



PELATIHAN MEMBUAT KREASI PIZZA DENGAN VARIAN KHAS NUSANTARA KEPADA SMK PARIWISATA GEMA GAWITA

Oleh

Juliana¹, Ira B Hubner², Edwan Tanyauw³, Emmanuel Fernando⁴, Steven Elroy⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Pelita Harapan, Indonesia

E-mail: ¹juliana.stpph@uph.edu, ²Ira.hubner@uph.edu, ³Tanyauw21@gmail.com,

⁴frnandofer18@gmail.com, ⁵Stevenelroy611@gmail.com

Article History:

Received: 15-11-2021

Revised: 19-12-2021

Accepted: 26-12-2021

Keywords:

Kemasan, Pizza, Cita Rasa

Varian Nusantara, Ayam

Sambal Matah, Entrepreneur

Abstract: *Community service is an activity carried out for the practice of science, technology and culture with the aim of providing insight and also improving and developing community capabilities. The purpose of this community service activity is to socialize and provide training to Gema Gawita Tourism Vocational School students on how to make pizza with a typical Indonesian variant, namely chicken chili matah. To provide guidelines on how to make good and attractive pizza packaging/packaging to be marketed. The Community Service Team will create an online video/workshop for SMIP Gema Gawita Tourism Vocational School students with the aim of being able to benefit local residents so that in the future they can become one of the livelihoods of residents there who want to start a business or become an entrepreneur.*

PENDAHULUAN

Berdasarkan Undang-Undang nomor 20 Tahun 2003 mengenai sistem pendidikan nasional pasal 20, Perguruan tinggi wajib menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat disamping melaksanakan pendidikan. Oleh sebab itu, tim pengabdian kepada masyarakat bermaksud ingin membagikan ilmu pengetahuan mengenai pembuatan pizza dengan citarasa indonesia kepada siswa-siswi SMK Pariwisata / SMIP Gema Gawita

Tim Pengabdian kepada Masyarakat memilih SMK Pariwisata Gema Gawita karena mengingat pandemi yang sampai sekarang masih melanda dan membuat pembelajaran masih dilakukan secara daring / *online*, oleh karena itu tim Pengabdian kepada Masyarakat merasa ini merupakan kesempatan yang sangat tepat untuk dapat memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hidangan makanan utama. Oleh karena itu tim Pengabdian kepada Masyarakat ingin membagi dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola makanan luar yang berasal dari Itali yaitu *Pizza* dan mengkombinasikannya dengan makanan Indonesia sebagai *topping* dalam hal ini salah satunya adalah rebung untuk *Pizza* tersebut yang lazimnya topping pizza hanya tomat, mozarella, dan peperoni. Proses PkM ini pun akan dilakukan secara *online*/daring dengan alasan untuk mencegah penyebaran virus corona dan dengan tujuan agar warga setempat dapat menambah wawasan dan atau dapat mempraktikkan langkah-langkah yang sudah dijelaskan sebagai mata pencaharian tambahan untuk dijual kepada pengunjung yang ada di



masa mendatang. SMK Pariwisata Gema Gawita merupakan salah satu SMK yang berlokasi di kota Tangerang, tepatnya berada di JL. Perintis Kemerdekaan II, RT 007/RW 003, Babakan, Kec Tangerang, Kota Tangerang, Banten 15118



Gambar 1. Gedung GEMA GAWITA

Sumber : (yudhis, 2019)

Di era sekarang, banyak sekali inovasi dan kreasi baru yang bermunculan dalam pengelolaan hidangan makanan. Perkembangan teknologi yang semakin maju dan semakin canggih juga memengaruhi masuknya era globalisasi yang lebih cepat sehingga membuat minat dan rasa ingin tahu masyarakat terhadap produk makanan yang dijual baik asli produk dalam negeri maupun luar negeri (Onainor, 2019) .

Salah satu makanan yang paling banyak dipesan baik *delivery* maupun *Takeaway* merupakan *Pizza*. Banyak sekali jenis *Pizza* yang berada di pasaran Indonesia, karena selain *Pizza* merupakan salah satu makanan yang cukup mudah untuk dimakan (Henry, 2021) . *Pizza* adalah persiapan gastronomi Italia tradisional dan terkenal (Singh & Goyal, 2011) berkat sifat sensoriknya yang tinggi dan produksi pemrosesan yang mudah (menguleni, mengaduk, membentuk, mengisi, dan memanggang). Italia adalah tempat kelahiran *pizza* dan, khususnya, *pizza* "Margherita" ditemukan di Naples. Keberhasilan besar yang diperoleh di dunia telah memungkinkan makanan ini masuk ke dalam kategori produk yang termasuk dalam merek "Made in Italy" (Di Vita et al., 2016) Elemen penting dari *pizza* yang menarik konsumen (adalah tampilan, tekstur, dan rasa) terutama bergantung pada sifat adonan *pizza* (Limongi et al., 2012). Masalah utama produksi *pizza* industri adalah kurangnya standarisasi pengolahan yang menentukan variabilitas penting parameter pengolahan dan sifat produk akhir seperti penampilan produk, tinggi, tekstur, dll (Limongi et al., 2012)

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini akan mengajarkan kepada siswa-siswi SMK Pariwisata Gema Gawita dengan tujuan agar mereka dapat memahami cara pembuatan *pizza* namun dengan kreasi rasa varian yang asli Indonesia sehingga dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan nilai jual.

Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan *topping* yang sesuai selera penikmatnya. *Pizza* memiliki beberapa bahan dasar yaitu tepung terigu, air, garam, *yeast*, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan.



Mutu pizza sendiri ditentukan berdasarkan dua hal yaitu bagian dalam dan bagian luar. (Astuti et al., 2015)

Kentang merupakan salah satu spesies umbi umbian yang digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, beras dan jagung. Sebagai umbi umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizinya. Selain sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pendamping beras. Di Kota kota besar terlihat adanya pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat.(Andriana & Khoerunisa, 2020). Salah satunya yaitu untuk menjadi bahan tambahan dalam pembuatan pizza, penambahan kentang sendiri memiliki manfaat yaitu untuk membuat adonan roti mengembang lebih cepat, menambahkan rasa manis pada adonan roti, dan membuat adonan roti lebih empuk(Asgar, 2013)

Dalam kesempatan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini penulis akan menggunakan kesempatan ini untuk memberikan pelatihan pada siswa-siswi SMK Pariwisata Gema Gawita untuk dapat membuat *Pizza* kentang dengan menggunakan *topping* varian Nusantara yaitu ayam sambal matah.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat akan berupa pelatihan mengenai cara pembuatan Pizza dengan varian rasa Nusantara yang akan dilaksanakan secara *online / daring* menggunakan aplikasi *zoom* dengan target peserta 30 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada masa pandemi sering dilaksanakan secara *online* seperti yang dilakukan oleh (Hubner et al., 2021; Lemy et al., 2021; Sitorus et al., 2021) yang dinilai sangat efektif dan efisien dalam pemanfaatan waktu dan tempat serta mencegah adanya penyebaran virus corona. Terdapat kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan secara *offline* (Juliana et al., 2020; Pramono et al., 2021; Pramono et al., 2019) pada masa sebelum pandemi yang dinilai dapat lebih dipahami oleh para peserta dikarenakan terlibat secara langsung dalam proses pelatihan tersebut. Tim Pengabdian kepada Masyarakat akan menampilkan materi melalui power point serta menunjukkan video yang sudah dibuat sebelumnya mengenai cara pembuatan Pizza dengan varian rasa Nusantara dan juga akan terdapat sesi tanya jawab bagi peserta yang ingin berdiskusi lebih lanjut. Tim pengabdian kepada masyarakat juga akan mengirimkan bahan dasar pembuatan Pizza kepada peserta agar peserta juga dapat mempraktikkan secara langsung. Setelah pelatihan selesai, peserta akan diberikan link untuk mengisi kuesioner agar dapat memberikan *feedback* kepada tim Pengabdian Kepada Masyarakat.

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan

No	Waktu	Durasi	Kegiatan
<i>Pre-Opening</i>			
1	09.15 - 09.45	30'	Persiapan Kegiatan
2	09.45 - 10.00	15'	Memasukan peserta di aplikasi zoom
<i>Opening</i>			
3	10.00 - 10.05	5'	Pembukaan dan doa oleh moderator
4	10:05 - 10.10	5'	Sambutan dari Ketua PkM
5	10.10 - 10.15	5'	Sambutan dari kepala sekolah

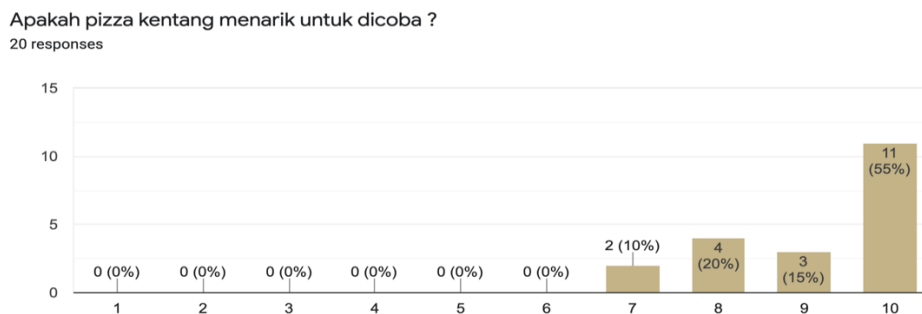


SMK Gema Gawita			
<i>Main Event</i>			
6	10.15 – 10.35	15'	Pemaparan Materi
7	10:35 – 10.40	5'	Sesi tanya jawab
<i>Closing</i>			
8	10.40 – 10.45	5'	Pengisian survey dan foto bersama
9	10.45 – 11.00	15'	Doa bersama dan Penutup Acara

Sumber : Hasil olahan data (2021)

HASIL

Hasil dari kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dengan judul “Pelatihan Membuat Pizza Dengan Varian Rasa Nusantara Pada SMK Pariwisata SMIP Gema Gawita” berupa e-sertifikat yang dibagikan kepada setiap peserta yang sudah bergabung dan berpartisipasi dalam kegiatan PkM ini. Tim PkM juga memberikan kuesioner melalui website sebagai penilaian performa penyelenggara. Berikut ini adalah pembahasan hasil kuesioner yang telah dibagikan kepada para peserta dan mendapatkan 20 responden:

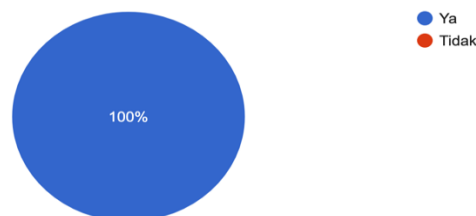


Gambar 2. Hasil *Post-test* 1

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Pada pertanyaan *post-test* pertama, responden diberikan pertanyaan apakah *pizza* kentang menarik untuk dicoba? Dari respon para peserta kita mendapatkan nilai rata rata 9,15. Dapat disimpulkan bahwa peserta merasa bahwa *pizza* kentang ini menarik untuk dicoba

Apakah anda memahami dan mengerti materi yang telah disampaikan ?
20 responses

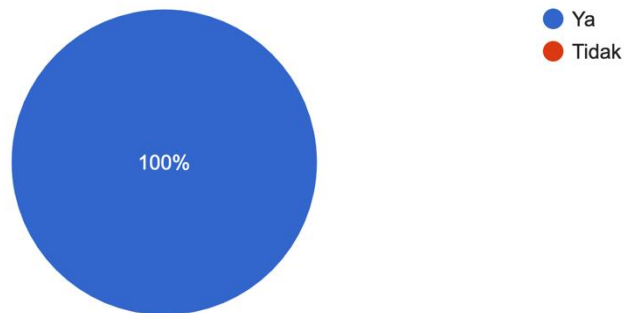


Gambar 3. Hasil *Post-test* 2

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Pada pertanyaan *post-test* kedua, responden diberikan pertanyaan apakah anda memahami dan mengerti materi yang telah disampaikan? Dari respon para peserta kita dapat menyimpulkan bahwa keseluruhan peserta dapat memahami materi yang telah disampaikan

Apakah keseluruhan informasi yang disampaikan cukup jelas untuk dimengerti?
20 responses

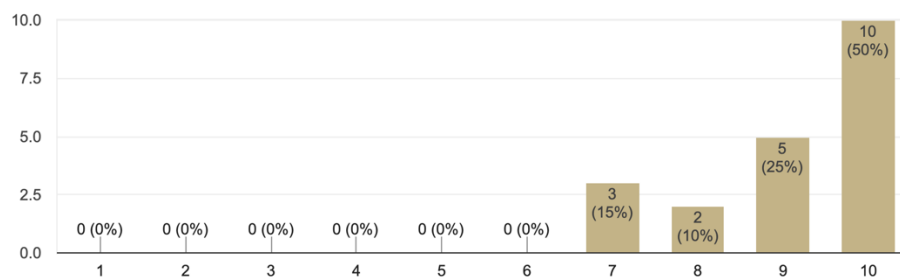


Gambar 4. Hasil *Post-test* 3

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Pada pertanyaan *post-test* ketiga, responden diberikan pertanyaan apakah keseluruhan informasi yang disampaikan cukup jelas untuk dimengerti? Dari respon para peserta kita dapat menyimpulkan bahwa keseluruhan peserta merasa informasi yang disampaikan cukup jelas untuk dimengerti

Apakah anda tertarik untuk mencoba Pizza Kentang dengan topping Ayam Sambal Matah?
20 responses



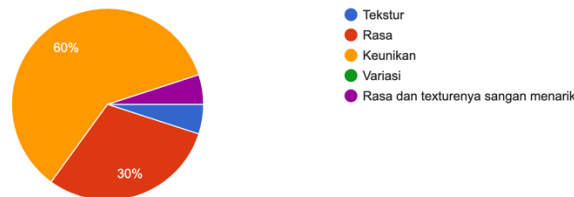
Gambar 5. Hasil *Post-test* 4

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Pada pertanyaan *post-test* keempat, responden diberikan pertanyaan apakah anda tertarik untuk mencoba pizza kentang dengan topping ayam sambal matah? Dari respon para peserta kita mendapatkan nilai rata rata 9,1. Dapat disimpulkan bahwa peserta merasa bahwa *pizza* kentang dengan topping ayam sambal matah ini menarik untuk dicoba



Dari kreasi Pizza Kentang dengan topping Ayam Sambal Matah, apakah hal yang membuat anda tertarik untuk mencobanya?
20 responses



Gambar 6. Hasil *Post-test* 5

Sumber : Hasil Olahan Data (2021)

Pada pertanyaan *post-test* kelima, responden diberikan pertanyaan dari kreasi pizza kentang dengan topping ayam sambal matah, apakah hal yang membuat anda tertarik untuk mencobanya? Dari respon para peserta kita mendapatkan beragam respon, 5% menjawab rasa dan tekstur yang menarik, 5% menjawab karena tekstur, 30% menjawab karena rasa dan mayoritas

60% menjawab karena keunikan dari Pizza itu sendiri

Pada pertanyaan *post-test* keenam, responden diberikan pertanyaan Menurut anda bagaimana kreasi pizza kentang dengan topping ayam sambal matah? Dari respon para peserta kita mendapatkan beragam respon dan respon-respon diatas jika ditarik garis besarnya yaitu pizza ini memiliki rasa yang unik sehingga membuat pizza ini menarik untuk dicoba karena berbeda dari biasanya

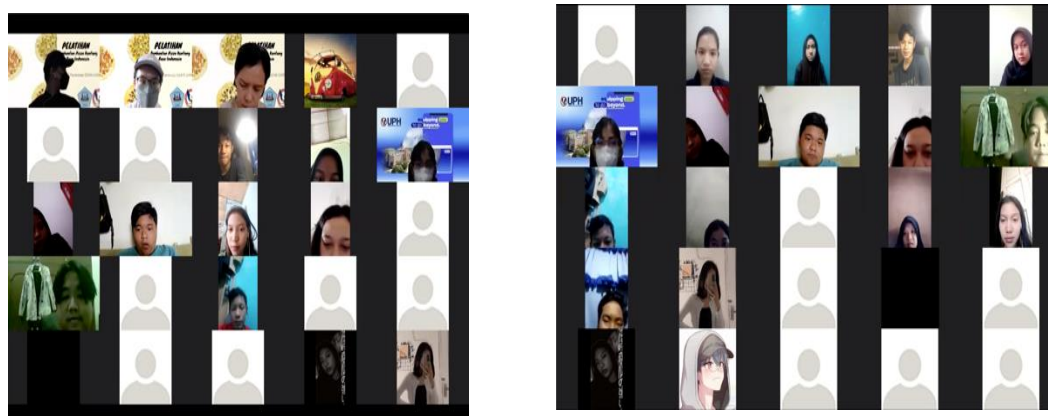
Pada pertanyaan *post-test* ketujuh, responden diberikan pertanyaan untuk dapat memberikan kritik dan saran kepada penyelenggaraan PkM. Dari respon para peserta kita mendapatkan beragam respon dan respon-respon diatas jika ditarik garis besarnya yaitu pizza ini dapat diberikan makin banyak lagi topping ayamnya dan dari segi presentasi pizza sendiri dapat dibuat lebih menarik lagi.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) yang berjudul Pelatihan Membuat Kreasi Pizza dengan varian rasa khas Nusantara telah terlaksanakan dengan baik menggunakan aplikasi *zoom*. Metode PkM yang digunakan melalui pelatihan secara daring dengan peserta siswa siswi SMK Gema Gawita. Tujuan dari kegiatan PKM ini dilaksanakan adalah untuk membagikan ilmu kepada siswa-siswi SMK Gema Gawita dari apa yang telah penulis peroleh selama belajar di Universitas Pelita Harapan dan juga dengan tujuan bahwa produk ini dapat menjadi peluang usaha berikutnya dan dapat dimanfaatkan oleh siswa-siswi SMK Gema Gawita



Gambar 7. Pemaparan Materi
Sumber : Dokumentasi Penulis (2021)



Gambar 8. Sesi Foto Bersama
Sumber : Dokumentasi Penulis (2021)

PENGAKUAN

Tim Pengabdian Kepada Masyarakat mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Pelita Harapan yang telah memberikan kesempatan dalam pelaksanaan kegiatan ini secara daring (No. PM-087-M/Fpar/XI/2021)

DAFTAR REFERENSI

- [1] Andriana, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–62.
- [2] Asgar, A. (2013). Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang (*Solanum Tuberosum* L.) Dataran Medium Untuk Keripik* [Tuber Quality of some Potato (*Solanum tuberosum* L.) Clones of Medium Altitude Area for Chips Making]. *Berita Biologi*, 12(1), 29–37.
- [3] Astuti, S. I., Arso, S. P., & Wigati, P. A. (2015). Pengertian dan sejarah Pizza. In *Analisis Standar Pelayanan Minimal Pada Instalasi Rawat Jalan di RSUD Kota Semarang* (Vol. 3).
- [4] Di Vita, G., De Salvo, G., Bracco, S., Gulisano, G. and D'Amico, M. (2016). *Future Market of Pizza: Which Attributes Do They Matter*", *AGRIS on-line Papers in Economics and Informatics*, Vol. 8, No. 4, pp. 59 - 71. ISSN 1804-1930. DOI 10.7160/aol.2016.080406.
- [5] Henry. (2021). Pizza Jadi Makanan Paling Banyak Dipesan Saat Pandemi di Seluruh Dunia. *Liputan6*.



- [6] Hubner, I. B., Irene, N., & Sitorus, B. (2021). Pemanfaatan Sayur Dalam Pembuatan Lasagna Non Daging. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 2–7.
- [7] Juliana, J., Maleachi, S., Yulius, K. G., & Situmorang, J. (2020). Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce. *Jurnal Abdimas BSI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 208–216.
- [8] Lemy, D. M., Sihombing, S. O., Irene, N., Sitorus, B., Natalie, C., & Leonarto, V. (2021). Pelatihan Kreasi Tteok Dengan Variasi Menu Sate Maranggi Dan Gulai Ayam. *Jurnal Abdimas Berdaya : Jurnal Pembelajaran, Pemberdayaan Dan Pengabdian Masyarakat*, 4, 12–23.
- [9] Limongi, S., Simões, D. R. S., & Demiate, I. M. (2012). Obtenção de massa de pizza em tempo reduzido de fermentação. *Ciencia e Tecnologia de Alimentos*, 32(4), 701–709. <https://doi.org/10.1590/S0101-20612012005000093>
- [10] Onainor, E. R. (2019). *Efek Globalisasi Pada Industri Makanan*. 1, 105–112.
- [11] Pramono, Rudy , Juliana, Wicaksono, E. A. (2021). Pengembangan Eduwisata Di Kampung Wisata Keranggan Kota Tangerang Selatan. *Prosiding Pkm-Csr*, 4, 842.
- [12] Pramono, R., & H, Vasco Adato, Juliana, R. (2019). Pelatihan Pemasaran Produk Berbasis Jejaring Media Sosial Kepada Masyarakat Desa Curug Wetan Tangerang. *Prosiding Pkm-Csr*, 2.
- [13] Singh, P., & Goyal, G. K. (2011). Functionality Of Pizza Ingredients. *British Food Journal*, 113(11), 1322–1338. <https://doi.org/10.1108/00070701111179960>
- [14] Sitorus, Nova, Juliana, Juliana Leonardo, A. (2021). Sosialisasi Perkembangan Usaha Food And Beverage Di Masa Pandemi Covid-19 Kepada Siswa-Siswi Smk Pariwisata. *Indonesian Journal of Community Service*, 1(1), 134–147.
- [15] yudhis. (2019). *Support Dunia Pariwisata, Arief Beri Wejangan ke Siswa SMK*. Palapanews.