

## PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK BAKERY BERBASIS STEAMING DI PANTI ASUHAN LKSA DARUL HADLONAH 2 BOYOLALI

Umar Hafidz Asy'ari Hasbullah<sup>1</sup>, M. Khoiron Ferdiansyah<sup>2</sup>, Arief Rakhman Affandi<sup>3</sup>, Fafa Nurdyansyah<sup>4</sup>

Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Informatika, Universitas PGRI Semarang  
 umarhafidzah@gmail.com<sup>1</sup>; khoironstp@yahoo.com<sup>2</sup>; arieftmin@gmail.com<sup>3</sup>; fafa.nurdy@gmail.com<sup>4</sup>

### ABSTRAK

Pantia Asuhan LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali mengasuh anak-anak putri yang rata-rata berusia remaja. Kegiatan yang berkaitan dengan kewirausahaan belum tergarap dengan baik sehingga perlu banyak pelatihan dan keterampilan berwirausaha. Pengabdian ini bertujuan untuk memberikan penyuluhan, pelatihan dan pendampingan kepada anggota Panti Asuhan LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali melalui introduksi produk bakery berbasis steaming. Luaran yang dihasilkan meliputi panduan cara pembuatan produk bakery berbasis steaming, produk-produk bakery berbasis steaming, dan publikasi jurnal. Metode kegiatan pada saat pelaksanaan yang dilakukan antara lain dengan presentasi, praktik, diskusi tanya jawab, evaluasi dan monitoring. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum mengetahui dan belum bisa melakukan pengolahan bakery dengan steaming sebelum pelatihan diberikan yang terlihat dari data evaluasi pretes. Keberhasilan kegiatan pengabdian ini dibuktikan dengan hasil posttest yang menunjukkan sebagian besar peserta menjadi meningkat pengetahuannya dan bisa melakukan pengolahan bakery dengan steaming. Antusiasme peserta sangat tinggi yang dibuktikan dengan aktif bertanya dan mengikuti praktik. Hasil monitoring tim pengabdian menunjukkan bahwa khalayak sasaran sudah berhasil memproduksi dan menjual produk bakery yang dihasilkannya.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Pengembangan Produk Bakery, Panti Asuhan

### PENDAHULUAN

Panti Asuhan LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali merupakan Lembaga Sosial Masyarakat yang mengelola anak yatim, piatu, yatim piatu, dan anak dhu'afa khusus putri. Yayasan ini memiliki tujuan mengangkat harkat dan martabat generasi yang lemah menjadi generasi yang bermartabat dan beradab. Kegiatan yang dilakukan dalam Panti Asuhan ini meliputi pendidikan formal dan non formal. Kegiatan pendidikan formal sudah berjalan dengan baik. Sedangkan pendidikan non formal seperti keagamaan, hafalan Al-Quran sudah berjalan dengan sangat baik. Akan tetapi pendidikan non formal yang menyangkut keterampilan khususnya berkaitan dengan kewirausahaan masih sangat kurang.

Beberapa program kegiatan dengan sasaran melatih keterampilan anak didik panti asuhan ini sudah dilaksanakan di lokasi tersebut namun belum banyak program yang menyentuh aspek pengolahan pangan menjadi produk rotian (*bakery*) yang memiliki nilai jual. Hal ini

dikarenakan adanya hambatan terkait keterbatasan peralatan pengolahan dan pengetahuan mengenai cara pengolahan bahan yang tepat untuk bakery.

Berkaitan dengan kondisi dari paparan di atas maka tim pengabdian mengidentifikasi bahwa kebutuhan anggota Panti Asuhan LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali adalah peningkatan keterampilan dan kemampuan berwirausaha melalui pengolahan bahan pangan yang potensial dan mudah dilakukan seperti pengolahan produk bakery berbasis steaming. Proses pengolahan bakery secara steaming dipilih karena tidak membutuhkan peralatan yang sangat mahal dan tidak membutuhkan kemampuan keterampilan yang sangat ahli. Selain itu juga memiliki keunggulan yaitu lebih sehat, dapat mengembangkan adonan dengan sempurna dan membuat tekstur roti yang moist (Baskoro, 2016; Maestrovrs, 2018). Sehingga sangat cocok diterapkan untuk panti asuhan ini.

### METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dilakukan dengan melakukan pelatihan dalam pengolahan produk bakery berbasis steaming. Pelatihan dimulai dari penyiapan bahan baku, proses inti pengolahan, pengemasan, dan pemberian materi wirausaha dan analisis usaha. Untuk mengakomodasi tujuan tersebut, maka disusunlah panduan mengenai pengolahan produk bakery berbasis steaming. Panduan tersebut berisi mengenai uraian singkat mengenai potensi usaha bakery dan pengolahannya. Pemaparan proses pengolahan dalam panduan mencakup alat dan bahan yang digunakan, serta tahapan proses pengolahan. Setelah pelatihan makan tim akan mendampingi mitra dalam melakukan usaha sesuai dengan keterampilan yang diperoleh.

Metode pemberdayaan masyarakat yang diterapkan ialah partisipatif. Khalayak sasaran dilibatkan secara langsung dan aktif selama pelaksanaan kegiatan (Adi, 2012). Masyarakat tidak dijadikan objek tetapi merupakan subjek. Hal ini ditujukan supaya efektif sesuai kebutuhan dan meningkatkan empowering khalayak sasaran melalui pengalaman yang didapatkannya selama program (Noor, 2011). Sedangkan metode pelaksanaan menggunakan teknik presentasi materi, diskusi, praktik produksi, evaluasi dan monitoring. Materi yang diberikan adalah berwirausaha bakery berbasis steaming, analisis usaha, teknologi pembuatan brownies kukus, cake kukus dan bolu kukus. Evaluasi dilakukan sebelum dan sesudah pelatihan dengan memberikan kuesioner pretes

dan posttest. Monitoring dilakukan setelah pelatihan untuk memantau dalam pengembangan usaha dari hasil pelatihan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Panti Asuhan LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali saat ini mengelola 25 anak asuh putri yang tinggal dan menetap. Hasil suvei lapang tim pengabdian ke lokasi mendapatkan informasi bahwa sebagian besar anak-anak tersebut tidak berminat meneruskan pendidikan ke jenjang perguruan tinggi. Mereka lebih tertarik mencari pekerjaan atau membuat usaha. Oleh karena itu kegiatan ini sangat diharapkan. Program ini juga merupakan bentuk nyata pemberdayaan perempuan karena seluruh khalayak sasaran adalah perempuan. Keberhasilan pemberdayaan perempuan merupakan salah satu factor yang sangat penting dalam proses pembangunan ekonomi (Mehra, 1997).

Kegiatan pengabdian masyarakat dimulai dengan pemaparan materi dengan presentasi. Materi yang disampaikan adalah motivasi berwirausaha bakery berbasis steaming, analisis usaha bakery, pengemasan produk bakery, formulasi dan cara membuat produk bakery berbasis steaming. Kegiatan tahap pertama ini dapat dilihat dalam Gambar 1. Peserta sangat antusias dan memperhatikan selama penjelasan disampaikan. Selama sesi diskusi peserta aktif bertanya. Hal ini menunjukkan ketertarikan peserta yang tinggi akan materi yang disampaikan.



Gambar 1. Pelatihan tahap pertama penyampaian materi dengan presentasi



Gambar 2. Pelatihan tahap kedua praktik pengolahan aneka bakery dengan steaming

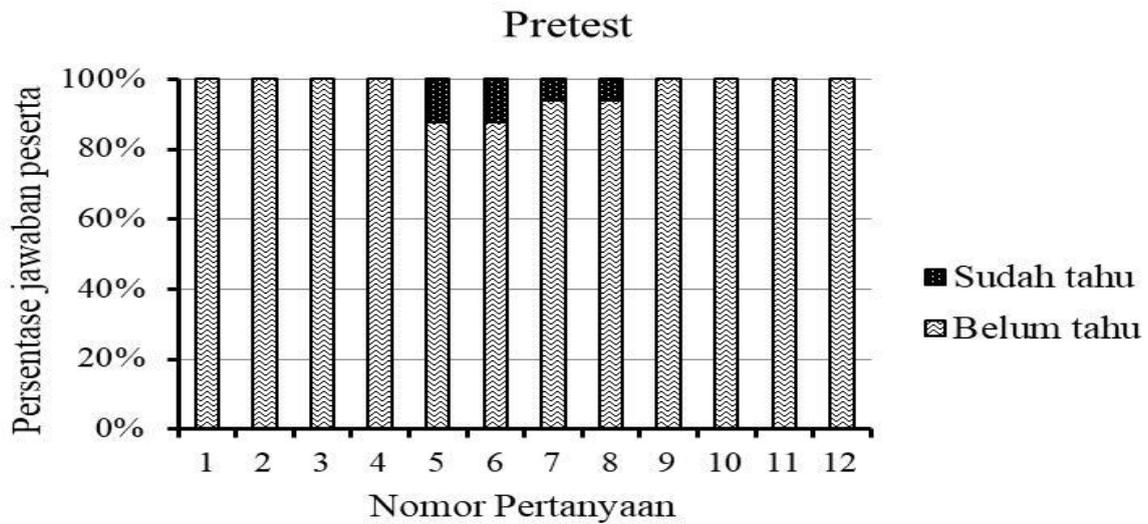
Kegiatan pengabdian dilanjutkan ke tahap kedua yaitu praktik produksi dari formulasi produk bakery berbasis steaming yang telah di paparkan sebelumnya (Gambar 2). Produk yang dipraktikkan adalah brownies kukus, cake moist pandan, cocho moist dan bolu kukus gula jawa. Metode partisipatif yang diterapkan sangat efektif. Hal ini ditunjukkan dengan keterlibatan langsung peserta dalam praktik membuat adonan sesuai formula, mencetak adonan, mengukusnya sampai meniriskannya. Selama praktik berlangsung para peserta aktif menanyakan masalah dalam teknis proses pengolahan.

Selama kegiatan peserta juga dibekali modul yang berisi formulasi dan cara pengolahan produk yang dipraktikkan.

Pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali evaluasi pretest dengan memberikan pretest dan diakhiri dengan posttest. Peserta diminta mengisi kuesioner yang telah didudun oleh tim pengabdian. Daftar pertanyaan dalam kuesioner disajikan dalam Tabel 1. Pertanyaan disusun untuk mengukur pengetahuan peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Serta mengukur tingkat keberhasilan dari program yang dilaksanakan.

Tabel 1. Daftar pertanyaan dalam kuesioner pretest dan posttest

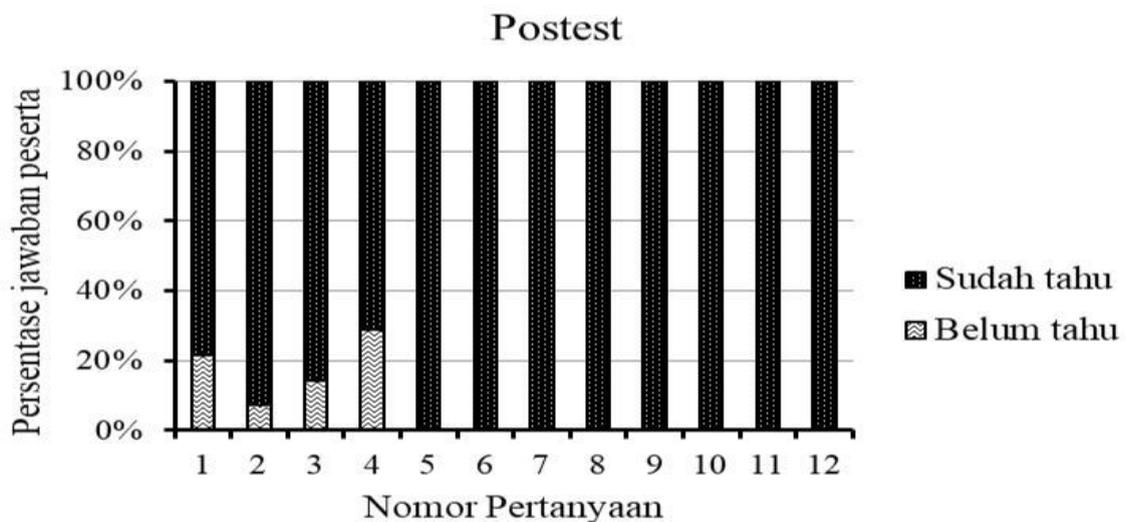
No	Pertanyaan dalam pretest dan posttest
1	Apakah saudara sudah mengetahui cara menghitung harga pokok produksi?
2	Apakah saudara sudah mengetahui cara menentukan harga jual produk?
3	Apakah saudara sudah mengetahui cara menentukan laba usaha?
4	Apakah saudara sudah mengetahui cara menentukan biaya tetap dan biaya tidak tetap usaha?
5	Apakah saudara sudah mengetahui formulasi membuat bolu kukus?
6	Apakah saudara sudah mengetahui cara membuat bolu kukus?
7	Apakah saudara sudah mengetahui formulasi membuat brownies kukus?
8	Apakah saudara sudah mengetahui cara membuat brownies kukus?
9	Apakah saudara sudah mengetahui formulasi membuat cake moist pandan?
10	Apakah saudara sudah mengetahui cara membuat cake moist pandan?
11	Apakah saudara sudah mengetahui formulasi membuat cake cocho moist?
12	Apakah saudara sudah mengetahui cara membuat cake cocho moist?



Gambar 3. Data evaluasi pretest

Hasil evaluasi pretest menunjukkan bahwa seluruh peserta belum mengetahui analisis ekonomi seperti menghitung harga pokok penjualan, menentukan harga jual produk, menentukan laba usaha, dan menentukan biaya tetap dan tidak tetap sebelum pelatihan (Gambar 3). Kurang dari 20% peserta yang telah mengetahui formulasi dan cara pembuatan bolu kukus dan brownies kukus. Namun sebagian besar belum mengetahui. Sedangkan untuk formulasi dan cara pembuatan cake moist pandan dan coco moist belum diketahui oleh seluruh peserta.

Hasil evaluasi posttest setekah pelaksanaan kegiatan menunjukkan lebih dari 80% peserta menjadi mengetahui cara menghitung harga pokok penjualan, menentukan harga jual produk, dan menentukan laba usaha (Gambar 4). Hanya sebagian kecil peserta kurang dari 30% yang kurang memahami cara menghitung biaya tetap dan biaya tidak tetap. Seluruh peserta menjadi tahu formulasi dan cara membuat brownies kukus, bolu kukus, cake moist pandan dan cocho moist.



Gambar 4. Data evaluasi posttest

Keberhasilan kegiatan pemberdayaan masyarakat ini ditunjukkan dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan peserta. Berdasarkan evaluasi pretes dan postes maka dapat dilihat dari lebih dari 90% peserta yang tidak tahu berubah menjadi lebih dari 90% tahu dari keseluruhan materi yang diberikan selama pelatihan. Selain itu juga ditunjukkan dengan partisipasi aktif peserta selama diskusi dan praktik produksi. Hasil produk bakery berbasis steaming yang dihasilkan peserta disajikan dalam Gambar 5.

Hasil monitoring yang dilakukan tim pengabdian selama satu hingga dua bulan setelah

kegiatan pelatihan menunjukkan keberhasilan dari kegiatan yang telah dilaksanakan. Peserta sudah berhasil memproduksi dan menjual 190 bungkus cake moist pandan, 186 bolu kukus gula jawa, dan 126 cocho moist. Harga jual produk adalah Rp. 1500,- untuk setiap produk bolu kukus, cake moist pandan dan cocho moist. LKSA Darul Hadlonah 2 akan terus mengembangkan usaha produk ini dan akan berkoordinasi dengan tim pengabdian jika nantinya mengalami kendala dalam pengembangan produk.



Gambar 5. Produk bakery berbasis steaming yang dihasilkan dari pelatihan

## SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di LKSA Darul Hadlonah 2 Boyolali telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Peserta menjadi tahu dan bisa dalam menganalisis usaha dan membuat produk bakery berbasis steaming seperti brownies kukus, bolu kukus gula jawa, cake moist pandan, dan cocho moist. Setelah selesai pelatihan, peserta juga telah memproduksi dan menjual produk seperti yang dilatihkan untuk kegiatan usahanya.

## UCAPAN TERIMAKASIH

Kegiatan pengabdian masyarakat ini didanai LPPM Universitas PGRI Semarang melalui skim Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2018.

## DAFTAR PUSTAKA

Adi, IR. 2012. Intervensi Komunitas dan Pengembangan Masyarakat sebagai Upaya Pemberdayaan Masyarakat. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.

- Baskoro, D. 2016. Apa Bedanya Kue yang Dipanggang dengan Dikukus? Diakses Juni 2018.  
<https://lifestyle.okezone.com/read/2016/08/22/298/1470451/apa-bedanya-kue-yang-dipanggang-dengan-dikukus>
- Maestrokvrs. 2018. Advantage of Steam Cooking. Diakses Juni 2018.  
<http://www.maestrokvrs.com/advantage-of-steam-cooking.htm>
- Mehra, R. 1997. Women, Empowerment, and Economic Development. *The ANNALS of the American Academy of Political and Social Science*, 554(1):136 – 149.
- Noor, M. 2011. Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah CIVIS*, I(2):87-99.