

Pelatihan dan Pendampingan Aneka Bakery pada Ibu-Ibu Rumah Tangga di Pamboang Sulawesi Barat

Raeny Tenriola Idrus¹; Syamsidah²; Izmi Burhanuddin³; Amir Muhiddin⁴

Email: raeny.tenriola@unm.ac.id

1,2,3 Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

4. Fisip Unismuh Makassar

Abstrak. Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan Ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan Lalangpanua Sulawesi Barat, terutama istri dari kalangan petani dan nelayan. Ibu-ibu rumah tangga di Kelurahan ini juga sudah memiliki keterampilan membuat kue-kue yang diperoleh secara turun temurun dari orang tua, hanya saja kue-kue yang dibuat tersebut sekedar dikonsumsi atau dibuat pada saat ada acara-acara keluarga seperti khitanan, perkawinan dan sebagainya.. Metode pelatihan dilaksanakan dalam tiga bentuk yaitu ceramah dan diskusi serta praktek. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktek diberikan sekitar 75%. Ceramah yang digunakan diselingi dengan menggunakan metode diskusi dan tanya jawab. Selain ceramah, metode pelatihan juga dilakukan dengan Praktek/demonstrasi sekitar 75% yaitu mendemonstrasikan tentang teknik memilih bahan baku pembuatan bakery/roti aneka rasa, teknik penggunaan piranti dalam membuat roti aneka rasa. Selanjutnya untuk melihat keberhasilan pelatihan ini dilakukan evaluasi pelaksanaan program, ini bertujuan untuk melihat sejauhmana keberhasilan pelaksanaan program dan apa kendala yang dihadapi. Kegiatan pada tahap evaluasi ini juga dirangkaikan dengan pelaksanaan pendampingan dengan memberikan bantuan bimbingan secara berkelanjutan setelah kegiatan ini dilakukan. Kesimpulan kegiatan PKM ini telah merubah pengetahuan, sikap dan perilaku peserta. Pengetahuan dan keterampilan mereka bertambah dan dengan bekal itu sudah punya sikap yang positif, bahwa pikiran, tenaga dan sumberdaya yang dimiliki harus dimanfaatkan seoptimal mungkin pada hal-hal yang positif dan produktif. Selanjutnya peserta pelatihan dan pendampingan sudah berubah perilakunya, tidak lagi diam dan penuh hayalan, akan tetapi selalu aktif berbuat dan memotivasi diri dan keluarganya untuk mencari peluang yang dapat menghasilkan uang. .

Kata Kunci: Pelatihan; Pendampingan; Roti.

PENDAHULUAN

Ibu-ibu di Kelurahan Lalampenua Kecamatan Pamboang Sulawesi Barat sebahagian bekerja di sektor formal, sebahagian bekerja di sektor informal, dan tidak sedikit yang menganggur, sekurang-kurangnya hanya menjadi pendamping suami, mengurus keluarga dan berbagai kegiatan yang relatif kurang produktif, padahal waktu yang tersedia bagi mereka cukup banyak dan bisa menjadi potensi untuk melakukan

kegiatan-kegiatan yang bermanfaat. Hasil wawancara yang kami lakukan terhadap beberapa tokoh masyarakat menunjukkan bahwa sebenarnya ibu-ibu di kelurahan ini umumnya terampil membuat kue-kue tradisional, namun itu hanya dilakukan untuk kebutuhan sendiri atau dipanggil jika ada hajatan seperti perkawinan atau sukuran dan kegiatan sunatan lainnya.

Kebiasaan membuat kue-kue tradisional secara otodidak ini sebenarnya potensi untuk dapat dikembangkan menjadi profesional dan bisnis. Hanya selama ini belum pernah diajarkan secara resmi dan memperoleh pelatihan, sehingga hasilnya belum bisa dijual secara lebih luas dan lebih massif. Oleh sebab itu, melalui kegiatan PKM ini pengabdian ingin berbagi kepada masyarakat bagaimana membuat kue, selain kue-kue tradisional yang selama ini mereka buat.

Salah satu kegiatan dimaksud adalah mengajak ibu-ibu untuk pintar dan terampil membuat aneka bakery atau roti. Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Salah satu alasan mengapa harus roti sebab makanan ini sudah sangat populer di masyarakat, cara membuatnya tidak terlalu sulit serta bahan bakunya juga ada di mana-mana, dengan begitu roti bukan lagi makanan elitis tetapi sudah memasyarakat, tidak seperti dahulu kala yang hanya dinikmati oleh kaum penjajah atau raja, disamping itu roti juga bisa menjadi bahan makanan pokok karena mengandung karbohidrat seperti nasi atau mie.

Sebagaimana dikemukakan oleh Ika Sari dewi dan IK Sihombing (2019) bahwa pada umumnya orang sering mengaitkan roti dengan menu sarapan pagi, padahal roti juga bisa dijadikan makanan utama pengganti nasi. Roti yang tadinya dianggap sebagai makanan bangsawan, kini sudah jadi makanan pokok kedua setelah nasi. Kandungan gizi produk olahan dari tepung ini unggul dibandingkan dengan nasi dan mie. Selain itu kandungan karbohidrat yang terdapat pada roti mencapai 9,7% lebih tinggi dari pada nasi yang hanya 7,8%. Tidak seperti nasi yang memiliki kadar pati 4-8 %, dalam roti terdapat 13 persen pati. Empat iris roti tawar akan menghasilkan kalori yang setara dengan sepiring nasi .

Bakery merupakan makanan ringan yang dibuat dari tepung terigu yang dicampur dengan bahan lain seperti telur, gula pasir, susu, margarin, ragi, dan air, kemudian diaduk dengan mesin mixing, dipotong dan dibentuk lalu ditempatkan di Loyang dan di oven kemudian dipacking Syamsidah(2020). Dalam perkembangannya bakery tidak hanya berbentuk bulat, lonjong dan berisi varian coklat dan keju, namun saat ini perkembangan zaman aneka bakery lebih bervariasi, misalnya, bakery yang disebut dengan pastry dengan tekstur lebih kering dan gurih dengan cita rasa asin gurih dengan tambahan butter dengan berbagai topping atau isian dari daging atau sayuran.

Permasalahan yang selama ini dihadapi oleh ibu-ibu mitra berdasar pada hasil wawancara adalah bidang produksi, pengolahan dan pemasaran. Oleh sebab itu, maka kegiatan pelatihan difokuskan pada dua masalah tersebut yaitu bidang produksi dan pemasaran.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan dalam mencari solusi permasalahan mitra dilakukan dalam bentuk pelatihan, dan pendampingan. Bidang produksi meliputi teknik memilih bahan yang baik, teknik penggunaan piranti atau alat yang tepat, teknik dan praktek pengolahan yang tepat. Bidang pemasaran mencakup empat P yaitu product, price, place, dan promotion (Rusdiana, 2014; Syamsidah,dkk, 2020). Tentang produk, materi yang akan diberikan sebagaimana telah diuraikan di atas. Tentang Price, materi yang akan diberikan terkait dengan cara menentukan harga. Selanjutnya place yaitu cara memilih tempat dimana produk itu akan dijual, dan terakhir adalah materi tentang promosi yang meliputi cara beriklan, cara menjual, cara memperkenalkan dan cara mengemas produk yang menarik.

Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk yaitu ceramah dan praktek. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktek diberikan sekitar 75%. Materi ceramah berkenaan dengan masalah teknik memilih bahan baku dan peralatan yang digunakan, hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan, teknik mengemas produk dan peningkatan pengetahuan kewirausahaan. Ceramah yang digunakan diselingi dengan menggunakan metode diskusi dan tanya jawab. Selain ceramah, metode pelatihan juga dilakukan dengan Praktek/demonstrasi sekitar 75% yaitu mendemonstrasikan tentang teknik memilih bahan baku pembuatan, teknik penggunaan piranti dan teknik pengolahan.



Peserta pelatihan berfoto bersama dengan Narasumber.



Peserta Pelatihan serius memperhatikan saat praktek roti berlangsung

Metode pelatihan baik dalam bentuk ceramah maupun dalam bentuk praktek/demonstrasi sebagaimana diuraikan di atas dilakukan dengan tujuan agar peserta (mitra) bertambah pengetahuan dan keterampilan, selanjutnya sikapnya akan lebih positif untuk mengembangkan kepribadian wirasausaha dan kemandirian dan yang tidak kalah pentingnya adalah menambah keterampilan mereka mengenai produksi dan pemasaran.

Selama pelatihan dilakukan, mitra diharapkan berpartisipasi dalam beberapa hal, antara lain menyiapkan tempat bagi terselenggaranya kegiatan, menyiapkan bahan baku pembuatan, membantu pengabdian menyiapkan piranti atau alat untuk melakukan pengolahan. Partisipasi mitra ini tentu saja harus dilakukan dengan bantuan pemerintah setempat sebagai penanggung jawab wilayah dan pembina masyarakat untuk memberdayakan masyarakatnya.

Pasca pelatihan untuk peningkatan pengetahuan, sikap dan keterampilan, maka langkah selanjutnya adalah melakukan evaluasi pelaksanaan program, ini bertujuan untuk melihat sejauhmana keberhasilan pelaksanaan program dan apa kendala yang dihadapi. Kegiatan pada tahap evaluasi ini juga dirangkaikan dengan pelaksanaan pendampingan dengan memberikan bantuan bimbingan secara berkelanjutan, agar kesalahan-kesalahan dalam proses persiapan, pengolahan, pengepakan, penjualan dapat diperbaiki. Pendampingan dilakukan selama 1 (satu) bulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Pelatihan

Untuk mengetahui bagaimana pelatihan dan pendampingan, maka dilakukan evaluasi, ini dilakukan melalui metode pengamatan langsung saat berlangsungnya kegiatan, baik saat penyajian dalam bentuk teori, maupun pelatihan dalam bentuk praktek secara langsung. Pelatihan teori maupun praktek dapat diukur dengan beberapa indikator yang meliputi:

keseriusan dan kesungguhan peserta pelatihan. 2) lebih dari 80% peserta mampu memahami cara mengolah aneka macam bentuk bakery dengan baik. Setelah dilakukan observasi langsung pada saat pelatihan, maka hasil yang dicapai adalah : a) Para peserta memperhatikan dan menyimak secara serius materi- materi yang disajikan oleh pemateri. Beberapa peserta bertanya kepada penyaji baik ketika materi teori maupun praktek. Suasana diskusi antara penyaji dengan peserta terlihat serius dan aktif meskipun sesekali disertai dengan guyonan dari pemateri yang nampaknya terkadang lupa waktu. b) Peserta yang hadir melebihi prediksi. Keberhasila pelatihan dan pendampingan ini, tidak terlepas dari faktor pendukung, antara lain antusias para peserta dan aparat pemerintah setempat beserta stake holder untuk memperoleh pengetahuan dan keterampilan mengenai aneka bentuk bakery serta cara produksi dan pemasarannya, Faktor pendukung lain adalah anggota Tim pengabdian yang bersemangat dan memiliki kompetensi dibidangnya masing-masing. Disamping faktor pendukung, juga terdapat faktor penghambat antara lain, keterbatasan fasilitas pelatihan seperti alat praktek, disamping itu, tidak meratanya pengetahuan dan kemampuan peserta, sehingga menyita waktu. dan konsentrasi, namun demikian hal ini tidak mengurangi semangat anggota pengabdian untuk memberi pelatihan yang terbaik kepada peserta sehingga pelatihan berjalan dengan baik dan sukses.

2. Pembahasan.

Setelah pelatihan dilaksanakan, maka nampak bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat aneka bentuk bakery, kemudian memiliki kepercayaan diri untuk bangkit dan mengisi waktunya pada hal-hal yang produktif. Bagi pengabdian, kegiatan ini dianggap sukses karena tujuan kegiatan PKM ini sejalan dengan apa yang diinginkan oleh pemerintah setempat dan tentu saja masyarakat pada umumnya.

Sebagaimana diketahui bahwa program pelatihan ini diharapkan agar Ibu-ibu rumah tangga yang akan membuat aneka macam Bakery agar dapat 1) lebih terampil dalam dunia culinary 2) mengembangkan potensi yang telah dimiliki untuk keperluan sendiri dan komersial secara mandiri. 3) meningkatkan produktifitas dengan kegiatan ketata bogaan dan wirausaha.

Pelatihan dan pendampingan bagaimanapun juga mempengaruhi pola pikir, sikap dan keterampilan. Tiga domain ini sekaligus memberi spirit kepada seseorang dalam menata kehidupannya, terutama di tempat kerja masing-masing. Seperti diungkapkan oleh Rosdiana (2014) bahwa Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan sama halnya dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir.

Pelatihan, meskipun itu waktunya singkat, tetapi kalau dilaksanakan dengan baik, maka hasilnya sama dengan melaksanakan sekolah atau sedang kuliah singkat. Ini terjadi sebab pelatihan biasanya mengeksplor potensi diri seseorang agar menjadi satu kekuatan sebab meskipun setiap manusia dilahirkan dengan potensi dan bakat namun kalau tidak dilatih maka itu akan sia-sia saja. Karena itu benar apa yang dikatakan oleh Michael J. Jucius yang dikutip Rusdiana (2014); Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). bahwa potensi itu hanya bisa berkembang jika diberi pelatihan, bahwa latihan adalah setiap proses untuk mengembangkan bakat, keterampilan guna menyelesaikan pekerjaan-pekerjaan tertentu.

Pelatihan oleh center for development Management dan productivity didefinisikan sebagai belajar untuk mengubah tingkah laku orang dalam melaksanakan pekerjaan/tugas yang dilakukan seseorang. Dengan demikian pelatihan pada dasarnya merupakan suatu proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangan dalam melaksanakan pekerjaan mereka.

Rusdiana(2014) menyebut bahwa pelatihan adalah proses memberikan bantuan bagi para pekerja untuk menguasai keterampilan khusus atau membantu untuk memperbaiki kekurangan dalam melaksanakan pekerjaan. Fokus kegiatannya adalah untuk meningkatkan kemampuan kerja dalam memenuhi kebutuhan tuntutan cara kerja yang paling efektif masa sekarang.

Memperhatikan dan mencermati beberapa pendapat di atas nampak bahwa tujuan pelatihan tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap, akan tetapi juga untuk mengembangkan bakat seseorang, sehingga dapat melakukan pekerjaan sesuai dengan mengembangkan pekerjaan mereka. Dengan demikian manfaat pelatihan bisa dirasakan secara otomatis, terutama semangat dalam bekerja dan dapat memberikan kinerja yang maksimal.

KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan dan pendampingan bagi Ibu-ibu rumah tangga membuat aneka Bakery, maka diperoleh sebanyak 15 peserta pelatihan mengerti dan memahami dengan baik bagaiman cara membuat berbagai bentuk roti/bakery aneka rasa dan mereka bukan saja terampil tetapi juga sudah punya semangat untuk memulai

berbisnis, jadi bukan sekedar untuk keperluan hajatan. Mereka bersemangat untuk mandiri dan meningkatkan kesejahteraan mereka.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami ucapkan banyak terimakasih kepada segenap pihak yang terkait dalam kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Ketua lembaga Penelitian dan pengabdian kepada Masyarakat (LP2M UNM), Kepala SKelurahan Lalampanua Pamboang Sulbar serta ibu-ibu yang menjadi peserta pelatihan. Ucapan terima kasih kepada Bapak Rektor UNM yang menjadi penanggung jawab atas dana PNBP yang digunakan dalam pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Ika Sari Dewi dan IK Sihombing. 2019. *Kewirausahaan dan Manajemen Strategis*. Deepublish Yogyakarta.
- Nur, M., Amin, G., Kusnadi, J., Hsu, J., Doerksen, R. J., & Huang, T. (2020). *Identification of a novel umami peptide in tempeh (Indonesian fermented soybean) and its binding mechanism to the umami receptor* T1RFoodChemistry,20(5),127411.<https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127411>.
- Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan (Teori dan Praktek)*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Syamsidah dkk.(2020) *Pemberdayaan Ibuibu Rumah Tangga melalui Pelatihan Roti Aneka Rasa. Laporan PPM*. LP2M UNM.