

PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA ROTI DI GAMPONG KOPELMA DARUSSALAM, BANDA ACEH

BAKERY TRAINING IN GAMPONG KOPELMA DARUSSALAM, BANDA ACEH

Tjut Chamzurni, Jauharlina Jauharlina, Rina Sriwati, Hartati Oktarina*

¹*Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Kopelma Darussalam - Banda Aceh, Indonesia- 23111*

* Penulis Korespondensi : oktarina.hartati@usk.ac.id

Artikel di terima pada tanggal 4 Desember 2024

ABSTRAK

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memainkan peranan penting dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan sebaliknya, perekonomian keluarga yang kuat dapat mendukung pertumbuhan UMKM. Oleh karena itu, Gampong Kopelma Darussalam, Banda Aceh, telah menyusun program untuk mengembangkan perekonomian keluarga melalui UMKM. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan keahlian kepada anggota pemberdayaan kesejahteraan keluarga (PKK) Gampong Kopelma Darussalam, Banda Aceh, dalam membuat aneka roti untuk dikembangkan menjadi sebuah UMKM. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 29 September 2024 di kantor PKK Gampong Kopelma Darussalam, Banda Aceh. Setiap peserta pelatihan diberikan bahan-bahan pembuatan roti agar para peserta bisa langsung mendemonstrasikan cara pembuatan roti. Peserta mengaku sangat puas dengan kegiatan pelatihan ini karena telah menambah keterampilan mereka dalam membuat aneka roti yang akan mereka jadikan salah satu produk UMKM.

Kata kunci: kemandirian ekonomi, PKK, wirausaha

ABSTRACT

Micro, small, and medium-sized firms (MSMEs) contribute significantly to the family economy, and a strong family economy can help MSMEs thrive. As a result, Gampong Kopelma Darussalam, Banda Aceh, has established a program to promote the family economy through MSMEs. This service project intends to teach members of the Family Welfare Empowerment (PKK) Gampong Kopelma Darussalam in Banda Aceh how to make several types of bread. The activity was held on September 29, 2024, in the PKK Gampong Kopelma Darussalam headquarters in Banda Aceh. Each training participant is provided bread-making ingredients, allowing them to directly show how to bake bread. Participants expressed their satisfaction with this training activity since it improved their skills in baking various breads, which they planned to use as an MSME product.

Keywords: economy independence, Family Welfare Empowerment, self-employed

PENDAHULUAN

Pelatihan keterampilan kewirausahaan menjadi salah satu elemen penting dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia. UMKM memiliki peranan strategis dalam memperkuat perekonomian nasional, terutama melalui kontribusi terhadap penciptaan lapangan kerja dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Namun, tantangan dalam mengembangkan UMKM masih cukup signifikan, terutama dalam hal peningkatan keterampilan, kolaborasi, dan inovasi produk. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Mahirun (2023), pelatihan kewirausahaan di Kota Pekalongan menunjukkan bahwa pelatihan yang interaktif dapat membantu

pelaku UMKM untuk mengidentifikasi peluang dan mengelola risiko dalam mengembangkan usaha. Hal ini sejalan dengan temuan Laia (2024) yang mengemukakan bahwa pendidikan dan pelatihan secara langsung berkontribusi pada peningkatan pendapatan dan penurunan tingkat kemiskinan.

Kepala Gampong Kopelma Darussalam, Banda Aceh, telah menyusun program untuk membentuk UMKM dalam rangka meningkatkan pendapatan rumah tangga masyarakatnya. Oleh karena itu, masyarakat perlu dibekali suatu keterampilan yang dapat mereka kembangkan sebagai modal mendirikan UMKM.

Tujuan utama dari program ini adalah untuk memberikan keterampilan kepada masyarakat Gampong Kopelma Darussalam melalui pelatihan pembuatan aneka roti yang berinovasi.

METODE PENGABDIAN

Tahapan Pengabdian

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan aneka roti di Gampong Kopelma Darussalam melibatkan pendekatan partisipatif dan kolaboratif. Anggota PKK secara aktif dilibatkan dalam setiap tahapan kegiatan. Program ini diawali dengan peninjauan oleh tim pengabdian yang terdiri dari empat orang staf pengajar dari Program Studi Proteksi Tanaman, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Tim mengadakan diskusi awal dengan Geuchik Gampong Kopelma Darussalam, Ir. Eddi, untuk mengidentifikasi kebutuhan masyarakat dan menyelaraskan rencana kegiatan dengan program-program yang telah dirancang oleh gampong. Hasil dari peninjauan tersebut menunjukkan bahwa masyarakat memerlukan pelatihan yang spesifik dalam bidang pengolahan pangan untuk meningkatkan keterampilan dan ekonomi keluarga.

Tahapan persiapan melibatkan koordinasi dengan ketua PKK Gampong Kopelma Darussalam untuk menjaring peserta pelatihan serta menentukan waktu dan tempat kegiatan. Persiapan juga mencakup pengadaan alat dan bahan yang diperlukan untuk pembuatan roti, seperti mixer, oven, kompor, dan Loyang (Gambar 1) serta bahan-bahan dasar seperti tepung, mentega, gula, garam, ragi, *bread improver*, dan susu bubuk. Pada tahapan ini, tim juga merancang modul pelatihan yang mencakup teknik dasar dan lanjutan dalam pembuatan berbagai jenis roti, serta cara berinovasi dalam menciptakan varian produk yang menarik.



Gambar 1. Alat-alat yang digunakan untuk pembuatan aneka roti

Pelaksanaan kegiatan dilaksanakan pada 29 September 2024 di Kantor PKK Gampong Kopelma Darussalam, yang dihadiri oleh 20 peserta anggota PKK. Kegiatan ini diawali dengan sesi pengenalan mengenai manfaat dan potensi usaha pembuatan roti bagi peningkatan ekonomi keluarga, diikuti dengan demonstrasi teknik dasar pembuatan aneka roti (Gambar 2). Selama pelatihan, peserta dibimbing untuk mencoba sendiri pembuatan roti dengan varian rasa dan bentuk yang berbeda, serta diberikan kesempatan untuk bertanya dan berdiskusi mengenai kendala yang mungkin dihadapi dalam memulai usaha.



Gambar 2. Demonstrasi pembuatan aneka roti

Teknik Pelatihan

Teknologi dan metode yang ditransfer dalam pelatihan ini mencakup berbagai teknik pembuatan roti yang mencakup aspek teknis dan praktis untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi dan bernilai jual. Pelatihan dirancang untuk memberikan pemahaman dan keterampilan yang komprehensif, mulai dari teknik dasar pembuatan roti hingga metode lanjutan untuk menciptakan varian produk yang inovatif. Berikut adalah beberapa teknologi atau metode yang diimplementasikan dalam kegiatan ini:

1. Teknik dasar dan lanjutan pembuatan roti

Pelatihan dimulai dengan mengajarkan teknik dasar pembuatan roti yang mencakup pengenalan bahan utama seperti tepung, ragi, gula, dan susu bubuk. Peserta dilatih untuk memahami peran setiap bahan dalam proses pembuatan roti dan bagaimana mengombinasikan bahan-bahan tersebut untuk menghasilkan adonan yang baik. Teknik menguleni adonan secara manual maupun menggunakan mixer diperkenalkan untuk memastikan adonan mendapatkan gluten yang cukup sehingga menghasilkan tekstur roti yang lembut dan elastis.

Selain teknik dasar, metode lanjutan mencakup pembuatan berbagai jenis roti, seperti roti manis, roti isi keju, coklat, dan sosis. Peserta akan belajar tentang variasi dalam teknik fermentasi, pengisian, dan pembentukan adonan untuk menciptakan roti dengan rasa dan tampilan yang menarik. Ini memungkinkan mereka untuk menghasilkan produk yang tidak hanya

memenuhi selera konsumen lokal tetapi juga dapat bersaing di pasar yang lebih luas.

2. Penggunaan alat yang efisien

Agar proses pembuatan roti berjalan dengan efisien, pelatihan juga mencakup pengenalan dan penggunaan alat-alat pembuatan roti seperti mixer, oven, loyang, serta alat pengukur berat. Peserta akan diajarkan cara mengoperasikan dan merawat peralatan tersebut, termasuk pengaturan suhu dan waktu pemanggangan yang tepat untuk berbagai jenis roti.

Pemahaman tentang penggunaan alat yang efisien ini penting untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan tetap konsisten meskipun dalam skala produksi kecil. Selain itu, peserta akan dikenalkan dengan peralatan sederhana yang dapat digunakan di rumah, sehingga memungkinkan mereka untuk memulai usaha dengan modal yang terjangkau tanpa mengorbankan kualitas produk.

3. Standar Kebersihan dan Keamanan Pangan

Kebersihan dan keamanan pangan adalah aspek yang sangat penting dalam industri makanan. Oleh karena itu, pelatihan ini juga mengajarkan praktik-praktik standar kebersihan, mulai dari penanganan bahan baku, pengolahan adonan, hingga penyimpanan produk akhir. Peserta dilatih untuk mematuhi standar kebersihan yang ketat guna menghindari kontaminasi dan memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Metode yang diajarkan juga mencakup cara penggunaan bahan-bahan alami serta teknik pengawetan roti yang tepat untuk memperpanjang umur simpan produk. Peserta diberikan pengetahuan tentang strategi untuk menekan biaya produksi tanpa mengorbankan kualitas, seperti pemilihan bahan baku berkualitas dengan harga terjangkau dan penggunaan teknologi sederhana yang efisien dalam proses produksi.

4. Inovasi produk dan diversifikasi roti

Untuk menghadapi persaingan pasar, peserta diajarkan pentingnya inovasi produk dan diversifikasi roti. Pelatihan ini mendorong kreativitas peserta dalam menciptakan resep-resep baru serta melakukan eksperimen untuk menghasilkan varian roti yang memiliki rasa, tekstur, dan bentuk yang unik. Contohnya, membuat roti dengan rasa buah lokal atau bahan-bahan tradisional yang memiliki nilai budaya dan ekonomi tinggi.

Selain itu, peserta juga dilatih untuk melakukan uji rasa dan evaluasi kualitas produk guna memastikan bahwa roti yang dihasilkan sesuai dengan standar kualitas dan selera konsumen. Pendekatan ini diharapkan dapat membantu peserta menghasilkan produk yang tidak hanya menarik bagi pasar lokal tetapi juga berpotensi untuk dikembangkan ke pasar yang lebih luas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Mitra utama dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu anggota PKK Gampong Kopelma Darussalam, yang berjumlah 20 orang. Mitra ini dipilih karena memiliki potensi besar dalam pengembangan keterampilan dibidang kuliner serta memiliki motivasi yang tinggi untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Secara umum, mitra memiliki latar belakang keterampilan memasak yang beragam, meskipun sebatas keterampilan dasar yang sering digunakan untuk kebutuhan rumah tangga. Beberapa anggota sudah terbiasa membuat makanan ringan, namun teknik yang digunakan masih konvensional, dan produk yang dihasilkan cenderung sederhana dengan variasi yang terbatas. Dalam hal ini, pelatihan pembuatan aneka roti diharapkan dapat memberikan pemahaman dan keterampilan baru dalam menciptakan produk yang lebih variatif dan berkualitas tinggi.

Ibu-ibu anggota PKK Gampong Kopelma Darussalam memiliki motivasi yang kuat untuk menambah penghasilan keluarga, yang mendorong mereka untuk aktif mencari peluang usaha baru. Kondisi ekonomi yang menuntut adanya sumber pendapatan tambahan menjadi alasan utama mereka untuk terlibat dalam program pelatihan ini. Selain itu, sebagai anggota organisasi PKK yang aktif, mereka sudah terbiasa bekerja sama dalam kelompok dan memiliki komitmen yang tinggi terhadap berbagai kegiatan pemberdayaan. Tingginya komitmen ini menjadi modal penting dalam memastikan keberhasilan program pelatihan, karena peserta tidak hanya siap mengikuti kegiatan secara intensif tetapi juga memiliki semangat untuk menerapkan pengetahuan yang didapatkan dalam kehidupan sehari-hari.

Secara keseluruhan, partisipasi ibu-ibu PKK dalam program ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat individual bagi setiap peserta, tetapi juga dapat memperkuat ekonomi lokal melalui pengembangan usaha kecil yang berkelanjutan di Gampong Kopelma Darussalam.

Upaya untuk pengembangan usaha dapat dilakukan dengan mempromosikan produk secara digital. Shonhadji (2023) dan Febri et al. (2022) menyoroti pentingnya penerapan digital marketing untuk meningkatkan visibilitas dan penjualan produk. Dengan demikian, pelatihan yang menggabungkan pengembangan produk dan strategi pemasaran digital dapat menjadi solusi yang signifikan untuk meningkatkan daya saing pasar.

Kolaborasi dan kemitraan juga memainkan peranan penting dalam mendukung pengembangan produk. Shobaruddin (2020), menyebutkan bahwa pengembangan usaha dapat ditingkatkan melalui kolaborasi dengan pemerintah, lembaga penelitian, dan pihak ketiga lainnya untuk mendapatkan akses terhadap informasi dan teknologi terbaru yang dapat

diaplikasikan dalam usaha mereka. Penelitian yang dilakukan oleh Barkah (2022) menunjukkan bahwa penyuluhan kewirausahaan yang melibatkan kolaborasi lintas sektor dapat meningkatkan motivasi masyarakat dalam berwirausaha.

Luaran Kegiatan

Dari pelaksanaan kegiatan pelatihan ini telah ditemukan beberapa luaran diantaranya:

1. Peningkatan keterampilan teknis peserta

Pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pembuatan roti, yang terlihat dari kemampuan mereka untuk menghasilkan berbagai jenis roti dengan kualitas yang baik (Gambar 3).

Faktor utama yang berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan adalah pendekatan praktik langsung yang diterapkan dalam pelatihan. Peserta mendapatkan kesempatan untuk mencoba teknik-teknik baru secara langsung di bawah bimbingan fasilitator, yang memungkinkan mereka untuk belajar dari kesalahan dan memperbaiki teknik secara *real-time*. Selain itu, demonstrasi oleh fasilitator memberikan contoh visual yang memudahkan peserta untuk memahami langkah-langkah pembuatan roti yang benar.



Gambar 3. Roti hasil pelatihan dengan berbagai varian rasa kekinian

2. Tingkat kepuasan terhadap program pelatihan

Tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan cukup tinggi, dengan sebagian besar merasa materi yang disampaikan relevan dan bermanfaat. Fasilitator dinilai memberikan instruksi yang jelas dan tanggapan yang membantu ketika peserta mengalami kesulitan.

Faktor yang paling berkontribusi pada kepuasan peserta adalah pendekatan interaktif yang diambil selama pelatihan, di mana peserta dapat bertanya langsung dan menerima panduan personal. Untuk mempertahankan kualitas pelatihan, diperlukan peningkatan pada materi lanjutan yang lebih menantang bagi peserta yang sudah menguasai dasar-dasar pembuatan roti. Penyediaan

materi tambahan dalam bentuk video tutorial atau panduan cetak juga dapat membantu peserta yang lebih lambat belajar.

3. Peningkatan kualitas produk

Pelatihan ini telah membantu peserta meningkatkan kualitas produk dari segi tekstur, rasa, dan bentuk. Peserta yang sebelumnya hanya mampu menghasilkan roti dengan beberapa variasi saja, kini dapat memproduksi dalam jumlah yang lebih besar dengan varian yang banyak dengan tetap menjaga standar kualitas.

Evaluasi Kegiatan

Untuk mengevaluasi keberhasilan pelatihan pembuatan aneka roti di Gampong Kopelma Darussalam, digunakan berbagai teknik pengumpulan data dan indikator keberhasilan. Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur dampak pelatihan terhadap peningkatan keterampilan dan penerapan pengetahuan baru oleh peserta dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam konteks kewirausahaan.

1. Peningkatan keterampilan peserta

Dari hasil observasi menunjukkan adanya peningkatan keterampilan yang signifikan diantara peserta. Sebelum pelatihan, hanya sekitar 30% peserta yang mampu membuat roti dengan kualitas standar. Setelah pelatihan, persentase ini meningkat menjadi 85%, dengan peserta dapat membuat aneka roti yang memenuhi standar kualitas dari segi tekstur, rasa, dan tampilan. Dari hasil observasi juga ditemukan, teknik pembuatan roti seperti menguleni adonan dengan benar dan pengaturan suhu oven yang tepat dapat dikuasai oleh sebagian besar peserta. Ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan dan keterampilan berhasil dengan baik.



Gambar 4. Tim pengabdian bersama peserta

2. Tingkat kepuasan yang tinggi

Berdasarkan kuesioner yang diberikan setelah pelatihan, lebih dari 90% peserta menyatakan puas atau sangat puas dengan materi yang disampaikan, metode pengajaran, dan fasilitas yang disediakan. Mayoritas peserta menganggap pelatihan ini relevan dan memberikan manfaat nyata untuk pengembangan usaha kecil mereka. Sebanyak 90% peserta merasa bahwa waktu pelatihan yang diberikan cukup untuk mempelajari keterampilan baru, dan sebagian besar

menyarankan agar pelatihan serupa diadakan secara berkala untuk memperdalam keterampilan lainnya.

3. Peningkatan kualitas produksi roti

Hasil roti yang dibuat selama pelatihan juga menunjukkan bahwa peserta dapat menghasilkan produk yang layak dijual, dengan tampilan yang menarik dan tekstur yang sesuai dengan standar.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan aneka roti di Gampong Kopelma Darussalam menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan keterampilan teknis dan ekonomi peserta. Peserta berhasil meningkatkan kemampuan dalam teknik pengolahan adonan, penggunaan peralatan, serta variasi produk yang dihasilkan. Namun, masih diperlukan pendampingan lanjutan, terutama dalam aspek pemasaran dan inovasi produk untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dirintis.

Materi pelatihan lanjutan sebaiknya mencakup strategi diversifikasi produk dan pemanfaatan bahan lokal untuk meningkatkan daya saing. Penggunaan alat tambahan seperti timbangan digital dan termometer oven juga dapat diperkenalkan untuk menjaga konsistensi kualitas produk. Selain itu, kolaborasi dengan lembaga pelatihan bisnis atau koperasi dapat membantu peserta memperluas jaringan pasar dan akses terhadap pembiayaan. Program pelatihan yang diadakan secara berkala dengan topik yang lebih spesifik dapat membantu peserta mengembangkan keterampilan secara bertahap, sehingga menciptakan keberlanjutan usaha yang lebih solid.

DAFTAR PUSTAKA

- Barkah, D. (2022). Penyuluhan kewirausahaan pada kelompok umkm desa parereja untuk meningkatkan motivasi berwirausaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 2(3), 01-11. <https://doi.org/10.56910/wrd.v2i3.275>
- Febri, F., Permatasari, D., Kurniafitra, I., & Islamiah, W. (2022). Pelatihan digital marketing sebagai upaya pengembangan strategi pemasaran produk umkm batik di kelurahan gedog kota blitar. *Transformasi Dan Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 60-72. <https://doi.org/10.26740/jpm.v2n1.p60-72>
- Laia, A. (2024). Evaluasi pelatihan keterampilan di kantor dinas perindustrian dan koperasi, usaha kecil menengah kota gunungsitoli. *Tuhenori J. Ilm. Multidisiplin*, 2(1), 34-31. <https://doi.org/10.62138/tuhenori.v2i1.41>
- Mahirun, M. (2023). Pengembangan umkm di kota pekalongan melalui pelatihan kewirausahaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Akademisi*, 2(4), 205-211. <https://doi.org/10.54099/jpma.v2i4.788>
- Shobaruddin, M. (2020). Strategi pengembangan usaha mikro kecil menengah (umkm) di kota malang melalui literasi informasi. *Jurnal Kajian Informasi & Perpustakaan*, 8(2), 151. <https://doi.org/10.24198/jkip.v8i2.26141>
- Shonhadji, N. (2023). Penerapan digital marketing pada umkm "esm collection" di kota surabaya. *E-Dimas Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 14(2), 372-380. <https://doi.org/10.26877/e-dimas.v14i2.12510>