

PKM USAHA ROTI

Jamal Jamal¹⁾, La Ode Musa¹⁾, Nur Rahmah H. Anwar¹⁾, Nur Wahyuni¹⁾
¹⁾Dosen Jurusan Teknik Mesin Politeknik Negeri Ujung Pandang, Makassar

ABSTRACT

The purpose of this Bread Business PKM community service activity is to increase the quantity and quality production of partners as owners of the home industry that produces bread. Another goal is to improve the standard of living of partners and be able to produce new entrepreneurs. The specific target of this activity is to increase the quantity and quality of production by making or holding a bread toaster oven. The method of this activity begins with conducting a survey and interviewing the needs of partners. Furthermore, the partner's problem solving is carried out in the form of making or procuring a bread toaster oven and handing it over to the partner for use. The results obtained were an increase in the quantity and quality of bread products from partners.

Keywords: *Business, Bread, Quantity, Quality, Production, Toaster Oven*

1. PENDAHULUAN

Roti merupakan makanan yang banyak diminati oleh masyarakat disamping karena rasanya juga karena kemudahan (simpler) yaitu mudah dibawah rotinya merupakan makanan yang terjaga kebersihannya serta memiliki cita rasa yang sangat bervariasi serta harganya yang murah dan dapat bersaing dengan produk-produk makanan lainnya. Permintaan roti juga terus berkembang disebabkan karena kesibukan masyarakat yang membutuhkan makanan yang simpel dan berkualitas, menyebabkan roti menjadi pilihan utama.

Minat masyarakat yang sangat tinggi terhadap roti menyebabkan permintaan produksi roti terus berkembang, hal ini tentunya harus diikuti oleh jumlah produksi yang harus mampu memenuhi permintaan masyarakat. Saat ini jumlah produksi roti sudah mampu mengimbangi permintaan masyarakat, hal ini disebabkan bermunculannya pabrik-pabrik roti skala industri menengah.

Satu sisi dengan bermunculannya pabrik-pabrik roti skala industri menengah maka kebutuhan masyarakat dapat terpenuhi tetapi disisi lain rumah-rumah produksi roti skala industri rumah tangga jadi tergeser jika kurang mampu bersaing dengan kualitas produk yang dihasilkan oleh pabrik-pabrik roti skala industri menengah.

Hal inilah yang menjadi kendala bagi rumah-rumah produksi roti skala industri rumah tangga, mereka sebagian tergeser karena tidak mampu bersaing dari segi kualitas dan kuantitas produksi. Tetapi jika mereka mampu bersaing maka mereka dapat menghasilkan keuntungan yang sangat besar karena saat ini banyak bermunculan pasar-pasar modern berupa swalayan mini yang berada dekat dengan masyarakat dan salah produk yang sangat dibutuhkan untuk mereka pasarkan adalah roti.

Beberapa kegiatan pengabdian masyarakat telah dilaksanakan diberbagai tempat, pengabdian yang berhubungan dengan pengembangan usaha masyarakat berupa industri rumah tangga dalam hal produksi roti diantaranya adalah kegiatan pemberdayaan usaha roti dan keripik di kabupaten Karanganyar dan Sukoharjo melalui teknologi pengolahan tepung terigu [1]. Kegiatan lainnya adalah perbaikan proses produksi UKM roti di kota Medan melalui penerapan disiplin teknik industri [2].

Kegiatan Pengabdian lainnya adalah dengan melakukan kegiatan pemberdayaan usaha kecil menengah kuliner roti di kabupaten Simalungun [3]. Terdapat juga yang melakukan kegiatan PKM kelompok usaha roti dan kue dengan kegiatan optimalisasi produk dan proses produksi berbasis pemanfaatan teknologi tepat guna di desa Pesucen dan desa Kalipuro kecamatan Kalipuro kabupaten Banyuwangi provinsi Jawa Timur [4]. Adapula yang melakukan kegiatan pengembangan usaha roti di kota dan kabupaten Bandung [5]. Terdapat juga kegiatan pendampingan industri rumah tangga kuliner roti di desa Mangga Dua kecamatan Tanjung Beringin kabupaten Serdang Bedagai [6].

Mitra memiliki industri rumah tangga dengan produksi roti, selama ini mitra telah menjual produknya di warung-warung perumahan dan telah memulai untuk menjajakan produknya di pasar-pasar modern (swalayan) yang berada disekitar rumahnya. Akan tetapi dengan masuknya produk roti dari pabrik-pabrik industri menengah yang memiliki kualitas dan kuantitas yang baik maka mitra mengalami kendala besar

¹⁾Korespondensi penulis: Jamal Jamal, Telp 081343670304, jamal_mesin@poliupg.ac.id

karena kurang mampu bersaing dengan produk roti dari pabrik-pabrik industri menengah. Kekalahan mitra adalah dari segi kualitas dan kuantitas produksi tetapi dari segi cita rasa mitra berani bersaing dengan pabrik-pabrik roti industri menengah tersebut.

Melihat kondisi mitra tersebut maka proposal ini diajukan untuk membantu mitra dalam memperbaiki kualitas produksi serta meningkatkan kuantitas produksinya.

Permasalahan utama mitra terus didiskusikan dengan pelaksana kegiatan PKM agar ditemukan masalah utama mitra dan solusinya agar mitra mampu bersaing dengan produk roti dari pabrik-pabrik industri menengah.

Setelah melalui proses diskusi panjang maka yang menjadi kesepakatan bersama antara pelaksana PKM dengan mitra tentang permasalahan mitra adalah sebagai berikut:

- a. Mitra memiliki rumah produksi roti skala industri rumah tangga yang menghasilkan produk roti yang memiliki daya saing dari segi cita rasa, sehingga sangat layak untuk terus dikembangkan.
- b. Mitra memiliki pangsa pasar yang baik yaitu warung-warung rumahan, pasar-pasar tradisional dan pasar-pasar modern (swalayan) yang banyak berada disekitar rumah mitra dengan jaraknya tidak terlalu jauh dari rumah mitra.
- c. Mitra memiliki kendala dari segi menjaga kualitas produksi yaitu dari segi pemanggangan roti dan pengadukan adonan, sehingga daya saing mitra dengan usaha sejenis berkurang utamanya sejak adanya pabrik-pabrik roti industri skala menengah. Rendahnya kualitas produksi roti mitra lebih dominan dipengaruhi oleh proses pemanggangan dari pada proses pengadukan adonan.
- d. Mitra memiliki kendala dari segi meningkatkan kuantitas produksi yaitu dari segi beratnya proses pengadukan adonan dan dari segi jumlah produk yang masuk pemanggangan, sehingga daya saing mitra dengan usaha sejenis juga semakin berkurang. Rendahnya kuantitas produksi roti mitra lebih dominan dipengaruhi oleh proses pengadukan adonan dari pada proses pemanggangan.

2. PELAKSANAAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Penentuan permasalahan prioritas mitra adalah berdasarkan diskusi yang dilakukan langsung kepada mitra yang merupakan ibu-ibu pemilik usaha produksi roti, dimana roti yang diproduksi tidak hanya dikonsumsi tetapi juga diperdagangkan, untuk menambah penghasilan keluarga.

Berdasarkan hasil diskusi dengan mitra maka diperoleh permasalahan prioritas mitra adalah mitra memiliki usaha produksi roti tetapi sangat sulit berkembang disamping itu terkadang produksi berhenti atau produksinya diskontinyu disebabkan oleh beberapa hal yaitu produksi yang kurang bisa bersaing dengan produk sejenis yang ada dipasaran hal ini disebabkan karena kualitas produk yang kurang bisa terjaga sehingga kalah bersaing disamping itu terdapat faktor yang lain yaitu juga produksi yang rendah.

Dengan kendala di atas dan berdasarkan diskusi dengan mitra maka diperoleh kebutuhan mendesak mitra yaitu pengaduk adonan dan oven pemanggangan roti, akan tetapi karena terbatasnya dana PKM rutin PNUP maka dengan kesepakatan bersama antara pelaksana dan mitra maka yang akan diadakan pada kegiatan PKM ini adalah oven pemanggangan roti adapun pengaduk adonan akan diupayakan pada kegiatan-kegiatan PKM selanjutnya.

Pelaksanaan PKM ini akan dimulai dengan pembuatan atau pengadaan oven pemanggangan roti, dimana pelaksanaan pembuatan akan dilaksanakan di Politeknik Negeri Ujung Pandang jika terjadi kendala-kendala yang berat maka tahapan ini hanya akan ditempuh proses pengadaan yang disesaikan dengan kebutuhan mitra. Dalam proses pembuatan diupayakan mitra terlibat dalam kegiatan tersebut minimal mitra melihat proses pembuatannya, jika dilakukan pengadaan maka keterlibatan mitra pada tahap ini adalah menyaksikan saat dilakukan uji coba peralatan, sehingga mitra dapat mulai paham prinsip kerja dan cara pengoperasian oven pemanggangan roti, dan ketika dilakukan pelatihan pengoperasian peralatan mitra sudah ada gambaran sehingga dapat mengajukan pertanyaan-pertanyaan yang dapat meningkatkan pemahamannya terhadap tata cara pengoperasian peralatan.

Setelah proses pembuatan/pengadaan dari oven pemanggangan roti maka langkah selanjutnya adalah dilakukan pelatihan pengoperasian dan penggunaan peralatan oven pemanggangan roti. Pelatihan ini akan dilanjutkan dengan pelatihan penanaman pemahaman standar keselamatan dan kesehatan kerja yang harus dipatuhi dalam mengoperasikan peralatan oven pemanggangan roti.

Langkah akhir adalah penyerahan oven pemanggangan roti kepada mitra, untuk digunakan dalam mengembangkan usaha produksi dan dagang roti, tentunya peralatan yang diberikan sangat diharapkan dapat betul-betul digunakan oleh mitra dalam mengembangkan usahanya serta dapat memberikan manfaat yang sebesar-besarnya bagi mitra untuk itulah diperlukan kegiatan pemantauan. Setelah penyerahan masih

dilakukan pemantauan penggunaan peralatan dan kemajuan usaha mitra, pemantauan ini bukan bersifat tekanan kepada mitra tetapi lebih mengarah ke membantu mitra dalam menyelesaikan masalah-masalah yang timbul setelah peralatan diserahkan.

Agar solusi yang diberikan dapat memberikan sesuai dengan yang diharapkan mitra dan dapat memberikan hasil maksimal maka perlu dilakukan langkah-langkah dan tindakan yang dapat membantu menyelesaikan permasalahan mitra addapun langkah-langkah tersebut adalah sebagai berikut :

1. Membuat atau mengadakan peralatan berupa oven pemanggangan roti dengan menerapkan teknologi yang sederhana dan tepat guna yang mudah dalam pembuatan dan sederhana pengoperasiannya, serta dapat mengolah produk atau memanggang roti secara baik sehingga menghasilkan kualitas yang dapat bersaing dengan produk sejenis yang ada di pasaran.
2. Memberikan pelatihan teknis tentang tata cara penggunaan dan pengorasian serta perawatan oven pemanggangan roti secara benar, sehingga dalam penggunaannya peralatan tidak mudah rusak dan dapat tahan lama sehingga usaha dagang roti dapat berkembang dan memberikan keuntungan
3. Memberikan pelatihan tentang kesehatan dan keselamatan kerja yang berhubungan dengan pengoperasian oven pemanggangan roti, hal ini penting dilakukan untuk menghindari kecelakaan sehingga tidak menghambat usaha dagang roti serta dapat menimbulkan rasa aman bagi mitra yang akan menggunakan peralatan oven pemanggangan roti.
4. Melakukan penyerahan peralatan oven pemanggangan roti kepada mitra agar dapat digunakan untuk mengembangkan usahanya sehingga memiliki daya saing dengan usaha sejenis.
5. Memantau penggunaan peralatan untuk memastikan bahwa mitra tidak hanya ingin menerima peralatan tetapi juga ingin mengembangkan usaha yang dimilikinya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

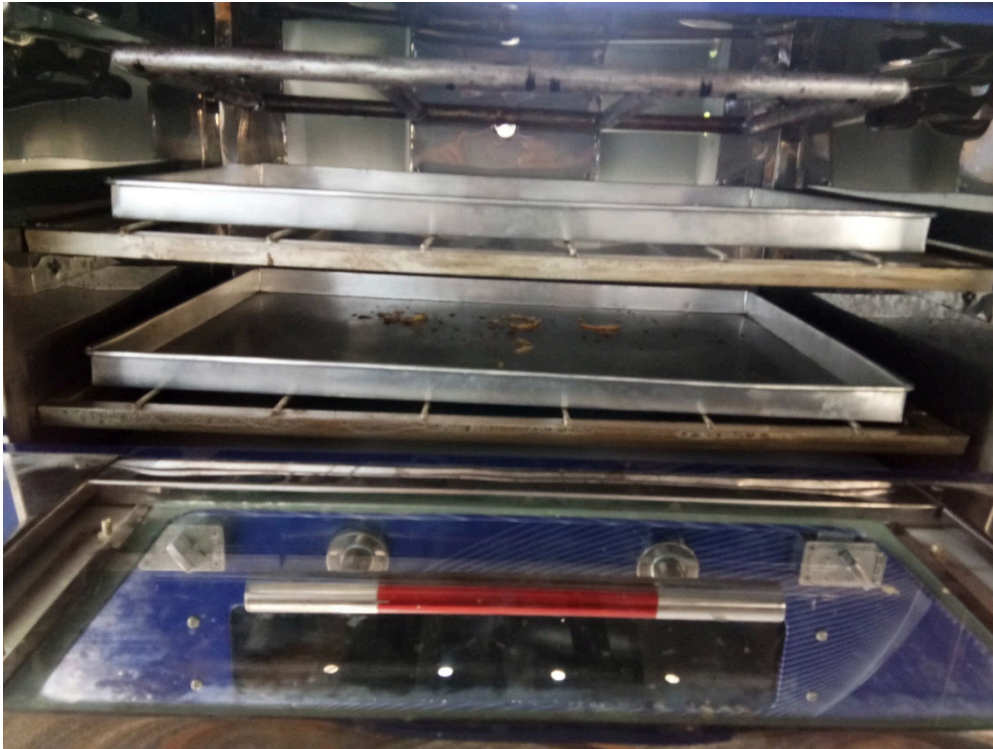


Gambar 1. Oven Pemanggangan Roti

Berdasarkan hasil wawancara dengan mitra maka diperoleh kesimpulan bahwa mitra membutuhkan oven pemanggangan roti untuk meningkatkan kuantitas dan kuliatas produksinya maka dilakukan pengadaan oven pemanggangan roti (gambar 1). Adapun spesifikasi dari oven pemanggangan roti adalah :

- Material utama stainless steel, material ini memiliki kelebihan yaitu tahan karat sehingga diharapkan memiliki umur yang panjang dalam penggunaan oven ini.
- Memiliki 1 ruang pemanggangan roti (gambar 2), berada pada bagian atas oven dan ruang ini memiliki dua talang pemanggangan sehingga dapat memuat lebih banyak roti saat pemanggangan walaupun masih belum optimal dan masih perlu ditingkatkan, tetapi untuk tahap awal sudah mencukupi.

- Memiliki 1 ruang tungku pembakaran (gambar 3), berada pada bawah ruang pemanggangan dan menghasilkan api biru yaitu pembakaran sempurna sehingga hemat bahan bakar gas dan suhu pembakarannya tinggi.
- Memiliki termometer pada ruang pemanggangan roti sehingga dapat dilakukan pengaturan suhu pembakaran untuk mendapatkan kualitas pembakaran yang baik.
- Berbahan bakar gas yang hemat dan mudah diperoleh.



Gambar 2. Ruang Pemanggangan Roti



Gambar 3. Ruang Tungku Pembakaran

Pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berupa kegiatan PKM Usaha Roti (gambar 3), setelah pengadaan dilakukan maka tahap selanjutnya adalah tahap serah terima oven pemanggangan roti (gambar 4), setelah tahap serah terima maka oven pemanggangan roti ini telah resmi menjadi milik mitra, sehingga mitra dapat menggunakannya untuk mengembangkan usaha produksi roti yang dapat meningkatkan kuantitas dan kualitas produksinya sehingga meningkatkan omset penjualan mitra. Pada tahap serah terima oven pemanggangan roti, juga dirangkaikan dengan penjelasan K3 dan tata cara pengoperasian oven pemanggangan roti, sehingga mitra dapat menggunakannya dengan baik dan benar serta dapat memelihara dan merawatnya sehingga oven ini awet digunakan.



Gambar 4. Kegiatan PKM Usaha Roti



Gambar 5. Serah Terima Oven Pemanggangan Roti

Tahap serah terima juga dirangkaikan dengan tahap uji coba, pada tahap diperoleh hasil yang sesuai dengan harapan mitra, sehingga mitra sangat puas dengan peralatan yang diserahkan yaitu berupa oven pemanggangan roti.

Selanjutnya peralatan yang diserahkan dalam pemantauan dan evaluasi didapati kondisi bahwa oven pemanggangan roti yang diserahkan telah digunakan untuk usaha produksi dengan hasil yang mampu meningkatkan kuantitas dan kualitas produksi, adapun produk yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Produk Roti yang Dihasilkan

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dibahas dalam hasil dan pembahasan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kegiatan ini mampu meningkatkan kuantitas produksi dari mitra walaupun belum terlalu signifikan.
- 2) Kegiatan ini mampu meningkatkan kualitas produksi dari mitra.
- 3) Kegiatan PKM ini telah selesai dilaksanakan dan memberi dampak positif dalam meningkatkan minat masyarakat dalam berwirausaha.

5. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Irianto, H., Haryanto, B., & Cahyadin, M. (2015). Pemberdayaan Usaha Roti dan Keripik di Kabupaten Karanganyar dan Sukoharjo Melalui Teknologi Pengolahan Tepung Terigu. *INOTEKS*, 19(2), 139-148.
- [2] Ginting, R., Tarigan, U., & Sitorus, E. (2016). Perbaikan Proses Produksi Ukm Roti Di Kota Medan Melalui Penerapan Disiplin Teknik Industri. *Jurnal Sistem Teknik Industri*, 18(2), 95-100.
- [3] Irfandi, I., Hidayat, T., & Salman, R. (2018). Pemberdayaan Usaha Kecil Menengah Kuliner Roti di Kabupaten Semalungun. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(2), 661-670.
- [4] Qiram, I. (2018). PKM Kelompok Usaha Roti dan Kue: Optimalisasi Produk dan Proses Produksi Berbasis Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna di Desa Pesucen dan Desa Kalipuro Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa Timur. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)*, 2(2), 97-101.
- [5] Susanti, R. A., Herdiana, Y., & Priatna, H. (2018). Pengembangan Usaha Roti di Kota dan Kabupaten Bandung. *Abdimas Dewantara*, 1(1), 87-97.
- [6] Panggabean, D. D., Lubis, I., Hasibuan, A. F., Harahap, M. H., Irfandi, I., & Syah, D. H. (2019). Pendampingan Industri Rumah Tangga Kuliner Roti di Desa Mangga Dua Kecamatan Tanjung Beringin Kabupaten Serdang Bedagai. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 61-69.

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Politeknik Negeri Ujung Pandang yang telah mendanai kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini melalui hibah pengabdian rutin Politeknik Negeri Ujung Pandang tahun anggaran 2020.