

MATERI MGMP INOVASI DAN KREASI PUFF PASTRY KEKINIAN SEBAGAI PELUANG USAHA SISWA-SISWI SMKN 3 LANGSA

Puff pastry merupakan salah satu produk pastry yang memiliki tekstur berlapis, renyah, dan banyak digemari masyarakat. Melalui kegiatan MGMP ini, guru-guru kuliner mempelajari inovasi dan kreasi puff pastry kekinian dengan berbagai bentuk, rasa, isian, dan topping yang menarik sesuai dengan selera konsumen saat ini. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi inspirasi bagi guru dalam mengembangkan pembelajaran praktik yang kreatif dan inovatif, sehingga siswa-siswi SMKN 3 Langsa tidak hanya mampu membuat produk pastry, tetapi juga memiliki keterampilan dalam mengembangkan ide usaha, menentukan harga jual, dan memasarkan produk. Dengan demikian, puff pastry kekinian dapat menjadi salah satu peluang usaha yang menjanjikan bagi siswa di bidang kuliner.

Selain keterampilan dalam membuat produk, siswa juga perlu dibekali pengetahuan kewirausahaan, seperti menghitung modal dan biaya produksi, menentukan harga jual, membuat kemasan yang menarik, serta mempromosikan produk melalui media sosial. Dengan keterampilan tersebut, siswa dapat belajar menciptakan produk yang memiliki nilai jual dan berpotensi dikembangkan menjadi usaha mandiri.

Melalui kegiatan MGMP ini, diharapkan guru-guru kuliner dapat saling berbagi pengetahuan, pengalaman, dan ide kreatif dalam mengembangkan pembelajaran pastry. Inovasi puff pastry kekinian diharapkan menjadi salah satu alternatif pembelajaran berbasis kewirausahaan yang dapat meningkatkan kreativitas, keterampilan, dan jiwa usaha siswa-siswi SMKN 3 Langsa agar lebih siap menghadapi dunia kerja maupun membangun usaha sendiri di bidang kuliner.