

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Analisis Situasi

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat atau biasa disingkat PkM merupakan salah satu kegiatan yang rutin dilakukan oleh setiap Perguruan Tinggi. Perguruan Tinggi wajib menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat disamping melaksanakan pendidikan (Undang-undang Nomor 20 Tahun 2003 mengenai Sistem Pendidikan Nasional Pasal 20). Oleh karena itu, dalam kesempatan ini, Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang dilaksanakan adalah memberikan pelatihan cara membuat adonan dasar pasta dengan bahan tepung singkong dengan tujuan yakni membagikan ilmu pengetahuan dan keterampilan yang telah didapat dari selama pembelajaran di Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan kepada siswa/I Sekolah Menengah Kejuruan Negeri (SMKN) 7 Tangerang Selatan.

Dalam PkM ini, pengetahuan dan keterampilan yang dibagikan adalah mengenai pengolahan makanan. Makanan merupakan kebutuhan manusia yang sangat penting untuk menjaga keberlangsungan hidup. Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia yang diperlukan setiap saat dan memerlukan pengolahan yang baik dan benar agar bermanfaat bagi tubuh (Nazara, 2019). Makanan juga merupakan salah satu bagian dari industri pariwisata, karena pada industri pariwisata terdiri dari

beberapa layanan, salah satunya adalah jasa penyedia makan dan minuman seperti restoran, *cafe*, *coffee shop*, dan sejenisnya (Utama, 2015).

Di masa sekarang, pengolahan makanan menjadi banyak sekali inovasi dan kreatifitas baru yang muncul. Selain sebagai pemenuhan kebutuhan utama keberlangsungan hidup, makanan juga sebagai gaya hidup, dimana masa sekarang ini, masyarakat mulai sangat memperhatikan kesehatan mereka dari makanan yang dikonsumsi. Melalui tren pola konsumsi masyarakat seperti vegetarian, gaya diet, dan menghindari produk mengandung alergen seperti bebas gluten, serta sebagainya terus berkembang di kalangan masyarakat seiring dengan perkembangan zaman.

Salah satu makanan yang cukup terkenal di Indonesia adalah pasta. Pasta adalah makanan olahan yang banyak digunakan pada masakan Italia, terbuat dari campuran tepung terigu, air, telur dan garam hingga menjadi adonan yang dapat dibentuk menjadi berbagai macam ukuran (Wijaya, 2020). Di negara asal Italia, terdapat lebih dari 650 jenis pasta dan hampir setiap tahun tercipta bentuk pasta yang baru (Asyah, 2019). Setiap jenis pasta memiliki bentuk yang unik seperti *linguine*, *fettuccine*, *capellini*, *bucatini*, *ravioli*, *tortellini*, *fusilli*, *farfalle*, *conchiglie*, *gnocchi*, *penne*, *ziti*, *orecchiette*, *angel hair*, dan sebagainya. Jenis pasta di Indonesia yang populer adalah *spaghetti*, *macaroni*, dan *lasagna*. Umumnya pasta terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang mengandung gluten. Gluten adalah protein yang ditemukan dalam biji-bijian, dan biasanya terdapat pada jenis gandum. Seiring berjalannya waktu dan perkembangan zaman, banyak orang-orang yang mulai menggantikan gluten dengan berbagai bahan lain

yaitu tepung bebas gluten (*gluten free*). Makanan *gluten free* untuk orang yang memiliki penderita penyakit seperti *celiac*, sensitif gluten, alergi gandum, iritasi usus, dan sebagainya. Bagi mereka, mengganti kandungan gluten menjadi salah satu solusinya.

Pasta merupakan makanan yang cukup populer di Indonesia dan digemari oleh anak-anak sampai dengan orang dewasa dan dapat dinikmati kapan saja. Data konsumsi pasta dan mie mentah serta produk sejenisnya sebanyak 80 gram per orang dalam satu hari. Konsumsi pasta dan mie kering serta produk sejenisnya sebanyak 25 gram per orang dalam satu hari. Konsumsi pasta dan mie pra-masak serta produk sejenisnya sebanyak 115 gram per orang dalam satu hari (Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 30 Tahun 2018 Tentang Angka Konsumsi Pangan).

Disampaikan oleh (Samantha, 2017) banyaknya jenis tepung yang tidak memiliki gluten seperti tepung jagung, beras, kedelai, kentang, dan singkong atau *Modified Cassava Flour* (MOCAF). Biasanya tepung-tepung ini dikonsumsi oleh penderita *celiac disease* yaitu reaksi pencernaan gluten yang menyebabkan inflamasi usus halus dan mengakibatkan malfungsi sehingga menyebabkan malabsorpsi nutrisi penting yang sudah dihasilkan.

Penggunaan tepung singkong sebagai pembuatan adonan dasar pasta dapat menggantikan tepung terigu, karena tepung singkong hampir sama dengan tepung terigu pada umumnya. Penggunaan tepung singkong pada pembuatan adonan dasar pasta karena memiliki beberapa manfaat yang baik bagi tubuh manusia yaitu sebagai sumber karbohidrat dengan

kalori lebih banyak dari kentang, serta tepung singkong memiliki sumber serat yang baik untuk melancarkan pencernaan, sumber protein, vitamin K sebagai pertumbuhan tulang, vitamin B kompleks, mineral penting, dan mencukupi asupan magnesium dan tembaga (Asmoro, 2021).

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan bertujuan untuk beberapa hal, diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Memberikan edukasi bagi siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan. yakni berupa pengetahuan mengenai pasta dengan bebas gluten (*gluten-free*) yakni menggunakan bahan dasar tepung singkong.
2. Meningkatkan keterampilan dan kreativitas memasak siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan.

## **B. Permasalahan Mitra**

Penulis memilih SMKN 7 Tangerang Selatan sebagai peserta PkM, karena penulis menyadari bahwa pengetahuan tentang tepung singkong dan manfaatnya masih terbilang minim. Terbukti dari hasil kuesioner bahwa siswa-siswi SMKN 7 Tangerang Selatan tidak mengetahui manfaat dan kegunaan dari tepung singkong. Serta penulis merasa ada baiknya jika para siswa/i juga kegunaan bahan tepung singkong yang dapat menjadi bahan pengganti tepung terigu. Gluten yang terdapat dalam tepung terigu dapat menjadi penyakit bagi penderita *celiac*. Penyakit *celiac* terjadi pada 1% di antara populasi anak dan dewasa, dan di Indonesia sampai sekarang masih belum diketahui secara pasti, namun diduga juga tidak jauh dari 1 dibandingkan 100 orang (Goi, 2017). Pasta merupakan makanan yang

digemari oleh generasi milenial. Terbukti data dari perusahaan data dunia IRI menemukan bahwa generasi milenial mengalokasikan porsi anggaran tertinggi untuk menyiapkan makanan, gula dan manisan, dan pasta (wanitawirausaha.com, 2021). Pasta yang merupakan makanan dengan bahan dasar tepung terigu, dapat digantikan dengan bahan dasar bebas gluten melalui penggantian dengan tepung singkong. Oleh karena itu melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini diharapkan agar para peserta yang merupakan generasi milenial yakni siswa/i SMKN 7 Tangerang Selatan, dapat menambah ilmu pengetahuan mengenai pembuatan pasta menggunakan bahan dasar bebas gluten dengan tepung singkong, dan penyakit *celiac*.

