

Pemberdayaan Wanita Usia Produktif Melalui Pelatihan Usaha Bidang Boga di Masyarakat

Prihastuti E¹, Sutriyati Purwanti², Nani Ratnaningsih³, Titin Hera Widi H⁴,
Dewi Eka Murniati⁵

¹Program Studi Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

²A¹Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

³Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

⁴Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

⁵Program Studi Teknik Boga, Universitas Negeri Yogyakarta, Indonesia

E-mail: prihastuti@uny.ac.id

Abstract. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk menyebarluaskan keterampilan dalam mengolah dan menyajikan kue Patiseri Indonesia dengan baik. Adapun pengetahuan dan keterampilan yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan antara lain: a. Mengetahui gambaran pengetahuan tentang kue Patiseri Indonesia dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi. b. Dapat mengolah bermacam-macam kue Patiseri Indonesia yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah. c. Dapat mengetahui cara menentukan harga jual produk kue Patiseri Indonesia yang dihasilkan. c. Dapat menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik. Kegiatan pengabdian pada masyarakat dilaksanakan di Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik UNY. Waktu pelaksanaan pada bulan April-Juli 2018. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan baik kelompok maupun individu. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif dengan prosentase. Hasil kegiatan adalah: a. Peserta kegiatan meningkat pengetahuan tentang kue Patiseri Indonesia dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, komposisi bahan, pengemasan dan sanitasi hygiene makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. b. Peserta dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah mengolah bermacam-macam kue Patiseri Indonesia yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah, antara lain: Kue Ku, Kue Onde onde, Lemper dengan berbagai teknik olah, macaroni schotel. c. Peserta dapat menghitung harga jual produk kue Patiseri Indonesia yang dihasilkan, berdasarkan perhitungan BEP. d. Peserta dapat menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik, dengan kemasan primer berupa daun pisang, kertas dan plastik.

1. Pendahuluan

Perubahan ekonomi sebagai akibat krisis moneter menuntut semua orang untuk berusaha secara mandiri di berbagai bidang. Kemampuan berusaha ini perlu dipupuk untuk menopang perekonomian agar tidak mudah tergoyahkan.

Usaha perbaikan ekonomi diawali dengan pemantapan perekonomian keluarga yang merupakan satuan terkecil dari unsur masyarakat. Dengan demikian besar harapannya, bila keluarga mempunyai tingkat ekonomi yang mantap dengan sendirinya akan berdampak pada sistem perekonomian masyarakat yang kuat pula. Terbentuknya perekonomian keluarga yang kuat didukung dengan adanya sumber daya keluarga yang memadai, terutama sumber daya manusia.

Peningkatan sumber daya manusia dalam keluarga dapat ditempuh dengan berbagai cara. Satu diantaranya dapat diupayakan dengan memberikan bekal keterampilan yang didasarkan pada kebutuhan masyarakat, potensi lokal dan kebutuhan pasar (*marketable*).

Sejalan dengan uraian di atas, jenis keterampilan yang dipandang tepat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat adalah peningkatan keterampilan di bidang boga. Jenis keterampilan tersebut diberikan atas dasar pertimbangan bahwa makan merupakan kebutuhan pokok manusia, siapapun dan dimanapun orang akan membutuhkan makanan. Dengan pemberian keterampilan di bidang boga diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif untuk memperoleh tambahan penghasilan bagi keluarga yang tidak mampu.

Berdasarkan studi lapangan salah satu tempat yang mempunyai karakteristik sama dengan maksud uraian di atas sebagai sasaran untuk memberikan bekal keterampilan boga adalah warga masyarakat produktif yang berada di wilayah sekitar Kampus UNY, Kecamatan Depok, Sleman, Yogyakarta. Wilayah ini mempunyai posisi yang strategis untuk mengembangkan usaha mandiri karena berdekatan dengan sentra penjualan makanan yaitu Pasar Demangan, Kampus, Sekolah, Asrama, Apartemen dan pusat-pusat perbelanjaan yang ada di Yogyakarta. Namun ironisnya di tengah-tengah peluang pasar yang demikian menjanjikan untuk membuka usaha di bidang makanan, masih banyak warga masyarakat yang hidup serba kekurangan, banyak pengangguran dan terbelakang. Hal ini menjadikan keprihatinan bagi semua pihak, namun mereka sangat jarang mendapatkan pembinaan pengetahuan dan keterampilan yang dapat dijadikan sebagai bekal untuk berusaha dan berwirausaha khususnya di bidang makanan produk patiseri Indonesia. Jenis keterampilan ini apabila dibina dan dikembangkan secara optimal akan mendatangkan keuntungan yang cukup menggembirakan.

Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa sebagian warga pinggiran di sekitar Kampus UNY tidak mempunyai pekerjaan tetap dan rata-rata berpenghasilan menengah ke bawah. Dengan demikian mereka membutuhkan pekerjaan tambahan yang mampu mendukung peningkatan penghasilan keluarga. Sebagai sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu yang tidak bekerja akan tetapi masih produktif, karena rata-rata tingkat pendidikan baru tamat SMP dan belum mempunyai keterampilan memadai sebagai pendukung untuk berusaha mandiri tanpa adanya tambahan pengetahuan. Dengan demikian ibu tidak bekerja (produktif) diharapkan dapat meningkatkan keterampilan agar dapat hidup lebih baik.

Kegiatan ibu-ibu tidak bekerja atau produktif di sekitar Kampus UNY dirasa masih kurang, sebagian ada yang berjualan makanan jajanan berkeliling kampung, menerima pesanan makanan kecil untuk acara khusus seperti arisan RT, rapat, dan acara hajatan yang bisa dikatakan tidak menentu baik kualitas maupun kuantitasnya. Ditinjau dari jenis makanan yang diolah dan dijual kurang bervariasi sehingga tidak mampu bersaing dengan makanan lain yang banyak dijajakan di pasar. Makanan yang sering dijual oleh ibu-ibu di sekitar kampus UNY adalah jenis kue patiseri Indonesia seperti lapis beras, tahu isi, tahu bacem, tempe bacem, lumpia dan apem yang masih memerlukan usaha peningkatan kualitasnya. Dengan demikian sebenarnya mereka mempunyai potensi yang cukup baik untuk dikembangkan, namun karena keterbatasan keterampilan yang dimiliki menyebabkan potensi itu tidak dapat berkembang secara optimal.

Upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga perlu terus ditingkatkan agar masyarakat mampu menghadapi perubahan perekonomian. Upaya ini dapat ditumbuhkan pada diri ibu tidak bekerja tetapi produktif yang mempunyai banyak waktu luang serta motivasi tinggi untuk berkembang dan berusaha sehingga lebih berdaya untuk membantu ekonomi keluarga.

Berbagai cara peningkatan pengetahuan dan keterampilan telah dilakukan oleh instansi, lembaga atau sekelompok orang yang peduli terhadap masalah kesejahteraan masyarakat sehingga berhasil guna. Peningkatan keterampilan yang akan ditangani oleh Tim PPM ini, diawali dengan memberikan pelatihan keterampilan dalam mengolah berbagai jenis kue patiseri. Indonesia Adapun kue patiseri yang akan dilatihkan pada kelompok sasaran adalah kue patiseri Indonesia yang bervariasi ditinjau dari segi bahan, jenis maupun teknik olahannya.

Pemilihan bahan utama berdasarkan pada bahan yang mudah didapatkan, harga terjangkau dan disukai konsumen yaitu: tepung beras, tepung beras ketan, dan tepung terigu. Jenis kue Patiseri Indonesia dipilih berdasarkan teknik olahannya seperti teknik olah direbus, teknik dikukus dan teknik digoreng. Dalam pelatihan ini akan diberikan cara pengolahan maupun cara penyajian (pengemasan) kue patiseri Indonesia agar menarik sehingga layak jual.

Jenis keterampilan ini dipilih dengan pertimbangan tidak membutuhkan pengetahuan khusus, peralatan sederhana, praktis dan tidak memerlukan modal yang besar sehingga memberikan kemudahan dalam penerapannya. Hal ini akan menjadikan motivasi tersendiri bagi peserta untuk ikut aktif dalam kegiatan.

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk menyebarluaskan keterampilan dalam mengolah dan menyajikan kue Patiseri Indonesia yang baik dan sekaligus memberdayakan ibu-ibu kelompok produktif yang tinggal di sekitar Kampus UNY. Ditinjau dari berbagai aspek, pengetahuan dan keterampilan yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan antara lain:

- a. Mengetahui gambaran pengetahuan tentang kue Patiseri Indonesia dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi.
- b. Dapat mengolah bermacam-macam kue Patiseri Indonesia yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah.
- c. Dapat mengetahui cara menentukan harga jual produk kue Patiseri Indonesia yang dihasilkan.
- d. Dapat menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik.

2. Metode

Kegiatan PPM ini diikuti oleh 20 orang ibu tidak bekerja (wanita usia produktif) dari warga masyarakat sekitar Kampus UNY, Yogyakarta. Kriteria pemilihan kelompok sasaran ini dengan mempertimbangkan ibu-ibu yang benar-benar membutuhkan keterampilan dan pendapatan keluarga masih rendah serta dalam usia produktif. Disamping itu, peserta harus bersedia mengikuti kegiatan sampai selesai dengan penuh antusias dan semangat tinggi.

Metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan/praktik baik kelompok maupun individu serta diskusi. Ceramah dan tanya jawab digunakan untuk menjelaskan materi berupa konsep, jenis dan karakteristik bahan, teknik pembuatan/pengolahan, formulasi produk, porsi, teknik penyajian/pengemasan serta higienitas makanan.

Metode demonstrasi dan latihan (praktik), digunakan untuk menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam memahami materi kegiatan praktik. Kegiatan praktik oleh anggota kelompok untuk menunjukkan dan mempraktikkan secara optimal semua teknik-teknik dalam pembuatan, dan cara penyajian kue Patiseri Indonesia yang telah diberikan oleh Tim PPM. Adanya kombinasi dari metode ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota kelompok secara optimal.

Untuk mengetahui keberhasilan dalam pelaksanaan program PPM ini diadakan evaluasi baik secara tertulis atau praktik. Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah : peserta dapat mengetahui dan membuat berbagai jenis kue Patiseri Indonesia dengan teknik olah direbus,

dikukus, digoreng serta dapat menyajikan atau mengemas makanan dengan baik sehingga lebih menarik. Disamping itu peserta diharapkan dapat membuat aneka macam kue Patiseri Indonesia yang lain dengan mengembangkan kreatifitas berdasarkan pengetahuan dan keterampilan yang sudah dimiliki dalam kehidupan sehari-hari. Evaluasi kegiatan dilakukan setelah semua materi pelatihan selesai diberikan oleh Tim PPM. Evaluasi diadakan secara tertulis dan praktik secara individu.

Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah : peserta dapat mengetahui dan membuat produk kue Patiseri Indonesia dengan standart bersih.

3. Pembahasan

Sebagai langkah awal dari kegiatan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

Berdasarkan hasil kesepakatan dengan kelompok sasaran, pelatihan dilaksanakan di Laboratorium Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Tabel 1. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan PPM

No.	Waktu	Jenis Kegiatan	Penanggung Jawab
1.	Jumat, 20 Juli 2018	a. konsep/pengertian kue patiseri Indonesia b. Jenis dan karakteristik c. Teknik olah d. Teknik penyajian e. Perhitungan Harga Jual	Prihastuti E, M. Pd. Dewi Eka Murniati, M.M.
2.	Jumat, 27 Juli 2018	a. Praktik mengolah kudapan dengan teknik dikukus/direbus: b. Lemper kukus c. Lemper potong d. semar mendem e. Kue Ku f. penyajian/pengemasan hidangan	Titin Hera Widi H, M.Pd. Dr. Nani Ratnaningsih
3.	Selasa, 31 Juli 2018	a. Praktik mengolah kudapan dengan teknik digoreng: b. Macaroni schotel c. Onde-onde isi kumbu d. Timlo Goreng e. Lemper Goreng f. Penyajian/ pengemasan hidangan	Sutriyati Purwanti, M.Si.
4.	Selasa, 31 Juli 2018	Evaluasi Kegiatan Teori & Praktik	Prihastuti E, M. Pd. Dan Tim
5.	Agustus 2018	Pendampingan	

Tahap selanjutnya sesuai dengan target luaran yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok sasaran maka dalam kegiatan PPM ini tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

1.1. Pengetahuan Tentang Kue Patiseri Indonesia dengan Bahan, Jenis dan Teknik Olah yang Bervariasi

Kegiatan PPM diawali dengan kegiatan ceramah dan tanya jawab terkait dengan materi awal tentang kue patiseri Indonesia. Konsep dasar patiseri berkaitan dengan pengertian, bahan dasar kue, karakteristik bahan, teknik olah dan juga pengemasan. Tim PPM memberikan bahan ajar atau makalah untuk memudahkan peserta pelatihan mempelajari materi tersebut. Upaya ini dilakukan untuk mengetahui kemampuan atau pengetahuan peserta pelatihan berkaitan dengan kue patiseri Indonesia.). Evaluasi kognitif dilakukan untuk mengetahui penguasaan materi pelatihan yang sudah disampaikan. Berdasarkan hasil penilaian dan analisis diskriptif diketahui bahwa penguasaan kognitif dikategorikan menjadi: sangat baik, baik, sedang dan kurang.

Hasil kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan tentang materi kue patiseri Indonesia. Berdasarkan hasil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberikan nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Nilai Pemahaman Peserta PPM

No.	Rentang Skor	n	Kategori	Persen (%)
1.	12-15	4	Sangat Baik	20
2.	8-11	8	Baik	40
3.	4-7	5	Sedang	25
4.	0-3	3	Kurang	15
Jumlah		20		100

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa terdapat 4 orang (20%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 8 orang (40%) dalam kategori cukup, 5 orang (25%) tingkat pengetahuan peserta pelatihan berada pada kategori sedang, 3 orang (15%) berada pada kategori kurang.

1.2. Keterampilan Mengolah Berbagai Macam Kue Patiseri Indonesia yang Menggunakan Bahan Dasar Tepung dengan Variasi Teknik Olah

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan kegiatan PPM ini, maka hasil pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta pelatihan dapat mengetahui dan mengembangkan produk makanan kue Patiseri Indonesia dengan berbagai bahan dasar dan teknik olah yang bervariasi, sehingga menghasilkan makanan kudapan yang bermutu dan aman yang telah disampaikan oleh tim pelaksana kegiatan. Adapun jenis kue patiseri Indonesia yang telah dibuat antara lain: kue ku, kue onde-onde isi kumbu, lempeng potong, lempeng kukus, lempeng goreng, semar mendem, cake marmer, macaroni schotel.



Gambar 1. Contoh Hasil Kudapan



Gambar 2. Variasi Kudapan Hasil PPM

Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 10 orang (50%) berada pada kategori baik, 6 orang (30%) berada pada kategori sedang dan sisanya 4 orang (20%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pengolahan produk berada pada kategori sedang.

Evaluasi pelaksanaan kegiatan juga menggunakan instrumen yang dikeluarkan oleh Fakultas Teknik yakni Instrumen Pengukuran Kepuasan Pelanggan. Hasil yang diperoleh dari peserta pelatihan menjawab pertanyaan rerata pada skor 3 atau dalam kategori baik.

Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah: peserta dapat membuat produk makanan patiseri Indonesia dengan berbagai bahan dasar dan teknik olah, sehingga menghasilkan makanan kudapan yang bermutu dan layak jual. Dari kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan yang dapat dijadikan bekal untuk pengembangan kewirausahaan pada umumnya dan khususnya pada tingkat keluarga. Peserta Pelatihan diharapkan dapat berkarya, sehingga dapat bermanfaat juga hasil karyanya untuk orang lain dan meningkatkan pendapatan keluarga.

1.3. Menentukan Harga Jual Produk Kue Patiseri Indonesia yang dihasilkan

Dalam menentukan harga jual untuk produk kue Indonesia, mengacu pada biaya produksi. Adapun biaya produksi meliputi:

- a. Biaya bahan baku atau material, yaitu harga perolehan (harga pokok) bahan baku yang terdapat pada barang jadi. Yang dimaksud dengan bahan baku disini tidak selalu berarti bahan mentah

yang berasal dari langsung dari alam. Bahan baku sebuah pabrik bisa merupakan bahan jadi pabrik lain.

- b. Biaya tenaga kerja langsung. Tenaga kerja langsung adalah tenaga kerja yang memiliki kinerja langsung terhadap proses pengolahan barang, baik menggunakan kemampuan fisiknya ataupun bantuan mesin. Sedangkan yang dimaksud dengan biaya tenaga kerja langsung adalah upah yang diberikan kepada tenaga kerja langsung.
- c. Biaya *overhead*, yaitu adalah biaya yang muncul dalam proses pengolahan, yang tidak dapat digolongkan dalam biaya bahan baku atau biaya tenaga kerja langsung.

Biaya *overhead* meliputi biaya tenaga kerja tidak langsung, seperti upah mandor, upah mekanik, upah tukang reparasi, upah pegawai bagian toko. Biaya bahan penolong, yaitu macam-macam bahan yang digunakan dalam proses pengolahan tetapi kuantitasnya sangat sedikit, misalnya garam, air, daun salam, sereh, dan lain-lain.

1. Penyajian dan Pengemasan Kudapan agar Lebih Menarik

Bentuk kemasan dapat digolongkan menjadi 3 golongan besar, yaitu: kaku, semi kaku dan fleksibel. Kemasan kaku adalah kemasan yang tidak tahan terhadap benturan, akan tetapi keras. Kemasan semi kaku adalah kemasan yang bentuknya tidak dipengaruhi oleh bentuk produkemasannya, namun dapat ringsek bila diberikan tekanan yang berlebih. Contohnya: wadah aluminium, *folding carton*, *set-up box* dan sebagainya.

Kemasan fleksibel adalah kemasan yang bentuknya dapat berubah-ubah sesuai dengan bentuk produk yang dikemasnya. Beberapa bentuk kemasan fleksibel antara lain: kantong kertas, kantong ber dinding banyak, kantong plastik, karung plastik dan sebagainya.

Dalam industri pengemasan juga dikenal adanya *coating* dan *laminasi*. *Coating* adalah pelapisan bahan kemasan dengan berbagai macam bahan seperti *resin*, *plastik* dan *wax* dengan tujuan sebagai pelindung dan dekorasi. Sedangkan *laminasi* adalah kombinasi dari 2 atau lebih lapisan kertas, foil dan kain digabungkan dengan bantuan perekat dengan menggunakan panas atau tekanan. Proses laminasi yang utama yaitu: laminasi basah, laminasi kering, laminasi panas, laminasi cair dan laminasi ekstruksi.

Informasi yang dapat ditampilkan melalui kemasan. Beberapa informasi yang dapat disampaikan melalui kemasan antara lain adalah: Nama produk, Nama Produsen, Alamat produksi dan telepon yang bisa dihubungi, Komposisi, Kandungan gizi, Cara penggunaan, Kontra indikasi, Tanggal kadaluarsa, Nomer produksi.

Namun demikian kemasan yang digunakan untuk kue patiseri Indonesia ini adalah sebatas kemasan primer, yaitu kemasan yang langsung bersentuhan dengan makanannya. Adapun jenis kemasan yang digunakan antara lain: daun pisang, plastic dan kertas.

Dengan semakin bertambahnya jumlah keterampilan yang dikuasai oleh peserta pelatihan maka diharapkan dapat meningkatkan jumlah atau variasi menu/olahan yang dimiliki. Pembinaan yang dilakukan terhadap masyarakat sekitar kampus masih sedikit, apalagi pembinaan yang berkaitan dengan peningkatan produk makanan yang dijual khususnya kue patiseri Indonesia.

Apabila peserta pelatihan tidak berusaha meningkatkan diri dalam mengembangkan macam dan kualitas produk maka akan terbatas penguasaan keterampilan yang dikuasai oleh peserta pelatihan. Oleh karena itu agar produk yang dihasilkan selalu dapat mengikuti perkembangan tuntutan konsumen, maka harus pula selalu mengembangkan produknya, dengan latihan-latihan berwirausaha walaupun dalam bentuk mikro ataupun tingkat rumah tangga.

Seperti halnya pada masalah peningkatan kualitas produk. Untuk mempersempit kesenjangan kualitas produk (organoleptik dan variasi produk) dengan tuntutan konsumen, maka perlu adanya suatu standart produk makanan yang sesuai dengan kebutuhan konsumen. Aktivitas ini dimaksudkan untuk mendekatkan tuntutan konsumen dengan produk yang ditawarkan oleh produsen.

Di masa depan semakin meningkat jumlah orang yang akan menikmati makan di luar daripada mereka membuat makanan sendiri. Hal ini sejalan dengan perubahan gaya hidup dan perilaku

konsumsi makan yang mengutamakan makan tidak hanya untuk memenuhi rasa lapar tetapi juga untuk kebutuhan yang lain seperti rekreasi. Inilah yang seharusnya ditangkap oleh pelaku bisnis makanan dan minuman sebagai peluang bisnis. Banyak cara yang dapat dipakai antara lain dengan pemahaman terhadap pangsa pasar yang ditargetkan, bagaimana mendapatkan pasar tersebut, bagaimana mengontrol biaya dan bagaimana berinteraksi dengan tenaga kerja.

4. Kesimpulan dan Saran

Simpulan

1. Peserta kegiatan meningkat pengetahuan tentang kue Patiseri Indonesia dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, komposisi bahan, pengemasan dan sanitasi hygiene makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya.
2. Peserta dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah mengolah bermacam-macam kue Patiseri Indonesia yang menggunakan bahan dasar tepung dengan variasi teknik olah, antara lain: Kue Ku, Kue Onde onde, Lemper dengan berbagai teknik olah, macaroni schotel.
3. Peserta dapat menghitung harga jual produk kue Patiseri Indonesia yang dihasilkan, berdasarkan perhitungan BEP.
4. Peserta dapat menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik, dengan kemasan primer berupa daun pisang, kertas dan plastik

Saran

1. Variasi kue patiseri Indonesia bisa ditambah jenisnya
2. Perhitungan harga jual dapat ditentukan untuk masing-masing produk, sehingga semua produk dapat diketahui harga jualnya.
3. Harga bahan baku yang mengalami kenaikan bisa mempengaruhi harga jual yang telah ditetapkan.
4. Kemasan bisa ditingkatkan ke kemasan sekunder sehingga keamanan makanan bisa dikendalikan.

DAFTAR PUSTAKA

Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga. PAU Pangan dan Gizi. IPB : Bogor.

Marsono. 1998. *Makanan Tradisional Dalam Serat Centhini*. Laporan Penelitian. Pusat Kajian Makanan Tradisional. UGM : Yogyakarta.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.

Paulina S.W. 1980. *Pengetahuan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia*. SMTK Negeri Surabaya

Sri Palupi. 1995. *Makanan Jajanan Indonesia yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di Yogyakarta*. Laporan Penelitian. LPM IKIP : Yogyakarta.

The text of your paper should be formatted as follows: (1) 11 point Times or Times New Roman; (2) The text should be set to single line spacing; (3) Paragraphs should be justified; and (4) The first paragraph after a section or subsection heading should not be indented; subsequent paragraphs should be indented by 5 mm.

1.1. Subsection 1

Each figure should have a brief caption describing it and, if necessary, a key to interpret the various lines and symbols on the figure. You are free to use colour illustrations for the online version of

Journal of Physics: Conference Series but any print version will only be printed in black and white **unless special arrangements have been made with your conference organizer for colour printing. Please check with the conference organizer whether or not this is the case.** If any print version will be black and white only, you should check your figure captions carefully and remove any reference to colour in the illustration and text. In addition, some colour figures will degrade or suffer loss of information when converted to black and white and this should be taken into account when preparing them.

1.1.1. Subsubsection. Individual figures should normally be centred but place two figures side-by-side if they will fit comfortably like this as it saves space. *The following examples show how to format a number of different figure/caption combinations.*

Wider figure/short caption	
Figure 1. Figure with short caption (caption centred).	
Narrow figure with a wide caption.	Figure 2. This is a figure with a caption that is wider than the actual graphic. To save space you can put the caption to the right of the figure by placing the graphic and justified caption in a table with one row and two columns.

Wider figure/wider caption	
Figure 3. In this case simply justify the caption so that it is as the same width as the graphic.	
Narrow figure with a wide caption.	Narrow figure with a wide caption.

Figure 4. These two figures have been placed side-by-side to save space. Justify the caption.

Figure 5. These two figures have been placed side-by-side to save space. Justify the caption.

1.2. Subsection 2

The use of sections to divide the text of the paper is optional and left as a decision for the author. Where the author wishes to divide the paper into sections the formatting shown in table 1 should be used.

Table 1. Formatting sections, subsections and subsubsections.

	Font	Spacing	Numbering
Section	11 point Times bold	1 line space before a section No additional space after a section heading	1, 2, 3, etc
Subsection	11 point <i>Times Italic</i>	1 line space before a subsection No space after a subsubsection heading	2.1, 2.2, 2.3, etc
Subsubsection	11 point <i>Times Italic</i>	Subsubsections should end with a full stop (period) and run into the text of the paragraph	2.3.1, 2.3.2, etc

5. Topic1

Section on the topic can be more than one according to the needs of the author. The content of the topic section according to the author's needs. For the section "topic", the author gives the title according to the needs of the author and the number of topics according to the needs of the author. If there is only one topic, then the section number follows to be: 1. Introduction, 2.Topic (title according to author's need), 3. Conclusion, 4. References.

6. Topic2

Section on the topic can be more than one according to the needs of the author. The content of the topic section according to the author's needs. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. This is an example.

7. Conclusion

This is an example. This is an example. This is an example. This is an example. Please make sure you read the author guidelines to clarify how the article is written. This template is just an example.

Acknowledgments

Authors wishing to acknowledge assistance or encouragement from colleagues, special work by technical staff or financial support from organizations should do so in an unnumbered Acknowledgments section immediately following the last numbered section of the paper.

8. References

- [1] Sze S M 1969 *Physics of Semiconductor Devices* (New York: Wiley–Interscience)
- [2] Dorman L I 1975 *Variations of Galactic Cosmic Rays* (Moscow: Moscow State University Press) p 103
- [3] Caplar R and Kulisic P 1973 *Proc. Int. Conf. on Nuclear Physics (Munich)* vol 1 (Amsterdam: North-Holland/American Elsevier) p 517
- [4] Szytula A and Leciejewicz J 1989 *Handbook on the Physics and Chemistry of Rare Earths* vol 12, ed K A Gschneidner Jr and L Erwin (Amsterdam: Elsevier) p 133