

**SEKOLAH TINGGI
PARIWISATA
TRISAKTI**

LAPORAN KEGIATAN

**PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
PELATIHAN PEMBUATAN DESSERT BOX,
DAN PERHITUNGAN HARGA JUAL PRODUK
UNTUK MENGEMBANGKAN JIWA WIRAUSAHA
IBU-IBU PKK KECAMATAN PESANGGRAHAN
31 MEI 2023**

**Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti
Jl IKPN Tanah Kusir Bintaro Jakarta Selatan
Tlp. (021) 7377738 - 41 Fax. (021) 73887769,73962286
Email: info@stptrisakti.ac.id, Website: <http://www.stptrisakti.ac.id>**

1. LATAR BELAKANG KEGIATAN

Pengabdian kepada masyarakat sebagai salah tugas utama dosen dalam melaksanakan Tridharma Perguruan Tinggi merupakan pelaksanaan pengamalan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni budaya langsung pada masyarakat secara kelembagaan melalui metodologi ilmiah dalam usaha mengembangkan kemampuan masyarakat, sehingga dapat mempercepat laju pertumbuhan tercapainya tujuan pembangunan nasional.

Program pengabdian kepada masyarakat yang kami lakukan berbentuk pendidikan nonformal dalam rangka pendidikan berkesinambungan (contuining education) berupa pelatihan PEMBUATAN MENU DESSERT BOX.

2. TUJUAN KEGIATAN

Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

1. Memberikan peluang kepada Ibu-ibu PKK Kecamatan Pesanggrahan khususnya para ibu rumah tangga untuk memperkaya ilmu pengetahuan dan pengalaman melalui kegiatan pelatihan pembuatan Menu Dessert Box dan Perhitungan Harga Jual Dessert Box.
2. Untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan ibu-ibu PKK untuk mendapatkan penghasilan tambahan, dan mengurus keluarga walaupun tetap di rumah sehingga dapat mendukung perekonomian keluarga.

3. PELAKSANA TUGAS

Dosen, Staff, dan Mahasiswa Pelatihan Pembuatan Dessert Box

1. Chairul Salim. M. Par
2. Pramudito S. Pd, MM
3. Nyanyang Suhendi
4. Catherine Dayamanti (Pengelolaan Perhotelan – 2141010057)
5. Azzahra Nuralika (Pengelolaan Perhotelan – 2141010060)
6. Gemala Permata K (Pengelolaan Perhotelan – 141010064)
7. Adira Tri Zafna (Pengelolaan Perhotelan – 2141010075)
8. M.Dayatulloh (Pengelolaan Perhotelan – 2241050069)
9. Nikolas Yapiter (Pengelolaan Perhotelan – 2241050055)
10. M Arya Hadi (Pengelolaan Perhotelan)
11. Winata (Pengelolaan Perhotelan – 2241050054)
12. Mukhkis Suryadipraja (Pengelolaan Perhotelan – 2241050071)

Tim P3M

1. Dr. Rahmat Ingkadijaya, MM
2. Devita Gantina S. Tr. Par, M. Par
3. Elda Nurmalinda, M.Par., MM
4. Rizky Cahyani, S.Stat
5. Heny Ratnaningtyas, MM

Kemahasiswaan

Fifi Nofiyanti, M.Pd., M.Par

Dosen dan Mahasiswa Pelatihan Barista

1. M. Khrisna Aditya, M.Par
2. Syulafah Saputri (Pengelolaan Perhotelan – 2253050044)
3. Mohamad Herdiansyah (Pengelolaan Perhotelan – 2253050040)

Dosen Pelatihan Perhitungan Harga Jual

1. Devita Gantina, M. Par
2. Ir. Anita Swantari, MM
3. Filma Festivalia, MM
4. Haryo Wicaksono, MM

MC

Adinda Malikalmulki Rahmadiyahanti S. I. Kom

Foto & video

1. Ahmad Faiq Humaidir Rahman - 215305020
2. Abdul Mugni Baihaki Yusri -2153050022

4. Peserta kegiatan

Peserta kegiatan ini berjumlah 57 orang terdiri para ibu-ibu rumah tangga yang menjadi anggota PKK Kecamatan Pesanggrahan.

5. Pelaksanaan Kegiatan

Waktu Pelaksana Kegiatan adalah:

Hari/Tanggal : Rabu, 31 Mei 2023

Pukul : 08.30 – 13.00

Tempat : Pastry A dan Pastry B Institut Pariwisata Trisakti

6. Susunan Acara

WAKTU	URAIAN ACARA
08:30 – 08:40	Pendaftaran
09:40 – 10:00	Pembukaan & Sambutan-sambutan
10:00 – 11:30	Demo Masak pembuatan Dessert Box
11:30 – 12:00	Penyampaian materi perhitungan harga jual produk Dessert Box dan tanya jawab
12:00 – 13:00	Ramah Tamah & Peserta mencoba hasil praktek
13:00	Acara Selesai

7. Foto Kegiatan

Demo Pembuatan Dessert Box



Paparan Materi Perhitungan Harga Jual Produk Dessert Box



Foto bersama Dosen Institut Pariwisata Trisakti dengan Ibu-Ibu PKK Pesanggrahan



PENUTUP

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Management dan Rektor Institut Pariwisata Trisakti yang telah menugaskan kami untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat. Agar program pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan secara berkesinambungan, selanjutnya perlu dilakukan pengabdian masyarakat dengan materi pelatihan yang berbeda seperti pelatihan metode pengemasan produk dan sistem marketing.

Demikian laporan ini kami sampaikan dan semoga Laporan ini dapat bermanfaat bagi kelanjutan program yang akan datang. Kepada semua pihak yang telah membantu penyusunan laporan ini, kami ucapkan terima kasih.

Jakarta, 12 Juni 2023

LAMPIRAN – LAMPIRAN

1. RESEP DAN CARA MEMBUAT

a. WHITE SPONGE

NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	CARA MEMBUAT
1	Egg whole	pcs	6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dan timbang sesuai resep, cairkan mentega di atas pan lalu sisihkan 2. Campurkan semua bahan di dalam mixing bowl, kecuali mentega cair, lalu kocok dengan menggunakan ballon wisk mesin, dengan menggunakan speed 1 3. Setelah tercampur, naikan kecepatan mixer menjadi speed 3, aduk sampai mengembang 4. Lalu masukan margarin cair yang telah dicairkan sedikit demi sedikit sambil diaduk manual dan diratakan menggunakan rubber spatula secara perlahan dan di aduk dengan cara folding/ lipat 5. Siapkan tray uk 40 x 60 dan poles tray dengan margarin lalu dilapisi dengan baking papper 6. Tuang adonan ke dalam tray, kemudian ratakan dengan menggunakan knee pallet 7. Panggang adonan sponge di oven dengan suhu 180⁰ C selama 12-15 menit <p>Setelah matang, dinginkan sponge terlebih dahulu</p>
2	Sugar	gr	225	
3	Quick 75 (emulsifier)	gr	15	
4	Medium flour	gr	175	
5	Maizena	gr	50	
6	Baking powder	gr	5	
7	Water	ml	50	
8	Margarin	gr	50	

b. Chocolate Sponge

NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	CARA MEMBUAT
1	Egg Whole	pcs	12	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siapkan bahan dan timbang sesuai resep, cairkan mentega di atas pan lalu sisihkan 2. Campurkan semua bahan di dalam mixing bowl, kecuali Cocoa powder dan mentega cair, lalu kocok dengan menggunakan ballon wisk mesin, dengan menggunakan speed 1 3. Setelah tercampur, naikan kecepatan mixer menjadi speed 3, aduk sampai mengembang 4. Lalu masukan cocoa powder yang telah dilarutkan dengan air panas dan margarin cair yang telah dicairkan sedikit demi sedikit sambil diaduk manual dan diratakan menggunakan rubber spatula secara perlahan dan di aduk dengan cara folding/ lipat 5. Siapkan tray uk 40 x 60 dan poles tray dengan margarin lalu dilapisi dengan baking papper 6. Tuang adonan ke dalam tray, kemudian ratakan dengan menggunakan pallet 7. Panggang adonan sponge di oven dengan suhu 180⁰ C selama 12-15 menit <p>Setelah matang, dinginkan sponge terlebih dahulu</p>
2	Sugar	gr	450	
3	Quick 75	gr	30	
4	Medium Flour	gr	350	
5	Maizena	gr	100	
6	Baking Powder	gr	10	
7	Cocoa Powder	gr	50	
8	Water	cc	100	
9	Melted Margarine	100	gr	

c. Diplomat cream

NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	CARA MEMBUAT
1	Rap instant	gr	400	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan rap instant dengan susu cair menggunakan mixing bowl dan aduk dengan ballon whisk hingga mengental (pastry cream) 2. Kocok secara terpisah vivo cream menggunakan mixing bowl dan alat aduk ballon whisk hingga kaku dengan menggunakan speed 3 3. Kemudian masukkan kocokan vivo cream ke dalam mixing bowl yang berisi rap instant yang sudah mengental tadi (diplomat cream) 4. Aduk kembali hingga rata
2	Fresh milk	ml	1	
3	Vivo cream	gr	500	

d. Simple Syrup

NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	CARA MEMBUAT
1	Sugar	gr	100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan gula dan air yang sudah di timbang dan Masukan ke dalam pan 2. Masak di atas kompor dengan api sedang dan aduk menggunakan wooden spatula 3. Tunggu sampai mendidih, dan jika sudah mendidih, angkat dan dinginkan
2	Water	ml	300	

e. Butter Crumble

NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	CARA MEMBUAT
1	Butter	gr	500	<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan butter, sugar dan hard flour di dalam mixing bowl. 2. Aduk sampai tercampur rata. 3. Masukan vanilla essence, aduk sampai menjadi crumble. 4. Panggang dengan suhu 180^o c selama 12 menit.
2	Sugar	gr	500	
3	Hard flour	kg	1	
4	Vanilla essence	sckpny		

2. Materi Perhitungan Harga Jual Produk

Contoh:
Chocolate Sponge

							FOOD COST	
NO	NAMA BAHAN	QTY	JML	PEMBELIAN BAHAN	gram/ml/pcs	Harga Bahan terpakai	Keterangan	
1	Egg Whole	pcs	12	33.000	16	24.750		
2	Sugar	gr	450	16.000	1.000	7.200		
3	Quick 75	gr	30	25.000	400	1.875		
4	Medium Flour	gr	350	15.000	1.000	5.250		
5	Maizena	gr	100	12.000	1.000	1.200		
6	Baking Powder	gr	10	6.000	250	240		
8	Water	cc	100	8.000	250	3.200		
9	Melted Margarine	gr	100	10000	200	5.000		
7	Cocoa Powder	gr	50	23.000	1.000	1.150		
							49.865	

Berapa porsi?



Estimasi persentase FOOD COST 35%

49.865,00

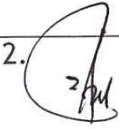

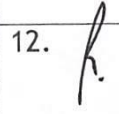
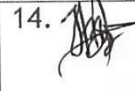
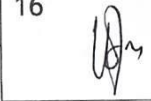
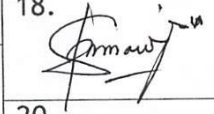
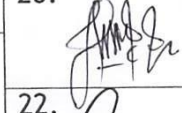
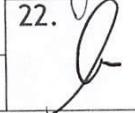

142.471

0,35

3. PRESENSI PESERTA PKM

 SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI <small>Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro</small>	FORMULIR DAFTAR HADIR	
	No.Dokumen : s10.11.192.2012 Edisi : Revisi : 0 Halaman : Page 1 of 3	

Acara : Pelatihan Pembuatan Dessert Box
Hari/Tanggal : Rabu, 31 Mei 2023
Tempat : Institut Pariwisata Trisakti
Waktu : 08.00 - 16.00

No.	N a m a	Ttd	
1.	Yulma Nur Aulia	1.	
2.	Harti Pancariyani	2.	
3.	Herni Yanthi	3.	
4.	Dwi Pratiwi	4.	
5.	Inka Auliawati Ardella	5.	6.
6.	Desy Widyanty	6.	
7.	Eni Sumanti	7.	8.
8.	Endang Yulianti	8.	
9.	Masriyah	9.	10.
10.	Mila Melati Putri	10.	
11.	Enung Haryati	11.	
12.	Tri Wahyuni	12.	
13.	Suharni	13.	
14.	Dhorotu Khamidah	14.	
15.	Fitri Handayani	15.	
16.	Iis	16.	
17.	Malia Malawi	16.	
18.	Susianti	18.	
19.	Yatimah	19.	
20.	Lisnawati	20.	
21.	Hj. Suyati	21.	
22.	Neneng Hasanah	22.	
23.	Hernawati	23.	



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR
DAFTAR HADIR

No.Dokumen : s10.11.192.2012
Edisi :
Revisi : 0
Halaman : Page 2 of 3



No.	Nama	Ttd
24.	Hj.Jamilah	24.
25.	Evi Viandari	25.
26.	Aliyah	26.
27.	Atikah	27.
28.	Jamilah	28.
29.	Sari Ningsih	29.
30.	Sinta Wati	30.
31.	Rizki amalia	31.
32.	Fitri Wiharti	32.
33.	Sukaesih	33.
34.	Reno Yori	34.
35.	Elmy Ismail	35.
36.	Ary Dewiyanti	36.
37.	Siswanti	37.
38.	Milla sari	38.
39.	Nurul	39.
40.	Nurhaena	40.
41.	Tri Endah Warni	41.
42.	Desy Ariyani	42.
43.	Nunung Nurhasanah	43.
44.	Siti Chotimah	44.
45.	Putri Julyana Meilani	45.
46.	Endang Murtini	46.
47.	Indah Tyas	47.
48.	Muhammad Rifky	48.
49.	Turyani	49.



SEKOLAH TINGGI PARIWISATA TRISAKTI
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro

FORMULIR
DAFTAR HADIR

No. Dokumen : s10.11.192.2012
Edisi :
Revisi : 0
Halaman : Page 3 of 3



No.	Nama	Ttd
50.	Fitriyani	50.
51.	YUSTINA . Y.	51.
52.	Widya Astuti	52.
53.	Kartini	53.
54.	Supattini	54.
55.	API KUSUMA	55.
56.	Lestari Handayani	56.
57.	Tebi. Susanti	57.
58.		58.
59.		59.
60.		60.

4. SURAT KETERANGAN PKM



YAYASAN TRISAKTI INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN-Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41, Fax.: (021) 73887763, 73692286 Email : info@stptrisakti.ac.id, Website : http://www.stptrisakti.ac.id

SURAT KETERANGAN

No. 35/STPT/P3M/PKM/VI/2023

Surat keterangan ini disampaikan kepada nama yang tersebut dibawah ini sebagai keterangan bahwa yang bersangkutan telah melakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, sebagai berikut:

Judul Kegiatan : Kegiatan Pelatihan Perhitungan Harga Jual Produk Dessert Box Untuk Mengembangkan Jiwa Wirausaha Ibu-Ibu PKK Kecamatan Pesanggrahan
Lokasi Kegiatan : IP Trisakti, Jakarta
Hari/Tanggal : Selasa - Rabu / 30-31 Mei 2023
Penanggung Jawab : Fetty Asmanati, SE., MM
Jumlah Peserta : 50

Adapun nama yang terlibat dalam kegiatan ini adalah:

No.	Nama	Jabatan	Peran Serta
1.	Devita Gantina, M. Par	Dosen	Penyuluh
2.	Ir. Anita Swantari, MM	Dosen	Penyuluh
3.	Filma Festivalia, MM	Dosen	Penyuluh
4.	Haryo Wicaksono, MM	Dosen	Penyuluh

Demikian surat keterangan ini dibuat sebenar-benarnya, untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jakarta, 13 Juni 2023
Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat IP Trisakti


INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI
Dr. Rahmat Inqadijaya, MM
Ka.P3M

.....
Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Institut Pariwisata Trisakti
Jl. IKPN Tanah Kusir Bintaro Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41



5. SURAT TUGAS PKM




YAYASAN TRISAKTI INSTITUT PARIWISATA TRISAKTI

Jl. IKPN - Bintaro Tanah Kusir, Jakarta 12330
Telp. (021) 7377738-41; Fax. (021) 73887763, 73692286; Email: pmb@stptrisakti.ac.id; Website: stptrisakti.ac.id

SURAT TUGAS

No. : 730/IPT/ST/V/2023

1	Dasar Penugasan	:	Program Kerja P3M
2	Nama Yang menugaskan/Jabatan	:	Fetty Asmaniaty, SE., MM / Rektor
3	Nama yang ditugaskan/Jabatan	:	Terlampir
4	Maksud Penugasan	:	Acara Kegiatan "Pelatihan Pembuatan Dessert Box dan Pelatihan Barista" dalam rangka Dies Natalis ke-54 IPT
5	Alat Transportasi	:	Darat
6	a. Tempat Penugasan Awal	:	Institut Pariwisata Trisakti
	b. Tempat Penugasan Akhir	:	Laboratorium Pastry, Incube , Selasar lobby Institut Pariwisata Trisakti
7	a. Lama Penugasan	:	09.00 - 15.00 WIB
	b. Tanggal Penugasan	:	Rabu, 31 Mei 2023
8	Pembebanan Blaya		
	a. Instansi	:	IP Trisakti
	b. Lainnya (sebutkan)	:	
9	Lain-lain	:	

PENGESAHAN PENUGASAN	
<p>Ditetapkan di Jakarta pada tanggal : 30 Mei 2023</p>  <p>Fetty Asmaniaty, SE., MM / Rektor</p>	
TEMPAT TUJUAN	TEMPAT KEMBALI
<p>Tiba di : Laboratorium Pastry, Incube , Selasar lobby Institut Pariwisata Trisakti</p> <p>Tanggal :</p>	<p>Telah diperiksa, dengan keterangan bahwa perjalanan diatas benar telah dilaksanakan sesuai perintah dan semata-mata untuk kepentingan dinas dalam waktu sesingkat-singkatnya:</p> <p style="text-align: right;">Dr. Nurbaeti, MM Warek II</p>
<p><i>Dokumen yang telah diperiksa diserahkan kepada:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelaksana Tugas 2. Atasan Langsung Pelaksana Tugas 3. Bagian Umum & Keuangan 4. Sekretariat 	