

Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Para Narapidana Lembaga Pemasyarakatan kelas II Kerobokan, Badung, Bali melalui Pelatihan Pastry

I Gede Astawa*, I Wayan Sukita, Ida Bagus Gede Upadana, Putu Bagus Wisnu Wardhana
Akademi Pariwisata Denpasar, Bali, Indonesia
Email: gedeastawa@akpar-denpasar.ac.id*

ABSTRAK

Pemberdayaan warga binaan Lembaga Pemasyarakatan Kelas II Kerobokan perlu melibatkan instansi lain, baik pemerintah, perguruan tinggi, maupun lembaga-lembaga sosial lainnya. Hal ini dikarenakan pihak Lembaga pemasyarakatan tidak mungkin dapat menangani sendiri tanpa menggandeng pihak-pihak lain dalam upaya pemberdayaan para narapidana dengan berbagai macam pembinaan dan pelatihan agar sekembalinya ke masyarakat mereka menjadi warga yang lebih baik dan tidak mengulangi kembali perbuatan-perbuatan yang melanggar hukum; yang tidak kalah pentingnya adalah memiliki kecapakan hidup untuk mampu menghidupi keluarganya. Lembaga Pemasyarakatan Kelas II Kerobokan sudah melaksanakan berbagai macam kegiatan dan pelatihan, salah satunya adalah pelatihan kuliner. Akademi Pariwisata Denpasar secara berkelanjutan melaksanakan pelatihan kuliner dengan berbagai varian. Dari hasil pengamatan dan evaluasi pelatihan tahap 1 dan 2, ditemukan bahwa pengembangan usaha bidang pastry yang dilakukan oleh para narapidana sangat prospektif di Lembaga Pemasyarakatan ini. Dengan melihat prospek tersebut, pelatihan kuliner tahap 3 ini lebih menasar terhadap penyediaan jenis-jenis pastry untuk dijual kepada warga binaan lain yang ada di dalam Lembaga Pemasyarakatan itu sendiri. Setelah dilaksanakan pelatihan, mitra sudah bisa mengolah beberapa jenis-jenis pastry yang siap dijual di kantin setempat.

Kata kunci : Jiwa kewirausahaan; Narapidana; Pastry

ABSTRACT

Empowerment of citizens assisted by the Class II Kerobokan Penitentiary needs to involve other agencies, both government, universities, and other social institutions. This is because the penitentiary cannot possibly handle it alone without cooperating with other parties in an effort to empower prisoners with various kinds of coaching and training so that when they return to society, they become better citizens and do not repeat acts that violate the law; which is no less important is having the life skills to be able to support his family. Class II Kerobokan Penitentiary has carried out various kinds of activities and training, one of which is culinary training. The Denpasar Tourism Academy continuously carries out culinary training with various variants. From the results of observations and evaluations of training stages 1 and 2, it was found that the pastry business development carried out by prisoners was very prospective in this Penitentiary. By looking at these prospects, this stage 3 culinary training is more focused on providing types of pastry to be sold to other prisoners within the Penitentiary itself. After the training, partners are able to process several types of pastry that are ready to be sold in the canteen of the penitentiary.

Keywords: Entrepreneurial spirit; Prisoners; Pastry

PENDAHULUAN

Ada berbagai persoalan yang biasanya dihadapi oleh para narapidana sekembalinya ke masyarakat. Ada stigmasi dari masyarakat yang menyulitkan para mantan narapidana untuk mencari pekerjaan, sehingga kondisi semacam ini memicu kembali mantan-mantan narapidana tersebut menjadi narapidana residivis. Menurut Pratiwi dan Sastrawan (2017) berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan menyebutkan bahwa ada dua faktor yang menyebabkan mantan narapidana kembali melakukan tindakan kriminal pasca dibebaskan, yakni (1) faktor internal atau faktor penyebab yang berasal dari keinginan narapidana itu sendiri; (2) faktor eksternal atau faktor penyebab yang berasal dari luar narapidana, seperti kondisi ekonomi, lingkungan dan stigmatisasi masyarakat. Untuk mengantisipasi masalah tersebut, selain pembinaan sikap, perlu juga diberikan pelatihan kecakapan hidup (*life skill*) sesuai dengan minat dan bakat dari para narapidana yang bersangkutan, sehingga sekembalinya ke masyarakat mereka memiliki kecakapan hidup yang bisa digunakan untuk menafkahi keluarganya.

Berdasarkan data yang didapatkan oleh tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Akademi Pariwisata Denpasar, fenomena adanya narapidana residivis juga terjadi di Lembaga Pemasyarakatan (Lapas) Kelas II Kerobokan. Ada beberapa mantan narapidana yang kembali melakukan tindakan melawan hukum yang menyebabkan mereka meringkuk kembali di Lapas Kelas II Kerobokan ini. Hal ini menjadi catatan bagi pihak lapas untuk mencari solusi agar kasus-kasus serupa bisa diminimalisir dengan melakukan kajian untuk menemukan solusi yang efektif.

Mengantisipasi terjadinya narapidana resedivis di kalangan mantan narapidana, Lapas Kelas II Kerobokan ini melakukan berbagai macam pembinaan dan pelatihan bagi para narapidana dengan menggandeng berbagai pihak, yang salah satunya adalah perguruan tinggi. Perguruan tinggi mempunyai peranan penting dalam membantu pemerintah dalam mengatasi berbagai macam persoalan yang tidak bisa diselesaikan oleh pemerintah tanpa bersinergi dengan pihak lain. Oleh karena itu, perguruan tinggi mewajibkan dosen bersama mahasiswa untuk turut serta mengimplementasikan pengetahuan, teknologi, dan seni kepada masyarakat luas. Dengan demikian, dosen wajib melakukan pengabdian kepada masyarakat untuk membantu mengatasi permasalahan-permasalahan yang terjadi di masyarakat. Hal ini sangat jelas tertuang dalam ('Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor: 37 Tahun 2009, Tentang Dosen', 2009) tentang dosen yang menyatakan bahwa dosen adalah pendidik profesional dan ilmuwan dengan tugas utama mentransformasikan, mengembangkan, dan menyebarkan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni melalui pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat.

Dari beberapa perguruan tinggi yang memberikan pembinaan dan pelatihan kepada para narapidana di Lapas Kelas II Kerobokan melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Akademi Pariwisata Denpasar adalah salah satu yang ditunjuk untuk memberikan pelatihan tata boga dan *pastry* kepada para narapidana yang akan dibebaskan. Kegiatan PkM dengan mitra para narapidana tersebut sudah dilakukan sebanyak tiga kali. Pelatihan pertama dan kedua merupakan pelatihan pengolahan menu lokal dan *pastry* dasar. Sedangkan pelatihan yang ketiga ini mempunyai target (1) menambah varian jenis-jenis *pastry* yang memenuhi standar hygiene dan sanitasi; (2) menyiapkan beberapa jenis *pastry* yang siap dijual di kantin Lapas; dan (3) para narapidana bisa menghasilkan uang dengan bekerja dari dalam Lapas.

Target PkM ketiga ini berdasarkan evaluasi kegiatan sebelumnya. Hasil evaluasi pelatihan sebelumnya menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan tersebut sesuai dengan sasaran yang diharapkan dan mendapat respons positif dari mitra. Sebagai tindak lanjut evaluasi kegiatan, tersebut, PkM pada periode berikutnya menasar optimalisasi penjualan makanan dan kue yang dibuat oleh mitra sebagai usaha kecil yang dilakukan dari dalam LP (Astawa, Sukita and Sujana, 2020). Dari hasil identifikasi lanjutan, tim PkM menemukan bahwa adanya prospek yang cukup menjanjikan dalam melakukan wirasusaha *pastry* di Lapas

Kelas II Kerobokan ini karena Lapas ini juga dihuni oleh para narapidana berkewarganegaraan asing. Berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa warga binaan berkewarganegaraan asing tersebut, didapatkan data bahwa para warga binaan yang berkewarganegaraan asing tersebut masih kesulitan mendapatkan jenis makanan, terutama yang berjenis pastry di dalam Lapas. Dari hasil identifikasi tersebut, PkM yang ketiga ini dirancang untuk mendorong jiwa kewirausahaan (*entrepreneurship*) mitra dalam berbisnis *pastry* yang bisa dilakukan dari dalam Lapas.

METODE PELAKSANAAN

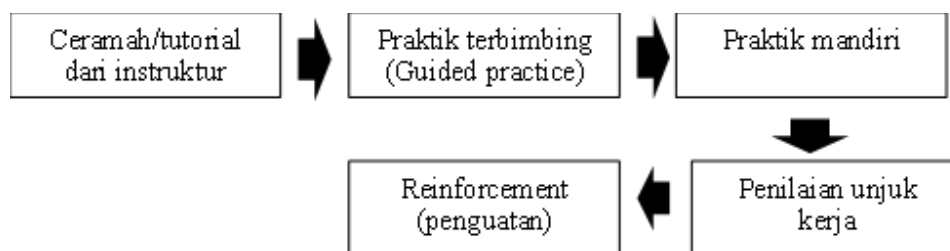
Pelatihan ini merupakan pelatihan berkelanjutan yang sudah dilaksanakan sebanyak 3 kali. Pelatihan yang ke-3 ini adalah pelatihan *pastry* kepada mitra yang memiliki minat dan bakat di bidang pengolahan kue dengan luaran terciptanya wirausaha bagi mitra dari dalam Lapas. Pelatihan ini dilaksanakan selama 5 hari, dengan jadwal seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Jadwal Pelatihan Pastry

Hari/tanggal	Kegiatan	Metode
Rabu, 26 Agustus 2020	1. Pengenalan bahan dasar pembuatan breakfast roll + pancake dan marble cake, langkah-langkah pembuatan adonan, dan metode memasak	Ceramah
	2. Membuat adonan untuk <i>breakfast roll</i> + <i>pancake</i> dan <i>marble cake</i> + <i>banana roll (chocolate)</i>	Praktik langsung terbimbing
	3. Proses memasak	Praktik langsung terbimbing
	4. Penghidangan	Praktik langsung terbimbing
	5. Evaluasi	Pengamatan
Kamis, 27 Agustus 2020	1. Pengenalan bahan dasar pembuatan <i>English cake</i> + singkong keju, langkah-langkah pembuatan adonan, dan metode memasak	Ceramah
	2. Membuat adonan untuk <i>English cake</i> + singkong keju,	Praktik langsung terbimbing
	3. Proses memasak	Praktik langsung terbimbing
	4. Penghidangan	Praktik langsung terbimbing
	5. Evaluasi	Pengamatan
Jumat, 28 Agustus 2020	1. Pengenalan bahan dasar pembuatan Jajan klepon Bali + donut kentang, langkah-langkah pembuatan adonan, dan metode memasak	Ceramah
	2. Membuat adonan untuk jajan klepon Bali dan donut kentang	Praktik langsung terbimbing
	3. Proses memasak	Praktik langsung terbimbing
	4. Penghidangan	Praktik langsung terbimbing
	5. Evaluasi	Pengamatan
Sabtu, 29 Agustus 2020	1. Pembuatan <i>breakfast roll</i> + <i>pancake</i> .	Praktik mandiri
	2. Pembuatan <i>marble cake</i> + <i>banana roll (chocolate)</i>	
	3. Pembuatan <i>English cake</i> + singkong keju	
	4. Evaluasi	Unjuk kerja
Minggu, 30 Agustus 2020	1. Pembuatan jajan klepon Bali	Praktik mandiri
	2. Pembuatan donut kentang	
	3. Evaluasi	Unjuk kerja

Mitra dalam pelatihan ini adalah 18 narapidana di Lapas Kelas II Kerobokan. Dalam pelaksanaannya, pelatihan ini dibagi menjadi 3 kelompok, dengan jumlah 6 orang perkelompok. Pelatihan kuliner terhadap mitra adalah untuk memberikan manfaat secara ekonomis kepada mitra sasaran dengan mendorong melakukan wirausaha dari dalam Lapas dengan membuat beberapa jenis *pastry* yang memiliki standar hygiene dan sanitasi yang baik. Selanjutnya, produk *pastry* yang dihasilkan dijual di kantin Lapas. Secara kuantitas, jenis jajanan yang dijual di kantin Lapas masih sangat terbatas. Dilihat dari tingkat hunian Lapas, penjualan makanan dan *pastry* di Lapas ini sangat prospektif. Terlebih lagi, Lapas ini juga dihuni oleh nara pidana berkebangsaan asing yang sangat memerlukan makanan dan minuman yang memiliki standar kualitas yang memadai.

Pelatihan *pastry* ini menggunakan metode praktik langsung. Menurut Sanjaya dalam (Listyowati, 2021) metode praktik langsung adalah metode penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukkan kepada peserta didik tentang suatu proses, situasi atau benda tertentu, baik sebenarnya atau hanya sekedar tiruan. Adapun alur pelatihan dilakukan, seperti gambar 1.



Gambar 1. Alur Pelatihan Kuliner

Selanjutnya, untuk mendapatkan gambaran tingkat keberhasilan mitra dalam melaksanakan pelatihan kuliner, dilaksanakan penilaian unjuk kerja dengan cara mengamati beberapa indikator yang ditetapkan, seperti dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Kriteria Penilaian Kerja

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I						
II						
III						
Rerata						
Predikat						

Masing-masing indikator diberikan skor 1 (kurang), 2 (cukup), 3 (bagus), dan 4 (sangat bagus). Skor yang rendah pada indikator tertentu diberikan penguatan (*reinforcement*) oleh instruktur. Tingkat Keberhasilan dari pelatihan ini bisa dilihat dari predikat unjuk kerja secara kumulatif pada masing-masing indikator yang ditentukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini merujuk beberapa metode yang yang digunakan oleh instruktur-instruktur sebelumnya dalam memberikan pelatihan keterampilan tertentu agar pelatihan tersebut berhasil dengan baik, Purwanti (2021), misalnya menggunakan metode demonstrasi pada praktik pengolahan dan penyajian makanan *continental*. Metode demonstrasi tersebut berhasil mengoptimalkan kemampuan dan kreativitas siswa dalam melakukan praktik.

Listyowati (2021) menerapkan metode *hand on cooking* untuk meningkatkan keterampilan praktik pengolahan makanan Indonesia di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta. Metode *hand on cooking* adalah sebuah metode yang dilakukan oleh instruktur dengan cara melakukan praktik secara langsung sesuai dengan materi yang akan disampaikan kepada peserta praktik. Penerapan metode *hands on cooking* efektif meningkatkan keterampilan pada praktik pengolahan makanan Indonesia serta siswa mencoba suatu tantangan dengan kreatif dan inovatif, sekaligus belajar memecahkan masalah. Metode serupa juga digunakan oleh Rinawati dkk, (2019) dalam pelatihan pengelolaan makanan bagi penyelenggara makanan di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu Deresan Yogyakarta.

Pelatihan *pastry* bagi para narapidana Lembaga Pemasyarakatan kelas II Kerobokan, Badung ini dilakukan dengan (1) ceramah/tutorial, (2) praktik terbimbing, (3) praktik mandiri, (4) penilaian unjuk kerja, dan (5) penguatan (*reinforcement*).

Ceramah/Tutorial dari Instruktur

Sebelum praktik dilaksanakan, instruktur (*chef*) memberikan ceramah tentang pengetahuan dasar bahan, bumbu-bumbu yang digunakan, cara/metode pengolahan, higiene dan sanitasi, dan penataan makanan. Ceramah diadakan secara klasikal dilaksanakan pada setiap jenis kue yang dibuat.



Gambar 2. Ceramah dari Instruktur

Praktik Terbimbing

Pada praktik terbimbing, instruktur memandu mitra melakukan pengolahan makanan dengan memberikan contoh dan cara pengolahan sampai cara penyajiannya (*plating and garnishing*). Pada praktik terbimbing ini, keterlibatan instruktur adalah lebih memberikan petunjuk secara teknis dari penyiapan bahan, menakar, membuat adonan, memasak, menentukan kematangan, dan menghidangkan. Mitra melakukan praktik dengan mengikuti petunjuk dan contoh yang diberikan oleh instruktur. Sambil memberikan contoh, instruktur mengamati proses pengolahan yang dilakukan oleh mitra dengan memberikan saran bila dipandang perlu. Pada fase praktik terbimbing ini, instruktur juga melakukan evaluasi terhadap kinerja mitra dari proses pengolahan sampai kue dihasilkan. Evaluasi yang dilakukan meliputi proses menyiapkan bahan kue, pembuatan adonan, tekstur, bentuk, cita rasa, higiene dan sanitasi. Pada akhir kegiatan praktik terbimbing, instruktur memberikan masukan dan catatan kepada seluruh mitra untuk lebih memantapkan dan meningkatkan kualitas kue yang dihasilkan.



Gambar 3. Mitra Melakukan Praktik Terbimbing

Praktik Mandiri

Pada tahapan praktik mandiri ini, mitra secara berkelompok membuat beberapa macam jenis kue yang sudah dipraktikkan pada praktik terbimbing. Mitra menyiapkan secara mandiri mulai dari bahan yang digunakan sampai kue siap dihidangkan. Instruktur hanya mengamati kinerja mitra sambil memberikan evaluasi.



Gambar 4. Mitra Melakukan Praktik Mandiri



Gambar 5. Hasil Pengolahan Kue Praktik Mandiri

Penilaian Unjuk Kerja

Unjuk kerja disepadankan dengan *performance*, yakni cara melaksanakan suatu tugas dan hasilnya (Masdarini and Devi, 2011). Dalam penilaian unjuk kerja, instruktur memberikan penilaian terhadap unjuk kerja mitra mulai dari penyiapan bahan olahan, proses/metode memasak, tekstur, penampilan, cita rasa, dan hygiene dan sanitasi. Hasil dari unjuk kerja tersebut dijadikan dasar untuk memberikan evaluasi secara klasikal kepada mitra tentang kekurangan-kekurangan yang perlu diperbaiki dari masing-masing indikator yang dinilai.

Dari penilaian unjuk kerja mitra yang terlibat langsung dalam pelatihan *pastry* ini, masing-masing kelompok diberikan nilai melalui pengamatan instruktur berdasarkan indikator yang dijadikan objek penilaian, seperti dapat dilihat pada tabel 3, 4, 5, 6, dan 7.

Tabel 3. Penilaian *Breakfast Roll + Pancake*

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I	2	3	2	2	3	3
II	2	2	3	3	2	3
III	2	2	3	3	3	3
Rerata	2	2.33	2.67	2.67	2.67	3
Predikat	Cukup	Cukup	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus

Tabel 4. Penilaian Pembuatan *Marble Cake + Banana Roll (Chocolate)*

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I	3	3	3	3	3	3
II	2	2	2	3	2	3
III	3	3	3	3	3	3
Rerata	2.67	2.67	2.67	3.00	2.67	3.00
Predikat	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus

Tabel 5. Penilaian *English Cake + Singkong Keju*

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I	3	3	2	3	3	3
II	3	3	2	3	3	3
III	3	3	3	3	3	3
Rerata	3.00	3.00	2.33	3.00	3.00	3.00
Predikat	Bagus	Bagus	Cukup	Bagus	Bagus	Bagus

Tabel 6. Penilaian Pembuatan Jajan Klepon Bali

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I	3	3	2	2	3	3
II	3	2	2	3	3	3
III	3	2	3	3	3	3
Rerata	3.00	2.33	3.33	2.67	3.00	3.00
Predikat	Bagus	Cukup	Cukup	Bagus	Bagus	Bagus

Tabel 7. Penilaian Pembuatan Donut Kentang

Kelompok	Indikator Penilaian Unjuk Kerja					
	Penyiapan bahan olahan	Proses/metode memasak	Tekstur	Penampilan	Cita rasa	Higiene dan sanitasi
I	3	3	3	3	3	3
II	3	3	3	3	3	3
III	3	3	3	3	3	3
Rerata	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00	3.00
Predikat	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus	Bagus

Penguatan (*Reinforcement*)

Setelah dilakukan evaluasi, secara psikologis peserta pelatihan perlu diberikan penguatan (*reinforcement*) agar mereka termotivasi, baik terhadap mereka yang motivasinya kurang maupun bagus dalam melakukan praktik. Di samping itu, diberikan juga masukan terkait kekurangan-kekurangan yang perlu mendapat perhatian saat melakukan pengolahan kue yang disiapkan untuk dijual kepada pelanggan yang ada di Lapas

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada (1) Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Akademi Pariwisata Denpasar yang telah mendanai PkM di Lembaga Pemasaryakatan Kelas II Kerobokan; (2) Kepala Lembaga Pemasaryakatan Kelas II Kerobokan yang sudah memfasilitasi kegiatan PkM Akademi Pariwisata Denpasar dengan sangat baik, dari PkM pertama sampai ketiga; dan (3) para narapidana (mitra) yang sudah mengikuti pelatihan *pastry* dengan penuh antusias.

KESIMPULAN

Pelaksanaan pelatihan yang dilaksanakan selama 5 hari berhasil memberikan keterampilan kepada mitra (para narapidana) dalam bidang *pastry*. Penguasaan enam jenis *pastry*, yakni (1) *breakfast roll + pancake*, (2) *marble cake + banana roll (chocolate)*, (3) *English cake + singkong keju*, (4) jajan klepon Bali, (5) donut kentang, berdasarkan penilaian unjuk kerja ketiga kelompok peserta, perolehan rata-rata nilai secara kumulatif adalah dalam predikat Baik. Dari beberapa indikator yang memperoleh rata-rata sedang diberikan penguatan (*reinforcement*) oleh instruktur agar bisa ditingkatkan kualitas produk *pastry* yang dibuat selanjutnya.

Hasil praktik *pastry* yang dilakukan oleh mitra sudah dijual di kantin Lapas dan mendapat respon positif dari beberapa pembeli, terutama nara pidana yang berkewarganegaraan asing. Pada PkM selanjutnya, tim PkM Akademi Pariwisata Denpasar akan merancang pelatihan dengan penyiapan menu yang lebih variatif, baik berupa boga maupun *pastry* untuk meningkatkan omzet kantin Lapas. Yang menjadi sasaran paling penting adalah bisa memberdayakan para narapidana secara produktif untuk berwirausaha dari dalam Lapas

DAFTAR PUSTAKA

- Astawa, I. G., Sukita, W. and Sujana, I. M. (2020). Pemberdayaan Warga Binaan Lembaga Pemasaryakatan Kelas II Kerobokan Melalui Pelatihan Tata Boga dan Patiseri. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*. 2(3). 115–122. [10.30864/widyabhakti.v2i3.206](https://doi.org/10.30864/widyabhakti.v2i3.206).
- Listyowati, T. (2021). Metode Hand on Cooking untuk Meningkatkan Keterampilan Praktik Pengolahan Makanan Indonesia di SMK Budi Mulia Dua Yogyakarta. *Keluarga: Jurnal Ilmiah Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 7(1). 28–40.
- Masdarini, L. and Devi, M. (2011). Pemahaman, Sikap, Dan Unjuk Kerja Higienesanitasi Siswa Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Di SMK Bidang Keahlian Tata Boga. *Teknologi Dan Kejuruan*. 34(2). 165–178. <http://dx.doi.org/10.17977/tk.v34i2.3029>
- Peraturan Pemerintah No. 37 Tahun 2009 tentang Dosen, Pub. L. No. 37 (2009). <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/4956/pp-no-37-tahun-2009>
- Pratiwi, S. A. and Sastrawan, W. K. (2017). Pelaksanaan Pembinaan Narapidana Sebagai Upaya Mengatasi Munculnya Residivis di Pemasaryakatan Kelas IIB Singaraja. *Kertha Widya*. 5(1). 82–97. <https://ejournal.unipas.ac.id/index.php/KW/article/view/479/404>.

- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*. 6(2). 127–136. 10.51169/ideguru.v6i2.201.
- Rinawati, W. et al. (2019). Pelatihan Pengolahan Makanan bagi Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Rumah Tahfidzqu Deresan Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga dan Busana*. 14(1). <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/33694>