



## Pendampingan Peningkatan Kualitas Produksi Pastry Pada Siswa-Siswi SMK Kristen Surakarta

### ***Mentoring to Improve Pastry Production Quality for Surakarta Christian Vocational School Students***

**Irwan Christanto Edy<sup>1\*</sup>, Kristian Faskahariyanto<sup>2</sup>, Suryo Adinugroho<sup>3</sup>, Alexander Mario Retto Djong<sup>4</sup>, Truli Nugroho<sup>5</sup>**

<sup>1-5</sup> Institut Teknologi dan Bisnis Kristen Bukit Pengharapan Tawangmangu Karanganyar, Indonesia

Email Korespondensi: [irwan.christanto@bukitpengharapan.ac.id](mailto:irwan.christanto@bukitpengharapan.ac.id)

#### **Article History:**

Received: 04 Juni, 2025;

Revised: 13 Juni, 2025;

Accepted: 30 Juni, 2025;

Published: 02 Juli, 2025;

**Keywords:** Mentoring, Vocational High School Students, Pastry Production

**Abstract** - Pastry is a type of cake or dough-based food made from flour, fat (such as butter or margarine), water, and sometimes eggs, which generally has a layered and crispy texture. Pastry can be sweet or savory, and is often the base for dishes such as pies, tarts, and other pastries. This community service activity aims to provide training and mentoring to students of Teacher Training Schools (SMK) to be able to produce quality pastries. This community service was carried out at SMK Kristen Margoyudan with the methods used, namely counseling, training and mentoring. The training participants were SMK students with the consideration that SMK students were designed to become workers who were ready to enter the world of work. Training and mentoring were carried out for 1 day, training was carried out by providing training accompanied by direct mentoring by the service team. The results of this service activity were an increase in the level of pastry knowledge, participation level, and activeness of service participants. The achievement indicators were measured by the high level of participation, participant commitment to participate in training and mentoring until completion and the existence of sample pastry products. The result of this activity is reports and articles published in the national community service journal

#### **Abstrak**

Pastry adalah jenis kue atau makanan berbasis adonan yang terbuat dari tepung, lemak (seperti mentega atau margarin), air, dan kadang-kadang telur, yang umumnya memiliki tekstur berlapis dan renyah. Pastry bisa berupa kue manis atau gurih, dan seringkali menjadi dasar untuk hidangan seperti pai, tart, dan kue kering lainnya. Kegiatan PKM ini bertujuan untuk melatih dan mendampingi para siswa/siswi Sekolah Menengah Keguruan (SMK) untuk dapat memproduksi pastry yang berkualitas. Pengabdian masyarakat telah dijalankan di SMK Kristen Margoyudan dengan metode yaitu memberi ceramah, melatih dan memberi pendampingan. Peserta pengabdian ini merupakan siswa/siswi SMK dengan pertimbangan bahwa siswa siswi SMK dirancang untuk siap terjun ke dunia kerja. Pelatihan dan pendampingan dilakukan dengan selama 1 hari, pelatihan dilakukan dengan memberikan pelatihan disertai dengan pendampingan langsung oleh tim pengabdi. Hasil capaian kegiatan pengabdian ini adalah peningkatan tingkat pengetahuan pastry, tingkat partisipasi, keaktifan peserta pengabdian. Indikator capaian dikur dengan tinggi tingkat partisipasi, komitmen peerta ikut pelatihan dan pendapingan sampai tuntas dan adanya produk contoh pastry. Outcame dari kegiatan berupa laporan dan artikel

**Kata Kunci:** Pendampingan, Siswa/siswi SMK, Produksi Pastry

## 1. PENDAHULUAN

Pastry adalah jenis kue atau makanan berbasis adonan yang terbuat dari tepung, lemak (seperti mentega atau margarin), air, dan kadang-kadang telur, yang umumnya memiliki tekstur berlapis dan renyah (Aprilia & Harianto, 2021). Pastry bisa berupa kue manis atau gurih, dan seringkali menjadi dasar untuk hidangan seperti pai, tart, dan kue kering lainnya. Pentingnya pastry dalam dunia kuliner terletak pada kemampuannya menghadirkan variasi rasa dan tekstur yang kaya, serta nilai estetika yang tinggi melalui presentasi yang menarik. Pastry juga memiliki peran penting dalam berbagai acara, baik sebagai hidangan penutup, camilan, atau bahkan hadiah. Selain itu, pembuatan pastry sendiri bisa menjadi kegiatan yang menyenangkan dan kreatif (Makarim & Dewi, 2024).

Berikut beberapa poin penting mengenai pastry adalah pastry 1)menawarkan berbagai pilihan rasa dan tekstur, mulai dari yang manis hingga gurih, dengan tekstur yang renyah, lembut, atau berlapis, memenuhi berbagai preferensi, 2)presentasi pastry yang menarik dan artistik menjadi daya tarik tersendiri, baik dari segi desain, warna, maupun garnish, 3)Pastry seringkali menjadi bagian tak terpisahkan dari perayaan, acara khusus, atau bahkan sebagai hadiah, menunjukkan nilai budaya dan sosial (Angraini et al., 2023), 4)Membuat pastry sendiri dapat menjadi hobi yang menyenangkan dan membuka ruang untuk eksplorasi rasa dan kreasi, 5)Pastry memiliki peran penting dalam industri kuliner, terutama di departemen food and beverage hotel dan restoran, menyediakan berbagai hidangan penutup dan camilan (Ardhani & Wijayanti, 2020; Aznam & Dewi, 2024), 6)Industri pastry terus berkembang dengan adanya inovasi dalam resep, teknik pembuatan, dan presentasi, menciptakan tren baru dan tantangan bagi para ahli pastry (Stj et al., 2024; Ulhaq, 2019).

Membuat pastry melibatkan beberapa tahapan kunci. Secara umum, langkah-langkahnya meliputi pencampuran bahan, pengulenan adonan, pendinginan, penggilingan dan pelipatan (untuk pastry berlapis), serta pemanggangan. Berikut adalah tahapan umum pembuatan pastry: 1) Persiapan Bahan, 2)Pencampuran, 3)Pengulenan, 4)Pendinginan, 5) Penggilingan dan Pelipatan (untuk pastry berlapis), 6)Pembentukan, 7)Pemanggangan. Kesulitan utama dalam membuat pastry adalah menjaga suhu adonan tetap dingin dan mengontrol proses pelipatan adonan agar menghasilkan lapisan yang renyah. Selain itu, kesalahan dalam penggunaan bahan, waktu istirahat adonan, dan suhu oven juga dapat mempengaruhi hasil akhir pastry. Tantangan dalam membuat pastry meliputi masalah teknis, kualitas produk, manajemen waktu, ketersediaan bahan baku, dan persaingan pasar.

Penelitian terdahulu tentang pembuatan pastry mencakup berbagai aspek, mulai dari jenis-jenis pastry, bahan baku, pelatihan teknik pembuatan, hingga pengaruh bahan dan proses

terhadap kualitas produk (Damanik & Angelika, 2021). Beberapa penelitian fokus pada pengaruh substitusi bahan (seperti tepung ampas tahu pada sugar pastry) atau teknik pembuatan (seperti metode pengocokan pada short pastry) terhadap karakteristik pastry. Penelitian lain membahas jenis-jenis pastry seperti puff pastry, choux pastry, dan danish pastry, serta perbedaan antara pastry dan bakery. Selain itu, ada pula penelitian yang mengkaji pengaruh bahan baku dan proses pembuatan terhadap kualitas produk pastry secara keseluruhan.

Hasil penelitian terdahulu mengungkapkan bahwa faktor yang mempengaruhi produk pastry yang dijual adalah rendahnya penjualan produk pastry dan bahan baku untuk pembuatan kue (Sukawati et al., 2019) . Hasil penelitian lain mengungkap juga bahwa adalah bahan baku tidak berpengaruh terhadap kualitas produk dan proses produksi berpengaruh dominan terhadap kualitas produk. Akan tetapi kualitas bahan baku dan proses produksi berpengaruh secara bersama-sama terhadap kualitas produk (Adiningtiah et al., 2022). Bahan baku dan proses pengolahan menjadi kunci kualitas pastry (Simatupang, 2023). Industri pastry sangat mendukung ekonomi masyarakat (Yusuf & Agustina, 2025). Hasil yang diperoleh dari penelitian lainnya adalah ide baru, inovasi serta pengembangan dan pengelolaan yang dapat dilakukan terhadap produk kue kering dan pastry (Pudjowati et al., 2025). Pastry sering menjadi hidangan bagi tamu tamu hotel (Susilawati, 2022). Pastry Section memiliki peranan sebagai penyedia dan pengolah produk pastry dimulai dari persiapan, pengolahan produk hingga hasil akhir. Upaya yang dilakukan melalui pemahaman karyawan, memilih bahan produk, penyediaan barang, standar kebersihan alat, penyimpanan bahan, standar resep, suhu ruangan, dan lokasi. Kualitas produk sangat berpengaruh terhadap kepuasan tamu, dari segi penampilan yang menarik dengan rasa yang seimbang (Desmafianti & Fauzzia, 2021).

Kemampuan siswa SMK dalam membuat pastry bervariasi, tetapi umumnya mereka mempelajari dasar-dasar pembuatan pastry, teknik pengolahan, dan berbagai jenis produk pastry. Mereka juga diharapkan mampu mengaplikasikan pengetahuan tersebut dalam pembuatan produk pastry yang sesuai standar. Permasalahan siswa SMK dalam membuat pastry umumnya berkisar pada kurangnya pemahaman konsep dasar, kesalahan dalam teknik pengolahan, dan kurangnya variasi media pembelajaran. Selain itu, beberapa siswa juga mengalami kesulitan dalam berpikir analitis, kritis, dan kreatif dalam menyelesaikan masalah yang muncul saat praktik.

Berikut beberapa permasalahan spesifik yang sering dihadapi siswa SMK dalam membuat pastry::

- a) Kurangnya Pemahaman Konsep Dasar terkait

Bahan dan Teknik: Siswa kurang memahami karakteristik bahan-bahan pastry, seperti tepung, lemak, dan cairan, serta pengaruhnya terhadap hasil akhir. Mereka juga mungkin belum menguasai teknik dasar seperti melipat adonan, menggulung, dan teknik pemanggangan yang tepat.

Perbedaan Jenis Pastry: Siswa mungkin kesulitan membedakan berbagai jenis pastry seperti puff pastry, danish pastry, atau short pastry, serta karakteristik masing-masing.

b) Kesalahan Tehnis

Suhu dan Waktu: Kesalahan umum termasuk penggunaan suhu oven yang tidak tepat, terlalu lama membiarkan adonan pada suhu ruang, atau kurangnya waktu pendinginan yang diperlukan untuk adonan pastry.

Penanganan Adonan: Kesalahan dalam melipat adonan, menggulung, atau membentuk adonan dapat menyebabkan hasil pastry yang tidak mengembang sempurna, lapisan yang tidak rapi, atau adonan yang keras.

Peralatan: Kurangnya penguasaan dalam penggunaan peralatan seperti rolling pin, pisau pastry, atau oven juga dapat menjadi kendala

c) Kurangnya variasi media Pembelajaran

Modul dan Video Tutorial: Beberapa sekolah mungkin kekurangan modul pembelajaran yang komprehensif atau video tutorial yang interaktif untuk membantu siswa memahami materi dan praktik.

Metode Pembelajaran: Metode pembelajaran yang berpusat pada guru dan kurangnya kesempatan untuk siswa bereksplorasi dan bereksperimen juga dapat menghambat pemahaman dan keterampilan siswa.

d) Kurangnya ketrampilan berpikir kritis

Memecahkan Masalah: Siswa mungkin kesulitan menganalisis penyebab kegagalan dalam pembuatan pastry dan mencari solusi yang tepat.

Berpikir Kreatif: Kurangnya kemampuan berpikir kreatif dapat menghambat siswa dalam mengembangkan resep atau ide baru dalam pembuatan pastry.

## 1. METODE

Lokasi obyek pengabdian kepada masyarakat di SMK Kristen Margoyudan yang beralamat sebagai berikut :



**Gambar 1.** Map Lokasi Pengabdian Masyarakat

Metode pengabdian masyarakat merupakan hal penting untuk memastikan dampak pengabdian supaya efektif dan bermanfaat bagi masyarakat. Metode ini juga berperan dalam membangun interaksi yang harmonis antara tim pengabdian dengan peserta pengabdian. Berikut adalah prosedur standar proses pengabdian kepada masyarakat: Pengajuan proposal pengabdian masyarakat, Surve lokasi pengabdian kepada masyarakat, Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diikuti kegiatan monev. Tahapan dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan beberapa tahap sebagai berikut : 1) Persiapan, 2) Pelaksanaan, 3) Evaluasi dan Pelaporan. Metode kegiatan mencakup : 1) Penyuluhan, 2) Pelatihan dapat membantu seseorang untuk memahami topik pengabdian dan 3) Pendampingan memiliki beberapa fungsi utama meningkatkan kesadaran dan pemahaman anggota kelompok, memfasilitasi proses pembelajaran dan pengembangan keterampilan, memperkuat solidaritas dan kerjasama antar anggota, serta meningkatkan efisiensi dan efektivitas dalam mencapai tujuan bersama.



**Gambar 2.** Alur Pelaksanaan Kegiatan

## 2. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilaksanakan di SMK Kristen Margoyudan Surakarta. Pada tanggal 16 Juni 2025 Pukul 08.00 sd 16.00 WIB. 1 bulan sebelumnya tim pengabdian telah surve dan diterima dengan baik para peserta dengan gembira,

kemudian diagendakan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan. Tepat pukul 08.00, siswa-siswi SMK Kristen Margoyudan Surakarta berkumpul diruang praktek memasak. Tim Pengabdi memberikan ceramah sekaligus melatih dan mempraktekan produksi pastry disertai dengan diskusi. Peserta sangat gembira mendengarkan, dan mempraktekan apa yang diajarkan oleh tim pengabdi.



**Gambar 3.** Penjelasan Tim Pengabdi ke para siswa SMK Kristen Margoyudan Surakarta



**Gambar 4.** Tim Pengabdi ke para siswa SMK Kristen Margoyudan Surakarta



**Gambar 5.** Antusias Peserta Pengabdi di SMK Kristen Margoyudan Surakarta



**Gambar 6.** Peserta mengikuti Pengabdian SMK Kristen Margoyudan Surakarta

Kegiatan PkM memberikan hasil dan pengaruh yang nyata bagi para siswa, hal ini dapat diukur sebagai berikut : 1)Antusias siswa-siswi sebagai peserta pengabdian yang ditunjukan adanya diskusi tanya jawab yang intensif antara siswa dan tim pengabdi, 2)antusias peserta untuk mempraktekan setiap arahan tim pengabdi, 3) Adanya prototipe produk yang dihasilkan dan dapat dinikmati, 4)adanya partisipasi guru guru yang terlibat dalam praktek, dan 5)Pengabdian telah berjalan baik, dipenuhi dengan suasana yang bersemangat. Secara umum indikator capaian keberhasila pelatihan dan pendampingan yang efektif yaitu memberikan hasil manfaat yang signifikan bagi individu dan organisasi, mencakup peningkatan pengetahuan dan keterampilan, perubahan perilaku di tempat kerja,

peningkatan kinerja, serta dampak positif pada organisasi seperti peningkatan produktivitas dan kepuasan pelanggan

**Tabel 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan dan Pendampingan Produksi Pastry.

NO.	KEGIATAN	HASIL KEGIATAN
1	Identifikasi masalah	Identifikasi masalah yang dihadapi adalah rendahnya motivasi siswa dalam menguasai produksi pastry
2	Identifikasi materi	Materi produksi pastry disusun oleh tim pengabdi dengan baik
3	Identifikasi Peserta	Peserta adalah para siswa siswi SMK yaitu SMK Kristen Margoyudan Surakarta.
4	Identifikasi pemateri	Dosen ITBK Bukit Pengharapan Tawangmangu memberikan materi yang sesuai dan dimiliki kemampuan dan kompetensi dalam bidang produksi pastry
5	Sosialisasi kegiatan Pengabdian	Sosialisasi dilakukan dengan menyampaikan maksud, tujuan, dan sasaran yang akan dicapai dari tim pengabdi ITBK Bukit Pengharapan ke siswa siswi SMK
6	Penyiapan materi bahan dan alat	Ketersediaan materi, bahan-bahan dan alat serta penunjang pelatihan yang mencakup Bahan dan alat produksi pastry meliputi berbagai bahan dasar seperti tepung, lemak (mentega atau margarin), gula, telur, dan cairan (susu atau air). Alat yang digunakan meliputi oven, mixer, rolling pin, spatula, loyang, dan berbagai alat pemotong serta penghias
7	Identifikasi tempat	Kegiatan di SMK Kristen Surakarta
8	Peserta	a. Partisipasinya siswa yang kehadiran sekitar 20 peserta . b. Praktek pastry yang meningkatkan motivasi peserta

### 3. PEMBAHASAN

Tim pengabdi memberi ceramah, melatih dan mempraktekan tentang peningkatan kualitas produksi pastry. Peserta mengikuti kegiatan pengabdian dengan gembira dan sangat termotivasi. Membuat produk pastry melibatkan beberapa tahapan detail, mulai dari persiapan bahan hingga proses pemanggangan. Penting untuk memahami setiap langkah dan teknik yang benar untuk menghasilkan pastry berkualitas tinggi.



**Gambar 7.** Alur proses Produksi Pastry

Hasil dari membuat produk pastry adalah berbagai macam kue dan roti dengan tekstur berlapis-lapis, renyah, dan gurih. Produk pastry mencakup berbagai jenis seperti croissant, puff pastry, dan pai, serta berbagai variasi kue dan roti yang dipanggang. Kegiatan pengabdian telah terjadi komunikasi yang efektif antara siswa dan tim. Indikator keberhasilan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain: 1) Artikel laporan pengabdian dipublikasikan di jurnal ilmiah, baik cetak maupun elektronik, 2) Terwujudnya desiminasi hasil penelitian dan

pendidikan kepada masyarakat, 3)Terciptanya lingkungan yang mendorong pengembangan diri siswa dan dosen, 4)Terhasilnya lulusan yang berbudi luhur, cerdas, mandiri, dan sehat. Dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdi ITBK Bukit Pengharapan dengan kemitraan sekolah, dapat disajikan dalam alur sebagai berikut :



**Gambar 6.** Alur Kegiatan Pengabdian Masyarakat

Keberhasilan dapat diketahui dari peningkatan minat dikalangan siswa siswi SMK. Kunci keberhasilan pelatihan dan pendampingan pastry terletak pada kombinasi antara pendidikan formal yang solid, pengalaman praktik yang intensif, pengembangan keterampilan kreatif, dan kemampuan berkolaborasi dalam tim. Pelatihan yang efektif juga perlu didukung dengan kurikulum yang komprehensif, instruktur yang berkualitas, serta penyediaan modul dan resep yang jelas sebagai acuan. Indikator keberhasilan pelatihan dan pendampingan pastry di SMK ini dapat dilihat dari peningkatan keterampilan dan pengetahuan peserta, tingkat partisipasi, penerapan keterampilan di tempat kerja, kepuasan peserta, dan retensi materi pelatihan. Selain itu, aspek seperti kesiapan peserta, penyampaian materi, dan hasil pelatihan juga perlu diperhatikan.

**Tabel:** Indikator dan capaian Pendampingan Siswa/siswi SMK Kristen Margoyudan Surakarta

No	Indikator	Capaian
1	Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mampu menguasai teknik dasar pembuatan pastry, seperti mencampur bahan, membentuk adonan, dan memanggang.</li> <li>• Peserta memahami berbagai jenis pastry dan karakteristiknya.</li> <li>• Peserta mampu mengidentifikasi dan menggunakan alat dan bahan dengan tepat.</li> <li>• Peserta mampu membuat variasi pastry sesuai dengan standar yang diharapkan</li> </ul>
2	Tingkat Partisipasi Peserta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta aktif dalam setiap sesi pelatihan dan pendampingan.</li> <li>• Peserta berani bertanya dan berdiskusi mengenai materi yang disampaikan.</li> <li>• Peserta menunjukkan minat dan motivasi yang tinggi dalam belajar.</li> </ul>
3	Penerapan Keterampilan di Tempat Kerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Peserta mampu memproduksi pastry berkualitas di tempat kerja atau usaha mereka.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta mampu menerapkan prinsip-prinsip sanitasi dan keamanan pangan dalam proses pembuatan pastry.</li><li>• Peserta mampu mengelola waktu dan sumber daya dengan efektif dalam proses produksi pastry.</li></ul>
4	Tingkat Kepuasan Peserta	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta merasa puas dengan materi pelatihan dan pendampingan yang diberikan.</li><li>• Peserta merasa terbantu dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka di bidang pastry.</li><li>• Peserta merasa termotivasi untuk mengembangkan diri lebih lanjut di bidang pastry.</li></ul>
5	Retensi Materi	<ul style="list-style-type: none"><li>• Peserta mampu mengingat dan memahami konsep-konsep dasar pastry setelah pelatihan.</li><li>• Peserta mampu menerapkan pengetahuan yang diperoleh dalam situasi nyata.</li><li>• Peserta mampu mengembangkan ide-ide baru dalam pembuatan pastr</li></ul>

## KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh tim pengabdi ITBK Bukit Pengharapan Tawangmangu kepada siswa-siswi SMK, telah berjalan dengan baik. Dalam pembuatan produk pastry pasti akan menemui hambatan hambatan didalamnya. Adapun hambatan yang ditemui di SMK Kristen Margoyudan adalah dengan pembuatan passion basil cake lainnya, dengan memahami keinginan tamu dan melakukan pengolahan produk sebaik mungkin sehingga produk yang dihasilkan berkualitas, strategi meningkatkan kualitas produksi pastry yaitu dengan mempertahankan proses produksi sesuai standar SOP yang sudah ada.

Adapun upaya-upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kualitas produk pastry di SMK Kristen Margoyudan Surakarta yaitu mendalami produk pastry dengan mengikuti training atau seminar yang berhubungan dengan pastry dan menciptakan produk pastry yang unik dan menarik agar tamu puas dengan hasil kinerja kerja pastry.

## REFERENSI

- Adiningtiah, T. R., Astuti, W., Puwanto, R. E., & Puspawigati, A. (2022). Pengaruh bahan baku dan proses pembuatan terhadap kualitas produk pastry di Sotis Hotel Kupang. *Jurnal Perhotelan, Destinasi Wisata, Perjalanan Wisata (Jurnal Tesla)*, 2(2), 32–43. <https://lppm.unmer.ac.id/webmin/assets/uploads/lj/LJ202305121683854510937.pdf>
- Angraini, E., Anwar, B., Rama, A., Ganefri, & Yulastri, A. (2023). *Entrepreneur of pastry art*. [https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=EyqeAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Pastry+seringkali+menjadi+bagian+tak+terpisahkan+dari+perayaan,+&ots=sYeaWbjH3i&sig=gNSMPpzbyGQ-QOTYisI3\\_ihKrbY&redir\\_esc=y#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=EyqeAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Pastry+seringkali+menjadi+bagian+tak+terpisahkan+dari+perayaan,+&ots=sYeaWbjH3i&sig=gNSMPpzbyGQ-QOTYisI3_ihKrbY&redir_esc=y#v=onepage&q&f=false)
- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). *Pengetahuan patisieri dan bakeri*. <https://repository.petra.ac.id/20236/>

- Ardhani, N. R., & Wijayanti, A. (2020). Upaya pastry section menjaga kualitas produk bakery di Hotel Eastparc Yogyakarta. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 7(1). <https://www.neliti.com/publications/489968/>
- Aznam, A. F. P., & Dewi, W. R. (2024). Kontribusi variasi produk pastry dan bakery sebagai nilai tambah pengalaman di hotel bintang lima. *Mabha Jurnal*, 5(2), 83–95. <https://ejurnal.mandalabhakti.ac.id/mabha/article/view/89>
- Damanik, D., & Angelika, F. C. (2021). Pengaruh keterampilan terhadap peningkatan kinerja pastry cook di Departemen Pastry Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 1(1). <https://journal.polteksahid.ac.id/index.php/jstp/article/view/24>
- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan pastry section dalam menjaga kualitas produk pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2). <https://ejurnal.ars.ac.id/index.php/JIIP/article/view/628>
- Makarim, S. A., & Dewi, L. S. (2024). *Ragam UMKM: Menelusuri jenis usaha di Indonesia*. <https://books.google.co.id/books?hl=id&lr=&id=gCkzEQAAQBAJ>
- Pudjowati, J., Wahyuni, S. T., & Adah, M. (2025). Produk olahan UMKM kue kering ‘Honey Pastry and Cookies’ di Pakis Tirtosari Surabaya. *ARSY: Jurnal Aplikasi Riset Kepada Masyarakat*, 6(2), 373–379. <http://www.journal.al-matani.com/index.php/arsy/article/view/1324>
- Simatupang, M. L. (2023). Potensi bahan baku dan proses pembuatan terhadap kualitas produk pastry di Garuda Plaza Hotel. *Tourism, Hospitality and Culture Insights Journal*, 3(1). <https://ejurnal.poltekparmedan.ac.id/index.php/thcij/article/view/446>
- Stj, R. C. M. A., Annishia, F. B., & Aprilia, L. L. R. (2024). Penyusunan aset modul digital inovasi lokal pastry sebagai sarana publikasi di kalangan mahasiswa seni kuliner Polimedia. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 12(2). <https://ojsdemo.polimedia.ac.id/index.php/JIP/article/view/1524>
- Sukawati, L. P., Widiastini, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan kualitas produk pastry di Anantara Seminyak Bali Resort melalui pengolahan bahan baku. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 30–40. <https://ejurnal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/22084>
- Susilawati, S. A. (2022). *Produksi hidangan croissant di pastry kitchen Hotel Horison Ultima Bandung*. <https://ereport.ipb.ac.id/id/eprint/10281/1/J3F119063-01-Shintya-cover.pdf>
- Ulhaq, S. D. (2019). Inovasi kue tradisional (Studi deskriptif tentang inovasi pengolahan kue tradisional di Bintan Lagoon Resort Tanjung Pinang). <https://repository.unair.ac.id/101608/>
- Yusuf, L. A., & Agustina, I. F. (2025). Local pastry production: Empowering economic growth through Pia cake industry. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 23. <https://ijins.umsida.ac.id/index.php/ijins/article/view/986>