

PKM Pembuatan Roti Bare dengan Berbagai Saos

^{1.} Nahriana, ^{2.} Ratnawati, ^{3.} Tuti Supatminingsih

^{1.} Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Universitas Negeri Makassar

^{2.} Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FT Universitas Negeri Makassar

^{3.} Jurusan Pendidikan Ekonomi FE Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Abstrak. Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini adalah KPRI UNM. Masalahnya adalah: (1) Mitra belum mengetahui kriteria memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan aneka produk roti bare, (2) Mitra belum mengetahui proses pembuatan roti bare, (3) Mitra belum mengetahui cara membuat berbagai macam saos, (4) Mitra ingin meningkatkan kesukaan masyarakat dan panelis terhadap roti bare dan berbagai macam saos. Metode yang digunakan adalah: ceramah, demonstrasi, diskusi, tanya jawab, dan mitra pendamping. Hasil yang dicapai adalah (1) Meningkatkan pengetahuan/keterampilan mitra bagaimana cara kriteria memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan aneka produk roti bare, (2) Meningkatkan pengetahuan/keterampilan mitra bagaimana proses pembuatan roti bare, (3) Meningkatkan pengetahuan/keterampilan mitra bagaimana cara membuat berbagai macam saos, (4) Meningkatkan kesukaan masyarakat dan panelis terhadap roti bare dan berbagai macam saos.

Kata kunci: roti bare, aneka saos, pkm

Abstract. Abstract. This Community Partnership Program (PKM) is KPRI UNM. The problems are: (1) Partners don't know the criteria for choosing materials used in making various bare bread products, (2) Partners don't know the process of making bare bread, (3) Partners don't know how to make various kinds of sauces, (4) Partners want to improve the people's and panelists' preferences for bare bread and various kinds of sauces. The methods used are: lectures, demonstrations, discussions, questions and answers, and companion partners. The results achieved are (1) Increasing partners' knowledge/skills on how the criteria for selecting materials used in the manufacture of various bare bread products, (2) Increasing partners' knowledge/skills on the process of making bare bread, (3) Increasing partners' knowledge/skills on how to making various kinds of sauces, (4) increasing the preferences of the public and panelists for plain bread and various kinds of sauces.

Keywords: bare bread, various sauces, pkm

I. PENDAHULUAN

Ilmu pangan merupakan salah satu ilmu yang sangat penting karena merupakan kebutuhan pokok yang esensial bagi kelangsungan hidup manusia. Pentingnya ilmu pangan lebih didasari dengan makin bertambahnya jumlah industri yang telah menyebar baik di kota maupun di pedesaan. Perluasan industri pangan ini dengan sendirinya menuntut kebutuhan akan ahli-ahli ilmu pangan yang sampai saat ini masih sangat langka dikemukakan oleh Rubianty dan Berty (1985). Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku

pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan atau pembuatan makanan atau minuman dikemukakan oleh Peraturan Pemerintah RI nomor 28 tahun 2004.

Indonesia merupakan negara dengan tingkat biodiversitas tertinggi kedua di dunia yang kaya dengan berbagai sumber pangan lokal yang sangat berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Indonesia merupakan penghasil padi terbesar, beras yang dihasilkan dari padi karena digunakan sebagai makanan pokok atau sumber karbohidrat sebagian besar masyarakat Indonesia. Produksi padi di Indonesia cukup besar, berikut data sepuluh produsen padi terbesar: Jawa timur, Jawa tengah, Jawa Barat,

Sulawesi Selatan, Sumatra Selatan, Lampung, Sumatra Utara, Aceh, Banten dan NTB. Sulawesi Selatan termasuk penyumbang ke empat penghasil padi terbesar di Indonesia yaitu sebesar 5,2 juta ton GKG setiap panen. Sulawesi Selatan terdiri dari Empat etnis suku terbesar yaitu etnis bugis, etnis Makassar, etnis Enrekang dan Etnis Toraja (Jokebet Saludung dan Nahriana, 2022). Tiap etnis mempunyai ciri khas makanan tradisonalnya mulai dari makanan pokok, lauk pauk, sayuran, kue dan minumannya.

Berdasarkan pengamatan yang penulis lakukan, ada beberapa macam makanan yang cukup populer di Sulawesi Selatan, salah satunya adalah makanan dari etnis bugis dan cukup dikenal di kalangan masyarakat yaitu *Roti Bare* yang berbahan dasar tepung beras, tepung beras merupakan hasil olahan dari padi yang cukup melimpah di Sulawesi Selatan karena Sulawesi Selatan termasuk penyumbang ke Empat dari sepuluh penghasil terbesar padi di Indonesia. Roti Bare termasuk jajan pasar. Jajanan pasar atau jajanan tradisional merupakan jenis makanan tradisional yang berupa makanan ringan berupa penganan. Jenis makanan untuk jajanan ini biasa dipakai sebagai makanan selingan.

Pembuatan Roti bare dengan berbahan dasar tepung beras ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi masyarakat yang meminatinya baik itu dari kalangan anak-anak, remaja, dewasa hingga lansia. Penulis akan memanfaatkan tepung beras sebagai salah satu solusi pengganti penggunaan tepung terigu. Roti bare adalah salah satu produk bakery yang menggunakan tepung beras dengan teknik dipanggang. Bahan utama terdiri dari tepung beras, pisang kepok matang, ragi dadak, gula, garam dan air. Dan biasanya dihidangkan bersamaocolan gula merah atau lebih dikenal dengan *Palopo*. Pembuatan roti bare sangat mudah dan dapat dibeli di mana-mana.

Dari Survei awal yang dilakukan penulis ternyata ditemukan bahwa penikmat atau peminat

Roti Bare di Kota Madya Makassar begitu banyak, terbukti banyaknya penjual yang menjajakan kue ini mulai dari warung di pinggir jalan, warung kopi, toko kue bahkan di hotel mulai disajikan sebagai kue untuk disajikan bagi pelanggan hotel. Roti Bare merupakan kue khas dari suku bugis yang biasanya disajikan sebagai teman minum teh atau kopi di pagi hari atau sore hari bahkan sering disajikan pada acara-acara pesta baik acara keluarga atau acara pesta adat atau syukuran lainnya. Yang menjadi permasalahan dalam penyajian kue roti bare adalah kurang bervariasinyaocolan atau saos sebagai pasangan roti bare ini sehingga kurangnya minat kaum muda milenial untuk menyantapnya. Jika hal demikian terus terjadi makanan ini akan punah disebabkan beragam kreasi terbaru makanan kekinian yang sudah masuk dipasaran. Untuk itu perlu usaha untuk memodifikasi Roti Bare sedemikian rupa jadi lebih kekinian dan lebih menarik lagi sehingga roti bare semakin dikenal terutama oleh generasi milenial.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka masalah dapat di rumuskan sebagai berikut Mitra belum mengetahui kriteria memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan aneka produk roti bare, Mitra belum mengetahui proses pembuatan roti bare, Mitra belum mengetahui cara membuat berbagai macam saos, Mitra ingin meningkatkan kesukaan masyarakat dan panelis terhadap roti bare dan berbagai macam saos.

II. METODE YANG DIGUNAKAN

a. Persiapan

Persiapan meliputi survei lapangan, perizinan, menyiapkan bahan dan alat, menyiapkan lokasi pelatihan, peserta didik, fasilitator, bahan ajar, waktu kegiatan, tempat pelatihan PKM, dan kebutuhan lainnya.

- b. Uji coba produk
Uji coba dilaksanakan untuk memudahkan pelaksanaan sambil menyiapkan bahan yang akan menjadi materi pelatihan.
- c. Pelaksanaan
Secara operasional melaksanakan kegiatan di lokasi dengan judul: Pembuatan roti bare dengan berbagai macam saos pada karyawan KPRI UNM Pelatihan ketrampilan membuat Aneka Produk Dari Roti bare untuk Pengembangan Usaha dan untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha masyarakat Di dalam pelatihan ini dilaksanakan praktek membuat aneka produk dari berbagai macam produk dari roti bare beserta saosnya. Juga diberikan pengetahuan praktis tentang dasar-dasar berwirausaha. Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 6 bulan mulai dari persiapan, pelaksanaan, monitoring, evaluasi, sampai pelaporan hasil PKM. Cara pelaksanaannya diatur sesuai keadaan peserta karena praktek ini butuh waktu khusus. Sesudah diberi pelatihan memilih dan menyiapkan bahan baku dan alat, membuat aneka produk roti bare bagaimana membuat kemasan, memberi label, memasarkan dan menjual produk. Peserta diusahakan memahami betul cara membuatnya sehingga mereka mampu membuat sendiri. Mereka diberi motivasi untuk menjadikannya sebagai salah satu usaha yang produktif sebagai sumber penghasilan. Dari sekian cara yang diberikan, setidaknya semuanya tertarik untuk berwirausaha. Tolok ukurnya jika mereka mampu membuat sendiri sekurang-kurangnya 80 % diantara produknya, dapat membuat sendiri dan dijadikan industri rumah tangga sebagai wirausaha yang produktif.
- d. Monitoring
Setelah mereka diberi pelatihan, mereka dibiarkan mandiri atau berkelompok mengaplikasikan membuat produk berdasarkan hasil pelatihan. Mereka boleh berkreasi. Kegiatan aplikasi dibiarkan selama 2 bulan sambil dimonitoring proses dan hasilnya.
- e. Evaluasi
Evaluasi dilaksanakan sebanyak 3 kali yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, dan evaluasi akhir. Evaluasi tahap awal dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dan kemampuan serta kebutuhan peserta, agar dapat disesuaikan dengan cara mengajar dan bahan ajar yang sesuai dengan keadaan dan kebutuhan mereka. Evaluasi proses dilakukan pada saat pelatihan berlangsung untuk mengetahui sejauhmana pelaksanaan dapat diikuti oleh peserta. Evaluasi akhir dilakukan di akhir kegiatan untuk mengetahui sejauhmana efektivitas pelaksanaan kegiatan dan bagaimana tingkat keberhasilan pelatihan yang diperoleh, bagaimana produk yang dihasilkan dapat diaplikasikan, serta sejauhmana perubahan sikap dan pengetahuan serta keterampilan yang terjadi dan diperoleh pada para peserta untuk mau berwirausaha sehingga lebih produktif.
- f. Pelaporan
Pelaporan dilakukan sesudah semua kegiatan selesai dilaksanakan untuk menyampaikan hasil terakhir yang dicapai, dan hal-hal yang ditemukan dalam pelaksanaan, serta saran rekomendasi yang perlu diperhatikan untuk perbaikan selanjutnya.

III. PELAKSANAAN DAN HASIL KEGIATAN

- a) Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat, bahan dan pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos.
- b) Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
 - 1) Pelatihan, dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan metode ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain :
 - a. Teori tentang teknik dan proses pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos yang baik dan benar,
 - b. Memberikan pelatihan tata cara pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos yang baik dan benar serta menjadi usaha baru
 - 2) Praktek, dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos yang baik dan benar dan menjadi usaha baru.
 - 3) Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan pengabdian yang dilakukan di kantor KPRI UNM Makassar, dihadiri oleh beberapa karuawan dan staf sangat tinggi yang dibuktikan dengan tetap setianya peserta mengikuti dari awal hingga akhir kegiatan.



Gambar 4.1 Bahan Yang digunakan

Tim pengabdian mengawali kegiatan pelatihan dengan menjelaskan peralatan dan bahan yang digunakan

dalam proses pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos yang digunakan.. Pada tahapan ini para peserta juga dipersilahkan untuk mengajukan pertanyaan dan diskusi dengan tutor.

1.2 Pelatihan dan Pendampingan pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos

Pada tahapan ini tim pengabdian memberikan pelatihan berupa tahapan - tahapan dan langkah kerja pembuatan kue tradisional substitusi tempe , adapun langkah - langkahnya sebagai berikut:

1. Cara Membuat saos Palopo (Gula Merah):

- a. Siapkan alat dan bahan



Gambar 4.2 Bahan Saos Palopo

- b. Cairkan gula merah terlebih dahulu menggunakan air, airnya sedikit saja agar gula merah tidak terlalu cair
- c. Kocok telur, kemudian masukkan gula merah yang telah dicairkan sambil dikocok menggunakan whisk, aduk hingga bahan tercampur rata
- d. Masukkan santan dan masak dengan api kecil hingga saus mengental



Gambar 4.3 Proses Pembuatan Saos Palopo

2. Cara Membuat Roti Bare

- a. Blender pisang bersama air dan pisang



Gambar 4.4 Bahan Roti Bare

- b. Campur bahan kering, tepung beras, gula pasir garam dan fermipan aduk rata kemudian tambahkan garam



Gambar 4.5 Proses Pencampuran Bahan Roto Bare

- c. Tuang perlahan pisang yang telah diblender, aduk hingga tidak ada gumpalan
- d. Diamkan adonan selama satu jam atau hingga mengembang 2x lipat
- e. Setelah adonan mengembang, panaskan cetakan yang telah diolesi minyak goreng, tuang adonan kecetakan kemudian tutup menggunakan penutup kaca agar adonan dapat dilihat, apabila adonan bagian atas sudah kering balik adonan menggunakan sendok garpu, lakukan berulang hingga adonan habis



Gambar 4.6 Proses Pembakaran Roti Bare



Gambar 4.7 Hasil Pembuatan Roti Bare

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat PKM berupa Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Bare dengan berbagai saos, maka dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara kriteria memilih bahan yang digunakan dalam pembuatan aneka produk roti bare
2. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan bagaimana proses pembuatan roti bare
3. Peserta telah memiliki pengetahuan dan keterampilan bagaimana cara membuat berbagai macam saos

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi yang telah memberikan hibah. Selanjutnya ucapan terimakasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terimakasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM dan Keluarga Besar



KPRI UNM Makassar, yang telah memberi fasilitas, melakukan monitoring, dan mengevaluasi kegiatan PKM hingga selesai.

DAFTAR PUSTAKA

Jokebet Saludung & Nahriana 2022. *Makanan tradisional Empat Etnis Pada upacara adat & wisata kuliner daerah Sulawesi Selatan*. Makassar: Badan Penerbit UNM

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 11 Tahun 2014 Pasal 3, *kriteria industri kecil dan industri menengah*.

Rahmanto A. R. 2010. *Analisis Strategi Pengembangan Usaha "Elsari Brownies dan Bakery" Kota Bogor Jawa Barat*. Skripsi Fakultas Ekonomi dan

Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor 2010.

Rubianty dan Bertty Kaseger. 1985. *Kimia Pangan*. Badan Kerja Sama Perguruan Tinggi Negeri Indonesia Bagian Timur.

Salendra, Bastiana. (2016). *Profil Usaha Jajanan Pasar Dalam Aspek Jenis Produk Pendapatan dan Keterserapan Tenaga Kerja Di Pasar Bantengan Wonocatur Kecamatan Banguntapan Bantul*. Diakses

darieprints.uny.ac.id/43364/1/Bastiana%Salendra%Putri%201151124401

Soekadijo. 1990. *Prasejarah Kebutuhan Hidup*. (Online)

(www.prasejarahkonsumsimakanan.com diakses 12 Pebruari 2022).