

PELATIHAN KREATIVITAS DAN INOVASI PRODUK PATISERI BERBASIS *PROBLEM BASED LEARNING*

Oleh:

**Yuriani, Siti Hamidah, Sri Palupi, Nannissa Hidayah R.,
Intan Muara, dan Anggun Yuni Adi Saputri
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
email: yuriani@uny.ac.id**

Abstract

This program was aimed at improving the independence and entrepreneurial productivity of Miftahunnajah Pesantren Al-Mumtaz Orphanage Students with creativity and innovation programs of pastry products. This training is also expected to (1) developing of the economy of the wider community by increasing the selling value of pastry products and their storage power; (2) increasing the variation of processed pastry and creating good and attractive packaging so that the students have good skill in pastry industry; and (3) improving high entrepreneurship motivation of the students. There are several obstacles faced by the students including the limitations of capital for the development of variations of processed pastry, technological limitations in the technique of product, especially in terms of taste, processed variations and packaging, difficulties in diversifying the business, especially in the creativity and innovation of pastry products, and etc. This program provides training to students using Problem Based Learning method, by analyzing the problems faced to find alternative solutions. The methods implemented in this program include socialization, training related to the production and marketing. The result shows that some trainings and mentoring need to be done in order to improve the income of Pondok Pesantren Al Mumtaz.

Keywords: *creativity and innovation, pastry, and problem based learning.*

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Panti Asuhan Miftahunnajah Pesantren Al-Mumtaz merupakan salah satu pondok pesantren yang terletak di Jl. Ringroad Timur Wonocatur Banguntapan Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Ponpes ini menempati tanah wakaf seluas 400 m². Santri yang tinggal di Ponpes ini terdiri dari 3 kriteria, yaitu: yatim piatu, yatim, dan miskin. Jumlah santri 85 orang, 18 santri laki-laki, dan 67 santri wanita. Pesantren Al Mumtaz berdiri sejak 8 Juli tahun 2008 yang dikemas berbeda dengan pesantren

pada umumnya. Pesantren Al Mumtaz mempunyai visi yang dijabarkan dalam pelaksanaan pembinaannya dengan mengacu pada empat pilar utama, yaitu: (1) pendidikan agama yang kuat; (2) penguasaan bahasa asing (bahasa Arab dan bahasa Inggris); (3) akhlaqul karimah; dan (4) kewirausahaan dan penguasaan IT (Informasi Teknologi). Pesantren Al Mumtaz sebenarnya tidak dapat dipisahkan dari keprihatinan para pengasuh terhadap perkembangan generasi muda Islam yang dari waktu ke waktu mengalami situasi yang memprihatinkan.

Mengingat 80% penduduk Indonesia beragama Islam, maka mayoritas generasi mudanya adalah generasi muda Islam, yang *notabene* merekalah yang akan memegang estafet kepemimpinan dan perjuangan Islam di masa depan. Namun, yang dapat disaksikan sekarang begitu banyak remaja yang mengalami pengangguran, tidak punya masa depan yang jelas, dan akhlak yang memprihatinkan. Kondisi ini semakin membahayakan jika tidak diantisipasi dan dipersiapkan dengan baik, sistematis, dan serius.

Sebagaimana panti asuhan dan pondok pesantren yang lain, operasional kegiatan Pesantren Al Mumtaz masih sangat tergantung dari para donatur. Di samping pendidikan formal, para santri juga dibekali dengan berbagai keterampilan, seperti menjahit, memasang payet, membuat bros, membatik, produk herbal, dan pembuatan *snack*. Meskipun lahan sempit, namun semangat pengurus maupun para santri sangat antusias untuk mengembangkan bidang usaha/keterampilan pada bidang boga. Mereka berharap dapat dimantapkan dengan keterampilan yang berbasis produk-produk patiseri.

Upaya ini dilakukan untuk meningkatkan kemandirian dan produktivitas kewirausahaan untuk kesejahteraan warga pondok dan warga sekitarnya. Usaha keras mencapai sukses adalah bentuk dari kesadaran untuk maju berkelanjutan harus mampu mengembangkan *skills* meraih sukses dengan meningkatkan komitmen, tanggung jawab, bekerja dengan target, tersistem, termasuk di dalamnya manajemen perubahan diri.

Beberapa hal yang dapat dilakukan adalah: (1) memperbaiki diri agar bisa bekerja secara efektif dan sistematis; (2) belajar prosedur baru, pendekatan ataupun teknologi yang mendukung kerja efisien; dan (3) mengembangkan cara yang lebih

baik, lebih cepat, lebih murah, dalam mengerjakan tugas yang menghasilkan produk, dengan melihat potensi dan peralatan yang ada di Pondok Pesantren AL-Mumtaz maka dapat dimanfaatkan untuk mendukung program kreativitas dan inovasi produk-produk patiseri para santri sampai dengan pemasarannya, diharapkan dapat membantu pada kegiatan yang lebih optimal, yang dampaknya dapat menciptakan perkembangan perekonomian masyarakat luas untuk lebih meningkatkan nilai jual produk patiseri dan daya simpannya.

Pengolahan produk patiseri mempunyai keuntungan lebih karena dalam pembuatannya membutuhkan bahan yang relatif mudah. Produk patiseri mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dan dihias secara bervariasi sesuai dengan keinginan. Berdasarkan analisis situasi tersebut di atas, dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan yang mendesak untuk diatasi. Dengan melihat kebutuhan mitra, maka Fakultas Teknik UNY khususnya Pendidikan Teknik Boga mempunyai SDM (Sumber Daya Manusia) yang profesional di bidang Boga di antaranya diversifikasi olahan produk patiseri. Untuk lebih memasyarakatkan produk-produk patiseri ke segmen pasar yang lebih luas, lebih penting lagi, dalam wirausaha berbasis pengolahan produk patiseri di Pondok Pesantren Al-Mumtaz ini diharapkan dapat menjadi suatu upaya penguatan ekonomi mandiri. Dari analisis situasi tersebut diatas dapat dirumuskan permasalahan-permasalahan yang mendesak untuk diatasi.

Produk-produk patiseri merupakan bentuk makanan kering dan semi basah yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, mentega, gula, dan telur dengan pemberian bahan tambahan seperti susu, pengembang, dan isian. Contoh produk patiseri kering antara lain nastar, kastengel, semprit, *ice*

box cookies, biskuit, dan lain-lain. Contoh produk patiseri semi basah antara lain adalah *sponge cake*, roti manis, roti tawar, dan lain sebagainya. Pengolahan produk patiseri mempunyai keuntungan lebih karena dalam pembuatannya membutuhkan bahan yang relatif mudah. Produk patiseri mempunyai penampilan yang menarik karena dapat dibentuk dan dihias secara bervariasi sesuai dengan keinginan.

a. Kreativitas

Kreativitas adalah suatu proses yang menghasilkan sesuatu yang baru, dalam bentuk suatu gagasan atau suatu objek dalam suatu bentuk atau susunan yang baru (Hurlock dalam Basuki, 2010). Berdasarkan beberapa pendapat peneliti dapat menyimpulkan bahwa kreativitas adalah kemampuan seseorang untuk menemukan hubungan hubungan baru dan membuat kombinasi-kombinasi baru yang mencerminkan kelancaran, keluwesan, dan orisinalitas dalam berpikir sehingga dapat menciptakan sesuatu yang baru. Dalam hal ini sesuatu yang baru tidak berarti sebelumnya tidak ada, akan tetapi sesuatu yang baru ini dapat berupa sesuatu.

b. Inovasi Produk Patiseri

Inovasi adalah proses pembaharuan/pemanfaatan/pengembangan dengan menciptakan hal baru yang berbeda dengan sebelumnya. Inovasi juga dapat diartikan penemuan baru dalam teknologi atau kemampuan dalam memperkenalkan temuan baru yang berbeda dari yang telah ada sebelumnya. Orang yang melakukan inovasi disebut dengan inovator. Inovasi harus bermanfaat bagi sang inovator atau orang lain.

c. *Problem Based Learning (PBL)*

Pembelajaran dengan pendekatan Pembelajaran Berbasis masalah (PBL) bertujuan

untuk meningkatkan profesionalitas lulusan juga sebagai bentuk responsif munculnya paradigma pembelajaran abad 21 seperti yang dikemukakan Jeffries (Badeau, 2010: 1) dari *paradigm of teacher directed and traditional lecture format to a learning paradigm of self-directed, interactive learning*. Strategi pembelajaran dengan pendekatan PBL mulai dari mendisain pembelajarannya, sampai mengajarkan para siswanya untuk dapat memecahkan masalah. Kemampuan ini menjadi penting untuk ditumbuhkembangkan selama pembelajaran Pembelajaran berbasis masalah akan memunculkan kemampuan berfikir kreatif dan kreatif dalam memecahkan masalah.

Patiseri merupakan pengetahuan yang membahas tentang roti dan kue terutama yang berasal dari Eropa. Berbagai perubahan tuntutan mutu dan preferensi konsumen mendorong tumbuhnya inovasi produk yang tiada henti. Pendekatan PBL memungkinkan mahasiswa belajar memecahkan permasalahan mulai dari yang sederhana sampai kompleks. PBL memungkinkan mahasiswa memiliki tanggung jawab yang tinggi setiap tahapan belajar mulai dari penetapan target belajar, proses pembelajaran yang menuntut kemandirian belajar atau *self directing*, refleksi, dan memotivasi diri sampai berhasil. Melalui Pembelajaran PBL terintegrasi keahlian patiseri mahasiswa belajar menganalisis situasi, menganalisis problem, menemukan solusi pemecahan, dan memecahkan masalah. Pembelajaran patiseri sarat dengan masalah yang relevan dengan situasi kerja di tempat kerja. Masalah yang dikembangkan merupakan hasil kajian analisis isu dan kebutuhan, baik yang menyangkut kurikulum dan dunia kerja. Keadaan ini akan meningkatkan kebermaknaan pembelajaran dalam meneguhkan penguasaan *soft skills* mahasiswa.

Pada proses pembuatan produk patiseri tentunya harus mengacu pada teori-teori yang akurat dan benar. Harapannya adalah untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Adapun teori-teori yang dapat dijadikan acuan keberhasilan produk tersebut meliputi kriteria hasil produk roti, *cake*, dan *cookies* yang baik adalah sebagai berikut.

a. Kriteria Umum Roti yang Berkualitas Baik

Dalam melakukan penilaian terhadap kualitas suatu produk roti, maka penilaian dapat dilakukan terhadap karakteristik eksternal, internal, dan kualitas makan. Roti yang berkualitas memiliki karakteristik eksternal tertentu, di antaranya memiliki volume yang cukup, warna kulit roti coklat keemasan, pemanggangan merata, bentuk simetris, dan memiliki kulit roti yang tipis. Sedangkan karakteristik internal, di antaranya warna bagian dalam (*crumb*) yang cerah; pori-pori seragam dengan dinding pori yang tipis, tekstur halus, lembut dan tidak bersifat remah; aroma khas roti yang segar dan menyenangkan. Parameter mutu yang sangat penting lainnya adalah kualitas makan. Roti dengan kualitas makan yang baik memiliki rasa yang memuaskan, tidak meninggalkan *aftertaste* yang tidak menyenangkan; dan ketika dikunyah terasa enak dan lembut, tidak keras maupun lengket di mulut.

b. Kriteria Umum Cake yang Baik

Kualitas *cake* itu sendiri tergantung dari bahan yang digunakan. Bahan harus bermutu tinggi, proses pencampuran adonan dan pembuatannya benar, serta lama pembakaran dan temperaturnya tepat. *Cake* yang baik adalah *cake* yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Penilaian terhadap rasa termasuk penilaian subjektif. Penilaian subjektif (*sensory*) ter-

hadap *cake* meliputi: simetris, warna, volume, butiran *cake*, keadaan kerak, warna remah, susunan, aroma, rasa, dan mutu simpanan.

c. Kriteria Cookies yang Baik

Pada umumnya *cookies* yang bermutu ditentukan dari tekstur, bentuk, ketebalan, kadar air, struktur (berpori besar/ kecil) dan juga warnanya. Masing-masing kriteria mutu ini bervariasi tergantung dari jenis *cookies* yang diproduksi. Sebagai contoh, untuk *cookies* teksturnya berpori-pori kecil dan halus, sedangkan cream crackers, adanya blister menjadi parameter mutu yang penting, sementara parameter itu tidak akan ditemui pada *cookies* karena jenis adonan adalah *short dough*. Untuk mendapatkan mutu *cookies* dan biskuit yang berkualitas, tidak hanya dari formula yang bagus, namun yang lebih penting adalah mendapatkan bahan baku yang konsisten mutunya sehingga proses produksi dapat lebih dikontrol sesuai dengan standar yang sudah ditetapkan.

Patiseri merupakan mata kuliah yang membahas tentang roti dan kue terutama yang berasal dari Eropa. Berbagai perubahan tuntutan mutu dan preferensi konsumen mendorong tumbuhnya inovasi produk yang tiada henti. Pendekatan PBL memungkinkan mahasiswa belajar memecahkan permasalahan mulai dari yang sederhana sampai kompleks. Dengan PBL memungkinkan mahasiswa memiliki tanggung jawab yang tinggi setiap tahapan belajar mulai dari penetapan target belajar, proses pembelajaran yang menuntut kemandirian belajar atau *self directing*, refleksi, dan memotivasi diri sampai berhasil. Melalui Pembelajaran PBL terintegrasi keahlian patiseri mahasiswa belajar menganalisis situasi, menganalisis problem, menemukan solusi pemecahan, dan memecahkan masalah. Pembelajaran

patiseri sarat dengan masalah yang relevan dengan situasi kerja di tempat kerja. Masalah yang dikembangkan merupakan hasil kajian analisis isu dan kebutuhan, baik yang menyangkut kurikulum dan dunia kerja. Keadaan ini akan meningkatkan kebermaknaan pembelajaran dalam meneguhkan penguasaan *soft skills* mahasiswa.

2. Tujuan dan Manfaat

Tujuan kegiatan PPM ini yaitu: (a) mengembangkan kreativitas dan inovasi produk-produk patiseri berbasis PBL; (b) peserta dapat mendeskripsikan tentang kewirausahaan; (c) dapat mempraktikkan pembuatan kemas; dan (d) peserta pelatihan dapat merealisasikan tentang harga jual dan *labelling*.

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan PPM ini yaitu: (a) meningkatkan keterampilan warga santri dalam memproduksi, membuat variasi hasil olahan dan kemas produk-produk patiseri; dan (b) meningkatkan pengetahuan kewirausahaan warga santri sehingga mereka mempunyai jiwa wirausaha yang mampu untuk mengandalkan diri-sendiri dalam upaya untuk menciptakan lapangan kerja baru tanpa harus bergantung dengan orang lain, mulai dari menciptakan ide, menetapkan tujuan, sampai pada mencari peluang usaha

B. METODE PENGABDIAN

Kegiatan PPM ini dilakukan dalam tiga tahap, yaitu tahap persiapan/perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pada tahap persiapan, dilakukan identifikasi masalah berhubungan dengan kreativitas dan inovasi produk patiseri yang berbasis PBL serta identifikasi materi yang akan di sampaikan pada pelatihan tersebut. Langkah ini dilakukan dengan melihat langsung laboratorium produksi boga Al Mumtaz.

Tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan dengan metode PBL, tanya jawab, demonstrasi, dan latihan/praktik Penggunaan metode ini diharapkan peserta dapat meningkatkan motivasi dan apresiasi berwirausaha melalui kreativitas dan inovasi sehingga menjadi produk yang lebih menarik dengan harga jual yang tinggi. Metode tanya jawab adalah suatu metode dimana terjadi interaksi antara pemateri dengan peserta. Penerapan metode ini diharapkan peserta dapat menanyakan yang-hal yang belum diketahui dan dipahami. Metode demonstrasi digunakan untuk menjelaskan suatu proses kerja secara bertahap sehingga dapat memberi kemudahan bagi peserta pelatihan. Peserta dapat mengamati secara cermat proses produksi mulai dari persiapan, proses produksi, hasil akhir yang diperoleh dan pengemasan. Pada metode latihan/praktis peserta diminta melaksanakan praktis pembuatan produk patiseri secara kelompok dengan pembimbingan, mulai dari perencanaan produksi, pemilihan bahan baku, pengenalan alat produksi, proses pengolahan, cara mengemas, dan perhitungan harga jual. Tahap evaluasi kegiatan dilihat dari segi proses dan antusiasme pesera pelatihan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Kegiatan PPM ini diikuti oleh 30 santriwan dan santriwati dan dua orang pengasuh Panti Asuhan Al Mumtaz. Kegiatan ini dilakukan dalam empat kali pertemuan masing-masing selama 4 jam di Laboratorium Produksi Panti.

Pelaksanaan PPM di Pondok Pesanten Al Mumtaz dilaksanakan dengan menganalisis beberapa permasalahan yang terdapat pada produk yang dimiliki kelompok santri di Al-Mumtaz. Beberapa permasalahan tersebut meliputi dari segi tekstur, rasa, warna, serta daya tahan produk. Adapun macam

produk yang telah dibuat yaitu roti manis, bakpia, *butter cake* dan kue nastar.

Permasalahan yang terdapat pada hasil praktik pengolahan dipengaruhi oleh beberapa faktor. Pada roti manis, permasalahan terletak pada ukuran roti yang kurang seragam. Hal tersebut dikarenakan peserta didik masih tahap pemula sehingga pengukuran waktu pada tahap *proofing* masih sangat subjektif. Hal ini menyebabkan pembagian adonan ketika akan di-*rounding* tidak menghasilkan ukuran yang sama. Proses *molding* yang tidak tepat juga menghasilkan ukuran roti yang tidak seragam. Selain itu, juga dikarenakan penggunaan garam yang terlalu banyak. Pada tekstur adonan roti manis tampak sedikit padat, hal ini dikarenakan penggunaan garam yang terlalu banyak dan proses *proofing* yang kurang lama. Pada segi rasa, sudah mencapai kriteria yang diinginkan, yaitu rasa khas roti manis serta rasa lain yang disesuaikan dengan isian yang digunakan. Ditinjau dari segi warna, hasil roti manis yang telah diolah cenderung memiliki warna cokelat tua yang disebabkan olesan kuning telur yang terlalu banyak sehingga menyebabkan warna permukaan roti gosong. Daya tahan roti manis ini sekitar 1 sampai dengan 2 hari apabila diletakkan pada suhu ruang. Hal ini dikarenakan pada proses pembuatan roti tidak diberi tambahan bahan pengawet.

Permasalahan yang terjadi pada proses pembuatan bakpia. Hasil olahan bakpia memiliki kulit yang tebal. Hal ini disebabkan karena pada proses *rolling* adonan kulit yang kurang maksimal. Selain itu, bentuk bakpia juga kurang rapi dan ukuran masih terlalu besar. Pada bakpia yang lain, adonan terlalu basah karena menggunakan metode pembuatan yang direndam pada minyak. Pada proses ini waktu perendaman terlalu lama sehingga menyebabkan adonan basah. Pada proses pemanggangan menyebabkan

warna permukaan bakpia yang berbeda-beda. Hal ini dikarenakan keterbatasan alat yang digunakan serta proses pemanggangan yang membutuhkan waktu lama. Daya tahan bakpia ini yaitu selama 3 hari karena adonan isian merupakan adonan yang bersifat basah.

Pada proses pembuatan *butter cake* permasalahan terjadi pada lapisan kulit *cake* yang lembab. Hal ini dikarenakan pengovenan yang kurang memperhatikan waktu disebabkan peserta didik masih pemula sehingga menjadikan hasil olahan masih basah dan kurang matang. Tekstur roti juga terlihat padat dan kurang mengembang. Permasalahan ini disebabkan oleh kandungan gula yang banyak serta pada saat mengoven suhu kurang panas. Dilihat dari segi warna dan rasa sudah memenuhi kriteria yang diinginkan, yaitu bewarna coklat keemasan serta memiliki rasa manis. Untuk daya tahan kue ini hanya dapat bertahan 1 sampai 2 hari dikarenakan tekstur yang lembab dapat dijadikan untuk tumbuh dan berkembangnya bakteri dan jamur.

Produk terakhir yang dibuat pada pelatihan di Pondok Pesantren Al-Mumtaz adalah kue nastar. Produk yang dihasilkan memiliki tekstur yang sedikit keras. Masalah ini disebabkan oleh penggunaan bahan tepung yang lebih banyak dari bahan cair yang digunakan. Dari segi rasa, setelah mengkonsumsi kue nastar meninggalkan rasa lemak padat yang menempel di langit-langit mulut dan disebabkan karena penggunaan butter yang berlebih dan kualitasnya mulai menurun. Untuk warna sudah menarik, yaitu cokelat keemasan. Untuk daya tahan kue nastar ini sekitar 5 hari.

2. Pembahasan

Pelaksanaan PPM “Pelatihan Kreativitas dan Inovasi Produk Patiseri Berbasis *“Problem Based Learning”* di Pondok

Pesanten Al Mumtaz dilaksanakan melalui prosedur aplikasi PBL yang meliputi mengorientasikan peserta didik pada masalah, mengorganisasi peserta didik untuk belajar, membimbing eksplorasi dalam kelompok, mengembangkan dan menyajikan karya, menganalisis dan mengevaluasi proses pemecahan masalah (Direktorat Pembinaan SMK, 2015).

Penerapan PBL dalam pelatihan kreativitas dan inovasi produk patiseri diawali dengan mengorientasikan santri pondok pesantren Al Mumtaz pada masalah. Santri dilatih dengan mengidentifikasi masalah yang terjadi dalam bidang patiseri. Identifikasi masalah yang dilakukan oleh santri pondok pesantren berupa perkembangan industri *cake* dan *bakery* yang mempunyai ragam inovasi baik dari segi bentuk, bahan, rasa warna dan tekstur, namun inovasi tersebut dapat diterima baik dan diminati oleh konsumen. Inovasi *cake* dan *bakery* bisa menghasilkan produk yang unik dan kreatif menggunakan teknik khusus yang perlu dilatih. Terlebih produk-produk *cake* dan *bakery* mempunyai daya tahan yang kurang baik, sehingga diperlukan teknik khusus untuk memperoleh jangkauan pasar yang lebih luas.

Aplikasi penerapan PBL tahap kedua adalah mengorganisasi peserta didik untuk belajar. Pengorganisasian peserta didik, dalam hal ini santri pondok pesantren Al Mumtaz dilakukan dengan berkelompok. Melalui tahap ini santri secara berkelompok mulai berpikir mengenai masalah tersebut dan meyeleksi informasi mengenai inovasi produk dan ketahanan produk supaya jangkauan pasar lebih luas.

Pendekatan PBL dalam pelatihan kreativitas dan inovasi produk patiseri tahap selanjutnya, yaitu membimbing penyelidikan individu dan kelompok. Santri pondok pesantren Al Mumtaz dalam tahap ini

dibimbing dalam menemukan inovasi produk patiseri yang dapat diterima konsumen baik itu dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma dengan mengacu pada resep produk patiseri yang sudah di inovasi. Tahap berikutnya dilakukan pengidentifikasian alternatif-alternatif teknik olah khusus dalam membuat produk yang memiliki jangkauan pasar lebih luas. Teknik olah khusus dalam hal ini dimulai dari penanganan bahan, sanitasi hygiene, pengemasan dan pelabelan, harga jual dan strategi pemasaran.

Penanganan bahan diperlukan supaya peserta mengerti pentingnya penanganan bahan baku terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Penanganan produk meliputi pemilihan, pembersihan, dan, penyimpanan perlu dilakukan. Sanitasi *hygiene* meliputi *hygiene* personal, pakaian, lingkungan kerja, dan peralatan. Sanitasi *hygiene* dilakukan untuk menghasilkan produk dengan mutu yang baik. Santri pondok pesantren Al Mumtaz dibimbing dalam hal pemasaran. pemasaran dalam pelatihan ini meliputi strategi pemasaran, penentuan harga jual, pengemasan dan pelabelan produk

Pendekatan PBL tahap selanjutnya yaitu mengembangkan dan menyajikan hasil pengolahan produk. Mengembangkan hasil pengolahan produk dalam hal ini dengan melakukan teknik olah yang sudah diberikan baik itu mulai dari penanganan bahan, penanganan produk, sanitasi *hygiene*, pengemasan dan pelabelan, harga jual dan strategi pemasaran. Penyajian hasil karya dilakukan oleh masing-masing kelompok dengan mengkomunikasikan produk yang telah dibuat dengan teknik olah dan penentuan harga jual apabila produk tersebut memasuki pasar.

Tahap terakhir dalam pendekatan PBL adalah melihat ulang dan mengevaluasi pengaruh-pengaruh dari solusi yang dilakukan. Jadi, ini merupakan tahap akhir

dari pelatihan kreativitas dan inovasi produk. Tahap ini dilakukan dengan mengevaluasi dan mencermati proses yang belum sempurna, dimulai dari penanganan bahan hingga proses pengemasan dan pelabelan.

Pelatihan ini diharapkan dapat diaplikasikan oleh para peserta agar dapat memberikan inovasi pada produk yang diproduksi. Inovasi, merujuk pada produksi ide baru dan implementasi ide baru tersebut menjadi produk baru, proses, dan prosedur yang berguna. Karenanya inovasi dan kreativitas dalam pembuatan produk dari roti, cake dan *cookies*/ kue menentukan pangsa pasar. Inovasi dimungkinkan melahirkan produk baru atau pengembangan produk yang kreatif.

Pangsa pasar tertentu misalnya untuk kalangan muda dapat disiasati dengan memberikan keunikan dan ciri khas produk. Ciri khas tersebut meliputi bentuk, ukuran dan *make up* produk jadi. *Make up* akan menentukan bagaimana produk dapat bersaing di pasar. Ukuran produk yang berbagai jenis akan memberikan pilihan bagi konsumen. Inovasi tidak hanya berhenti di tahap itu, namun juga pada kemasan. Kemasan memberikan kesan pertama produk. Kemasan pada hakikatnya melindungi produk dari ancaman kerusakan fisik, khususnya *cake*.

Pengemasan dan pelabelan juga sangat penting dalam menjual produk. Kemasan menarik, label yang jelas akan memberikan kesan pertama yang baik yang berguna untuk menarik calon konsumen. Pada tahap ini, secara singkat diberikan materi tentang teori *labeling* yang meliputi unsur yang wajib ada, bahan label serta bagaimana penempatan label yang sesuai demi menarik konsumen. Konsumen tentu akan sangat jeli dengan penampilan produk, maka pelabelan juga harus sesuai dengan ketentuan yang berlaku di pasar. Penampilan produk dan kemasan memberi sinergi

positif yang mampu meningkatkan daya tarik konsumen.

Selain itu, para peserta juga diberikan materi mengenai penentuan harga jual produk. Teori dan aplikasi praktis mengenai strategi pemasaran diberikan sebagai upaya untuk memberikan gambaran dan memilih cara pemasaran yang paling tepat untuk produk patiseri yang mereka buat. Salah satu cara dalam pemasaran adalah dengan media sosial yang telah mendarah daging di kalangan generasi muda. Williams *et al.* (Moriansyah, 2015) menyatakan bahwa sosial media memungkinkan pengguna untuk melakukan komunikasi dengan jutaan pengguna lainnya. Bagi para pemasar hal ini merupakan suatu potensi dan kesempatan yang sangat besar untuk digunakan sebagai salah satu alat komunikasi pemasaran (Moriansyah, 2015). Strategi ini sejalan dengan pilar penguasaan teknologi informasi. Di tahap ini secara tidak langsung dikenalkan strategi pemasaran *online* dan *offline*. Strategi yang sesuai akan memberikan kontribusi positif.

Fadillah (2015) menyatakan bahwa ada sebuah strategi klasik yang sangat sulit tergantikan dalam mempromosikan sebuah produk, yaitu strategi *word of mouth* (WOM) atau strategi “mulut ke mulut”. WOM dapat diartikan sebagai komunikasi yang dilakukan oleh konsumen yang telah melakukan pembelian dan menceritakan pengalamannya tentang produk atau jasa tersebut kepada orang lain sehingga secara tidak langsung konsumen tersebut telah melakukan promosi yang dapat menarik minat beli konsumen lain yang mendengarkan pembicaraan tersebut (Fadillah, 2015). WOM sangat menguntungkan dalam pemasaran produk makanan, khususnya patiseri. Hal ini secara tidak langsung memberikan dampak positif, yaitu kepercayaan konsumen. Setelah pemberian materi, peserta

juga diberikan waktu untuk tanya jawab. Tanya jawab ini diharapkan dapat memperjelas materi yang diberikan. Selain itu, peserta juga diajarkan untuk praktik langsung membuat berbagai produk-produk patiseri. Kegiatan ini dilakukan di laboratorium produksi di Pondok Pesantren Al Mumtaz. Para peserta diajarkan berbagai kreasi dan inovasi produk-produk patiseri. Inovasi dan kreasi ini diharapkan dapat meningkatkan kreativitas para peserta dan menambah semangat mereka untuk berwirausaha. Tidak ada hambatan yang berarti dalam pelaksanaan PPM di Pondok pesantren Al Mumtaz. Semua kegiatan berjalan lancar karena kerja tim yang solid dan koordinasi kegiatan yang cukup matang.

Sejalan dengan upaya Ponpes Al Mumtaz untuk meningkatkan mutu dan kemandirian para santri terutama bidang boga, program pelatihan bidang boga membantu para santri di Pondok Al Muntaz ini adalah meningkatkan kemampuan dan keterampilan dalam menerapkan pengetahuannya dengan melaksanakan pelatihan kreativitas dan inovasi produk patiseri berbasis PBL. Materi pelatihan kreativitas dan inovasi produk patiseri dibuat sesuai kebutuhan yang diinginkan para santri di Pondok Al Mumtaz sehingga diharapkan mendapatkan hasil yang maksimal dalam pelatihan ini. Selanjutnya, dengan kegiatan pelatihan ini diharapkan kedua pihak dapat berperan strategis dan taktis dalam mengatasi permasalahan sesuai dengan misi pengabdian kepada masyarakat.

Pelatihan kreativitas dan inovasi produk patiseri berbasis PBL untuk para santri di Panti Asuhan” Al-mumtaz” dilaksanakan dengan metode ceramah dilakukan dengan memberikan penjelasan tentang teori patiseri dan teori sanitasi *hygiene*. Pada metode kedua yaitu diskusi dilakukan dengan memberikan waktu bila ada pertanyaan atau

tanggapan dari peserta. Metode ketiga yaitu melaksanakan praktek inovasi produk patiseri yang meliputi produk roti manis, *butter cake*, nastar, dan bakpia sesuai *job sheet* yang sudah dijelaskan sebelumnya, sambil instruktur mengamati pelaksanaan praktik para santri tersebut.

Dari aspek peserta, pelatihan ini berhasil meningkatkan kemampuan dan keterampilan para santri dalam membuat kreasi dan inovasi produk patiseri. Apresiasi santri dan pengajar di Pondok Pesantren Al Mumtaz ditunjukkan dengan antusiasme mereka dalam mengikuti pelatihan ini.

D. PENUTUP

1. Kesimpulan

Dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa: (1) kemampuan peserta dalam penguasaan materi kemampuannya sudah baik dan sudah terbiasa membuat produk produk patiseri walaupun masih relatif sederhana; (2) pengetahuan dan pemahaman santri Pondok Pesantren AL Mumtaz menjadi meningkat; dan (3) keterampilan santri dalam membuat kreasi dan inovasi produk-produk patiseri semakin meningkat. Oleh karena itu, pelatihan diharapkan dapat mengembangkan kreativitas, membantu perekonomian, dan menambah semangat santri dalam berwirausaha.

2. Saran

Mengingat besarnya manfaat kegiatan pengabdian pada masyarakat ini, selanjutnya perlu: (1) mengadakan sosialisasi dan pelatihan serupa pada siswa sekolah lain di pondok pesantren yang lain, dengan materi yang sama; dan (2) adanya kesinambungan program pasca kegiatan pengabdian ini sehingga para santri benar-benar dapat mempraktikan keterampilan dalam menginovasi produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Badeau, K.A. 2010. "Problem-Based Learning an Educational Method for Nurses in Clinical Practice". *Journal for Nurses in Staff Development*, 26(6).
- Basuki, H. 2010. "Teori-Teori Mengenai Kreativitas". Diunduh dari <http://vclass.gunadarma.ac.id/mod/resource/view.php?id=15524>.
- Direktorat Pembinaan SMK, 2015. Penguatan Pemahaman Kurikulum 2013 Sekolah Menengah Kejuruan. Yogyakarta, 14 – 18 September 2015
- Fadillah, D. 2015. "Model Komunikasi WOM sebagai Strategi Pemasaran Efektif". *Humanika*, 15(1), 66-74.
- Gisslen, W. 2013. *Profesional Baking* (6th ed.). Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Moriansyah, L. 2015. "Pemasaran melalui Media Sosial: *Antecedents* dan *Consequences*". *Jurnal Penelitian Komunikasi dan Opini Publik*, 19(3), 187-196.