

MENJADI PENGUSAHA KUE BERSAMA PPSW JAKARTA DAN BOGASARI



Berawal dari undangan Ibu Sofia Black, istri Duta Besar Amerika Serikat di Indonesia, pada bulan Maret lalu di kediamannya, PPSW Jakarta mendapat dukungan dan kesempatan untuk bekerjasama dengan Bogasari Indofood. Melalui niat yang sama untuk membantu perempuan Indonesia agar memiliki keterampilan usaha dan mampu meningkatkan kesejahteraan, maka ibu-ibu dari 7 koperasi dampingan PPSW Jakarta mengikuti pelatihan keterampilan membuat kue di Bogasari Baking Center (BBC).

Pelatihan dibagi menjadi 2 kelas, yaitu basic dan advance. Masing-masing kelas terdiri dari 20 orang peserta dari beberapa koperasi dampingan, antara lain Koperasi Sahabat Perempuan, Koperasi Prima, Koperasi BKPK dan Koperasi Sejahtera yang tergabung di kelas basic. Sedangkan kelas advance diikuti oleh Koperasi Sahabat Perempuan, Koperasi Nurhikmah dan Koperasi Flamboyan.

Selain pelatihan membuat kue, peserta juga dibekali soft skill untuk mengelola perencanaan keuangan usaha anggota. Kelas basic melakukan pelatihan selama 3 hari dan praktek membuat kue Donat, Roti Sobek, Roti Manis Isi, Swiss Roll, Brownies Kukus, Bolu Kukus Pisang, Cookies, Pastel, Siomay, Martabak Manis. Kelas advance yang juga melakukan pelatihan selama 3 hari berhasil



membuat kue Roti Manis Kreasi, Pizza, Lapis Surabaya, Cup Cake, Rol Batik Oven.

Kelas dimulai dari pagi hari dengan belajar teori membuat kue, kemudian dilanjutkan dengan praktek. Proporsi materi terdiri dari 30% teori dan 70% praktek. Didampingi langsung oleh Kepala BBC, Bapak Irfan Indrayana, peserta belajar mulai dari membedakan jenis tepung terigu berdasarkan kadar proteinnya. Hal ini penting karena kadar protein menentukan jenis makanan apa yang cocok dibuat dengan tepung tersebut. Peserta juga belajar bagaimana cara menyimpan tepung yang baik, tips memilih telur, membuat adonan dasar roti, jenis-jenis cake berdasarkan proses pembuatannya serta belajar mengenal bahan-bahan tambahan yang dapat mempengaruhi hasil roti yang kita inginkan.



Kelas praktek sendiri dibagi menjadi 4 kelompok. Masing-masing kelompok akan membuat kue yang sama dan setiap peserta harus belajar semua proses bersama-sama. Kerja sama tim akan dinilai juga oleh tim Bogasari, termasuk kebersihan meja praktek dan peralatan yang telah digunakan. Semuanya harus bersih dan dicuci kembali.

Peserta sangat antusias dengan pelatihan ini, karena mereka bukan hanya mendapatkan ilmu baru tetapi juga modal keterampilan untuk membangun dan mengembangkan bisnis mereka sendiri. Pelatihan ini akan dilanjutkan kembali di bulan Mei dengan materi yang semakin beragam sehingga keterampilan peserta bertambah dan semakin semangat mengembangkan bisnis mereka.