

## ABSTRAK

Panti Asuhan Miftahunnajah Pesantren Al-Mumtaz merupakan salah satu pondok pesantren yang terletak di Jl. Ringroad Timur Wonocatur Banguntapan Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Sebagaimana Panti Asuhan dan Pondok pesantren yang lain untuk operasional kegiatan masih sangat tergantung dari para donatur. Di Pondok Pesantren AL Mumtaz terdapat laboratorium produksi boga, namun tidak dipergunakan. Ada beberapa permasalahan seperti masih memerlukan modal untuk pengembangan variasi olahan patiseri, belum ada sentuhan teknologi dalam teknik olah produk, terutama dari segi rasa, variasi hasil olahan dan kemasan, kesulitan melakukan diversifikasi usaha terutama dalam kreatifitas dan inovasi produk-produk patiseri, dan lain-lain. Meskipun lahan mereka sempit, namun, semangat pengurus maupun para santri sangat antusias untuk mengembangkan bidang usaha/ ketrampilan pada bidang boga, harapannya dapat dimantapkan dengan keterampilan yang berbasis produk-produk patiseri. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan variasi dan inovasi olahan patiseri serta membuat kemasan menarik yang diminati oleh konsumen agar para santri memiliki keterampilan dalam usaha membuat produk - produk patiseri.

Dalam rangka meningkatkan kemandirian dan produktifitas kewirausahaan untuk mendukung program kreatifitas dan inovasi produk-produk patiseri pada para santri sampai dengan pemasarannya, program PPM ini memberikan pelatihan kepada para santri yang diharapkan dapat membantu pada kegiatan yang lebih optimal, yang dampaknya dapat menciptakan perkembangan perekonomian masyarakat luas untuk lebih meningkatkan nilai jual produk patiseri dan daya simpannya. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini antara lain PBL (*Problem Based Learning*) dengan melihat permasalahan produksi di lokasi Pondok Pesantren Al- Mumtaz, kemudian permasalahan tersebut dianalisis dalam kelompok, sehingga dapat menemukan alternatif jawaban dan diuji coba. Kemudian, hasil uji coba dibandingkan dengan teori dan sesuai dengan resep acuan, dan dilakukan pengembangan serta inovasi produk dan menghitung harga jual. Selanjutnya, pemberian materi tentang sanitasi hygiene, kewirausahaan, perhitungan harga jual, dan kemasan. Kemudian dilakukan diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan metode pelatihan/ praktikum.

Dengan adanya pelatihan ini, para santri menjadi termotivasi untuk berlatih dan mengembangkan kreatifitas dan inovasi produk-produk patiseri. Masih dibutuhkannya upaya mengembangkan usaha bidang patiseri sehingga dapat menambah pendapatan di Pondok Pesantren Al Mumtaz.

**Kata Kunci:** Kreativitas dan Inovasi, Patiseri, Problem Based, Learning.