

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

*Dessert* atau yang dikenal dengan pencuci mulut biasanya dihidangkan setelah hidangan utama telah disajikan (Ristiani, 2016 hal 33-34). *Dessert* juga dinamakan dengan *the last course* atau *the final course*, selalu identik dengan makanan manis dan menyegarkan yang berfungsi sebagai penghilang kesan dari rasa hidangan terdahulu.

Dengan berjalannya waktu, hidangan penutup menjadi populer karena dapat dinikmati dimanapun dan kapanpun. Maka itu, *dessert* sekarang digemari oleh seluruh kalangan terutama oleh anak kecil dan orang remaja. *Dessert* tidak hanya memiliki rasa manis, namun juga rasa asin dan asam ataupun kombinasi ketiganya. *Dessert* yang memiliki banyak variasi produk seperti *cake*, *cookies*, dan *pudding* dibagi lagi menjadi dua jenis, yaitu *cold dessert* yang merupakan *dessert* yang disajikan dalam suhu dingin dan *hot dessert* yang disajikan dalam suhu panas (Hamidah, 2016).

Menurut seorang ahli gizi di *New Jersey* bernama (Stoler, 2020) setuju bahwa hidangan penutup harus ada dalam menu, namun Felicia mengingatkan agar tidak beranggapan bahwa hidangan penutup sebagai makanan yang sehat yang dapat menurunkan berat badan karena biasanya hidangan penutup merupakan makanan manis yang tinggi kandungan gulanya sehingga sering berhubungan dengan penambahan berat badan.

Terdapat banyak metode dalam pembuatan *dessert*, salah satunya merupakan *dessert* yang tidak dipanggang (*no-bake*). *No-bake dessert* merupakan salah satu cara untuk membuat *dessert* tanpa menggunakan *oven*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *no-bake dessert* umumnya merupakan makanan yang sudah matang dan siap diolah menjadi *dessert*. Proses pembuatan *no-bake dessert* tidak memerlukan waktu dan usaha yang banyak sehingga cocok untuk orang yang tidak memiliki keahlian *baking* dan waktu luang yang banyak.

*Vegan* merupakan salah satu tren gaya hidup sehat yang diminati oleh cukup banyak orang. Kata *vegan* yang berasal dari kata vegetarian, diambil dari tiga huruf pertama 'veg' dan dua huruf terakhir 'an' merupakan istilah yang dipopulerkan oleh Donald Watson pada tahun 1944 yang digunakan untuk mendeskripsikan *vegan* sebagai '*non-dairy vegetarians*'. *Vegan* adalah salah satu jenis tipe dari vegetarian, namun dengan pola makan yang lebih ketat. *Vegan* menghindari segala bentuk produk hewani untuk dijadikan makanan. *Vegan* menghindari produk makanan seperti susu, telur, keju, madu, dan makanan lain yang berasal dari hewan, karena itu *vegan* dianggap sebagai sesuatu yang ekstrim oleh banyak orang.

Menurut (Ivsvsi, 2020) yang mengutip majalah FORBES tahun 2019, diet *vegan* sudah berkembang pesat dan menyatakan hampir 10% penduduk dunia telah mengkonsumsi makanan *plant-based* baik *vegan* maupun vegetarian.

Makanan *vegan* tentu tidak lepas dari *dessert*. *Vegan dessert* merupakan semua *dessert* yang tidak terbuat susu, telur, dan keju. *Vegan dessert* menggunakan bahan-bahan pengganti *dairy product* dalam proses pembuatannya. *Vegan dessert* mempunyai kelebihan seperti rendah lemak karena tidak menggunakan susu sapi,

selain itu *vegan dessert* juga rendah kalori dan rendah gula karena bahan yang digunakan kebanyakan alami dan yang lebih sehat.

Pengabdian kepada Masyarakat atau yang biasa disebut PkM merupakan serangkaian kegiatan seperti *workshop* dimana kegiatan ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memberi informasi dan wawasan tentang bagaimana cara membuat hidangan penutup *vegan* tanpa dipanggang.

Berdasarkan (Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003) tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 20, Perguruan Tinggi wajib menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat disamping melaksanakan penelitian, terutama pada bagian pariwisata. Dikarenakan situasi pandemi masih belum berakhir karena naiknya populasi masyarakat yang terkena dampak *COVID-19*, Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan secara *online* menggunakan aplikasi *zoom meeting*. Kegiatan melewati *zoom meeting* ini tim lakukan untuk menghindarinya peningkatan kasus *COVID-19* dan juga membantu pemerintah melakukan protokol kesehatan.

Kami memilih Sekolah SMK Negeri 73 Jakarta pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Menurut kami, tema yang kami bawakan dalam kegiatan ini mengenai “20 *No-Bake Vegan Dessert*” dengan menu *Vegan Brownies*, *Vegan Snickerz Chocolate Bars*, dan *Sticky Mango Rice* sangatlah cocok untuk para siswa-siswi dikarenakan hidangan penutup ini dapat dipraktikkan oleh para siswa-siswi yang sedang dalam proses diet maupun ingin hidup sehat karena menggunakan bahan-bahan alami. Selain itu proses pembuatan resep ini hanya membutuhkan waktu yang singkat. Oleh karena itu, kami ingin memberikan wawasan mengenai “20 *No-Bake Vegan Dessert*” dengan menu *vegan brownies*, *vegan snickerz chocolate*

*bars*, dan *sticky mango rice* yang dilakukan secara online melewati *zoom meeting* dengan tujuan untuk memberikan informasi mengenai bahan-bahan yang digunakan dan mempraktekkan cara pembuatannya. Tidak hanya itu, kami juga mengajak membantu melindungi lingkungan, menyelamatkan bumi dan menyelamatkan banyak hewan dengan gaya hidup vegan ini. Maka dari itu, kami memilih SMK Negeri 73 Jakarta. Sekolah SMK Negeri 73 Jakarta merupakan salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang berlokasi di Jakarta tepatnya di Jalan Bangun Nusa RT. 11 / RW 13 Kel. Cengkareng Timur, Kec. Cengkareng, Jakarta Barat 11730. Dengan adanya pelatihan ini, kami berharap agar para siswa-siswi dapat mendapatkan ilmu dari resep *no-bake vegan dessert*.

Pada generasi milenial sekarang ini, sangat banyak bisnis yang berkembang dibidang makanan. Salah satunya yaitu bisnis hidangan penutup atau *dessert*. Hidangan penutup merupakan makanan yang sangat digemari oleh setiap kalangan, terutama pada anak remaja. Dengan berkembangnya teknologi pada era sekarang, terdapat kreativitas dan inovasi yang muncul dalam berbisnis yang mempengaruhi minat masyarakat. Tidak hanya rasa pada hidang penutup tersebut tetapi juga keunikan yang dimiliki membuat para masyarakat salah satunya yaitu anak remaja merasa penasaran terhadap makanan tersebut. Salah satu hidangan penutup yaitu *no-bake vegan dessert*. *No-bake vegan dessert* ini tidak hanya sehat tetapi juga mudah dibuat dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Diharapkan agar siswa-siswi SMK Negeri 73 Jakarta dapat memahami pelatihan ini dan mendapatkan pengetahuan atas resep ini.

## **B. Permasalahan Mitra**

SMK Negeri 73 Jakarta memiliki visi dan misi, dimana visinya yaitu

“Mewujudkan sumber daya manusia pariwisata yang unggul, berakhlak mulia, berbudaya serta berwawasan lingkungan.” dan misinya yaitu “Membentuk peserta didik yang beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, Mengembangkan kompetensi tenaga pendidik dan tenaga kependidikan menjadi insan professional, Mewujudkan lulusan yang kompetitif dan professional di bidang perhotelan, Memiliki pengetahuan spesialisasi, keahlian serta mampu beradaptasi dan mengembangkan ilmu pengetahuan dan teknologi, dan mengembangkan potensi peserta didik melalui kegiatan intrakurikuler dan ekstrakurikuler yang berbudaya lingkungan”. Pada pelatihan ini, kami menyinergikan visi misi yang dimiliki oleh SMK Negeri 73 Jakarta dengan mengajarkan cara membuat *no-bake vegan dessert*. Dengan adanya pelatihan, diharapkan dapat bertumbuhnya ide-ide pada siswa-siswi SMK Negeri 73 Jakarta baik untuk dikonsumsi sendiri ataupun untuk berjualan dan juga memperkenalkan kepada mereka gaya hidup vegan dan diet secara vegan yang dapat membantu untuk menjaga lingkungan, menyelamatkan bumi dan menyelamatkan banyak hewan. Dengan adanya situasi sekarang ini dimana virus *COVID-19* yang sedang melanda yang menyebabkan adanya protokol kesehatan dan pandemi, menyebabkan sekolah- sekolah diberhentikan dan melakukan pembelajaran secara *online* di rumah. Dengan ini, kami melakukan pengabdian kepada masyarakat ini kepada siswa-siswi SMK Negeri 73 Jakarta secara *online* melalui aplikasi *zoom meeting*. Kami berharap agar pelatihan yang kami ajarkan dapat berguna untuk siswa siwi SMK Negeri 73 Jakarta.