

LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

BIMBINGAN TEKNIS WIRAUSAHA IKM PEMBUATAN BAKERY KOTA BATAM



Oleh:

**Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
1007109204**

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

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat 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 **Bimbingan Teknis Wirausaha IKM Pembuatan Bakery di Kota Batam**. 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 selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. R. Agung Arif Gunawaan, M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Pelaku UMKM Lokal Kota Batam
4. 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 dan dana yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, Maret 2022

Pengabdian kepada Masyarakat



Rosie Oktavia P.R., MM.Par

**HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**

Program Studi : Manajemen Kuliner
Jenis Pengabdian : Pengabdian masyarakat
Judul Pengabdian : **Bimbingan Teknis Wirausaha IKM Pembuatan Bakery di Kota Batam**
Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
Program Studi : Manajemen Kuliner
Nomor HP : 085219735188
Email : rosie@btp.ac.id

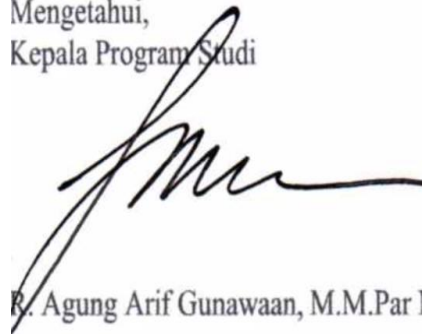
Biaya Pengabdian : Rp 1,000,000

Batam, 29 Maret 2022

Mengetahui,

Tim Pengusul

Mengetahui,
Kepala Program Studi

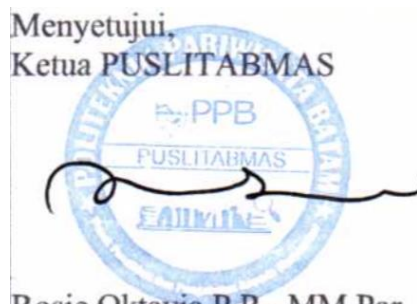


R. Agung Arif Gunawaan, M.M.Par]



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM,Par

Menyetujui,
Ketua PUSLITABMAS



Rosie Oktavia P.R., MM.Par
NIDN.1007109204

DAFTAR ISI

Kata Pengantar	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar isi.....	iii
BAB I Pendahuluan	
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	2
BAB II Target Luaran	
A. Tujuan Kegiatan	3
B. Manfaat Kegiatan	3
C. Landasan Teori	4
BAB III Metode Pelaksanaan PKM	
A. Khalayak Sasaran	5
B. Metode Kegiatan	5
C. Analisis SWOT.....	6
BAB IV Hasil Pembahasan	
A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan	7
B. Pembahasan	8
C. Dokumentasi.....	9
BAB V Penutup	
A. Kesimpulan.....	13
B. Saran	13
Lampiran	14

BAB I

PENDAHULUAN

A.Latar Belakang

Industri UMKM merupakan jenis usaha yang banyak diminati oleh masyarakat dikarenakan keberadaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) menjadi andalan dalam mendongkrak perekonomian di kondisi ekonomi yang tengah krisis pandemi covid 19 (Simanjuntak et al., 2020). Kota Batam memiliki bidang usaha UMKM yang beragam dimulai dari makanan, minuman, souvenir dan lain sebagainya. Pelaku usaha di Kota Batam semakin terpacu untuk meningkatkan kualitas produk yang telah dihasilkan, dikarenakan semakin bergairah dan bermunculan banyak pelaku usaha baru.

Beberapa program kegiatan dengan sasaran melatih keterampilan ini belum dilaksanakan di secara merata namun belum banyak program yang menyentuh aspek pengolahan pangan menjadi produk rerotian (bakery) yang memiliki nilai jual . (Lksa & Hadlonah, 2018). Pelatihan *pastry* dan *bakery* yang diselenggarakan oleh Kementerian Perindustrian bersifat kewirausahaan dan diikuti oleh sasaran dari masyarakat umum yang tidak mempunyai usaha tetap, tidak mempunyai keterampilan atau sudah mulai merintis usaha tetapi belum bisa mengembangkan usaha karena keterbatasan kemampuan dalam mengelola usaha dan permodalan (Setiawan & Purnami, 2018). Mengingat besarnya dampak UMKM ini, maka UMKM harus dibenahi dan pengelolaannya harus lebih bagus lagi. Supaya UMKM semakin sukses lagi ke depannya. Suksesnya UMKM akan mendorong semakin tingginya pertumbuhan ekonomi. Kota Batam memiliki keanekaragaman produk umkm khususnya kuliner, sehingga produk. Kuliner tersebut perlu dibina dan didukung agar lebih professional dan produksinya memiliki kualitas baik. Dampak positif dari produk yang berkualitas semakin banyak pasar yang terbentuk dan mempercayai produk hasil umkm. Mengingat pentingnya kualitas produk umkm maka perlu diberikan pemahaman kepada masyarakat tentang produk kuliner. Tim pengabdian merencanakan akan memberikan pembinaan kepada masyarakat dengan judul Bimbingan Teknis Wirausaha IKM Pembuatan Bakery Kota Batam. Dalam melaksanakan pembinaan ini tim pengabdian tentunya akan memerlukan bantuan dan dukungan dari segenap sivitas akademika dan pihak luar yang terkait. Dukungan moral dan materi akan sangat membantu dalam pelaksanaan pengabdian ini supaya berjalan dengan baik.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan melakukan pelatihan dalam pengolahan produk bakery. Pelatihan dimulai dari penyiapan bahan baku, proses inti pengolahan, pengemasan, dan pemberian materi wirausaha dan analisis usaha.

B. Identifikasi Masalah

Pengabdian ini dilakukan di Politeknik Pariwisata Batam yang bekerjasama dengan Kementerian Perindustrian untuk menargetkan pelaku UMKM Kota Batam yang belum memahami atau memiliki keterampilan tentang pembuatan produk bakery. Adapun permasalahan yang ditemui saat melakukan kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Pelaku UMKM yang menjalankan usaha mengalami kesulitan dalam menghasilkan produk dengan kualitas yang baik
2. Pelaku UMKM mengalami ketidakpahaman dalam proses pembuatan produk bakery
3. Pelaku UMKM belum memahami penggunaan serta pemilihan bahan baku dalam pembuatan produk bakery yang tepat.

BAB II

TARGET LUARAN

A.Tujuan Kegiatan

Berdasarkan rencana kegiatan yang telah disusun maka tujuan kegiatan untuk membantu meningkatkan keterampilan pelaku usaha yang belum optimal sehingga dapat meningkatkan kualitas produk dan kemandirian pelaku usaha tersebut yang diharapkan pelaksanaan pelatihan ini memiliki tujuan adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Tujuan Kegiatan

NO	KEGIATAN	TUJUAN KEGIATAN
1	Pengenalan Bahan	Peserta mampu memahami dan menjelaskan bahan yang akan digunakan dalam pelatihan
2	Pengenalan Alat	Peserta mampu memahami dan mengoperasikan alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan produk
3	Demonstrasi Pembuatan Pastry	Peserta mampu mengidentifikasi dan memantau Langkah-langkah pembuatan produk
4	Pelatihan Pembuatan Bakery	Peserta mampu mengukur, memilah dan membuat produk pastry
5	Pelatihan Pengemasan Pastry	Peserta mampu memberikan dan memilah pengemasan produk pastry

B.Manfaat Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Kementerian Perindustrian Berdasarkan rencana kegiatan yang telah disusun maka manfaat kegiatan yang diharapkan setelah pelaksanaan pelatihan ini adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Manfaat Kegiatan

NO	KEGIATAN	MANFAAT KEGIATAN
1	Pengenalan Bahan	Peserta dapat meningkatkan pemahaman mengenai bahan yang akan digunakan dalam pembuatan produk bakery
2	Pengenalan Alat	Peserta dapat meningkatkan pemahaman mengenai pengoperasian alat-alat yang akan digunakan dalam pembuatan produk
3	Demonstrasi Pembuatan Pastry	Peserta dapat meningkatkan pemahaman mengenai Langkah-langkah pembuatan produk
4	Pelatihan Pembuatan Bakery	Peserta dapat meningkatkan pemahaman mengenai mengukur, memilah dan membuat produk pastry
5	Pelatihan Pengemasan Pastry	Peserta dapat meningkatkan pemahaman mengenai memberikan dan memilah pengemasan produk pastry

C. Landasan Teori

Kewirausahaan adalah suatu kemampuan dalam berpikir kreatif dan berperilaku inovatif yang di jadikan dasar, sumber daya, tenaga penggerak, tujuan, siasat, kiat, dan proses dalam menghadapi tantangan hidup (Setiawan & Purnami, 2018). Wirausaha adalah orang yang mendobrak system ekonomi yang ada dengan memperkenalkan barang dan jasa yang baru, dengan menciptakan bentuk organisasi baru atau mengolah bahan baku baru (Hermiyanty, Wandira Ayu Bertin, 2017).

BAB III

METODE PELAKSANAAN PKM

A.Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan pembuatan produk bakery untuk meningkatkan kompetensi dan profesionalitas bagi pelaku UMKM di Kota Batam. Kegiatan ini dilaksanakan melalui Kementerian Perindustrian untuk didistribusikan kepada pelaku UMKM setempat. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.

B.Metode Kegiatan

HARI/TANGGAL	KEGIATAN	KETERANGAN
Senin, 28 Februari 2022	• Mengirimkan surat balasan kegiatan PkM • Kordinasi dengan tim Kementerian Perindustrian • Perancangan teknis kegiatan bimtek • Penyusunan Standar. Resep dan Biaya Operasional	Mempersiapkan tempat dan sarana penunjang di tempat pembuatan Pemasangan Alat dan Penimbangan Bahan Pelatihan Penerapan Higienitas dan Produk bakery Pengaturan area pembuatan produk
Selasa, 1 Maret 2022	• Pembukaan • Pengenalan Bahan • Pengenalan Alat • Demonstrasi Pembuatan Bakery • Pelatihan Pembuatan Bakery • Pelatihan Pegemasan Bakery • Diskusi Hasil Kegiatan • Penutupan	Memproduksi Roti Manis
Rabu, 2 Maret 2022	• Evaluasi Produk dan Kegiatan	Untuk meningkatkan kualitas terhadap produk bakery yang dihasilkan harus dilakukan pengembangan kemampuan dan keterampilan dari berbagai aspek agar kualitasnya lebih baik dan dapat diterima oleh masyarakat serta dapat dinikmati oleh wisatawan maupun pelaku UMKM sebagai alat bantu dalam menjalankan profesinya

C. Analisis SWOT

A. KEKUATAN • Hasil Pengabdian dapat digunakan oleh masyarakat dalam menjalankan profesi pelaku UMKM • Kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan kebutuhan pelaku UMKM • Hasil Pengabdian diterapkan oleh masyarakat yang memiliki usaha sebagai pelaku UMKM	B. KELEMAHAN • Peserta masih sangat terbatas sehingga tidak bisa mencakup sasaran yang lebih luas
C. PELUANG • Hasil pengabdian dapat ditingkatkan menjadi produk oleh” • Kemudahan pemberian bantuan alat dan bahan bagi masyarakat akan lebih dapat meningkatkan dengan penggunaan yang tepat sasaran dan penguatan pemahaman kualitas produk	D. ANCAMAN • Permasalahan Krisis Kepercayaan diri sekelompok masyarakat terkait dampak pandemic covid 19

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan secara tatap muka di Politeknik Pariwisata Batam berjalan sesuai rencana. Mengawali dengan melakukan pengamatan terhadap produk yang dijual oleh pelaku UMKM dilanjutkan dengan mengumpulkan informasi mengenai keluhan dan harapan yang ditanamkan oleh pemilik dari usaha bakery lokal di sekitar Kota Batam. Peserta kegiatan berjumlah 20 orang yang berasal dari pelaku UMKM beberapa lokasi di Kota Batam. Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 1 orang pengabdian yang memiliki pokok bahasan sebagai berikut:

Tujuan kegiatan adalah untuk membantu peserta pelatihan memperoleh keterampilan wirausaha produk bakery berdasarkan pengalaman maupun pelatihan keterampilan yang diberikan oleh instruktur agar kedepannya peserta didik juga dapat mengaplikasikan keterampilan tersebut baik di tempat kerjanya maupun pada usaha mandiri yang dirintisnya. Dari proses ini diharapkan ada peningkatan pengetahuan (*kognitif*), perubahan sikap (*afektif*), dan peningkatan keterampilan (*psikomotorik*) peserta didik sehingga mereka dapat menjadi seorang wirausaha yang tangguh. Tujuan pendidikan dapat ditafsirkan menjadi tiga macam, yaitu: tujuan pendidikan (*educational purposes/goals*), tujuan khusus program (*program objective*), dan tujuan khusus belajar (*learning objectives*). Tujuan pendidikan mengacu pada tujuan kelembagaan yang ingin diperoleh. Tujuan belajar mengacu pada hasil perilaku spesifik untuk membantu partisipan melakukan kegiatan belajar tertentu. Pelaku UMKM diberikan pemahaman dan pelatihan cara untuk menghasilkan produk bakery yang baru dan berkualitas dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan pasar. Sehingga, pasar berkeinginan untuk membeli produk bakery tersebut sesuai dengan yang diharapkan baik dalam segi kualitas dan manfaat mengkonsumsi. Pelatihan memberikan pemahaman kepada peserta untuk dapat memuaskan pelanggan dalam segi rasa, aroma, tekstur dan warna, terus memahami cara menggaet pasar baru, memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk, pengolahan yang efektif dan lebih efisien, lebih fleksibel serta unggul,

B.Pembahasan

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

- a. Keberhasilan Target Jumlah Peserta Pelatihan
- b. Ketercapaian Tujuan Pelatihan
- c. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
- d. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi

Target peserta kegiatan direncanakan sebelumnya paling tidak pelaku UMKM muda yang dapat menghadiri karena memiliki latar belakang usia, pengalaman usaha kuliner, rasa ingin tahu yang tinggi, yang memungkinkan untuk hadir . Dalam pelaksanaannya kegiatan ini diikuti oleh 20 peserta. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai dan sangat antusias untuk mendapatkan pelatihan mengenai produk bakery untuk pelaku UMKM. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dapat dikatakan berhasil atau sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang produk bakery dapat disampaikan dengan detail. Dapat dilihat dari antusias peserta yang luar biasa dalam melakukan pelatihan maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan. Secara keseluruhan kegiatan tersebut mampu mempercepat pemahaman pelaku UMKM dengan meningkatkan pengetahuan dan menerapkan secara nyata dalam aktivitas usaha kuliner. Keberhasilan ini selain diukur dari keempat komponen di atas, juga dapat dilihat dari kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan. Manfaat yang diperoleh pelaku UMKM adalah dapat memahami fungsi menggunakan inovasi produk dan memahami cara berwisata wisman dan memperbaiki kemampuan usaha kuliner secara profesional.

C.Dokumentasi



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Pelatihan



Gambar 2. Pengenalan Alat dan Bahan



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Produk Bakery



Gambar 4. Proses Pembuatan Produk Bakery



Gambar 5. Proses Pengemasan Produk Bakery



Gambar 6. Hasil Produk Pelatihan



Gambar 7. Evaluasi dan Penutupan Kegiatan

BAB V

PENUTUP

A.Kesimpulan

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada pelaku UMKM di Kota Batam telah terlaksana dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari pemerintah pusat dan pemerintah setempat
2. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada pelaku UMKM di Kota Batam mendapat respon yang baik dari masyarakat tentang Pemanfaatan bahan dan peningkatan bentuk untuk inovasi produk bakery
3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada pelaku UMKM di Kota Batam menghasilkan kualitas produk bakery berupa perbaikan standar resep dan penggunaan alat, pemilihan. Bahan dan kebersihan produksi kuliner yang didedikasikan untuk perkembangan wisata kuliner.

B.Saran

1. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan pengelompokan usaha sejenis untuk memudahkan pencapaian tujuan usaha sejenis.
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara berkala di lokasi yang sama dengan sasaran masyarakat yang memiliki kebutuhan dalam meningkatkan perekonomian

DAFTAR HADIR PESERTA
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Hari/Tgl: Senin, 28 Februari 2022

NO	NAMA	ALAMAT	TANDA TANGAN
1	ANDI SUNARTI MK	JL KARTINI I NO. 09 RT002/RW002 KEL. SUNGAI HARAPAN KEC. SEKUPANG	1. <i>Andi</i>
2	AZLINDA	KP BUGIS BATU GAJAH RT002/RW001 KEL. SEKANAK RAYA KEC. BELAKANG PADANG	2. <i>AZLINDA</i>
3	BULAN PURNAMA UTAMI	JL MAKMUR DSN IV RT000/RW000 KEL. BANYUMAS KEC. STABAT	3. <i>Bulan</i>
4	DESI HERAWATI	TANJUNG BUNTUNG RT001/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	4. <i>Desi</i>
5	DHERINA HARRYANNE JALUHARY	VILLA ALAM LESTARI II BLOK FB NO. 05 RT002/RW012 KEL. TIBAN BARU KEC. SEKUPANG	5. <i>Dherina</i>
6	HANITA RAHMADANI	TANJUNG BUNTUNG BLOK D NO. 17 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	6. <i>Hanita</i>
7	NOVA ENI YUNITA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO. 128 RT002/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	7. <i>Nova</i>
8	INDAH MUNARSIH	YAYASAN AR ROHMAN BLOK E NO. 11 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	8. <i>Indah</i>
9	ISTICHAROH	GG. JAMBU BLOK B1 NO. 03 RT002/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	9. <i>Isticharoh</i>
10	JIHAN MAHRUNISA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO. 12 A RT003/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	10. <i>Jihan</i>
11	SARIFAH KAMILA	TAMAN YOSE INDAH BLOK C19 NO. 06 RT003/RW009 KEL. SAMBAU, KEC. NONGSA	11. <i>Sarifah</i>
12	SISKA AGUSTIN	TAMAN ANUGERAH IDEAL BLOK K1 NO. 01 RT002/RW019 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	12. <i>Siska</i>
13	SRI SUDARYANI	DOTAMANA BLOK F NO. 02 RT.002/RW.001 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	13. <i>Sri</i>
14	WAHYUNI	TEMBESI BENGKEL RT002/RW001 KEL. KIBING KEC. BATU AJI	14. <i>Wahyuni</i>
15	WISNAYENI	BUKIT AYU LESTARI BLOK A2 NO. 69 RT002/RW009 KEL. MANGSANG KEC. SUNGAI BEDUK	15. <i>Wisnayeni</i>
16	YULI PURWANTI	PERUM BUANA IMPIAN II BLOK HOPE C NO. 37 RT001/RW028 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	16. <i>Yuli</i>
17	YURIKA HARAZAKI HAREFA	TIBAN LAMA RT.005/RW.012 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	17. <i>Yurika</i>
18	YUSMADIARTI	MUSA JAYA BLOK B-4 NO. 04 RT001/RW006 KEL. SUNGAI PANAS KEC. BATAM KOTA	18. <i>Yusmadiarti</i>
19	YUNINGSIH	PERUM TAMAN CIPTA ASRI THP 1 BLOK E NO. 38 RT009/RW012 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	19. <i>Yuningsih</i>
20	ARESTYA CICI LYANI	PERUM TAMAN RAYA 1 BLOK E1 NO. 15 RT002/RW007 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	20. <i>Arestya</i>

Pembuat Daftar,

Rendy



**DAFTAR HADIR PESERTA
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM**
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Hari/Tgl: Selasa, 1 Maret 2022

NO	NAMA	ALAMAT	TANDA TANGAN
1	ANDI SUNARTI MK	JL KARTINI I NO. 09 RT002/RW002 KEL SUNGAI HARAPAN KEC. SEKUPANG	1. Andi Sunarti MK
2	AZLINDA	KP BUGIS BATU GAJAH RT002/RW001 KEL. SEKANAK RAYA KEC. BELAKANG PADANG	2. Azlinda
3	BULAN PURNAMA UTAMI	JL. MAKMUR DEN IV RT000/RW000 KEL. BANYUMAS KEC. STABAT	3. Bulan Purnama Utami
4	DESI HERAWATI	TANJUNG BUNTUNG RT001/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	4. Desi Herawati
5	DHERINA HARRYANNE JALHARY	VILLA ALAM LESTARI II BLOK FB NO. 05 RT002/RW012 KEL. TIBAN BARU KEC. SEKUPANG	5. Dherina Harryanne Jalhary
6	HANITA RAHMADANI	TANJUNG BUNTUNG BLOK D NO. 17 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	6. Hanita Rahmadani
7	NOVA ENI YUNITA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO. 128 RT002/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	7. Nova Eni Yunita
8	INDAH MUNARSIH	YAYASAN AR ROHMAN BLOK E NO. 11 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	8. Indah Munarsih
9	ISTICHAROH	GG JAMBU BLOK B1 NO. 03 RT002/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	9. Isticharoh
10	JIHAN MAHRUNISA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO. 12 A RT003/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	10. Jihan Mahrnisa
11	SARIFAH KAMILA	TAMAN YOSE INDAH BLOK C19 NO. 06 RT003/RW009 KEL. SAMBAU, KEC. NONGSA	11. Sarifah Kamila
12	SISKA AGUSTIN	TAMAN ANUGERAH IDEAL BLOK K1 NO. 01 RT002/RW019 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	12. Siska Agustin
13	SRI SUDARYANI	DOTAMANA BLOK F NO. 02 RT. 002/RW. 001 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	13. Sri Sudaryani
14	WAHYUNI	TEMBESI BENGKEL RT002/RW001 KEL. KIBING KEC. BATU AJI	14. Wahyuni
15	WISNAYENI	BUKIT AYU LESTARI BLOK A2 NO. 69 RT002/RW009 KEL. MANGSANG KEC. SUNGAI BEDUK	15. Wisnayeni
16	YULI PURWANTI	PERUM BUANA IMPIAN II BLOK HOPE C NO. 37 RT001/RW028 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	16. Yuli Purwanti
17	YURIKA HARAZAKI HAREFA	TIBAN LAMA RT. 005/RW. 012 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	17. Yurika Harazaki Harefa
18	YUSMADIARTI	MUSA JAYA BLOK B-4 NO. 04, RT001/RW008 KEL. SUNGAI PANAS KEC. BATAM KOTA	18. Yusmadiarti
19	YUNINGSIH	PERUM TAMAN CIPTA ASRI THP 1 BLOK E NO. 38 RT005/RW012 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	19. Yuningsih
20	ARESTYA CICI LYANI	PERUM TAMAN RAYA 1 BLOK E1 NO. 15 RT002/RW007 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	20. Arestya Cici Lyani

Pembuat Daftar,

Rencio



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

DAFTAR HADIR PESERTA
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Hari/Tgl: Rabu, 2 Maret 2022

NO	NAMA	ALAMAT	TANDA TANGAN
1	ANDI SUNARTI MK	JL KARTINI I NO. 09 RT002/RW002 KEL. SUNGAI HARAPAN KEC. SEKUPANG	1.
2	AZLUNDA	KP BUGIS BATU GAJAH RT002/RW001 KEL. SEKANAK RAYA KEC. BELAKANG PADANG	2.
3	BULAN PURNAMA UTAMI	JL MAKMUR DSN IV RT000/RW000 KEL. BANYUMAS KEC. STABAT	3.
4	DESI HERAWATI	TANJUNG BUNTUNG RT001/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	4.
5	DHERINA HARRYANNE JALHARY	VILLA ALAM LESTARI II BLOK FB NO. 05 RT002/RW012 KEL. TIBAN BARU KEC. SEKUPANG	5.
6	HANITA RAHMADANI	TANJUNG BUNTUNG BLOK D NO.17 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	6.
7	NOVA ENI YUNITA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO.128 RT002/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	7.
8	INDAH MUNARSH	YAYASAN AR ROHMAN BLOK E NO.11 RT003/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	8.
9	ISTICHAROH	GG JAMBU BLOK B1 NO.03 RT002/RW016 KEL. TANJUNG BUNTUNG KEC. BENGKONG	9.
10	JIHAN MAHRUNISA	PERUM TIBAN AYU BLOK J2 NO.12 A RT003/RW014 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	10.
11	SARIFAH KAMILA	TAMAN YOSE INDAH BLOK C19 NO.08 RT003/RW009 KEL. SAMBAU, KEC. NONGSA	11.
12	SISKA AGUSTIN	TAMAN ANUGERAH IDEAL BLOK K1 NO.01 RT002/RW019 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	12.
13	SRI SUDARYANI	DOTAMANA BLOK F NO.02 RT.002/RW.001 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	13.
14	WAHYUNI	TEMBESI BENGKEL RT002/RW001 KEL. KIBING KEC. BATU AJI	14.
15	WISNAYENI	BUKIT AYU LESTARI BLOK A2 NO.89 RT002/RW009 KEL. MANGSANG KEC. SUNGAI BEDUK	15.
16	YULI PURWANTI	PERUM BUANA IMPIAN II BLOK HOPE C NO. 37 RT001/RW028 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	16.
17	YURIKA HARAZAQ HAREFA	TIBAN LAMA RT.005/RW.012 KEL. TIBAN LAMA KEC. SEKUPANG	17.
18	YUSMAGIARTI	NUSA JAYA BLOK B-4 NO. 04, RT001/RW008 KEL. SUNGAI PANAS KEC. BATAM KOTA	18.
19	YUNINGSIH	PERUM TAMAN CIPTA ASRI THP 1 BLOK E NO.38 RT009/RW012 KEL. TEMBESI KEC. SAGULUNG	19.
20	ARESTYA CICI LYANI	PERUM TAMAN RAYA 1 BLOK E1 NO.15RT002/RW007 KEL. BELIAN KEC. BATAM KOTA	20.

Pembuat Daftar,

Rencio



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : ISTICHAROH
Nama Pengajar : CHEF ROSI & CHEF AQUINO

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
BAIK bila TANYAK SLALU diJAWAB dengan SENANG					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
✓3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : YULIKA HARAZAKI HAREFA
Nama Pengajar : Chef ROSE & Chef AGUNG

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu			✓	
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh			✓	
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta			✓	

PESAN DAN KESAN

Terima kasih utk para chef karena sudah mengajari
cara membuat kue yg baik !

Ket.

1	Kurang Baik
2	Cukup Baik
3	Baik
4	Sangat Baik



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Wisna Yeni
Nama Pengajar : Rossi / chef Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓

PESAN DAN KESAN

Terima kasih atas bimbingannya.
Semoga chef rossi & chef Agung semakin sukses
Silu sabar dan tetap rendah hati dgn segala kelebihan
dan kekurangannya.
Bravo buat Klen berdua "

Ket.

1	Kurang Baik	
2	Cukup Baik	
3	Baik	
4	Sangat Baik	✓



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Wahyuni
Nama Pengajar : Chef Agung & Chef Rosie

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas			✓	
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
→ Alhamdulillah Trimakasih semua bimbingan dalam kelas Pastry ini, senang bisa gabung dari awal hingga akhir acara.					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta

Yuli Purwanti

Nama Pengajar

Chef Rosi & Chef Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN Terima kasih ya chef atas bimbingannya dengan penuh kesabaran. Terima kasih ya ilmunya, tips & triknya chef.					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Bulan Purnama Utami
Nama Pengajar : Rosi dan Ayung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi			✓	✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan			✓	✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Sangat senang diajar oleh chef, karena chef nya baik sekali dan suka membantu					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : NOVA ENI YUNITA
Nama Pengajar : CKEP ROSSY & CKEP AGUNG

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi		✓		
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan		✓		
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas		✓		
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu		✓		
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa		✓		
6	Penyajian contoh-contoh		✓		
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab		✓		
8	Sikap dan perilaku			✓	
9	Kerapihan pakaian			✓	
10	Pemberian motivasi kepada peserta			✓	
PESAN DAN KESAN					
D. Saat praktik hobatnya chef lebih merata mendampingi peserta. Hobatnya membuat pengasas suara ketika memberikan materi tentang saat di dapur.					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta

: YUSMADIYEN

Nama Pengajar

: ROSY & AGUNG

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi			✓	
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : HANITA RAHMADANI
Nama Pengajar : CHEF ROSI, CHEF AGUNG

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓

PESAN DAN KESAN

TERIMA KASIH BUAT CHEF YG SUDAH MENGAJAR DG SANGAT
SABAR, BAIK DAN TANGGAP
BANYAK ILMU YG DIDAPAT DALAM PELATIHAN KALI INI
JUGA MENDAPATKAN MOTIVASI UNTUK PRAKTEK DI LAPANGAN
(MENCoba SENDIRI DI RUMAH)

Ket.

1	Kurang Baik
2	Cukup Baik
3	Baik
4	Sangat Baik



FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : *Dherina*
Nama Pengajar : *Chef Rosi & Chef Agung*

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi			✓	
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan			✓	
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas			✓	
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu			✓	
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa			✓	
6	Penyajian contoh-contoh			✓	
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab			✓	
8	Sikap dan perilaku			✓	
9	Kerapihan pakaian			✓	
10	Pemberian motivasi kepada peserta			✓	
PESAN DAN KESAN					
<i>Selama ada di kelas menyenangkan, jadi banyak ilmu Chef nya menjelaskan mudah dimengerti, Semoga kedepannya akan banyak pelatihan ? Seperti ini lagi, sangat membantu utk kami umkm.</i>					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta

: Sarifah Kamila

Nama Pengajar

: Chef Rossi dan Chef Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Chef nya Sangat baik, Sabar dan Ramah semua yang di jelaskan oleh chef nya Sangat mudah dipahami					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Siska agustin
Nama Pengajar : Rosi dan agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa			✓	
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓

PESAN DAN KESAN

Chef rosi baik, jika ditanya dan dia menjelaskan dengan baik.
chef agung juga baik, jika minta tolong dia cepat membantu.
chefnya juga ramah.

Ket.

1	Kurang Baik
2	Cukup Baik
3	Baik
4	Sangat Baik



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : DIHAN MAHRUNISA
Nama Pengajar : CHEF ROSA & CHEF AGURY

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi			3	
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan			3	
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas			3	
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				3
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa			3	
6	Penyajian contoh-contoh			3	
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				3
8	Sikap dan perilaku				3
9	Kerapihan pakaian				3
10	Pemberian motivasi kepada peserta			3	

PESAN DAN KESAN

kesanannya: ~~segar~~ ~~se~~ menjadi pengetahuan dan pengalaman yg baru bisa mencoba pembuatan pastry yg sebelumnya belum pernah dibuat. insya Allah akan menjadi bermanfaat dan akan
Pesan : Sebelum memulai pelatihan & materi adanya perencanaan semua peserta, supaya bisa saling mengenal

Ket.

1	Kurang Baik
2	Cukup Baik
3	Baik
4	Sangat Baik



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Indah muna'ah
Nama Pengajar : Ket. Posi / Ket. Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : Sri Sudaryani
Nama Pengajar : Rossi & Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi			✓	.
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu			✓	
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh			✓	.
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab			.	✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta			✓	
PESAN DAN KESAN					
Tim Pengajar baik, mungkin langkah-langkah pembuatan pastri / roti di jelaskan dulu lebih detail. step-by step karena tidak semua peserta mengerti dalam bahasa english yang yg terdapat dalam modul.					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : DESI HERAWATI
Nama Pengajar : RDSI & AGUNG

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
- Terimakasih telah berbagi ilmu yang bisa kami dpt, moga ilmu yg di dpt bisa kami praktekan di rumah tuk membantu pere konomian keluarga, moga kami dpt membuka lapangan kerja tuk ibu-ibu rumah tangga lainnya - Masa tahun depan ada pelatihan lagi dengan chef					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



Kementerian
Perindustrian
REPUBLIK INDONESIA

FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : YUMINGSIH
Nama Pengajar : Chef Rosy dan Agung

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Terimakasih kepada Chef Rosy dan Chef Agung Atas ilmunya, Semoga apa yang di ajarkan menjadi inspirasi untuk membuat kue lebih baik lagi.					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				



FORM EVALUASI TERHADAP PENGAJAR
BIMBINGAN TEKNIS WUB IKM PEMBUATAN PASTRY DI KOTA BATAM
 Kota Batam, 26 Februari - 02 Maret 2022

Nama Peserta : ANESTYA
 Nama Pengajar : CHEF Nani Pat Gomes

NO		NILAI			
		1	2	3	4
1	Penguasaan & Kesesuaian Materi				✓
2	Sistematika Penyajian dan cara menyajikan				✓
3	Manajemen waktu dan kehadiran di kelas				✓
4	Penggunaan media pembelajaran dan alat bantu				✓
5	Kualitas nada, kejelasan suara, dan bahasa				✓
6	Penyajian contoh-contoh				✓
7	Pengelolaan tanya jawab dan cara menjawab				✓
8	Sikap dan perilaku				✓
9	Kerapihan pakaian				✓
10	Pemberian motivasi kepada peserta				✓
PESAN DAN KESAN					
Ket.					
1	Kurang Baik				
2	Cukup Baik				
3	Baik				
4	Sangat Baik				