

BAB I

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya, mulai dari adat, kepercayaan, bahkan makanannya yang menjadi salah satu asset negara Indonesia. Menurut Achroni (2017), makanan tradisional menjadi bagian dari budaya pada setiap daerah. Dengan adanya budaya masyarakat yang beragam, menjadikan makanan tradisional Indonesia sangat banyak dan memiliki makna mendalam. (Dawud, 2017) Makanan Tradisional sendiri juga terbagi atas beberapa macam jenisnya, mulai dari makanan berat, hingga makanan ringan atau yang sering disebut jajanan tradisional, Jajanan Tradisional sendiri memiliki pengertian makanan tradisional yang di dagangkan di pasar, terkhusus di pasar tradisional Indonesia. (Mayasari et al., 2021)

Akan tetapi, seiring berkembangnya jaman, apalagi dengan keberadaan media sosial yang semakin marak, membuat keberadaan jajanan tradisional sedikit demi sedikit tersisih, dan tergantikan dengan makanan moderen yang terus berkembang dari jaman ke jaman. Menurut Sa'diyah (2019), makanan modern menyebabkan keberadaan makanan tradisional semakin sulit untuk dicari. Konsumen generasi muda lebih tertarik dengan olahan makanan modern. Sehingga makanan tradisional lama kelamaan tidak akan mampu bersaing dengan makanan modern yang lebih menarik minat para konsumen generasi muda. Untuk meningkatkan daya tarik masyarakat akan makanan tradisional tentunya memerlukan modernisasi untuk membuat makanan tradisional lebih dilirik, perlunya beberapa perubahan dari modernisasi kemasan, bentuk, warna dan juga rasa. (Sa'diyah, 2019). Maka dari itu beberapa ahli memprediksi perkembangan

akan makanan penutup kedepannya yang akan terinspirasi dengan beragam rasa yang terfokus pada makanan khas daerah tetapi disajikan dengan sentuhan moderen dan memiliki rasa yang bisa di terima masyarakat global (Crawford, 2021), serta menyajikan bahan bahan yang tidak terduga kedalam makanan penutup. (Pastry Art Magazine, 2021)

Kita perlu menjaga warisan budaya agar keberadaanya tidak hilang. Banyak kegiatan untuk dapat mempertahankan keberadaan Jajanan Tradisional agar tetap dikenal oleh banyak orang, salah satunya dengan memberikan pengetahuan melalui kegiatan Pengabdian kepada masyarakat, dimana dalam undang undang no. 20 tahun 2003 mengenai sistem pendidikan nasional, pasal 20 mengatakan bahwa perguruan tinggi memiliki kewajiban untuk mengadakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat, disamping melaksanakan pendidikan.(Shodiq, 2013)

Tertarik terhadap jajanan moderen sering ditemukan pada masyarakat Indonesia khususnya yang berada di daerah perkotaan, membuat para generasi muda semakin hari lebih menyukai makanan moderen yang populer, seperti salah satu contohnya *Choux au Craquelin*. Mengutip dari beberapa artikel, Mengatakan semenjak kemunculan beberapa *pastry* prancis yang terkenal, *Choux* juga mulai kembali dilirik oleh masyarakat(Heriana, 2015), belakangan sedang kembali terkenal dan banya di cari karena memiliki tekstur *crunchy* di bagian luarnya dan lembut di bagian dalam(Anggarini, 2021) dan beberapa artikel lainnya mengenai kepopuleran Choux di Indonesia membuat produk *Choux*, terutama *Choux au Craquelin* ini tetap populer dari masa kemasa dengan serangkaian variasi rasa yang diciptakan.

Choux biasa disebut *pâte à choux* merupakan sebuah adonan yang dibuat diatas kompor menjadi *roux*, dan ditambahkan telur.(Phillips, 2022) di Indonesia makanan ini lebih dikenal dengan sebutan kue soes. *Choux* yang memiliki bentuk seperti kol dan didalamnya berisikan *choux paste* yang biasa dikenal dengan *cream puff*. Didefinisikan sebagai kue yang memiliki tekstur *crunchy* pada bagian atasnya, lembut serta berongga pada bagian tengahnya untuk diisi dengan berbagai rasa *filling*. (Bamantyo, 2019). *Choux* sendiri dapat di variasikan dengan berbagai bentuk, ukuran, dan rasa yang beragam, seperti *Éclair*, *Gougère*, *Chouquettes*, *Croquembouche*, *Paris-Brest*, serta *Choux au Craquelin*(Hoffman, 2018), yang mana untuk *Choux au Craquelin* ini memiliki tekstur *cruncy* di bagian luarnya dan lembut dibagian dalam dengan ditambahkan topping *Craquelin* yang memberikan tekstur lebih *crunchy* dan manis pada lapisan atasnya.

Melihat Hal ini, penulis akan mengadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan mengangkat tema “Aneka Rasa *Choux au Craquelin* dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia” agar kegiatan ini memberikan manfaat, pelatihan, pengetahuan, serta memperkenalkan jajanan pasar tradisional Indonesia kepada generasi muda, serta *choux* ini merupakan makan yang masih populer, serta memiliki banyak variasi mulai dari bentuk, rasa yang manis maupun asin sehingga dapat diaplikasikan dengan berbagai jajanan tradisional. Selain itu juga untuk mendukung program *roadmap* menuju Indonesia 4.0, dimana Indonesia telah menetapkan target agar industri makanan di Indonesia dapat mulai menguasai pasar yang lebih luas lagi.(Zahra, 2021)

A. Analisis Situasi

Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti merupakan salah satu sekolah yang cukup terkenal di daerah Bandung, lokasinya berada di Jl. Industri Dalam No.12A, Arjuna, Kec. Cicendo, Kota Bandung, Jawa Barat 40172 ini memiliki jumlah murid sebanyak 188 siswa/siswi Yang terbagi atas 104 orang siswa dan 84 orang siswi, serta 45 guru yang mengajar pada jenjang SMA ini. Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti ini merupakan sekolah yang dinaungi oleh Yayasan Pendidikan Kristen Bina Bakti yang memiliki sekolah tidak hanya di kota Bandung, tetapi juga Surabaya dan beberapa lokasi lainnya.

Gambar 1
Staff Pengajar di SMAK 1 Bina Bakti



Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Sasaran kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kali ini dilaksanakan di Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti Bandung, karena sesuai dengan target dan tujuan penulis melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk memperkenalkan jajanan tradisional Indonesia dalam bentuk yang lebih kekinian kepada generasi Millennial, serta memberikan

pelatihan untuk mengembangkan kegiatan memasak selama sistem belajar di rumah yang bisa di kembangkan lagi nantinya.

Gambar 2
Tampak Depan SMAK 1 Bina Bakti



Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti Bandung merupakan sekolah yang menjalankan pendidikannya tidak hanya untuk mendapatkan ilmu pendidikan akademik yang terstruktur saja, tetapi juga keterampilan, serta pendidikan non akademik dengan tersedianya 17 program ekstrakurikuler diantaranya Aikido, Manga, Paduan Suara, Komputer (Illustrator, Web Design), Modelling, Teater, Basket, Bahasa Jepang, Cooking, Martial Art, Futsal, Wushu, Modern Dance, Bahasa Korea, Bulutangkis, Musik, Sinematografi dan juga delapan program lifeskill diantaranya Design, Language, Sinematografi, Perhotelan, Band, Paduan Suara, Angklung, serta Art Class dan 8 Program Lifeskill antara lain *Design, Language, Sinematografi, Perhotelan, Band, Paduan Suara, Angklung, dan Art Class*

yang diadakan untuk memperkenalkan dan melatih para siswa siswinya untuk mengembangkan minat Siswa/i.

Gambar 3
Ruang Praktik Memasak SMAK 1 Bina Bakti



Sumber: Hasil Olahan Data (2021)

B. Permasalahan Mitra

Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti memiliki program ekstrakurikuler *cooking class* dan juga *Lifeskill* Perhotelan. Dimana pada program *Lifeskill* Perhotelan SMAK 1 Bina Bakti selalu mengundang Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung untuk mendukung berjalannya program ini setiap minggunya, dan mengundang juru masak untuk mengajar pada program ekstrakurikuler *cooking class*, akan tetapi seluruh kegiatan non akademik di Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti terhenti semenjak tiga tahun yang lalu dimana sistem belajar di rumah di tetapkan saat terjadinya wabah virus korona.

Berdasarkan data kuesioner yang telah disebar, hanya sekitar 39% murid di Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti yang mengetahui jajanan

tradisional. Data lainnya juga menunjukkan 53% murid dari Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti tertarik dengan kegiatan memasak dan lebih spesifiknya lagi sekitar 35% murid Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti menyukai kegiatan membuat kue tradisional dan sisanya kue *western* (Hasil Olah Data 2021). Akan tetapi sekolah untuk saat pandemi seperti sekarang ini tidak dapat memfasilitasi hal tersebut. Maka dari itu Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti dipilih untuk melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dan disambut baik oleh pihak sekolah mengenai pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kali ini.

Melihat situasi pandemi yang masih terjadi hingga saat ini, membuat kegiatan PkM tidak dapat dilakukan langsung di tempat sehingga kegiatan akan dilakukan secara online melalui media zoom. Pemilihan Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti sebagai mitra dalam melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat merupakan pilihan yang tepat karena Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti merupakan sekolah yang cukup bergengsi, dimana sekolah maupun para murid dapat mengikuti kegiatan yang akan diselenggarakan secara online ini dengan tertib dan teratur, sehingga dapat berjalan lancar hingga selesainya. Selain itu juga Sekolah Menengah Atas Kristen 1 Bina Bakti walaupun bukan merupakan sekolah kejuruan tetapi memiliki program yang mendukung kegiatan tataboga nantinya diharapkan dapat memberikan edukasi, keterampilan, kreatifitas, menjadi lebih berkembang lagi, serta dapat menjadi acuan para siswa/siswi dalam menciptakan suatu ide bisnis baru dan juga mempraktekannya di rumah.