

PELATIHAN USAHA KUE DAN ROTI BAGI MASYARAKAT SEKITAR KAMPUS WATES UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

Rizqie Auliana¹, Marwanti², Prihastuti Ekawatiningsih³, Wika Rinawati⁴, Ngabdul Munif⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Negeri Yogyakarta

Email: rizqie_auliana@uny.ac.id

ABSTRAK

Program Pengabdian Masyarakat (PPM) ini secara garis besar bertujuan memberikan wawasan, edukasi dan keterampilan bidang kuliner untuk meningkatkan perekonomian khususnya di masyarakat sekitar kampus UNY Wates. Pengetahuan dan ketrampilan yang diberikan untuk masyarakat meliputi: 1) mengolah aneka jenis roti yang baik dan layak jual, 2) mengolah aneka jenis kue yang baik dan layak jual, 3) pengetahuan tentang perhitungan harga jual dan pemasaran. Kegiatan PPM diselenggarakan bulan April-Agustus 2021, bertempat di Laboratorium Tata Boga UNY Kampus Wates. Sasaran peserta PPM merupakan masyarakat sekitar UNY Kampus Wates yang tergabung dalam grup PKK dibawah naungan Dinas Pemberdayaan Masyarakat dan desa Pengendalian Penduduk dan keluarga Berencana. Metode yang digunakan meliputi kegiatan ceramah, diskusi dan tanya jawab, serta praktik membuat aneka produk kue dan roti. Hasil dari kegiatan PPM dianalisis dengan menggunakan Teknik deskriptif dengan nilai Presentasi. Hasil dari kegiatan PPM diantaranya: 1) Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk jenis roti yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen, 2) Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk cake yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen, 3) Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran, dan sanitasi higiene makanan.

Keywords: PPM, cake, roti, Tata Boga UNY

PENDAHULUAN

Pertumbuhan ekonomi di Kabupaten Kulon Progo tidak terlepas dari berbagai aspek terutama pembangunan bandara internasional Yogyakarta (YIA). Bandara YIA memberikan angin segar bagi pemerintah kulon progo untuk mengembangkan pariwisata di daerah tersebut. Kulon Progo memiliki 30 empat wisata yang dikelola oleh warga dan 8 tempat wisata yang dikelola oleh pemerintah, menurut data dari dinas pariwisata Kulon Progo jumlah wisatawan yang datang pada tahun 2019 mencapai 2 juta pengunjung [1], selain wisata alam, pemerintah pada tahun 2019 mulai mengembangkan wisata kuliner.

Pengembangan usaha kecil sebagai basis ekonomi kerakyatan merupakan salah satu langkah strategi yang perlu ditindaklanjuti dengan langkah nyata [1] (Afridal, 2017). Perkembangan usaha roti merupakan bisnis yang cukup menjanjikan karena produk-produk tersebut bisa digunakan sebagai snack rapat,

oleh-oleh, bahkan saat ini sudah digunakan sebagai buah tangan dari tamu yang hajatan dan acara-acara besar lainnya. Produk-produk roti dan kue saat ini semakin berkembang dan beraneka macam bentuk sertaisian, dan teknik olah di kukus, dioven bahkan digoreng serta berbagai macam produk sehingga konsumen tidak jenuh dengan produk-produk kue

Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) merupakan salah satu kampus dari beberapa kampus yang berada di kota wates. Kebijakan UNY kampus Wates yaitu kampus dengan nuansa vokasi dan siap membangun sumber daya manusia daerah sekitar kampus Wates. Tata boga merupakan salah satu program studi di kampus Wates yang mempunyai potensi strategis bagi pemerintah dalam mendukung pendidikan non formal bagi masyarakat dibidang kuliner. Bisnis kuliner merupakan salah satu bisnis yang tidak akan pernah lekang oleh waktu. Berbagai inovasi dan kreatifitas di dunia kuliner membuat perkembangan bisnis di dunia kuliner selama pandemic bisa bertahan.

Perkembangan usaha kue dan roti merupakan bisnis yang sangat menjanjikan terutama pada moment-moment besar keagamaan membeikan omset besar bagi pengusaha terutama pembuatan kue kering

Bidang kuliner yang bisa dikembangkan yaitu produk kue dan roti. Materi pelatihan diharapkan dapat memberikan bekal dan motivasi dalam mengembangkan suatu usaha yang nantinya dapat menambah pendapatan untuk kesejahteraan keluarga. Untuk itu, tim PPM dari Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, UNY mencoba memberikan alternatif keterampilan untuk mengatasi permasalahan di atas dengan memberikan pelatihan dengan judul “Pelatihan Usaha Kue dan Roti Bagi Masyarakat Sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta”.

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan. Pemilihan metode yang akan diterapkan diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta dalam menerima materi dari kegiatan. Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik/ latihan berkelompok. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengabdian diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim Pengabdian untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing.

No	Waktu	Jenis Kegiatan	Pengabdi Jawab
1	Rabu, 2 Juni 2021 dan Jumat 4 Juni 2021	a. Konsep pengertian produk kue dan roti b. Jenis dan karakteristik c. Teknik olah d. Pengemasan e. Perhitungan harga jual	a. Bizjie Auliana, M.Kes b. Dra Marvaeni, M.Pd c. Ekravatiningsih, M.Pd d. Wika Rinawati, M.Pd e. Ngabdul Mumif, M.Pd
2	Rabu, 2 Juni 2021	Praktik menzolah produk kue dan roti a. Roti manis isi mesin b. Roti manis sosia c. Cake margar d. Chiffon cake e. Coklat chips cookies	a. Bizjie Auliana, M.Kes b. Dra Marvaeni, M.Pd c. Ekravatiningsih, M.Pd d. Wika Rinawati, M.Pd e. Ngabdul Mumif, M.Pd
3	Jumat 4 Juni 2021	Praktik menzolah produk kue dan roti a. Roti manis isi kacang merah b. Roti manis kane c. Bolu tape d. Bolu gulung e. Cheese almond cookies	a. Bizjie Auliana, M.Kes b. Dra Marvaeni, M.Pd c. Ekravatiningsih, M.Pd d. Wika Rinawati, M.Pd e. Ngabdul Mumif, M.Pd
4	Rabu, 2 Juni 2021 dan Jumat 4 Juni 2021	Evaluasi kegiatan teori & praktik	a. Bizjie Auliana, M.Kes b. Dra Marvaeni, M.Pd c. Ekravatiningsih, M.Pd d. Wika Rinawati, M.Pd e. Ngabdul Mumif, M.Pd

Target luaran ditahap berikutnya yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh sasaran kelompok maka dalam kegiatan PPM, tim pengabdian melakukan beberapa kegiatan antara lain:

1. Teori

Hasil dari kegiatan ini adalah penguasaan kemampuan peserta pelatihan (20 orang) dalam menyampaikan dan menguraikan berbagai macam jenis produk kue dan roti . berdasarkan asil tes tertulis yang disampaikan model tes pilihan ganda dengan jumlah 15 soal, dengan penskoran jika benar diberi nilai 1 dan jika salah diberi nilai 0. Maka didapatkan data sebagai berikut:



Gambar 1. Pemahaman Peserta PPM

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 4 orang (20%) mempunyai penguasaan pengetahuan dalam kategori sangat baik. Sebanyak 7 Orang (35%) dalam kategori baik dan 9 orang (45%) tingkat pengetahuan peserta berada pada kategori sedang, dan tidak ada yang berada pada

kategori kurang. Sehingga dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan peserta umumnya dalam memahami materi berada di kategori cukup.

2. Keterampilan mengolah berbagai macam jenis produk kue dan roti.

Kegiatan praktikum merupakan bagian kegiatan setelah pemaparan materi dengan demonstrasi pembuatan produk olahan kue dan roti. Peserta hari pertama dan hari kedua masing-masing dibagi dalam 4 kelompok yaitu hari pertama kelompok 1 membuat produk roti manis, kelompok 2 membuat cake marmer, kelompok 3 membuat chiffon dan kelompok 4 cookies, sedangkan hari kedua kelompok 1 membuat roti manis, kelompok 2 bolu tape, kelompok 3 bolu gulung, dan kelompok 4 *cheese almond cookies*.

Berdasarkan hasil evaluasi pelaksanaan PPM, hasil dari pelatihan yang dapat dicapai adalah peserta dapat memiliki keterampilan membuat aneka produk roti dan kue. Produk yang dihasilkan oleh peserta harus memenuhi beberapa kriteria baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan ukuran. Contohnya seperti produk bakery. *Bakery product are made of the same few ingredients-flour, shortening, sugar, eggs, water or milk, and leavenings [2]*. Produk bakery seperti roti harus memiliki tekstur roti yang empuk dan lembut, kokoh, mempunyai warna kuning keemasan.

Kelompok pertama praktik membuat aneka roti adonan roti. Adonan roti terdiri dari satu adonan dan dibentuk dengan berbagai macam jenis isian dan bentuk. Proses diawali dengan menyiapkan bahan dan peralatan, menimbang bahan, meikser dan membentuk adonan serta membagi adonan sesuai dengan berat yang diinginkan.



Gambar 2. Membuat roti manis

Produk roti diisi dengan berbagai macam jenis isian yaitu roti dengan isian manis gurih dengan aneka bentuk.



Gambar 3. Produk Roti Manis

Kelompok kedua peserta praktik membuat aneka cake yaitu di pertemuan pertama membuat cake marmer dan pelatihan kedua membuat bolu gulung. Cake marmer dan bolu tape adalah cake dengan metode creaming dan mempunyai tekstur padat tetapi *moist*



Gambar 4. Proses membuat cake

Pembuatan produk cake marmer dan bolu tape dari persiapan bahan, mencampur

adonan dan mengoven. Peserta memahami bagaimana cara membuat produk cake dan bolu yang benar sehingga peserta bisa mengaplikasikan saat praktik di rumah.



Gambar 5. Produk Bolu Tape

Kelompok ketiga peserta dihari pertama praktik membuat chipffon dan hari kedua membuat aneka bolu gulung. Proses pembuatan cake dengan tingkatan yang lebih tinggi dan terkadang mengalami beberapa kegagalan oleh peserta seperti tidak bisa menggulung, cake bantat dan cake tidak mengembang.

Peserta diberikan eplatihan bagaimana cara membuat cake dengan metode sponge yang benar, suhu oven yang sesuai dan praktik mengisi selai dan menggulung bolu supaya menghasilkan bolu fgulung yang rapi.



Gambar 6. Bolu Gulung

Kelompok keempat peserta membuat aneka jenis kue kering. Kue kering adalah salah satu kue yang digemari banyak orang, sajian khas dari hari raya maupun sajian keluarga di rumah [3]. Kue kering yang dipraktikkan yaitu chococip cookies di hari pertama dan cheese almond cookies dihari kedua dengan tujuan saat hari-hari besar peserta bisa

membuat produk kue kering untuk dijual. Proses pembuatan dimulai dengan peserta menimbang bahan dan menyiapkan peralatan. Membuat produk kue kering, mencetak dan memanggang kue kering.



Gambar 7. Membuat Kue Kering

Peserta pelatihan selama proses praktikum pembuatan kue kering juga diberikan pemahaman tentang mencampur adonan kue kering supaya tidak melebar, menghasilkan kue kering yang renyah dan tidak keras.



Gambar 8. Chococip Cookies

Peserta setelah membuat produk kemudian terdapat tahap evaluasi. Evaluasi praktik dilakukan untuk mengetahui kemampuan penguasaan keterampilan pengolahan produk bagi peserta pelatihan. Berdasarkan hasil penilaian dan dilanjutkan dengan analisis diskriptif dapat diketahui distribusi kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan menjadi tiga kategori. Sebanyak 12 orang (60%) berada pada kategori baik, 5 orang (25%) berada pada kategori sedang dan sisanya 3 orang (15%) berada pada kategori kurang. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam

pengolahan produk berada pada kategori sedang.

3. Menentukan harga jual dan mengemas produk kue dan roti yang dihasilkan

Pelatihan yang diberikan memberikan pengetahuan kepada peserta tentang elemen-elemen yang diperlukan dalam menentukan harga jual akhir, seperti macam-macam biaya beban, harga pokok, harga jual dan presentase keuangan. Selain itu peserta juga dapat memahami tahapan-tahapan dalam emnentukan harga jual dan memprediksi kapan mereka akan mengalami titik impas penjualan atau yang sering disebut dengan BEP (Break event Point). Peserta yang bisa bisa menentukan BEP menandakan bahwa peserta dapat memprediksi sebanyak apa dan selama apa peserta akan menjual produknya.

Peserta juga diberikan contoh tentang kemasan terutama dalam mengemas kue kering yaitu seperti kemasan kue, roti serta memilih toples yang sesuai untuk mengemas kue kering.

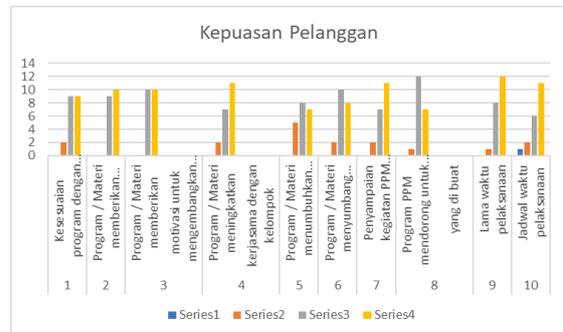


Gambar 9. Pengemasan produk

Dalam angket kepuasan pelanggan/khalayak sasaran atau peserta kegiatan PPM, terdapat 10 buah pernyataan yang terdiri dari:

- a. Kesesuaian kegiatan dengan kebutuhan masyarakat
- b. Kegiatan/ materi memberikan manfaat bagi masyarakat
- c. Kegiatan/ materi memberikan motivasi untuk mengembangkan diri
- d. Kegiatan/ materi meningkatkan Kerjasama dengan kelompok
- e. Kegiatan/ materi menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha makanan

- f. Kegiatan/ materi menyumbang daya saing di pasaran
- g. Penyampaian kegiatan PPM jelas, menarik dan mudah dipahami
- h. Program PPM mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan di buat
- i. Lama/ durasi waktu pelaksanaan
- j. Jadwal pelaksanaan



Gambar 10. Diagram Kepuasan Pelanggan

Berdasarkan hasil dan survey kepuasan pelanggan pada tabel 6 maka dapat disimpulkan bahwa program kegiatan PPM sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Sebagian besar peserta memberikan nilai di skor 3 dan 4 dengan perolehan jumlah skor 3 dengan keterangan baik yaitu 85 dan skor 4 dengan keterangan sangat baik yaitu 96. Berbeda dengan perolehan jumlah skor 1 dan 2 yang masing-masing 1 dan 15. Peserta sangat antusias dengan kegiatan PPM dalam membuat produk kue dan roti karena biasanya peserta hanya belajar melalui youtube dan terkadang mengalami berbagai kendala atau kegagalan saat mempraktikkannya. Berdasarkan kesan dan saran-saran yang diperoleh, peserta mengharapkan kegiatan PPM ini dilaksanakan secara rutin supaya bisa mengembangkan ketrampilan yang sudah didapat. Peserta menilai pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat karena dapat menambah pengetahuan dan ketrampilan tentang pembuatan produk jenis-jenis kue dan roti.

Dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini terdapat faktor pendukung terlaksananya kegiatan diantaranya adanya koordinasi yang baik antar anggota Tim PPM dengan berbagai

pihak yaitu ketua pengelola kampus Wates, Koordinator Laboratorium, perangkat pemerintah dan Badan KB kapanewon Pengasih, adanya motivasi dan antusias yang tinggi dari peserta, tempat kegiatan dan fasilitas yang mendukung serta lengkap dalam melaksanakan kegiatan yaitu di laboratorium tata Boga UNY Kampus Wates, ketersediaan bahan baku untuk kegiatan pelatihan pembuatan produk kue dan roti.

Namun, dari beberapa factor pendukung tersebut terdapat beberapa factor penghambat diantaranya kegiatan Pelaksanaan PPM masih dalam kondisi pandemic sehingga harus menggunakan protocol kesehatan yang ketat. Pelaksanaan yang seharusnya dilaksanakan setiap sesi pelatihan adalah 20 peserta karena masih kondisi pandemic dan diwajibkan menjaga jarak maka setiap sesi pelatihan dibatasi dengan 10 peserta dan selama 2 kali pelatihan dengan materi pelatihan yang dipadatkan, masih sedikitnya peserta yang mengetahui tentang membuat kue dan roti serta peralatan yang terbatas saat di rumah sehingga peserta harus memulai dengan menggunakan modal pribadi terutama dalam membeli peralatan seperti oven dan mikser

SIMPULAN

Dari kegiatan PPM yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

- a. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk jenis roti yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen
- b. Peserta terampil dalam membuat dan mengemas aneka produk cake yang dapat diterima yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.
- c. Peserta mendapatkan pengetahuan tentang usaha boga yaitu meliputi perhitungan harga jual, strategi pemasaran, dan sanitasi hygiene makanan.
- d. Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan untuk bisa mengembangkan home industry yaitu membuat produksi

aneka kue dan roti disekitar kampus wates sebagai bagian dari meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

- e. Program kegiatan PPM memberikan informasi terutama bagi peserta tentang program studi tata boga di kampus UNY Wates.
- f. Program kegiatan PPM membangun sinergitas positif antara masyarakat disekitar kampus wates, pemerintahan dan civitas akademika UNY

Berdasarkan saran dari kesimpulan ini, saran yang diberikan dalam kegiatan PPM yaitu Tim PPM

- a. Rancangan pengembangan kelanjutan ketrampilan boga yang sudah diberikan kepada peserta PPM sehingga bisa mengembangkan usaha yang sudah dirintis oleh masyarakat sekitar kampus UNY Wates
- b. Perlunya pelatihan e commerce tentang strategi penjualan digital bagi peserta supaya bisa memasarkan produk dan mengikuti trend belanja konsumen saat ini. Pengetahuan tentang platform yang bisa diberikan dalam pemasaran produk secara digital yaitu antara lain Shopee Food, Go Food, Grab Food, Instagram, Market Place Facebook.

REFERENSI

- [1] Desca, A. Kulon Progo Catat Ada 2 Juta Wisatawan Sepanjang tahun 2019. Diambil pada Maret 2021 melalui web <https://jogja.tribunnews.com/2020/02/08/kulon-progo-catat-ada-2-juta-wisatawan-sepanjang-tahun-2019>.
- [2] Afridal, M. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. *Jurnal S. Pertanian*, 223 ± 233.
- [3] Gisslen, W. (2017). *Professional Baking*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- [4] Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Jakarta Selatan: PTY Agromedia Pustaka.

