

**PKM PELATIHAN MENGOLAH PRODUK PASTRY DAN
BAKERY SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN KOMPETENSI
GURU KETERAMPILAN AGRIBISNIS PENGOLAHAN
HASIL PERTANIAN MADRASAH ALIYAH PLUS
SUMATERA BARAT**

Juliana Siregar¹, Al Ikhlas², Wirnelis Syarif³

1)Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

2)Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Padang

3) Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

juliesiregar@fpp.unp.ac.id

Abstract

The Islamic Senior High School Plus Skills is one of implementing government policies in improving the nation's socio-economic progress. Through the skills program that students participate in at school, they can anticipate Islamic Senior High School graduates who cannot continue on to college, they can set up their own business or work in the business/industry accordance with the skills program they participated in Islamic Senior High School. However, in the implementation process, the practice facilities for skills subjects in several Islamic Senior High School in West Sumatra have not been adequate so that the objectives of learning practical subjects have not been achieved optimally. As an effort to improve the quality of practice skills learning at the Islamic Senior High School , the service team is interested in providing training to teachers on various product processing skills that are popular among the public, especially skills in the Pastry and Bakery using simple materials and tools. Through training activities carried out by this service team, teachers' knowledge of various kinds of Pastry and Bakery preparations that are easy to process is getting wider, so that when they will provide material about Pastry and Bakery preparations in class, teacher creativity is not limited by incomplete practice facilities at school.

Keywords: Training, Pastry, Bakery

Abstrak

Madrasah Aliyah (MA) Plus Keterampilan merupakan salah satu bentuk pelaksanaan kebijakan pemerintah dalam meningkatkan kemajuan social ekonomi bangsa. Melalui program keterampilan yang diikuti siswa saat sekolah, dapat mengantisipasi lulusan MA yang tidak dapat melanjutkan ke Perguruan Tinggi, mereka dapat mendirikan usaha sendiri atau bekerja ke dunia usaha/industry sesuai dengan program keterampilan yang diikutinya saat menempuh pendidikan MA. Namun, dalam proses pelaksanaannya, fasilitas praktek mata pelajaran keterampilan beberapa MA di Sumatera Barat belum memadai sehingga tujuan pembelajaran mata pelajaran praktek belum tercapai maksimal. Sebagai upaya dalam meningkatkan kualitas pembelajaran praktek keterampilan di jenjang pendidikan MAN, maka tim pengabdian merasa tertarik memberikan pelatihan kepada guru tentang berbagai keterampilan olahan produk yang sedang digemari dikalangan masyarakat, khususnya keterampilan dibidang Pastry dan Bakery menggunakan bahan dan alat yang sederhana. Melalui kegiatan pelatihan yang dilaksanakan tim pengabdian ini, pengetahuan guru tentang berbagai macam olahan Pastry dan Bakery yang mudah dalam pengolahannya semakin luas, sehingga saat akan memberikan materi tentang olahan pastry dan Bakery di kelas, kreatifitas guru tidak dibatasi oleh kurang lengkapnya fasilitas praktek di sekolah.

Kata kunci: Pelatihan, Pastry, Bakery

PENDAHULUAN

Madrasah Aliyah (MA) adalah jenjang pendidikan menengah pada pendidikan formal di Indonesia, setara dengan sekolah menengah atas (SMA), yang pengelolaannya dilakukan oleh Kementerian Agama. Pendidikan madrasah aliyah ditempuh dalam waktu 3 tahun, mulai dari kelas X sampai kelas XII. Pada tahun kedua (kelas XI), seperti halnya siswa SMA, siswa MA memilih salah satu dari 4 jurusan yang ada, yaitu Ilmu Alam, Ilmu Sosial, Ilmu-ilmu Keagamaan Islam, dan Bahasa. Pada akhir tahun ketiga (kelas XII), siswa diwajibkan mengikuti Ujian Nasional (UNAS) yang mempengaruhi kelulusan siswa. Lulusan Madrasah Aliyah dapat melanjutkan pendidikan ke perguruan tinggi umum, perguruan tinggi Agama Islam, atau langsung bekerja. MA sebagaimana SMA, ada MA umum yang sering dinamakan MA dan MA Kejuruan (di SMA disebut SMK) misalnya Madrasah Aliyah Kejuruan (MAK) dan Madrasah Aliyah plus keterampilan.¹

Madrasah Aliyah Plus Keterampilan merupakan salah satu bentuk pelaksanaan kebijakan pemerintah dalam meningkatkan kemajuan social ekonomi bangsa. Melalui program keterampilan yang diikuti siswa saat sekolah, dapat mengantisipasi lulusan MA yang tidak dapat melanjutkan ke perguruan tinggi, mereka dapat mendirikan usaha sendiri atau bekerja ke dunia usaha/industry sesuai dengan program keterampilan yang ditekuninya saat menempuh pendidikan MA.²

Kurikulum MA plus keterampilan selain mempelajari tentang mata pelajaran yang sudah ditetapkan oleh kurikulum Departemen

Agama juga mempelajari tentang keterampilan. yang terdiri dari; Teknik dan Bisnis Sepeda Motor, Tata Busana, Agribisnis Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian, Teknik Instalasi Teknik Listrik, Teknik Pengelasan, Multimemdia, Robotic, Research dan Tata Rias. Setiap siswa diberi kebebasan untuk memilih satu mata pelajaran keterampilan sesuai minat dan bakat yang dimiliki untuk dipelajari selama bersekolah di MA. Sebagai contoh, jika siswa memilih keterampilan Agribisnis Pengolahan Teknologi Pertanian sebagai mata pelajaran keterampilan yang akan didalami, maka siswa tersebut akan mempelajari tentang Pengolahan Teknologi Pertanian selama bersekolah di MA di luar mata pelajaran yang sudah ditetapkan oleh kurikulum Departemen Agama.³

Sekolah – Sekolah Madrasah Aliyah di Sumatera Barat juga sudah banyak yang menerapkan Madrasah Aliyah Plus. Beberapa diantaranya adalah MAN 1 Payakumbuh, MAN 1 Bukittinggi, MAN 1 Tanah Datar, MAN 1 Solok Selatan, MA Darul Falah Solok Selatan dan beberapa lainnya. Guru yang mengajar pada mata pelajaran keterampilan di MA Sumatera Barat tergabung dalam Forum Musyawarah Guru Keterampilan Madrasah Aliyah Plus Keterampilan Sumatera Barat. Melalui Forum ini, guru-guru keterampilan biasanya berdiskusi tentang masalah-masalah dalam pembelajaran yang ditemui dalam pembelajaran keterampilan di MA.

Berdasarkan hasil diskusi awal dengan salah satu anggota Forum Musyawarah Guru Keterampilan Madrasah Aliyah Plus Keterampilan Sumatera Barat khususnya mata pelajaran keterampilan Agribisnis

Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian, dapat diketahui beberapa kendala yang ditemui dalam menerapkan Mata Pelajaran Keterampilan di Madrasah Aliyah. Adapun kendala pertama adalah belum meratanya fasilitas yang dimiliki setiap MA sehingga terjadi perbedaan skill lulusan yang dihasilkan setiap sekolah. Skill yang dimaksud disini adalah Hard Skill yaitu pengetahuan dan kemampuan teknis yang dimiliki seseorang.⁴

Perbedaan skill lulusan yang dihasilkan berpengaruh pada jumlah siswa pada tahun-tahun berikutnya yang cenderung memilih sekolah yang lebih lengkap fasilitasnya. Misalnya, pada mata pelajaran keterampilan Agribisnis Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian, ada pokok bahasan yang mengajarkan tentang Olahan Bakery dan Pastry yang membutuhkan alat tertentu sesuai dengan kebutuhan pengolahan produk Bakery dan Pastry namun tidak semua MA memiliki alat yang memadai untuk pengolahan produk Bakery dan Pastry tersebut, sehingga kadang – kadang materi tentang pengolahan Bakery dan Pastry ini lewatkan saja oleh guru. Padahal peluang usaha produk Bakery dan Pastry sangat digemari saat ini.

Selain alat, kendala yang dihadapi adalah keterbatasan skill yang dimiliki tenaga pengajar atau instruktur sesuai dengan bidang-bidang keterampilan yang ditawarkan kurikulum di MA, hal ini disebabkan cepatnya perkembangan teknologi saat ini. Misalkan, Guru keterampilan Agribisnis Pengolahan Teknologi Hasil Pertanian yang latar belakang kependidikannya bukan dari Tata Boga yang ahli dalam pengolahan produk Bakery dan Pastry, sehingga perlu diberikan pelatihan tentang pengolahan produk Bakery dan Pastry agar dapat

menambah kompetensi guru keterampilan dalam pengolahan bakery dan pastry.

Perguruan Tinggi merupakan media perantara masyarakat dan Pemerintah dalam hal ini perlu memberikan solusi atas permasalahan yang ada pada masyarakat melalui kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Pada kegiatan ini, perguruan tinggi diharapkan memberikan pelatihan berupa peningkatan keterampilan sesuai dengan masalah yang tengah dihadapi masyarakat mitra. Sehingga melalui kegiatan pengabdian yang dilakukan Perguruan Tinggi dapat membantu pemerintah dalam menyelesaikan masalah dalam masyarakat sesuai dengan kemampuan sumberdaya yang dimiliki Perguruan Tinggi.⁵

Berdasarkan uraian tersebut maka penulis sebagai bagian dari perguruan tinggi merasa tertarik untuk memberikan Pelatihan Mengolah Produk Bakery Dan Pastry Sebagai Upaya Peningkatan Kompetensi Guru Keterampilan Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian Madrasah Aliyah Plus Keterampilan Sumatera Barat, sebagai salah satu bentuk dukungan penulis dalam meningkatkan kualitas pembelajaran sehingga tercapai kemajuan sosial ekonomi bangsa.

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan dalam pengabdian ini adalah metode ceramah, diskusi dan praktek yang dikemas dalam bentuk kegiatan pelatihan. Pelatihan ini dilaksanakan dengan rincian tahapan kegiatan sebagai berikut;

Tabel 1. Tahap-tahap kegiatan dan tempat pelaksanaan

Tahap Kegiatan	Jenis Kegiatan	Tempat
I	Survey lokasi tempat dilaksanakannya kegiatan pelatihan.	MAN Bukittinggi .
II	Orientasi dan diskusi dengan ketua mitra, narasumber dan instruktur.	Ruang Dosen Jurusan IKK FPP UNP
III	Tahapan persiapan	Worskhop Tata Boga FPP UNP
IV	Tahapan pelaksanaan yaitu pelatihan pengolahan produk <i>Bakery dan Pastry</i> menggunakan alat yang sederhana dalam pengolahannya sehingga dapat membantu guru – guru keterampilan di mana sekolahnya belum memiliki alat – alat <i>Bakery dan Pastry</i> yang lengkap untuk tetap dapat menyampaikan materi teori dan praktek tentang olahan <i>Bakery dan Pastry</i> secara maksimal.	MAN 1 Plus Bukittinggi.
V	Monitoring dan evaluasi. Kegiatan evaluasi sangat penting dilakukan karena dapat membantu mitra dan tim pengusul mengetahui seberapa besar pengaruh pelatihan terhadap peningkatan kompetensi guru keterampilan dalam mengolah produk <i>Bakery dan Pastry</i> mengguakan alat yang sederhana.	MAN 1 Plus Bukittinggi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian berdasarkan metode pelaksanaan yang telah direncanakan adalah sebagai berikut;

A. Persiapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan persiapan dalam pengabdian ini dilaksanakan dengan tujuan agar pengabdian dapat dilaksanakan sesuai demgan tujuan. Adapun beberap kegiatan persiapan yang dilaksanakan tim pengabdian adalah sebagai berikut;

1. Kegiatan pengabdian ini diawali dengan mengadakan pertemuan dan diskusi kecil antara tim pengabdi,

narasumber, dan instruktur untuk menentukan tentang produk olahan pastry dan bakery apa saja yang akan dibahas saat pelatihan dilaksanakan. Kegiatan diskusi kecil ini dilaksanakan pada tanggal 19 Juli 2021 di Ruang Laboraturium ER5 Jurusan IKK FPP UNP dengan hasil diskusi yaitu jenis – jenis produk yang akan diolah pada saat pelaksanaan kegiatan pengabdian, yaitu Danish Pastry, Croisant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread.

2. Kegiatan Sosialisasi dan survey. Kegiatan sosialisasi dan survey ini dilaksanakan untuk menyamakan persepsi antara tim pengabdian dengan mitra, sehingga saat praktek pelatihan di mulai tidak terjadi kesalahan pemahaman diantara peserta pelatihan. Selain penyamaan persepsi, kegiatan sosialisasi ini juga membahas tentang rencana jadwal pelaksanaan kegiatan pengabdian. Kegiatan sosialisasi dan survey ini dilaksanakan oleh tim pada tanggal 22 Juli 2021 di MAN 1 Plus Bukittinggi dengan hasil kegiatan yaitu tanggal pelatihan dilaksanakan pada tanggal 29-30 Juli 2021.
3. Penyebaran Undangan. Sebelum kegiatan pengabdian dilaksanakan, peserta dikirim undangan oleh mitra pengabdian. Undangan dikirim kepada beberapa guru yang mengampu mata pelajaran keterampilan di Sekolah Madrasah yang tersebar di beberapa daerah Provinsi Sumatera Barat.
4. Tim pengabdian mempersiapkan materi pelatihan Produk pastry dan Bakery yang akan diolah, yaitu; Danish Pastry, Croissant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread. Modul diperbanyak sesuai jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan. Materi yang disiapkan merupakan materi

yang diperoleh dari narasumber dan instruktur.

5. Kegiatan terakhir dalam persiapan adalah mempersiapkan seluruh kebutuhan yang diperlukan saat pelaksanaan pelatihan, yaitu; bahan dalam pengolahan produk pastry dan bakery (Danish Pastry, Croissant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread), alat-alat yang dibutuhkan dalam pengolahan produk pastry dan bakery (Danish Pastry, Croissant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread), spanduk, penggandaan materi pelatihan, dan penyediaan ATK.

B. Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan dalam Pelaksanaan dalam pengabdian ini dilaksanakan dengan beberapa kegiatan sebagai berikut;

1. Kegiatan Registrasi. Kegiatan ini dilaksanakan sebelum kegiatan mulai dilaksanakan pada tanggal 28 Juli 2021. Pada kegiatan ini, peserta yang diundang saat tiba di lokasi yaitu MAN 1 Plus Bukittinggi akan melakukan proses registrasi dengan cara pengisian daftar hadir sekaligus pendistribusian ATK dan materi pelatihan.
2. Kegiatan pembuka. Setelah kegiatan registrasi, Kegiatan Pengabdian ini dibuka

langsung oleh Kepala Sekolah MAN 1 Plus Bukittinggi yang dihadiri pelaksana, mitra, peserta pelatihan, narasumber, dan instruktur pelatihan.

3. Kegiatan pengarahan. Setelah kegiatan dibuka oleh kepala sekolah, kegiatan dilanjutkan dengan pengarahan oleh ketua pelaksana pengabdian, Juliana Siregar, M.Pd terkait tentang kegiatan pelatihan pengolahan produk pastry dan bakery.
4. Kegiatan penyampaian materi. Penyampaian materi pada kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan metode diskusi yang dipandu langsung oleh moderator dan narasumber pelatihan.
5. Kegiatan praktek pengolahan produk pastry dan bakery (Danish Pastry, Croisant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread) dilaksanakan pada hari kedua, yaitu tanggal 29 Juli yang dipandu langsung oleh instruktur dalam pelatihan. Kegiatan pelatihan terdiri dari kegiatan persiapan alat, persiapan bahan, proses pengolahan, dan penyajian.
6. Kegiatan Penutup. Acara ditutup setelah proses praktek selesai pada tanggal 29 Juli 2021 Pukul 17.30. Kegiatan ditutup Oleh Mitra dan ketua pelaksana.

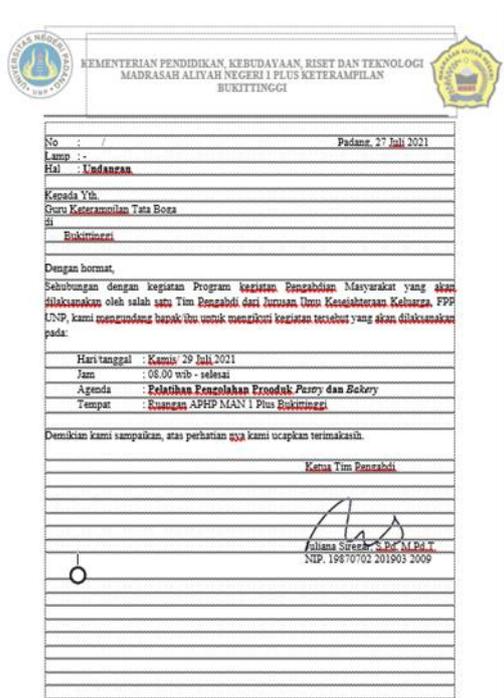
C. Kegiatan Monitoring dan Evaluasi Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Kegiatan monitoring dan evaluasi dilakukan guna mengetahui pemanfaatan hasil pelatihan yang dilaksanakan terhadap variasi materi pada proses pembelajaran guru keterampilan pengolahan hasil pertanian yang dilakukan di sekolah tempat mereka bertugas. Kegiatan monitoring dan evaluasi ini dilaksanakan secara langsung dan tidak langsung terhadap keberlanjutan pelatihan pengolahan produk pastry dan bakery (Danish Pastry, Croisant, Banana Milk Crispy, Cream Horns, Creampuff dan Korean Garlic Bread) sesuai dengan kesepakatan tim pengabdian dengan mitra pengabdian.

Beberapa uraian kegiatan pengabdian diatas dirangkum dalam beberapa dokumentasi kegiatan berikut;



Gambar 1. Kegiatan survey lokasi kegiatan pelatihan



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
MADRASAH ALIYAH NEGERI 1 PLUS KETERAMPILAN
BUKITINGGI

No : / Padang, 27 Juli 2021
Lamp : -
Hal : Undangan

Kepada Yth
Guru Keterampilan Tata Boga
di Bukittinggi

Dengan hormat,
Sehubungan dengan kegiatan Program keriasan Pengabdian Masyarakat yang akan dilaksanakan oleh salah satu Tim Pengabdian dari Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, FPP LNP, kami mengundang bapak/ibu untuk mengikuti kegiatan tersebut yang akan dilaksanakan pada:

Hari/tanggal : Kamis 29 Juli 2021
Jam : 08.00 wib - selesai
Agenda : **Pelatihan Pengolahan Produk Pastry dan Bakery**
Tempat : **Ruang APHP MAN 1 Plus Bukittinggi**

Demikian kami sampaikan, atas perhatian nya kami ucapkan terimakasih.

Kemas Tim Pengabdian

Juliana Siregar, S.Pd, M.Ed, N
NIP. 19870702 201903 2009

Gambar 2. Undangan kegiatan pelatihan kepada guru-guru MA Plus Keterampilan Sumatera Barat



Gambar 4. Kegiatan Penyampaian Materi Tentang Pengolahan Produk Pastry dan Bakery.



Gambar 3. Kegiatan Pembuka oleh Kepala Sekolah MAN 1 Plus Bukittinggi dan Arahan dari Ketua Pelaksana Pengabdian.



Gambar 5. Kegiatan Praktek yang dipandu oleh instruktur



Gambar 6. Sebagian Produk Pelatihan

Melalui kegiatan pelatihan yang dilaksanakan Program Kemitraan Masyarakat ini pengetahuan guru tentang berbagai macam olahan *Pastry* dan *Bakery* yang mudah dalam pengolahannya semakin luas, sehingga saat akan memberikan materi tentang olahan *pastry* dan *Bakery* di kelas, kreatifitas guru tidak dibatasi oleh kurang lengkapnya fasilitas sekolah. Pembelajaran yang berkualitas akan tercipta oleh guru yang kreatifitasnya tidak dibatasi oleh fasilitas.

SIMPULAN

Merujuk pada uraian hasil kegiatan, dapat disimpulkan bahwa beberapa uraian kegiatan yang direncanakan sebelumnya sudah terlaksana sesuai dengan kesepakatan tim pengabdian dan mitra. Berdasarkan informasi yang diperoleh melalui kegiatan evaluasi dan monitoring, mitra sudah mulai mengaplikasikan beberapa jenis produk *pastry* dan *bakery* yang

dipraktekkan saat pelatihan pada kegiatan pembelajaran praktek pengolahan produk hasil pertanian di masing-masing sekolah peserta pelatihan bertugas. Komunikasi antara tim pengabdian dengan mitra masih terus dilakukan langsung maupun tidak langsung. Hal ini bertujuan untuk memantau kebermanfaatan pelatihan terhadap peningkatan kompetensi guru yang berdampak pada kualitas pembelajaran praktek pengolahan produk hasil pertanian di Sekolah Madrasah Plus yang ada di Sumatera Barat.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan tim pengabdian kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Padang selaku pihak penyedia dana demi terlaksananya kegiatan pengabdian yang dikemas dalam bentuk pelatihan ini. Ucapan terimakasih juga disampaikan tim pengabdian kepada Forum Guru Keterampilan MA Se Sumatera Barat atas keinginannya untuk meningkatkan kompetensi dalam mengolah produk *Pastry* dan *Bakery* sehingga bersedia menjadi mitra dalam pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ana Rokhayati, dkk. 2017. *Pengaruh Soft Skill dan Perencanaan Karir Terhadap Kinerja Karyawan dengan Kualitas Pelatihan Sebagai Variabel Modertor Studi Pada Hayashi Toys Industri Cilegon*. Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen Tirtayasa:
<https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/JRBM/article/view/3147>
- Astuti, Ni Made Erpia Ordani Astuti. 2018. *Pelatihan Pastry dan*

Bakery (Pembuatan Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll) Bagi Siswa/Siswi SMK Harapan Denpasar:
Jurnal.undhirabali.ac.id.

Keputusan Menteri Agama Nomor 184. 2019. *Pedoman Implementasi Kurikulum Pada Madrasah :* Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama Republik Indonesia

Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Islam Nomor 1023 Tahun 2016 *tentang Pedoman Penyelenggara Program Keterampilan di Madrasah Aliyah.*

Keputusan Direktur Jenderal Pendidikan Islam Nomor 4924 Tahun 2016 *tentang Penetapan Madrasah Aliyah Penyelenggara Program Keterampilan.*

Maryati, wiwik. 2012. *Peran Perguruan Tinggi Dalam Pemberdayaan Entrepreneurship Untuk Mengembangkan Wirausahawan Kecil Menghadapi Persaingan Global.* Prosiding seminos Competitive Advantage: <http://journal.unipdu.ac.id>.