



PKM Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Aneka Bakery Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Majene Sulawesi Barat

Ratnawati T¹, Syamsidah², Besse Qur'ani³

¹Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

²Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

³Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Perempuan, seperti juga pria, adalah sumber daya manusia. Oleh sebab itu, mereka harus dibangun dan diberdayakan agar secara inklusif dapat berpartisipasi dan memberi sumbangsih pada kehidupan masyarakat, negara dan pembangunan pada umumnya. PKM ini dilaksanakan di Kelurahan Labuang Utara Kecamatan Baggae Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat. Di tempat ini pemberdayaan dilakukan pada ibu-ibu rumah tangga dan diberi pelatihan membuat aneka bakery dan pendampingan dalam mengelola usaha dan memasarkan produk. Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua bentuk yaitu ceramah dan praktik. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktik diberikan sekitar 75%. Ceramah yang digunakan diselingi dengan menggunakan metode diskusi dan tanya jawab selanjutnya dilakukan metode demonstrasi dan praktik. Setelah pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, maka diperoleh data bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat aneka macam bakery. Disamping itu, peserta memiliki keterampilan berusaha dan memasarkan produknya, selanjutnya dengan bekal pengetahuan dan keterampilan tersebut, ibu-ibu sudah memiliki kepercayaan diri untuk berusaha dan diharapkan dengan usaha ini, dapat meningkatkan pendapatan keluarga.

Kata Kunci : Pemberdayaan, pelatihan, aneka bakery.

Abstract: Women, like men, are human resources. Therefore, they must be built and empowered so that they can participate inclusively and contribute to the life of society, the state and development in general. This PKM was carried out in North Labuang Village, Baggae District, Majene Regency, West Sulawesi Province. In this place empowerment is carried out on housewives and given training to make various bakeries and assistance in managing businesses and marketing products. The training method is carried out in two forms, namely lecture and practice. Lectures are given around 25%, while practice is given around 75%. The lectures used were interspersed with discussion and question and answer methods, followed by demonstration and practice methods. After the training and mentoring was carried out, data were obtained that the participants already had the knowledge and skills on how to make various kinds of bakery. In addition, participants have the skills to do business and market their products, then with the knowledge and skills, women already have the confidence to do business and it is hoped that with this business, they can increase family income.

Keywords: Empowerment, training, various bakery.

I. PENDAHULUAN

Pemberdayaan perempuan merupakan bagian yang tidak dapat dipisahkan dari pemberdayaan masyarakat pada umumnya dalam rangka peningkatan sumber daya manusia. Pemberdayaan perempuan penting karena beberapa hal, pertama karena perempuan secara inklusif adalah warga negara sebagaimana halnya kaum pria yang perlu diberdayakan. Kedua, mereka adalah sumber

daya manusia yang diharapkan akan berpartisipasi dan memberi kontribusi pada pembangunan. Ketiga, mereka harus mandiri agar tidak menjadi beban keluarga, masyarakat dan bahkan negara.

Sebagai warga negara, perempuan harus diberi pelayanan, seperti dibidang pendidikan, kesehatan dan tentu saja hak untuk memperoleh pekerjaan dan kehidupan yang layak sebagaimana diamanahkan oleh

konstitusi Undang-undang Dasar 1945 dan untuk memperoleh hak pelayanan tersebut perempuan harus diberdayakan, diberi pendidikan, pelayanan kesehatan dan akses untuk mendapatkan pekerjaan agar mereka dapat dan layak hidup dengan baik.

Perempuan, seperti juga pria, adalah sumber daya manusia. Oleh sebab itu, mereka harus diberi pendidikan dan pengetahuan serta keterampilan, agar pintar, cerdas dan terampil sehingga dengan bekal itu perempuan dapat berpartisipasi dan memberi sumbangsih pada kehidupan masyarakat, negara dan pembangunan pada umumnya. Jika perempuan tidak mempunyai bekal keterampilan hidup (*life skill*) dikhawatirkan akan menjadi penganggur bahkan menjadi beban keluarga, masyarakat dan negara.

Memperhatikan latar belakang di atas, maka mitra dalam PKM ini memiliki beberapa masalah antara lain dibidang produksi, manajemen usaha dan pemasaran. Dalam bidang produksi, mitra belum mengerti dan memahami cara memilih dan memilah bahan-bahan yang baik untuk pembuatan roti. Misalnya bagaimana memilih tepung terigu yang baik. Untuk menghasilkan produk roti bermutu tinggi dibutuhkan tepung yang bermutu tinggi. Tepung ini dapat dikenali dengan melihat warna, kekuatan, kemudahan, dan menyesuaikan diri, daya serap, dan keseragaman. Selain terigu, bahan lainnya adalah yeast atau ragi. Roti tidak akan mengembang tanpa menambahkan yeast atau ragi ke dalam adonan. Jenis yeast yang digunakan adalah golongan *khamir* jenis *saccharomyces cerevisiae*. *Mikroorganisme* bersel satu inilah yang bekerja selama proses fermentasi, selama proses fermentasi yeast merubah karbohidrat dan gula menjadi gas *karbondioksida* (CO₂) dan *alkohol* dalam bentuk *etanol*. Zat inilah yang menjadikan adonan mengembang, terbentuk serat-serat pada adonan dan aroma harum khas roti. (Anny Farida dkk. 2018).

Masalah produksi juga berhubungan dengan piranti. Permasalahan yang dihadapi mitra juga terkait dengan berbagai alat atau piranti yang digunakan dalam pembuatan roti misalnya, kompor, mixer, com adonan dan sebagainya. Selain masalah produksi, ibu-ibu rumah tangga di kelurahan ini juga kurang mengetahui dan memahami tentang manajemen usaha, sehingga mereka belum dapat bekerja

secara efektif dan efisien. Ada kekhawatiran bahwa sesudah dibekali pengetahuan terkait dengan produksi roti aneka rasa, namun tidak memiliki pengetahuan mengenai usaha, maka pengetahuan itu akan mubassir. Oleh sebab itu, mereka perlu diberi pelatihan bagaimana manajemen usaha yang baik.

Mitra juga belum mengetahui dan memahami tentang bagaimana memasarkan produk, bagaimana bauran pemasaran yang baik sehingga produk yang dihasilkan dapat disenangi oleh pembeli.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

Metode pelaksanaan dalam mencari solusi permasalahan mitra dilakukan dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Pelatihan meliputi materi tentang produksi dan pemasaran. Produksi meliputi teknik memilih bahan dalam pembuatan roti yang baik, teknik penggunaan piranti atau alat yang tepat, teknik dan praktik pengolahan aneka roti (rasa keju, coklat dan sebagainya) yang bernilai ekonomi. Selanjutnya adalah materi tentang pemasaran yang meliputi empat P yaitu *product*, *price*, *place*, dan *promotion*. (Rusdiana. 2014) Tentang *product*, materi yang akan diberikan dalam pelatihan meliputi bagaimana memasarkan produk roti aneka rasa. Tentang *price*, materi yang akan diberikan dalam pelatihan terutama 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 praktik. Ceramah diberikan sekitar 25%, sementara praktek diberikan sekitar 75%. Materi ceramah berkenan dengan masalah teknik memilih bahan baku dan peralatan yang digunakan, hal-hal yang harus diperhatikan dalam proses pengolahan roti aneka rasa, 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 praktik/demonstrasi sekitar 75% yaitu mendemonstrasikan tentang teknik memilih bahan baku pembuatan aneka roti, teknik penggunaan piranti yang digunakan

dalam membuat aneka bakery/roti.



Gambar 1. Pemberian Materi

III. PELAKSANAAN KEGIATAN DAN HASIL KEGIATAN

A. Penyampaian Materi Pelatihan.
Pada tahapan ini, tim pelaksana menyampaikan materi kepada mitra tentang cara memilih alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan aneka roti.

Sebagaimana diketahui bahwa program pelatihan ini diharapkan agar Ibu-ibu rumah tangga yang akan membuat roti 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 tata boga dan wirausaha. 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 (Retno, L. 2012), pendapat lain mengatakan bahwa pelatihan merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan (Rusdiana. 2014)

Hasil pelatihan pemberdayaan perempuan di Kelurahan Labuang Utara Kecamatan Banggae Kabupaten Majene Provinsi Sulawesi Barat dapat dilihat pada ulasan berikut ini. Pertama, pengabdian menggunakan metode pengamatan langsung saat berlangsungnya kegiatan, baik saat penyajian dalam bentuk teori, maupun pelatihan dalam bentuk praktek secara langsung. Kedua, pembelajaran teori maupun praktik diukur dengan menggunakan beberapa indikator yang meliputi: 1) Keseriusan dan kesungguhan

peserta pelatihan. 2) Lebih dari 80% peserta mampu memahami cara mengolah dan menyajikan aneka bakery dengan rasa baik.

B. Pembuatan Membuat Roti Aneka Rasa

Pada tahap ini mitra mempraktikkan langsung cara membuat roti aneka rasa. Roti merupakan produk olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Menurut Anny Farida dkk, (2018), bahan pembuatan roti dapat dikelompokkan menjadi :

1. Bahan utama terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam.
2. Bahan penambah rasa dan pelembut terdiri dari gula, susu, lemak, dan telur.
3. Bahan untuk penguat adalah gluten
4. Untuk memperpanjang umur simpan dan penambah vitamin bagi ragi atau sering disebut bahan pengikat adalah berupa "bread improver".
5. Bahan pengisi yang sering digunakan adalah coklat, keju, daging, pisang (buah-buahan), kelapa dan sebagainya.

Tahapan pengolahan roti:

- a. Pemilihan bahan baku
- b. Penimbangan bahan
- c. Pengadukan (*mixing*)
- d. Pemotongan dan penimbangan
- e. Pembulatan (*rounding*)
- f. Pembentukan (*moulding*)
- g. Peletakan adonan pada Loyang
- h. Pemanggangan



Gambar 2. Praktik Pembuatan Roti

Setelah pelatihan dan pendampingan dilaksanakan, maka nampak bahwa peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan mengenai cara membuat aneka bakery, juga memiliki keterampilan berusaha dan memasarkan produknya, dengan bekal

pengetahuan dan keterampilan tersebut, kini ibu-ibu sudah memiliki kepercayaan diri untuk berusaha dan diharapkan dengan usaha ini, dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Pengetahuan dan keterampilan peserta setelah pelatihan secara teoritik, sama halnya dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir (Retno Listyarti, 2012), pelatihan seperti ini juga merupakan wadah bagi mreka untuk berbagi sehingga pelatihan sesungguhnya merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan



Gambar 3. Praktik Membuat Roti

Pelatihan pada dasarnya merupakan upaya untuk menemukan bakat dan potensi seseorang, artinya bakat dan potensi yang ada pada diri seseorang tidak mungkin bisa berkembang jika tidak dilatih, oleh sebab itu Michael J. Jucius yang ditulis kembali (Harry Hikmat, 2021) mengatakan bahwa pelatihan merupakan proses untuk mengembangkan bakat, keterampilan dan kemampuan seseorang guna meyelesaikan 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.

Uraian di atas sejalan dengan apa yang dikemukakan oleh Retno Listyarti. (2012) bahwa Pelatihan merupakan bagian dari pendidikan. Pelatihan bersifat spesifik, praktis dan segera. Spesifik berarti pelatihan berhubungan dengan bidang pekerjaan yang dilakukan. Praktis dan segera berarti yang

sudah dilatihkan dapat dipraktikkan. Umumnya pelatihan dimaksudkan untuk memperbaiki penguasaan berbagai keterampilan kerja dalam waktu relatif singkat.

Pelatihan dan pendampingan terhadap ibu-ibu dalam pembuatan roti, memang dianggap sebagai upaya singkat agar mereka dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan. Dengan bekal tersebut tertanam dalam dirinya sikap positif dan percaya diri untuk berwirausaha (Rusdiana, 2014).

Menurut Retno Listyarti (2012) disebut bahwa pemberdayaan masyarakat adalah proses pembangunan yang membuat masyarakat berinisiatif untuk memulai kegiatan sosial dalam memperbaiki situasi dan kondisi diri sendiri. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat bersifat inklusif, dalam arti lain turut melibatkan masyarakat sasaran program. Keberhasilan program tidak hanya bergantung pada pihak yang melakukan pemberdayaan, tetapi juga oleh keaktifan pihak yang diberdayakan.



Gambar 4. Foto Bersama dengan Peserta

IV. KESIMPULAN

Setelah melakukan pelatihan melalui kegiatan PKM Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan aneka roti di Kelurahan Labuang Utara Kecamatan Banggae, maka dapat disimpulkan bahwa: sebanyak 10 orang peserta pelatihan telah mengerti dan memahami dengan baik bagaimana cara pembuatan aneka roti baik untuk diri sendiri maupun untuk orang lain. Selanjutnya sebanyak 10 peserta pelatihan bukan saja telah terampil dalam membuat aneka roti, cara pengolahan, penyajian dan teknik pemasaran juga memberikan inspirasi pentingnya pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan tata boga secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan banyak terima kasih kepada segenap pihak yang terkait dalam kegiatan ini. Kami juga mengucapkan terimakasih kepada Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang menjadi penanggung jawab atas dana PNBP yang digunakan dalam pelatihan ini dan Kepala Kelurahan Labuang Utara Kecamatan Banggae Sulawesi Barat yang menjadi mitra dalam pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anny Farida dkk. 2018. *Pastry III*. Jakarta.
- Anonim. 2020. *Bahan Ajar Roti*. Makassar. Universitas Negeri Makassar.
- Harry Hikmat.2021. *Strategi Pemberdayaan Masyarakat*. Jakarta: Humaniora
- Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan (Teori dan Praktek)*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Retno Listyarti. 2012. *Pendidikan Karakter dalam Metode Aktif, Inovatif, dan Kreatif*. Jakarta: Penerbit esensi.