

PENINGKATAN KETRAMPILAN MENGOLAH PASTRY KEKINIAN BAGI SISWA/I SMIP MUHAMMADIYAH SLAWI

Puput Dewi Anggraeni, Tantri Adithia Sabrina, Hana Yulinda Fithriyani, Wiyanti

Politeknik Harapan Bersama
puput.dewi@politektegal.ac.id

Abstract

The purpose of implementing this community service activity is to improve the skills and knowledge of SMK Muhammadiyah Slawi students, Tegal Regency. The training was held face-to-face at the Cold Kitchen Laboratory, Diploma III Hospitality Study Program at Polytechnic Harapan Bersama Tegal. The method of implementing this activity used interview and training method. Participants were given a brief material about the introduction of pastry and bakery and continued with training to process contemporary pastry products in the form of Croffle directly. The results of this activity showed that the training run smoothly, the trainees understood the pastry product processing material and could practice it directly, the trainees gain useful knowledge and experience regarding the processing of trendy pastry products, and occurred could be overcome directly so that the participants felt satisfied with this training.

Keywords: training, pastry, bakery.

Abstrak

Tujuan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan siswa-siswi SMK Muhammadiyah Slawi, Kabupaten Tegal. Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka di Laboratorium Cold Kitchen, Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal. Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan metode wawancara dan pelatihan. Peserta diberikan materi secara singkat mengenai pengenalan pastry dan bakery dan dilanjutkan dengan pelatihan mengolah produk pastry kekinian berupa Croffle secara langsung. Hasil dari kegiatan ini adalah pelatihan berjalan dengan lancar, peserta pelatihan memahami materi pengolahan produk pastry dan dapat mempraktikannya secara langsung, peserta pelatihan mendapatkan ilmu dan pengalaman yang bermanfaat mengenai pengolahan produk pastry kekinian, serta kendala yang terjadi dapat diatasi secara langsung sehingga peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

Kata kunci: pelatihan, pastry, bakery.

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Industri Pariwisata (SMIP) Muhammadiyah Slawi merupakan sekolah menengah yang memiliki jurusan perhotelan, usaha perjalanan wisata, akuntansi dan teknik komputer jaringan. Pada jurusan perhotelan, siswa diajarkan mata pelajaran kejuruan seperti *Front Office*, *Housekeeping*, *Food and Beverage Service* dan Pengolahan Makanan.

Semua siswa mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan yang berkaitan dengan bidang perhotelan selama pembelajaran. Khususnya sebelum siswa diterjunkan untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL), siswa mendapatkan pembekalan khusus sesuai dengan penempatan siswa di industri nantinya.

SMIP Muhammadiyah Slawi memiliki laboratorium yang mendukung pembelajaran di sekolah, seperti

laboratorium *Front Office, Kitchen, Room Division* dan *Teaching Factory Kayu Manis café* dan Kamar Hotel yang digunakan sebagai tempat praktikum siswa-siswi. Namun ada salah satu praktik membuat *pastry* dan *bakery* yang belum diajarkan di SMIP Muhammadiyah Slawi. Untuk laboratorium *Kitchen* hanya mengajarkan praktik menu *Hot Kitchen* saja, untuk *Cold Kitchen*-nya belum diajarkan disini. Padahal untuk praktik membuat *pastry* dan *bakery* juga sama penting dan dibutuhkan oleh siswa, karena siswa akan mempelajari dan mempraktikkan bagaimana cara membuat aneka macam *bakery* seperti roti, kue, cake, dan *pastry*. Selain itu saat ini juga sedang maraknya roti dan *pastry* kekinian yang dijadikan menu praktik di sekolah-sekolah dan dijual secara online ataupun di toko *bakery*, seperti Korean Garlic Bread, dan Croffle. Karena tidak menutup kemungkinan jika siswa tersebut akan ditempatkan dibagian *Cold Kitchen* atau setelah lulus akan berwirausaha.

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat disimpulkan bahwa siswa-siswi SMIP Muhammadiyah Slawi perlu diberikan pelatihan mengolah *pastry* kekinian dengan tujuan untuk meningkatkan ketrampilan di bidang *pastry* dan *bakery*. Keterampilan disini adalah keterampilan yang menghasilkan karya dan dapat diterima oleh khalayak. Keterampilan menciptakan karya baik materi atau non materi, sebagai pencapaian tujuan (Nasihudin & Hariyadin, 2021). Adapun jenis *pastry* yang akan dibuat pada kegiatan ini yaitu *pastry* kekinian seperti *Puff Pastry* dan Croissant Waffle atau yang biasa dikenal dengan sebutan Croffle, dimana Croffle merupakan jajanan trend pada saat ini di media sosial (Riskita, 2022). Selain itu popularitas

croffle mulai muncul sejak akhir tahun 2020 dan peluang usaha croffle banyak dilirik sebagai salah satu alternatif bisnis (Cashlez, 2021).

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2022 dengan mitra Sekolah Menengah Industri Pariwisata (SMIP) Muhammadiyah Slawi, Kabupaten Tegal, Jawa Tengah. Metode yang digunakan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa:

- 1) Wawancara, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diadakan secara offline di Kampus Politeknik Harapan Bersama yang diawali dengan wawancara kepada Kepala Sekolah SMIP Muhammadiyah Slawi secara langsung. Kepala Sekolah menjelaskan kendala-kendala yang dihadapi oleh siswa-siswi SMIP Muhammadiyah Slawi selama pembelajaran secara rinci, termasuk belum pernah dilakukannya praktikum membuat *pastry* dan *bakery*. Selanjutnya tim pengabdian kepada masyarakat menawarkan solusi untuk memberikan pelatihan secara langsung.

- 2) Pelatihan yang diberikan kepada siswa-siswi SMIP Muhammadiyah Slawi berupa pelatihan secara langsung, yaitu diawali dengan pemaparan materi mengenai pengenalan *pastry* dan *bakery*, kemudian dilanjutkan dengan praktik pembuatan *pastry* kekinian. Pada pelatihan pembuatan *pastry* kekinian, siswa dibagi menjadi beberapa kelompok dan siswa dapat interaksi secara langsung, selanjutnya ada sesi evaluasi untuk membahas kendala yang dihadapi oleh siswa selama pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada hari Kamis, 25 Agustus 2022, pukul 10.00 – 13.00 WIB. Pelatihan ini dilaksanakan secara langsung atau tatap muka di Laboratorium *Cold Kitchen* Program Studi Diploma III Perhotelan Politeknik Harapan Bersama Tegal dan dihadiri siswa-siswi SMIP Muhammadiyah Slawi yang berjumlah 30 orang.

Kegiatan pelatihan ini diawali dengan registrasi peserta yang diarahkan oleh dua mahasiswa, kemudian dilanjutkan dengan sambutan yang disampaikan oleh Ketua PKM. Materi awal yang diberikan berupa presentasi pengenalan *pastry* dan *bakery*. Pengenalan *pastry* dan *bakery* sangat penting untuk siswa-siswi atau pemula, sebelum melakukan praktik pengolahan *pastry* dan *bakery*. *Pastry* dan *bakery* adalah bagian *department food and baverage* produk yang mempunyai tugas mengolah aneka kudapan *pastry corner, breakfast, coffee break, lunch & dinner* (Suardana & Sari, 2021). Dimana untuk *pastry* itu sendiri adalah suatu produk *bakery* yang mengandung banyak gula dan dipanggang (Anggraeni & Virgiawan, 2021), sedangkan *bakery* adalah jenis kudapan seperti roti, *croissant, cookies* dan produk lainnya. Jenis *bakery* mempunyai kreasi dan inovasi yang berbeda, dengan bahan dasar dari aneka jenis tepung. (Dini et al., 2016) dalam (Andriani & Khoerunisa, 2020). Selain itu juga dijelaskan jenis-jenis *pastry* dan *bakery* seperti *Bakery Yeast Product, Breads, Quick Bread, Cake, Cookies, Pastry*. Dan *dessert crême brulee* atau *cream caramel, Pastry cream, Meringue, Butter cream, Glazing, Sauce, Pudding, Frozen dessert (ice cream, sorbet), Mouse* dan

Candy/praline merupakan pelengkap produk *pastry*.

Materi kedua dilanjutkan dengan penjelasan mengenai fungsi bahan-bahan pembuatan *pastry* dan *bakery*, dimana untuk bahan pembuatan *pastry* dan *bakery* terdiri dari gula, tepung, ragi, susu, mentega, garam dan air. Fungsi gula dalam pembuatan produk *pastry* dan *bakery* adalah membantu pengembangan adonan dan menambah rasa manis yang pas serta membantu proses fermentasi yang lambat dan memerlukan waktu lama mengembang, kulit roti berwarna baik dan produk memiliki nilai gizi yang sesuai. Dan juga dijelaskan secara detail fungsi bahan-bahan pembuatan *pastry* dan *bakery* yang lainnya. Sedangkan pembentukan gluten berupa kerangka dan jaringan merupakan fungsi dari tepung terigu. Pembentukan gluten dapat mengikat air yang mengandung protein dan menjaga gas dari ragi. Gandum adalah bahan pembuatan tepung untuk mengolah roti (Yulianto & Novitasari, 2016). Selain itu bahan lain yang digunakan adalah ragi. Proses fermentasi disebabkan oleh ragi yang salah satunya terdiri dari *Saccharomyces cerevisiae* (Maharani et al., 2021). Peran ragi sangat penting sekali dalam pembuatan *pastry*, supaya *pastry* dapat mengembang dengan sempurna, sebaiknya menggunakan ragi yang baru dan tidak terlalu menyengat baunya. Mentega juga tidak kalah penting dalam pembuatan *pastry*, karena fungsi mentega disini sebagai pengemulsi adonan. Supaya adonan lentur dengan sempurna (Sintia & Astuti, 2018). Jika bahan susu untuk memberikan aroma pada adonan, sedangkan untuk air berfungsi sebagai pelembab dan mempercepat proses fermentasi adonan (Hajrah et al., 2019).

Materi ketiga dijelaskan tentang peralatan yang digunakan dalam

pembuatan produk *pastry* dan fungsi dari peralatan tersebut. Peralatan praktik yang digunakan terdiri dari dua yaitu peralatan besar (*equipment*) dan peralatan kecil (*utensils*). Peralatan besar (*equipment*) adalah peralatan besar seperti *refrigerator, salamander, dan working table, dishwashing machine, stove, microwave, oven, grill, dan freezer* (Suardana & Sari, 2021). Selain itu peralatan yang akan digunakan harus selalu dijaga kebersihannya dan peralatan sebaiknya dibersihkan ketika sudah tidak digunakan dan penggunaan peralatan sesuai dengan fungsinya (Desmafianti & Fauzzia, 2021). Untuk pengolahan produk *pastry* dapat menggunakan alat mixer atau diolah secara manual menggunakan tangan.

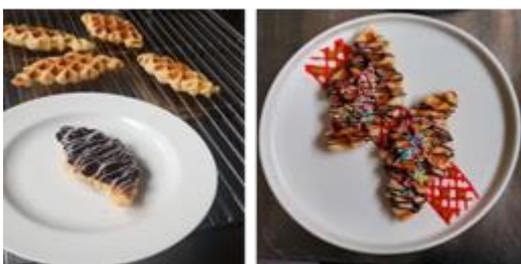
Setelah siswa-siswi sudah mendapatkan materi awal, selanjutnya masuk ke materi inti, yaitu praktik mengolah produk *pastry* kekinian. Langkah awal yang dilakukan oleh peserta adalah mencuci tangan dengan bersih, hal ini harus dilakukan karena peserta akan membuat produk *pastry* secara manual dengan tangan. Bahan-bahan dan peralatan untuk pembuatan produk *pastry* sudah disediakan dan dipersiapkan diatas meja oleh tim pengabdian kepada masyarakat. Menu yang akan dibuat pada pelatihan ini adalah *pastry* kekinian atau Croffle. Produk croffle merupakan kepanjangan dari croissant waffle dimana makanan yang dibuat dengan bahan dasar adonan croissant dan tidak di oven seperti croissant pada umumnya, tetapi dimasak menggunakan mesin pembuat waffle (Willyanto & Lego, 2022).

Hal utama yang harus dilakukan sebelum membuat croffle adalah membuat puff *pastry* terlebih dahulu, yaitu dibutuhkan bahan A dan B dalam membuat puff *pastry*. Untuk bahan A, terdiri dari tepung, gula, susu cair, ragi,

bread improver, garam dan mentega. Semua bahan tersebut diaduk atau diuleni secara rata hingga kalis. Kemudian diadukan selama 15 menit. Bahan B hanya terdiri satu macam yaitu korsvet atau lemak pelapis yang digunakan adalah korsvet, karena memiliki titik leleh yang tinggi, akan tetapi korsvet juga memiliki kekurangan yaitu ketika dimakan menimbulkan rasa menempel dilangit-langit mulut (ngendal dalam bahasa Jawa) (Risalia & Handajani, 2019). Setelah adonan bahan A sudah mengembang, maka langkah selanjutnya yang dilakukan adalah proses pelipatan. Proses pelipatan dalam membuat *pastry* terdiri dari tiga, yaitu Metode Belanda, Skotlandia dan Perancis. Metode lipat yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode Belanda, karena mempunyai kelebihan pada proses lipat yang cepat dan waktu yang dibutuhkan cepat, permukaan kulit bagus dan produk lebih lentur karena lapisan dari korsvet (Faridah et al., 2008). Selanjutnya, lemak tersebut dibungkus seluruhnya dengan adonan secara rapi (Melisa, 2021). Kemudian dilakukan penggilasan adonan menggunakan rolling pin, secara bertahap hingga adonan setebal 4mm. Proses ini dilakukan selama empat kali. Setelah itu adonan dibentuk seperti akan membuat Croissant. Adonan didiamkan selama 45-60 menit atau hingga mengembang. Selanjutnya dipanggang menggunakan alat waffle hingga matang atau kecoklatan.

Tahap akhir setelah croffle matang, yaitu melakukan proses garnish atau menghias croffle diatas piring penyaji dengan topping yang sudah disediakan. Peserta pelatihan merasa puas dan senang karena mereka dapat membuat produk *pastry* kekinian yang sedang trend di media sosial. Dan sebagian peserta berencana akan membuat produk yang sama di rumah.

Kendala yang dialami oleh peserta adalah pada saat menggilas adonan sebanyak empat kali, karena ada dua kelompok yang lapisan lemaknya keluar. Dan juga ketika membentuk adonan menjadi *Croissant* sebelum di panggang, bentuknya berbeda-beda tidak sesuai dengan contoh. Namun semua itu dapat diatasi secara langsung pada saat pelatihan dan peserta diberikan solusi untuk memperbaiki kesalahannya.



Gambar 1: Dokumentasi hasil produk pelatihan



Gambar 2: Dokumentasi kegiatan PKM

SIMPULAN

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, disimpulkan sebagai berikut: pelatihan yang diberikan berjalan dengan lancar, peserta pelatihan memahami materi pengolahan produk *pastry* dan dapat mempraktikannya secara langsung, peserta pelatihan mendapatkan ilmu dan pengalaman yang bermanfaat mengenai pengolahan produk *pastry* kekinian, dan kendala yang terjadi dapat diatasi secara langsung sehingga peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2. September 2020), 52–62.
- Anggraeni, P. D., & Virgiawan, D. (2021). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Tentang Pembuatan Pastry Dalam Masa Pandemi Pada Ibu-Ibu Dharma Wanita Diskominfo Kabupaten Tegal. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata STP Trisakti*, 3(1), 1–7.
- Cashlez. (2021). *Melihat Peluang Bisnis Croffle yang Modalnya Minim, Kamu Tertarik?* Cashlez.Com.
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43–52.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 2*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). DAYA KEMBANG, KADAR AIR, MORFOLOGI CRUMB DAN MUTU ORGANOLEPTIK SPONGE CAKE YANG DIBUAT DENGAN PENAMBAHAN ENZIM G-4 AMILASE. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 7–12.
- Maharani, M. M., Bakrie, M., & Nurlela. (2021). PENGARUH JENIS RAGI, MASSA RAGI DAN WAKTU FERMENTASI PADA PEMBUATAN BIOETANOL DARI LIMBAH BIJI DURIAN. *Jurnal Teknik*

- Kimia*, 6(1), 57–65.
- Melisa, A. (2021). *Ingin Membuat Puff Pastry? Kenali Teknik Melipat Adonan Berikut*. Media.Bakingworld.Id. <https://media.bakingworld.id/artikel/ingin-membuat-puff-pastry-kenali-teknik-melipat-adonan-berikut-1>
- Nasihudin, & Hariyadin. (2021). Pengembangan Keterampilan Dalam Pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Indonesia*, 2(4. April 2021), 733–743.
- Risalia, Y. E., & Handajani, S. (2019). PENGARUH PROPORSI TEPUNG KOMPOSIT (TEPUNG MOCAF DAN TEPUNG IKAN GABUS) DAN LEMAK PELAPIS (KORSVET DAN MENTEGA) TERHADAP HASIL JADI TWIST PASTRY. *E-Journal Tata Boga*, 8(3), 448–456.
- Riskita. (2022). *3 Resep Kreasi Croffle Viral yang Super Lezat, Mudah!* Orami.Co.Id. <https://www.arami.co.id/magazine/resep-croffle>
- Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG BERAS MERAH DAN PROPORSI LEMAK (MARGARIN DAN MENTEGA) TERHADAP MUTU ORGANOLEPTIK RICH BISCUIT. *E-Journal Boga*, 7(8).
- 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.
- Willyanto, A., & Lego, Y. (2022). ANALISIS PENGARUH KESADARAN MEREK, E-WOM, DAN HARGA YANG DIPERSEPSIKAN TERHADAP NIAT PEMBELIAN CROFFLEDEAR BUTTER. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 4(2), 271–278.
- Yulianto, & Novitasari, P. (2016). Peranan Pastry Section Dalam Meningkatkan Pendapatan Di Ros In Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu*, 7(1), 1–10.