

## PELATIHAN PEMBUATAN ROTI UNTUK UMKM DAN MASYARAKAT SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS SAWERIGADING MAKASSAR

Nur Fuadah<sup>1</sup>, St Amina H Umar<sup>2</sup>, Sri Sarna<sup>3</sup>, Risnawaty Alyah<sup>4</sup>, RA. Reny Murniati<sup>5</sup>, Widya Wisanti<sup>6</sup>  
<sup>1,2,3,4,5,6</sup> Program Studi Teknik Elektro, Universitas Sawerigading, Makassar

### ABSTRACT

The bread making training program aims to provide knowledge and skills, especially about processed bread products that can be used to help the economy of the community around the campus, especially housewives and increase the entrepreneurial spirit. This program can also improve the quality of human resources and increase the empowerment of community groups. The bakery industry training program is implemented using training methods. The training includes skills in making bread products as well as knowledge about marketing sweet bread. The results that have been achieved from this community service activity include (1) increasing knowledge about hygienic issues in sweet bread making, (2) increasing the skills of trainees about sweet bread (3) increasing knowledge in producing processed bread with various variants and flavors. able to compete with people outside Sulawesi and (4) increasing knowledge of sweet bread marketing

**Keywords:** *quality, entrepreneurship, bakery*

### ABSTRAK

Program pelatihan pembuatan roti bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya tentang produk olahan roti yang dapat digunakan untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar kampus khususnya ibu-ibu rumah tangga dan meningkatkan jiwa kewirausahaan. Program ini juga dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta meningkatkan pemberdayaan kelompok masyarakat. Program pelatihan pembuatan industri roti dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan. Pelatihan yang dilakukan meliputi keterampilan membuat produk olahan roti serta pengetahuan tentang pemasaran roti manis. Hasil yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain adalah (1) peningkatan pengetahuan tentang masalah higienis dalam pembuatan roti manis, (2) peningkatan keterampilan peserta pelatihan tentang roti manis (3) peningkatan pengetahuan dalam memproduksi olahan roti dengan berbagai varian dan rasa yang mampu bersaing dengan masyarakat di luar Sulawesi dan (4) peningkatan pengetahuan pemasaran roti manis

**Kata Kunci:** *Kualitas, Kewirausahaan, Olahan roti*

## 1. PENDAHULUAN

Peningkatan perekonomian khususnya menyangkut Ekonomi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangatlah penting untuk diperjuangkan. Pengembangan usaha kecil sebagai basis ekonomi kerakyatan merupakan salah satu langkah strategi yang perlu ditindaklanjuti dengan langkah nyata [1]. Hal ini berdasar pada pertimbangan bahwa selama pandemi, banyak usaha-usaha yang gulung tikar karena tidak mampu bertahan dengan kondisi 2 tahun kemarin yang membatasi aktivitas masyarakat untuk tidak terlalu banyak membuat kerumunan.

Setelah kondisi semakin membaik, masyarakat mulai bangkit kembali untuk membuat dan memproduksi sesuatu yang dianggap memiliki nilai jual. Salah satunya adalah industri rumahan yang biasa disebut dengan UMKM. Menurut Ina Primiana, pengertian UMKM adalah pengembangan empat kegiatan ekonomi utama yang menjadi motor penggerak pembangunan Indonesia, yaitu industri manufaktur, agribisnis, bisnis kelautan, dan Sumber daya manusia. Sumber daya manusia inilah termasuk didalamnya ibu-ibu yang memiliki motivasi dan bakat dengan mencoba berinovasi membuat sesuatu yang dianggap bisa mengisi pundi-pundi keuangan keluarga. Dengan berbekal keahlian dalam memasak dan membuat suatu adonan menjadi bahan makanan yang diminati masyarakat, tentulah memiliki nilai tambah tersendiri bagi ibu-ibu, khususnya ahli dalam membuat roti.

Menurut SNI 1995, definisi roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi. *Yeast* atau ragi yaitu mikroorganisme dari jenis *Saccharomyces cerevisiae* yang berkembangbiak dengan cara membelah diri atau *budding yeast* atau ragi berkembang biak dengan suatu proses yang dikenal dengan istilah pertunasan, yang menyebabkan terjadinya peragian. Namun, dengan kemajuan teknologi, manusia membuat roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu. Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Bakpao dan mantao adalah contoh roti

yang dikukus. Donat dan panada merupakan roti yang digoreng. Sedangkan aneka roti tawar, roti manis, pita bread, dan baquette adalah roti yang dipanggang. Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti beranekaragam jenisnya. Adapun penggolongannya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan. Produk roti mempunyai struktur berongga-rongga dan dikembangkan dengan ragi roti dan pada produk akhirnya bersifat plastis, elastis karena kadar airnya tinggi.

Saat ini roti menjadi salah satu makanan favorit dan sangat diminati oleh kalangan masyarakat. Hal ini, menjadi peluang besar bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin menjadikan olahan roti sebagai industri rumahan. Selain itu, diharapkan makin menambah semangat dan ketertarikan ibu-ibu untuk lebih memperdalam ilmu dalam pembuatan roti sehingga nantinya bisa memproduksi sendiri dengan kualitas yang menjanjikan dan bernilai jual. Di samping itu, dalam pengolahan roti yang benar harus sesuai dengan standar sanitasi dan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB).

Hasil dari kegiatan ini adalah peserta mendapat pemahaman mengenai bahaya bahan tambahan sintesis dan pentingnya menggunakan bahan tambahan alami seperti karaginan sebagai *bread improver* [2]. Akan tetapi, ada beberapa permasalahan yang terjadi, khususnya pada ibu-ibu yang tinggal di sekitar kampus, yakni kurangnya pengetahuan masyarakat terutama ibu-ibu dalam membuat olahan roti; kurangnya rasa percaya diri dan berani mencoba untuk membuat roti yang berkualitas; permasalahan ibu-ibu yang belum berani berekspektasi mencoba dan menciptakan varian rasa yang beda dari yang lain. Dari permasalahan tersebut, dianggap perlu adanya solusi yang bisa membantu mereka untuk mengatasi permasalahan yang sering dihadapi dalam meningkatkan kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga yakni dengan membuat kegiatan pelatihan membuat olahan roti.

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini merupakan bentuk Kerjasama antara Universitas Sawerigading Makassar dengan Interflour Indonesia. Sosialisasi tentang peralatan elektronika yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat seperti mixer dan microwave, dipresentasikan oleh pihak Universitas sawerigading, sedangkan bahan dan cara pengolahan rotinya dipresentasikan oleh pihak interflour Indonesia selaku produsen terigu yang terbesar di Sulawesi selatan. PKM dilaksanakan di Aula kampus Universitas Sawerigading pada hari Sabtu, tanggal 17 September 2022. Subjek dampingan adalah masyarakat sekitar kampus khususnya ibu-ibu rumah tangga.

Program pelatihan pembuatan industri roti dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian pada masyarakat ini meliputi observasi yaitu pengabdian mendatangi dan diskusi langsung dengan mitra yang selanjutnya mendalami kendala-kendala utama yang dialami mitra dalam proses pembelajaran dan menawarkan solusi dari masalah yang dihadapi. Setelah itu, pengabdian memberikan ceramah dan tanya jawab: peserta pengabdian akan dibekali dengan penguasaan dasar tentang cara membuat roti; menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam membuat roti berikut dengan kegunaannya masing-masing. Selanjutnya, dilakukan praktek antara lain peserta dipandu (didemonstrasikan) langsung oleh chefnya; peserta diajar cara membuat olahan roti dengan model yang bervariasi dan menarik konsumen.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dengan tema” Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti “telah terlaksana dengan baik dan disambut antusias oleh ibu-ibu yang tinggal di sekitar kampus. Program pengabdian pada masyarakat yang sudah dilaksanakan pada tanggal 17 September 2022 yaitu memberikan pelatihan pembuatan roti dengan baking demo oleh chef secara langsung dihadapan ibu-ibu rumah tangga dan UMKM sekitar lingkungan kampus Universitas Sawerigading Makassar. Kegiatan ini melibatkan kurang lebih 40 orang ibu rumah tangga dan sivitas akademika Universitas Sawerigading Makassar.

Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini khususnya ibu-ibu sekitar kampus mendapatkan banyak pengetahuan antara lain adalah (1) peningkatan pengetahuan tentang masalah higienis dalam pembuatan roti, (2) peningkatan keterampilan peserta pelatihan tentang roti (3) peningkatan pengetahuan dalam memproduksi olahan roti dengan berbagai varian dan rasa yang mampu bersaing dengan masyarakat di luar sulawesi dan (4) peningkatan pengetahuan pemasaran roti.



Gambar 1. Pemaparan Materi

Gambar 1 menunjukkan pemaparan materi terkait peralatan elektronik yang mendukung dalam olahan roti. Kegiatan dimulai dengan sosialisasi menggunakan perangkat video dan materi Power Point. Peralatan elektronik tersebut memiliki fungsi dan komponen yang berperan penting dalam membuat olahan roti. Terdapat 2 buah peralatan elektronik yakni mixer dan oven listrik. Mixer dapat digunakan untuk mengaduk dan mencampur aneka adonan. Sedangkan oven listrik digunakan untuk memanggang olahan roti yang sudah dibuat.



Gambar 2. Sosialisasi terkait alat dan bahan yang digunakan

Gambar 2 menunjukkan suasana pelaksanaan demonstrasi dan pelatihan pembuatan roti. Dari hasil pelaksanaan kegiatan ini, mitra yakni ibu-ibu rumah tangga yang tinggal di sekitar kampus telah mengetahui alat dan bahan yang digunakan disertai dengan fungsinya masing-masing, mengetahui tahapan/proses pembuatannya dan mampu mengaplikasikan langsung dengan turut serta beraksi dalam membuat roti pada saat baking demo, seperti tampak pada Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Pemanggangan Roti

Gambar 3 menunjukkan roti yang sudah siap untuk di panggang dalam oven listrik. Beberapa varian roti dibuat, mulai dari roti coklat keju, roti sosis dengan model yang juga bervariasi. Setelah dipanggang, roti dibagikan ke setiap peserta untuk di konsumsi bahkan dapat dibawa pulang ke rumah masing-masing sehingga membuat sesuatu yang berkesan buat ibu-ibu. Dengan bekal keahlian yang dimiliki, memberi kesempatan buat ibu-ibu untuk membuka industri rumahan dengan modal yang tidak terlalu besar sekaligus mengembangkannya. Industri rumahan ini akan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat kita khususnya masyarakat yang tinggal di sekitar kampus.

#### 4. KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang diadakan di Aula kampus Universitas Sawerigading Makassar mengangkat tema "Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti". Kegiatan berbentuk sosialisasi dengan menggunakan metode ceramah dan pelatihan. Perangkat sosialisasi yang digunakan video, powerpoint dan peralatan elektronik. Sosialisasi berlangsung dengan lancar. Peserta yang dihadiri oleh ibu-ibu sangat antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut. Karena dengan pelatihan tersebut, memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya tentang produk olahan roti, yang nantinya dapat digunakan untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar kampus khususnya ibu-ibu rumah tangga dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.

#### 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Dekan Fakultas Teknik dan ketua LPPM Universitas Sawerigading Makassar pihak yang telah mendukung dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dan mitra pengabdian kita yakni ibu-ibu yang tinggal di sekitar kampus sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik.

#### 6. DAFTAR RUJUKAN

- [1] Afridal, M., Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. *Jurnal S. Pertanian*, 223–33, 2017.
- [2] Amaro, M., Pelatihan Pengolahan Roti dengan Bahan Tambahan Makanan Aman untuk Menghasilkan Roti Lokal Bermutu, *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-7, 2017.
- [3] Gisslen, W., *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons, 2017.
- [4] <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id>
- [5] Serba-serbi, startup&bisnis, <https://idcloudhost.com/pengertian-umkm-menurut-undang-undang-kriteria-dan-ciri-ciri-umkm/> [20 Maret 2022]