

BAB I

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Makanan menjadi salah satu kebutuhan manusia apalagi makanan juga memiliki standar gizi dalam kebutuhan tubuh manusia. Kuliner makanan Indonesia menjadi salah satu bidang besar yang memberikan peningkatan pendapatan ekonomi bagi masyarakat. Apalagi seiringnya berkembangnya zaman saat ini, *tren* makanan yang berasal dari budaya luar mulai masuk ke Indonesia dan berkembang pesat karena ada bantuan teknologi media sosial, sehingga mendorong masyarakat untuk membuka bisnis usaha di bidang kuliner dengan tema makanan budaya asing. Kuliner menjadi salah satu bagian identitas budaya Indonesia (Cahyana & Artanti., 2014).

Dessert berasal dari kata benda bahasa Prancis yang berasal dari kata kerja *desservir* atau *un-serve*, yang berarti menghapus apa yang telah disajikan. Dengan kata lain, "*le dessert*" disajikan setelah meja dibersihkan dari hidangan yang menjadi bagian utama makanan. *Dessert* merupakan makanan yang dikenal di banyak budaya dunia sebagai hidangan yang biasanya disajikan pada akhir waktu makan. *Dessert* biasanya terdiri dari makanan manis dan lembut sehingga memiliki gula yang tinggi dan lemak. *Dessert* terdiri dari gula dikarenakan secara naluriah, manusia lebih menyukai rasa manis karena dianggap sebagai sumber energi (Alija & Talens, 2013).

Dunia kuliner terus mengalami perkembangan di Indonesia khususnya bagian *pastry* yang mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Menurut Prapti dan Rahoyo (2018) berdasarkan data dari Parama Indonesia, sektor kuliner Indonesia tumbuh rata-rata 7-14% dalam lima tahun terakhir. Lebih lanjut, kuliner

memberikan sumbangsih hingga 34% untuk perekonomian kreatif. Hal tersebut di ikuti karena berlimpahnya pembahasan terhadap dunia kuliner melalui mediacetak ataupun media daring sehingga peningkatan industri dalam bidang kuliner juga mengalami peningkatan. *Pastry* menjadi salah satu bidang kuliner yang mengalami peningkatan dari waktu ke waktu (Sari, 2021).

Pastry adalah salah satu bidang kuliner yang masuk kepada metode pembuatan produk makanan dengan nilai kreativitas tinggi. Biasanya *Pastry* menghasilkan produk dengan mengutamakan kualitas rasa, seni, keindahan dan kerapihan dari variasi bentuk dan penampilan. *Pastry* memang terus menerus mengalami perkembangan dikarenakan produk *pastry* juga ada dari kue ataupun cemilan yang tidak asing dengan masyarakat Indonesia (Sari, 2021).

Patisserie menjadi salah satu ilmu pengetahuan tentang pengolahan dan penyajian makanan terutama jenis kue. Hal tersebut dapat diartikan bahwa ada teknik dan metode kue dari luar dan dalam baik oriental ataupun continental. Apalagi, saat ini memang *patisserie* menjadi salah satu seni dan ilmu yang digunakan untuk menyajikan dan mengolah kue baik modern maupun tradisional.

Pengetahuan dan wawasan manusia semakin berkembang sehingga banyak ide-ide yang tersalurkan dalam menambah atau mencampurkan beberapa bahan serta aroma dan rasa. Hal tersebut dapat memberikan variasi *patisserie* yang lebih banyak. Variasi menjadi bentuk dari berbeagai teknik serta metode pengolahan yang berbeda-beda karena hal tersebut variasi juga tidak bisa dipisahkan dengan seni ataupun keindahan. *Patisserie* sebenarnya masuk kedua beberapa kue yakni continental dan oriental. Kue-kue yang ada di Indonesia rata-rata masuk kedalam jenis kue oriental dikarenakan cara penyajian yang dilakukan oleh masyarakat Indonesia yang menjadi ciri khasnya (Sari, 2021).

Indonesia menjadi negara yang memiliki beragam permasalahan pada berbagai bidang. Permasalahan yang terus menerus didiamkan akan memberikan dampak buruk bagi manusia di negara tersebut. Salah satunya di bidang pendidikan dan sosial. Pada bidang pendidikan ada oknum yang memiliki peran penting dan memiliki kewajiban Tridharma. Tridharma meliputi pendidikan, penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang telah tertulis pada UU No. 12 Tahun 2012, Pasal 1 Ayat 9. Mahasiswa memang di haruskan untuk memenuhi tridharma perguruan tinggi tersebut. Situasi saat ini memang sedang masa transisi pandemi virus corona tetapi situasi yang ada saat ini hanya memberikan hambatan saja terhadap tridharma perguruan tinggi yang harus di lakukan oleh Mahasiswa. Pengabdian kepada masyarakat sebetulnya bisa dilakukan secara daring maupun tatap muka tergantung situasi saat ini.

Pengabdian kepada masyarakat menjadi salah satu tridharma perguruan tinggi yang dilakukan oleh mahasiswa untuk mensejahterakan dan turut andil ke masyarakat untuk memberikan kecerdasan, wawasan dan pengalaman kepada generasi selanjutnya. Generasi saat ini yang bergerak sebagai mahasiswa adalah generasi Z, dimana generasi Z ini memiliki *power* untuk melakukan pengabdian desa melalui media daring. Bahkan situasi saat ini apapun dapat dicari melalui media internet.

Makanan telah menjadi hal yang dibutuhkan bagi manusia untuk menompang energi. Semakin berkembang dunia kuliner juga diiringi perkembangan dalam melakukan penyajian makanan. Salah satunya adalah *cake*. Afriansyah dan Andriani (2013) menyebutkan *cake* berasal dari benua Eropa dan diperkenalkan pada masyarakat Indonesia oleh Belanda selama masa penjajahan. Pada mulanya cara pengolahan dan bahan pembuatan *cake* sangat sederhana dan

dibuat untuk upacara keagamaan. Saat ini, mutu dan rasa *cake* telah berbeda jauh dari sebelumnya. Adanya perkembangan dunia kuliner menjadikan *cake* memiliki beragam variasi. *Cake* memiliki berbagai macam jenis salah satunya adalah *entremet*.

Entremet merupakan jenis *cake mousse*, yaitu makanan yang terbuat dari krim kocok atau campuran aneka olahan buah dan cokelat, lalu dikentalkan dan distabilkan dengan tambahan gelatin (Gusnadi, et al., 2021). *Entremet* adalah *cake* unik yang berasal dari Prancis tetapi karena budaya ataupun informasi sangat mudah masuk ke dalam negeri karena serba digital tren *entremet* menjadi tren yang terkenal pada anak-anak muda terutama gender perempuan karena tampilan *entremet* yang sangat memikat karena ke estetikaan yang unik. *Entremet* sangat diminati karena tampilan dan rasa yang sangat berbeda pada *cake* umumnya. Apalagi *Entremet* cita rasa nusantara bisa diaplikasikan dengan rasa kopi gula aren, klepon, kacang hijau, ketan hitam, es teler, martabak, cendol, es doger, es pisang ijo, putu, es kelapa, sekoteng, es podeng, kacang merah dan ubi ungu (Sari, 2021).

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan *Entremet* Cita Rasa Nusantara dilakukan dengan memberikan resep pembuatan *Entremet* cita rasa Nusantara yang dapat di terima oleh siswa-siswi dan guru SMK Kridawisata, Bandar Lampung. Kegiatan pelatihan ini dilakukan melalui *daring* dengan *platform zoom meeting* agar pemberian informasi bisa di kontrolperbedaan jarak kepada masyarakat. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan

informasi, penguasaan keterampilan dan dapat menambahkan kreativitas siswa-siswi dan guru SMK Tata Boga Kridawisata Bandar Lampung.

B. Permasalahan Mitra

Permasalahan memang selalu ada sehingga harus di ketahui agar dapat diberikan solusi terbaik. Permasalahan mitra saat ini adalah belum adanya materi pembelajaran mengenai pembuatan *entremets* cita rasa nusantara pada SMK Tata Boga Kridawisata Bandar Lampung. Selain itu tidak ada dan belum ada pelatihan pembuatan *entremet* di lokasi mitra. Bahkan dalam situasi yang tidak menentu yakni terjadinya pandemi proses praktikum siswa dan siswi SMK Tata Boga Kridawisata, Bandar Lampung mengalami kendala informasi dalam proses belajar mengajar. Apalagi, situasi saat ini sangat terlihat bahwa adanya *trend mirror glaze entremets* yang cukup pesat meningkat dalam konsumsi maupun bisnis sehingga pembelajaran bagi siswa SMK Tata Boga harus mempelajari agar tidak tertinggal oleh *trend* bisnis kuliner yang sedang naik daun. Minat belajar dan kerja keras menjadi ciri khas dari siswa-siswi SMK Tata Boga Kridawisata, Bandar Lampung sehingga siswa-siswi dan guru pengajar perlu mempelajari dan menelusuri lebih luas mengenai *basic entremets* dan inovasi baru dengan penggabungan *cake modern* asal Prancis ini (*entremets cake*) cita rasa nusantara.

Penulis sangat menyadari permasalahan yang terjadi sehingga melakukan pengabdian kepada SMK Tata Boga Kridawisata Bandar Lampung pelatihan pembuatan *Entremet* Cita Rasa Nusantara melalui media daring yang di harapkan dapat menyadari pentingnya melakukan kolaborasi makanan *Eropa* disandingkan dengan cita rasa Nusantara yang menarik lidah masyarakat Indonesia. Pada kegiatan yang dilakukan ini tidak menutup kemungkinan menumbuhkan *mindset*

siswa SMK Tata Boga Krisdawisata Bandar Lampung dan para guru untuk dapat menjual *entremet* cita rasa nusantara melalui media daring sehingga di harapkan dapat menambah peluang bisnis di bidang kuliner serta dapat menumbuhkan *mindset* pengajar dan siswa dalam proses belajar mengajar bahwa *trend mirror glaze entremets* sedang naik daun pada *trend* bisnis kuliner sehingga perlu dipelajari agar tidak tertinggal teori pada bidang Tata Boga yang semestinya.

