

**TEKNIK *FUSSION* UNTUK OLAHAN DONAT
(*GLAZED PUMKIN DONNUT*) DAN
BAKPAO (BAKPAO KARAKTER UBI UNGU)
DALAM RANGKA KEMANDIRIAN PANGAN BAGI
SMK NUSAPUTERA 2 SEMARANG**

Wahyu Mafatikhul Aulia¹, Retnowati², Sri Mulyani³

Universitas Stikubank Semarang, Jl. Kendeng V Bendan Ngisor Semarang

Email: wahyumafatikhulaulia@edu.unisbank.ac.id

ABSTRAK

Abstrak – Fakultas Vokasi Universitas Stikubank bersinergi dengan Fermipan sebagai mitra DUDI berkolaborasi mengadakan kegiatan Vocational Skill Short Course bagi siswa SMK Nusaputera 2 Semarang. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pemberian upgrade skill berupa pengolahan produk makanan menggunakan teknik fusion food untuk meningkatkan nilai jual dan ketahanan pangan pada produk kearifan lokal yaitu pumkin dan ubi ungu, serta berkolaborasi dengan pastry chef dari mitra DUDI yaitu Fermipan kepada siswa perhotelan SMK Nusaputera 2 Semarang. Pembuatan produk glaze pumkin donut dan bakpao karakter isi ubi ungu, sekaligus memberikan arahan pembuatan kemasan yang menarik dan cara pemasarannya di sosial media. Metode dari kegiatan “Teknik Fussion untuk olahan Donat (Glazed Pumkin Donnut) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” meliputi pengenalan alat, bahan dan pastry kitchen. Kemudian dilanjut dengan penjelasan resep dan praktik secara langsung di Pastry Kitchen bersama team dari dosen perhotelan, fakultas vokasi Universitas Stikubank berkolaborasi dengan chef Aryo sebagai praktisi dari team Fermipan. Dilanjut dengan evaluasi hasil praktek yang telah dibuat oleh siswa siswi SMK Nusaputera 2 Semarang, apakah sudah sesuai dengan kriteria hasil yang diharapkan dari bakpao dan donat. Hasil peserta mendapatkan pelatihan skill pengolahan pumkin dan ubi ungu menggunakan teknik fussion food. Peserta (khalayak sasaran) dapat mengolah produk dengan bahan dasar pumkin dan ubi ungu menggunakan teknik fusion food yaitu Glaze Pumkin Donnut dan Bakpao Karakter isi Ubi Ungu, dapat meningkatkan nilai jual dari produk komoditas lokal pumkin dan ubi ungu. Peserta (khalayak sasaran) mendapatkan skill tentang variasi produk donut dan bakpao, sehingga mendorong mereka menjadi youth foodpreneur. Dampak dilakukan pengabdian Siswa SMK Nusaputera 2 Semarang mendapatkan upgrade skill di bidang culinary dan mengenalkan teknik fussion food yang sebelumnya mereka yang belum dapatkan di bangku sekolah dengan bahan dasar pumkin dan ubi ungu.

Kata kunci : *fussion*, donat, bakpao, kemandirian pangan

ABSTRACT

Abstract – The Faculty of Vocational Studies at Stikubank University synergizes with Fermipan as a DUDI partner in collaborating to hold Vocational Skill Short Course activities for students of SMK Nusaputera 2 Semarang. The purpose of this community service activity is to provide skill upgrades in the form of processing food products using fusion food techniques to increase the selling vale and food security of local wisdom products, namely Pumkin and purple sweet potatoes, as well as collaborating with pastry chefs from DUDI partners, namely Fermipan, to SMK hospitality students. Nusaputera 2 Semarang. Making glaze products with pumkin donuts and purple sweet potato character buns, as well as providing directions for making attractive packaging and marketing methods on social media. The method of the activity "Fussion Technique for Processed Donuts (Glazed Pumkin Donnut) and Bakpao (Bakpao with Purple Sweet Potato Character) in the context of Food Independence for SMK Nusaputera 2 Semarang" includes introduction of tools, materials and pastry kitchen. Then it was continued with an explanation of recipes and practices directly in the Pastry Kitchen with a team from hospitality lecturers, Universitas Stikubank vocational faculty in collaboration with chef Aryo

as a practitioner from the Fermipan team. Followed by the evaluation of the results of the practice that has been made by students of SMK Nusaputera 2 Semarang, whether it is in accordance with the criteria for the expected results of the buns and donuts. The results of participants getting training in processing skills of pumkin and purple sweet potato using the fussion food technique, Participants (target audience) can process products with the basic ingredients of pumkin and purple sweet potato using the fusion food technique, namely Glaze Pumkin Donnut and Bakpao. local commodity products are pumkin and purple sweet potato. Participants (target audience) gain skills about the variety of donuts and buns, thus encouraging them to become youth foodpreneurs. The impact of the dedication is that students at SMK Nusaputera 2 Semarang get skill upgrades in the culinary field and introduce fusion food techniques that previously they had not gotten in school with the basic ingredients of pumkin and purple sweet potato.

Keywords: *fussion, donnut, buns, food self-sufficiency*

PENDAHULUAN

SMK Nusaputera 2 Semarang berdiri pada 20 April 1981 awalnya berdiri dengan nama Sekolah Menengah Farmasi Nusaputera (SMF). Seperti halnya sekolah dengan sebutan yang sama, SMF menghasilkan asisten apoteker. Tidak banyak saat itu sekolah yang sejenis. Kelahiran sekolah ini dilandasi dengan suatu keinginan ikut berpartisipasi dalam pembangunan kesehatan khususnya di bidang farmasi.

Tahun 2009 terjadi perubahan nama SMF Nusaputera menjadi SMK Nusaputera 2 sebagai konsekuensi dari kebijakan pemerintah tentang pendidikan menengah. Setiap pendidikan menengah di luar departemen pendidikan diwajibkan bergabung menjadi satu di bawah binaan departemen pendidikan nasional. Perubahan memang tidak dapat dicegah, tetapi komitmen tetap, terus mendidik, terus melatih. Bahkan perubahan itu memungkinkan sekolah ini memberikan manfaat lebih banyak dengan melahirkan kompetensi baru yaitu Farmasi Industri (2009) dan Perhotelan (2019).

Dengan adanya program studi keahlian Perhotelan di SMK Nusaputera 2 Semarang maka memiliki core utama untuk kompetensi yang dimiliki adalah bidang *Room Division* dan *Food Beverage*. *Food Beverage* sendiri di bagi menjadi 2 yaitu *Food Beverage Service* dan *Food Beverage Product*. Bahkan dalam 3 tahun ini untuk *Food and Beverage* sudah menjadi mata pelajaran wajib bagi siswa Perhotelan SMK. *Skill* yang dimiliki siswa harus bisa sampai dengan menyiapkan baik makanan dan minuman bagi tamu, tidak hanya ketika mereka berkarier di hotel namun di *restaurant, café, coffee shop* maupun pada saat ingin berkarier menjadi *foodpreneur*.

Namun beberapa fakta yang didapat di industry hotel maupun restaurant, siswa lulusan SMK Perhotelan, belum siap terapan, sehingga perlu diberikan *upgrade skill*. Apalagi dunia culinary sangat berkembang pesat dengan munculnya beberapa jenis makanan yang sedang happening menggunakan teknik *fussion food*. Karena disini

ternyata *fussion food* menjadi penting dan bisa jadi strategi untuk membuat milenial tertarik dengan kuliner Indonesia. *Fussion food* sesungguhnya adalah memberikan sentuhan unik pada makanan bercita rasa khas Indonesia, agar memberikan warna baru pada masakan tersebut. Penting mengombinasikan satu jenis masakan khas Indonesia, dengan masakan lain baik dari Indonesia atau dari negara lain, untuk menciptakan kreasi masakan baru yang belum pernah ada sebelumnya.

Melihat komoditas di Semarang yang melimpah akan produk kearifan lokalnya yaitu pumkin dan ubi ungu, maka menjadi peluang yang tidak boleh dilewatkan untuk menciptakan kreasi makanan baru menggunakan Teknik *fussion food* ini untuk meningkatkan nilai jual dan juga ketahanan pangan. Dari dua produk lokal ini dapat di olah menjadi beberapa makanan antara lain *glaze pumkin donut* dan bakpao karakter isi ubi ungu.

Fakultas Vokasi Universitas Stikubank bersinergi dengan Fermipan sebagai mitra DUDI, menangkap peluang ini dan berkolaborasi mengadakan kegiatan *Vocational Skill Short Course* bagi siswa SMK Nusaputera 2 Semarang untuk memberikan upgrade skill di bidang culinary dan mengenalkan teknik *fussion food* yang sebelumnya mereka yang belum dapatan di bangku sekolah dengan bahan dasar *pumkin* dan ubi ungu.

Oleh karena itu, Oleh karena itu, Universitas Stikubank melalui program *Vocational Skill-Short Course* (VSSC) membekali siswa Perhotelan SMK Nusaputera 2 Semarang berupa keterampilan baru ini agar selain mencetak *hotelier*, juga bisa mencetak *foodpreneur* yang memiliki *skill* yang *up to date* dan terkini, mengikuti kompetisi global. Tujuan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah pemberian *upgrade skill* berupa pengolahan produk makanan menggunakan teknik *fusion food* untuk meningkatkan nilai jual dan ketahanan pangan pada produk kearifan lokal yaitu pumkin dan ubi ungu, serta berkolaborasi dengan *pastry chef* dari mitra DUDI yaitu Fermipan. Pembuatan produk *glaze pumkin donut* dan bakpao karakter isi ubi ungu, sekaligus memberikan arahan pembuatan kemasan yang menarik dan cara pemasarannya di sosial media.

METODE

Bentuk dari kegiatan “Teknik Fussion untuk Olahan Donat (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” meliputi pengenalan alat, bahan dan *pastry kitchen*. Kemudian

dilanjut dengan penjelasan resep dan praktik secara langsung di *Pastry Kitchen* bersama team dari dosen perhotelan, fakultas vokasi Universitas Stikubank berkolaborasi dengan chef Aryo sebagai praktisi dari team Fermipan. Dilanjut dengan evaluasi hasil praktek yang telah dibuat oleh siswa siswi SMK Nusaputera 2 Semarang, apakah sudah sesuai dengan kriteria hasil yang diharapkan dari bakpao dan donut.

Pada kegiatan “Teknik Fussion untuk Olahan Donut (Glazed Pumkin Donnut) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” ini dipandu oleh dosen Fakultas Vokasi dan melibatkan pihak eksternal, berkolaborasi dengan Fermipan untuk instruktur *Pastry Chef* (chef Aryo) dengan jumlah keseluruhan dosen yang masuk dalam tim pelaksana adalah 3 (empat) orang dari Fakultas Vokasi dan 1 (satu) orang dari Fermipan untuk instruktur *Pastry Chef*. Sedangkan nama tim pelaksana dosen dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1
Jumlah Dosen dan Nama Tim Pelaksana

No	Nama Dosen	Home Base	Sebagai
1	Wahyu Mafathikul Aulia,S.Pd, MM.Par	Fakultas Vokasi	Ketua
2	Dr.Retnowati, S.Si., M. Sc	Fakultas Vokasi	Anggota
3	Sri Mulyani, M.Kom	Fakultas Vokasi	Anggota

Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan “Teknik Fussion untuk Olahan Donut (Glazed Pumkin Donnut) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” adalah 22 orang terbagi menjadi 20 siswa dan 2 guru pendamping dari SMK Nusaputera 2 Semarang.

HASIL, PEMBAHASAN, DAN DAMPAK

Kegiatan VSCC (*Vocational Skill-Short Course*) dengan mengusung tema “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donat (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” dilaksanakan tanggal 11 Mei 2022 dan 12 Mei 2022. Hari itu dipilih karena sudah terjadi kesepakatan antara pihak team dosen Vokasi Universitas Stikubank, *pastry chef* Fermipan (chef Aryo) dan SMK Nusaputera 2 Semarang. Sedangkan jumlah jam dalam pelaksanaan kegiatan adalah 8 (delapan) jam yang terdiri dari 2 (dua) sesi pelaksanaan yaitu sesi pemberian materi dan sesi praktek dengan jumlah peserta kegiatan pelatihan adalah 20 orang (siswa) dan 2 guru

pendamping.

Partisipasi khalayak sasaran sangat antusias, ini terbukti dari jumlah peserta yaitu 22 orang, tidak hanya itu saja, peserta pun dalam menerima pelatihan sangat menikmati dan nyaman dengan suasana keceriaan.

Kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” dibuat supaya peserta (khalayak sasaran) merasa memiliki *additional skill* dalam bidang *culinary* khususnya mendapatkan pembaharuan terkait teknik *fussion food* untuk olahan produk donut dan bakpao menggunakan bahan dasar komoditas lokal yaitu *pumkin* dan ubi ungu.

Partisipasi peserta (khalayak sasaran) juga terlihat pada waktu sesi tanya jawab tentang kompetisi dasar *food and beverage* idang *pastry product* dengan materi memperbaharui pengetahuan tentang *fussion food* dan ketahanan pangan, packaging yang menarik, Teknik digital marketing, *food photography* dengan berbagai macam pertanyaan yang disampaikan, sehingga membuat suasana pelatihan semakin hidup dan menyenangkan. Apalagi dipandu oleh dosen-dosen muda dari Vokasi Unibank dan chef Aryo yang sangat komunikatif dengan siswa siswi SMK Nusaputera 2 Semarang.

Secara keseluruhan dari kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donat (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” yang telah dilaksanakan, partisipasi peserta (khalayak sasaran) menyatakan puas dan antusias. Peserta (khalayak sasaran) juga berharap di tahun-tahun berikutnya akan ada kegiatan berkelanjutan guna menambah pengetahuan, ketrampilan, dan materi-materi yang sedang *happening* di bidang *culinary* bagi siswa siswi SMK bidang Hospitality.

Pada akhir kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang”, dilakukan evaluasi terhadap kegiatan tersebut yang terdiri dari 2 (dua) jenis evaluasi yaitu:

a. Tingkat Kesiediaan Siswa

Pada evaluasi kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang”, tingkat kesiediaan atau antusiasme peserda didik mengikuti kegiatan ini sanattlah tinggi. Terbukti dengan siswa siswa datang lebih awal dan mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir dengan penuh semangat. Selain itu tingginya rasa ingin

tahu peserta didik tergambar dari keaktifan peserta didik dalam bertanya, mengkritisi dan mencari tahu selama berjalannya praktek pembuatan produk donut dan bakpao kepada para dosen dan chef Aryo.

b. Jumlah Produk yang Dihasilkan

Dalam kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang”. Dari 2 (dua) produk ini bisa dikembangkan dan divariasikan dalam berbagai bentuk, *toping*, *filling* dan beberapa karakter sesuai dengan keinginan. Dalam peatihan ini juga diberikan skill-skill tersebut, sehingga menambah variasi produk yang dihasilkan. Harapannya adalah, dengan bertambahnya variasi produk dari donut dan bakpao, semakin banyak juga produk yang bisa dipasarkan oleh siswa siswi SMK Nusaputera 2 Semarang nantinya, sehingga mereka bisa menjadi *youth foodpreneur* dan membuka lapangan pekerjaan bagi sekitarnya.

c. Indikator Keberhasilan

Pada proses indikator keberhasilan kegiatan ini dilihat dari keseluruhan aktivitas peserta selama mengikuti kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” yaitu siswa siswi berhasil membuat produk-produk tersebut sesuai dengan indikator keberhasilan baik dari rasa, bentuk, tekstur, warna dan variasinya. Selain itu antusiasme peserta didik dalam menyampaikan pendapat serta pengalaman, dapat mempraktekan dan cara memperbarui pengetahuan di bidang *culinary* khususnya *fussion food*.



Gambar 1. Baking Class with Chef Aryo



Gambar 2. Pembukaan Kegiatan Pengabdian



Gambar 3. Pembekalan Materi Pembuatan Donnut dan Bakpao Karakter oleh Chef Aryo



Gambar 4. Penutupan kegiatan VSCC pembuatan Pumkin Donut dan Bakpao Karakter Ubi Ungu

SIMPULAN

Dari kegiatan kegiatan “Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang” dapat disimpulkan bahwa melalui program *Vocational Skill-Short Course* (VSSC), dimana Universitas Stikubank bermitra dengan Chef Aryo (*chef pastry*) dari Fermipan, peserta (khalayak sasaran) mendapatkan pelatihan *skill* pengolahan *pumkin* dan ubi ungu menggunakan teknik *fusion food*. Bagi peserta (khalayak sasaran) mendapatkan *skill* sehingga dapat mengolah produk dengan bahan dasar *pumkin* dan ubi ungu menggunakan teknik *fusion food* yaitu *Glaze Pumkin Donnut* dan Bakpao Karakter isi Ubi Ungu sehingga memotivasi para siswa untuk menjadi *youth foodpreneur*.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada PT. Sangra Ratu Boga dimana fermipan sebagai salah satuproduknya yang sudah memberikan bantuan berupa *gift goodie bag* pada seluruh peserta yang berisi *marchendaise* dan produk *easy mix* (bakpao dan donut). Tidak lupa kami sampaikan terimakasih kepada chef Aryo yang telah totalitas dan sabar membimbing para siswa sampai kompeten dalam pembuatan produk bakpao dan donut. Selain itu terimaksi pada Lembaga Universitas Stikubank dan tim pengabdian yang sudah membantu berjalannya kegiatan *Vocational Skill-Short Course* (VSSC), dengan tema Teknik *Fussion* untuk Olahan Donut (*Glazed Pumkin Donnut*) dan Bakpao (Bakpao Karakter Ubi Ungu) dalam Rangka Kemandirian Pangan bagi SMK Nusaputera 2 Semarang.

DAFTAR PUSTAKA

- Faridah Anni, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 1*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- Faridah Anni, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional
- John Wiley & Sons, INC, 2009. *Mastering the Art and Craft Baking& Pastry 2nd edition*.
The Culinary Institute Of America
- K.Tatik Wardayati, 2011 *Rahasia Memilih Tepung Terigu*.
<https://intisari.grid.id/read/0375166/rahasia-memilih-tepungterigu> diunduh 21 oktober 2020 jam 21.53 WITA Morganelli,
- M.Husein Syarbini 2013. *A-Z Bakery*. Solo: PT Tiga Serangkai
- Stadelman, W. J. and O. J. Cotteril. 1977. *Egg Science and Technology*. 2th Ed. The AVI Publishing Company, INC, Westport Connecticut