

# PKM Pelatihan Pembuatan Jajan Pasar Bagi Karyawan/Staf KPRI UNM

Nahriana<sup>1</sup>, Tuti Supatminingsih<sup>2</sup>, Elfira Makmur<sup>3</sup>

<sup>1</sup> PKK Tata Boga, Universitas Negeri Makassar

<sup>2</sup>Pendidikan Ekonomi, Universitas Negeri Makassar

<sup>3</sup>Pendidikan Teknik Informatika dan Komputer, Universitas Negeri Makassar  
*nahrianaftunm@gmail.com*

**Abstrak.** Mitra Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah karyawan/staf KPRI UNM yang terdiri dari ibu rumah tangga dan remaja. Kondisi yang dihadapi oleh mitra ini adalah masalah produksi dan kurangnya keterampilan untuk menginovasi bahan baku, kurang terampil memilih bahan baku dan kurang terampil membuat aneka jajan pasar baik dari segi bahan, bentuk dan cara pengolahan. Metode yang digunakan adalah: ceramah dan demonstrasi. Hasil yang dicapai adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi karyawan/staf KPRI UNM dalam membuat kue jajanan pasar dengan menghasilkan produk kue yang bervariasi, rasa yang enak, aman dikonsumsi, menarik dan mudah dipasarkan.

**Kata kunci:** Kue Tradisional, Jajanan Pasar.

**Abstract.** Partners of this Community Partnership Program (PKM) are KPRI UNM employees/staff consisting of housewives and youth. The conditions faced by this partner are production problems and lack of skills to innovate raw materials, lack of skill in choosing raw materials and lack of skill in making various market snacks both in terms of materials, forms and processing methods. The methods used are: lectures and demonstrations. The results achieved are increasing knowledge and skills for KPRI UNM employees/staff in making cakes and market snacks by producing cake products that are varied, taste good, safe for consumption, attractive and easy to market.

**Keywords:** Traditional Cakes, Market Snacks.

## I. PENDAHULUAN

Program Kemitraan Masyarakat (PKM) yang telah dilaksanakan bermitra dengan Koperasi Pegawai Republik Indonesia Universitas Negeri Makassar (KPRI UNM), Jalan Pendidikan Blok B1, Tidung, Kec. Rappocini, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia.

Kondisi yang dihadapi oleh mitra ini adalah masalah produksi dan kurangnya keterampilan untuk menginovasi bahan baku, kurang terampil memilih bahan baku dan kurang terampil membuat aneka jajan pasar baik dari segi bahan, bentuk dan cara pengolahan. Hal tersebut dapat diidentifikasi sebagai berikut : (1) keterampilan anggota rendah, (2) bahan baku/pokok kue sangat tergantung pada penggunaan terigu, (3) tidak ada diversifikasi produk, (4) teknik produksi kurang, (5) tidak diketahui bahan baku lain yang dapat diolah

menjadi produk bernilai ekonomi, (6) penggunaan bahan tambahan yang sering digunakan pada pembuatan kue-kue jajanan pasar belum dipahami dan, (8) kemasan dan pemasaran belum dipahami oleh kelompok mitra.

Makanan dan kue adalah salah satu perwujudan kebudayaan Indonesia. Kue-Kue khas daerah di Indonesia disebut dengan jajan pasar. Jajanan pasar adalah makanan tradisional Indonesia yang diperjual belikan di pasar, khususnya di pasar-pasar tradisional. Atau definisi lain dari jajanan pasar adalah nama lain dari berbagai macam kue yang pada awalnya diperjualbelikan di pasar-pasar tradisional. Sampai saat ini jajanan pasar masih diminati oleh masyarakat meskipun telah banyak makanan luar negeri yang sudah masuk di pasaran, tapi jajanan pasar masih banyak diminati karena jajanan pasar bukan Cuma harganya yang

terjangkau saja tapi rasanya juga enak dan jenisnya yang beragam serta mudah sekali untuk didapatkan (Sora, 2015). Akhir-akhir ini, jajanan pasar banyak dijual di mall-mall dengan booth khusus dan bahkan di hotel bintang lima sekalipun tak malu untuk menyajikan jajanan pasar tersebut pada acara-acara yang diadakan di dalam hotel.

Dalam membuat jajanan pasar seperti kue basah maupun kue kering sangat tidak asing lagi dengan menggunakan salah satu produk pertanian yang menjadi kebutuhan pokok masyarakat Indonesia yaitu, tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang dihasilkan dari penggilingan biji gandum dan tanaman gandum tumbuh baik di daerah *subtropics* seperti Amerika, Kanada, Eropa, Asia Tengah dan Australia (Syarbini, 2013 : 15).

Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka sangat perlu dilakukan pelatihan guna meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat berbagai macam jenis kue-kue jajanan pasar. Pelatihan ini juga bertujuan untuk meningkatkan kualitas estetika, organoleptik, daya tahan dan keamanan kue jajanan pasar tetap dipertahankan dan ditingkatkan sehingga jenis kue-kue jajanan pasar lebih bervariasi dan dapat meningkatkan penghasilan dari hasil ke jajanan pasar.

## II. METODE YANG DIGUNAKAN

Agar tujuan kegiatan tercapai, maka digunakan metode pendekatan seperti berikut:

### 1. Metode ceramah

Metode digunakan sewaktu menyajikan materi teori latihan. Teori tentang syarat material, sanitasi makanan, cara produk yang sehat, alat yang digunakan, cara kerja, dan teknik pengolahan. Pada saat ceramah berlangsung diselingi dengan tanya jawab untuk mendiskusikan hal-hal belum terungkap dalam materi ceramah.

### 2. Metode Demonstrasi

Metode ini dipakai dalam praktik pengolahan kue, yang meliputi; pengolahan bahan dengan menggunakan peralatan dan bahan bantu, untuk membuat aneka kue. Metode demonstrasi yang dilakukan akan disertai dengan tanya jawab untuk

memastikan bahwa para peserta memahami materi yang disampaikan.

## III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

Rangkaian kegiatan dalam rangka penyelesaian masalah yang dihadapi adalah:

1. Rapat koordinasi tim pelaksana
2. Persiapan tempat dan peralatan
3. Pemberian teori kepada peserta
4. Pelaksanaan pelatihan pembuatan kue jajanan pasar
5. Diskusi dan evaluasi hasil
6. Pendampingan pengolahan kue dan jajanan pasar

Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan menghasilkan 10 resep dan tata cara pembuatan kue tradisional dan jajanan pasar berupa:

### 1. ONDE-ONDE



Gambar 1. Onde-Onde

Bahan:

- 500 gram tepung beras ketan
- 250 gram gula pasir
- 75 gram tepung beras
- 150 ml air hangat
- Garam (secukupnya, kira-kira 1 sdt)
- Vanili bubuk (secukupnya, kira-kira 1 sdt)
- 200 gram wijen
- Minyak goreng (secukupnya)

Bahan Untuk Isian :

- 250 gram kacang hijau kupas
- 100 gram gula pasir
- Garam (secukupnya, kira-kira 1/2 sdt)
- Vanili bubuk (secukupnya, kira-kira 1/2 sdt)

Cara Membuat Isian :

1. Rendam kacang hijau yang telah dikupas selama 4 sampai 5 jam setelah itu cuci bersih dan bilas.

2. Kukus kacang hijau sampai empuk lalu tumbuk atau haluskan hingga halus.
3. Campur kacang hijau halus bersama gula, garam dan vanili sampai semua bahan menyatu. Uleni dan bulatkan kecil-kecil untuk dijadikan isi onde-onde.

Cara Membuat Onde-Onde :

1. Campur tepung beras ketan, tepung beras, garam, gula dan vanili jadi satu lalu uleni hingga adonan kalis.
2. Ambil adonan secukupnya lalu pipihkan dan buat cekungan untuk tempat isian.
3. Bulatkan adonan dan pastikan onde-onde terbentuk sempurna.
4. Setelah onde-onde jadi, celupkan onde-onde ke dalam air dingin lalu gulingkan onde-onde ke atas wijen yang telah diletakkan di piring sampai rata.
5. Panaskan minyak dan segera goreng onde-onde hingga warnanya menjadi kuning kecokelatan dan kulit bagian luar kering.
6. Angkat onde-onde setelah matang lalu sajikan pada keluarga tercinta selagi masih hangat.

2. LEMPER AYAM



Gambar 2. Lemper Ayam

Bahan :

- 200 gram beras ketan (bersihkan, rendam selama 1 - 3 jam)
- 1 lembar daun salam
- 1 batang serai (memarkan)
- Garam (secukupnya)
- 125 ml santan kelapa
- Air (secukupnya)
- Daun pisang (secukupnya, untuk membungkus)

Bahan Isi

- 200 gram daging ayam (buang tulangnya, rebus hingga matang, cincang halus)
- 500 ml air

- 1 batang serai (memarkan)
- 2 lembar daun salam
- Garam (secukupnya)
- Merica bubuk (secukupnya)
- Kaldu ayam bubuk (secukupnya)
- 100 ml santan kelapa
- Gula pasir (secukupnya)
- 6 siung bawang merah (haluskan)
- 4 siung bawang putih (haluskan)
- Ketumbar (secukupnya, haluskan)
- 3 butir kemiri (sangrai, haluskan)
- Minyak (secukupnya)

Cara Membuat Isi :

Tumis bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri hingga harum. Masukkan garam, gula, batang serai, daun salam, kaldu ayam bubuk, merica bubuk dan daging ayam. Aduk-aduk hingga semua bahan tercampur rata. Jika sudah, masukkan santan kelapa lalu masak hingga santan kering. Jika sudah matang dan santan kering, angkat lalu sisihkan.

Cara Membuat Lemper :

1. Tiriskan beras ketan yang sudah direndam. Kukus kurang lebih selama 20 menit. Angkat.
  2. Panaskan panci yang telah diberi sedikit air. Masukkan beras ketan, batang serai, daun salam dan garam. Rebus hingga sedikit mendidih. Jika sudah, masukkan beras ketan ke dalamnya. Tambahkan santan kelapa dan masak sambil terus diaduk. Jika air sudah berkurang, angkat.
  3. Kukus beras ketan yang telah direbus hingga matang kira-kira selama 30 menit.
  4. Ambil loyang, letakkan setengah berat ketan di loyang sambil dipipihkan dan terus dipenyet-penyet. Berilah isi ayam di atas ketan dan ratakan.
  5. Tutuplah loyang dengan sisa ketan yang masih setengah sambil dipipihkan juga dipenyet-penyet seperti sebelumnya.
  6. Potong kecil panjang sesuai selera lalu bungkus dengan daun pisang.
  7. Lemper pun telah jadi dan saatnya untuk segera dinikmati.
3. NONA MANIS



Gambar 3. Nona Manis

Bahan 1 :

- 500 ml santan kental
- 6 sdm terigu
- Sejumput garam

Bahan 2 :

- 250 ml santan kental
- 40 gram gula pasir (2 sdm)
- 30 gram maizena (2,5 sdm)
- 1 sdt pasta pandan (secukupnya)
- Sejumput garam

Bahan 3 :

- 250 ml santan kental
- 1 butir telur
- 80 gram gula pasir (4 sdm)
- 140 gram terigu (1 gelas blimbing + 1 sdm munjung)

Cara membuat :

1. Siapkan cetakan, oles minyak goreng tipis-tipis, sisihkan.
2. Bahan 1 (adonan putih) : Masak semua bahan 1 dengan api kecil sampai beruap dan sedikit meletup, matikan kompor, aduk terus sampai adonan kental, halus dan tidak bergerindil. Angkat. Biarkan dingin.
3. Masukkan adonan putih (adonan bahan 1) ke dalam botol (atau bisa pakai plastik segitiga/piping bag) untuk memudahkan menuangkannya nanti dan supaya hasil kuenya rapih bagian tengah putihnya. Sisihkan.
4. Bahan 2 : Masak semua bahan 2 dengan api kecil, aduk terus sampai menjadi adonan yg kental, matikan kompor, sisihkan. Biarkan dingin.
5. Bahan 3 : Di wadah lain, kocok telur dan gula sampai gula larut menggunakan baloon whisk, masukkan santan dan terigu secara bertahap, aduk rata. Masukkan adonan bahan 2 sedikit demi sedikit, aduk

rata sampai menjadi adonan yg halus dan tidak bergerindil.

6. Hasilnya seperti ini (adonan hijau).
7. Panaskan kukusan dengan air secukupnya, alasi penutupnya dengan serbet/kain bersih agar air tidak menetes ke adonan.
8. Tuang 3/4 adonan hijau ke dalam cetakan lalu tuang/semprot adonan putih di tengahnya sampai agak penuh, benamkan sedikit moncong botolnya ya. Lakukan sampai semua adonan habis.
9. Kukus selama 10 menit dengan api sedang cenderung kecil. Angkat.
10. Tunggu dingin dulu baru di keluarkan dari cetakan.

4. PUTU AYU



Gambar 4. Putu Ayu

Bahan :

- 250 gram tepung terigu
- 2 butir telur ayam
- 200 gram gula
- 250 ml santan
- 1 sdt ovalet
- 1/2 sdt vanili
- garam sedikit saja

Bahan Campuran Kelapa :

- Kelapa parut secukupnya
- Pewarna hijau secukupnya
- 1 sdt maizena
- 1/2 garam

Cara Membuat :

1. Mixer telur, gula, ovalet, vanili dan garam dengan kecepatan tinggi sampai berwarna putih mengembang.
2. Tambahkan terigu dan santan bergantian dengan

mixer kecepatan rendah.

3. Tambahkan pewarna hijau ke dalam adonan, aduk rata.

4. Panaskan panci pengukus. Siapkan cetakan dan olesi dengan sedikit minyak.

5. Masukkan kelapa parut yang telah dicampur dengan maizena dan garam, tekan-tekan sedikit di dasar cetakan kemudian tuangkan adonan ke dalam cetakan.

6. Kukus selama kurang lebih 15 menit dengan api sedang.

#### 5. APAM



Gambar 5. Apam

Bahan :

- 1000 gram tepung beras
- 250 gram tepung terigu
- 500 gram gula
- 500 gram tape singkong
- 1 bungkus fermipan
- 1.5 liter santan hangat
- Daun padan wangi secukupnya

Cara Membuat:

1. Rebus santan dan daun pandan hingga mendidih, angkat lalu biarkan hingga hangat.
2. Haluskan gula pasir dan tape singkong, uleni hingga tercampur merata.
3. Campur tepung beras, tepung terigu dan fermipan tuang sedikit santan hangat ke dalam adonan.
4. Uleni semua adonan hingga merata.
5. Biarkan adonan hingga adonan mengembang, kurang lebih selama 1 jam.

6. Panaskan cetakan, bisa di cetak di cetakan apem atau cetakan martabak mini, terlebih dulu di olesi dengan margarin.

7. Tuang adonan dalam cetakan, masak hingga matang.

8. Ulangi sampai semua adonan habis.

#### 6. KUE MANGKOK/BOLU KUKUS



Gambar 6. Kue Mangkok/ Bolu Kukus

Bahan :

- 200 gram tepung terigu
- 50 gram cokelat bubuk
- 1 sendok teh baking powder
- 1 sendok teh soda kue
- 1/2 sendok teh vanili
- 200 gram gula pasir
- 100 gram margarin (lelehkan)
- 200 ml susu cair
- 2 butir kuning telur

Cara membuat :

1. Pertama campurkan tepung terigu, cokelat bubuk, baking powder, soda kue, dan vanili dengan cara diayak dan diaduk rata.
2. Masukkan margarin, susu cair, dan kuning telur, aduk lagi hingga rata.
3. Masukkan gula pasir dan aduk kembali hingga gak ada yang bergerindil atau solid.
4. Setelah itu, panaskan kukusan hingga beruap. Lapsi tutup dengan kain bersih agar uap air tidak jatuh ke adonan.
5. Siapkan cetakan bolu kukus, isi dengan paper cup. Tuangkan adonan ke dalamnya hingga penuh.
6. Kukus adonan tersebut sekitar 20 menit. Jangan buka tutup kukusannya.
7. Segera angkat dan bolu kukus mekar telah siap untuk di santap.

## 7. RISOLES



Gambar 7. Risoles

### Bahan :

1. Tepung terigu 500 g
2. Susu cir 1 L
3. Telur ayam 5 butir
4. Garam dapur 2 sdt
5. Minyak sayur / minyak goreng / mentega cair 8 sdm

### Cara membuat :

1. Kocok telur dalam wadah hingga mengembang, kemudian tambahkan garam.
2. Masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit ke dalam kocokan telur. Uleni adonan dengan tangan hingga tercampur sempurna.
3. Masukkan minyak sayur / minyak goreng / margarin cair ke dalamnya. Uleni lagi.
4. Tutupi bagian atas wadah dengan kain atau plastik. Biarkan adonan dengan suhu ruangan selama 30 menit.
5. Panaskan wajan penggorengan. Beri sedikit minyak, lalu tuang adonan ke dalam penggorengan sedikit saja dan tipis. Usahakan bentuknya lingkaran.
6. Tidak perlu memanggang dalam waktu lama atau jangan memanggang adonan hingga berwarna emas kecoklatan.
7. Lakukan sampai adonan dalam wadah habis.

## 8. KUE LAPIS



Gambar 8. Kue Lapis

### Bahan :

- 185 gram tepung beras
- 150 gram gula pasir
- 1/2 sendok teh garam
- 7 tetes pewarna hijau
- 800 ml santan yang diambil dari 1/2 butir kelapa
- 1/8 sendok teh vanili bubuk

### Cara membuat :

1. Siapkan wadah yang akan digunakan untuk membuat adonan. Lalu masukan bahan-bahan seperti misalkan tepung beras, garam, gula dan vanili bubuk. Aduk sampai merata campuran bahan tersebut.
2. Ambil santan yang sudah anda siapkan. Kemudian tuangkan santan sedikit demi sedikit ke dalam adonan sambil diaduk-aduk sampai merata dan adonan licin.
3. Apabila adonan sudah selesai dibuat, silahkan bagi adonan tersebut menjadi dua bagian. Tambahkan pewarna makanan hijau ke dalam salah satu adonan. Lalu aduk-aduk sampai merata. Sedangkan untuk adonan yang lainnya dibiarkan berwarna putih. Jika sudah sisihkan adonan terlebih dahulu.
4. Siapkan loyang yang akan digunakan untuk mengukus kue lapis kali ini. Kemudian olesi loyang dengan menggunakan minyak dan alasi dengan alas plastik. Setelah itu, panaskan loyang tersebut dalam kukusan yang sudah anda siapkan. Tunggu sampai loyang benar-benar panas.
5. Setelah panas, tuangkan sedikit adonan putih ke dalam loyang. Kukus adonan selama kurang lebih 5 menit atau sampai tekstur adonan menjadi mengeras.

6. Jika sudah seperti itu, tuangkan kembali adonan. Namun adonan kedua yang dituangkan kali ini yaitu adonan berwarna hijau. Tuangkan adonan hijau ini di atas adonan putih. Kukus sampai teksturnya keras.
7. Jika adonan hijau sudah mengeras, kembali tambahkan adonan putih. Kukus kembali sampai mengeras. Lakukan langkah yang sama dan berulang dengan selang seling adonan hingga adonan habis.
8. Setelah adonan habis, agar kue lapis yang anda buat ini benar-benar matang, anda harus mengukusnya selama kurang lebih 10 menit.
9. Kemudian setelah kue matang, matikan kompor dan angkat. Diamkan beberapa saat hingga kue dingin. Setelah dingin potong-potong dengan ukuran dan bentuk sesuai selera anda.
10. Terakhir, anda bisa langsung menyajikannya pada piring atau tempat saji yang sebelumnya sudah anda siapkan.

#### 9. PUKIS



Gambar 9. Pukis

#### Bahan biang:

- 25 gr tepung terigu
- 50 ml air (hangat)
- 1/2 sdm ragi instan (fermipan)

#### Bahan:

- 3 butir telur
- 150 gr gula pasir
- 250 gr tepung terigu
- 300 ml santan kental hangat (1 kelapa)
- 50 ml minyak sayur
- 1/2 sdt garam

#### Cara membuat:

1. Campur bahan biang. Aduk rata kemudian diamkan selama 10 menit hingga mengeluarkan buih.
2. Kocok dengan mixer telur dan gula hingga mengental. Masukkan bahan biang, terigu

dan santan sedikit demi sedikit bergantian sambil dikocok hingga rata.

3. Masukkan minyak sayur dan garam, aduk rata.
4. Diamkan adonan 1 jam hingga mengembang.
5. Panaskan cetakan pukis dengan api kecil. Olesi dengan margarin sekali saja.
6. Tuang adonan hingga 3/4 cetakan lalu tutup dan tunggu hingga matang, angkat.

#### 10. SANGGARA BALANDA



Gambar 10. Sanggara Balanda

#### Bahan :

1. 1 sisir pisang raja matang
2. 4 sdm margarin
3. 3 sdm gula pasir
4. 1 genggam kacang tanah / kacang mede (banyaknya bisa disesuaikan selera)
5. secukupnya keju, parut (opsional)
6. 1 butir telur, kocok lepas untuk balutan
7. secukupnya minyak untuk menggoreng

#### Cara membuat :

1. Membuat isian/filling: Sangrai kacang, lalu cincang kasar. Campur dengan margarin, gula pasir, dan keju hingga merata. Sisihkan.
2. Panaskan minyak, goreng pisang hingga kecoklatan. Angkat pisang, lalu balurkan ke dalam adonan telur. Goreng kembali sebentar saja hingga adonan telur matang, angkat. Saat pisang masih panas, buat belahan memanjang pada pisang, tapi jangan sampai putus (gunakan garpu biar tangan ga kepanasan). Isikan bahan isian secukupnya ke dalam belahan tadi. Karena pisang masih panas, bahan isian akan lumer. Pisang goreng siap disajikan. Enak

juga disajikan dingin (masukkan ke kulkas).

3. Bagi yang suka manis, pisang goreng ini bisa disajikan dengan menambahkan lagi saus gula. Cara membuat: Campurkan 3 sdm gula pasir dengan 75 ml air. Masak hingga gula larut dan warnanya agak kecoklatan. Siramkan ke atas pisang.

## 11. PUTU CANGKIRI



Gambar 11. Putu Cangkiri

Bahan:

- Siapkan 200 gram tepung beras, pilih merk kesukaan Anda
- Siapkan 200 gram tepung ketan, pilih juga merk kesukaan Anda
- 1 butir kelapa yang diparut memanjang
- ½ sendok teh vanili
- 2 sdm pasta pandan
- ½ sdt garam
- 150 gram gula merah yang diparut kasar untuk bahan isian
- Siapkan ½ butir kelapa yang diparut memanjang yang kemudian dicampurkan dengan sedikit garam lantas dikukus untuk bahan taburan kue khas Makassar enak ini.

Cara membuat :

1. Campurkanlah tepung beras dengan tepung ketan, garam, vanili, kelapa serta pasta pandan, aduk adonan tepung hingga tercampur dengan baik.
2. Setelah adonan kue khas Makassar siap, Anda bisa menyiapkan cetakan kue mangkuknya, pilih cetakan mangkuk yang berdiameter 3 sentimeter.
3. Letakkan adonan kue khas Makassar ini sampai adonannya mengisi setengah cetakan, lantas tambahan gula merah secukupnya saja,

lalu lapis gula merah dengan adonan tepungnya lagi, tekan supaya adonan menjadi agak padat.

4. Siapkan kukusan dan panaskan airnya, tunggu hingga kukusan menjadi panas dan siap mengukus adonan kue. Masukkan semua adonan dan kukuslah kurang lebih selama 40 menit atau sampai adonan kuenya menjadi matang sempurna. Setelah adonan matang, angkat dan tunggu hingga menjadi lebih hangat baru keluarkan dari dalam cetakan
5. Hidangkan kue putu cangkiri ini selangi masih hangat dan untuk menyempurnakan penampilan serta rasanya, taburi atasnya dengan taburan kelapa.

## IV. KESIMPULAN

Hasil pelaksanaan kemitraan masyarakat dapat ditarik kesimpulan:

- a. Mitra memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam membuat berbagai kue jajanan pasar.
- b. Mitra memiliki keterampilan dalam membuat berbagai macam jajanan pasar yang variatif, memiliki rasa yang enak, aman dikonsumsi, dan menarik.
- c. Mitra memiliki keterampilan dalam memasarkan produk jajanan pasar untuk menambah penghasilan dari penjualan kue jajan pasar..

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis sampaikan ucapan terima kasih kepada Bapak Rektor UNM, Dekan Fakultas Teknik UNM Ketua LP2M UNM, yang telah memberikan Fasilitas dan arahan sehingga pelaksanaan PKM ini dapat terlaksana dengan baik. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Koperasi Pegawai Republik Indonesia (KPRI) UNM yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan meng-evaluasi kegiatan PKM hingga selesai. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ibu-Ibu para peserta pelatihan ini khususnya Karyawan/staf KPRI atas ketekunan dan keseriusannya mengikuti pelatihan ini, tim pelaksana PKM, tenaga pendukung, mahasiswa yang terlibat yang telah turut berpartisipasi dalam kegiatan ini. Semoga hasil pelatihan melalui PKM dapat bermanfaat untuk



meningkatkan Pengetahuan dan keterampilan Karyawan/staf KPRI UNM.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Kamil Mustofa. 2010. Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi). Bandung: Penerbit Alfabeta
- Nahriana, Tuti Supatminingsih, Elfira.(2021). *Proses pembuatan produk dan hasilnya*. Hasil pelatihan PKM,2021
- Ratnaningsih, Permana AW, Richana N. 2010. Pembuatan Tepung Komposit Dari Jagung, Ubi Kayu, Ubi Jalar dan Terigu (Lokal dan Impor) untuk Produk Mi. Prosiding Pekan Serealia Nasional. Jakarta
- Sora, N. (2015). *Pengertian Penjualan dan Pemasaran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Syarbini H. M. 2013. Referensi Komplit Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur. Solo. A-Z BAKERY.
- Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplit A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: Serangkai Pustaka Mandiri.