

## Laporan Pelatihan Produk Olahan Makanan (Pastry)

Nama Kegiatan	Pelatihan Produk Olahan Makanan Pastry
Waktu Pelaksanaan	Kamis, 14 Juli 2022
Tempat Pelaksanaan	Gedung Islamic Centre - Koto Baru
Narasumber	Henky Chandra
Peserta Kegiatan	27 Peserta
Deskripsi Kegiatan	Kehidupan perekonomian Indonesia di masa pandemi sangatlah menyedihkan dan tingkat kesejahteraan masyarakat yang rendah. Lapangan kerja makin sempit dan kemampuan pemerintah untuk menciptakan lapangan semakin kecil. Menjawab tuntutan masyarakat tersebut, maka perlu dilakukan suatu Usaha Kecil. Usaha kecil ini diharapkan dapat memberikan inspirasi bagi peserta UKM di Kabupaten Solok.
Tujuan Kegiatan	Peserta UKM diharapkan mampu membuat, memperbaiki, serta menggabungkan produk patiseri yang diajarkan dengan produk UKM, sehingga dapat menjadi produk khas dengan menggunakan bahan lokal dari Kabupaten Solok. Meningkatkan kreativitas para UKM dan memotivasi untuk mengembangkan usahanya.
Output Kegiatan	Meningkatkan kualitas dan produktifitas para pelaku UKM serta membentuk pola pikir membangun diri sendiri agar lebih produktif, maka disarankan kiranya dapat dilaksanakan pemantauan terhadap pa pelaku UKM di Kabupaten Solok ini.  Kegiatan pelatihan untuk para pelaku UKM di kategori patiseri, sangatlah diperlukan guna membangkitkan potensi diri untuk menangkap peluang serta menjadikan usaha yang berpotensi.
List Pertanyaan	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Berapa harga jual untuk produksi selai bila sudah dikemas ? <b>Jawaban</b> : Untuk satu botol selai pandah dibandrol dengan harga Rp 30.000,-</li><li>2. Dimana bisa diperoleh bahan gelatin dan gel bening? <b>Jawaban</b> : Bisa diperoleh ditoko bahan kue/took kimia.</li><li>3. Berapa komposisi untuk membuat selai dari buah Alpukat, apakah memakai gelatin? <b>Jawaban</b> : Komposisinya sama dengan membuat selai pandan tetapi tidak usah menggunakan gelatin karena sifat dari buah alpukat sudah kental</li></ol>