

PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA SWEET BREAD UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN WARGA PEMULUNG TUNA WISMA KELURAHAN NGAGEL KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA.

Rina Asmaul¹, Susilowati², Diana Evawati³, Yunus Karyanto⁴, Moch. Aldi Firmansyah⁵,

¹⁻⁵Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Indonesia

E-mail: rina.asmaul@unipasby.ac.id, susilowati@unipasby.ac.id, diana@unipasby.ac.id,
kar_yns@unipasby.ac.id, mochaldif051@gmail.com

* Corresponding author

Abstract

One of the most popular processed food products is sweet bread. The Garda Yudha Nusantara Social Association manages Ngagel Sub-district, a fairly large area in Wonokromo Village inhabited by homeless scavengers. There are many scavengers there, and most women are only homemakers. This happens because the residents there lack skills that can improve in entrepreneurship. Based on the above problems, the PPM team of the PVKK Study Programme will provide training in making sweet bread products with the stages of implementation, namely recipe preparation, training (presentation of material and training), monitoring, and evaluation. Training activities run smoothly, and residents are also enthusiastic about participating in the training because, in addition to being given training, they are also equipped with knowledge related to product packaging. The monitoring and evaluation results are: a. Residents of the homeless scavengers of Ngagel Subdistrict, Wonokromo Village, Surabaya City can improve to become more productive and innovative citizens in capturing existing business opportunities; b. Residents have started to have business product labels so that they provide a characteristic of the products that have been produced so that they can have a positive impact on surrounding residents

Keywords: *entrepreneurial skills, training, homelessness*

Intisari

Salah satu produk olahan makanan yang digemari masyarakat adalah roti manis atau sweet bread. Kecamatan Ngagel merupakan daerah yang cukup luas di Kelurahan Wonokromo, Salah satu daerahnya dihuni oleh warga pemulung Tuna Wisma yang dikelola oleh Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara. Warga Pemulung disana cukup banyak dimana sebagian besar wanita hanya sebagai ibu rumah tangga. Hal ini terjadi karena warga disana kurang memiliki keterampilan yang dapat meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha. Berdasarkan masalah diatas tim PPM Prodi PVKK akan memberikan pelatihan pembuatan produk sweet bread dengan tahapan pelaksanaan yaitu penyusunan

resep, pemberian pelatihan (pemaparan materi dan pelatihan), monitoring dan Evaluasi. Kegiatan pelatihan berjalan lancar serta warga juga antusias mengikuti pelatihan karena selain diberi pelatihan warga juga di bekali pengetahuan terkait packaging produk. Hasil monitoring dan Evaluasi: a. Warga Pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya dapat berbenah untuk menjadi warga yang lebih produktif dan inovatif dalam menangkap peluang usaha yang ada, b. Warga sudah mulai memiliki label produk usaha sehingga memberikan ciri khas dari produk yang sudah di hasilkan dengan demikian dapat memberikan dampak positif untuk warga sekitarnya.

Kata kunci: ketrampilan kewirausahaan, pelatihan, tuna wisma

PENDAHULUAN

Perkembangan ekonomi sangat penting karena harus mampu bersaing secara sehat dan bertahan dalam segala situasi. Perkembangan usaha produk roti manis atau sweet bread merupakan bisnis yang cukup menjanjikan karena produk-produk tersebut bisa digunakan sebagai makanan ringan atau berat, bahkan saat ini usaha roti dapat digunakan sebagai buah tangan dari tamu yang hajatan dan acara kegiatan lainnya. Produk –produk sweet bread yang inovatif saat ini semakin berkembang dan beraneka macam bentuk serta isian sehingga konsumen tidak jenuh dengan produk-produk sweet bread.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, usaha merupakan suatu kegiatan yang mengarahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Usaha adalah suatu kegiatan jual beli untuk mendapatkan untung dan memenuhi kebutuhan hidup manusia itu sendiri. Usaha kuliner roti merupakan salah satu sector usaha yang sangat menjanjikan dan dapat berkembang dengan baik terutama pada momen-momen kegiatan atau ketertarikan konsumen dengan cita rasa dan bentuk yang inovatif. Pemberdayaan usaha dalam sector ini akan menambah keterampilan masyarakat dengan mengikuti perkembangan pemasaran di dunia usaha.

Menurut Noor (2011), pemberdayaan adalah upaya membangun kekuatan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki. Salah satu jenis pemberdayaan yaitu dengan mengadakan sebuah pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mengembangkannya secara cepat dan modern. Materi pelatihan diharapkan dapat memberikan bekal dan motivasi dalam mengembangkan suatu usaha yang nantinya menambah pendapatan untuk kesejahteraan keluarga.

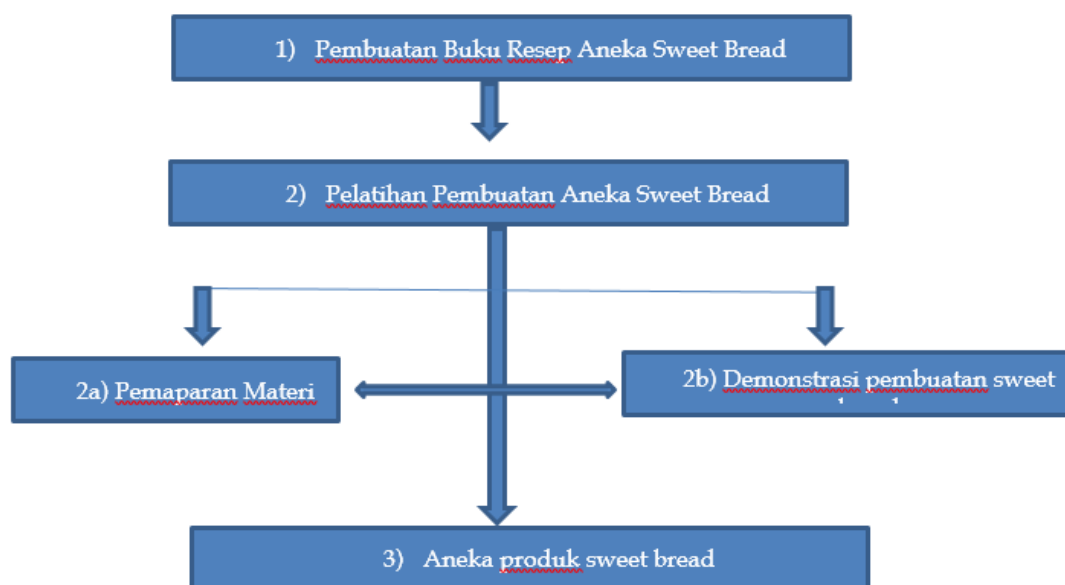
Pemberdayaan usaha yang akan diselenggarakan yaitu berupa pelatihan membuat roti manis atau sweet bread. Roti manis atau sweet bread di lihat pada bahan dan alat yang digunakan memiliki dasar yang sama, namun letak perbedaannya adalah teknik pembuatan dan komposisi pada gula yang digunakan. Roti manis yang dibuat memiliki komposisi yang berbeda, seperti menggunakan gula yang lebih banyak dan biasanya terdiri dari 12-13% (hard wheat) yang merupakan tepung berprotein tinggi. Menurut Astawan and Leomitro (2009), hal ini berhubungan dengan kandungan gluten yang berfungsi dalam pengembangan roti saat dipanggang. Sedangkan menurut Sesa, Sitania, and Widada (2021), penyebutan roti manis itu sendiri karena teksturnya yang mengembang namun memiliki rasa tawar dan sensasi manis gurih bercampur satu dalam roti tersebut.

Salah satu produk olahan makanan yang digemari masyarakat adalah roti manis atau sweet bread. sweet bread merupakan produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang difermentasikan dengan menggunakan ragi roti dan dipanggang. Bahan utama dalam pembuatan sweet bread terdiri dari tepung terigu berprotein tinggi, gula, ragi roti (yeast), shortening, dan garam, sedangkan bahan pendukung lainnya adalah susu (bubuk maupun cair), telur dan bread improver (Koswara, 2009). Proses pembuatan sweet bread dilakukan melalui beberapa tahapan yang dimulai dengan pencampuran bahan, proofing (istirahat), penimbangan, pembulatan, proofing setelah pembulatan, pengovenan, pendinginan dan diakhiri dengan pengemasan. Pengovenan merupakan proses penting dalam pembuatan roti. Suhu dan waktu yang digunakan juga bervariasi tergantung dengan jenis roti yang akan dibuat (Astuti, 2015). Roti merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat selain nasi dan mie (Justicia et al., 2012) dan merupakan salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia (Arlene et al., 2009). Keunggulan dari roti diantaranya adalah mudah untuk dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, bergizi serta dapat diperkaya dengan gizi lainnya sehingga baik untuk anak-anak hingga orang dewasa dan juga tersedia dalam berbagai variasi rasa yaitu tawar maupun manis (Pato et al., 2013). Maka tim PPM terinspirasi untuk memberi pelatihan pembuatan sweet bread variasi isi pada warga pemulung Tuna Wisama dan diharapkan setelah dilakukannya pelatihan ini para mitra sasaran yang terdiri dari ibu rumah tangga dapat menjadikan produk sweet bread sebagai peluang usaha.

Kecamatan Ngagel merupakan daerah yang cukup luas di Kelurahan Wonokromo, Salah satu daerahnya dihuni oleh warga pemulung Tuna Wisma yang di kelola oleh Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara. Warga Pemulung disana cukup banyak dimana sebagian besar wanita hanya sebagai ibu rumah tangga. Hal ini terjadi karena warga disana kurang memiliki keterampilan yang dapat meningkatkan keterampilan dalam berwirausaha. Berdasarkan hasil observasi awal dan koordinasi dengan ketua Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara di kecamatan Ngagel mata pencaharian warna hanya sebagai pemulung sehingga kehidupan ekonominya juga kurang. Oleh sebab itu tim pengabdian kepada masyarakat Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga ingin memberikan pelatihan untuk meningkatkan keterampilan warga. Hasil diskusi akhirnya disepakati kami tim pengabdian kepada masyarakat Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga ingin memberikan pelatihan pembuatan aneka produk sweet bread serta packaging yang baik dan benar guna untuk meningkatkan keterampilan berwirausaha warga pemulung Tuna Wisma yang di kelola oleh Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara. Bahan yang digunakan mudah ditemui di sekitar tempat tinggal warga.

METODE

Metode pelaksanaan pada program pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga menjelaskan tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra yaitu warga Pemulung Tuna Wisma Kelurahan Ngagel Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya. Kegiatan masyarakat ini tidak hanya melibatkan dosen sebagai narasumber pelatihan tetapi juga melibatkan mahasiswa, warga pemulung tuna wisma dan pelaksanaannya berlokasi di Balai Desa Ngagel dengan alokasi waktu mulai bulan November hingga Desember 2023. Pelatihan pembuatan olahan sweet bread diperlukan teknologi yang menunjang seperti memperhatikan bahan produksi sweet bread, formulasi pembuatan sweet bread, tahap-tahap proses pembuatan sweet bread, pengolahan aneka produk sweet bread (Koswara S, 2009). Tahapan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat pada warna pemulung tuna wisma di Kelurahan Ngagel Kecamatan Wonokromo Kota Surabaya adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Tahap Pelaksanaan Program

Pembuatan Buku Resep

Pembuatan buku resep ini diawali dengan pengumpulan resep olahan aneka sweet bread yang sebelumnya sudah diuji coba oleh mahasiswa sebagai tugas akhir Mata Kuliah Bakery dan Pastry di laboratorium Tata Boga Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan. Buku resep ini memuat berbagai macam bahan yang digunakan, cara membuat serta gambar hasil jadi produk. Bahan yang dibutuhkan mudah didapatkan dan mudah di cari disekitar tempat tinggal warga pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya.

Pelatihan Pembuatan Sweet Bread

Pelaksanaan pelatihan diawali dengan narasumber yaitu dosen Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga memberikan pengetahuan tentang bahan-bahan dan cara serta proses pembuatan aneka sweet bread yang baik dan benar agar menjadi olahan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Kemudian warga diminta untuk mempraktikkan membuat aneka sweet bread dengan bahan dan alat yang sudah kita sediakan serta di damping oleh dosen dan mahasiswa yang sebelumnya sudah melaksanakan uji coba resep di laboratorium Tata Boga. Selain diberi pelatihan pembuatan proses aneka sweet bread warga pemulung Tuna Wisma

juga dilatih bagaimana mengemas yang baik dan benar supaya produk sweet bread bisa bertahan lama meskipun tanpa pengawet, bagaimana membuat label supaya bisa meningkatkan nilai jual.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat pada Warga Pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya merupakan salah satu rangkaian kegiatan Tridharma Dosen di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya khususnya Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang dilaksanakan satu semester sekali. Kegiatan awal tim Dosen yaitu Dr. Yunus Karyanto, M.Pd berkoordinasi dengan Ketua Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara yang menaungi Warga Pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya . Koordinasi dilakukan untuk melihat permasalahan yang ada, kemudian dilakukan diskusi untuk menentukan solusi yang dapat diterapkan. Setelah itu tim yang lain melakukan uji coba resep aneka sweet bread di laboratorium Tata Boga serta mempersiapkan bahan dan alat yang akan digunakan pada kegiatan pelatihan yang sudah disepakati sebelumnya. Pelatihan diberikan mulai dari memberikan pengetahuan tentang bahan pembuatan sweet bread tetapi juga proses pembuatannya juga. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini di akhiri dengan monitoring dan evaluasi kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.



Gambar 2. a,b Uji coba resep di Laboratorium Tata Boga



a



b

Gambar 3. a,b Produk Sweet Bread



Gambar 4. Kemasan Produk Sweet bread

Tahap Pelaksanaan Pelatihan dimulai narasumber memberikan pengetahuan bahan dan proses pembuatan, narasumber dalam kegiatan ini yaitu Dr. Susilowati, M.Pd., Dr. Diana Evawati, M.Kes, Dr. Yunus Karyanto, M.Pd dan Rina Asmaul, S.Pd., M.Pd. Mulai dari pemilihan bahan utama yang dibutuhkan yaitu menjelaskan karakteristik setiap bahan serta keunggulan dan kelemahan dari bahan yang akan digunakan supaya meminimalisir tingkat kegagalan dalam memproduksi aneka produk sweet bread. Selanjutnya tim memberikan pengarahan dan contoh cara pembuatan aneka produk sweet bread. Proses pemaparan materi harus dipastikan warga paham dan dapat mengaplikasikan bahan serta mengoperasikan alat yang akan digunakan. Setelah pemaparan materi dianggap sudah paham semua kemudian tim membagi tugas untuk mendampingi setiap kelompok warga yang sebelumnya sudah dibagi menjadi 5 titik meja yang dimana meja tersebut sudah dilengkapi dengan bahan dan alat pengolahan atau proses pembuatan sweet bread. Semua

kelompok membuat 5 macam produk sweet bread. Semua kelompok dibekali bagaimana packaging produk sweet bread supaya produk lebih awet meskipun tidak menggunakan bahan pengawet. Adanya kegiatan pelatihan ini warga pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya dapat menambah keterampilan dalam mengolah produk sweet bread sehingga dapat meningkatkan keterampilan dalam kewirausahaan yang berdampak dapat membantu perekonomian keluarga.

Adapun setelah kegiatan pelatihan dilakukan selanjutnya dilakukan monitoring dan evaluasi bersama pihak Pembina Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara. Berikut hasil monitoring dan evaluasi: a. Warga Pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya dapat berbenah untuk menjadi warga yang lebih produktif dan inovatif dalam menangkap peluang usaha yang ada, b. Warga sudah mulai memiliki label produk usaha sehingga memberikan ciri khas dari produk yang sudah di hasilkan dengan demikian dapat memberikan dampak positif untuk warga sekitarnya.

KESIMPULAN

Warga Pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya merupakan lokasi yang memiliki potensi untuk dikembangkan melalui peningkatan keterampilan warganya. Oleh karena itu pentingkan ada distribusi dari pihak luar untuk dapat meningkatkan potensi yang ada. Menindaklanjuti hal ini, tim pengabdian kepada masyarakat Universitas PGRI Adi Buana Surabaya Khususnya Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga kemudian membuat sebuah pelatihan pembuatan produk sweet bread. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan lancar dan seluruh warga antusias untuk mengikuti pelatihan. Adanya tambahan materi tentang packaging produk sweet bread menambah antusias warga untuk memiliki produk masing-masing. Hasil produk sweet bread yang sudah dibuat warga sesuai instruksi narasumber dan pendampingan oleh tim inovasi bentuk, inovatif isi serta packagingnya baik dan layak untuk dijual.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Pembina Perkumpulan Sosial Garda Yudha Nusantara Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya dan seluruh warga pemulung Tuna Wisma Kecamatan Ngagel Kelurahan Wonokromo Kota Surabaya, yang telah sudi bekerjasama dengan kami. Ucapan terima kasih selanjutnya disampaikan kepada pihak LPPM Universitas PGRI Adi Buana Surabaya serta dosen- dosen Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang telah memberikan dukungan moral dan material agar kegiatan PPM Dosen ini dapat terlaksana dengan baik. Serta mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga yang sudah membantu pelaksanaan pelatihan sehingga kegiatan berjalan dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Arlene, A., Witono, J. R., & Fransisca, M. (2009). Pembuatan roti tawar dari tepung singkong dan tepung kedelai. Disampaikan Pada Simp Nas RAPI, 8, 2009.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma dan tekstur. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Koswara S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Justicia, A., Liviawaty, E., & Hamdani, H. (2012). Fortifikasi tepung tulang nila merah sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan roti tawar. *Jurnal Perikanan Kelautan*, 3(4).
- Made Astawan dan Andreas Leomitro, *Khasiat whole grain Makanan kaya serat untuk hidup sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- M. Noor, "Pemberdayaan Masyarakat," *Jurnal Ilmiah: CIVIS*, vol. 1, no. 2, 2011.
- L. A. Sesa, F. D. Sitania, dan D. Widada, "Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Roti dengan Metode ANP (Analytic Network Process) dan Rating Scale (Studi Kasus: Roti Gembong Kota Raja di Balikpapan)," *JOPT*, vol. 7, no. 1, hlm. 35, Apr 2021, doi: 10.35308/jopt.v7i1.3173.
- Pato, U., Restuhadi, F., Ali, A., & Ulfah, R. (2013). Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Yang Dibuat Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu Dan Mocaf. *Jurnal Sagu*, 11(1).

