

PENGEMBANGAN PRODUK BAKERY DAN PASTRY YANG KREATIF, INOVATIF, DAN BERNILAI JUAL

Di pertemuan MGMP Hari ini kami membahas tentang Pengembangan produk bakery dan pastry dimana kegiatan ini membuat atau memperbaiki produk makanan agar lebih menarik, enak, memiliki ciri khas, dan mampu bersaing di pasaran.

Kreatif yang kami maksud berarti mampu menciptakan ide atau bentuk produk yang menarik dan berbeda. Contohnya membuat roti dengan bentuk yang unik, memberikan dekorasi yang menarik, atau menggunakan bahan lokal sebagai ciri khas produk.

Inovatif berarti mampu memberikan pembaruan pada produk yang sudah ada. Inovasi dapat dilakukan dengan mencoba rasa baru, menggabungkan beberapa bahan, membuat ukuran atau kemasan yang berbeda, maupun menyesuaikan produk dengan kebutuhan konsumen.

Bernilai jual berarti produk tersebut tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga memiliki peluang untuk dijual dan menghasilkan keuntungan. Oleh karena itu, dalam membuat produk bakery dan pastry perlu memperhatikan rasa, kualitas bahan, tampilan, kebersihan, kemasan, harga, serta selera konsumen.

Melalui pengembangan produk yang kreatif dan inovatif, kami berharap peserta didik tidak hanya mampu membuat produk bakery dan pastry, tetapi juga memiliki kemampuan untuk melihat peluang usaha dan menciptakan produk yang memiliki nilai ekonomi.

Dengan demikian, *pembelajaran bakery dan pastry dapat menjadi lebih menarik, sesuai dengan perkembangan zaman, serta dapat melatih kreativitas dan jiwa kewirausahaan peserta didik*