

2023

**UPTD BLK PAYAKUMBUH**

Disnakertrans Provinsi Sumatera Barat



# LAPORAN KEGIATAN

PELATIHAN PEMBUATAN ROTI DAN KUE  
(160 JP)  
NAGARI KOTO BARU  
KEC. LUHAK NAN DUO  
KAB. PASAMAN BARAT  
15 FEBRUARI s/d 09 MARET 2023

Disnakertrans Provinsi Sumatera Barat  
UPTD Balai Latihan Kerja (BLK) Payakumbuh  
Jl. Kamboja No. 10, Kel. Subarang Batuang  
Payakumbuh

 blk\_payakumbuh

 UPTD Balai Latihan Kerja –  
BLK Payakumbuh

# bangga  
melayani  
bangsa

**BerAKHLAK**

Berorientasi Pelayanan Akuntabel Kompeten  
Harmonis Loyal Adaptif Kolaboratif

Terwujudnya  
Sumatera Barat Madani  
yang Unggul dan Berkelanjutan

**LAPORAN AKHIR**  
**KEGIATAN PELAKSANAAN PELATIHAN KERJA**  
**BERDASARKAN KLASTER KOMPETENSI**  
**PROGRAM PKPTK UPTD BLK PAYAKUMBUH**  
**TAHUN ANGGARAN 2023**



**KEJURUAN** : **PEMBUATAN ROTI DAN KUE**  
**JUMLAH JAM** : **160 Jam Pelajaran**  
**LOKASI KEGIATAN** : **NAGARI KOTO BARU KEC. LUHAK NAN DUO**  
**KAB. PASAMAN BARAT**  
**MULAI** : **15 Februari 2022**  
**SELESAI** : **9 Maret 2023**

**DINAS TENAGA KERJA DAN TRANSMIGRASI PROVINSI SUMATERA BARAT**  
**UPTD BALAI LATIHAN KERJA PAYAKUMBUH**  
**Jln. Kamboja No. 10 Kel. Seberang Betung Kotak Pos 113 Tel. 0752-93632**  
**PAYAKUMBUH**

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kita panjatkan kehadirat Allah S.W.T Yang Maha Esa , atas limpahan Rahmat dan KaruniaNya, UPTD Balai Latihan Kerja Payakumbuh sudah dapat menyusun Laporan pelaksanaan kegiatan Pelatihan Jurusan Pembuatan Roti Dan Kuedi Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kab. Pasaman Barat Tahun Anggaran 2023.

Laporan ini disusun sebagai Pertanggung Jawaban telah dilaksanakannya Kegiatan Pelatihan Jurusan Pembuatan Roti Dan Kue Tahun Anggaran 2023, baik itu kegiatan Fisik maupun Keuangannya. Disamping itu laporan ini dapat digunakan sebagai bahan evaluasi sekaligus sebagai bahan masukan untuk peningkatan kualitas pelaksanaan kegiatan pelatihan dimasa mendatang.

Akhirnya kepada semua pihak yang telah ikut membantu dalam penyusunan laporan pelaksanaan kegiatan ini kami ucapkan terima kasih.

Payakumbuh, Maret 2023  
UPTD Balai Latihan Kerja Payakumbuh  
Kepala



**SATRI EDI, S.Sos**  
NIP. 19700808 199903 1 003

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR

BAB I PENDAHULUAN

BAB II PELAKSANAAN PELATIHAN

BAB III KENDALA dan PEMECAHAN

BAB IV PENUTUP

LAMPIRAN-LAMPIRAN

SK Penyelenggaraan Kegiatan Pelatihan

SK Penugasan Instruktur dan Panitia Kegiatan

Surat Penugasan Instruktur

Kurikulum Pelatihan

Jadwal Pelatihan

Tanda Terima Bahan Latihan, ATK, Modul, Pakaian Kerja

Rekapitulasi Kehadiran Siswa

Daftar Hadir Siswa

Daftar Hadir Panitia

Daftar Pemakaian Bahan Latihan

Daftar Mengajar Instruktur

Rekapitulasi Mengajar Instruktur

Daftar Nilai Siswa Pelatihan

Tanda terima sertifikat

Copy sertifikat siswa

Dokumentasi

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Sehubungan dengan makin sempit dan terbatasnya kesempatan kerja yang tersedia, menyebabkan semakin tingginya tingkat persaingan untuk merebut peluang kerja yang tersedia. Dalam hal ini tenaga kerja yang berkualitas yang dapat bersaing memasuki pasar kerja, untuk itu dibutuhkan tenaga kerja yang terampil dan produktif agar dapat bersaing dalam pasar kerja. Tenaga kerja terampil tersebut harus memenuhi standar kualifikasi yang diakui oleh pengguna tenaga kerja. Untuk dapat mencapai kualitas tenaga kerja yang sesuai dengan standar kualifikasi tersebut dibutuhkan peranan pemerintah dalam pengembangan Sumber Daya Manusia.

Untuk mengantisipasi hal tersebut Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat sebagai perpanjangan tangan Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi membuka kesempatan bagi pencari kerja untuk meningkatkan dan mengembangkan keterampilan yang dimilikinya.

Berdasarkan hal tersebut diatas Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat melalui UPTD Balai Latihan Kerja Payakumbuh sesuai dengan tupoksinya menyelenggarakan / mengembangkan program pelatihan yang sesuai dengan tuntutan pasar kerja, salah satunya Jurusan Pembuatan Roti Dan Kue

### B. Tujuan dan Sasaran

Tujuan :

Untuk mempersiapkan tenaga kerja terampil beretos kerja tinggi khususnya Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue dan mampu bersaing dipasar kerja sehingga dapat meningkatkan perekonomian masyarakat.

Sasaran :

Memberi keterampilan kepada pencari kerja yang ingin bekerja diperusahaan atau membuka usaha mandiri, dalam rangka mengurangi pengangguran di Sumatera Barat.

### C. Dasar Hukum Pelaksanaan Pelatihan

1. Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan;
2. Undang-undang Nomor 17 tahun 2003, tentang keuangan Negara;
3. Undang-undang Nomor 1 tahun 2004, tentang Perbendaharaan Negara;
4. Undang-undang Nomor 32 tahun 2004, tentang Pemerintahan Daerah beserta Perubahannya;
5. Keputusan Presiden Nomor 54 tahun 2010, tentang Pedoman Pelaksanaan Barang/Jasa Pemerintah beserta Perubahannya;
6. Peraturan Menteri Dalam Negeri Nomor 17 tahun 2007, tentang Pedoman Teknis Pengelolaan Barang Milik Daerah;
7. Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 4 tahun 2008, tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Dinas Daerah Provinsi Sumatera Barat;
8. Keputusan Gubernur Provinsi Sumatera Barat No.111 Tahun 2017, tentang Pembentukan Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD) Provinsi Sumatera Barat;
9. Keputusan Kepala Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat Nomor : 821/31/A/2011 tentang Uraian Tugas UPTD Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat;
10. Keputusan Gubernur Sumatera Barat Nomor. 903-925-2022 tanggal 5 Desember 2022 tentang Penunjukan Aparatur Sipil Negara Sebagai Pengguna Anggaran, Penandatanganan Surat Perintah Membayar, Kuasa Pengguna Anggaran, Bendahara Pengeluaran, Bendahara Penerimaan, dan Bendahara Pengeluaran Pembantu pada Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat.
11. Dokumen Pelaksanaan Anggaran Satuan Kerja Perangkat Daerah (DPA-SKPD) Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Sumatera Barat Tahun Anggaran 2023 Nomor DPA/A.1/2.07.3.32.0.00.01.0000/001/2023 tanggal 6 Januari 2023.

## BAB II PELAKSANAAN PELATIHAN

### A. PERSIAPAN

#### 1. Persiapan Peserta

Sebelum dilaksanakan Pelatihan kita harus menyiapkan calon peserta pelatihan, dengan tahapan-tahapan :

- a. Melakukan Recruitment calon peserta pelatihan
- b. Melakukan testing masuk sebagai calon peserta Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue yang terdiri dari tes tertulis materi umum, dan tertulis materi
- c. Melaksanakan Tes Wawancara

Setelah tahapan testing selesai dilaksanakan, selanjutnya diumumkan hasil testing penerimaan calon peserta yang diterima, untuk menjadi peserta pelatihan dengan jumlah sebanyak 16 (enam belas) orang ditambah dengan 3 orang sebagai cadangan.

Bagi calon siswa yang lulus agar melaksanakan daftar ulang, untuk menjadi peserta program pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue.

#### 2. Persiapan Administrasi dan Keuangan

Administrasi dan keuangan dipersiapkan untuk menunjang pelaksanaan pelatihan. Menyiapkan BPL yang didalamnya terdiri dari blangko-blangko yang diperlukan berkaitan dengan administrasi pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Menerbitkan SK Penyelenggaraan Pelaksanaan Pelatihan

Menerbitkan Surat Penugasan Instruktur Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue

#### 3. Persiapan Penyelenggaraan, Instruktur, bahan dan alat pelatihan Sebelum penyelenggaraan pelatihan dimulai, maka perlu diadakan persiapan-persiapan sbb :

Persiapan ruang teori

Persiapan ruang praktek

Persiapan peralatan pelatihan yang diperlukan untuk kegiatan pelatihan

Persiapan bahan latihan praktek untuk kegiatan pelatihan.

## B. PELAKSANAAN

Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan sebanyak 160 jam pelatihan, yang terdiri dari materi teori dan praktek. Dalam 20 (dua puluh) hari dilaksanakan sebanyak 8 jam pelatihan @ 45 menit.

Sesuai dengan Surat Keputusan Pengguna Anggaran UPTD BLK Payakumbuh Nomor : 895/005/BLK-PYK/II/2023 tanggal 13 Februari 2023 tentang Penyelenggaraan Kegiatan Pelatihan Sub Kejuruan Pembuatan Roti Dan Kue di Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kab. Pasaman Barat yang mana pelaksanaannya dimulai tanggal 15 Februari sampai dengan 9 Maret 2023.

### 1. Pembukaan Pelatihan

Pembukaan program pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue dilaksanakan pada tanggal 14 Februari 2023. Acara tersebut dihadiri oleh karyawan-karyawati Balai Latihan Kerja Payakumbuh, Dinas Tenaga Kerja Nagari Terkait, Perangkat Nagari dan Kecamatan dan peserta pelatihan. Pelatihan tersebut dibuka oleh Anggota DPRD Provinsi Sumatera Barat Ibu Hj. Yunisra Syahrin, S. Pd.

### 2. Materi Pelatihan

Mata Latihan Kejuruan PEMBUATAN ROTI DAN KUE Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue

### 3. Evaluasi

Evaluasi dilaksanakan setelah materi pelatihan teori dan praktek selesai, bagi peserta yang dinyatakan berhasil dalam mengikuti program pelatihan keterampilan Pembuatan Roti Dan Kue akan diberikan Sertifikat Pelatihan.

Dari 16 (Enam belas) orang peserta Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue, setelah dievaluasi yang dinyatakan berhasil dalam mengikuti Pelatihan sebanyak 16 (Enam belas) orang.

### 4. Penutupan Pelatihan

Program Pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue ditutup secara resmi oleh Bapak Anggota DPRD Provinsi Sumatera Barat Ibu Hj. Yunisra Syahrin, S. Pd pada tanggal 10 Maret 2023. Dalam acara tersebut diserahkan sertifikat kepada peserta yang berhasil lulus.



## 5. Anggaran

Untuk kelancaran kegiatan program pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue tersebut disediakan dana berdasarkan DPA Nomor:

DPA/A.1/2.07.3.32.0.00.01.0000/001/2023 tanggal 6 Januari 2023 meliputi :

- Belanja Bahan-Bahan Bakar dan Pelumas
- Belanja Bahan-Bahan Lainnya
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor-Alat Tulis Kantor
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor- Kertas dan Cover
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor- Bahan Cetak
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor-Benda Pos
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor-Bahan Komputer
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor-Alat Listrik
- Belanja Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor-Alat/Bahan untuk Kegiatan Kantor Lainnya
- Belanja Makanan dan Minuman Rapat
- Belanja Makanan dan Minuman Aktivitas Lapangan
- Belanja Jasa Iklan/Reklame, Film, dan Pemotretan
- Belanja Sewa Alat Peraga Pelatihan
- Belanja Sewa Bangunan Gedung Tempat Pertemuan
- Belanja Sewa Bangunan Gedung Tempat Tinggal Lainnya
- Belanja Kursus Singkat/Pelatihan
- Belanja Perjalanan Dinas

### **BAB III**

#### **KENDALA DAN PEMECAHAN**

##### **A. Permasalahan**

Masalah yang dihadapi dalam pelaksanaan pelatihan Sub Kejuruan Pembuatan Roti Dan Kue adalah sebagai berikut :

1. Peralatan pelatihan Sub Kejuruan Pembuatan Roti Dan Kue sudah usang, sehingga pelatihan yang dilaksanakan kurang sesuai dengan perkembangan teknologi.
2. Kualitas dan Kuantitas Instruktur yang ada masih kurang.

##### **B. Pemecahan Masalah**

Untuk mengantisipasi permasalahan yang dihadapi dalam pelaksanaan pelatihan diambil langkah – langkah sebagai berikut :

1. Perlu pengadaan peralatan pelatihan Pembuatan Roti Dan Kue yang sesuai dengan kemajuan teknologi, sehingga setiap siswa dapat mengikuti pelatihan secara maksimal.
2. Instruktur yang ada agar diikutkan Up Grading dalam rangka meningkatkan kompetensinya.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Dari apa yang telah diuraikan dalam Bab-Bab sebelumnya maka dapat disimpulkan :

1. Pelatihan keterampilan Jurusan Pembuatan Roti Dan Kue di Nagari Koto Baru Kecamatan Luhak Nan Duo Kab. Pasaman Barat yang diselenggarakan selama 160 Jam Pelatihan mulai dari tanggal 15 Februari sampai dengan 9 Maret 2023 telah selesai dilaksanakan.
2. Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 16 (Enam belas) orang dan dinyatakan berhasil sebanyak 16 (Enam belas) orang

#### **B. Saran-saran**

Untuk perkembangan UPTD BLK Payakumbuh kedepannya UPTD BLK Payakumbuh menyarankan :

1. Instruktur yang telah ada agar diikutkan Up Grading guna meningkatkan kompetensinya.
2. Diperlukan pengadaan peralatan pelatihan yang sesuai dengan perkembangan saat ini.
3. Agar jumlah dan dana Pelatihan Jurusan Pembuatan Roti Dan Kue dialokasikan lebih besar lagi.