
PELATIHAN PEMBUATAN MAKANAN PENUTUP ASAL EROPA BARAT DI KAMPUNG GERENDENG PULO

Theodosia C. Nathalia¹, Etlivia Burianto², Nity Indrawan³, Putri Cicilia Jusan⁴
¹²³⁴Universitas Pelita Harapan

theodosia.nathalia@uph.edu, eburianto@gmail.com, nityindrawan32@gmail.com, ciciliajusan@gmail.com

Abstrak

Kampung Gerendeng Pulo merupakan salah satu kampung yang mengusung program Kampung PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) di wilayahnya. Berlokasi di wilayah RT02/09 Kelurahan Gerendeng, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang. Kampung Gerendeng merupakan salah satu kampung tematik yang memiliki penduduk sebanyak 758 jiwa. Dengan bantuan pemerintah, Kampung Gerendeng pulo berhasil merubah berbagai lahan kosong menjadi perkebunan hidroponik, tempat pengolahan sampah, balai desa, sarana berolahraga, gazebo, perternakan ikan, sarana berjualan dan mulai menarik berbagai perhatian warga lain dengan mengadakan *event* budaya berskala kampung seperti festival cap go meh dan festival kuliner. Permasalahan yang dihadapi oleh warga lokal adalah dengan maraknya kunjungan ke kampung ini kebutuhan akan pengetahuan produk-produk makanan demi berkontribusi terhadap festival dan wisatawan. Solusi yang ditawarkan adalah dengan memberikan pelatihan mengenai produk-produk makanan penutup dari Eropa Barat karena harga dari bahan yang masih terjangkau, makanan penutup ini dikemas menarik dan dinikmati oleh semua jenis kalangan sehingga dapat meningkatkan penjualan terutama pada saat kegiatan festival. Metode yang digunakan pada pelatihan ini sangat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat karena dapat meningkatkan pendapatan. Metode yang dilakukan yaitu sosialisasi mengenai berbagai jenis makanan penutup asal Eropa Barat, pelatihan dan pembuatan serta evaluasi. Kegiatan yang dilakukan dapat dirasakan manfaatnya bagi mitra karena hasil dari kreasi makanan dapat langsung terlihat dan dinikmati. Luaran dari pelatihan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan Masyarakat terhadap kreasi makanan penutup asal Eropa Barat dengan bahan-bahan yang murah dan mudah didapat.

Kata Kunci : peningkatan pendapatan masyarakat, makanan penutup, eropa barat.

PENDAHULUAN

Hidangan penutup merupakan bagian dari hidangan menu kontinental Eropa yang disantap pada saat makan siang maupun makan malam (Hamidah & Komariah, 2018). Tetapi saat ini perkembangan kuliner menjadikan hidangan penutup ini dapat dinikmati kapan dan dimanapun bahkan terdapat banyak restoran yang menjadikan makanan penutup sebagai menu utamanya bahkan beberapa orang menjadikan konsumsi hidangan penutup sebagai gaya hidup (Wahcyuni et al., 2020; Harianja, 2022; Sebrina, 2020). Maraknya konsumsi hidangan penutup ini membuat banyaknya Usaha Kecil dan Menengah (UKM) yang mulai merambah bisnis ini karena produk hidangan penutup khususnya yang berasal dari Eropa Barat memberikan beragam ide makanan manis yang mudah dibuat dengan biaya yang terjangkau serta disukai banyak orang khususnya di Indonesia.

Pemerintah Indonesia beserta masyarakat pedesaan menjadikan UKM sebagai landasan untuk mengembangkan perekonomian dengan visi yang berpusat kepada kemanusiaan (Hasmawati, 2018). Kampung Gerendeng Pulo merupakan salah satu kampung yang mengusung program Kampung PHBS (Perilaku Hidup Bersih dan Sehat) di wilayahnya. Berlokasi di wilayah RT02/09 Kelurahan Gerendeng, Kecamatan Karawaci, Kota Tangerang. Kampung Gerendeng merupakan salah satu kampung tematik yang memiliki penduduk sebanyak 758 jiwa, yang terbagi Rukun Tetangga sebanyak 3 RT, jumlah Kepala Keluarga (KK) sebanyak 186 KK Dengan bantuan pemerintah, Kampung Gerendeng pulo berhasil merubah berbagai lahan kosong menjadi perkebunan hidroponik, tempat pengolahan sampah, balai desa, sarana berolahraga, gazebo, perternakan ikan, sarana berjualan dan mulai menarik berbagai perhatian warga lain dengan mengadakan *event* budaya berskala kampung seperti festival cap go meh dan festival kuliner. Kegiatan ini yang menjadi pemicu warga kampung Gerendeng Pulo untuk ikut serta dalam kegiatan sekaligus menjadikan momen terbaik dalam menjualng produk makanan, terutama makanan enak, murah dan bervariasi.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra, yaitu penduduk Kampung Gerendeng Pulo adalah keterbatasan pengetahuan penduduk lokal terhadap produk makanan, terutama hidangan manis atau hidangan penutup yang banyak diminati oleh pengunjung *event* sehingga warga yang ikut serta dalam berjualan di perayaan festival atau *event* tidak merata.

Tujuan dari kegiatan pelatihan yang diberikan oleh tim Universitas Pelita Harapan adalah untuk memberikan ide variasi hidangan penutup yang berasal dari Eropa Barat, karena produk-produk ini mudah dalam proses pembuatan, bahan dengan harga terjangkau dan diminati oleh berbagai kalangan sehingga diharapkan hasil penjualan produk hidangan penutup dapat meningkatkan perekonomian penduduk Kampung Gerendeng Pulo.

METODE

Metode yang digunakan pada pelatihan ini sangat dirasakan manfaatnya oleh masyarakat karena dapat meningkatkan pendapatan warga. Metode yang dilakukan dimulai dengan tahap sosialisasi mengenai berbagai jenis makanan penutup asal Eropa Barat, pelatihan dan pembuatan serta evaluasi.

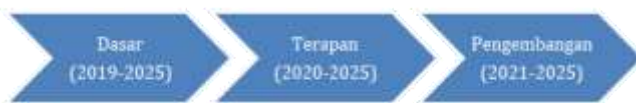
1. Sosialisasi
Sosialisasi dimaksudkan adalah proses dimana individu memperoleh kepercayaan, nilai, norma sosial, dan praktik yang memungkinkan mereka untuk berhasil berinteraksi dengan masyarakat (Brittian and Humphries, 2015). Tahap sosialisasi dilakukan dengan mengadakan pertemuan dengan ketua Rukun Warga (RW 009) dan beberapa warga kampung Gerendeng Pulo untuk mendapatkan informasi kebutuhan dari warga kampung itu sendiri
2. Diskusi
Selanjutnya tim UPH melakukan diskusi mengenai lokasi, ijin melakukan pelatihan, ketersediaan peralatan dan bahan yang mudah ditemui di sekitar lokasi Kampung Gerendeng Pulo. Menurut Hasibuan dan Moedjiono (2011) diskusi merupakan

interaksi yang bebas dan terbuka yang memiliki tujuan untuk bertukar berbagai informasi atau pengalaman dengan tujuan akhir mengambil sebuah keputusan atau memecahkan permasalahan yang terjadi. Tujuan dari metode ini adalah untuk mengetahui secara jelas permasalahan dan keterampilan yang dibutuhkan oleh warga kampung.

3. Praktik

Metode selanjutnya adalah metode praktik dimana pemberian materi pelatihan disertai dengan menggunakan peralatan yang dibutuhkan dan memperagakannya sehingga peserta pelatihan dapat dengan jelas dan mudah dalam mengikuti pelatihan serta mempraktikannya sesuai dengan materi yang diberikan (Fathurrahman dan Sutikno, 2007). Tujuan metode ini adalah agar proses pembuatan hidangan penutup dapat sesuai dengan standar baik dari segi tampilan, rasa dan penyajian.

Tahapan ini merupakan pelatihan PkM terapan berdasarkan pengetahuan kepariwisataan bagi masyarakat. Tahap terapan ini dilakukan berdasarkan penelitian dosen sesuai bidang ilmu yang dilakukan kepada masyarakat.



Sumber: Fakultas Pariwisata UPH (2019)

Gambar 2. Peta Jalan PkM Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan



Sumber: dokumentasi tim (2023)

Gambar 2 Persiapan Tim

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Selasa 12 Desember 2023 di Kampung Gerendeng Pulo dengan cara membuat 2 (dua) hidangan manis asal Eropa Barat yang diikuti oleh 20 (dua puluh) peserta warga dari Kampung tersebut.

Sebelum pelatihan dimulai, panitia membagikan kuesioner berupa pre-test untuk mengetahui sejauh mana peserta pelatihan mengetahui produk yang akan dibuat, yaitu Praline dan Rote Griutze. Berikut hasil pretest yang dilakukan:

Tabel 1 Pretest

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Apa yang ada ketahui tentang dessert	Makanan dingin	5	25
	Makanan Pembuka	7	35
	Makanan utama	5	25
	Makanan Peutup	3	15
Praline adalah hidangan yang berasal dari negara	Korea	3	15
	Jepang	5	25
	Dubai	8	40
	Perancis	4	20
Bahan utama pembuatan	Buah-buahan	3	15

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
praline	Kacang almond dan gula	2	10
	Susu dan buah-buahan	9	45
	Coklat	6	30
Rote Grütze adalah hidangan yang berasal dari negara	Jerman	3	15
	India	4	20
	Yunani	8	40
Bahan utama pembuatan Rote Grutze	Amerika	5	25
	Kacang-kacangan	7	35
	Buah-buahan (berry)	3	15
	Coklat	4	20
	Krim	6	30

Setelah melakukan Pretest, kegiatan dilanjutkan dengan melakukan presentasi tentang pengenalan produk, alat dan bahan, resep yang digunakan dan terakhir adalah mendemonstrasikan proses pembuatan kedua produk.



Sumber: Dokumentasi tim (2023)

Gambar 3: Pelatihan Pembuatan Resep Desert

Berikut susunan acara

Waktu	Kegiatan
09.30 – 10.00	Persiapan
10.00 – 10.10	Doa dan kata Pembukaan dari Ketua Tim PkM dan Ketua RW setempat
10.10 – 10.20	Pengisian Pre-test
10.20 – 11.40	Presentasi pengenalan produk Pelatihan membuat 2 resep makanan
11.40 – 11.55	Angket kepuasan kegiatan
11.55 – 12.05	Penutupan dan foto bersama



Sumber: Dokumentasi tim (2023)

Gambar 4. Foto Bersama

2. Hasil Kegiatan PkM

Dari kegiatan PkM ini, luaran yang dihasilkan adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat produk makanan penutup (dessert) dari Eropa Barat yaitu Praline dan Rote Griutze. Hasil kegiatan dapat dilihat pada hasil post-test yang telah dibagikan setelah kegiatan pelatihan.

Tabel 2 Post Test

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Apa yang ada ketahui tentang dessert	Makanan dingin	0	0
	Makanan Pembuka	0	0
	Makanan utama	0	0
	Makanan Peutup	20	100
Praline adalah hidangan yang berasal dari negara	Korea	0	0
	Jepang	0	0
	Dubai	0	0
	Perancis	20	100
Bahan utama pembuatan praline	Buah-buahan	0	0
	Kacang almond dan gula	2	20
	Susu dan buah-buahan	0	0
	Coklat	0	0

Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	%
Rote Grutze adalah hidangan yang berasal dari negara	Jerman	20	100
	Inda	0	0
	Yunani	0	0
	Amerika	0	0
Bahan utama pembuatan Rote Grutze	Kacang-kacangan	7	35
	Buah-buahan (berry)	3	15
	Coklat	4	20
	Krim	6	30

Selanjutnya angket peserta juga dibagikan kepada 20 peserta kegiatan yang berisi pernyataan penilaian terhadap kegiatan PkM dengan penilaian sangat setuju (SS), Setuju (S), tidak setuju (TS), dan sangat tidak setuju (STS). Hasil penilaian dapat dilihat pada table 3 dibawah ini:

Tabel 3 Angket Kepuasan Kegiatan PkM

Pernyataan	SS	S	TS	STS
Kegiatan Pelatihan Pembuatan Pelatihan Pembuatan Dessert Asal Eropa Barat" dimulai tepat waktu	65%	35%	0	0
Kegiatan PKM "Pelatihan Pembuatan Dessert Asal Eropa Barat" memenuhi harapan anda	65%	35%	0	0
Instruktur menjelaskan cara pembuatan dengan jelas	75%	25%	0	0
Peserta mendapatkan manfaat dari pelatihan	65%	35%	0	0
Peserta mendapatkan keterampilan dan pengetahuan baru terhadap produk hidangan penutup	85%	15%	0	0
Peserta puas akan pelaksanaan pelatihan	85%	15%	0	0

Dari tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa kegiatan PkM berjalan dengan baik dan dapat memenuhi harapan peserta. Peserta lebih menilai bahwa kegiatan yang dilakukan tepat waktu, dengan penyampaian materi yang dapat dimengerti dan penjelasan yang disampaikan juga sangat baik. Peserta menjelaskan bahwa mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan ini dan meningkatkan pengetahuan mereka tentang produk hidangan penutup. Secara umum peserta merasa puas atas pelaksanaan PkM dan berharap kedepannya pelaksanaan akan dapat dilakukan secara rutin sehingga warga desa dapat terus aktif ikut dalam *event-event* kuliner di Gerendeng Pulo.

Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan kepada warga kampung Gerendeng Pulo bekerja sama dengan Ketua RW 009 berjalan dengan sangat baik dan positif. Peserta PkM sangat antusias berperan aktif dalam mencoba membuat produk dengan resep yang diajarkan pada saat pelatihan. Melalui materi dan pelatihan yang diberikan, kegiatan ini dapat memecahkan permasalahan yang ada di kampung Gerendeng Pulo yaitu dapat terus aktif dan berkreasi dalam mengikuti *event* kuliner yang diadakan di wilayah kampung tersebut.

Saran untuk keberlanjutan PkM yaitu pertama terus mengadakan pelatihan secara berkelanjutan dalam peningkatan keterampilan warga dengan menambah kreasi-kreasi makanan sehingga selalu siap dan inovatif dalam mengikuti acara-acara festival terutama yang berkaitan dengan kuliner.

Kedua mendorong warga untuk dapat melestarikan kegiatan festival kuliner ini serta mengajar kaum muda dalam terus menambah wawasan mereka dalam melaksanakan *event* yang lebih besar sehingga kualitas kegiatan dapat terus mendorong ekonomi masyarakat di wilayah tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Pelita Harapan dengan no. PkM PM-084-M/FPar/XI/202 serta Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan

yang mendukung pelaksanaan kegiatan PkM. Terima kasih kepada ketua RW 009 yang telah memberikan waktu dan kesempatan dalam melaksanakan kegiatan.

REFERENSI

- Brittian, Aerika S., Humphries, Marisha L. (2015). International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences (2nd Edition).
- Fathurrahman, P. dan Sutikno, S. (2007). Strategi Belajar Mengajar. PT. Refika Aditama. Bandung.
- Hamidah, S., & Komariah, K. (2018). Resep & Menu (1st ed.). Deepublish.
- Harianja, M. S. D. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Arab Terhadap Kualitas Kue Brownies Sebagai Alternatif Snack Gluten-Free. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1.
- Hasibuan, J.J. dan Moedjiono. (2011). Proses Belajar Mengajar. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Hasmawati, F. (2018). Ekonomi Kerakyatan Berbasis potensi Lokal. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 12. <https://doi.org/10.37064/jpm.v6i1.4986>
- Sebriana, D. (2020). Pengaruh Daya Tarik Iklan Puyo Dessert Salted Caramel Di Media Sosial Instagram Terhadap Brandawareness : *Survei Pada Followers Instagram PUYO Dessert* [Thesis, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta. https://www.academia.edu/43744923/Experimental_Study_Of_Aloe_Vera_Jelly_As_Dessert_Basic_Ingredients
- Wachyuni, S. S., Yenny, M., Kadek Wiweka. (2020). Studi Eksperimen Jelly Lidah Buaya Sebagai Bahan Dasar produk hidangan penutup (dessert). *Tourism Scientific Journal*,

