

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Berdasarkan Undang-Undang nomor 20 Tahun 2003 mengenai sistem pendidikan nasional pasal 20, Perguruan tinggi wajib menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat disamping melaksanakan pendidikan. Oleh sebab itu, Penulis bermaksud ingin membagikan ilmu pengetahuan mengenai pembuatan *pizza* dengan citarasa indonesia kepada siswa-siswi SMK Pariwisata / SMIP Gema Gawita. Penulis memilih SMK Pariwisata Gema Gawita karena mengingat pandemi yang sampai sekarang masih melanda dan membuat pembelajaran masih dilakukan secara daring / *online*, oleh karena itu penulis merasa ini merupakan kesempatan yang sangat tepat untuk dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hidangan makanan utama. Oleh karena itu penulis ingin membagi dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola makanan luar yang berasal dari Itali yaitu *Pizza* dan mengkombinasikannya dengan makanan Indonesia sebagai *topping* dalam hal ini salah satunya adalah ayam sambal matah untuk *Pizza* tersebut yang lazimnya *topping pizza* hanya tomat, mozarella, dan peperoni. *Pizza* adalah salah satu hidangan paling populer. (Ceccarini, 2012). Masakan italia merupakan salah satu masakan tertua di Eropa, didasarkan pada warisan budaya kuno. Masakan Italia dipengaruhi oleh peradaban yang menyerbu italia (Sert, 2017). Studi Lindblom & Mustonen, (2015) menyatakan jenis masakan yang paling disukai adalah *pizza*, hidangan Italia lainnya, dan hidangan tradisional Nordik, termasuk masakan rumahan. Restoran yang paling banyak dikunjungi berdasarkan jenis masakannya adalah *pizza*,

makanan cepat saji, dan Italia. Proses PkM ini pun akan dilakukan secara *online/daring* dengan alasan untuk mencegah penyebaran virus corona dan dengan tujuan agar warga setempat dapat menambah wawasan dan atau dapat mempraktikkan langkah-langkah yang sudah dijelaskan sebagai mata pencaharian tambahan untuk dijual kepada pengunjung yang ada di masa mendatang. SMK Pariwisata Gema Gawita merupakan salah satu SMK yang berlokasi di kota Tangerang, tepatnya berada di JL. Perintis Kemerdekaan II, RT 007/RW 003, Babakan, Kec Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118.



Sumber : (yudhis, 2019)

Di era sekarang, banyak sekali inovasi dan kreasi baru yang bermunculan dalam pengelolaan hidangan makanan. Perkembangan teknologi yang semakin maju dan semakin canggih juga memengaruhi masuknya era globalisasi yang lebih cepat sehingga membuat minat dan rasa ingin tahu masyarakat terhadap produk makanan yang dijual baik asli produk dalam negeri maupun luar negeri (Onainor, 2019).

Salah satu makanan yang paling banyak dipesan baik *delivery* maupun *Takeaway* merupakan *Pizza*. Banyak sekali jenis *Pizza* yang berada di pasaran

Indonesia, karena selain *Pizza* merupakan salah satu makanan yang cukup mudah untuk dimakan (Henry, 2021).

Salah satu identitas Italia tercermin dalam cerita populer tentang kelahiran salah satu ekspor gastronomi terbesar Italia, *pizza* (Nowak, 2014) tentunya ini sangat berguna untuk negara Italia untuk menjual merek *pizza* sebagai merek waralaba di Indonesia.

Cepat atau lambat makanan lokal akan terlupakan karena memang tidak terkalahkan dengan merajalelanya makanan tradisional asing yang ada dalam kehidupan modern (Hariyanto, 2017) Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan mengajarkan kepada siswa-siswi SMK Pariwisata Gema Gawita dengan tujuan agar mereka dapat memahami cara pembuatan *pizza* namun dengan kreasi rasa varian yang asli Indonesia sehingga dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan nilai jual.

Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (*topping*) yang sesuai selera penikmatnya. *Pizza* memiliki beberapa bahan dasar yaitu tepung terigu, air, garam, *yeast*, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu *pizza* sendiri ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian dalam dan bagian luar (Astuti et al., 2015).

Kentang merupakan salah satu spesies umbi umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, beras dan jagung. Sebagai umbi umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Selain sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pendamping beras. Di Kota kota besar terlihat adanya

pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat.(Andriana & Khoerunisa, 2020). Salah satunya yaitu untuk menjadi bahan tambahan dalam pembuatan *pizza*, penambahan kentang sendiri memiliki manfaat yaitu untuk membuat adonan roti mengembang lebih cepat, menambahkan rasa manis pada adonan roti, dan membuat adonan roti lebih empuk (Asgar, 2013).

Dalam kesempatan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini penulis akan menggunakan kesempatan ini untuk memberikan pelatihan pada siswa-siswi SMK Pariwisata Gema Gawita untuk dapat membuat *Pizza* kentang dengan menggunakan *topping* varian Nusantara.

B. Permasalahan Mitra

Seluruh dunia saat ini sedang mengalami maraknya wabah penyakit yaitu *Coronavirus*. Pandemi yang telah terjadi selama kurang lebih 2 tahun ini mengakibatkan begitu banyak orang yang terpaksa melakukan sekolah dari rumah, kerja dari rumah dan membatasi segala aktivitas manusia terutama untuk berpergian dengan tujuan hiburan, rekreasi dan *refreshing* agar virus ini tidak semakin menyebar luas. Banyak perusahaan atau bisnis yang mengalami penurunan drastis dalam penjualan dan terpaksa harus memberhentikan karyawannya. Dalam hal ini banyak sekali anak muda / remaja yang memulai melakukan usaha kuliner rumahan untuk mendapatkan pendapatan tambahan (Yana Gabriella Wijaya, 2021). Oleh sebab itu tim pengabdian kepada masyarakat ingin membagikan ilmu kepada siswa-siswi SMK Gema Gawita dengan tujuan menambah kreativitas dan pengetahuan siswa siswi SMK Gema Gawita.