

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Berdasarkan buku DPRM (Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat) mengenai kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) bahwa kegiatan ini digunakan untuk mengimplementasikan hasil kinerja akademis kepada masyarakat dalam ruang lingkup yang luas baik secara umum (Dimiyati, 2020). Dimana kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat berupa sebagai kegiatan pelatihan, seminar, pelaksanaan event. Dimana pengertian tersebut melibatkan pengajaran antara interaksi masyarakat dengan pengajaran yang akan dilaksanakan. Oleh karena itu, kami bermaksud ingin membagikan ilmu yang telah kami dapat dan memberikan pelatihan kepada siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan.

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat memilih target peserta siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan dikarenakan ditengah situasi pandemic Covid -19, sekolah SMKN 7 Tangerang Selatan sudah melakukan pembelajaran secara online / daring sehingga akan memudahkan bagi siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan untuk mengikuti pelatihan ini. Oleh karena itu, tim PKM ingin memberikan pengetahuan lebih dalam mengenai tepung alternatif lain yang dapat digunakan selain tepung terigu dan melalui kesempatan ini pelatihan mengenai pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar tortilla yang akan dilaksanakan secara online/ daring dengan tujuan agar siswa/i Tangerang Selatan dapat mengikuti dan mempraktekan pelatihan yang sudah

dijelaskan kepada siswa/I di rumah masing- masing. SMKN 7 Tangerang Selatan merupakan bagian sekolah yang memiliki tiga jurusan yaitu Tata Boga, perhotelan, dan juga usaha perjalanan wisata. Dimana sekolah SMKN 7 Tangerang Selatan berlokasi di daerah di Jl. Sangeo Raya Pintu Air 10 Kp. Baru, Tangerang Selatan, Banten.

Dalam zaman modern ini, banyak kreativitas, inovasi dan penemuan baru yang unik dan terus berkembang dalam dunia pengelolaan kuliner makanan. Perkembangan zaman dalam inovasi kuliner makanan menjadi salah satu faktor yang berpengaruh dalam minat dan rasa ketertarikan masyarakat mengenai suatu produk yang dijual dengan berbagai perpaduan makanan yang baru. Salah satu hidangan makanan fast food yaitu tortilla. Pada umumnya tortilla dibuat menggunakan tepung terigu. Tidak hanya itu, Tepung ubi ungu juga dapat digunakan diberbagai makanan selain tortilla. Contohnya adalah makanan roti, pudding, keripik, bolu, es krim, onde-onde, kue traditional, bakpao, donut, kue dan makanan lainnya.

Proses pengolahan ubi ungu saat ini ditingkatkan sehingga dibuat menjadi produk tepung, sehingga daya simpan lebih lama dan lebih efisien(S Dwi Widya Ningrum, 2021). Pengolahan tortilla menggunakan tepung ubi ungu memiliki banyak manfaat seperti ubi ungu sendiri kaya akan vitamin A dan C dimana keduanya memiliki antioksidan yang tinggi sehingga baik untuk tubuh, tidak hanya itu antioksidan juga dapat menghalangi radikal bebas dan mengganti sel yang rusak, ubi jalar juga baik

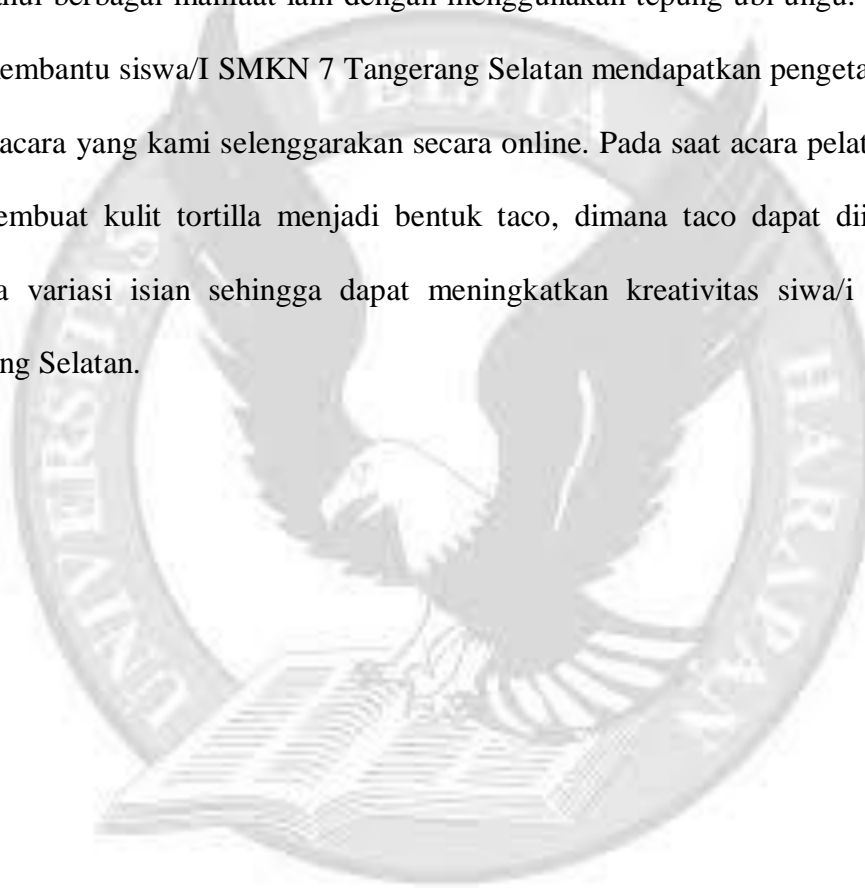
dikonsumsi bagi penderita gangguan pencernaan, penderita tekanan darah rendah selain itu juga dapat menurunkan kadar kolesterol dikarenakan kandungan ubi ungu kaya akan serat, vitamin, mineral dan kandungan gulanya sederhana. (Brotodjojo, 2013)

Tepung terigu memiliki kekurangan yaitu gluten dimana sulit dicerna sehingga ini dapat menghambat metabolisme tubuh, dan dapat mengandung alergen bagi penderita yang intoleransi terhadap gluten sehingga dapat menyebabkan alergi kepada penderita. Selain penderita intoleransi terhadap gluten, produk *gluten free* juga mempunyai manfaat bagi penderita autisme dikarenakan gluten free dapat mengendalikan reaksi alergi pencernaan. Dengan kata lain dengan memakan makanan *gluten free* dapat menekan reaksi yang akan muncul terhadap penderita (Aliza, 2013). Pengolahan ubi jalar menjadi tepung ubi ungu merupakan suatu keunggulan lain yang dapat dipakai menggantikan tepung terigu dengan tujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Oleh karena itu, alternatif lain yang dapat digunakan adalah dengan menggunakan tepung ubi ungu. (Palupi et al., 2012).

Tortilla ditemukan pada tahun 1519 oleh penjajahan orang-orang Spanyol dan Eropa dimana pada saat ini dikenal dengan Negara Meksiko. Tortilla merupakan suatu potong roti atau dikenal dengan kata *flatbread* dengan tepung jagung atau dikenal oleh orang Aztecs dengan panggilan *bread tlaxcalli*. Pada zaman sekarang tortilla tidak hanya menggunakan tepung jagung tetapi banyak inovasi baru yang terus bermunculan dan berkembang sehingga terbentuklah tortilla yang terbuat dari tepung terigu, tepung semolina, tepung gandum, dan lainnya (Griffith, 2018). Oleh karena itu pada kegiatan

pengabdian kepada masyarakat ini, kami akan mengajarkan pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar tortilla kepada siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang berupa pelatihan untuk mengajarkan kepada siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan dengan tujuan agar mereka memahami pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar tortilla dan juga mengetahui berbagai manfaat lain dengan menggunakan tepung ubi ungu. Selain itu, untuk membantu siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan mendapatkan pengetahuan baru melalui acara yang kami selenggarakan secara online. Pada saat acara pelatihan kami akan membuat kulit tortilla menjadi bentuk taco, dimana taco dapat diisi dengan beberapa variasi isian sehingga dapat meningkatkan kreativitas siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan.



B. Permasalahan Mitra

Tortilla merupakan salah satu masakan dasar meksiko yang digunakan di berbagai makanan meksiko seperti *Quesadilla, taco, burrito, fajita, enchiladas, flautas* dan juga *nachos*. Tortilla merupakan makanan pembuka atau bisa sebagai camilan. Pada umumnya tortilla terbuat dari tepung terigu sebagai bahan dasar, penggunaan tepung terigu memiliki kandungan gizi yang kurang baik bagi tubuh, terdapat penelitian bahwa mengonsumsi gluten terlalu banyak juga berbahaya bagi tubuh (Aliza, 2013). Oleh karena itu, kami ingin memanfaatkan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar tortilla ini. Penggunaan tepung ubi ungu menjadi bahan dasar ubi ungu sangat cocok untuk dibagikan kepada sekolah SMKN 7 Tangerang Selatan karena selain dapat mengetahui bagaimana resep yang sesuai dan juga proses pembuatan tortilla memanfaatkan tepung ubi ungu, siswa - siswi juga lebih mengerti mengenai pengetahuan apa saja yang produk makanan lain yang dapat dibuat dari tepung ubi ungu ini.

Pemilihan Sekolah SMKN 7 Tangerang Selatan sebagai mitra dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan PKM ini merupakan keputusan yang tepat karena SMKN 7 Tangerang Selatan memiliki tempat dan alat yang sesuai dengan keperluan kegiatan pelatihan ini sehingga acara ini dapat dilaksanakan dengan lancar dan mudah. Kegiatan pelatihan PKM akan diselenggarakan secara *online* / daring dengan menggunakan aplikasi yang bernama *Zoom Meeting* untuk keamanan semuanya dikarenakan dengan adanya situasi pandemic *COVID-19*. Dengan melakukan kegiatan pelatihan ini, diharapkan dapat memberikan pengetahuan baru tentang tepung ubi ungu dan tortilla,

juga dapat memberikan inovasi baru kepada siswa-siswi serta guru SMKN 7 Tangerang selatan dan juga para peserta yang mengikuti acara kegiatan ini, guna juga untuk ide berbisnis dengan pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai bahan dasar tortilla dan mengajarkan kreasi makanan yang dapat dibuat dari tepung ubi ungu.

