

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Tentang Pembuatan Pastry Dalam Masa Pandemi Pada Ibu-Ibu Dharma Wanita Diskominfo Kabupaten Tegal

Puput Dewi Anggraeni*, Didik Virgiawan

Politeknik Harapan Bersama Tegal

puput.dewi@poltektegal.ac.id

Informasi Artikel

Dikirim 2 Februari 2021

Diterima 24 Mei 2021

Dipublikasi : 10 Juni 2021

Keywords:

Pandemic, Pastry, Hygiene and Sanitation

Abstract

Pastry making training during a pandemic in Dharma Women's Association Tegal Regency is community service of Polytechnic Harapan Bersama the aims is to providing knowledge and skills about making pastry during pandemic. The community service is conducted by online via webminr. The methods used survey, data collection and training. The training menu chosen was cakes and donuts, which are snacks that can easily be made with simple ingredients and equipment at home. Meanwhile, as an innovation in making cakes and donuts, Purple Sweet Potato was chosen as an additional raw material to enhance the image of taste, nutrition and attractive colors in these processed products. The training is divided four sessions: (1) Providing the pastry introduction material, (2) Providing hygiene and sanitation materials to achieve food safety, (3) Training in making pastry (sweet potato cake and sweet potato donuts), and (4) Discussion or questions and answers regarding the training material. The results of these community service activities can be concluded that these training activities are running smoothly and the training materials have been delivered according to the objectives of the training activities.

Abstrak

Pelatihan pembuatan *pastry* dalam masa pandemi pada Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Diskominfo Kabupaten Tegal merupakan kegiatan pengabdian masyarakat Politeknik Harapan Bersama yang bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada Ibu-Ibu Dharma Wanita dalam membuat hidangan untuk keluarga di masa pandemi. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan secara daring melalui *webminar* dengan peserta dari Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Kominfo Kabupaten Tegal. Metode yang digunakan adalah dengan *survey*, pengumpulan data dan pelatihan. Menu pelatihan yang dipilih adalah bolu dan donat yang merupakan kudapan yang dapat dengan mudah dibuat dengan bahan dan peralatan sederhana yang ada di rumah. Sedangkan sebagai inovasi dari pembuatan bolu dan donat tersebut dipilihlah Ubi Jalar Ungu sebagai bahan baku tambahan untuk meningkatkan citra rasa, gizi dan warna yang menarik pada hasil olahan tersebut. Kegiatan pelatihan ini dibagi menjadi 4 (empat) sesi (1) Pemberian materi tentang pengenalan *pastry*, (2) Pemberian materi hygiene dan sanitasi untuk mewujudkan *food safety*, (3) Pelatihan pembuatan *pastry* berupa *cake* yaitu Bolu Ubi dan *yeast product* yaitu Donat Ubi, dan (4) Diskusi atau tanya jawab mengenai materi pelatihan tersebut. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan kegiatan pelatihan ini berjalan dengan lancar dan materi pelatihan telah disampaikan sesuai tujuan kegiatan pelatihan.

Kata Kunci:

Pandemi, Pastry; Higiene dan Sanitasi

PENDAHULUAN

Di masa pandemi seperti sekarang ini mengharuskan setiap orang untuk mengubah kebiasaan dalam kegiatan sehari-hari dengan menerapkan protokol kesehatan. Kebiasaan baru tersebut dikenal dengan nama era new normal. Era new normal merupakan suatu kebiasaan masyarakat yang baru dalam melakukan aktivitas sehari-hari guna menyesuaikan cara hidup ditengah pandemi covid-19 (Habibi, 2020). Era new normal ini memberikan tantangan bagi ibu rumah tangga khususnya Dharma Wanita dimana ibu rumah tangga dituntut untuk dapat menghadirkan makanan yang bergizi dan sehat kepada keluarga dengan tetap menjamin gizi dan higienitasnya.

Dharma Wanita merupakan organisasi sebagai wadah kaum wanita di lingkungan Pegawai Negeri Sipil (PNS) baik sebagai istri seorang Pegawai Negeri Sipil (PNS) maupun yang bekerja sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) (Damayu, 2014). Pentingnya Dharma Wanita dalam menyediakan makanan yang higienis dan bergizi dikarenakan Dharma Wanita sebagai persatuan istri-istri Aparatur Sipil Negara (ASN) mempunyai peranan penting dalam menjaga kesehatan keluarga. Upaya yang dilakukan untuk mewujudkan hal tersebut salah satunya dengan mengolah atau membuat sendiri kudapan untuk keluarga. Hal tersebut bertujuan untuk mengurangi resiko penyebaran virus (covid-19) sesuai dengan protokol kesehatan dimana hal tersebut menjadi penting dikarenakan Aparatur Sipil Negara (ASN) sebagai abdi Negara harus tetap memberikan layanan kepada masyarakat di masa pandemi. Dalam mengolah atau membuat kudapan sendiri, resiko terpaparnya virus melalui kontak langsung dengan orang lain dapat diminimalisir.

Berdasarkan deskripsi latar permasalahan diatas, dapat disimpulkan bahwa ketrampilan Ibu-Ibu Dharma Wanita sangat dibutuhkan dalam mengolah dan membuat kudapan sendiri. Maka dari itu, pelatihan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan pembuatan *pastry* sangat dibutuhkan oleh Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kabupaten Tegal. Adapun jenis *pastry* yang akan dibuat dalam kegiatan ini adalah *cake* (Bolu) dan *yeast product* (Donat). Bolu dipilih karena merupakan salah satu jenis *pastry* yang mudah diolah yang terbuat dari tepung terigu, gula, telur dan margarin (Yulianto & Novitasari, 2016; Salim et al, 2020). Selain Bolu, peserta juga diberikan pelatihan pembuatan Donat. Dimana bahan-bahan utama Donat memiliki kesamaan dengan Bolu yaitu telur, gula dan tepung. Sementara proses pematangannya dengan cara digoreng (Triana et al, 2015). Kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan ketrampilan kepada Ibu-Ibu Dharma Wanita dalam membuat hidangan untuk keluarga di masa pandemi.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan metode sebagai berikut: berikut:

Survey

Survey awal dilakukan untuk mengetahui karakteristik Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kabupaten Tegal untuk menentukan jenis dan metode pelatihan yang akan dilaksanakan dengan melibatkan mahasiswa sebagai anggota PKM. *Survey* dilakukan dengan cara membagikan angket secara menyeluruh kepada Ibu-Ibu Dharma Wanita pada saat pertemuan rutin Dharma Wanita Persatuan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kabupaten Tegal yang diselenggarakan pada tanggal 5 November 2020.

Pengumpulan data

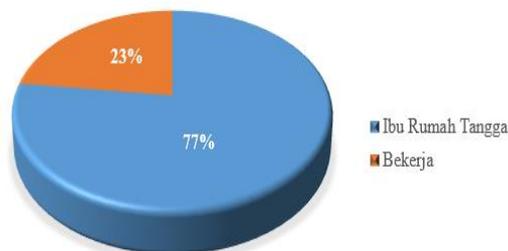
Metode ini digunakan untuk melakukan pendataan peserta yang akan mengikuti kegiatan peningkatan dan ketrampilan ini, dimana sasaran peserta pada pelatihan ini adalah Ibu-Ibu Dharma Wanita Kabupaten Tegal, khususnya Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kabupaten Tegal.

Pelatihan

Kegiatan Pelatihan ini dilaksanakan berdasarkan hasil karakteristik Ibu-Ibu Dharma Wanita pada *survey* yang dilaksanakan sebelumnya. Dimana pada *survey* tersebut para responden diberikan pilihan tiga jenis pilihan yaitu kudapan, makanan berat dan minuman. Adapun untuk mendukung kegiatan pelatihan tersebut diberikan pula materi higiene dan sanitasi untuk mewujudkan *food safety* sebagai usaha untuk mengantisipasi adanya resiko kontaminasi pada makanan, mulai dari pemilihan, penyimpanan, pengolahan sampai dengan penyajian makanan (Putri & Wulandari, 2020). Dengan adanya pengetahuan mengenai higiene dan sanitasi tersebut diharapkan peserta pelatihan juga dapat menjaga agar makanan tetap bersih, sehat dan aman (Sembiring, 2019).

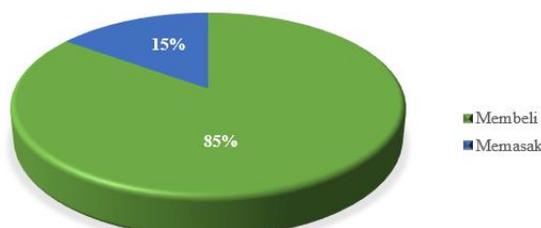
HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari *survey* yang sudah dilaksanakan, sebanyak 26 angket telah didistribusikan dan diisi oleh Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Komunikasi dan Informatika (Diskominfo) Kabupaten Tegal. Dari angket yang telah diisi dan dikembalikan tersebut diketahui bahwa 20 responden (77%) adalah Ibu Rumah Tangga dan 6 responden (23%) adalah Bekerja seperti yang ditampilkan pada Gambar 1.



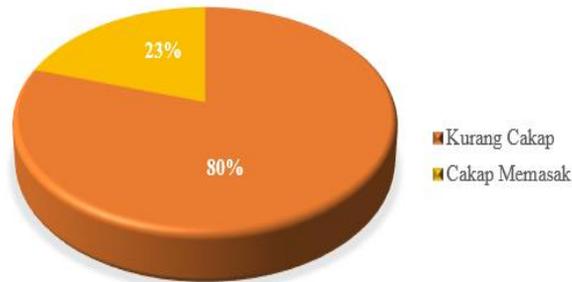
Gambar 1. Status Pekerjaan

Sementara itu dari 26 responden, diketahui sebesar 22 responden (85%) lebih memilih membeli makanan di luar untuk menu hidangan keluarga dibandingkan dengan memasak hidangan sendiri di rumah (15%). Seperti yang ditertuang pada Gambar 2.



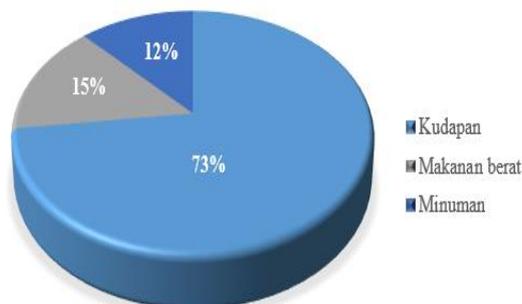
Gambar 2. Memberikan hidangan kepada keluarga

Dari tingginya jumlah responden (Ibu-Ibu Dharma Wanita) yang lebih memilih membeli makanan di luar seperti yang ditampilkan pada gambar 2 Didapatkan fakta bahwa tingginya nilai tersebut disebabkan oleh kurang cakupnya Ibu-Ibu Dharma Wanita dalam memasak seperti yang ditampilkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Kecakapan dalam memasak

Sedangkan berdasarkan pilihan yang diberikan kepada Ibu-Ibu Dharma Wanita mengenai jenis pilihan menu sebanyak 19 responden (73%) memilih menu kudapan, 4 responden (15%) memilih makanan berat dan 3 responden (12%) memilih menu minuman. Seperti yang ditampilkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Jenis hidangan

Merujuk pada hasil *survey* yang sudah dilaksanakan maka pilihan menu yang akan dipraktikkan pada kegiatan PKM ini adalah menu kudapan. Menu kudapan yang akan dipraktikkan tersebut haruslah mudah dalam proses pembuatan serta menggunakan bahan dan peralatan yang sederhana mengingat banyaknya Ibu-Ibu Dharma Wanita yang kurang cakap dalam memasak dan jarang memasak di rumah. Oleh karena hal tersebut maka dipilihlah *cake* (bolu) dan donat. Bolu dan donat merupakan kudapan yang dapat dengan mudah dibuat dengan bahan dan peralatan sederhana yang ada di rumah. Sedangkan sebagai inovasi dari pembuatan *cake* dan Donat tersebut dipilihlah Ubi Jalar Ungu sebagai bahan baku tambahan untuk meningkatkan citra rasa, gizi dan warna yang menarik pada hasil olahan tersebut.

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 26 Januari 2021, dari data calon peserta yang berhasil dikumpulkan didapat sejumlah 32 responden yang mendaftar. Dimana dari jumlah tersebut calon peserta yang menghadiri dan mengikuti pelatihan ini berjumlah 26 peserta. Pelatihan tersebut dibagi menjadi 4 (empat) sesi yang pertama yaitu pemberian materi tentang pengenalan *pastry*, kedua tentang materi

higiene dan sanitasi untuk mewujudkan *food safety*, yang ketiga pelatihan pembuatan *pastry* berupa *cake* yaitu Bolu Ubi dan *yeast product* yaitu Donat Ubi. Dan sesi terakhir adalah diskusi atau tanya jawab mengenai materi pelatihan tersebut.

Kegiatan PKM ini dilakukan secara daring melalui *webinar* dengan peserta dari Ibu-Ibu Dharma Wanita Persatuan Dinas Kominfo Kabupaten Tegal. Pemaparan materi yang pertama mengenai pengenalan *pastry*, dari pengertian *pastry* dan jenis-jenis *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu produk *bakery* mengandung banyak gula (kembang gula) dan digolongkan dalam produk yang dipanggang (Anggraeni & Sabrina, 2020). Sedangkan jenis – jenis *pastry* antara lain *bakery*, *yeast product*, *bread*, *quick bread*, *cake*, *cookies* dan *pastry*. Namun pada pelatihan ini produk *pastry* yang dibuat hanya Bolu (*cake*) dan Donat (*yeast product*). Karena Bolu dan Donat mudah untuk dibuat dan bahan-bahan yang digunakan juga sangat sering ditemukan di Pasar serta peralatan yang digunakan juga sangat sederhana sehingga mempermudah Ibu-Ibu Dharma Wanita untuk mempraktikkan kembali pelatihan ini di rumah. Selain itu bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan Bolu dan Donat ini adalah ubi ungu, karena untuk tetap menjaga keunikan produk dengan kearifan lokal.



Gambar 5. Dokumentasi kegiatan PKM secara daring

Pemaparan materi selanjutnya tentang higiene dan sanitasi dalam mewujudkan *food safety*. Dalam hal ini yang disampaikan kepada peserta pelatihan antara lain menjaga kebersihan area dapur dan kebersihan tenaga yang membuat makanan tersebut. Kemudian pisahkan pangan mentah dan matang untuk menghindari terkontaminasinya bakteri, memasak makanan dengan suhu yang sesuai, menyimpan makanan ditempat yang bersih dan aman serta menggunakan air dan bahan baku yang bersih.

Adapun pada pelaksanaan praktik yang pertama kali dilakukan adalah merebus atau mengukus ubi, setelah itu dilumatkan dan didinginkan. Selanjutnya dilakukan penakaran bahan-bahan untuk pembuatan Bolu dan Donat. Praktik yang pertama kali dilakukan yaitu proses pembuatan Bolu yang diawali dengan menakar semua bahan-bahan sesuai resep yang diberikan seperti ubi ungu, tepung, gula, telur dan pengemulsi adonan (SP), setelah itu telur, gula dan SP dikocok menggunakan *mixer* dengan kecepatan tinggi, setelah mengembang masukkan tepung dan ubi. Kemudian kukus adonan hingga matang selama kurang lebih 30 menit. Selanjutnya dilakukan proses pembuatan Donat dengan mencampur semua bahan-bahan yang terdiri dari tepung, telur,

gula, ragi, susu dan air. Bahan tersebut diuleni hingga kalis dan didiamkan selama kurang lebih 1 jam. Setelah adonan mengembang, adonan Donat dibentuk dan pematangan adonan Donat dengan cara digoreng.



Gambar 6. Dokumentasi hasil produk pelatihan

Pada kegiatan PKM ini mengikutsertakan mahasiswa yang berjumlah 4 orang. Untuk dapat membantu pelaksanaan kegiatan sekaligus mempraktikkan ilmu yang pernah didapat pada saat perkuliahan kepada masyarakat. Dengan keikutsertaan mahasiswa pada kegiatan PKM ini diharapkan agar mahasiswa dapat melanjutkan kegiatan PKM berikutnya.

KESIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat disimpulkan kegiatan pelatihan ini berjalan dengan lancar dan materi pelatihan telah disampaikan sesuai tujuan kegiatan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, P. D., & Sabrina, T. A. (2020). Analysis of Knowledge About Flour for Readiness of Pastry Practice of Students Study Program DIII Hospitality Harapan Bersama Polytechnic in Tegal. *Journal of Indonesian Tourism and Policy Studies*, 5(1): 1-7.
- Damayu, A. K. (2014). Peranan Organisasi Wanita Di Kota Banjar Patroman Pada Masa Akhir Orde Baru Sampai Masa Reformasi. *Skripsi*. Program Studi Pendidikan Sejarah Jurusan Pendidikan Sejarah Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Yogyakarta.
- Habibi, A. (2020). Normal Baru Pasca Covid-19. *Adalah: Buletin Hukum & Keadilan*, 4(1): 197–202.
- Putri, S. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018 Abstrak. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1): 55–64.
- Salim, C., Wijayanto, D., & Pramudito. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan “Cream cheese“ Berbahan Dasar Santan Sebagai Substitusi. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 2(1): 49-54.
- Sembiring, V. A. (2019). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi di Desa Bungaraya – Siak - Riau. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 1(1): 49–54.

- Triana, R. N., Andarwulan, N., Affandi, A. R., & Nur, R. C. (2015). Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol dari. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(1): 34–40.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 7(1): 1–10.