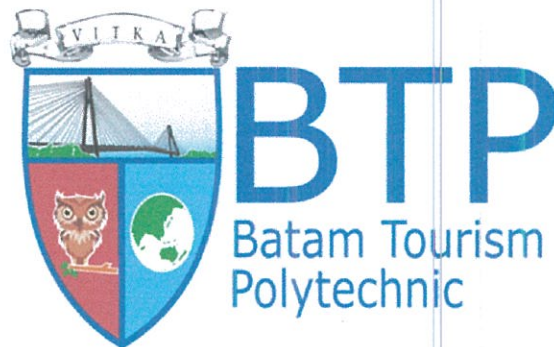


LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**PEMBUATAN PIZZA RUMAHAN SEBAGAI
MATERI PEMBELAJARAN PAUD TK GUGUS CAHAYA JINGGA
KECAMATAN BINTAN UTARA**



Tim Pengabdian Masyarakat

1. Heri Nuryanto.,S.Kom.MSI
2. Eryd Saputra.,S.Par.M.M.MSc
3. Eva Amalia.,SH Msi

NIDN 1025038301
NIDN 0514028801
NIDN 1002036801

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM
2022**

**HALAMAN PENGESAHAN
PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Jenis Pengabdian : Sosialisasi Pembelajaran Interaktif-Praktik Kuliner
Judul Pengabdian : Pelatihan Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Bagi Guru – Guru Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) Gugus Cahaya Jingga Keb. Bintan

Ketua Kegiatan

a. Nama Lengkap : Heri Nuryanto.,S.Kom.,MSI
b. NIDN : 1025038301
c. Jabatan Fungsional : Lektor
d. Program Studi : Manajemen Divisi Kamar
e. Nomor HP : 081372584969
f. Alamat surel (e-mail) : heri@btp.ac.id

Anggota 1

a. Nama Lengkap : Eryd Saputra.,S.Par.,MM.,MSc
b. NIDN : 0514028801
c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
d. Program Studi : Manajemen Divisi Kamar
e. Nomor HP : 081364644385
f. Alamat surel (e-mail) : eryd@btp.ac.id

Anggota 2

a. Nama Lengkap : Eva Amalia.,SH.,MSi
b. NIDN : 1002036801
c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
d. Program Studi : Manajemen Kuliner
e. Nomor HP : 081270830164
f. Alamat surel (e-mail) : eva@btp.ac.id
Biaya yang diusulkan : Rp. 3.000.000 (PKM Material)

Batam, 31 Oktober 2022

Mengetahui
Ketua Program Studi



Rosie Oktavia Puspita Rini, M.M.Par
NIDN 1007109204

Ketua Kegiatan Pengabdian



Heri Nuryanto.,S.Kom.,MSI
NIDN 1025038301

Menyetujui
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat



Dr. Agung Edy Wibowo. S.E., M.Si
NIDN : 1010078601

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul

. Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Siska Amelia Maldin.,M.Pd selaku Wakil Direktur III & Drs.Baktivillo Sianipar Bagian Kerjasama
3. Ibu Rosie Oktavia Puspita Rini.M.Par selaku Ka Prodi Manajemen Kuliner
4. Kepala cum Sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Ibu Puji Riana , selalu Ketua Gugus PAUD Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara Kabupaten Bintan dan segenap pengurus Gugus PAUD Cahaya Jingga
6. Pengurus dan anggota PAUD Cahaya Jingga yang mengikuti kegiatan dan Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan lanjutan terkait focus yang sama pada lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut sehingga hasil yang diperoleh lebih optimal. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, 31 Oktober 2022

Ketua Tim

Heri Nuryanto.,S.Kom.,MSI
NIDN 1025038301

DAFTAR ISI

HALAMAN COVER

KATA PENGANTAR

RINGKASAN

DAFTAR ISI

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang 1

1.2. Identifikasi Masalah 3

1.3. Pengertian Pembelajaran Interaktif..... 4

1.4. Pengertian Pizza (Produk Praktek Pembelajaran)..... 5

BAB II GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

2.1. Gambaran Umum Paud TK 9

2.2 Gambaran Profil Pauk TK Gugus Cahaya Jingga 10

2.3. Tujuan dan Manfaat Kegiatan..... 11

BAB III METODE PELAKSANAAN

3.1. Khalayak Sasaran 13

3.2. Metode Kegiatan 13

3.3. Prosedur Kegiatan..... 19.

3.4. Faktor Pendukung dan Penghambat 20

BAB IV HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan Bakti Sosial 22

4.2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan Bakti Sosial..... 22

4.3 Dokumentasi Kegiatan 23

BAB V PENUTUP

5.1. Kesimpulan 26

5.2. Saran-saran..... 27

DAFTAR PUSTAKA..... 28

LAMPIRAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat melalui kegiatan ini memberikan alternatif pembelajaran interaktif dengan metode praktek terhadap permasalahan yang dihadapi oleh pendidik yakni guru-guru PAUD / TK Gugus Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara, Kabupaten Bintan sehingga dapat lebih berkreasi dalam proses belajar dan mengajar aktraktif. Pemilihan tema kuliner didasarkan atas pertimbangan terhadap perkiraan daya tangkap yang lebih mudah diakselerasi yang berkaitan dengan kehidupan sehari-hari sementara pilihan terhadap menu pizza merupakan bagian dari inovasi yang nantinya dapat dipraktekkan kembali dengan menggunakan metode pembelajaran *micro teaching* sebagai praktik belajar-mengajar dan dilakukan dengan cara model *peer-teaching* (pembelajaran bersama teman sejawat) dipertimbangkan karena metode ini lebih fleksibel dilakukan,

Di era sekarang, banyak sekali inovasi dan kreasi baru yang bermunculan dalam pengelolaan hidangan makanan. Perkembangan teknologi yang semakin maju dan semakin canggih juga memengaruhi masuknya era globalisasi yang lebih cepat sehingga membuat minat dan rasa ingin tahu masyarakat terhadap produk makanan yang dijual baik asli produk dalam negeri maupun luar negeri

Proses belajar dan mengajar merupakan bagian dari pendidikan yang seyogyanya dilakukan secara berkesinambungan. Agenda ini dititikberatkan pada penggunaan sumber daya manusia, karena sumber daya manusia merupakan kunci keberhasilan pembangunan bangsa. Usaha meningkatkan sumber daya manusia ini dapat dilihat dari keinginan pemerintah memperbaiki dan memenuhi perangkat dalam komponen yang berkaitan Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) dengan lembaga pendidikan, salah satunya adalah guru. Suatu pendidikan dapat dikatakan berhasil atau tinggi mutunya apabila pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimiliki oleh para guru berguna bagi perkembangan pendidikan selanjutnya. Upaya

peningkatan kualitas pendidikan merupakan salah satu pokok permasalahan.(Hidayat et al., n.d.)

Ada beberapa pendapat mengenai proses belajar mengajar. Di antaranya menurut Usman (2000:59), "*Proses belajar mengajar adalah suatu proses yang berlangsung dalam situasi edukatif untuk mencapai tujuan tertentu. Dalam proses belajar mengajar ada guru, siswa dan sesuatu yang diajarkan*". Menurut William Burton, "Proses belajar ialah pengalaman, berbuat, mereaksi, dan melampaui (*Under Going*). (Oemar Hamalik, 2003:30-31)(Hamalik, n.d.). Salah satu jenjang pendidikan yang menjadi landasan utama untuk mencapai tujuan pembangunan bangsa adalah jenjang pendidikan dasar atau Sekolah Dasar.

Percepatan dan perluasan akses layanan Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) merupakan salah satu kebijakan strategis yang digulirkan Kementerian Pendidikan Nasional. Sejalan dengan kebijakan tersebut, penambahan dan peningkatan kompetensi dan kapasitas pendidik PAUD menjadi tuntutan yang tidak dapat diabaikan.

Salah satu strategi peningkatan mutu pendidik PAUD adalah melalui pengembangan Gugus. Upaya peningkatan mutu pendidik seperti dipersyaratkan dalam Undang-undang Nomor. 14 tahun 2005 tentang Dosen dan Pendidik, menjadikan Gugus sebagai pintu masuk pertama (*starting gate*) yang strategis. Hal ini didasari oleh dua pemikiran, pertama ; Gugus merupakan wadah berkumpulnya para pendidik pada level bawah dan paling memungkinkan bagi para pendidik untuk dapat berinteraksi dan berdiskusi secara cepat dalam mencari solusi terhadap permasalahan keseharian yang dihadapi disekolahnya. Kedua ; Gugus dapat ditingkatkan peran dan fungsinya sebagai wahana pembinaan profesi bagi pendidik dan pengelola/kepala lembaga PAUD oleh unsur dan instansi terkait.

Pembinaan terhadap Gugus PAUD diharapkan dapat meningkatkan dan dan memperkuat mutu serta eksistensi pendidik PAUD yang akhirnya berdampak positif terhadap peningkatan layanan PAUD yang lebih baik. Adapun tujuan dibentuknya Gugus PAUD adalah untuk meningkatkan kinerja pembina pendidikan, pendidik, dan tenaga kependidikan dalam mengelola program PAUD secara profesional yang efektif dan efisien. Secara khusus, menjadi wahana pembinaan pendidik dan tenaga kependidikan PAUD dalam hal :

1. Pengembangan dan inovasi pembelajaran PAUD.
2. Peningkatan profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan dalam rangka peningkatan mutu layanan anak usia dini sesuai dengan tahap perkembangannya.
3. Optimalisasi sumber belajar, sarana/prasarana, dan potensi lingkungan untuk peningkatan, pengembangan dan eksistensi anggota Gugus PAUD.
4. Peningkatan komunikasi yang efisien dan efektif antar anggota komunitas Gugus PAUD, gugus dengan orang tua dan masyarakat.
5. Fasilitasi terhadap akses fasilitas sumber-sumber pembelajaran dari lingkungan dan pemerintah.

Fungsi Gugus PAUD.

1. Berfungsi sebagai Wadah pembinaan profesional dalam rangka meningkatkan kompetensi bagi pendidik dan tenaga kependidikan PAUD yang terencana dan sistematis.
2. Saran untuk saling tukar informasi dan saling membelajarkan antar anggota dan anggota dengan lingkungan masyarakat.
3. Sebagai bengkel kerja dalam penyediaan dan pengembangan kreasi dan inovasi dibidang pembelajaran PAUD
4. Sarana pembinaan kelembagaan PAUD secara efektif dan efisien.

1.2. Identifikasi Masalah

Sebelum pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat telah dilakukan beberapa kali komunikasi dengan pihak PAUD/TK Gugus Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara, Kabupaten Bintan melalui Ketua Gugus dimana kemudian diperoleh beberapa masukan terkait kendala-kendala yang dihadapi guru dalam penguasaan materi dan proses belajar mengajar antara lain adalah :

1. Para guru pada umumnya belum mendapat kesempatan untuk menambah dan mengembangkan wawasannya. Di dalam

pelaksanaan pengajarannya mereka selalu mempersiapkan bahan-bahan pengajarannya terlebih dahulu untuk kelancaran proses belajar mengajar, bahwa para guru sebagian besar masih Pendidikan Guru Sekolah Dasar (PGSD) mengalami kendala dalam membuat bahan persiapan mengajar. Hal ini karena masih minimnya pengetahuan guru.

2. Kendala-kendala yang dihadapi guru dalam menggunakan alat peraga Sebagian besar guru menjawab alat peraga kurang lengkap tersedia di sekolah. Hal ini disebabkan karena banyak yang hilang atau rusak. Apabila alat peraga tidak tersedia di sekolah maka guru mempunyai inisiatif untuk mengupayakan dengan membuat alat peraga sendiri ini dan pada umumnya dilakukan untuk mengatasi ketidaktersediaan tersebut, sebagian guru juga berupaya dengan cara membuat sketsa di papan tulis. Hal tersebut demi lancarnya proses belajar mengajar sehingga dapat disimpulkan bahwa penggunaan alat peraga digunakan oleh guru hanya jika dianggap perlu. Pembelajaran interaktif pembuatan pizza ini memberikan warna baru dari pembelajaran aplikatif yang dapat dipraktekkan dan menambah khazanah pengetahuan kuliner bagi anak didik.
3. Kendala -Kendala-kendala yang dihadapi guru dalam mengelola kelas adalah pada umumnya siswa kurang merespon atau kurang semangat dalam belajar . Hal ini menuntut kemampuan guru untuk menghidupkan suasana kelas dan merangsang keaktifan siswa sehingga suasana kelas menjadi lebih semangat dan hidup. Namun guru sangat sulit untuk mengajak siswa turut aktif dalam kegiatan belajar mengajar.

1.3. Pengertian Pembelajaran Interaktif

Pembelajaran merupakan salah satu model pembelajaran yang sangat penting untuk meningkatkan kemampuan akademik siswa.

Pembelajaran interaktif memiliki komponen-komponen pembelajaran ditinjau dari pendekatan sistem, maka dalam prosesnya suatu pembelajaran akan melibatkan berbagai komponen, diantaranya: tujuan, guru, peserta didik, materi, metode, media serta evaluasi.

Model pembelajaran interaktif sering dikenal dengan nama pendekatan pertanyaan anak. Model ini dirancang agar siswa akan bertanya dan kemudian menemukan jawaban pertanyaan mereka sendiri. Meskipun siswa mengajukan pertanyaan dalam kegiatan bebas, pertanyaan-pertanyaan tersebut akan terlalu melebar dan seringkali kabur sehingga kurang terfokus. (Nurdyansyah, S.Pd. et al., n.d.)

Guru perlu mengambil langkah khusus untuk mengumpulkan, memilah, dan mengubah pertanyaan-pertanyaan tersebut ke dalam kegiatan khusus. Pembelajaran interaktif merinci langkah-langkah ini dan menampilkan suatu struktur untuk suatu mata pelajaran yang melibatkan pengumpulan dan pertimbangan terhadap pertanyaan-pertanyaan siswa sebagai pusatnya (ahapan dalam model pembelajaran interaktif m terdiri dari persiapan pengetahuan awal, kegiatan eksplorasi, pertanyaan siswa, penyelidikan, pengetahuan akhir dan refleksi. Praktek atau pelatihan pembuatan pizza sebagai pembelajaran interaktif merupakan pendekatan yang cukup mudah dipahami dan dapat langsung dipraktekkan

1.4. Pengertian Pizza Sebagai Produk Praktek Pembelajaran

. Saat ini banyak sekali jenis *Pizza* yang berada di pasaran Indonesia, karena selain *Pizza* merupakan salah satu makanan yang cukup mudah untuk dimakan (Henry, 2021) . *Pizza* adalah persiapan gastronomi Italia tradisional dan terkenal (Singh & Goyal, 2011) berkat sifat sensoriknya yang tinggi dan produksi pemrosesan yang mudah (menguleni, mengaduk, membentuk, mengisi, dan memanggang). Italia adalah tempat kelahiran *pizza* dan, khususnya, *pizza* "Margherita" ditemukan di Naples. Keberhasilan besar yang diperoleh di dunia telah memungkinkan makanan ini masuk ke dalam

kategori produk yang termasuk dalam merek “Made in Italy”(Di Vita et al., 2016)

Elemen penting dari pizza yang menarik konsumen (adalah tampilan, tekstur, dan rasa) terutama bergantung pada sifat adonan pizza (Limongi et al., 2012). Masalah utama produksi pizza industri adalah kurangnya standarisasi pengolahan yang menentukan variabilitas penting parameter pengolahan dan sifat produk akhir seperti penampilan produk, tinggi, tekstur, dll (Limongi et al., 2012) Pizza adalah roti berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan *topping* yang sesuai selera penikmatnya. Pizza memiliki beberapa bahan dasar yaitu tepung terigu, air, garam, *yeast*, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan.

Mutu pizza sendiri ditentukan berdasarkan dua hal yaitu bagian dalam dan bagian luar. (Astuti et al., 2015) Kebiasaan untuk mengkonsumsi panganan saji mulai menjadi trend di kalangan generasi muda bahkan bagi para ibu-ibu dalam pemilihan menu panganan untuk keluarga, Padahalmakanan cepat saji termasuk kategori panganan dengan nilai jual yang mahal, dan kurang baik dari segi kiesehatan. Pizza adalah salah satu jenis makanan siap saji yang digemari oleh segala usia. Selain rasanya yang enak, basic roti pizzanya yang lembut dan tipis, pilihan terhadap varians *topping* dan bentuk juga memegang handle diminatinya menu cepat saji yang satu ini. Padahal proses pembuatan pizza sangat mudah sekali.Pizza asli berasal dari Italia yang tiap porsinya berdiameter kira-kira 30 cm atau lebih, dengan adonan yang telah ditarik tipis. Salah satu rahasia kelezatan Pizza adalah proses pemanggangan yang dilakukan di dalam oven tradisional dengan bara api. Hal ini dikarenakan jika dipanggang dengan oven listrik, umumnya adonan tipis akan menjadi keras. Namun dengan perkembangan teknologi dibidang pangan, maka pembuatan Pizza dapat dilakukan baik itu dengan oven listrik, oven vakum, maupun oven tungku (yang lebih dikenal dengan istilah oven tangkring/Otang)

.Pizza secara umum adalah sejenis olahan makanan roti yang memiliki bentuk bundar, pipih yang dimasak dengan cara dipanggang di oven dan biasanya dilumuri saus tomat serta keju dengan menggunakan bahan makanan tambahan lainnya yang dibisa dipilih. Menurut Darwin (2016) cit Shalihah, G.N dkk (2018) pizza merupakan makanan yang terdiri dari aneka isian yang lezat sehingga banyak digemari mulai dari anak - anak hingga orang dewasa. Biasanya olahan pizza menggunakan keju sebagai pelengkap. Keju yang digunakan untuk melekatkan topping pizza ke adonan roti dasarnya adalah keju mozzarella atau “keju pizza”. Menurut Koswara (2009)cit Bayhaqi, A dkk (2019) mutu roti ditentukan oleh Kandungan protein dalam tepung terigu. Jenis protein yang terkandung dalam tepung terigu terdiri dari 5 (lima) jenis yaitu albumin yang larut dalam air, globulin dan proteosa yang larut dalam garam, *gliadin* yang larut dalam alkohol 70% dan glutenin yang tidak larut dalam ketiga pelarut tersebut.

Protein *glutenin* dan *gliadin* bila bercampur air akan Membentuk gluten. Gluten adalah senyawa yang penting dalam adonan yaitu suatu masa yang bersifat kohesif dan viskoelastis yang dapat meregang secara elastis. Gluten berfungsi menahan gas yang dihasilkan selama proses fermentasi dengan ragi. Mutu gluten tepung mempengaruhi mutu crumbroti yang dihasilkan. Italian pizza memiliki karakter thin-crust (roti yang tipis) karena masyarakat italia lebih mengutamakan seni dan rasa, bukan bertujuan untuk kenyang, sedangkan *American pizza* memiliki karakter roti yang tebal karena masyarakat Amerika suka makan agar kenyang, Perbedaan jenis *base* roti yang digunakan pada umumnya menggunakan komposisi bahan yang hamper sama, perbedaannya hanya terletak oada jenis lemak yang digunakan. Penggunaan minyak zaitun yang sering digunakan pada pembuatan *Italian pizza*, menghasilkan tekstur yang lebih renyah. Sedangkan pada *American pizza* yang menggunakan *Shortening* sebagai lemak pada pembuatan base roti pizza menghasilkan tekstur yang soft. Perlu dipahami juga penggunaan dan pencampuran tepung protein tinggi dan rendah Untuk menghasilkan pizza yang enak dan menarik pizza biasanya dilengkapi dengansaus sambal yang diracik sendiri,topping(baik itu daging panggang/ asap, tuna pedas, bakso,

sisis, mix sayur (terdiri dari potongan-potongan dadu sayur wortel, buncis, pipilan jagung, dan kacang polong), ayam suwir dan mushroom). Dan terakhir, pizza juga dilengkapi oleh paprika, bawang Bombay, keju chedar dan keju mozzarella

BAB II

GAMBARAN UMUM MASYARAKAT MITRA

2.1. Gambaran Umum Tentang Gugus TK

Gugus TK merupakan wadah strategi yang dibangun dari, oleh dan untuk pendidik dan tenaga kependidikan. Kepengurusan, program, bentuk kegiatan direncanakan, dikembangkan, dan dilaksanakan untuk memenuhi kebutuhan peningkatan profesi pendidik sesuai dengan kebutuhan anggota. Percepatan dan perluasan akses layanan Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD) merupakan salah satu kebijakan strategis yang digulirkan Kementerian Pendidikan Nasional. Sejalan dengan kebijakan tersebut, penambahan dan peningkatan kompetensi dan kapasitas pendidik PAUD menjadi tuntutan yang tidak dapat diabaikan.

Salah satu strategi peningkatan mutu pendidik PAUD adalah melalui pengembangan Gugus. Upaya peningkatan mutu pendidik seperti dipersyaratkan dalam Undang-undang Nomor. 14 tahun 2005 tentang Dosen dan Pendidik menjadikan Gugus sebagai pintu masuk pertama (*starting gate*) yang strategis. Hal ini didasari oleh 2 (dua) pemikiran,

1. Gugus merupakan wadah berkumpulnya para pendidik pada level bawah dan paling memungkinkan bagi para pendidik untuk dapat berinteraksi dan berdiskusi secara cepat dalam mencari solusi terhadap permasalahan keseharian yang dihadapi disekolahnya.
2. Gugus dapat ditingkatkan peran dan fungsinya sebagai wahana pembinaan profesi bagi pendidik dan pengelola/kepala lembaga PAUD oleh unsur dan instansi terkait.

Pembinaan terhadap Gugus PAUD diharapkan dapat meningkatkan dan memperkuat mutu serta eksistensi pendidik PAUD yang akhirnya berdampak positif terhadap peningkatan layanan PAUD yang lebih baik. Gugus Paud dibentuk dengan bertujuan untuk meningkatkan kinerja pembina pendidikan, pendidik, dan tenaga kependidikan dalam mengelola program PAUD secara profesional yang efektif dan efisien. (Dr Yuliani Nurani MPd. PT indeks Jakarta 2013 Cetakan VIII, 2013)

Dan secara khusus, menjadi wahana pembinaan pendidik dan tenaga kependidikan PAUD dalam hal :

- i. Pengembangan dan inovasi pembelajaran PAUD.
- ii. Peningkatan profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan dalam rangka peningkatan mutu layanan anak usia dini sesuai dengan tahap perkembangannya.
- iii. Optimalisasi sumber belajar, sarana/prasarana, dan potensi lingkungan untuk peningkatan, pengembangan dan eksistensi anggota Gugus PAUD.
- iv. Peningkatan komunikasi yang efisien dan efektif antar anggota komunitas Gugus PAUD, gugus dengan orang tua dan masyarakat.
- v. Fasilitasi terhadap akses fasilitas sumber-sumber pembelajaran dari lingkungan dan pemerintah.

Fungsi Gugus PAUD.

- i. Berfungsi sebagai Wadah pembinaan profesional dalam rangka meningkatkan kompetensi bagi pendidik dan tenaga kependidikan PAUD yang terencana dan sistematis.
- ii. Saran untuk saling tukar informasi dan saling membelajarkan antar anggota dan anggota dengan lingkungan masyarakat.
- iii. Sebagai bengkel kerja dalam penyediaan dan pengembangan kreasi dan inovasi dibidang pembelajaran PAUD
- iv. Sarana pembinaan kelembagaan PAUD secara efektif dan efisien.

2.2. Profil Gugus TK Cahaya Jingga

Nama: GUGUS CAHAYA JINGGA Tahun berdiri: 2018 Nama ketua gugus: Puji Riana Gugus inti: TK.PUJI Gugus imbas : TK.Muhammdiyah , KB. AL Furqon KB. Tunas Sahabat PSP. ANGGUR Jumlah anggota tercatat pada bulan Oktober 2022 berjumlah 23 (duapuluh tiga) pendidik

2.2. Tujuan dan Manfaat Kegiatan

Program Pengabdian Masyarakat melalui kegiatan ini memberikan alternatif pembelajaran terhadap permasalahan yang dihadapi oleh pendidik yakni guru-guru PAUD / TK Gugus Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara, Kabupaten Bintan sehingga dapat lebih berkreasi dalam proses belajar dan mengajar interaktif and atraktif. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan agar dapat memahami cara pembuatan *pizza* namun dengan kreasi rasa varian yang asli Indonesia sehingga dapat menambah pengetahuan dan meningkatkan nilai jual serta dapat dijadikan bahan ajar kepada kelompok belajar sesama gugus di Kabupaten Bintan.

Manfaat yang diharapkan dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini berdasarkan tujuan pelaksanaan PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam yakni :

Bagi pendidik/guru dan pihak sekolah

- i. Memberi pengalaman belajar yang nyata, dan latihan praktek ketrampilan tertentu dalam hal ini secara spesifik praktek kuliner dan memberi penyegaran di dalam program pendidikan.
- ii. Memperoleh pengalaman belajar mengajar yang sifatnya individual demi perkembangan profesinya.
- iii. Mengembangkan sikap yang terbuka bagi guru pada setiap pembaharuan yang berlangsung pada pranata pendidikan dan menumbuhkembangkan semangat berkreasi dan melakukan kegiatan belajar dan mengajar secara efektif dan atraktif
- iv. Sebagai langkah awal kerjasama pihak sekolah dengan kampus Politeknik Pariwisata Batam di bidang kerjasama pengabdian masyarakat terutama yang berkaitan dengan proses belajar mengajar dimana dosen-dosen yang berkompeten dapat tetap melaksanakan kegiatan serupa secara rutin dan berkesinambungan untuk hasil yang lebih optimal
- v. Memperoleh kesempatan untuk mendapatkan suasana kelas yang lebih atraktif dan menyenangkan sehingga anak didik akan lebih maksimal dalam menyerap substansi dan pengertian pembelajaran

- vi. Siswa lebih banyak kesempatan untuk melibatkan keingintahuannya pada objek yang akan dipelajari dan Melatih siswa untuk mengungkapkan rasa ingin tahu melalui pertanyaan-pertanyaan yang diajukan siswa maupun guru serta memberikan sarana bermain bagi siswa melalui kegiatan eksplorasi dan investigasi

BAB III

METODE PELAKSANAAN PKM

3.1. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan ini adalah pengurus dan anggota PAUD TK Gugus Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara, Kabupaten Bintan yang terdiri dari guru-guru dan tenaga pendidik Adapun yang menjadi instruktur dan narasumber dalam kegiatan ini adalah dosen Program Studi Manajemen Kuliner dengan susunan sebagai berikut

1. Ketua Tim, Heri Nuryanto.S.Kom.Msi yang menyampaikan materi tentang micro teaching (metode pembelajaran) interaktif dan atraktif dalam menyampaikan suatu materi
2. Anggota Tim, Eryd Saputra.,S.TrPar.,M.Sc.M.TrPar yang bertindak selaku Instruktur utama pada materi pokok pembuatan pizza, menu dasar dan olahan *topping* serta saus yang disesuaikan dengan anggaran bahan-bahan) dibantu oleh 2(dua) orang Instruktur dari Manajemen Kuliner sebagai pendamping kelompok
3. Anggota Tim, Eva Amalia, SH.MSi yang melakukan koordinasi kegiatan dengan Gugus Cahaya Jingga, PUSLITABMAS serta mempersiapkan aktifitas administrasi hingga konsolidasi laporan kegiatan

3.2. Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi Materi dan Referensi Pembelajaran

Materi disampaikan dalam bentuk pemaparan dan tanya jawab kepada peserta dan pemaparan bahan melalui power point presentasi yang memuat referensi terkait pengertian, asal usul, kreasi dan inovasi pizza

- a. Pada pelaksanaan pelatihan, peserta dibagi menjadi 6 (enam)_ kelompok yang per kelompoknya terdiri dari 5 –6 orang. Peserta pelatihan diberi perangkat khusus yang biasanya digunakan dalam proses pengolahan pangan yakni : sarung tangan, masker mulut dan penutup rambut
- b. Para peserta pelatihan kemudian dibekali pengetahuan tentang seluk beluk pizza dan proses pembuatannya secara demonstrasi yang nantinya akan dipraktikkan di masing-masingkelompok. Pembekalan pengetahuan itu meliputi pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan, ermaksu fungsi enggunaannya terhadap karakteristik produk, kemudian takaran yang digunakan secara umum dalam pembuatan pizza dengan harapan saat pembuatan pizza perkelompok para peserta dengan bekal pengetahuan dasar tadi menggunakan takaran yang berbeda dengan tutorial saat demonstrasi pembuatan pizza.
- c. Pembekalan juga mengajarkan penggunaan alat pemanggang pizza termasuk pengenalan pada alat pemanggang yang berada di dapur prodi manajemen kuliner yang merupakan oven yang memang didesain untuk pemanggangan pizza, namun peserta juga dikenalkan kepada alat pemanggang (oven) lainnya yakni Oven listrik, oven gas (Ogas), dan Oven tangkring (Otang).

2. Praktek Pembuatan Pizza

Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat akan berupa pelatihan mengenai cara pembuatan Pizza dengan varian rasa Nusantara dengan target peserta 30 orang. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dinilai dapat lebih dipahami oleh para peserta dikarenakan terlibat secara langsung dalam proses pelatihan tersebut. Tim Pengabdian kepada Masyarakat akan menampilkan materi melalui power point mengenai cara pembuatan Pizza dengan varian rasa Nusantara dan juga akan terdapat sesi tanya jawab bagi peserta yang ingin berdiskusi lebih lanjut.

Kajian Bahan baku dalam pengolahan dan fungsi :

1. Tepung terigu : merupakan hasil olahan dari gandum dan berdasarkan kandungan proteinnya dapat digolongkan menjadi tiga golongan macam yaitu hard flour, medium flour, dan soft flour. Menurut bahan ajar Patiseri 2008), dalam pembuatan bread, tepung yang digunakan adalah hard flour (tepung kuat), karena kandungan gluten yang tinggi. Gluten berfungsi untuk penyangga udara yang terbentuk oleh aktifitas yeast dan sebagai penopang dan struktur kerangka roti. Sedangkan tepung yang digunakan untuk pembuatan cake, memakai tepung protein sedang.
2. Air : merupakan komponen terpenting dalam proses pembuatan roti, karena hanya dengan air dimungkinkannya terjadi suatu adonan. Air juga dapat mempengaruhi penampilan, tekstur, serta cita rasa makanan. Menurut Faridah, A (2009) cit Kritiyani, M.P. E (2012) penggunaan air dalam pembuatan produk harus pas, penggunaan air yang terlalu banyak akan mengakibatkan adonan lengket dan sulit dibentuk, sedangkan jika air terlalu sedikit, adonan akan kering dan keras. Kadar mineral (kalsium, magnesium dan sodium) pada air juga mempengaruhi konsistensi produk bakery. Air yang tinggi kadar mineralnya akan mempercepat proses fermentasi, dan adonan yang lebih keras, begitu pula sebaliknya. Secara umum fungsi air dalam pembuatan bakery adalah sebagai berikut : Melarutkan bahan-bahan kering menjadi adonan, mengontrol dan mengatur ; suhu adonan, kepadatan adonan, membentuk gluten, memungkinkan kegiatan enzim/ragi, gelatinisasi pati, menjaga kualitas roti yang memungkinkan roti menjadi lebih lembab.
3. Ragi/Yeast : merupakan agen pengembang pada roti yang dapat membentuk tekstur empuk dan aroma pada produk roti yang dihasilkan. Ragi yang digunakan pada umumnya adalah *Saccharomyces cerevisiae*. Yeast adalah mikro-organisme yang hidup bila terkena air dengan suhu 78°F-82°F. Pada suhu lebih dari 120°F adalah bahaya, dan yeast akan mati pada suhu 140°F (Emmita Dewi

Hari Putri, n.d.) Cara menggunakan yeast adalah dengan cara mencampurkan ragi kedalam cairan, selanjutnya dituang ditepung atau semua bahan disatukan kemudian baru diuli.

4. Gula yang biasa digunakan adalah gula pasir. Fungsi gula adalah untuk memberi rasa manis dan sebagai makanan dari yeast agar dapat mengembang. Yeast memerlukan gula dalam proses fermentasi. Gula yang tersisa setelah proses fermentasi akan memberikan warna pada kulit dan rasa pada roti. Gula yang baik adalah gula yang berwarna putih, bersih, dan tidak menggumpal.
5. Telur : membuat roti lebih empuk, rasanya lebih enak, memberi warna dan menambah nilai gizi. Secara kimia, telur juga berperan sebagai emulsifier yang dapat mempertahankan kelembaban adonan.
6. Lemak ; Lemak pada roti berfungsi untuk meningkatkan nilai gizi, menambah rasa, memperkuat jaringan gluten tepung, melembabkan adonan dan menghambat pembusukan. Menurut Faridah, A (2008), beberapa jenis lemak yang digunakan dalam bakery antara lain mentega butter, mentega putih (shortening), margarin, kersvet, lemak nabati, lard, compound fat dan minyak goreng.
7. Susu cair : karena kandungan lemak didalamnya, penambahan susu pada adonan base roti pizza membuat roti yang dihasilkan roti yang memberikan cita rasa gurih, memperkuat aroma, dan melembutkan tekstur.

Bahan-bahan Pizza

Bahan untuk topping :

1. Saus tomat
2. Keju mozarella (dipotong-potong)
3. Bawang bombay (dicincang halus)
4. Topping diantaranya ikan tuna, sosis, bakso, daging asap, ayam, Abon.

Persiapan Bahan sebelum melakukan praktik pembuatan pizza :

- i. Siapkan wajan teflon, kemudian panaskan dan cairkan 1 sdm mentega
- ii. Letakkan adonan pizza diatas wajan, taburi dengan keju mozarella.
- iii. Selama memasak, tutupilah wajan dengan penutupnya, agar benarbenar matang dan keju mencair dengan sempurna.
- iv. Pizza teflon siap dihidangkan.

Proses pelatihan pembuatan Pizza

Proses selanjutnya adalah :

- i. Adonan dikempiskan, kemudian takar dan bagi adonan menjadi @10 gram per biji.
- ii. Bentuk adonan pizza menjadi bulat, lalu diamkan selama 10 menit.
- iii. Gilas adonan pizza menjadi berbentuk bulat dan pipih.
- iv. Siapkan loyang, lalu oleskan margarin di permukaannya. Letakkan adonan.
- v. Gunakan garpu untuk menusuk-nusuk permukaan adonan kulit pizza
- vi. Oleskan bahan saus di permukaan kulit pizza.
- vii. Taburkan topping : keju, sosis, abon dan tumisan ayam yang telah dicincang.
- viii. Masukkan ke dalam oven dan panggang dengan suhu sekitar 190 derajat Celsius, tunggu selama 7 menit hingga keju mencair.
- ix. Pizza mini siap dihidangkan.

Proses pembuatan dough pizza , adalah sebagai berikut:

1. Pertama-tama 1 buah telur dipecahkan dan dimasukkan ke dalam baskom yang telah diisi dengan 200 ml air hangat dan 2 gr ragi instan, campuran tersebut diaduk rata supaya menjadi homogen, kemudian di fermentasi selama 15 menit. Tujuan perlakuan ini adalah untuk menumbuhkan biakan *Saccharomyces cerevisiae* yang berguna dalam menghasilkan base roti pizza yang akan dibuat.
2. Di tempat yang berbeda sisihkan dan uleni secara perlahan campuran 250 gr tepung terigu protein tinggi + 3 sdm minyak goreng

dan 3 sendok makan mentega. Dan kemudian sedikit demi sedikit biang ragi pada adonan 1 ditambahkan sampai habis saat menguleni campuran bahan tadi hingga campuran bakal adonan (dough) kalis. Setelah campuran adonan kalis adonan kemudian difermentasi selama 7 jam. Setelah masa fermentasi tersebut, adonan akan mengembang dan siap dipanen. Dough pizza yang sudah jadi tersebut kemudian ditimbang sebanyak 250 gr lalu dimasukkan ke dalam plastik, kemudian dipadatkan lalu dibentuk petak sesuai bentuk plastik, lalu diikat dan disimpan dalam kulkas hingga waktu pembuatan pizza.

Pembuatan saus pizza dapat dilakukan dengan langkah-langkah sebagai berikut:

1. Satu siung besar bawang bombay diiris tipis-tipis memanjang, kemudian disisihkan. Begitu pula keju kraft cheddar, diparut halus-halus lalu disisihkan sebanyak 25 gr.
2. Kemudian 2 sdm mentega dicairkan dengan cara memanaskannya di atas penggorengan. Kemudian bawang Bombay yang telah diiris tadi ditumis hingga agak menguning dan kering, lalu susu cair sebanyak 250 ml dimasukkan ke dalam tumisan tadi sambil terus diaduk. Selama pengadukan hingga timbul buih-buih kecil yang meletup, bumbu kemudian dimasukkan.
3. Bumbu terdiri dari 1 sdm garam, 1 sdt bubuk pala, yang kemudian diaduk kembali dengan api kecil. Lalu parutan keju dimasukkan ke dalam larutan saus tadi. Campuran yang telah larut tersebut kemudian dimasak dengan api kecil hingga mengental. Kalo sudah mengental, maka pemasakan saus tadi bisa dihentikan. Setelah saus dingin, saus dapat dikemas ke dalam botol lalu dimasukkan ke dalam kulkas sehingga saus pizza aman dan awet. Proses pembuatan saus dapat dilihat pada

Pembuatan Pizza

Pembuatan pizza dimulai dengan cara menguleni dough pizza dengan menggunakan penggilingan adonan roti dengan cara menggiling adonan pizza membentuk lapisan adonan pizza yang bilat dan tipis. Adonan tersebut kemudian pinggirannya diisi dengan sosis atau *nugget* yang telah dimasak setengah matang dan dibentuk sesuai dengan contoh gambar varians bentuk pizza. Kemudian bagian tengahnya ditotol-totolkan dengan menggunakan bantuan garpu, lalu bagian yang kosong tadi dioleskan dengan menambahkan saus pizza.

Langkah selanjutnya adalah mengisi bagian yg telah diolesi saus tadi dengan topping pizza sesuai selera. Kemudian bagian atas dari topping pizza diisi lagi dengan parutan keju *charft* dan keju *mozzarella*. Kemudian adonan dilapisi lagi dan dihias dengan paprika berwarna merah dan hijau dan irisan bawang Bombay. Kemudian dihiasi lagi dengan keju *mozzarella* dan terakhir oregano ditaburkan n sedikit saja. Bagian tepian adonan pizza kemudian diolesi dengan kuning telur yang telah diaduk dengan bantuan uas akanan/ kue. Terakhir adonan yng telah lengkap kemudian dipanggang dengan menggunakan oven pada suhu 170 oC sampai dengan 200oC.

3.3. Prosedur kegiatan

Kegiatan pengabdian ini meliputi:

- a. Koordinasi dengan pihak PAUD TK Gugus Cahaya Jingga Tanjung Uban Kecamatan Bintan Utara melalui komunikasi dengan Ketua Gugus , Ibu Puji Riana dibantu oleh Dinas Pendidikan Kabupaten Bintan terkait dengan penyusunan jadwal kegiatan dan lain-lain
- b. Persiapan kegiatan, diskusi terkait materi kegiatan yang kemudian menyepakati pembuatan pizza dengan varian nusantara yang didiskusikan internal dengan Instruktur terlatih dari Prodi Manajemen Kuliner dan dibantu oleh Bagian Kerjasama Politeknik Pariwisata Batam.

3.4. Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1) Faktor Pendukung

- a. Antusiasme dan minat guru dan pendidik yang sangat tinggi dan komitmen waktu serta keterlibatan aktif sepanjang pelaksanaan kegiatan dimana ada tambahan peserta pelatihan yakni tenaga administrasi dan guru honorer PAUD TK Gugus Cahaya Bintang yang diikutsertakan pada kegiatan ini
- b. Komitmen pihak sekolah, dukungan dan asistensi terhadap pelaksanaan kegiatan serta antusiasme untuk menindaklanjuti lanjutan kegiatan untuk lebih mendalami praktek keterampilan melalui pelatihan dan training yang diselenggarakan baik oleh Dinas Pendidikan Kabupaten Bintang maupun instansi /Lembaga pelatihan lainnya
- c. Dukungan fasilitas praktek yang sangat memadai dengan mempergunakan fasilitas Pizza University (ruang praktek pembuatan pizza) pada Prodi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam dan dukungan dari instruktur terlatih sehingga pembelajaran interaktif ini menjadi efektif dan aplikatif

2) Faktor Penghambat

- a. Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan sehingga cakupan materi dan praktek pembuatan pizza dengan varian nusantara tidak dapat disampaikan secara detail dan menyeluruh

- b. Daya tangkap para peserta yang bervariasi, ada yang cepat namun juga ada yang lambat sehingga waktu yang digunakan kurang maksimal terutama karena ini
- c. Kendala transportasi laut dan perjalanan menuju lokasi kegiatan yang cukup jauh yakni berangkat dari Pelabuhan Tanjung Uban menuju Telaga Punggur dan menuju lokasi pelatihan yakni Kampus Politeknik Pariwisata memakan waktu hampir 3 jam perjalanan dengan faktor cuaca yang cukup beresiko

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian pada masyarakat merupakan salah satu bentuk dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan kewajiban dari dosen, selain pengajaran dan penelitian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada para guru-guru dalam penyelenggaraan proses belajar mengajar agar lebih optimal dengan metode pembelajaran yang interaktif dan atraktif. Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari Kamis, 27 Oktober 2022 dari pukul 09.00-12.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 3 (tiga) orang tim pengabdian dari Politeknik Pariwisata Batam dan dibantu oleh Instruktur Prodi Manajemen Kuliner serta dukungan dari Bagian Kerjasama dan PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam.

4.2. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta pelatihan
2. Ketercapaian tujuan pelatihan
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
4. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi

Target pencapaian dari segi jumlah peserta sebanyak 23 (duapuluh tiga) orang pada awal acara namun kemudian pada pertengahan acara terdapat tambahan sebanyak 2 (dua) orang administrasi PAUD – TK dan guru honorer. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses.

Sementara itu pada segi ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi terutama dalam praktek pembuatan pizza disampaikan secara detil. Namun dilihat

dari hasil latihan para peserta yaitu kualitas pembelajaran yang telah dihasilkan, maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai mengingat respon yang diberikan bahwa pelatihan pembuatan pizza ini cukup antusias dan akan dijadikan materi pembelajaran interaktif untuk anak didik . Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan.

Kemampuan peserta dilihat dari penguasaan materi masih kurang dikarenakan waktu yang singkat dalam penyampaian materi dan kemampuan para peserta yakni guru guru dan pendidik yang berbeda-beda. Hal ini disebabkan jumlah materi yang banyak hanya disampaikan dalam waktu sehari sehingga tidak cukup waktu bagi para peserta untuk memahami dan mempraktekkan secara lengkap semua materi yang diberikan.

4.3. Dokumentasi







F.



G.

BAB V

PENUTUP

5.1. KESIMPULAN

1. Dari pelaksanaan pelatihan pembuatan pizza yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa melakukan demonstrasi pembuatan pizza yang berbeda dari tutorial umum karena disesuaikan dengan kondisi yang tersedia ketika akan melakukan pelatihan Contohnya pemberian variasi topping dari topping yang tersedia (baik itu daging panggang/asap, tuna pedas, bakso, sosis, mix sayur (terdiri dari potongan-potongan dadu sayur wortel, buncis, pipilan jagung, dan kacang polong), ayam suwir dan mushroom) akan menghasilkan pizza dengan rasa yang berbeda sesuai dengan harapan para penikmat pizza
2. Para pendidik yang tergabung di PAUD TK Gugus Cahaya Jingga Tanjung Uban, Kecamatan Bintan Utara pada umumnya belum mendapat kesempatan untuk menambah dan mengembangkan wawasan pada bidang-bidang ketrampilan tertentu yang aplikatif sehingga adanya keterbatasan referensi pengetahuan dalam proses belajar mengajar yang interaktif dan atraktif walaupun dalam prakteknya mempersiapkan bahan-bahan pengajarannya terlebih dahulu untuk kelancaran proses belajar mengajar namun mengalami kendala dalam membuat bahan persiapan mengajar. Pelatihan pembuatan pizza ini sangat membantu bagi pendidik yang ingin memberikan suatu variasi dalam pembelajaran praktek karena cukup mudah dilakukan
3. Guru atau pendidik yang baik adalah, mereka yang berhasil membawa peserta didik mencapai tujuan dan hasil yang baik sesuai dengan kaidah yang berlaku dalam suatu pendidikan. Untuk

mencapai efektifitas suatu pembelajaran, tentunya dibutuhkan seorang guru profesional yang betul-betul memahami tentang bagaimana melaksanakan suatu pembelajaran dengan baik, serta memiliki ketrampilan (*skill*) dasar mengajar yang baik sebelum melaksanakan tugas sebagai seorang pendidik atau guru .

4. Keprofesionalisme seorang pendidik dapat diperoleh dari pelatihan serta pengalaman belajar. Pelatihan dan pengalaman itu sendiri dapat diperoleh antara lain dengan mengikuti pembelajaran micro (*micro teaching*). Pembelajaran micro memiliki tujuan untuk membekali pendidik (guru) agar memiliki beberapa keterampilan dasar dalam mengajar, serta dapat mendalami makna dan strategi yang akan digunakan pada suatu proses pembelajaran. Tenaga pendidik (guru) tentunya harus terus berlatih keterampilan tersebut satu demi satu.

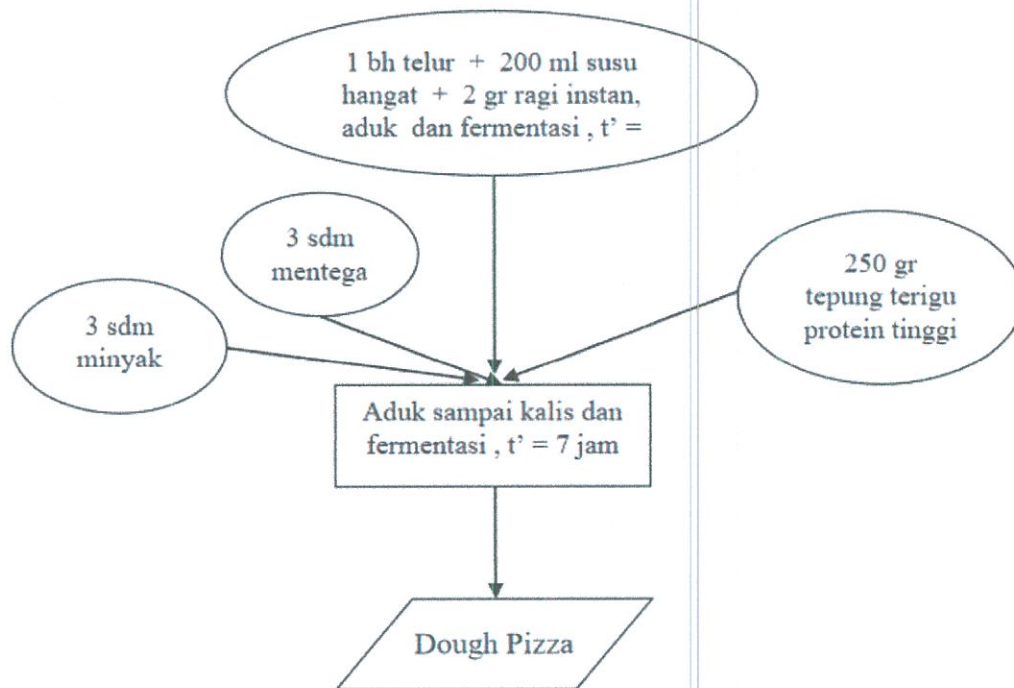
5.2. SARAN

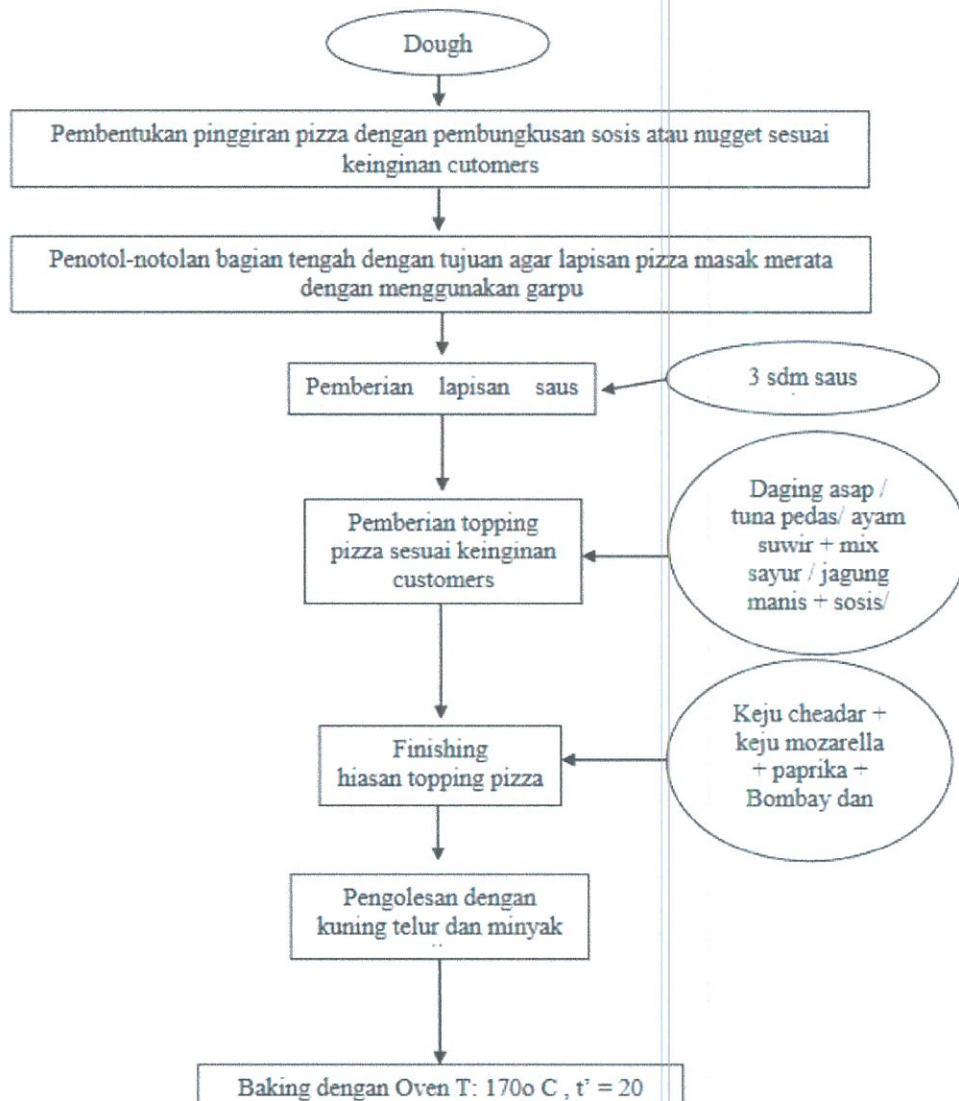
1. Dalam rangka meningkatkan mutu pendidikan, diharapkan kepada pemerintah untuk terus meningkatkan kualitas guru dengan mengadakan berbagai pelatihan dan penataran misalnya penataran khusus materi-materi pelajaran tertentu seperti pendidikan ketrampilan maupun pelatihan ataupun penataran tentang teori-teori pembelajaran serta metode-metode pembelajaran untuk dapat diaplikasikan dalam memberikan materi kepada anak didiknya.
2. Peningkatan mutu pendidikan tidak cukup dengan kemampuan guru dalam menguasai materi pembelajaran dan menggunakan metode yang sesuai dalam Pendidikan Guru PAUD TK . Untuk itu diharapkan kepada Dinas Pendidikan Kabupaten Bintan, Bidang Pendidikan Dasar untuk menambah alat-alat peraga maupun fasilitas lain yang berkaitan dengan pelajaran-pelajaran dalam pelaksanaan pembelajaran hendaknya guru menggunakan alat

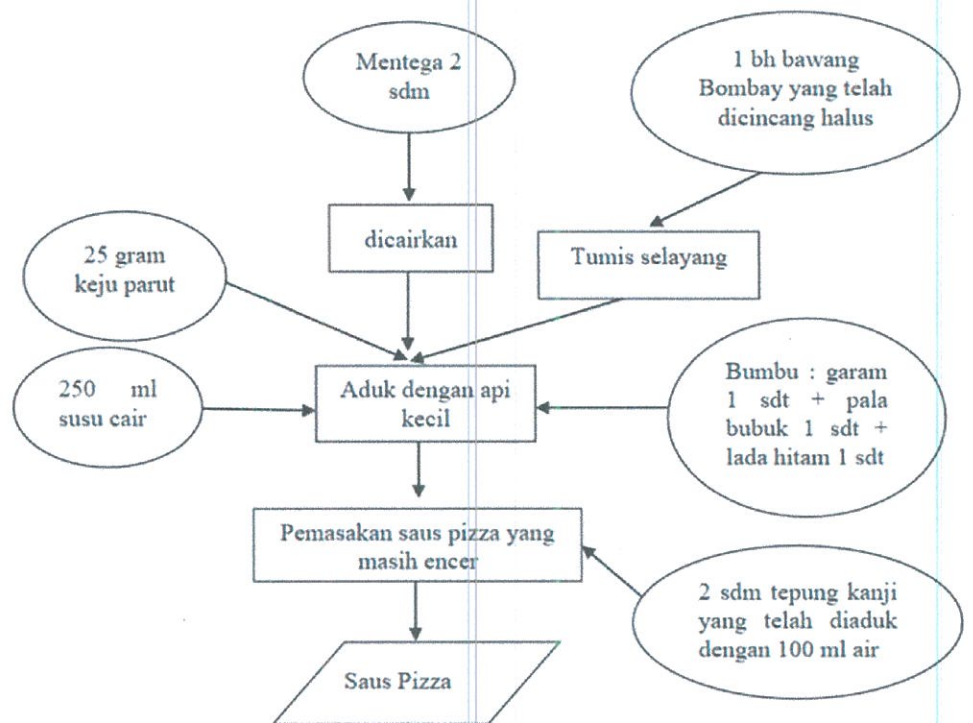
peraga dan menggunakan berbagai metode belajar agar siswa tidak jemu dalam mengikuti pelajaran dan memudahkan siswa dalam memahami materi.

Lampiran

Flow Chart Pembuatan Dough Pizza, Pizza dan Saus







DAFTAR PUSTAKA

- Dr Yuliani Nurani MPd. PT indeks Jakarta 2013 Cetakan VIII. (2013). *Pendidikan Anak Usia Dini*.
- Emmita Dewi Hari Putri. (n.d.). *Buku Ajar Pastry and Bakery - Emmita Dewi Hari Putri*, Penerbit Deepublish 2017. Deepublish.
- Hamalik, O. (n.d.). *Proses Belajar Mengajar _ Oemar Hamalik Bumi Aksara Jakarta*, 2016.
- Hidayat, R., Ag, S., & Pd, M. (n.d.). *Ilmu Pendidikan Konsep Teori dan Aplikasinya*.
- Nurdyansyah, S.Pd., M. P., M.Pd.I, E. F. F., Center, N. L., & 2016, S. (n.d.). *Inovasi Model Pembelajaran*.

DAFTAR HADIR

PELATIHAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT

Agenda : Pelatihan Pembuat Produk Pizza Inovasi Rasa Indonesia Pada Guru PAUD Gugus Cahaya Jingga Kabupaten Bintan
 Tanggal : 28 Oktober 2022

No	Nama	Asal	No. HP	Tanda Tangan	
1	Manisah S.Pd	TK Negeri BINUT	081275922249	1	
2	SYAMSUDAR.S.Pd	- " -	0895401102943	2	
3	ENDAH KURNIA.N, S.Pd	TK MUHAMMADIYAH 2	08228822574	3	
4	ILA	- " -	0812287314970	4	
5	DILAH			5	
6	JULITA			6	
7	FITRIA			7	
8	EMA MELATI			8	
9	LILISARI SRI YANA		081365555045	9	
10	INDRI			10	
11	DIAN			11	
12	PUJI RIANA	TK PUJI		12	
13	PUJI RIANA	- " -	085374199903	13	
14	MAYA SULASTRI	- " -	081668225493	14	
15	FURY EKA SARI	- " -		15	
16	JULIA EKA PUTERI	- " -		16	
17	JURNA SYAMSINAR	- " -		17	
18	DILLA ADI SAYEKTI	TK JKPP		18	
19	Fitri Yeni	Paud Al Furqon	085668265583	19	
20	Murhayati			20	
21	Kurnul Khakimah			21	
22	Yuni Astuti			22	
23	Nisa			23	
24	santi			24	
25	Githartini	Pds Paud Anggur	081270683471	25	
26	Gri Untari	TK AIS		26	
27	Susilawati	TK AIS	08954634173	27	



PROFIL GUGUS CAHAYA JINGGA

NO	IDENTITAS	KETERANGAN
1	NAMA	GUGUS CAHAYA JINGGA
2	NAMA KETUA GUGUS	PUJI RIANA, S.Pd.AUD { HP.0853 7538 183}
	WAKIL KETUA GUGUS	MAYA SULASTRI { HP.0812 6822 5473}
	SEKRETARIS GUGUS	PITRIA WULANDARI, SST.Par { HP.0853 6382 9656}
	BENDAHARA GUGUS	FITRIYENI { HP.0813 6307 5119}
3	ALAMAT SEKRETARIAT	JLN. LEMBAH SARI RT.12 RW.02 KEL.TANJUNG UBAN SELATAN, KEC.BINTAN UTARA, KAB. BINTAN KEPULAUAN RIAU
4	NAMA-NAMA GUGUS :	
a	GUGUS INTI	1. TK PUJI { 6 GURU} KEPALA SEKOLAH : PUJI RIANA, S.Pd.AUD
b	GUGUS IMBAS	1. TK MUHAMMADIYAH 2 { 5 GURU} KEPALA SEKOLAH : ILA KARMILA, S.Pd.AUD 2. KB AL-FURQON { 6 GURU} KEPALA SEKOLAH : FITRIYENI 3. KB TUNAS SAHABAT { 5 GURU} KEPALA SEKOLAH : TUTI WIDAYA WATI 4. POS PAUD ANGGUR { 1 GURU} KEPALA SEKOLAH : SUHARTINI
5	JUMLAH GURU / PENDIDIK	23 ORANG



STRUKTUR ORGANISASI GUGUS CAHAYA JINGGA

