

Pelatihan Pembuatan Pizza Dan Paves Berbahan Dasar Ubi Ungu Kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria

Febryola Indra^{1*}, Verenia Novelia Christabel²

^{1,2}Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan,
Lippo Village, Indonesia

Email: ¹febryola.indra@uph.edu, ²vc80169@student.uph.edu

Abstrak: Western Cuisine merupakan istilah umum yang mengacu pada masakan Eropa dan negara-negara Barat lainnya. Di Indonesia, sudah banyak restoran yang menyajikan makanan Barat, diantaranya Pizza dan Paves. Pizza merupakan salah satu makanan yang berasal dari Italia yang berupa roti bundar dan pipih, yang dilumuri tomato concasse dan diberi berbagai macam topping di atasnya. Paves merupakan salah satu hidangan penutup berlapis yang berasal dari Brazil yang mirip dengan tiramisu. Pizza dan Paves merupakan makanan yang digemari oleh kalangan masyarakat, hanya saja memiliki kalori yang sangat tinggi. Ubi Ungu merupakan salah satu komoditas umbi-umbian yang memiliki peran dalam diversifikasi pangan yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi ungu mempunyai beberapa manfaat yang baik untuk tubuh, terutama untuk penderita diabetes. Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah: (1) Memberi pelatihan cara membuat Pizza dan Paves berbahan dasar Ubi Ungu; (2) Membangun kerjasama antara Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dengan pihak SMK Santa Maria.

Kata Kunci: Pizza, Paves, Ubi Ungu.

Abstract: Western Cuisine is a general term that refers to the cuisine of Europe and other Western countries. In Indonesia, there are many restaurant servings Western Food, including Pizza and Paves. Pizza is a food originating from Italy in the form of round and flat bread, which is covered with tomato concasse and given various kinds of toppings on it. Paves is a dessert originating from Brazil which is similar to tiramisu. Pizza and Paves are foods that are favored by the community, but they have high calories. Purple sweet potato is one of the tuber commodities that have a role in food that is commonly found in Indonesia. Sweet potatoes have several benefits that are good for the body, especially for diabetics. The aims of this Community Service are: (1) To provide training on how to make Pizza and Paves made from Purple Sweet Potatoes; (2) Building cooperation between the Faculty of Tourism, Universitas Pelita Harapan and the Santa Maria Vocational School.

Keywords: Pizza, Paves, Purple Sweet Potato.

1. PENDAHULUAN

Ubi jalar dikenal dengan istilah ketela rambat yang termasuk ke dalam jenis tanaman palawija dan dapat berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok. Ubi jalar merupakan tanaman yang tumbuh menjalar di atas tanah dan menghasilkan umbi dalam tanah serta dapat tumbuh pada lahan yang kurang subur[1]. Ubi jalar memiliki rasa yang manis dan kaya akan karbohidrat. Terdapat beberapa jenis ubi jalar, diantaranya ubi cilembu, ubi jalar orange, ubi jalar putih, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu. Ubi Ungu (*Ipomea batatas* L. Poir) merupakan salah satu komoditas umbi-umbian yang memiliki peran dalam diversifikasi pangan yang banyak ditemui di Indonesia. Warna ungu pada ubi jalar ini berasal dari pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubi. Antosianin pada ubi ungu mempunyai aktivitas sebagai antioksidan karena mampu menangkal radikal bebas dan menghambat peroksidasi lipid, penyebab utama kerusakan pada sel yang berasosiasi terjadinya penuaan dan penyakit degeneratif. Selain banyak manfaatnya, harga ubi ungu juga relatif murah[2].

Pada saat ini, sudah banyak yang mengembangkan ubi ungu menjadi olahan makanan, seperti keripik, gorengan, dan lainnya. Berdasarkan hal tersebut, maka Mahasiswa Fakultas Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan menyelenggarakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat untuk memberikan pelatihan dalam membuat Pizza dan Paves berbahan dasar ubi ungu. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkenalkan olahan ubi ungu yang dijadikan ke dalam makanan Western kepada generasi millennial, serta mengasah

kemampuan Mahasiswa Pengelolaan Perhotelan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria.

2. KERANGKA TEORI

Western cuisine merupakan istilah umum secara kolektif yang mengacu pada masakan Eropa dan negara-negara Barat lainnya. Makanan Western berbeda dengan makanan Asia karena setiap negara mempunyai cita rasa dan cara memasak yang berbeda. Selain itu, masing-masing memiliki ciri khas bumbunya tersendiri untuk menciptakan makanan yang lezat dan sesuai dengan selera masyarakat[3]. Pada masa sekarang, banyak restoran yang menyajikan hidangan *Western* di Indonesia, diantaranya *Pizza* dan *Paves*. *Pizza* merupakan salah satu makanan yang berasal dari Italia yang berupa roti bundar dan pipih dan dilumuri *tomato concasse* dan diberi berbagai macam topping di atasnya. *Pizza* juga salah satu makanan yang paling populer dan paling banyak digemari di seluruh dunia. Selain itu, *Pizza* juga merupakan hidangan nomor dua dalam layanan makanan di Amerika Serikat, yaitu bernilai \$4,4 miliar dalam penjualan atau lima persen dari total *independent* dan *regional restaurant*. Terdapat 77% orang Amerika yang melaporkan bahwa mereka makan *pizza* lebih dari sekali per bulan dan 35% orang Amerika yang makan *Pizza* lebih dari sekali per minggu[6]. Di Indonesia, *Pizza* sudah dijual dengan berbagai macam variasi, baik versi Italia, Amerika maupun versi lokal.

Pizza pertama kali masuk ke Indonesia pada tahun 1980-an. Saat itu gerai *Pizza* yang masuk adalah *Pizza* dari Amerika. Di Amerika, *Pizza* dimodifikasi sesuai dengan selera orang Amerika. Sama seperti di Amerika, di Indonesia juga dimodifikasi agar sesuai dengan lidah dan selera orang Indonesia dengan menggunakan makanan khas Indonesia, seperti rendang, balado, dan lainnya[5]. *Paves* merupakan salah satu hidangan penutup berlapis yang berasal dari Brazil yang terbuat dengan kombinasi biskuit (*ladyfinger*), berbagai krim, dan buah-buahan. Hidangan penutup ini hampir sama dengan tiramisu, hanya saja *Paves* tidak menggunakan kopi. Dalam pembuatan *Paves* sangat mudah dan tidak membutuhkan waktu yang lama. Selain itu, bahan yang digunakan sangat mudah ditemukan[4].

3. METODE PENELITIAN

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan secara online dengan menggunakan aplikasi penunjang yaitu *platform zoom*. Kegiatan ini terbagi menjadi tiga sesi, yaitu sesi pemaparan materi, sesi demonstrasi, dan sesi tanya jawab. Pada pemaparan materi, presentator akan menjelaskan mengenai ubi ungu, cara pembuatan *Pizza* dan *Paves* berbahan dasar ubi ungu. Kemudian mendemonstrasikan secara *live* cara pembuatan *Pizza* dan *Paves* berbahan dasar ubi ungu kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria. Sebelum masuk ke sesi pemaparan materi, para peserta diwajibkan untuk mengisi *form Pre-Test*. Pengisian *form Pre-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan setiap peserta sebelum materi dijelaskan. Kemudian, setelah sesi pemaparan materi dan sesi tanya jawab selesai, para peserta diwajibkan untuk mengisi *form Post-Test*. Pengisian *form Post-Test* ini bertujuan untuk mengetahui kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan terkait materi yang sudah dijelaskan. Sehingga tim Pelaksana dapat membandingkan hasil melalui pengisian *form Pre-Test* dan *Post-Test*.

4. HASIL

Untuk mengetahui kemampuan Siswa-Siswi SMK Santa Maria dari sebelum pemaparan materi sampai setelah pemaparan materi, maka tim pelaksana memberikan *form Pre-Test* dan *Post-Test* yang harus diisi oleh para peserta.

- a. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* dari Responden adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang Pizza

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	Persentase (%)	Responden <i>Post-Test</i>	Persentase (%)
Amerika	-	-	-	-
Brazil	-	-	-	-
Italia	36	100%	36	100%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* maupun *Post-Test* terdapat 100% peserta yang menjawab “Italia”. Hal ini menjelaskan bahwa seluruh peserta mengetahui bahwa Pizza berasal dari “Italia”.

Tabel 2. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang Negara Asal Paves

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	Persentase (%)	Responden <i>Post-Test</i>	Persentase (%)
Amerika	5	14%	-	-
Brazil	25	69%	35	97%
Italia	6	17%	1	3%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 69% peserta yang menjawab “Brazil”, terdapat 17% peserta yang menjawab “Italia”, dan terdapat 14% peserta yang menjawab “Amerika”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 97% peserta yang menjawab “Brazil”, dan terdapat 3% peserta yang menjawab “Italia”. Hal ini menjelaskan bahwa setelah mengikuti pelatihan ini mayoritas peserta telah mengetahui bahwa Paves berasal dari “Brazil”.

Tabel 3. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang yang Membedakan Paves dengan Tiramisu

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	Persentase (%)	Responden <i>Post-Test</i>	Persentase (%)
Paves tidak menggunakan kopi, sedangkan tiramisu menggunakan kopi	36	100%	36	100%
Paves menggunakan kopi, sedangkan tiramisu tidak menggunakan kopi	-	-	-	-

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* maupun *Post-Test* terdapat 100% peserta yang menjawab “Paves tidak menggunakan kopi, sedangkan tiramisu menggunakan kopi”. Hal ini menjelaskan bahwa seluruh peserta sudah mengetahui perbedaan Paves dengan Tiramisu adalah “Paves tidak menggunakan kopi, sedangkan tiramisu menggunakan kopi”.

Tabel 4. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang Kandungan yang Terdapat Pada Ubi Ungu

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	Persentase (%)	Responden <i>Post-Test</i>	Persentase (%)
Serat	9	25%	1	3%
Antosianin	3	8%	-	-
Karbohidrat	10	28%	1	3%
Semua Benar	14	39%	34	94%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* terdapat 39% peserta yang menjawab “Semua Benar”, terdapat 28% peserta yang menjawab “Karbohidrat”, terdapat 25% peserta yang menjawab “Serat”, dan terdapat 8% peserta yang menjawab “Antosianin”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 94% peserta yang menjawab “Semua Benar”, dan terdapat 3% peserta yang menjawab “Karbohidrat” dan “Serat”. Hal ini menjelaskan bahwa setelah

mengikuti pelatihan ini mayoritas peserta telah mengetahui bahwa kandungan yang terdapat pada ubi ungu adalah “Semua Benar”.

Tabel 5. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* tentang Ubi Ungu

Jawaban	Responden <i>Pre-Test</i>	Persentase (%)	Responden <i>Post-Test</i>	Persentase (%)
Dapat mengontrol kadar gula darah	-	-	-	-
Tinggi Kalori	33	92%	35	97%
Dapat Mencegah Kanker	3	8%	1	3%

Berdasarkan jawaban responden, pada hasil *Pre-Test* 92% peserta yang menjawab “Tinggi Kalori”, dan terdapat 8% peserta yang menjawab “Dapat mencegah kanker”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *Post-Test* terdapat 97% peserta yang menjawab “Tinggi Kalori”, dan terdapat 3% peserta yang menjawab “Dapat mencegah kanker”. Hal ini menjelaskan bahwa setelah mengikuti pelatihan ini mayoritas peserta telah mengetahui bahwa pernyataan yang tidak tepat mengenai ubi ungu adalah “Tinggi Kalori”.

b. Hasil Umpan Balik Peserta

Adapun dalam pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan pemberian *form* umpan balik peserta. *Form* umpan balik ini bertujuan untuk mendapatkan umpan balik dari para peserta yang mengikuti kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu Siswa-Siswi SMK Santa Maria secara keseluruhan dari awal sampai pada akhir kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Hasil umpan balik dari para peserta adalah sebagai berikut:

Tabel 6. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
1	Seberapa puas Anda terhadap kegiatan pelatihan ini ?	1	Sangat Tidak Puas	-	-
		2	Tidak Puas	-	-
		3	Cukup Puas	5	14%
		4	Puas	21	58%
		5	Sangat Puas	10	28%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 28% peserta memberikan nilai lima, yaitu “Sangat Puas”, terdapat 58% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu “Puas”, dan terdapat 14% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu “Cukup Puas” dengan pelatihan yang diadakan. Hal ini membuktikan mayoritas peserta merasa puas dengan pelatihan ini.

Tabel 7. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
2	Materi yang diberikan dapat menambah pengetahuan	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	3	8%
		4	Setuju	22	61%
		5	Sangat Setuju	11	31%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 31% peserta memberikan nilai lima, yaitu “Sangat Setuju”, terdapat 61% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu

“Setuju”, dan terdapat 8% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu “Cukup Setuju”. Hal ini membuktikan bahwa materi yang diberikan dapat menambah pengetahuan para peserta.

Tabel 8. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No	Pertanyaan	Nilai	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
3	Pembicara menyampaikan materi dengan baik dan mudah dimengerti?	1	Sangat Tidak Setuju	-	-
		2	Tidak Setuju	-	-
		3	Cukup Setuju	4	11%
		4	Setuju	20	56%
		5	Sangat Setuju	12	33%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 33% peserta memberikan nilai lima, yaitu “Sangat Setuju”, terdapat 56% peserta yang memberikan nilai empat, yaitu “Setuju”, dan terdapat 11% peserta yang memberikan nilai tiga, yaitu “Cukup Setuju”. Hal ini membuktikan bahwa pembicara dapat menyampaikan materi dengan baik dan mudah dimengerti oleh para peserta.

Tabel 9. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
4	Apakah Anda tertarik untuk mencoba membuat makanan Western lainnya yang berbahan dasar ubi ungu?	Tertarik	30	83%
		Tidak Tertarik	6	17%

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa terdapat 83% peserta pelatihan menjawab “Tertarik”, dan 17% peserta menjawab “Tidak Tertarik”. Hal ini menjelaskan bahwa mayoritas peserta dari Siswa-Siswi SMK Santa Maria tertarik untuk mencoba membuat makanan Western yang berbahan dasar ubi ungu.

Tabel 10. Pertanyaan Umpan Balik Peserta

No	Pertanyaan	Jawaban	Jumlah Responden	Persentase (%)
5	Apakah Anda akan hadir kembali, apabila pelatihan seperti ini dilaksanakan kembali?	Ya	36	100
		Tidak	-	-

Berdasarkan jawaban responden, dapat diketahui bahwa 100% peserta pelatihan menjawab “Ya”. Hal ini menjelaskan bahwa seluruh peserta dari Siswa-Siswi SMK Santa Maria bersedia untuk mengikuti kembali apabila pelatihan seperti ini dilaksanakan kembali.

5. KESIMPULAN

Melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah memberikan manfaat dalam membantu Siswa-Siswi SMK Santa Maria untuk menambah pengetahuan serta mengembangkan pola pikir yang lebih kreatif dan inovatif mengenai

ubi ungu dan cara pembuatan *Pizza* dan *Paves* yang berbahan dasar ubi ungu. Hal ini dapat dilihat dari hasil *Pre-Test* dan *Post-Test* para peserta yang mengalami peningkatan. Selain itu, berdasarkan hasil umpan balik yang sudah diperoleh dari Siswa-Siswi SMK Santa Maria, maka dapat diketahui bahwa kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini berjalan dengan baik dan memberikan dampak positif bagi Siswa-Siswi SMK Santa Maria.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BPPSDMP. (2020). *UBI JALAR (Ipomoea batatas . L)*. <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/94268/ubi-jalar--ipomoea-batatas-l-sumber-pangan-lokal/>
- [2] Hardoko, Hendarto, L., & Siregar, T. M. (2011). *Pemanfaatan Ubi Jalar Ungu (Ipomea batatas L. Poir) Sebagai Pengganti Tepung Terigu dan Sumber Antioksidan Pada Roti Tawar*. January. <https://doi.org/10.6066/2414>
- [3] Librarycafeblog. (2016). *Perbedaan Rasa Makanan Asia dan Barat Terungkap*. <https://librarycafeblog.wordpress.com/2016/04/26/perbedaan-rasa-makanan-asia-dan-barat-terungkap/?msclkid=746af0dac16311ec9b9ee5935e9ab77e>
- [4] Maria's, C. (n.d.). *Pavê from Bahia*. <http://www.maria-brazil.org/pave.htm>
- [5] Sonia, B. (2018). *Lahir di Napoli Kini Pizza Dikenal di Seluruh Penjuru Dunia*. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-3937223/lahir-di-napoli-kini-pizza-dikenal-di-seluruh-penjuru-dunia?msclkid=887136e2c16011ecb0ee300549347089>
- [6] Sysco. (2017). *The Pizza Book*. [https://digitalmarketing.blob.core.windows.net/5436/files/ancillary-document-pizza-book_\(1\).pdf](https://digitalmarketing.blob.core.windows.net/5436/files/ancillary-document-pizza-book_(1).pdf)