

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

Perkembangan dunia saat ini memberikan banyak sekali pilihan inovasi yang menarik banyak perhatian orang dan menjadi *trend*. Menurut Aprillia & Kusumandyoko (2021), masyarakat Indonesia sudah terbiasa untuk hidup berdampingan dengan jenis hidangan *modern* juga selain jenis hidangan lokal. Industri kuliner merupakan salah satu industri yang menawarkan inovasi-inovasi menarik (Marta & Monica William, 2016). Kuliner merupakan sebuah kata yang digunakan untuk mengartikan sebuah makanan (Widiastini et al., 2014), Salah satu jenis kuliner yang lebih diminati oleh para individu adalah *pastry* (Chandrawibowo, 2017), makanan tersebut dapat dikatakan sebagai salah satu jenis *dessert* yang dapat dimakan kapan pun.

Pada tahun 2021, *croffle* adalah salah satu jenis hidangan yang sedang diminati oleh masyarakat Jakarta. *Croffle* merupakan hasil perpaduan dari *croissant* dan juga *waffle* yang terbilang inovasi unik arena memadukan adonan *croissant* dan memiliki bentuk menyerupai *waffle*. *Croffle* merupakan salah satu jenis hidangan hasil inovasi dalam industri kuliner.

Menurut Mauludi, makanan berbentuk *pastry* dapat dikatakan sebagai *dessert* karena lebih sering disajikan diakhir setelah *main course* (Mauludi et al., 2021). Berdasarkan pandangan yang diberikan oleh Andrianti, *dessert* adalah hidangan yang lebih sering ditemukan pada malam hari Andrianti et al., (2017). Namun, dengan perkembangan kuliner yang begitu pesat, *dessert* dapat disajikan pada waktu kapan saja.

*Croffle* tentunya dapat ditemukan pada beberapa restoran dimana sebagian besar ada di Jakarta contohnya seperti *Bakerman*, *Social Affair* dan *Dear Butter* (Azzahra, 2021) menjual *Croffle* sebagai produk utamanya. *Croffle* adalah kue kering yang bertekstur renyah dan lembut, karena memadukan dua makana ringan yang sudah lama dikenal, yaitu *Croissant* dan *Waffle*. Nama *Croffle* sendiri sudah cukup jelas, namanya merupakan gabungan dari nama *Croissant* dan *Waffle*. *Cro* = *Croissant* dan *Ffle* = *Waffle*. Hal ini dikarenakan adonan dan bahan dasar yang digunakan untuk membuat *Croffle* berasal dari *croissant* dan berbentuk seperti *Waffle*. *Croissant* merupakan hidangan yang berasal dari Perancis pada tahun 1700an dimana terjadi kekalahan pada invasi Muslim. *Croissant* juga merupakan salah satu makanan yang sangat sering dijadikan sebagai sarapan pagi bagi orang Perancis (Arwini, 2021). Sejarah lainnya yaitu dipercayai bahwa *croissant* berasal dari Paris dengan berdirinya *Boulangerie Viennoise* pada tahun 1839 (Gisslen, 2017). Menurut Gisslen (2017), *waffle* terbuat dari adonan yang dituangkan menggunakan metode *muffin*. Dalam hal ini yang dimaksudkan adalah untuk menghindari pencampuran adonan cair yang berlebihan kedalam adonan kering untuk menghindari pengembangan *gluten* yang berlebih. Adonan yang telah dibuatkan tersebut nantinya akan dipanggang dengan menggunakan panggangan yang pada umumnya digunakan untuk membuat *waffle* (Tiofani, 2021).

Adonan dan proses pembuatan *Croissant* dan *Waffle* berbeda. Adonan *Croissant* harus diistirahatkan terlebih dahulu lalu dibentuk sabit dan dipanggang, sedangkan adonan *Waffle* berbentuk cair dan harus segera dipanggang. Namun seorang chef bernama Louise Lennox dari Dublin, Irlandia menggabungkan keduanya dan menamakannya *Croffle*. Dengan ide penggabungan ini, Lennox mendapat tawaran dari perusahaan gastronomi

prancis untuk mengembangkan ide tersebut. Kemudian pada tahun 2017, Croffle pertama kali diluncurkan oleh sebuah *café* bernama *La Petite Boulangerie* di pusat Dublin, milik *Cuisine de France*.

Karena harga *Croffle* yang masih terbilang masih cukup tinggi harganya yaitu kisaran harga 30.000 sampai dengan 75.000. *Croffle* merupakan salah satu jenis hidangan *modern*. Pernyataan ini juga didukung oleh Pinem & Purbawati (2018) bahwa terdapat adanya brand baru pada tahun 2020 yang memfokuskan penjualannya pada *croffle*.

Komisi Wanita Gereja Kristen Indonesia Gading Serpong ini sering mengikuti pelatihan-pelatihan yang dapat meningkatkan kemampuan komisi wanita ini, dikarenakan tugas dari Komisi Wanita ini melayani, pelawatan, serta penginjilan. Mereka melakukan pelatihan ini untuk meningkatkan kemampuan mereka karena salah satu tugas mereka yaitu melayani. Komisi wanita terkadang suka membuat acara di gereja ini dan setiap mengadakan acara, komisi wanita ini harus menyediakan makanan. Maka dari itu komisi wanita tertarik dan berminat untuk mengikuti pelatihan pembuatan *croffle* yang kami adakan, melihat juga situasi pasar yang dimana harga *croffle* dipasaran masih terbilang cukup mahal. Oleh karena itu, kami mengadakan Pengabdian Kepada Masyarakat kepada Komisi Wanita Gereja Kristen Indonesia Gading Serpong untuk memberikan informasi dan melatih kepada mereka langkah langkah pembuatan *croffle* serta pengetahuan asal usul mengenai keberadaan *croffle* sekarang ini sehingga mereka dapat mencobanya sendiri dan menyajikan menu *croffle* ini untuk dihidangkan kepada para jemaat.

## B. Permasalahan Mitra

Komisi Wanita Gereja Kristen Indonesia Gading Serpong yang merupakan bagian dari Gereja Kristen Indonesia atau yang biasa dikenal dengan sebutan GKI. Di gereja ini,

tidak ada program *lifskill* secara khusus, tetapi mereka terbilang cukup sering mengikuti pelatihan - pelatihan untuk meningkatkan skill mereka. Pada saat ada acara - acara yang diadakan di gereja, mereka menyediakan makanan pada saat acara - acara gereja yang dapat mendukung berjalannya program ini yang dapat bermanfaat untuk nantinya mereka dapat menyajikan produk ini untuk acara-acara gereja berikutnya. *Croffle* ini sedang menjadi trend dan apabila ingin membeli *Croffle* akan mendapatkan harga yang terbilang cukup tinggi dan dari masalah ini kami akan mengadakan pelatihan serta interview yang akan dilakukan dengan Komisi Wanita Gereja Kristen Indonesia Gading Serpong yang sangat menyambut baik pelatihan yang saya berikan kepada Komisi Wanita ini. Melihat situasi pandemi yang masih berlangsung sampai sekarang, membuat kegiatan pelatihan ini tidak dapat dilakukan secara onsite sehingga kegiatan ini terpaksa kami lakukan secara online melalui Zoom Meeting. Pemilihan Komisi Wanita Gereja Kristen Indonesia Gading Serpong ini merupakan pilihan yang tepat bagi Peneliti, karena melihat situasi gereja ini yang sering mengadakan acara, yang dimana melayani salah satunya menyajikan makanan untuk para jemaat sehingga mereka dapat menyajikan menu variasi lain seperti croffle ini kepada para jemaat dan tentunya pelatihan ini dapat mereka berikan juga kepada para jemaat terkhususnya remaja sebagai selingan aktivitas baru pada acara gereja ini.