

Pelatihan Pembuatan Aneka Roti Manis dalam Kemasan Kepada Siswa SMK Sunan Drajat Jember

Adhima Adhamatika¹, Mohammad Mardiyanto², Dimas Triardianto³, Adi Sucipto⁴

adhima.adhamatika@polije.ac.id¹, mohammad.mardiyanto@polije.ac.id²,

dimas.triardianto@polije.ac.id³, adi.sucipto@polije.ac.id⁴

^{1,2,3,4} Politeknik Negeri Jember

Abstract: *Bread is food product made from wheat Flour which is processed by fermentation dan baking. Bread is very popular in Indonesia with average per capita consumption of bread arround 1.129 ounces per week on 2020. It showed the potential for bread in Indonesia, no exception in Jember. Bread trainong making was conducted for Vocational High School students to improve their competencies. One of Vocational High School in Jember that was focused on bread developing competencies is SMK Sunan Drajat School. It is a private Vocational Education Institution at the biarding school level which also develops several superior schoolproducts like soy milk, bakpia, donuts, and various of bread products at UD. Insyadi Bakery. To improve the students's competencies at SMK Sunan Drajat, it was necessary to carry out training on making various packaged of breads to support student's abilities in facing competency test and also preparing their skill.*

Keywords: *bread, competencies, school, vocational*

Pendahuluan

Roti adalah produk olahan pangan yang berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi menggunakan bahan pengembang (ragi roti) yang diolah dengan cara pemanggangan. Roti sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dengan rerata konsumsi per kapita roti manis mencapai 1.129 ons per minggu di Indonesia pada tahun 2020. Angka tersebut menunjukkan potensi roti di Jember. Pelatihan dilakukan untuk siswa Sekolah Menengah Kejuruan untuk meningkatkan kompetensi yang dimiliki. Salah satu SMK di Kabupaten Jember yang fokus terhadap pengembangan kompetensi pembuatan roti yaitu SMK Sunan Drajat Jember. SMK Sunan Drajat Jember merupakan Lembaga Pendidikan Swasta Kejuruan setingkat SMK berbasis pesantren yang juga mengembangkan beberapa produk unggulan sekolah meliputi susu kedelai, bakpia, donat, dan aneka olahan roti di UD. Insyadi Bakery. Untuk meningkatkan kompetensi siswa SMK Sunan Drajat Jember, perlu

dilakukan pelatihan pembuatan aneka roti manis dalam kemasan untuk menunjang kemampuan siswa dalam menghadapi uji kompetensi kelulusan serta menyiapkan kompetensi dalam menghadapi dunia industri.

Roti adalah produk olahan pangan yang berbahan dasar tepung terigu yang difermentasi menggunakan bahan pengembang (ragi roti) yang diolah dengan cara pemanggangan (Suryatna, 2015). Roti mengandung zat gizi seperti beta-karoten, tiamin, riboflavin, niasin dan beberapa mineral seperti zat besi, iodium, dan kalsium (Sachriani & Yulianti, 2021). Sebagai produk olahan pangan, roti banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Berdasarkan data statistik konsumsi pangan Indonesia pada tahun 2020, rata – rata konsumsi per kapita roti manis mencapai 1.129 ons per minggu, nilai ini lebih tinggi daripada nilai konsumsi produk olahan lain seperti kue kering yang hanya mencapai 438 ons per minggu (Kementerian Pertanian, 2020).

Sementara itu, pada tahun 2021, rata-rata pengeluaran di Kabupaten Jember untuk konsumsi roti manis mencapai Rp. 1.049 /kapita/minggu (BPS, 2021). Data tersebut menunjukkan adanya potensi nilai ekonomi yang besar terkait produk olahan roti di Indonesia, khususnya di Kabupaten Jember. Oleh karena itu perlu adanya peningkatan kompetensi pembuatan roti oleh masyarakat. Salah satu cara meningkatkan kompetensi pembuatan roti yaitu dengan melakukan pelatihan pembuatan aneka roti manis. Pelatihan dapat dilakukan di lingkungan pendidikan seperti di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK).

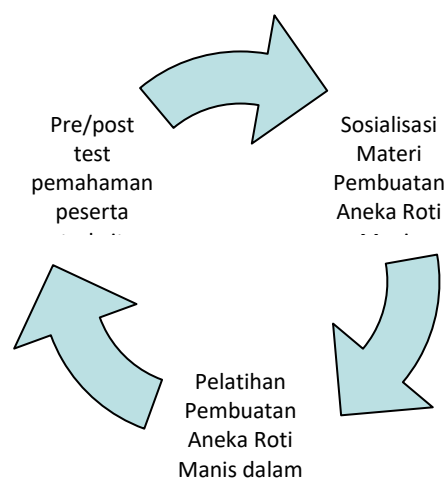
SMK berperan penting terhadap kualitas sumber daya manusia di Indonesia. Hal ini dikarenakan SMK merupakan sekolah yang mengembangkan pendidikan keahlian khusus bagi siswa dalam mempersiapkan diri untuk bekerja di dunia industri (Lastariwati, 2019). SMK memiliki bidang keahlian tertentu dalam menyiapkan siswanya untuk menjadi tenaga yang siap bekerja sesuai dengan kebutuhan dunia industri (Apriyanto, 2019).

Menurut data pokok direktorat SMK Kemendikbud, terdapat 176 SMK yang berada di Kabupaten Jember (Direktorat SMK, 2022). Dimana salah satu bidang kejuruan yang paling banyak dikembangkan yaitu bidang Agribisnis Pengolahan Hasil Pertanian. Bidang ini berfokus pada pengembangan kompetensi dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk yang siap dijual secara komersil seperti roti dan kue. Salah satu SMK di Kabupaten Jember yang fokus terhadap pengembangan kompetensi pembuatan roti yaitu SMK Sunan Drajat Jember.

SMK Sunan Drajat Jember merupakan Lembaga Pendidikan Swasta Kejuruan setingkat SMK berbasis pesantren yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan pada jenjang pendidikan menengah dan telah memenuhi standar yang telah ditentukan untuk sebuah pendirian dan legalitas sekolah kejuruan di Jember (Data Sekolah Kemendikbud, 2022). SMK Sunan Drajat memiliki UD. Insyadi Bakery yang mengembangkan beberapa produk unggulan sekolah meliputi susu kedelai, bakpia, donat, dan aneka olahan roti (SMK Sunan Drajat, 2022). Untuk meningkatkan kompetensi siswa SMK Sunan Drajat Jember, perlu dilakukan pelatihan pembuatan aneka roti manis dalam kemasan untuk menunjang kemampuan siswa dalam menghadapi uji kompetensi kelulusan serta menyiapkan kompetensi dalam menghadapi dunia industri.

Metode

Parameter keberhasilan kegiatan pelatihan ini ditentukan dari produk roti manis yang dihasilkan selama pelatihan serta peningkatan pemahaman peserta terhadap pembuatan roti manis yang dibuat. Peserta diharapkan mampu memiliki kompetensi dalam pembuatan roti manis setelah kegiatan pelatihan ini berlangsung. Untuk memudahkan kelancaran kegiatan program pengabdian kepada masyarakat ini, setiap anggota tim pengabdian kepada masyarakat memiliki tugas dan peran masing-masing. Adapun alur pelaksana kegiatan PKM ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Kegiatan Utama Pelaksanaan PKM

Pembahasan

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilakukan dalam rangka memberikan pelayanan kepada masyarakat berupa penyuluran ilmu pengetahuan dan penerapan teknologi sesuai dengan bidang keahlian yaitu teknologi pengolahan pangan. PKM ini diharapkan juga dapat meningkatkan kapasitas masyarakat serta pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 7 Maret 2022 di SMK Sunan Drajat Jember oleh dosen program studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember dengan jumlah peserta sebanyak 16 orang yang merupakan siswa kelas 3 SMK Sunan Drajat yang akan mengikuti uji kompetensi di akhir semester. Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan inti PKM ini berupa pengisian kuesioner `pre-test, sosialisasi, pelatihan, dan pengisian kuesioner post-test. Pengisian kuesioner merupakan metode yang bertujuan untuk memperoleh informasi akurat dari responden (peserta pelatihan) terkait dengan pemahaman terhadap topik pelatihan (Siyoto & Sodik, 2015).

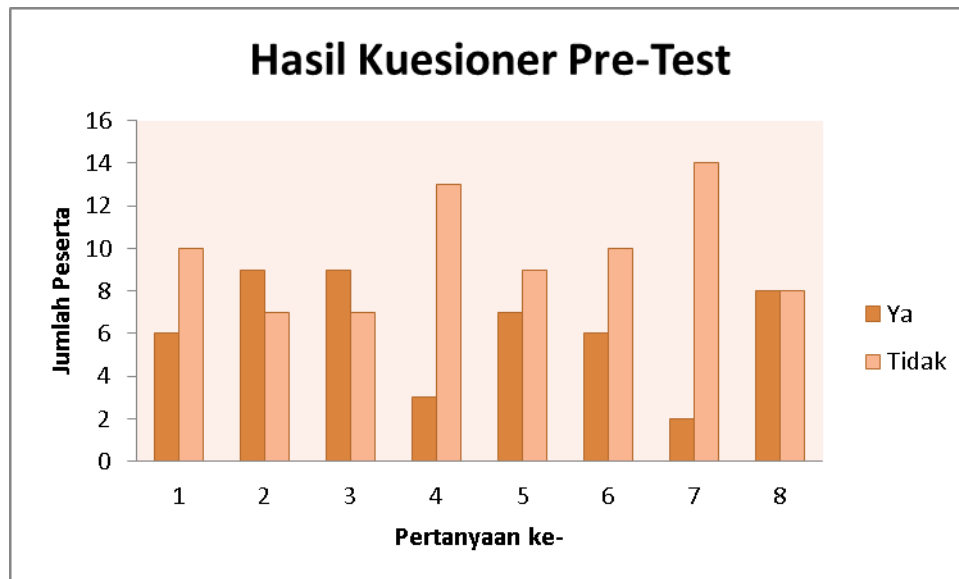
a. Pengisian kuesioner pre-test

Pengisian kuesioner dilakukan diawal kegiatan sebelum pembukaan dan pemaparan materi sosialisasi pembuatan aneka roti manis dilakukan dihadapan peserta. Kuesioner ini akan dijadikan acuan pemahaman awal peserta terkait pembuatan roti manis yang akan dilakukan, dimana hasil ini nantinya akan dibandingkan dengan hasil pengisian kuesioner post-test. Adapun pertanyaan dalam kuesioner pre dan post test sebagai berikut pada Tabel 1.

Tabel 1. Kuesioner Pre dan Post Test Mengenai Pembuatan Aneka Roti Manis

| No | Pertanyaan | Ya | Tidak |
|----|--|----|-------|
| 1 | Apakah anda mengetahui perbedaan komposisi dari roti tawar dan roti manis? | | |
| 2 | Apakah anda pernah membuat roti manis sebelumnya? | | |
| 3 | Apakah anda mengetahui proses pembuatan roti manis? | | |
| 4 | Apakah anda mengetahui SNI roti? | | |
| 5 | Apakah anda mengetahui peralatan secara lengkap yang digunakan dalam proses pembuatan roti manis? | | |
| 6 | Apakah anda mendengar istilah <i>proofing</i> dan <i>resting</i> ? | | |
| 7 | Apakah anda mengetahui berapa suhu dan waktu optimal pengovenan roti manis? | | |
| 8 | Apakah anda dapat menyebutkan secara lengkap bahan beserta komposisi yang dibutuhkan dalam membuat roti manis? | | |

Berdasarkan hasil kuesioner pre-test didapatkan bahwa 43,75% peserta belum pernah membuat roti manis sebelumnya serta tidak mengetahui proses pembuatan roti manis secara lengkap. Hasil pada Gambar 2 juga menunjukkan bahwa 56,25% peserta tidak mengetahui peralatan secara lengkap yang dibutuhkan dalam pembuatan roti manis. 62,5% peserta juga didapatkan belum mengetahui tentang *proofing* dan *resting*, serta sebanyak 87,5% peserta belum mengetahui suhu dan lama waktu pengovenan yang optimum pada pembuatan roti manis. Berdasarkan data tersebut maka perlu terlebih dahulu diberikan sosialisasi kepada peserta sebelum melakukan pelatihan pembuatan aneka roti manis dengan tujuan peserta memiliki pemahaman dasar terlebih dahulu sebelum melakukan praktik pembuatan roti manis.



Gambar 2. Hasil Kuesioner Pre-Test

b. Sosialisasi Pembuatan Aneka Roti Manis

Kegiatan kedua pada PKM ini yaitu sosialisasi pembuatan aneka roti manis dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pertama yang disampaikan yaitu meliputi definisi, proses pembuatan, serta peralatan yang dibutuhkan dalam membuat roti manis. Pada pemaparan materi pertama ini, peserta akan dijabarkan tentang definisi dan sejarah roti, peralatan, bahan baku, dan langkah-langkah pembuatan roti manis. Pemaparan tentang proses pembuatan dan peralatan yang digunakan dilakukan dengan mengelilingi laboratorium pengolahan yang dimiliki oleh SMK Sunan Drajat Jember. Peserta akan ditunjukkan peralatan yang digunakan pada pembuatan roti manis serta mekanisme dan prinsip kerja dari peralatan tersebut. Materi kedua yang disampaikan yaitu prospek bisnis roti manis, khususnya dengan memanfaatkan media usaha yang dimiliki oleh SMK Sunan Drajat Jember. Pada materi kedua ini, peserta ditunjukkan prospek keuntungan dari berwirausaha pada produk roti khususnya aneka roti manis dalam kemasan di pasaran. Tujuan dari pemaparan materi ini agar peserta termotivasi untuk belajar lebih dalam terkait pembuatan aneka roti manis, sehingga diharapkan proses pelatihan dapat berjalan optimal. Adapun dokumentasi sosialisasi terkait peralatan pembuatan roti manis ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan Peralatan Pembuatan Roti Manis

c. Pelatihan Pembuatan Aneka Roti Manis

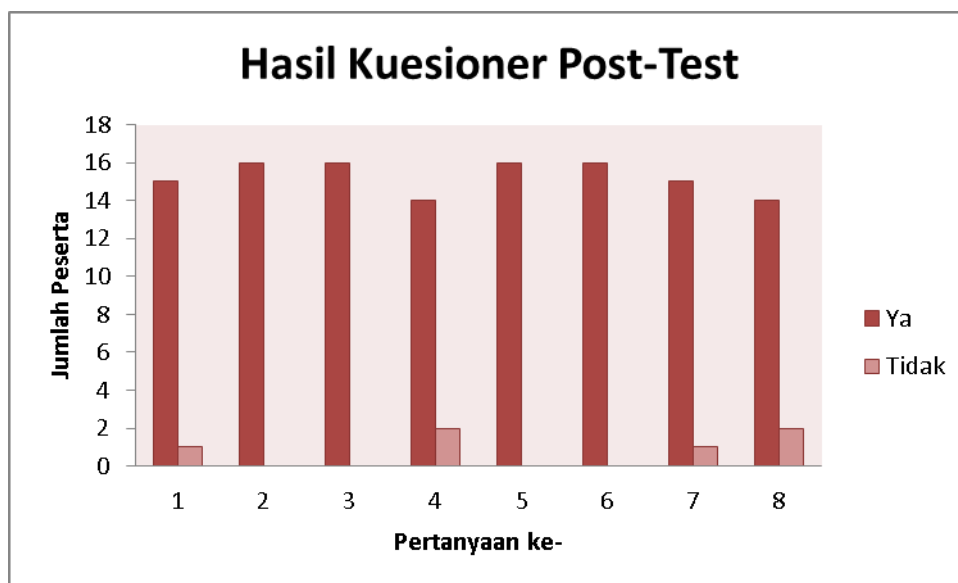
Kegiatan inti ketiga pada PKM ini yaitu pelatihan pembuatan aneka roti manis dengan memberikan contoh praktik serta arahan kepada para peserta dalam melaksanakan tiap tahap pembuatan roti manis. Peserta terlebih dahulu diberikan contoh praktik sebelum melakukannya secara mandiri. Setelah diberikan contoh, peserta dilakukan monitoring selama proses hingga selesai. Proses pembuatan roti manis ini dimulai dari penimbangan bahan baku, mixing, resting, pembagian adonan, rounding dan memberikan isian terhadap adonan, proofing, pengovenan, pendinginan, hingga pengemasan. Selama proses pelatihan peserta juga akan diajukan beberapa pertanyaan untuk meningkatkan interaksi antara instruktur dengan peserta, sehingga peserta dapat meningkatkan kompetensi yang dimiliki khususnya pada pembuatan roti manis. Diharapkan dengan pelatihan ini, peserta dapat meningkatkan pengetahuan dasar, teknologi, serta kemampuan dalam membuat roti manis yang dapat menjawab kekurangan saat pre-test dilakukan. Adapun dokumentasi hasil akhir pelatihan ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Foto Bersama degan Produk Roti Manis Hasil Pelatihan

d. Pengisian kuesioner post-sosialisasi

Kegiatan inti yang terakhir dari pelaksanaan PKM ini yaitu pengisian kuesioner post-test pasca sosialisasi dan pelatihan. Kuesioner yang diberikan memiliki pertanyaan yang sama dengan kuesioner pre-test, tujuannya untuk mengetahui perbedaan pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pemaparan materi dan praktik pembuatan aneka roti manis dilakukan. Data hasil kuesioner ini dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil Kuesioner Post-Test

Berdasarkan hasil pengisian kuesioner post-test yang ditunjukkan pada Gambar 5 didapatkan bahwa 100% peserta sudah pernah membuat roti manis, mengetahui tahapan pembuatan roti manis, mengetahui tentang *proofing* dan *resting*, serta peralatan yang digunakan dalam pembuatan roti manis. Hanya 1 dari 16 peserta yang masih belum mengetahui perbedaan roti manis dan tawar serta suhu dan lama waktu pengovenan yang optimal bagi roti manis. Didapatkan juga sebanyak 2 dari 16 peserta yang masih belum

mengetahui SNI dari roti serta komposisi bahan baku roti manis.

Berdasarkan data perbandingan dari Gambar 2 dan 5 dapat diketahui terjadi peningkatan pemahaman dasar peserta terkait pembuatan roti manis yang disosialisasikan dan dipraktikan pada kegiatan PKM ini. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan PKM ini sudah memenuhi sasaran target sesuai dengan parameter peningkatan pemahaman dasar serta terciptanya hasil roti manis yang baik. Peserta memahami pemaparan materi yang disampaikan yang ditandai dengan peningkatan hasil kuesioner yang didapatkan pada post-test. Peserta juga memiliki kompetensi membuat roti manis yang ditunjukkan dari roti manis hasil buatan setiap peserta yang sudah dikemas. Pada akhir kegiatan dilakukan sesi foto bersama, membagikan roti hasil buatan peserta, dan mencoba hasilnya. Diharapkan kegiatan ini dapat berlanjut ke angkatan selanjutnya, tentunya dengan adanya pengembangan metode kegiatan PKM. Diharapkan peserta selanjutnya bisa lebih mengerti tentang prospek berwirausaha serta memiliki kompetensi dasar pengolahan produk hasil pertanian untuk memudahkan para siswa SMK yang lulus untuk menjadi tenaga yang siap kerja di Industri ataupun dalam berwirausaha.

Kesimpulan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan oleh tim dosen Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember ini mampu memberikan manfaat bagi para peserta yang ditandai dengan peningkatan pengetahuan dasar peserta terkait pembuatan roti manis serta peningkatan kompetensi pembuatan roti manis yang ditandai dengan hasil roti pelatihan dari setiap peserta. Diharapkan kegiatan ini untuk selanjutnya dilakukan dalam waktu yang lebih lama dengan materi dan pelatihan yang lebih bervariasi untuk membantu persiapan siswa SMK Sunan Drajat dalam menghadapi dunia industri setelah lulus.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada Bapak Kepala Sekolah SMK Sunan Drajat Jember yang telah memberikan izin dan kepercayaan bagi tim dosen Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember untuk melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan di SMK Sunan Drajat Jember. Ucapan terimakasih juga kami sampaikan kepada Bapak/Ibu tenaga pendidik di SMK Sunan Drajat Jember yang sudah membantu persiapan kegiatan PKM ini.

Daftar Pustaka

- Apriyanto, M. (2019). Pelatihan Dan Pendampingan Pengolahan Komoditas Kelapa. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 179–183
- BPS. (2021). Rata-rata Pengeluaran Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Makanan Minuman Jadi Per Kabupaten/kota (Rupiah/Kapita/Minggu), 2021, <https://www.bps.go.id/indicator/5/2123/1/rata-rata-pengeluaran-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-makanan-minuman-jadi-per-kabupaten-kota.html>
- Kementerian Pertanian. (2021). *Buletin Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kementerian Pertanian
- Lastariwati, B. (2012). Pentingnya Kewirausahaan pada SMK Pariwisata. (*Jurnal Pendidikan Vokasi*), 2(1), 71-80
- Direktorat SMK. (2022). Statistik SMK Kabupaten Jember, 2022, https://datapokok.ditpsmk.net/dashboard/kec?kode_prov=050000&kode_kab=052400.html
- Kemendikbud. (2022). Profil Sekolah Menengah Kejuruan Sunan Drajat, 2022, <https://sekolah.data.kemdikbud.go.id/index.php/chome/profil/045080ad-1069-46d9-a8ee-20577dbea4e8.html>
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut (*Euchama Cottoni*). (*Jurnal Teknobuga*), 2(2), 18-25
- Sachriani & Yulianti, Y. (2021) Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. (*Jurnal Sains Terapan*), 7(2), 26-35
- Siyoto S. & Sodik M. A. (2015). *Dasar Metodologi Penelitian*. Jakarta: Literasi Media Publishing
- SMK Sunan Drajat. (2022). Profil UD Insyadi Bakery, 2022, <https://www.smkssunandrajatjember.com/2020/09/ud-insyadi-bakery.html>