



PELATIHAN KOREAN FATCARONS SEBAGAI PENGETAHUAN DI BIDANG PASTRY UNTUK SISWA SISWI SMK SANTA MARIA**Oleh****Febryola Indra¹, Shelvy Evalina², Kyani Pindy³, Nga Lai Nicole Wong⁴, Sherlly Bella Puspita⁵, Varrell Isadora Victor⁶****^{1,2,3,4,5,6}Universitas Pelita Harapan****E-mail: ¹febryola.indra@uph.edu, ²201541200019@student.uph.edu,
³01541200033@student.uph.edu, ⁴01541200143@student.uph.edu,
⁵01541200071@student.uph.edu, ⁶01541200155@student.uph.edu**

Article History:*Received: 10-04-2022**Revised: 22-04-2022**Accepted: 25-05-2022***Keywords:***Fatcarons, Macaron, Community Service, Training.***Abstract:** *Community service is one of the Tridharma Perguruan Tinggi (Three Pillars of Higher Education) which aims to increase the sense of concern for the community by sharing knowledge and skills. The purpose of this community service activity is: (1) Provide training on how to make fatcarons appropriately and professionally; (2) Establish cooperation between the Faculty of Tourism, Universitas Pelita Harapan and smk Santa Maria; (3) Carrying out one of the functions of the Tridharma Perguruan Tinggi (Three Pillars of Higher Education), especially in the field of Community Service; (4) Invite SMKN Hospitality students to innovate in making fatcarons and entrepreneurship in the field of bread and cake.*

PENDAHULUAN

Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilaksanakan oleh perguruan tinggi dalam upaya pengembangan, penyebarluasan, memecahkan masalah yang akan dihadapi. Kegiatan yang dilaksanakan adalah melakukan pelatihan, memberikan penyuluhan, memberikan ilmu, serta berbagai bentuk lainnya.¹ (Riduwan A., 2010) PKM ini dilakukan untuk meningkatkan rasa saling membantu dengan cara memberikan ilmu kepada orang lain. Sejak tahun 2019 terdapat virus di *Wuhan, China* yang menyebabkan dunia ikut terdampak dari virus ini karena sudah menyebar di seluruh dunia yaitu *Covid-19*. Akibatnya, bidang pendidikan sangat terdampak akan hal ini karena para mahasiswa/i tidak bisa sekolah tatap muka dan menjalankan aktivitas secara normal di sekolah atau perguruan tinggi. Dari hal ini juga membuat ekonomi masyarakat Indonesia sangat terdampak dan ekonomi negara Indonesia juga menurun. Seiring berjalannya waktu masyarakat Indonesia mulai mencoba beradaptasi dengan hidup berdampingan dengan virus *Covid-19* ini seperti mereka mulai mencoba untuk melakukan vaksinasi, mencoba sekolah dan perkuliahan secara daring, melakukan segala

¹ Riduwan, Akhmad. (2010). "PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT OLEH PERGURUAN TINGGI Lektor Madya Pada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya."

https://web.archive.org/web/20170923011612id_/https://ejournal.stiesia.ac.id/ekuitas/article/viewFile/1886/176



aktivitas secara *online* seperti berjualan *online*, membuat bisnis makanan *online*, dan masih banyak lagi.

Fatcarons atau yang memiliki kepanjangan *fat macaron* adalah makanan yang terbuat dari tepung almond dan berbagai isian rasa seperti *cream cheese* atau *buttercream*. *Fatcarons* mulai dikenal di daerah Korea Selatan karena terdapat beberapa food vlogger yang mulai memakan macaroon dengan banyak (*mukbang*) sehingga masyarakat lainnya pun menjadi penasaran dan mencoba membeli ke toko yang menjual *fatcarons* tersebut. *Fatcarons* habis terjual sangat cepat di Korea Selatan pada saat itu karena masyarakat sudah menunggu didepan toko sejak pagi hari. *Fatcarons* adalah macaroons yang memiliki isian (*filling*) yang tebal. Keunikan *fatcarons* juga sangat beragam sesuai dengan kreativitas para pembuat kue. Biasanya, macaroon dibuat cenderung manis sedangkan *fatcarons* dibuat lebih tidak manis atau *less sugar* karena isian dari *fatcarons* itu sendiri sudah tebal. Manis dari isian *fatcarons* juga bisa terbuat dari buah-buahan yang segar sehingga memiliki rasa yang unik. Di Korea, *fatcarons* menjadi makanan yang disajikan saat dingin atau sebagai *cold dessert*. Rasa dari *fatcarons* ini hampir mirip dengan *ice cream* karena disajikan pada saat dingin. *Macaron* ini biasanya dibeli oleh masyarakat pada saat hari-hari spesial karena bentuknya yang indah dan juga unik sehingga sebagai hadiah untuk merayakan hari spesial seseorang.² (**The Korea Herald, 2019**)

Pada saat ini, rata-rata semua orang sudah memiliki hobi baru yang banyak ditekuni oleh banyak orang. Baking menjadi salah satu hobi yang ditekuni banyak masyarakat saat ini. Baking adalah cara seseorang mengekspresikan kreativitas dan karakternya berdasarkan hidangan yang dibuat. Selain hanya sebagai hobi, membuat kue atau *baking* juga dapat dijadikan menjadi ide untuk membuka usaha. Berdasarkan hal tersebut, maka Fakultas Pariwisata Program Studi Pengelolaan Perhotelan menyelenggarakan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini yang akan membahas mengenai korean *fatcarons* untuk Siswa-Siswi SMK Santa Maria. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan dalam *fatcarons*. Selain itu, untuk mengasah kemampuan mahasiswa Pengelolaan Perhotelan dalam mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dimiliki kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria. Melalui pelatihan ini, diharapkan adanya peningkatan kerja sama antara Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan dengan SMK Santa Maria.

METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk *workshop* dimana ada pelatihan dan sesi tanya jawab yang akan dimasukkan dalam agenda dan akan dilakukan secara online menggunakan aplikasi pendukung yaitu platform ZOOM. Kami sebagai tim Pelayanan Kepada Masyarakat akan memberikan presentasi sesuai materi dan menampilkan beberapa video cara pembuatan *fatcarons* ala korea dengan menggunakan beberapa bahan, agar peserta lebih mudah mengerti mengenai cara membuat *fatcarons* ala korea dari yang sebelum memulai pelatihan. Kami akan melakukan tes terlebih dahulu (*pre-test*), dimana akan terlihat pengetahuan mereka; apakah peserta mengetahui bahan apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan variasi *fatcaron* ala korea; dan apakah mereka telah

² "Behind South Korea's 'Fatcaron' Sensation / the Korea Herald." (July 7, 2019). www.youtube.com. Accessed April 7, 2022. [Behind South Korea's 'fatcaron' sensation / The Korea Herald](https://www.youtube.com/watch?v=...)



mencobanya atau belum, kami juga akan melakukan tes berikut (*post-test*) untuk melihat apakah mereka memahami pelatihan tersebut atau tidak, dapat melihat pengetahuan peserta setelah mengikuti pelatihan ini, supaya juga untuk melihat umpan balik yang dihasilkan oleh pelatihan *Korean Fatcaron* untuk digunakan sebagai bahan ulasan bagi tim Pelayanan Kepada Masyarakat.



Gambar 1. Diagram Pelaksanaan Kegiatan

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. Terdapat 34 peserta yang mengisi form *Pre-Test* dan *Post-Test*.

Hasil *Pre-Test* dan *Post Test* dari responden adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Apa saja bahan dasar yang diperlukan untuk membuat macaron shell?

Jawaban	Respondan <i>Pre-Test</i>	%	Respondan <i>Post-Test</i>	%
Telur, Gula Pasir, Tepung Almond, GulaHalus	4	11.8%	3	8.8%
Air, Gula Pasir, Tepung Almond,	2	5.9%	0	0%



GulaHalus

Putih Telur, Gula Pasir, Tepung Almond,Gula Halus	26	6.5%	26	76.5%
Putih Telur, Gula Pasir, Tepung Terigu,Gula Halus	2	5.9%	5	14.7%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 11.8% peserta menjawab a (pilihan pertama, terdapat 5.9% peserta menjawab b (pilihan kedua), terdapat 76.5% peserta menjawab c (pilihan ketiga), dan terdapat 5.9% peserta menjawab d (pilihan keempat). Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 8.8% peserta menjawab a (pilihan pertama), terdapat 76.5% peserta menjawab c (pilihan ketiga), terdapat 14.7% peserta menjawab d (pilihan keempat), dan tidak ada peserta yang menjawab b (pilihan kedua). Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta sudah mengetahui bahan dasar yang diperlukan untuk membuat macaron shell baik sebelum dan setelah pemaparan materi.

Tabel 2. Meringue harus dikocok sampai tahap apa untuk membuat macaron shell?

Jawaban	Respondan <i>Pre-Test</i>	%	Respondan <i>Post-Test</i>	%
Soft Peak	8	23.5%	2	5.9%
Firm Peak	5	14.7%	2	5.9%
Stiff Peak	19	55.9%	29	85.3%
Overbeat	2	5.9%	1	3%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 23.5% peserta yang menjawab “Soft Peak”, terdapat 14.7% peserta yang menjawab “Firm Peak”, terdapat 55.9% yang menjawab “ Stiff Peak”, dan terdapat 5.9% yang menjawab “Overbeat”. Setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 5.9% peserta yang menjawab “Soft Peak”, terdapat 5.9% peserta juga yang menjawab “Firm Peak”, terdapat 55.9% peserta yang menjawab “Stiff Peak”, dan terdapat 3% peserta yang menjawab “Overbeat”. Hal tersebut menunjukan bahwa mayoritas peserta mengetahui bahwa meringue harus dikocok sampai stiff peak untuk membuat macaron shell. Walaupun mayoritas peserta sudah mengetahui sebelum dan setelah pemaparan materi, lebih banyak peserta menjawab benar setelah pemaparan materi.



Tabel 3. Adonan macaron siap untuk di pipe jika dapat dibentuk menjadi angka 8 atau berada di ribbon stage.

Jawaban	Respondan Pre-Test	%	Respondan Post-Test	%
Benar	30	88.3%	32	94.1%
Salah	4	11.7%	2	5.9%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 88.3% peserta yang menjawab “Benar”, terdapat 11.7% peserta yang menjawab “Salah”. Lalu, setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 94.1% peserta yang menjawab “Benar”, terdapat 5.9% peserta juga yang menjawab “Salah”. Hal tersebut menunjukkan bahwa mayoritas peserta mengetahui bahwa adonan macaron yang sudah benar dan baik itu saat adonan dapat dibentuk menjadi angka 8 atau ribbon stage. Walaupun masih terdapat beberapa peserta yang masih tidak mengetahui, namun tetap lebih banyak peserta yang menjawab benar daripada salah sehingga rata-rata peserta sudah mengerti dan menjawab benar setelah pemaparan materi.

Tabel 4. Apa yang akan terjadi jika overmix adonan macaron?

Jawaban	Respondan Pre-Test	%	Respondan Post-Test	%
Macaron shell akan terlihat sempurna	4	11.8%	2	5.9%
Macaron shell tidak akan membentuk kaki saat di panggang	17	50%	15	44.1%
Adonan macaron akan menjadi sangat cair	11	32.4%	16	47.1%
Adonan macaron akan lebih mudah untuk di pipe	2	5.9%	1	2.9%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 11.8% peserta yang menjawab “Macaron shell akan terlihat sempurna”, terdapat 50% peserta yang menjawab “Macaron shell tidak akan membentuk kaki saat di panggang”, terdapat 32.4% peserta yang menjawab “Adonan macaron akan menjadi sangat cair” dan terdapat 5.9% peserta yang menjawab “Adonan macaron akan lebih mudah untuk di pipe”. Lalu, setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 5.9% peserta yang menjawab “Macaron shell akan terlihat sempurna”, terdapat % peserta yang menjawab “Macaron shell tidak akan



membentuk kaki saat di panggang”, terdapat 15% peserta yang menjawab “Adonan macaron akan menjadi sangat cair” dan terdapat 41.1% peserta yang menjawab “Adonan macaron akan lebih mudah untuk di pipe”. Hal tersebut menunjukkan bahwa mayoritas peserta mengetahui bahwa adonan macaron ditandakan overmix pada saat adonan macaron sangat cair. Walaupun masih terdapat beberapa peserta yang masih tidak mengetahui, namun tetap lebih banyak peserta yang menjawab benar daripada salah sehingga rata-rata peserta sudah mengerti dan menjawab benar setelah pemaparan materi.

Tabel 5. Macaron Shell dipanggang di suhu berapa?

Jawaban	Respondan <i>Pre-Test</i>	%	Respondan <i>Post-Test</i>	%
90°C - 120°C	8	23.5%	4	11.8%
130°C - 150°C	17	50%	25	73.5%
160°C - 180°C	9	26.5%	5	14.7%

Berdasarkan jawaban responden pada hasil *pre-test* terdapat 23.5% peserta yang menjawab “90°C - 120°C”, terdapat 50% peserta yang menjawab “130°C - 150°C”, dan terdapat 26% peserta yang menjawab “160°C - 180°C”. Lalu, setelah pemaparan materi, pada hasil *post-test* terdapat 11.8% peserta yang menjawab “90°C - 120°C”, terdapat 73.5% peserta yang menjawab “130°C - 150°C”, dan terdapat 14.7% peserta yang menjawab “160°C - 180°C”. Hal tersebut menunjukkan bahwa mayoritas peserta mengetahui bahwa suhu terbaik untuk memanggang macaron adalah 130°C - 150°C serta. Walaupun masih terdapat beberapa peserta yang masih tidak mengetahui pada *pre-test*, namun terjadi peningkatan terhadap peserta yang menjawab benar di *post-test* daripada salah sehingga rata-rata peserta sudah mengerti dan menjawab benar setelah pemaparan materi.

DISKUSI

Dalam melakukan proses pembuatan *fatcarons* ini kita harus memperhatikan teknik-teknik yang tepat, maka awalnya kita perlu untuk mengerti tentang teknik-teknik yang ada jika membuat sebuah *shell macaron* dan *filling fatcarons*. Tidak hanya memperhatikan teknik, diperlukan untuk memikirkan desain dari *fatcarons* yang akan dibuat contohnya berkreasi dalam melakukan campuran rasa dalam isian *fatcarons*, desain warna *shell macaron*. Pada hari pelaksanaan kami telah memberikan penjelasan kepada Siswa-Siswi SMK Santa Maria mengenai kreasi *filling lotus fatcarons* dan juga *red velvet fatcarons* dengan cara memberikan penjelasan melalui video. Lalu pada sesi tanya jawab komunikasi antara siswa-siswi dan kami sangat baik. Mereka memberikan berbagai macam pertanyaan yang variatif. Setelah itu para Siswa-Siswi diberikan form *Post-Test* yang wajib untuk diisi, gunanya adalah untuk membandingkan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah dari mengikuti pelatihan ini. Berdasarkan hasil yang sudah diperoleh, adanya peningkatan pengetahuan terhadap Siswa-Siswi SMK Santa Maria mengenai *fatcarons*.



PENUTUP

Kesimpulan

Dengan adanya kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan ini telah memberikan manfaat untuk Siswa-Siswi SMK Santa Maria dalam hal menambah wawasan mereka. Siswa/i SMK Santa Maria menambah pengetahuan mengenai korean fatcarons, mereka menjadi mengerti membuat macaron lalu latar belakang mengenai fatcarons. Siswa/i mengerti mengenai pemaparan materi tim kami yang hal tersebut 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.

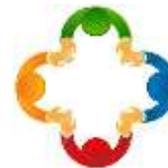
PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam proses pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, yaitu kepada :

1. Ibu Prof. Dr. Diena Mutiara Lemy, A.Par., M.M., CHE., selaku Dekan Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan;
2. Ibu Dr. Amelda Pramezwary, A.Par., M.M., selaku Ketua Program Studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan;
3. Bapak Dr. Ing. Ihan Martoyo, MT, M.Sc., MTs., selaku Ketua LPPM Universitas Pelita Harapan;
4. Ibu Indrawati, S.S., M.Pd., selaku Kepala Sekolah SMK Santa Maria;
5. Seluruh Siswa-Siswi SMK Santa Maria yang telah mengikuti pelatihan ini dari awal sampai akhir.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Riduwan, Akhmad. (2010). "PELAKSANAAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT OLEH PERGURUAN TINGGI Lektor Madya Pada Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia (STIESIA) Surabaya." https://web.archive.org/web/20170923011612id_/https://ejournal.stiesia.ac.id/ekuitas/article/viewFile/1886/1764
- [2] "Behind South Korea's 'Fatcaron' Sensation / the Korea Herald." (July 7, 2019). www.youtube.com. Accessed April 7, 2022. Behind South Korea's 'fatcaron' sensation / The Korea Herald



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN