

Pelatihan Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis

Besse Qur'ani^{1*}, Haerani¹, Wardimansyah Ridwan¹, Gawarti¹, Muliani¹

¹ Universitas Negeri Makassar, 90224, Indonesia

*Correspondent Email: besseQurani@unm.ac.id

DOI: <https://doi.org/10.35914/jepkm.v3i2.236>

Article History:

Received: 11-11-2024

Revised: 23-11-2024

Accepted: 03-12-2024

Keywords: *Pelatihan, Bakpao, Teknik Autolisis.*

*Cite this Article:

Qur'ani, B., Haerani, H., Purnamasari, F., Gawarti, G., & Muliani, M. (2024). Pelatihan Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis. *Jurnal Edukasi dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(2), 66-74.

Abstrak: Bakpao adalah kue tradisional Tionghoa yang disukai oleh orang Indonesia. Usaha rumahan bakpao memiliki potensi ekonomi yang besar, terutama bagi mereka yang memiliki sumber daya terbatas. Teknik autolisis adalah teknik yang digunakan untuk meningkatkan kualitas adonan dengan istirahat singkat adonan setelah pencampuran air dan tepung tanpa penambahan ragi atau bahan lain untuk menghasilkan tekstur yang lebih halus. Metode yang dilakukan dalam kegiatan ini berupa pelatihan dan praktek secara langsung. Kegiatan pengabdian ini mendapat perhatian dan dukungan yang baik dari peserta yaitu ibu-ibu di Yayasan Pendidikan Adhiputeri Makassar. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang tepat waktu di tempat acara, antusiasme mengikuti proses pelatihan, banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat saat acara berlangsung, serta adanya beberapa peserta yang minta dibimbing untuk kedepannya karena memiliki keinginan untuk mencoba dan membuat usaha bakpao. PKM ini berdampak pada peningkatan pemahaman peserta terkait metode autolisis dalam adonan bakpao sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan.

Abstract: *Bakpao is a traditional Chinese pastry favored by Indonesians. Home-based bakpao businesses have great economic potential, especially for those with limited resources. The autolysis technique is a technique used to improve the quality of the dough by resting the dough briefly after mixing water and flour without adding yeast or other ingredients to produce a smoother texture. The methods used in this activity are training and direct practice. This community service activity received good attention and support from the participants, namely the mothers at the Adhiputeri Makassar Education Foundation. This can be seen from the punctual presence of participants at the event venue, enthusiasm in participating in the training process, the many questions asked by the community during the event, and the presence of several participants who asked for guidance for the future because they had the desire to try and create a bakpao business. This PKM has an impact on increasing participants' understanding of the autolysis method in bakpao dough before and after participating in the training.*

Pendahuluan

Autolisis adalah metode pembuatan adonan konvensional tanpa mixer. Autolisis adalah proses pencampuran tepung dan air ke dalam adonan roti dan kemudian mendiamkan adonan dalam jangka waktu tertentu hingga terbentuk gluten, yang menunjukkan adonan yang lembut,

lembut, dan elastis. Setelah bahan-bahan dicampur secara merata, tanpa mengaduk hingga adonan kalis, adonan kemudian diuleni sebentar, sehingga gluten dapat terbentuk. Teknik ini dikembangkan karena merupakan metode termudah untuk mendapatkan bentuk, tekstur, dan rasa yang lebih baik dari adonan roti (Muhammadien et al., 2021).

Metode autolisis memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan metode pembuatan roti lainnya (Nurfatihayati et al., 2022). Ini termasuk waktu fermentasi yang lebih singkat, tidak perlu membuat adonan pre-dough atau adonan biang, dan tidak perlu menambahkan bahan tambahan yang memiliki sifat yang membantu atau meningkatkan tekstur adonan roti yang diinginkan. Autolisis, teknik pembuatan roti tradisional termudah, dapat menghasilkan roti dengan rasa dan tekstur yang lebih baik. Karena metode pembuatannya yang mudah dan tidak memerlukan alat mahal seperti mixer dan proofer box, metode autolisis dapat menjadi salah satu peluang usaha yang bagus (Muhammadien et al., 2021).

Usaha rumahan bakpao memiliki potensi ekonomi yang besar, terutama bagi mereka yang memiliki sumber daya terbatas. Bakpao adalah produk yang ideal untuk pemberdayaan masyarakat karena mudah diakses dan tidak memerlukan teknologi canggih. Pelatihan pembuatan bakpao juga dapat membantu dalam memasarkan produk baik secara lokal maupun melalui e-commerce, yang semakin populer di Indonesia (Hudiah et al, 2020).

Pada masa Dinasti Tang dari abad ke-7 hingga abad ke-10 Masehi, jenis makanan bakpao yang berasal dari Tiongkok masuk dan diterima oleh masyarakat Indonesia keturunan Cina (Romandon & Ratnaningsih, 2019). Diperkirakan bakpao dibawa oleh para pedagang Tiongkok, dan mereka diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Setelah itu, bakpao menjadi salah satu makanan terkenal dan populer di Indonesia. Makanan bakpao yang telah melalui proses adaptasi sekarang menjadi makanan asli dengan cita rasa kontemporer (Fazura & Husein, 2024).

Saat ini, begitu banyak makanan ringan yang dijajakan di pinggir jalan, dan makanan ringan ini biasanya bermacam-macam jenis yang dijual di pinggir jalan, salah satu jenis makanan ringan yang sangat diminati oleh orang-orang untuk diperdagangkan untuk dikonsumsi. Di negeri panda, bakpao ternyata punya banyak sebutan, seperti baozi, bausak, dan pao, karena kata bak berarti daging dan pao adalah bungkusan. Ada peluang untuk menarik lebih banyak pelanggan dengan berkembangnya variasi isi bakpao, dari yang tradisional hingga modern, seperti bakpao dengan isi daging, kacang, coklat, dan berbagai rasa lainnya (Maharani, & Elida, 2024). Inovasi dalam pembuatan produk juga dapat meningkatkan daya saing dan membuat bakpao lebih menarik di pasar yang semakin kompetitif (Fazura & Husein, 2024).

Bakpao merupakan kue tradisional yang populer dikonsumsi oleh masyarakat Tionghoa yang disukai oleh orang Indonesia, karena rasanya yang enak dan dapat menunda lapar. Dengan bentuknya yang bundar dan permukaannya yang mencembung, kue seperti ini membuat kita semua ingin memakannya. Kue bakpao biasanya terbuat dari tepung terigu, gula pasir, ragi, susu, garam, dan pengempuk.

Pao adalah salah satu jenis produk makanan yang mirip dengan roti tetapi dibuat dengan cara yang berbeda. (Suryatna, 2015) menjelaskan bahwa pao, juga dikenal sebagai roti kukus,

adalah produk fermentasi yang terbuat dari tepung terigu dan dimasak dengan cara dikukus. Tepung terigu menjadi pilihan penting saat membuat pao, dan tepung terigu diklasifikasikan menjadi beberapa klasifikasi berdasarkan tingkat proteinnya. Ini adalah perbedaan protein yang akan mempengaruhi produk akhir.

Pembuatan pao biasanya menggunakan tepung protein rendah atau sedang. Baik roti maupun bakpao dibuat dengan tepung terigu. Dalam hal ini, tepung terigu sebagian besar terdiri dari gluten dan pati, bersama dengan sejumlah kecil lipid dan pentosan (terutama arabinoksilan). Semakin banyak gluten yang terkandung dalam tepung, semakin kenyal dan tidak mudah pecah adonan. Tepung dengan gluten tinggi sangat bagus untuk membuat roti karena akan mengikat dengan mudah dengan bahan lain. Gluten yang terkandung dalam terigu bertanggung jawab atas retensi dan struktur gas formasi. Pilihan protein yang tidak tepat pada tepung dapat mengurangi retensi karbon dioksida yang dihasilkan oleh ragi, menyebabkan tekstur yang kasar, kaku, dan tidak elastis.

Pao biasanya dimakan dalam keadaan hangat untuk membuat teksturnya lembut. Pao dapat bertahan hingga satu hari pada suhu ruang. Tetapi pao yang disimpan terlalu lama akan retrogradasi. Dengan menambahkan bahan yang berfungsi sebagai emulsifier, yang dapat menjaga kesetabilan suatu produk, proses retrogradasi dapat dihentikan (Ramasari et al., 2012). Emulsifier digunakan untuk mengurangi tegangan permukaan antara kedua fase, yang memudahkan pembentukan emulsi. Emulsifier membuat adonan lebih stabil, mudah mengembang, tercampur dengan sangat rata, tidak terlalu cair atau terlalu padat, dan tidak mudah berubah oleh kondisi lingkungan. Emulsifier adalah bahan tambahan makanan yang memiliki dua gugus ikatan: ikatan hidrofilik dan ikatan lipofilik (Muzhahir et al., 2022). Putih telur adalah contoh emulsifier yang dapat digunakan, meskipun kemampuan emulsifiernya kurang dari kuning telur. Putih telur memiliki kemampuan untuk berfungsi sebagai emulsi alami yang dapat digunakan sebagai pengganti minyak. Putih telur juga memiliki protein yang dapat berfungsi sebagai pengemulsi, meskipun dengan kekuatan yang lebih rendah daripada kuning telur (Agustina et al., 2013).

Produk pao yang mengalami proses penyimpanan atau tidak langsung dikonsumsi setelah proses pengukusan akan lebih keras daripada produk pao yang tidak mengalami proses pengukusan. Terbentuknya fraksi kristalin dan kehilangan sifat pengikatan air dapat menyebabkan kekerasan. Dalam kebanyakan kasus, proses retrogradasi akan berjalan dengan baik pada pH 5-7, tidak akan berjalan di atas pH 10 dan akan mengalami peningkatan di bawah pH 2. Laju proses retrogradasi pada produk akan mempengaruhi teksturnya. Laju retrogradasi yang lebih tinggi akan menghasilkan tekstur yang lebih keras, dan sebaliknya. Dalam pengolahan makanan, retrogradasi amilosa berhubungan dengan sifat lengket, kemampuan untuk menyerap air, dan daya cerna, sedangkan retrogradasi amilopektin berhubungan dengan staling pada roti dan kue (Agustina et al., 2013). Proses retrogradasi pao harus dihentikan atau diperlambat. Tekstur pao yang keras akan membuat tingkat konsumsi menjadi lebih rendah. Putih telur adalah salah satu contoh bahan tambahan makanan yang dapat meningkatkan sifat fisik dan berfungsi sebagai emulsifier. Untuk membuat bakpao, metode kompensional—metode No Time Dough—hanya memerlukan satu proses pengembangan dan adonan yang

telah mengembang dengan sempurna langsung dipanggang hingga matang. UKM sering menggunakan metode ini.

Persoalan yang dihadapi mitra ini adalah mitra belum memiliki pengetahuan mengenai teknik autolysis pada pengolahan Bakpao. Oleh karena itu, perlu diberikan solusi pemecahan yaitu melakukan pengabdian masyarakat dengan memberikan pelatihan yaitu: “Pelatihan Pembuatan Bakpao dengan Teknik Outolisis” bagi Ibu-Ibu di Yayasan Pendidikan Adhiputeri di Kota Makassar.

Metode

Metode pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah berupa pelatihan dan praktek secara langsung untuk bisa meningkatkan keterampilan dalam membuat bakpao dengan Teknik autolisis sehingga lebih menarik dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Dalam pelatihan ini, metode yang digunakan adalah metode ceramah, diskusi, tanya jawab, dan praktek secara langsung Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis.

Kegiatan ini dimulai pada bulan April 2024 pelaksanaan pendampingan pada bulan Juli 2024. Kegiatan PKM ini dilaksanakan Yayasan Pendidikan Adhiputeri Makassar. oleh pengabdi dari Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Makassar. Dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang ibu rumah tangga. Teknik pendampingan yang diberikan pada kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah dengan menggunakan metode interaktif dan demonstrasi sekaligus konsultasi mengenai pembuatan Bakpao menggunakan teknik autolisis. Jenis bakpao yang dibuat oleh peserta adalah Bakpao dengan isian cokelat, keju dan ayam suwir. Permasalahan pada peserta adalah belum mengetahui kriteria memilih bahan, alat dan proses pembuatan Bakpao dengan Teknik Outolisis yang baik dan benar.

Solusi yang diprioritaskan kepada peserta dalam pelaksanaan PKM ini antara lain:

1. Memiliki pengetahuan tentang kriteria memilih bahan yang digunakan dalam Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisi
2. Memiliki pengetahuan tentang alat yang digunakan dalam Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis.
3. Memiliki pengetahuan/keterampilan tentang proses Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis yang baik dan benar.

Metode pelatihan pembuatan bakpao dengan teknik autolisis terdiri dari: 1) pembukaan dan penjelasan singkat acara pelatihan; 2) penjelasan tentang alat dan bahan yang akan digunakan; 3) persiapan bahan adonan; 4) demonstrasi pembuatan bakpao autolisis; 5) penjelasan tentang metode autolisis dan keunggulannya; 6) pengisian dan pengukusan bakpao; 7) packing; dan 8) kuis dan evaluasi kegiatan.

Adapun tahapan lebih rinci yang dilaksanakan dalam pelaksanaan kegiatan ini antara lain yaitu sebagai berikut:

- a. Tim pelaksana PKM mengurus perizinan kepada pemerintah setempat dan Institusi LPM UNM.

- b. Pelaksana bersama mitra mengundang keluarga masyarakat untuk memberikan pemahaman mengenai rencana kegiatan yang akan dilakukan sebagai bentuk sosialisasi awal kegiatan.
- c. Memberikan pemahaman kepada mitra mengenai manfaat dari pelaksanaan PKM.
- d. Mempersiapkan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian.
- e. Melaksanakan pelatihan pembuatan bakpao dengan teknik outolisis dengan tahapan yaitu (1) peserta diberikan materi dasar mengenai bahan yang digunakan pada pembuatan bakpao dengan teknik outolisi; (2) Peserta diberikan materi dasar mengenai alat yang digunakan pada pembuatan bakpao dengan teknik outolisis; (3) Peserta diberikan materi pelatihan dan praktek secara langsung proses pembuatan bakpao dengan teknik outolisis yang baik dan benar.

Hasil dan Pembahasan

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, berbagai hal dilakukan, termasuk pembuatan spanduk, penelitian literatur tentang teknik autolisis yang akan digunakan, bahan yang akan digunakan, bahan baku untuk bakpao. Selanjutnya, persiapan materi pelatihan dan diskusi fokus grup (FGD) dengan seluruh tim pengabdian.

Adapun bahan-bahan yang dipersiapkan antara lain yaitu:

- (1) Bahan biang meliputi:
 - 500gr Terigu pro sedang/rendah
 - 75gr gula pasir
 - 250-270ml air (d disesuaikan)
 - secukupnya pemutih (white Opaque)
- (2) Bahan lainnya meliputi:
 - 10gr ragi + 1-2sdm air.
 - 1sdt Emulsifier (SP/Tbm/ovalet)
 - 75gr shortening



Gambar 1. Pengenalan Alat dan Bahan

b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Tim Pengabdian Masyarakat menyampaikan teori tentang pengenalan alat dan bahan dalam pembuatan bakpao serta demonstrasi langsung pembuatan bakpao dengan metode autolisis. Setelah itu, diskusi dilakukan dan memberikan alternatif bahan lain yang biasa digunakan saat membuat kue dan roti.

Adapun proses pembuatan bakpao menggunakan teknik autolysis adalah sebagai berikut.

1. Mencampurkan semua bahan biang kemudian diuleni lalu diamkan 1 jam lebih. (Batas 8jam)
2. Setelah adonan di autolysis, dilakukan penambahan ragi kemudian, diuleni kembali hingga rata lalu menambahkan SP dan mengulangi kembali hingga rata dan terakhir menambahkan shortening dan diuleni hingga kalis.
3. Setelah adonan kalis, adonan dibagi lalu dilakukan rounding.
4. Adonan diisi dengan isian (cokelat/ keju/ ayam suwir) kemudian didiamkan/ proofing (tidak perlu ditutup).
5. Proofing kurang lebih 30 menit. (Biasanya disesuaikan dengan cuaca, jika cuaca agak panas biasanya hanya 25 menit namun jika cuaca agak sedikit dingin biasanya hingga 35 menit).
6. Setelah adonan di proofing, adonan dikukus selama 7 menit (untuk pungkusan pertama), dan 6 menit (untuk pengukusan kedua).

Catatan:

- Semakin lama adonan biang didiamkan biasanya teksturnya juga akan semakin lembek
- Jika adonan agak besar, pengukusan dilakukan selama 8/7 menit.
- Bakpao dapat bertahan hingga 3 hari, jika disimpan didalam kulkas. Panaskan selama 1-2 menit

Metode autolisis adalah proses mencampur tepung dan air ke dalam adonan roti, kemudian mendiamkan adonan selama waktu tertentu hingga terbentuk gluten, yang menunjukkan adonan yang lembut dan elastis (Muhammadien et al., 2021).



Gambar 2. Demonstasi Pembuatan Bakpao dengan Teknik Autolisis

c. Tahap Evaluasi Kegiatan

Setelah pelatihan pengolahan bakpao dengan Teknik autolisis, tim pengabdian melakukan evaluasi pemahaman peserta tentang teori pelatihan. Tujuan evaluasi ini adalah untuk mengetahui seberapa jauh peserta memahami materi yang disampaikan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta tidak pernah membuat bakpao sebelumnya dan belum pernah menggunakan Teknik autolisis sebelumnya. Selain itu, peserta diberikan kesempatan untuk bertanya jika masih terdapat hal yang belum dipahami dalam pelaksanaan pelatihan tersebut.



Gambar 3. Antusias Peserta Memberikan Pertanyaan dalam Proses Pelatihan

Setelah pelatihan pembuatan bakpao dengan metode ini, hampir semua peserta tertarik untuk mencobanya di rumah karena dianggap mudah dan hanya membutuhkan alat yang sederhana.



Gambar 4. Penyerahan Sertifikat kepada Peserta yang Mengikuti Pelatihan

Sangat terlihat bahwa peserta sangat serius dan tertarik dengan pelatihan ini. Mereka meminta tim untuk melakukannya lagi dengan tema dan bidang pelatihan lain. Selain itu, peserta meminta kesempatan untuk berkonsultasi jika menemukan masalah dalam proses pembuatan bakpao dengan metode autolisis, baik untuk skala rumahan maupun usaha kecil dan menengah.

Bisnis kue merupakan salah satu bisnis yang trend dan berpeluang saat ini. Bisnis

kuliner berkembang tidak lepas dari kebutuhan masyarakat akan makanan dengan cita rasa tinggi. Karena minat masyarakat yang besar terhadap makanan dan kue tradisional, pengusaha kuliner dapat memanfaatkan peluang bisnis tersebut (Muflikah et al., 2023).

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian ini mendapat perhatian dan dukungan yang baik dari peserta yaitu ibu-ibu di Yayasan Pendidikan Adhiputeri Makassar. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang tepat waktu di tempat acara, antusiasme mengikuti proses pelatihan, adanya beberapa peserta yang minta dibimbing untuk kedepannya karena memiliki keinginan untuk mencoba dan membuat usaha bakpao secara komersil yang secara tidak langsung akan berpengaruh pada peningkatan perekonomian masyarakat di desa tersebut. Selain itu, pada proses pembuatan bakpao dengan teknik autolisis ini cukup menarik minat peserta dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat saat acara berlangsung. PKM ini berdampak pada peningkatan pemahaman peserta terkait metode autolisis dalam adonan bakpao sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan oleh tim pengabdian ini mendapat perhatian dan dukungan yang baik dari peserta yaitu ibu-ibu di Yayasan Pendidikan Adhiputeri Makassar. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang tepat waktu di tempat acara, antusiasme mengikuti proses pelatihan, adanya beberapa peserta yang minta dibimbing untuk kedepannya karena memiliki keinginan untuk mencoba dan membuat usaha bakpao secara komersil yang secara tidak langsung akan berpengaruh pada peningkatan perekonomian masyarakat di desa tersebut. Selain itu, pada proses pembuatan bakpao dengan teknik autolisis ini cukup menarik minat peserta dilihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh masyarakat saat acara berlangsung. PKM ini berdampak pada peningkatan pemahaman peserta terkait metode autolisis dalam adonan bakpao sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terimakasih dan rasa hormat kepada orang tua, Rektor Universitas Negeri Makassar Prof. Dr. Karta Jayadi, M.Sn., Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar Prof. Dr. Drs. Ir. Jamaluddin, M.P., IPM., Dr. St. Aisyah, M.Pd., dan semua pihak yang juga turut memberikan semangat kepada penulis.

Daftar Pustaka

- Agustina, N., Thohari, I., & Rosyidi, D. (2013). Evaluasi sifat putih telur ayam pasteurisasi ditinjau dari pH, kadar air, sifat emulsi dan daya kembang Angel Cake. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*, 23(2), 6–13. <http://jiip.ub.ac.id/>
- Fazura, A., & Husein, A. E. (2024). Studi Kelayakan Bisnis Usaha Bakpao. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(3), 1292–1296.

- Handayani, S. M., Rahayu, E. S., Irianto, H., Setyowati, Sundari, M. T., & Widadie, F. (2022). Diversifikasi Produk Sebagai Strategi Bertahan dan Berkembang di Masa Pandemi Desa Prima Kenanga. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(Special-1), 148–156. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v7ispecial-1.2361>
- Hudiah, A., Pratama, N. H., & Qur'ani, B. (2020). Innovation of Traditional Cakes Made of Vegetables and Fruits by Craft Subject Teachers'working Group. *Paulus Journal of Society Engagement*, 1(2).
- Maharani, A., & Elida, E. (2024). Quality Of Bakpao with The Use Of Different Steaming Equipment. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 5(2), 291-301.
- Muflikah, B., Bimo, D. S., Nurmawati, Kadarwati, S., Dartani, M. Y. R., & Lestariningsih, E. D. (2023). Pelatihan Keterampilan Pengolahan Aneka Kue Berbahan Pangan Labu Kuning Untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat. *Jurnal Abdimas Ilmiah Citra Bakti*, 4(4), 711–722. <https://doi.org/10.38048/jailcb.v4i4.2185>
- Muhammadien, F., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2021). Pengaruh Lama Penyimpanan Adonan Pada Metode Autolisis Dalam Pembuatan Donat Terhadap Daya Terima Konsumen. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2), 46. <https://doi.org/10.24114/jnc.v1i2.26155>
- Muzhahir, Z., Unzilairrizqi, Y. el R., & 3, W. (2022). Analisis Pengendalian Mutu Pada Produk Roti di UMKM Orchid Bakeshop. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 2(01), 1–8.
- Nurfatihayati, N., Mutamima, A., Alfarisi, C. D., Drastinawati, D., & Yelmida, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Donat Praktis dengan Metode Autolisis di Lingkungan Dharma Wanita Persatuan Fakultas Teknik Universitas Riau. *Warta Pengabdian Andalas*, 29(2), 123-129.
- Ramasari, E. L., Ma'ruf, W. F., & Riyadi, P. H. (2012). Aplikasi Karagenan Sebagai Emulsifier Di Dalam pembuatan Sosis Ikan Tenggiri (*Scomberomorus guttatus*) Pada Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Perikanan*, 1(2), 1.
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (2019). Bakpao hanjeli sebagai alternatif kudapan sehat. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 1–6.
- Siregar, J. (2020). Pemanfaatan Media Pembelajaran Pada Mata Pelajaran Mengolah Makanan Kontinental DI SMK Negeri 3 Padangsidempuan. *Ensiklopedia Social Review*, 2(1), 51–57.
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. *Teknobuga*, 2(2), 18–25.