

PENINGKATAN KOMPETENSI KETERAMPILAN SISWA SMK MUHAMMADIYAH SLAWI MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN PASTRY DAN BAKERY

Puput Dewi Anggraeni^{1*}, Hana Yulinda Fithriyani²,
Tantri Adithia Sabrina³, Wiyanti⁴

^{1,2,3,4}Prodi DIII Perhotelan, Politeknik Harapan Bersama, Indonesia
puput.dewi@poltektegal.ac.id

ABSTRAK

Abstrak: Kegiatan PKM ini sangat penting diberikan kepada siswa SMK Muhammadiyah Slawi, sebagai bekal sebelum para siswa menempuh Praktik Kerja Lapangan (PKL). Kegiatan ini dilakukan secara tatap muka dan siswa dapat ikut praktik seara langsung untuk mengasah pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki. Kegiatan PKM ini diberikan karena siswa belum mendapatkan pengetahuan dan keterampilan di bidang perhotelan secara keseluruhan, terutama keterampilan pada pengolahan produk *pastry dan bakery*. Hal ini disebabkan tenaga pengajar dan sarana prasarana yang ada di Sekolah terbatas. Sehingga siswa sudah terlatih dan siap pada saat PKL. Tujuan dari PKM ini untuk menambah ilmu dan pengetahuan siswa SMK Muhammadiyah Slawi tentang *pastry and bakery*, selain itu juga untuk meningkatkan ketrampilan siswa dalam mengolah produk *pastry and bakery*. Metode PKM yang digunakan yaitu survei, pengumpulan data dan pelatihan atau lebih tepatnya praktik secara langsung. Peserta dalam kegiatan PKM ini berjumlah 25 orang. Sistem evaluasi yang digunakan dengan penyebaran angket. Hasil dari kegiatan PKM ini adalah adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan dengan nilai 84%. Sedangkan untuk hasil uji orgaleptik produk yang dibuat menunjukan nilai rata-rata 90% dengan hasil positif dan dapat diterima dengan baik. Selanjutnya peserta diharapkan dapat membuat inovasi produk baru dari basic cake yang sama yang mempunyai nilai rasa yang tinggi.

Kata Kunci: Pengetahuan; Keterampilan; Pastry dan Bakery.

Abstract: This PKM activity is very important to be given to SMK Muhammadiyah Slawi students, as a provision before the students take the Field Work Practice (PKL). This activity is carried out face-to-face and students can participate in direct practice to hone their knowledge and skills. This PKM activity is given because students have not yet gained knowledge and skills in the hospitality sector as a whole, especially skills in processing pastry and bakery products. This is because the teaching staff and facilities available at the School are limited. So that students are trained and ready at the time of PKL. The purpose of this PKM is to increase the knowledge and knowledge of SMK Muhammadiyah Slawi students about pastry and bakery, in addition to improving students' skills in processing pastry and bakery products. The PKM method used is a survey, data collection and training or more precisely direct practice. Participants in this PKM activity numbered 25 people. The evaluation system used was by distributing questionnaires. The results of this PKM activity were an increase in the knowledge and skills of the participants with a value of 84%. Meanwhile, the results of the orgaleptic test of the products made showed an average value of 90% with positive results and were well accepted. Furthermore, participants are expected to be able to create new product innovations from the same basic cake that has high taste value.

Keywords: Knowledge; Skill; Pastry and Bakery.



Article History:

Received: 25-05-2025
Revised : 06-07-2025
Accepted: 08-07-2025
Online : 01-08-2025



This is an open access article under the
CC-BY-SA license

A. LATAR BELAKANG

Pastry and bakery adalah bagian dari departemen pengolahan makanan yang bertanggung jawab menyediakan semua jenis kue dan roti pada saat sarapan pagi, makan siang dan malam (Astuti et al., 2018). Pengetahuan *Pastry and bakery* diberikan kepada siswa SMK Pariwisata jurusan perhotelan dan masuk kedalam mata pelajaran produktif yang wajib diberikan kepada siswa.

SMK Muhammadiyah Slawi adalah sekolah menengah kejuruan yang memiliki jurusan perhotelan. Jurusan perhotelan pada sekolah ini bertujuan menciptakan tenaga kerja yang terampil dan berpengetahuan di bidang perhotelan. Sekolah ini menerapkan kurikulum merdeka yaitu mata pelajaran umum dan mata pelajaran kejuruan (kemendikbud, 2024). Pada mata pelajaran kejuruan siswa akan diberikan mata pelajaran pengolahan makanan termasuk didalamnya terdapat sub mata pelajaran *pastry and bakery*. Siswa SMK Muhammadiyah Slawi dididik untuk terampil, cekatan dan siap kerja setelah lulus. Dari hasil wawancara dengan Kepala Jurusan Perhotelan menyatakan bahwa pengetahuan yang diberikan kepada siswa tentang *pastry and bakery* masih kurang karena terbatasnya tenaga pengajar dan sarana prasarana yang dimiliki oleh sekolah. Padahal Pengetahuan dan keterampilan *pastry and bakery* sangat penting diberikan kepada siswa sebagai bekal sebelum siswa diterjunkan ke dunia industri atau untuk siswa yang ingin berwirausaha setelah lulus (Anggraeni et al., 2023).

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, maka perlu adanya kegiatan pelatihan guna untuk memperdalam pengetahuan dan keterampilan siswa tersebut. Pelatihan ini sangat penting diberikan kepada siswa guna untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa di bidang perhotelan (Anggraeni al., 2023). Keterampilan siswa dapat terasah melalui pelatihan sehingga dapat mencapai tujuan yang diangankan (Lestari et al., 2023). Melalui pelatihan siswa akan mendapatkan penambahan keahlian dan pengetahuan yang dibutuhkan (Yulistiyono & Solahudin, 2019). Selain itu pelatihan dapat memberikan dampak yang signifikan terhadap keinginan untuk berwirausaha (Tanusi & Laga, 2020). Pelatihan yang diberikan adalah pengolahan *fudgy brownies*.

Pengolahan *fudgy brownies* ini diberikan karena bahan dan alat yang digunakan mudah didapatkan. Adapun menurut (Prilianty & Andriani, 2021). *Brownies* adalah kudapan yang memiliki tekstur lembut dan padat, yang mempunyai warna coklat gelap, dan memiliki rasa coklat yang special. Selain itu *brownies* juga bisa dikatakan sebagai produk gagal yang alot karena memiliki tekstur yang padat dan terbuat dari telur, lemak, tepung dan coklat yang dioven (Mulaydi et al., 2022). Sedangkan *fudgy brownies* Sebagian besar bahanya terdiri dari banyak lemak karena lebih banyak menggunakan mentega dan coklat. Dibandingkan dengan jenis lainnya, *fudgy brownies* menggunakan tepung yang tidak banyak (Dewi, 2022).

Fudgy brownies adalah salah satu jenis *cake*. *Cake* merupakan salah satu produk roti yang dikenal oleh konsumen sebagai produk spons dengan karakteristik organoleptik yang diinginkan. Sedangkan menurut Anggraeni et al. (2023), yang membedakannya dengan *fudgy brownies* adalah topping *brownies*nya lebih mengkilap atau yang bisa disebut dengan *shiny crust*. Karena cara pembuatannya yang hampir sama dan bahan yang digunakan kurang lebih sama, maka yang membedakannya dengan cake di sini adalah *fudgy brownies* adalah *cake* yang dibuat tanpa tambahan bahan pengembang tambahan seperti *emulsifier* dan *baking powder*. Dan yang membedakan keduanya dengan cake adalah *fudgy brownies* ini memiliki tekstur yang lembut di dalam dan renyah di luar atau memiliki permukaan *crust* yang mengkilap. Tujuan dilakukan kegiatan ini adalah untuk menambah ilmu dan pengetahuan siswa SMK Muhammadiyah Slawi tentang *pastry and bakery*, selain itu juga untuk meningkatkan ketrampilan siswa dalam mengolah produk *pastry and bakery*.

B. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan PKM ini dilakukan secara luring atau langsung di sekolah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melibatkan 2 mahasiswa dan 25 peserta dari sekolah tersebut. Kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan metode survei, pengumpulan data dan pelatihan, seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1 tahapan kegiatan PKM sebagai berikut:



Gambar 1. Tahapan Kegiatan PKM

Berdasarkan Gambar 1 tentang tahapan kegiatan PKM, maka dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Analisis Situasi

Langkah awal sebelum dilakukan kegiatan PKM ini, dilakukan analisis situasi dengan melakukan pemetaan data SMK mana saja yang ada jurusan perhotelan di Kota Tegal dan sekitarnya.

2. Survei

Pada tahap survei dilakukan kunjungan ke SMK Muhammadiyah Slawi, apakah sekolah tersebut berkenan untuk diberikan pelatihan.

3. Pengumpulan Data

Pada tahap ini dilakukan proses wawancara dengan Kepala Jurusan Perhotelan SMK Muhammadiyah Slawi.

4. Pelatihan

Tahapan ini mulai dilakukannya pelatihan, yang terdiri dari dua bagian :

- a. Pengenalan Pastry and Bakery (pemaparan materi pelatihan)
- b. Praktik *Fudgy Brownies* (pengolahan produk)

5. Siswa Langsung Praktik

Tahapan ini siswa dapat mengikuti dan berpartisipasi secara langsung dalam mengolah *fudgy brownies*.

6. Evaluasi

Setelah dilakukan pelatihan secara langsung, dilakukan evaluasi dari kegiatan tersebut melalui pengisian kuesioner.

7. Peningkatan Keterampilan

Tujuan yang diharapkan setelah pelatihan selesai adalah adanya peningkatan keterampilan yang didapatkan oleh siswa.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahapan Persiapan

Tahapan persiapan kegiatan PKM ini dimulai dengan berkunjung ke SMK Muhammadiyah Slawi untuk bertemu dengan Kepala Jurusan Perhotelan untuk melakukan wawancara tentang pemberian *training* pembuatan kudapan *pastry* dan *bakery* kepada siswa jurusan perhotelan bernama *fudgy brownies*. Hasil tersebut dapat diuraikan bahwa siswa tersebut belum menguasai tentang *pastry* dan *bakery* dalam praktik maupun teori karena memang belum diberikan pengetahuan dan keterampilan *pastry* dan *bakery* walaupun pada kurikulum kejuruan ada mata pelajaran pengolahan makanan dan minuman, salah satunya *pastry* dan *bakery*. Tetapi pengetahuan yang diberikan di Sekolah hanya tentang nama-nama alat yang digunakan. Maka dari itu pelatihan pengolahan *pastry* dan *bakery* perlu diberikan kepada siswa SMK Muhammadiyah Slawi.

2. Tahapan Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan secara luring atau langsung dengan peserta dari SMK Muhammadiyah Slawi jurusan perhotelan yang berjumlah 25 siswa dan 2 mahasiswa yang turut membantu selama kegiatan PKM ini. Kegiatan PKM ini dimulai dengan pembukaan oleh pembawa acara, yang kemudian diperkenalkan oleh panitia kepada seluruh peserta atau siswa kejuruan perhotelan. Dan sambutan pertama disampaikan oleh Ketua PKM dan yang kedua adalah Kepala Prodi Perhotelan SMK Muhammadiyah Slawi. Berikutnya adalah penjelasan materi awal tentang pengenalan *pastry* dan *bakery*, dimana menurut Suardana & Sari (2021) menjelaskan bahwa *pastry/patisserie* mempunyai arti ilmu dalam melakukan pembuatan dan penyajian kudapan bermacam-macam kue.

Pastry is "one of the bakery products that contains a lot of sugar (confectionery) and is classified as a baked product" (*Pastry* adalah salah satu kudapan yang sebagian besar bahannya terbuat dari gula dan merupakan jenis dari *baked product*) (Anggraeni & Virgiawan, 2021), namun disebutkan pula bahwa *pastry/patisserie* adalah ilmu yang mempelajari tentang pembuatan dan penyajian makanan khususnya pengolahan dan penyajian berbagai jenis cake. *Pastry* adalah bidang yang ada pada bidang produk makanan dan minuman yang memiliki tanggung jawab untuk membuat bermacam-macam makanan, seperti kue tradisional, coklat, puding, *cookies*, dan *dessert* (Purwanto et al., 2022). *Bakery shop* adalah perusahaan makanan kecil siap saji yang bahan utamanya menggunakan tepung terigu (Utami & Yuneva, 2022). Sedangkan Produk *bakery* dapat diklasifikasikan menjadi 4 kategori besar, yaitu: roti, *cake*, *pastry*, dan biskuit. *Bakery* merupakan pengolahan jenis makanan seperti roti, *croissant*, kue kering, dan lainnya. Berbagai macam olahan produk *bakery* memiliki berbagai inovasi dan kreasi baru, seperti bahan dasar roti dari beberapa macam olahan tepung (Andriani & Khoerunisa, 2020). Penyampaian materi awal tersebut seperti yang terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pengenalan *Pastry* dan *Bakery*

Dilanjutkan oleh pembicara kedua yang menjelaskan peralatan dan perlengkapan yang digunakan untuk mengolah produk *pastry*, dimana peralatan diklasifikasikan menjadi dua, yaitu peralatan dan perkakas. Peralatan merupakan alat utama seperti *mixer*, *oven* dan *proofing* yang memiliki bentuk dan ukuran besar, sedangkan perkakas adalah kebalikan dari peralatan yang memiliki bentuk dan ukuran lebih kecil dari peralatan antara lain seperti *spatula*, sendok, *mixing bowl*, cetakan kue, dan sebagainya. Peralatan disebut alat penting dan perlengkapan yang dibutuhkan dalam *baking* untuk mempermudah pekerjaan dapur (Windi et al., 2021). Selain itu pengetahuan penggunaan peralatan, bahan-bahan yang tepat dalam pembuatan produk *pastry* dan *bakery* sangat penting karena dapat mempengaruhi hasil dari produk tersebut (Astuti et al., 2020). Kegiatan utama dalam pengabdian masyarakat ini berupa pelatihan Pengolahan *fudgy brownies* yang merupakan salah satu produk *pastry* dan *bakery*. Siswa dapat berpartisipasi secara langsung pada tahapan ini, semua siswa mendapatkan giliran dalam pengolahan produk pelatihan yang dapat dilihat pada Gambar 3.

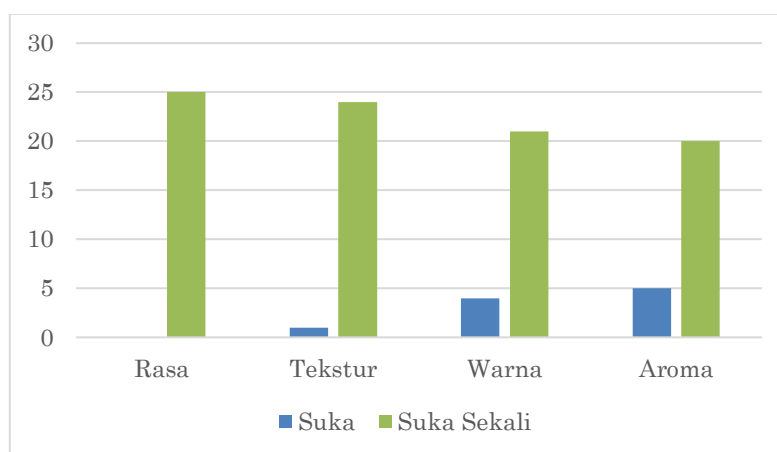


Gambar 3. Peserta Praktik Langsung dalam Pengadukan Adonan *Fudgy Brownies*

Konsep pelatihan yang dilakukan adalah baking demo karena siswa masih dalam masa SAS sehingga waktu di sekolah terbatas yaitu dari jam 13.30 sampai kurang lebih pukul 15.00. Langkah awal sebelum baking demo dilakukan: instruktur dibantu siswa menyiapkan beberapa peralatan dan bahan yang akan dibutuhkan untuk membuat *fudgy brownies*. Setelah semua siap, peserta PKM dapat mendekatkan diri kepada instruktur untuk melihat dan mengikuti praktik langsung membuat *fudgy brownies*. Hal pertama yang harus dilakukan adalah mencairkan margarin yang telah dicampur dengan *Dark Chocolate Compound* (DCC) dan sedikit minyak, dengan metode bain marie (Pardosi et al., 2024). Hal ini dilakukan di awal agar coklat yang telah mencair menjadi hangat saat dicampur dengan bahan lainnya. Yang kedua adalah mengocok telur dan gula halus. Hal ini dilakukan hingga gula larut dan berbusa dengan menggunakan whisk atau *mixer* dengan kecepatan rendah karena teknik mengocok ini menjadi kunci keberhasilan sehingga menghasilkan kulit atas *brownies* yang mengkilap.

Setelah pencampuran telur dan gula sudah dilakukan dan adonan sudah berbuih maka Langkah selanjutnya adalah menambahkan tepung terigu dan coklat sedikit demi sedikit, serta pastikan juga bahwa tepung dan coklat bubuk tersebut sudah diayak sebelumnya. Adonan yang sudah tercampur rata, tambahkan bahan yang sudah dicairkan dan aduk kembali. Kemudian adonan tersebut tuang dalam cetakan dan tambahkan *topping*. Suhu pemanggangan adonan sekitar 165°C selama 20-25 menit (Yuniartini & Dwiani, 2021). Mahasiswa yang terlibat pada kegiatan ini ada 2 orang supaya nantinya terlatih dalam membuat kegiatan pengabdian kepada masyarakat lainnya di kemudian hari dan di tempat-tempat lainnya.

Hasil uji organoleptik pada produk yang dibuat dan dicicipi oleh seluruh peserta pelatihan dapat dijelaskan bahwa peserta yang “sangat suka” dengan *fudgy brownies* dari segi rasa memiliki nilai paling tinggi yaitu 25 peserta, sedangkan dari segi tekstur terdapat 24 peserta, menunjukkan sangat suka, sementara itu peserta yang menunjukkan sangat suka dengan warna produk terdapat 21 peserta, dan 20 peserta menunjukkan juga sangat suka dengan aroma produk. Berdasarkan hasil tersebut memperoleh nilai rata-rata 90%. Hal ini dapat dilihat pada table uji organoleptic Gambar 4.



Gambar 4. Uji Orgaloleptik Fugdy Brownies

3. Evaluasi

Evaluasi pada kegiatan PKM ini dilakukan dengan menggunakan angket pada saat setelah selesai sesi praktik, para siswa diberikan lembar kuesioner berupa evaluasi kegiatan dengan kriteria penilaian puas (ya) dan tidak puas (tidak). Kemudian untuk hasil kuesioner dikalkulasikan dan dijabarkan dalam Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1. Evaluasi Kegiatan PKM

No	Pernyataan	Respon (%)	
		Ya	Tidak
1	Pelatihan yang saya ikuti sangat bermanfaat	100	0
2	Materi pelatihan yang diberikan dapat dipahami dengan mudah	96	4
3	Materi yang diberikan dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan keterampilan peserta	96	4
4	Peserta pelatihan dapat mempraktikannya di sekolah dan di rumah	100	0
5	Peserta puas dengan hasil produk pelatihan	100	0
6	Produk pelatihan dapat dijual	96	4

Berdasarkan hasil kuesioner evaluasi kegiatan PKM maka dapat dijelaskan bahwa peserta sangat puas dengan pelatihan ini bermanfaat, peserta dapat mempraktikannya sendiri dan puas dengan hasil produk menunjukkan nilai 100%, dan untuk peserta yang menilai materi kegiatan dapat menambah dan meningkatkan keterampilan, materi mudah dipahami dan produk dapat dijual menunjukkan nilai 96%. Maka dapat disimpulkan untuk hasil keseluruhan evaluasi kegiatan PKM ini memperoleh nilai rata-rata 84%.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Hasil kegiatan PKM “Peningkatan Kompetensi Keterampilan Siswa SMK Muhammadiyah Slawi Melalui Pelatihan Pengolahan *Pastry* dan *bakery*” berjalan lancar, peserta sangat senang dan tertarik untuk membuat produk yang sama di rumah karena bahan dan alat yang digunakan mudah didapatkan dan hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta kegiatan dengan nilai 84%. Sedangkan untuk hasil uji organoleptik produk yang dibuat menunjukkan nilai rata-rata 90% dengan hasil positif dan dapat diterima dengan baik. Selanjutnya peserta diharapkan dapat membuat inovasi produk baru dari basic cake yang sama yang mempunyai nilai rasa yang tinggi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim PKM mengucapkan terima kasih kepada P3M Politeknik Harapan Bersama yang telah memberikan kesempatan kepada Tim PKM untuk melakukan kegiatan PKM, dan juga terima kasih kepada Sekolah Menengah Kejuruan Muhammadiyah Slawi yang telah berkesempatan menerima pelatihan ini, semoga ke depannya kita dapat bekerja sama dengan baik lagi.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52–2. <https://doi.org/https://doi.org/10.51977/jiip.v2i2.413>
- Anggraeni, P. D., Fithriyani, H. Y., & Amalia, H. H. (2023). Pelatihan Mengolah Produk Pastry and Bakery sebagai Upaya Peningkatan Keterampilan Siswa SMK Harapan Bersama Kota Tegal. *MARTABE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(4), 1326–1331. <https://doi.org/DOI:10.31604/jpm.v6i4.1326-1331>
- Anggraeni, P. D., Fithriyani, H. Y., Sabrina, T. A., & Wiyanti. (2023). Peningkatan Keterampilan Mengolah Pastry Kekinian Bagi Siswa/I SMIP Muhammadiyah Slawi. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 135–140. <https://doi.org/10.31604/jpm.v6i4.135-140>
- Anggraeni, P. D., & Virgiawan, D. (2021). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Tentang Pembuatan Pastry Dalam Masa Pandemi Pada Ibu-Ibu Dharma Wanita Diskominfo Kabupaten Tegal. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata STP Trisakti*, 3(1), 1–7. <https://doi.org/https://doi.org/10.30647/jpp.v3i1.1477>
- Astuti, N. M. E. O., Sentosa, I. P. P., Fransiska, M., Suryanto, I. W., & Suartana, I. K. (2018). Pelatihan Pastry And Bakery (Pembuatan Breakfast Roll, Japanese Type Softroll Dan Raisin Roll) Bagi Siswa/Siswi Smk Harapan Denpasar. *SINAPTEX*, 1, 1–8.
- Astuti, N. M. E. O., Suryanto, I. W., & Sentosa, I. P. P. (2020). PKM Pembuatan Roti (Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll) bagi Guru dan Siswa SMK Wira Harapan Tegal Jaya. *Jurnal Paradharma*, 4(2), 119–127. <https://doi.org/https://doi.org/10.56799/jceki.v4i1.6086>
- Dewi, S. A. (2022). Perbandingan Kualitas Brownies Coklat Dengan Campuran Wortel Quality Comparison Of Chocolate Brownies With Carrot Mix. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata Dan Bisnis*, 1(4), 1008–1029.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inonasi Penelitian*, 1(12), 2883–2887. <https://doi.org/10.47492/jip.v1i12.606>
- Kemendikbud. (2024). *Kurikulum SMK*. <http://smk.kemdikbud.go.id/kategori/93/kurikulum>
- Lestari, N. S., Sintani, Rokhmah, S., & Natalina, H. D. (2023). Pengaruh Pelatihan Pastry & Bakery Secara Online Terhadap Minat Kewirausahaan. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 12(1), 26–33.
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan* (Vol. 3, Issue 2).
- Pardosi, T. H., Arihantana, N. M. I. H., & Putra, I. G. A. M. (2024). Sifat Fisikokimia dan Sensoris Brownies Kukus Mocaf Berdasarkan Perbandingan Margarin dan Puree Alpukat. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 13(4), 725–735. <https://doi.org/DOI:https://doi.org/10.24843/itepa.2024.v13.i04.p05>
- Prilianty, S. V., & Andriani, R. (2021). Kreasi Brownies Berbahan Dasar Tahu Susu Dan Daun Kelor Sebagai Produk Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 19–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.51977/jiip.v3i1.542>
- Purwanto, E. O., Anggraeni, J. Y., Candrasari, A., Puspita, R., & Putra, N. Y. A. (2022). Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. *Jurnal Pariwisata Bisnis Digital Dan Manajemen*, 1(2), 107–112. <https://doi.org/10.33480/jasdim.v1i2.4008>

- Suardana, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran Pastry Dan Bakery Terhadap Kepuasan Pelanggan Di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya. *Jurnal Nusantara (Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Perhotelan)*, 4(1), 36–44.
- Tanusi, G., & Laga, Y. (2020). Pengaruh pelatihan, motivasi dan modal usaha terhadap minat berwirausaha di upkd llk ukm kabupaten ende. *Kinerja*, 17(1), 156–163.
- Utami, E., & Yuneva. (2022). Bakery Sebagai Penguatan Ekonomi, Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Remunggai Di Kelurahan Lingkar Timur. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 210–217. <https://doi.org/https://doi.org/10.52072/abdine.v2i2.444>
- Windi, P., Akmal, N., Putri, Y. E., & Mutiara, E. (2021). Hubungan Pengetahuan Peralatan Patiseri Dengan Hasil Belajar Bakery Smk Swasta Pariwisata Imelda Medan. *GARNISH: Jurnal Pendidikan Tata Boga*, 5(2), 49–58. <https://doi.org/https://doi.org/10.24114/gni.v5i2.33110>
- Yulistiyono, A., & Solahudin. (2019). Pengaruh Pelatihan Dan Promosi Jabatan Terhadap Kinerja Karyawan Outsourcing Di PT Garuda Indonesia (Persero) Tbk. *Solahudin, S.*, 8(1), 35–46. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.31000/jmb.v8i1.1575>
- Yuniartini, N. L. P. S., & Dwiani, A. (2021). Mutu Organoleptik Brownies Panggang Yang Terbuat Dari Tepung Terigu, Mocaf Dan Tepung Kelor. *Jurnal Agrotek Ummat*, 8(1), 54–60. <https://doi.org/https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek>