

PELATIHAN PEMBUATAN KUDAPAN *FUSION* TAIWAN BAGI SISWA SMK DI TANGERANG SELATAN

Y. Kristiana¹, N. Yuliantoro²

ABSTRAK

Taiwan adalah sebuah negara yang terkenal dengan pasar malamnya dan memiliki kudapan paling menarik di Asia. Kudapan Taiwan mulai digemari di Indonesia khususnya oleh para remaja. Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan mengembangkan kegiatan pelatihan membuat kudapan Taiwan dengan cita rasa Indonesia untuk siswa SMK. Siswa SMK Negeri 7 Tangerang Selatan terpilih untuk menjadi peserta pelatihan yang diselenggarakan pada 14-15 Agustus 2015 dengan jumlah peserta 30 siswa. Tujuan dari pelaksanaan program pengabdian ini adalah untuk (1) mengembangkan inovasi dalam kudapan Taiwan dengan kreasi cita rasa Indonesia, (2) memperkenalkan kudapan Taiwan dengan kreasi cita rasa Indonesia yang belum ada di Indonesia, (3) meningkatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang pengolahan makanan dan (4) membangun bentuk kerja sama antara Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dengan SMK Negeri 1 Tangerang Selatan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah penyampaian materi, demonstrasi dan praktik. Kegiatan ini berjalan dengan baik dan keberhasilan program dapat ditunjukkan dengan adanya peningkatan hasil kuis pada saat *pre-test* dan *post-test*.

Kata kunci: kudapan, inovasi, *fusion*, pengolahan makanan, pelatihan

ABSTRACT

Taiwan is a country famous night market and has the most attractive snack in Asia. Taiwan snack began to flourish in Indonesia and favored by teenagers. Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan developed a training program of making Taiwan snacks with the taste of Indonesia, called fusion, for students of vocational high school. Students of SMK Negeri 7 Tangerang Selatan selected to attend this training program. This program was conducted on 14-15 Augustus 2015 with total participants were 30 students. The purpose of this training are (1) develop innovation of Taiwan snacks with creation of the taste of Indonesia, (2) introducing Taiwan snacks with creation of the taste of Indonesia (3) increase knowledge and skills in food processing and (4) developing the partnership. Training method used are lecture, demonstration and practice. This training goes well and the success of the program can be indicated by an increase quiz results in pre-test and post-test.

Keywords: snack, inovaton, fusion, food processing, training

1. PENDAHULUAN

Salah satu pilar Tri Dharma Perguruan Tinggi adalah Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Hal ini tercantum dalam Pasal 20 Ayat 2 Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yang secara tegas menyatakan bahwa perguruan tinggi berkewajiban menyelenggarakan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan pengabdian kepada

¹ Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, yustisia.kristiana@uph.edu

² Staf Pengajar Jurusan Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, nonot.yuliantoro@uph.edu

masyarakat adalah kegiatan yang mencakup upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia antara lain dalam perluasan wawasan, pengetahuan dan peningkatan keterampilan yang dilakukan untuk perwujudan dharma bakti. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat juga merupakan wujud kepedulian untuk berperan aktif dalam meningkatkan kesejahteraan dan memberdayakan masyarakat luas. Oleh karena itu, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan (STPPH) menyelenggarakan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan memberikan pelatihan tentang pembuatan kudapan modern ala Taiwan. Kudapan modern yang berkembang dapat dilihat dari cara pengolahan yang memperhatikan faktor *hygiene* dan sanitasi serta pengemasan yang semakin menarik.

Taiwan adalah sebuah negara yang terkenal dengan pasar malamnya dan memiliki kudapan paling menarik di Asia (Gillan, 2014), dimana menyediakan ratusan jenis makanan yang berasal dari gabungan bahan-bahan makanan dan cita rasa dari segala penjuru dunia yang diolah secara modern ala Taiwan. Pasar malam adalah sebuah pasar yang beroperasi pada malam hari dimana tujuan utamanya menawarkan banyak hiburan, perbelanjaan dan makanan (Kuo, Chung dan Kuo, 2012). Terdapat 12 pasar malam di Taiwan yaitu pasar malam Keelung, Shilin, Raohe, Huaxi, Linjiang, Ningxia, Fengjia, Wenhua, Garden, Liuhe, Zhonghua, dan Luodong. Pasar malam di Taiwan beroperasi setiap hari pada pukul 18:00 – 00:00. Pasar malam di Taiwan memiliki banyak sekali kudapan-kudapan yang menarik dan lezat, diantaranya adalah *Yan Su Ji (Chicken Roll)*, *Bing Tang Hu Lu (Caramelized Strawberry Candy)*, *Shou Zhua Bing (Stufed Canai)*, *Mo Gu Qiu (Mushroom Ball)* dan *Zha Yun Tun (mini Wonton)*. Produk kudapan Taiwan ini mulai digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya para remaja.

Berdasarkan latar belakang tersebut, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Universitas Pelita Harapan mengembangkan program pelatihan pembuatan kudapan Taiwan dengan kreasi cita rasa Indonesia (*fusion*). Pelatihan ini diberikan kepada siswa SMK Negeri 1 Tangerang Selatan. Pemilihan sekolah ini didasarkan pada pertimbangan bahwa sekolah ini memiliki jurusan Patiseri sehingga dapat menambah pengetahuan siswa bukan hanya mengenai patiseri tetapi juga pengolahan makanan. Pengetahuan tentang kuliner Taiwan yang dapat memberikan inspirasi bagi siswa untuk berkreasi di bidang kuliner. Tujuan dari pelaksanaan program pengabdian ini adalah untuk (1) mengembangkan inovasi dalam kudapan Taiwan dengan kreasi cita rasa Indonesia, (2) memperkenalkan kudapan Taiwan dengan kreasi cita rasa Indonesia yang belum ada di Indonesia, (3) meningkatkan pengetahuannya dan keterampilan di bidang pengolahan makanan dan (4) membangun bentuk kerja sama antara STPPH dengan SMK Negeri 1 Tangerang Selatan.

2. METODE PEMECAHAN MASALAH

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam format pelatihan. Menurut Noe, *et al.* (2013) pelatihan dipandang sebagai jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi keterampilan dasar (*basic skills*), keterampilan ahli (*advanced skills*) dan kemampuan memotivasi diri (*self-motivated creativity*). Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat akan dilakukan dalam bentuk:

a. Metode presentasi

Metode dimana para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan. Metode yang digunakan adalah metode ceramah (*lecture*) yaitu menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan. Materi informasi berisi cara berpakaian di area *Kitchen*, pengenalan alat dan pemilihan bahan-bahan dengan cita rasa Indonesia.

b. Metode *hand-on*

Metode yang mengharuskan para peserta untuk lebih aktif dalam mengikuti proses pembelajaran. Kelompok ini menggunakan teknik *on the job training* (OTJ), yaitu teknik dimana para peserta pelatihan terjun langsung dalam proses pembuatan kudapan yang telah diajarkan dalam metode ceramah. Setiap kelompok membuat lima produk kudapan Taiwan.

c. Metode membangun kelompok

Metode yang dirancang untuk meningkatkan kerja sama dan efektivitas dalam suatu tim. Dalam pelaksanaan kegiatan digunakan teknik pelatihan kelompok. Tujuan pengelompokan ini bertujuan untuk mempermudah instruktur dan fasilitator dalam mengajarkan dan mengawasi para peserta dalam melakukan proses produksi.

Persiapan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan kudapan *fusion* Taiwan ini dimulai dari minggu ke-4 bulan Mei 2015. Kegiatan yang pertama adalah pengajuan proposal. Setelah proposal disetujui, tim menghubungi Hubungan Masyarakat SMK Negeri 1 Tangerang Selatan untuk kepastian tanggal pelaksanaan dan pengaturan jumlah peserta yang mengikuti pelatihan pembuatan produk serta persiapan teknis lainnya. Tim juga melakukan survei lokasi pelaksanaan kegiatan pada minggu ke-2 bulan Juni 2015 serta mempersiapkan materi pelatihan pembuatan produk peserta pelatihan.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan produk dimulai pukul 07.00 sampai dengan pukul 13.00. Pelatihan produk yang diajarkan adalah *Yan Su Ji (Chicken Roll)*, *Bing Tang Hu Lu (Caramelized Strawberry Candy)*, *Shou Zhua Bing (Stufed Canai)*, *Mo Gu Qiu (Mushroom Ball)* dan *Zha Yun Tun (mini Wonton)*. Suasana pelatihan dapat dilihat pada Gambar 2.1.



Gambar 2.1. Kegiatan pelatihan

Sebelum dimulai kegiatan peserta mengikuti kuis yang berisi pertanyaan tentang kudapan Taiwan. Tim pelaksana berbagi tugas sebagai instruktur, fasilitator, seksi konsumsi, seksi dokumentasi, dan seksi perlengkapan. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan produk ini, peserta diberikan *apron* dan buku panduan informasi mengenai produk kudapan Taiwan, dilanjutkan dengan pemutaran video berisi tentang cara berpakaian di dalam *Kitchen*, bahan produk, peralatan yang dibutuhkan dan cara pembuatan produk oleh tim pelaksana. Lalu peserta melakukan pelatihan pembuatan produk dibimbing oleh tim pelaksana. Di akhir program, tim pelaksana melakukan penilaian terhadap produk yang dibuat oleh peserta serta melakukan kembali kuis untuk mengetahui peningkatan pengetahuan tentang kudapan Taiwan. Daftar pertanyaan untuk kuis dapat dilihat pada Tabel 2.1.

Tabel 2.1. Daftar Pertanyaan

No.	Pertanyaan
1	Roti <i>canai</i> berasal dari negara mana?
2	Sebutkan 1 produk makanan dari Taiwan?
3	Sebutkan 2 jenis jamur yang Anda ketahui?
4	Jenis tepung / sagu apa yang memiliki tekstur kasar?
5	Jelaskan fungsi air sagu dalam pembuatan pangsit?
6	Apa itu <i>spatula</i> ?

No.	Pertanyaan
7	Apa itu <i>caramel</i> ?
8	Bagaimana cara mencuci kerak <i>caramel</i> di panci?
9	Bagaimana cara mengecek suhu minyak sebelum menggoreng?
10	Apa itu <i>Ngo-hiong</i> ?

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Yan Su Ji adalah sebuah kudapan Taiwan yang telah dinovasi dengan bahan dasar daging ayam. *Yan Su Ji* diadaptasi dari kudapan Taiwan yang bernama *Ji Pai* (*steak* ayam goreng). Produk *Bing Tang Hu Lu* adalah sebuah manisan yang terbuat dari buah-buahan yang ditusuk sejajar dan dibalut dengan karamel lalu disajikan dingin. Sedangkan *Shou Zhua Bing* adalah kudapan *fusion* yang berbahan dasar roti *canai* ala Taiwan yang diisi dengan sayur, daging, telur dan bumbu ala Taiwan. *Mo Gu Qiu* adalah sebuah kudapan Taiwan yang telah diinovasi dengan bahan dasar jamur *champignon*. *Mo Gu Qiu* diadaptasi dari kudapan Taiwan yang bernama *Ke Le Bing* (kroket). *Zha Yun Tun* adalah sebuah kudapan Taiwan yang telah diinovasi dengan bahan dasar daging ayam. *Zha Yun Tun* diadaptasi dari kudapan Taiwan yang bernama *Yun Tun* (pangsit kuah). Kreasi cita rasa Indonesia yang muncul dalam kudapan ini adalah kombinasi daging, kacang dan jamur yang mana masyarakat Indonesia senang mengkonsumsi makanan dengan berbahan dasar tersebut.

Melalui kegiatan ini siswa SMK Negeri 1 Tangerang Selatan mempelajari cara berpakaian di area *Kitchen*, pengenalan alat dalam pengolahan makanan, pengenalan produk kudapan Taiwan, bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan produk kudapan Taiwan, cara pembuatan kudapan Taiwan dan cara penyajian produk. Antusiasme siswa dalam mempelajari produk kudapan Taiwan tercermin pada motivasi siswa untuk berpartisipasi aktif dari awal hingga akhir dan pada kemampuan mengingat para siswa tentang informasi terkait produk kudapan Taiwan. Hal ini terlihat dari hasil *post-test* yang tergolong baik dibandingkan dengan hasil *pre-test*, terdapat pada Tabel 3.1.

Tabel 3.1. Hasil Kuis Siswa SMKN 1 Tangerang Selatan

No.	Nama Siswa	Nilai Sebelum Pelatihan	Nilai Setelah Pelatihan
1	Adellia Bela Mareta	20	100
2	Thurfa Nadira	40	100
3	Ainuna Elma Mutmainah	10	90
4	Maryam Ayu Rosita	20	100
5	Hana Rahmania	20	100
6	Maria Anastasia	30	100
7	Bismar Renaldi	50	100
8	Indri Oktaviani P	10	90
9	Annisa Fitri	20	100
10	Annisa Maudy P	20	100
11	Zulfa Imay	30	100
12	Ade Rizka Zulia	30	100
13	Amalia Febriyanti	20	100
14	Ervan Subagyo	40	100
15	Maulana Husaini	20	100
16	Foebe Mervia Manandar	20	100
17	Indi Liani Lestari	50	90
18	Muthia Yuliani	10	100
19	Nadia Feby Aulia	10	90
20	Dhania Putri Laras Sari	30	100
21	Ufairo Qisthi Sabila	20	100
22	Andiana Meitri	20	90

PELATIHAN PEMBUATAN KUDAPAN FUSION TAIWAN BAGI SISWA SMK DI TANGERANG SELATAN

No.	Nama Siswa	Nilai Sebelum Pelatihan	Nilai Setelah Pelatihan
23	Krisda Tiofani	10	100
24	Trie Oktavianie Nasyam	10	100
25	Jihan Mardiah Sari	10	100
26	Syahra Wilda Nabila	40	100
27	Fatma Sundary Agustin	20	90
28	Lathifa Elza Putri	30	100
29	Raisa Leony Rihantan	30	90
30	Pandu Pratama	30	100

Pada tabel tersebut terlihat peningkatan pengetahuan tentang kudapan Taiwan. Sebelum dilakukan pelatihan nilai rata-rata peserta pelatihan adalah 24 poin dan setelah mengikuti pelatihan nilai rata-rata peserta mencapai 98 poin. Hal ini memperlihatkan bahwa peserta menerima informasi dengan baik dan mengikuti arahan selama pelatihan diberikan.

4. SIMPULAN DAN SARAN

4.1 Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dalam bentuk pelatihan pembuatan produk kudapan *fusion* Taiwan untuk siswa SMKN 1 Tangerang Selatan berjalan dengan baik. Dalam rangka menjamin keberlanjutan program, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan dan SMK Negeri 1 Tangerang Selatan berbagi sumber daya dalam hal tenaga, waktu dan fasilitas. Keberhasilan program dapat ditunjukkan dengan adanya peningkatan hasil *pre-test* dan *post-test* yang dilakukan. Kegiatan ini sangat baik untuk menambahkan pengetahuan dan kreasi baru tentang kudapan *fusion* Taiwan yang dapat dikembangkan di Indonesia.

4.2 Saran

Pihak sekolah perlu untuk mengadakan kerja sama yang dengan berbagai lembaga untuk mengadakan program pelatihan yang berkaitan dengan kuliner secara berkelanjutan. Selain itu perlu dikembangkan klub pencinta kuliner untuk mengakomodir siswa yang memiliki minat di bidang kuliner sehingga dapat meningkatkan keterampilan dalam bidang pengolahan makanan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pelatihan pembuatan kudapan *fusion* Taiwan ini dapat terlaksana dengan baik berkat adanya dukungan dari semua pihak. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Ketua Jurusan Manajemen Perhotelan, Kepala Sekolah SMK Negeri 1 Tangerang Selatan, Ketua Program Studi Patiseri SMK Negeri 1 Tangerang Selatan, mahasiswa jurusan Manajemen Perhotelan angkatan 2012 dan siswa SMK Negeri 1 Tangerang Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Cheng-Ter Kuo, Mei-Ling Chung dan Fang-Chi Kuo (2012). To Explore Taiwanese Night Markets Culture and Tourism Experience and Behaviour. *Procedia - Social and Behavioral Sciences* **40** (2012), pp. 435-440.
- Gillan, Audrey (2014). Taiwan, Home to the Best Street Food Markets in the World. Diunduh dari <http://www.theguardian.com/travel/2014/may/17/taiwan-taipei-street-food-markets> tanggal 10 Mei 2015.

Y. Kristiana, N. Yuliantoro

Noe, R., Hollenbeck, J. dan Gerhart, B., Wright, P. (2013), *Fundamentals of Human Resource Management*, 5ed Ed, NY: McGraw-Hill.
Undang-Undang Republik Indonesia No. 20 (2013). *Sistem Pendidikan Nasional*.