

Pelatihan Pembuatan Produk *Pastry* Berbahan Susu Kambing Etawa di Desa Ngargoretno

Teddy Chandra¹, Susilo Dwi Prabowo², Heru Riyadi³, Rohyan Sosiadi⁴, Sukarno Wibowo⁵

^{1,2,3,4,5} Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Indonesia

Corresponding Author

Nama Penulis: Teddy Chandra

E-mail: tec@poltekpar-nhi.ac.id

Abstrak

Desa Ngargoretno adalah desa yang terletak dikawasan perbukitan Menoreh. Selain memiliki potensi pariwisata berupa keindahan alam, desa ini juga memiliki kekayaan hasil bumi seperti tanaman kopi, teh, rempah-rempah dan juga hasil peternakan berupa susu kambing etawa yang memiliki rasa lezat dan nilai gizi yang baik. Namun disayangkan, susu kambing etawa tersebut biasanya oleh warga sekitar hanya dikonsumsi dengan cara diminum langsung. Padahal susu kambing etawa ini berpotensi untuk diolah menjadi ragam produk pastry seperti pastry cream agar memiliki nilai tambah ekonomis dan juga nilai tambah gizi. Oleh karena itu maka, pelatihan pembuatan pastry cream bagi masyarakat Desa Ngargoretno dirasa sangat perlu. Pelatihan dilakukan dengan metode cooking demonstration dan hands on practice. Tujuan dari pelatihan ini adalah agar masyarakat memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk pastry cream. Harapannya adalah agar tercipta penambahan nilai ekonomi dari komoditas susu etawa di Desa Ngargoretno.

Kata kunci - pelatihan, pastry, susu, kambing etawa.

Abstract

Ngargoretno village is the village located at the Menoreh Hills. Beside a tourism potentiality such as beautiful nature, this village also has a many natural resources such as coffee, tea, herbs and also produce a lot of etawa goat milk as a farmer product. Etawa goat milk has a delicious taste and rich of nutrition. Sadly, this etawa milk consumed by the local people by just only drink as soon as the product is milking. There is no further process to improve the added value of the fresh milk. There is a chance to process the etawa milk to become a variety pastry product such as pastry cream. So by this reason, it is urgently required to held the training programme for the Ngargoretno local village society to made a pastry cream using etawa milk. The training programme executed by the cooking demonstration and hands on practice method. The purpose of this training is to share the knowledge and skill of making a pastry cream for to the local village society. Hopefully by this training programme will increasing economic values of etawa goat milk at the Ngargoretno village.

Keywords - pastry, training, etawa goat, milk

PENDAHULUAN

Desa Ngargoretno Terletak di Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang, Jawa Tengah. Desa ini mengusung konsep pengembangan pariwisata berbasis masyarakat (*community based tourism*) dan secara geografis berada pada kawasan perbukitan Menoreh serta berbatasan secara langsung dengan tiga desa, satu kabupaten dan satu provinsi, yaitu: Desa Giripurno di sebelah timur, Desa Paripurno di sebelah utara, Desa Kalirejo di sebelah barat, dan Kabupaten Kulon Progo, Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta di sebelah selatan (<https://www.desaNgargoretno.com> diakses pada 26 April 2021).

Untuk menuju Desa Wisata Ngargoretno, para wisatawan dari Jawa bagian barat dan Jawa bagian timur, dapat menggunakan transportasi darat seperti kereta api dengan tujuan stasiun Tugu di Kota Yogyakarta, untuk wisatawan yang datang dari luar pulau Jawa, dapat menggunakan pesawat terbang menuju bandara Internasional Yogyakarta. Dari kota Yogyakarta, lalu wisatawan melanjutkan kembali perjalanan darat dengan menggunakan mobil selama sekitar dua atau tiga jam menuju arah Kabupaten Magelang dan langsung mengarah ke Kecamatan Salaman untuk kemudian tibadi Desa Ngargoretno (Chandra, 2021).

Dari hasil wawancara dengan Para Aparatur Desa Ngargoretno, didapatkan informasi mengenai Mata pencaharian masyarakat di Desa Ngargoretno yang terdiri dari berbagai jenis, yaitu sebagai: Petani, Peternak, Penambang, pedagang, dan pelaku usaha wisata.

Berdasarkan hasil wawancara dengan Para Aparatur Desa Ngargoretno, didapatkan informasi mengenai berbagai hasil alam dari daerah Ngargoretno, yaitu: gula aren, singkong, cengkeh, madu, kopi, teh, tanaman rempah herbal (jahe, kunir, temu lawak, telang). Desa Ngargoretno juga memiliki hasil tambang yang sangat unik dan jarang ditemukan di daerah lain yaitu, batu alam marmer merah yang sangat khas.

Selain itu berdasarkan hasil observasi dan wawancara diketahui bahwa Desa Ngargoretno juga menghasilkan banyak susu kambing etawa yang sangat kaya akan nilai kandungan gizi.

Namun demikian, hasil perahan susu kambing etawa biasanya dikonsumsi oleh masyarakat dengan cara diminum langsung dan belum ada upaya pengolahan yang bersifat hilirisasi penambahan nilai. Padahal susu kambing etawa tersebut sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai varian produk-produk patiseri seperti *pastry cream* dan lain-lain.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dirasa perlu untuk melakukan program pengabdian masyarakat di Desa Wisata Ngargoretno berupa kegiatan pelatihan membuat *pastry cream* dengan menggunakan susu kambing etawa. Harapannya nanti adalah bahwa masyarakat akan memiliki tambahan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah susu kambing etawa agar menjadi lebih memiliki *added value* baik secara ekonomis maupun secara praksis.

METODE

Cooking Demonstration

Program pelatihan membuat *pastry cream* dengan menggunakan bahan baku susu kambing etawa ini dilakukan dengan cara *Cooking demonstration*, dalam *cooking demonstration*, instruktur akan terlebih dahulu melakukan unjuk raga bagaimana cara dan proses pembuatan *pastry cream* kepada para audiens. Di sini proses pembelajaran bersifat hanya satu arah, yaitu instruktur mendemonstrasikan pembuatan *pastry cream* sambil menjelaskan secara verbal mengenai langkah-langkah dan metode membuat *pastry cream*.

Hands On Practice

Dalam *hands on practice*, para peserta pelatihan yang telah melihat proses pembuatan *pastry cream* saat *cooking demonstration* tadi akan diajak untuk turut terlibat dalam membuat *pastry cream* secara mandiri. Tentunya dengan tetap diawasi dan dibimbing oleh para instruktur. Dengan terlibat dan membuat langsung *pastry cream* secara langsung dan mandiri, maka para audiens akan lebih mampu menguasai keterampilan membuat *pastry cream* dengan lebih cepat.

Kebutuhan bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam program pelatihan membuat *pastry cream* susu etawa ini adalah seperti yang tertera dalam tabel resep standar berikut ini:

Tabel 1
Resep Standar *Pastry Cream*

<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Unit</i>
Susu kambing etawa	1	Liter
Gula	200	Gram
Telur	4	Butir
<i>Custard Powder</i>	80	Gram

Sumber: Buku Modul Praktikum Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung (2024)

Dalam pembuatan produk *pastry cream* ini dibutuhkan susu kambing etawa yang masih segar. Akan lebih baik menggunakan susu etawa yang baru diperah dan langsung digunakan agar citarasa *pastry cream* lebih enak. Susu etawa yang tidak layak dipakai akan dapat dikenali dari rasanya yang agak asam dan mulai berbau kurang sedap.

Gula yang digunakan dalam pembuatan *pastry cream* ini adalah gula pasir yang berkualitas, yakni yang bersih dan bebas dari berbagai kotoran seperti rambut, semut dan butiran pasir. Akan lebih baik bila menggunakan gula dalam kemasan agar higienitas dan kebersihannya lebih terjamin

Telur yang digunakan adalah telur yang masih segar. Telur yang berkualitas baik akan terlihat saat telur tersebut dipecahkan. Ciri-ciri telur yang baik adalah tidak berbau busuk saat dipecahkan, lalu bagian kuning telur terletak ditengah dan bukan dipinggir, dan juga memiliki konsistensi yang kental (Labensky, dkk, 2010).

Custard powder adalah bahan yang bersifat pengental dan juga memberikan warna kuning yang cantik pada produk *pastry cream*. *Custard powder* yang memiliki rasa dan aroma yang khas ini dapat diperoleh dengan mudah di toko bahan-bahan kue di pasar tradisional. Namun bila tidak tersedia atau tidak ditemukan di toko, maka *custard powder* ini dapat disubstitusikan dengan penggunaan tepung maizena.

Kebutuhan Peralatan

Untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan *cooking demonstration* dan *hands on practice* ini maka dibutuhkan peralatan-peralatan sebagai berikut ini:

- Digital scale*, adalah timbangan digital yang digunakan untuk menimbang berbagai bahan-bahan pembuatan *pastry cream* yang dibutuhkan.
- Milk Jug*, adalah gelas ukur yang digunakan dalam menakar jumlah cairan, dalam hal ini cairan susu. *Milk jug* ada yang terbuat dari logam stainless steel dan juga ada yang terbuat dari plastik.
- Whisking Bowl*, adalah wadah untuk mengocok dan atau mencampurkan berbagai bahan-bahan, lazim juga dikenal dengan nama baskom.
- Ladle*, adalah alat untuk mengambil cairan yang sedang dimasak. *Ladle* terdiri dari beberapa ukuran, mulai dari yang berukuran kecil, ukuran sedang, hingga dengan ukuran yang besar.
- Balloon Whisk*, adalah alat yang digunakan untuk mengocok campuran bahan-bahan agar cepat bersatu. *Ballon whisk* terbuat dari bahan logam stainless steel. Namun ada juga *ballon whisk* yang terbuat dari plastik yang lentur.
- Rubber Spatula*, adalah alat untuk menyeka campuran atau adonan agar tidak banyak yang tersisa.
- Sauce Pan*, adalah alat yang digunakan untuk memasak larutan campuran bahan-bahan. Dalam bahasa keseharian, *sauce pan* lazim dikenal dengan nama panci masak. Akan lebih baik bila panci yang digunakan adalah panci berbahan logam *stainless steel*.

- h. *Stove*, adalah kompor sumber panas untuk memasak dan mematangkan makanan. Kompor yang digunakan adalah kompor gas, agar memiliki panas yang stabil dan dapat diatur besar atau kecil apinya.

Kebutuhan Penunjang

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan di masa pandemi ini membutuhkan beberapa perlengkapan penunjang. Adapun kebutuhan penunjang dalam program pelatihan ini diantaranya adalah:

- Masker*, akan dibagikan kepada seluruh peserta pelatihan membuat *pastry cream*
- Hand sanitizer*, disiapkan di dekat area masuk tempat pelatihan dan juga di setiap meja para peserta.
- Tisu, disiapkan di setiap meja peserta.
- Alat tulis, dibagikan kepada peserta ketika menandatangani daftar hadir peserta.
- Buku catatan, dibagikan kepada peserta saat menandatangani daftar hadir.

Peserta Pelatihan

Adapun para peserta pelatihan pembuatan *pastry cream* berbahan susu etawa ini terbagi menjadi tiga golongan yaitu:

- Pengusaha, diwakili oleh para pengusaha home stay dan warung makan di Desa Ngargoretno
- Pemerintah desa, diwakili oleh beberapa aparat Desa Ngargoretno.
- Masyarakat, diwakili oleh anggota ibu-ibu PKK Desa Ngargoretno



Gambar 1.
Peserta Pelatihan (Dokumentasi Penulis)

Cara Membuat Pastry Cream Susu Etawa

Berdasarkan modul praktikum Program Studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung, maka proses pembuatan *pastry cream* susu etawa dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut ini:

- Siapkan dan timbang seluruh bahan-bahan yang dibutuhkan sesuai dengan resep yang telah ada.
- Masukkan susu kambing etawa ke dalam panci masak dan panaskan di atas kompor
- Masukkan *custard powder*, gula dan telur kedalam *whisking bowl*, lalu kocok menggunakan *ballon whisk* hingga bersatu lalu tambahkan seperempat susu etawa yg telah hangat kuku ke dalam campuran dan kocok lagi hingga larut bersatu.
- Masukkan campuran susu dan *custard powder* tadi ke dalam tiga perempat susu yang masih dimasak dan kocok sampai larut, kemudian panaskan hingga mendidih dan mengental menjadi *cream*.
- Matikan kompor dan dinginkan *pastry cream* hingga suhu ruangan
- Pastry cream* siap digunakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pastry Cream

Pastry cream dikenal juga dalam bahasa Prancis dengan nama *creme patisserie*. *Pastry cream* terbuat dari campuran yang dinamakan *custard* yaitu susu, gula, telur dan bahan pengental. Campuran tersebut lalu dimasak hingga mendidih agar konsistensinya menjadi kental seperti *cream*. Bahan pengental yang digunakan bisa berupa maizena ataupun tepung *custard*. Fungsi dari bahan pengental ini adalah agar telur yang dimasak tidak menggumpal saat dimasak (Labensky, dkk, 2011).

Pastry cream biasa disajikan sebagai isian dari aneka produk *pastry* dan *bakery* seperti *pie*, *tart* dan juga kue sus. *Pastry cream* juga dapat disajikan langsung dan juga dapat ditambahkan aneka rasa seperti cokelat, dan lain-lain (Labensky, dkk, 2011).

Susu Etawa

Susu kambing yang diperah langsung dan belum dicampur oleh berbagai campuran dan bersifat murni merupakan sumber protein susu yang sangat baik bagi kesehatan apabila dibandingkan dengan susu sapi (Sarwono dalam Niswah, 2012).

Susu kambing etawa memiliki beberapa keunggulan bila dibandingkan dengan berbagai susu dari hewan ternak lainnya. Di antara beberapa keunggulan dari susu kambing etawa yakni, 1) memiliki anti bakterial yang dapat menekan pertumbuhan bakteri patogen yang merugikan bagi tubuh manusia, 2) karena efek laktasinya yang relatif rendah dan juga proteinnya yang lembut, maka susu etawa tidak menyebabkan diare, 3) sifat lemaknya yang bertekstur lembut dan mudah dicerna oleh hati, maka akan mencegah timbulnya reaksi alergi pada tubuh manusia (Moelijanto dalam Niswah, 2012).

Pengenalan Metode Memasak

Dalam bidang *cookery* menurut Labensky, dkk (2011) dikenal ada beberapa metode memasak yaitu:

- dry heat cooking method*, adalah metode memasak kering. Diharapkan makanan yang dimasak tidak bersentuhan dengan cairan. Contoh metode memasak ini adalah: membakar, memanggang, menggoreng dan menumis.
- moist heat cooking method*, adalah metode memasak basah dimana makanan bersentuhan dengan cairan seperti air, susu dan cairan lainnya. Contoh metode memasak ini adalah: kukus dan rebus.

Pelaksanaan Program Pelatihan Membuat *Pastry Cream*

Pelaksanaan pelatihan pembuatan *pastry cream* yang diselenggarakan oleh sekelompok dosen Jurusan Hospitality Politeknik Pariwisata NHI Bandung berjalan dengan lancar. Para dosen ini bertindak sebagai para instruktur dalam program pelatihan pembuatan *pastry cream*. Para peserta pelatihan terlihat antusias dalam sesi pelatihan ini.

Program pengabdian masyarakat berupa Pelatihan ini terdiri dari lima tahap, yaitu:

- Tahap identifikasi potensi komoditas desa dilakukan beberapa minggu sebelum agenda pelatihan dilaksanakan. Tujuan dari identifikasi ini adalah untuk menggali dan menemukenali potensi apakah yang paling menonjol dari Desa Ngargoretno. Setelah itu para dosen melakukan analisis dan kajian mengenai jenis program pengabdian yang paling cocok untuk dilaksanakan di lokasi.
- Tahap pemberian teori dan konsep dilakukan sebelum para instruktur mendemonstrasikan proses pembuatan *pastry cream*. Tujuannya adalah agar para peserta pelatihan mendapatkan gambaran atau pemahaman awal mengenai produk *pastry cream* yang akan dibuat. Sehingga nantinya para peserta akan lebih cekatan pada saat melakukan *hands on practice*.
- Tahap *cooking demonstration* dilakukan setelah sesi pemberian ceramah tatap muka teoretis dari produk *pastry cream*. Di fase ini dosen yang menjadi instruktur di lapangan melakukan unjuk raga mendemonstrasikan cara pembuatan produk *pastry cream* susu etawa yang baik dan benar.
- Tahap *hands on practice* dilakukan pasca instruktur selesai mendemonstrasikan proses pembuatan *pastry cream*. Dalam fase ini para peserta dilibatkan langsung secara berkelompok untuk turut membuat produk *pastry cream*. Tujuannya adalah agar para peserta mendapatkan pengalaman

empiris dan diharapkan akan menghasilkan pemahaman yang lebih komprehensif dalam proses pembuatan *pastry cream* susu etawa.

- e. fase evaluasi dilaksanakan setelah para peserta pelatihan selesai membuat *pastry cream* secara mandiri. Evaluasi diperlukan agar berbagai kesalahan, kekurangan dan kendala yang terjadi saat *hands on practice* tadi dapat dijadikan bahan pembelajaran. Sehingga nantinya para peserta diharapkan akan mampu membuat produk *pastry cream* susu etawa dengan kualitas yang lebih baik.

KESIMPULAN

Setelah melakukan program pelatihan membuat *pastry cream* susu etawa ini maka dapat disimpulkan bahwa Susu etawa layak untuk dijadikan alternatif bahan substitusi dalam pembuatan *pastry cream*. Selain itu *Pastry cream* yang menggunakan susu etawa ini memiliki rasa yang lezat dengan nilai gizi yang baik. Para peserta pelatihan terlihat cukup kompeten dalam proses pembuatan *pastry cream* etawa. Pasca pelatihan pembuatan produk *pastry cream* susu etawa ini maka disarankan untuk program pelatihan berikutnya adalah pelatihan pembuatan produk-produk patiseri yang menggunakan *pastry cream*. Dan juga disarankan untuk melakukan penyuluhan bagaimana mengemas dan mengawetkan *pastry cream* agar dapat dijual dengan baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur kehadirat Allah swt atas terlaksananya program pengabdian kepada masyarakat Desa Ngargoretno sebagai bagian dari tridharma perguruan tinggi di Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Berbagai bantuan telah penulis dapatkan dalam program pengabdian kepada masyarakat ini. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam terlaksananya program ini. Ucapan terima kasih dan apresiasi yang sebesar-besarnya penulis sampaikan untuk Yth. Direktur Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Ucapan terima kasih turut penulis sampaikan untuk Yth. Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- Chandra, T, Dkk. (2021). *Pariwisata & Kuliner Magelang (Studi Identifikasi Potensi Pariwisata & Kuliner Di Desa Ngargoretno, Kecamatan Salaman, Kabupaten Magelang)*. Pusat Penelitian & Pengabdian Masyarakat. Politeknik Pariwisata NHI Bandung. <https://www.desaNgargoretno.com> diakses pada 26 April 2021
- Labensky, S. R, dkk. (2011). *On cooking: a textbook of culinary fundamentals*. Pearson: prentice hall.
- Niswah, F. (2012). *Pemanfaatan Susu Kambing Etawa Dan Kedelai Dalam Pembuatan Dangke Keju Khas Indonesia Dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis*. Program Studi Pendidikan Biologi. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Program Studi Seni Pengolahan Patiseri. (2020). *Buku Modul Praktikum Program Studi Seni Pengolahan Patiseri*. Politeknik Pariwisata NHI Bandung
- Sumaryadi, A. P., & SE, M. (2021). *Implementasi Smart Halal Destination (Shd) Ecosystem Model Di Desa Pagerharjo*.