

**PELATIHAN MENGOLAH PRODUK PASTRY AND
BAKERY SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN
KETRAMPILAN SISWA SMK HARAPAN
BERSAMA KOTA TEGAL**

Puput Dewi Anggraeni, Hana Yulinda Fithriyani, Hans Hera Amalia

Politeknik Harapan Bersama Tegal

puput.dewi@poltektegal.ac.id

Abstract

Students of Harapan Bersama Vocational School majoring in hospitality really need to be equipped with skills in processing pastry and bakery products because they do not practice directly at school and are only given brief knowledge about the equipment used. This is constrained by the very limited facilities and infrastructure in schools. Even though the skills of processing pastry and bakery products are needed by students, because it is very possible for street vendors in hotels or restaurants to get a part in the kitchen. Therefore students of Harapan Bersama Vocational High School majoring in hospitality must receive training on processing pastry and bakery products in the form of fudgy brownies, which aims to increase the knowledge of Harapan Bersama Vocational High School students about pastry and bakery, improve the skills of Harapan Bersama Vocational High School students in processing pastry products and bakery, and after completing the training on processing pastry and bakery products, it is hoped that Harapan Bersama Vocational High School students will gain knowledge and knowledge about pastry and bakery and be able to practice them at home or at street vendors. And it can be used as a business opportunity for Harapan Bersama Vocational High School students who want to do business. The methods used are surveys, data collection and training. As a result of this activity the participants took part in the event smoothly, looked happy and interested in being able to practice it at home, because the materials for making fudgy brownies were easy to find and the equipment used was available in each participant's house.

Keywords: Pastry, Bakery, Fudgy Brownies.

Abstrak

Siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan sangat perlu dibekali ketrampilan pengolahan produk pastry dan bakery karena mereka tidak mempraktikkan secara langsung di sekolah dan hanya diberikan pengetahuan sekilas tentang peralatan yang digunakan. Hal ini terkendala pada fasilitas sarana dan prasarana di sekolah yang sangat terbatas. Padahal ketrampilan pengolahan produk pastry dan bakery sangat dibutuhkan oleh siswa, karena sangat memungkinkan pada saat siswa PKL di hotel atau restoran ada yang mendapatkan bagian di kitchen. Oleh karena itu siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan harus mendapatkan pelatihan mengenai pengolahan produk pastry dan bakery berupa fudgy brownies, yang bertujuan untuk menambah ilmu dan pengetahuan siswa SMK Harapan Bersama tentang pastry dan bakery, meningkatkan ketrampilan siswa SMK Harapan Bersama dalam mengolah produk pastry dan bakery, dan setelah selesai pelatihan mengolah produk pastry dan bakery, diharapkan siswa SMK Harapan Bersama mendapatkan ilmu dan pengetahuan tentang pastry dan bakery serta dapat mempraktikkannya di rumah atau di tempat PKL. Dan dapat dijadikan sebagai peluang usaha untuk siswa SMK Harapan Bersama yang ingin berwirausaha. Metode yang digunakan adalah survei, pengumpulan data dan pelatihan. Hasil dari kegiatan ini peserta mengikuti acara dengan lancar, terlihat senang dan tertarik untuk dapat mempraktikkannya di rumah, karena bahan pembuatan fudgy brownies gampang dicari dan peralatan yang digunakan juga ada di masing-masing rumah peserta.

Kata kunci: Pastry, Bakery, Fudgy Brownies.

PENDAHULUAN

SMK Harapan Bersama Tegal merupakan Sekolah Menengah Kejuruan yang terletak di Jalan Abdul Syukur No.17, Margadana, Kecamatan Margadana, Kota Tegal. SMK Harapan Bersama memiliki 5 jurusan yaitu Farmasi, Teknik Komputer Jaringan, Teknik Laboratorium Medik, Keperawatan, Desain Komunikasi Visual, Perhotelan dan Usaha Perjalanan Wisata. Lulusan SMK Harapan Bersama diharapkan dapat langsung bekerja sesuai dengan bidangnya atau membuka usaha sendiri. Dan sebagian juga ada yang melanjutkan ke Perguruan Tinggi. Lama waktu tempuh Pendidikan di SMK Harapan Bersama adalah tiga tahun atau selama enam semester.

Pada jurusan perhotelan, sebagian besar siswa setelah lulus dapat langsung bekerja di hotel-hotel yang ada di kota Tegal dan sekitarnya. Sebagai contoh salah satu siswa SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan ada yang sudah bekerja di Premier Hotel Tegal dan Bahari Inn Hotel Tegal pada saat semester lima.

Kurikulum SMK Harapan Bersama menggunakan kurikulum merdeka yang dikelompokkan menjadi dua bagian yaitu mata pelajaran umum dan mata pelajaran kejuruan (kemdikbud, 2022). Pada mata pelajaran kejuruan akan mempelajari tentang dasar perhotelan di kelas 10, sedangkan pada kelas 11 siswa SMK akan mempelajari mata pelajaran front office, housekeeping, service dan food and beverage, selain itu siswa SMK akan diterjunkan ke lapangan/industri untuk melakukan magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL). Sebelum siswa diterjunkan ke lapangan, siswa tersebut sudah dibekali pengetahuan dan

ketrampilan dalam bidang perhotelan. Karena untuk penempatan ke industri akan disesuaikan dengan minat/passion siswa tersebut.

Namun belum semua ketrampilan dalam bidang perhotelan diberikan kepada siswa SMK Harapan Bersama, karena terbatasnya fasilitas sarana dan prasarana yang dimiliki oleh SMK Harapan Bersama, contohnya ketrampilan

mengenai pengolahan makanan. SMK Harapan Bersama hanya memiliki laboratorium sederhana untuk praktik Front Office, Housekeeping dan Service. Sedangkan untuk pengolahan makanan hanya dikenalkan tentang peralatan-peralatan yang sering digunakan ketika memasak atau membuat kudapan. Khususnya pengolahan produk pastry dan bakery, siswa SMK Harapan Bersama belum pernah mempraktikannya sama sekali. Padahal ketrampilan pengolahan produk pastry dan bakery juga sangat dibutuhkan oleh siswa, karena sangat memungkinkan pada saat siswa PKL di hotel atau restoran ada yang mendapatkan bagian di kitchen. Hal ini sesuai dengan penuturan Kepala Sekolah perhotelan SMK Harapan Bersama yang menyatakan bahwa siswa SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan, sebenarnya sangat perlu dibekali ketrampilan pengolahan produk pastry dan bakery karena mereka tidak mempraktikkan secara langsung di sekolah dan hanya diberikan pengetahuan sekilas tentang peralatan yang digunakan. Maka dari itu Ketua Prodi perhotelan SMK Harapan Bersama sangat berterimakasih jika pelatihan pengolahan produk pastry dan bakery dapat diberikan kepada siswa SMK Harapan Bersama, karena untuk

meningkatkan ketrampilan siswa tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk memberikan pelatihan pengolahan produk pastry dan bakery sebagai upaya meningkatkan ketrampilan siswa SMK Harapan Bersama, dalam hal ini yaitu sebagai salah satu bentuk tridharma perguruan tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat.

METODE

Tempat dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Mengolah Produk Pastry And Bakery Sebagai Upaya Peningkatan Ketrampilan Siswa/i SMK Harapan Bersama Kota Tegal” ini dilakukan secara langsung atau tatap muka di Laboratorium Cold Kitchen Prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama pada hari Senin, 16 Januari 2023, pukul 12.00 hingga 14.30 WIB.

Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PKM ini dilakukan dengan cara:

a. Survei

Survei awal dilakukan untuk bertemu dengan Ketua Jurusan Perhotelan SMK Harapan Bersama Kota Tegal kemudian berkoordinasi untuk mengadakan pelatihan tentang pembuatan produk pastry dan bakery yaitu fudgy brownies, peserta dan menetapkan tempat serta waktu yang tepat untuk diadakannya kegiatan PKM ini. Kegiatan ini melibatkan dua mahasiswa sebagai anggota PKM.

b. Pengumpulan Data

Pengumpulan data dilakukan untuk mendata peserta yang akan mengikuti pelatihan. Peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah siswa/i

SMK Harapan Bersama Kota Tegal kelas XII berjumlah 10 Orang.

c. Pelatihan

Kegiatan ini berupa pelatihan tentang pengolahan pastry dan bakery berupa pembuatan fudgy brownies pada siswa/i SMK Harapan Bersama. Pelaksanaan kegiatan mencakup beberapa tahapan yang diawali dengan pengenalan pastry dan bakery, jenis pastry dan bakery, bahan-bahan fudgy brownies, dan cara pembuatannya, serta peralatan yang digunakan.

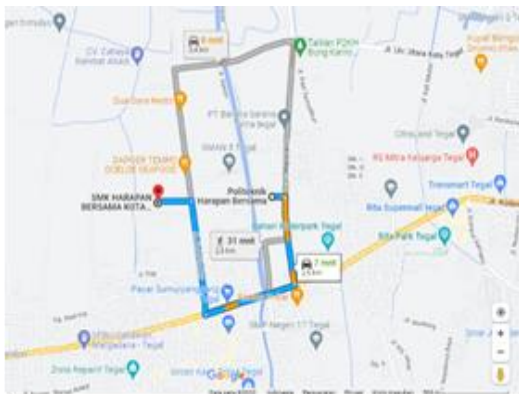
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini didahului dengan survei ke SMK Harapan Bersama Kota Tegal untuk bertemu dengan Ketua Jurusan Perhotelan. Dilanjutkan dengan wawancara yang ditujukan kepada Ketua Jurusan Perhotelan yang menanyakan tentang pemberian pelatihan kepada peserta didik SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan mengenai pengolahan produk pastry dan bakery berupa fudgy brownies. Dari hasil survei dapat diketahui bahwa sebagian besar siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan tidak mendapatkan materi mengenai pastry dan bakery, apalagi praktik secara langsung. Padahal didalam kurikulum mata pelajaran kejuruan terdapat mata pelajaran food and beverage, yang mana pastry dan bakery termasuk didalamnya. Namun di sekolah hanya diberikan pengetahuan mengenai nama alat-alat yang digunakan saja.

Kegiatan PKM ini dilakukan secara langsung tatap muka dengan peserta dari siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan. Pertama dilakukan perkenalan panitia PKM terhadap seluruh peserta kemudian dilanjutkan dengan pemaparan materi tentang pengenalan pastry dan bakery

termasuk didalamnya adalah pengertian dan jenis pastry dan bakery, peralatan yang digunakan dalam membuat fudgy brownies, dan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam membuat fudgy brownies, serta cara pembuatannya yang dipraktikkan secara langsung oleh seluruh peserta PKM. Setelah itu dilanjutkan dengan diskusi atau tanya jawab mengenai kegiatan pelatihan ini.



Gambar 1: Peta Lokasi

Sumber: (google.maps, 2022)

Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Mengolah Produk Pastry And Bakery Sebagai Upaya Peningkatan Ketrampilan Siswa/i SMK Harapan Bersama Kota Tegal” dilaksanakan pada hari Senin, 16 Januari 2023, pukul 12.00-14.30 WIB di Laboratorium Cold Kitchen Prodi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama dan dihadiri oleh 10 peserta siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan, kelas XII. Upaya dalam pengabdian masyarakat ini adalah dengan memberikan pelatihan pengolahan pastry dan bakery kepada Siswa/i SMK Harapan Bersama Kota Tegal sesuai dengan mata pelajaran kejuruan yang sudah diatur dalam (kemdikbud, 2022). Dalam hal ini pengolahan pastry dan bakery termasuk kedalam mata pelajaran *food and beverage*.

Kegiatan PKM ini diawali dengan perkenalan panitia PKM kepada seluruh

peserta PKM atau siswa/i SMK Harapan Bersama jurusan perhotelan. Kemudian dilanjutkan dengan sambutan oleh Ketua PKM dan dilanjutkan dengan sambutan dari Ketua Jurusan Perhotelan SMK Harapan Bersama. Kemudian pemaparan materi pertama tentang pengenalan pastry dan bakery yaitu menjelaskan tentang pengertian dan jenis pastry dan bakery. Dimana pastry adalah “*Pastry is one bakery products containing a lot of sugar (confectionery) and classed in baked products*” (Pastry adalah produk *bakery* yang banyak mengandung gula dan dipanggang) (Anggraeni & Sabrina, 2021), namun ada juga yang menyatakan bahwa patiseri adalah pengetahuan pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue (Suardana & Sari, 2021). Sedangkan *Bakery*, bagian dari patiseri dan jawab pada pembuatan roti, danish, croissant dan produk roti lain (Paulus & Wardhani, 2018). Menurut Matsakidou et al., 2010 dalam (Suardana & Sari, 2021). Produk *bakery* merupakan jenis makanan yang digemari oleh sebagian besar masyarakat dunia. Sedangkan menurut (Yulianto & Novitasari, 2016). Klasifikasi besar produk digolongkan menjadi Roti, *Cake*, *Pastry* dan Biskuit.

Pemaparan materi kedua yaitu tentang peralatan apa saja yang digunakan untuk membuat produk pastry bakery antara lain digolongkan menjadi dua yaitu equipment dan utensils. Equipment adalah peralatan besar yang terdiri dari oven, proofing, dan mixer. Sedangkan utensils adalah peralatan kecil yang sering ditemukan di dalam rumah seperti spatula, balon whisk, sendok, mixing bowl, cetakan kue dan lain sebagainya.

Kegiatan inti pada PKM ini adalah pelatihan pembuatan produk pastry dan bakery berupa fudgy brownies. Dimana menurut (Prilianty & Andriani, 2021) Brownies merupakan kue berwarna

coklat, padat kehitaman dan bertekstur lembut, serta mempunyai rasa coklat yang manis. Sedangkan Fudgy brownies menggunakan lemak/mentega dan coklat yang banyak dan sedikit tepung dalam pembuatannya (Dewi, 2022). Fudgy Brownies ini merupakan kategori jenis *cake*. *Cake* adalah produk *bakery* yang diminati sebagai produk sponge dengan karakteristik organoleptik yang diinginkan. Sedangkan menurut (Yulianto & Novitasari, 2016), yang membedakan dengan fudgy brownies yaitu topping dari brownies lebih mengkilap atau biasa disebut dengan istilah shiny crust. Selain itu fudgy brownies tidak menggunakan leavening agent seperti baking powder ataupun emulsifier seperti SP/TBM/Ovalet.

Peserta yang mengikuti PKM ini dibagi menjadi tiga kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 3 orang. Semua bahan dan peralatan sudah disediakan oleh panitia PKM, sehingga peserta dapat langsung membuat fudgy brownies sesuai dengan arahan instruktur. Teknik pengocokkan pada fudgy brownies merupakan kunci kesuksesan dalam membuat tekstur menjadi shiny crust, yaitu pada saat pengocokkan gula halus dan telur, supaya dikocok lebih lama dan berbuih cukup menggunakan balon whisk. Kemudian dilanjutkan dengan menambahkan tepung dan coklat bubuk yang sudah diayak sedikit demi sedikit. Setelah tercampur rata baru ditambahkan dark chocolate compound, margarin dan minyak sayur yang sudah dilelehkan jadi satu dan diaduk lagi hingga rata. Selanjutnya tuang kedalam cetakan dan beri topping sesuai selera. Untuk proses pemanggangan, fudgy brownies dipanggang sekitar 165°C selama 20-25 menit.

Kegiatan PKM ini melibatkan dua mahasiswa agar mereka mampu mempraktikkan ilmu pengetahuan secara langsung kepada masyarakat dan dapat

mengadakan kegiatan PKM lainnya dikemudian hari dan dilain tempat.



Gambar 2: Peserta PKM menyimak arahan pelatihan



Gambar 3: Peserta PKM memperhatikan tahapan pembuatan fudgy brownies



Gambar 4: Peserta PKM praktik membuat fudgy brownies



Gambar 5: Foto Bersama panitia PKM dengan peserta PKM

SIMPULAN

Dari hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat “Pelatihan Mengolah Produk Pastry And Bakery Sebagai Upaya Peningkatan Ketrampilan Siswa/i SMK Harapan Bersama Kota Tegal” dapat disimpulkan peserta mengikuti acara dengan lancar, terlihat senang dan tertarik untuk dapat mempraktikkannya di rumah, karenan bahan pembuatan fudgy brownies gampang dicari dan peralatan yang digunakan juga ada di masing-masing rumah peserta.

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. <http://www.jitps.ui.ac.id/index.php/Tourism/article/view/157>
- Dewi, S. A. (2022). PERBANDINGAN KUALITAS BROWNIES COKLAT DENGAN CAMPURAN WORTEL QUALITY COMPARISON OF CHOCOLATE BROWNIES WITH CARROT MIX . *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(4), 1008–1029.
- google.maps. (2022, November 27). Lokasi Politeknik Harapan Bersama . *Google.Maps.Com*.
- kemdikbud. (2022, November 27). Struktur Kurikulum Merdeka. *Kemdikbud.Go.Id*.
- Paulus, A. L., & Wardhani, Z. K. (2018). Keunggulan bersaing usaha cake dan bakery: peran orientasi pasar, orientasi kewirausahaan, dan inovasi produk. *JURNAL MANAJEMEN*, 10(2), 88–96. <http://journal.feb.unmul.ac.id/index.php/JURNALMANAJEMEN>
- Priilianty, S. V., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24.
- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). PERAN PASTRY DAN BAKERY TERHADAP KEPUASAAN PELANGGAN DI TOKO DELI HOTEL MAJAPAHIT SURABAYA. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 36–44.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 7(1), 1–10.