

PEMBERDAYAAN KELOMPOK WANITA TANI DESA SAMBANGAN MELALUI PELATIHAN MENGOLAH UBI JALAR MENJADI PRODUK INOVATIF

Luh Masdarini, Risa Panti Ariani, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani

Jurusan Teknologi Industri FTK Undiksha

masdarini@undiksha.ac.id, risa.panti@undiksha.ac.id, hemy.ekayani@undiksha.ac.id

ABSTRACT

The aim of this skills training is to determine the ability of the Sambangan Village Women's Farmers Group (KWT) in processing local food ingredients in the form of sweet potatoes into innovative food products in the form of sweet bread. Apart from that, it is also to find out the ability of the Sambangan Village Women's Farmer Group in packaging sweet bread. The methods used in this training activity are lecture, question and answer and demonstration methods. The target expected in this training is to obtain sweet bread products made from local ingredients that have a quality taste. The specific targets to be achieved are as follows: (1) knowing the ability of the Sambangan Village Women's Farmer Group in processing sweet bread made from local ingredients as an innovative product, (2) packaging sweet bread products made from local ingredients which are the result of training activities, (3) document the results of training activities in the form of photos or videos.

Key words: training, processing, local ingredients, sweet potato, sweet bread.

ABSTRAK

Tujuan pelatihan keterampilan ini yaitu untuk mengetahui kemampuan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sambangan dalam mengolah bahan pangan lokal berupa ubi jalar menjadi produk makanan inovatif berupa roti manis. Selain itu juga untuk mengetahui kemampuan Kelompok Wanita Tani Desa Sambangan dalam melakukan pengemasan roti manis. Metode yang digunakan dalam kegiatan pelatihan ini yaitu metode ceramah, tanya jawab dan demonstrasi. Target yang diharapkan dalam pelatihan ini adalah memperoleh produk roti manis berbahan lokal yang memiliki citarasa yang berkualitas. Target khusus yang ingin dicapai dengan tujuan sebagai berikut: (1) mengetahui kemampuan Kelompok Wanita Tani Desa Sambangan dalam mengolah roti manis berbahan lokal sebagai produk inovatif, (2) melakukan pengemasan produk roti manis berbahan lokal yang merupakan hasil dari kegiatan pelatihan, (3) mendokumentasikan hasil kegiatan pelatihan dalam bentuk foto atau video.

Kata kunci: pelatihan, mengolah, bahan lokal, ubi jalar, roti manis.

PENDAHULUAN

Sumber daya manusia berperan penting dan menjadi modal dasar untuk meningkatkan pergerakan ekonomi yang menghasilkan suatu industri baru dengan mengedepankan aspek kemampuan individu. Proses pendidikan dan pelatihan berperan penting dalam mengarahkan dan meningkatkan kreativitas individu untuk berinovasi. Inovasi tersebut dapat berupa pembaruan atau pengembangan suatu produk yang basisnya dari kearifan lokal.

Di daerah pedesaan, potensi alam dapat dijadikan sebagai pondasi ekonomi untuk kesejahteraan masyarakat setempat. Hal tersebut dapat dimulai dari pemanfaatan hasil sumber daya lokal berupa produk pangan (kuliner) atau non pangan. Perkembangan

produk pangan atau kuliner saat ini semakin pesat. Bidang kuliner memiliki peluang yang tinggi apabila dikelola dengan baik, karena bidang ini merupakan bagian dari kebutuhan hidup manusia yang pokok (Anugerah, K., 2018: 12). Bisnis kuliner memiliki peluang yang cukup besar terlebih terdapat unsur kreativitas dan inovatif dalam pengembangannya.

Pengembangan produk pangan berbasis kearifan lokal bisa dijadikan sebuah ide untuk melakukan pemberdayaan kepada masyarakat desa. Pemberdayaan masyarakat mengacu pada proses masyarakat dalam meningkatkan kemampuannya (Iffah, 2018:20). Pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal mengandung arti peletakan nilai-nilai setempat sebagai input penanggulangan kemiskinan. Pada masyarakat di pedesaan,

kearifan lokal berasal dari sumber daya yang terdapat di daerah setempat. Permasalahan yang sering terjadi, bahwa bahan pangan lokal kurang mendapat perhatian yang serius dari masyarakat setempat, sedangkan apabila di olah menjadi produk yang kreatif dan inovatif pastinya akan memberikan nilai jual tinggi. Kurangnya perhatian tersebut dapat dipengaruhi oleh pengetahuan yang masih minim dari masyarakat sekitar terkait pemanfaatan bahan pangan lokal.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat merupakan salah satu program yang pokok pelaksanaannya dapat berbentuk pelatihan keterampilan yang ditujukan untuk pemberdayaan dan peningkatan kualitas sumber daya manusia dan menghindari munculnya pengangguran yang dalam hal ini adalah Kelompok Wanita Tani (KWT) yang terdiri dari ibu rumah tangga di Desa Sambangan. Di samping itu juga untuk memberikan bekal keterampilan yang dapat dijadikan sebagai peluang berwirausaha guna meningkatkan taraf hidup dengan memanfaatkan potensi alam yang tersedia, salah satunya ubi jalar yang dibuat menjadi produk olahan makanan yang bernilai ekonomi dan diminati masyarakat.

Penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi pada dasarnya merupakan fondasi ketahanan pangan. Bagi produsen, penganekaragaman konsumsi pangan dan gizi akan memberi peluang pada produksi yang lebih beragam, termasuk produk pangan dengan nilai ekonomi tinggi dan pangan berbasis sumber daya lokal. Sedangkan jika ditinjau dari sisi konsumen, pangan yang dikonsumsi menjadi lebih beragam, bergizi, bermutu dan aman. Di samping itu, dilihat dari kepentingan kemandirian pangan, penganekaragaman konsumsi pangan juga dapat mengurangi ketergantungan konsumen pada satu jenis bahan pangan khususnya beras dan terigu.

Untuk itu program diversifikasi pangan perlu dilakukan dan ditingkatkan agar ketergantungan bahan pangan terhadap terigu dapat dikurangi dan ketahanan pangan dapat ditingkatkan. Salah satu usaha yang dapat dilakukan dengan memberdayakan bahan pangan lokal. Pemberdayaan bahan pangan lokal ditujukan untuk pengembangan produk pengolahan pangan lokal yang penting dilakukan untuk meningkatkan penampilan

dan kualitas agar bisa diterima oleh masyarakat luas (Ariani, 2013:16)

Kabupaten Buleleng merupakan salah satu kabupaten yang terletak di bagian utara propinsi Bali, memiliki potensi sumber daya alam yang cukup potensial. Kabupaten Buleleng sebagai daerah otonom yang selama ini mengandalkan sektor pertanian dan perkebunan sebagai produk unggulan, masih dihadapkan pada persoalan kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hasil pertanian dan perkebunan sehingga belum memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.

Desa Sambangan sebagai salah satu bagian dari kabupaten Buleleng memiliki sumber daya alam yang potensial untuk dikembangkan. Desa ini merupakan daerah penghasil kebun yang potensial, salah satunya ubi jalar. Selain itu sumber daya manusianya merupakan penduduk lokal yang sederhana dengan sebagian besar mata pencahariannya sebagai petani, dan buruh tani. Dalam hal ini Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Sambangan selain berperan sebagai ibu rumah tangga, turut serta membantu suaminya mencari nafkah dengan ikut sebagai buruh tani karena mereka tidak memiliki keterampilan lain. Di satu sisi daerahnya memiliki potensi alam yang cukup potensial untuk dikembangkan yaitu ubi jalar.

Masyarakat desa Sambangan kurang memahami atau bahkan tidak menyadari akan potensi besar yang dimiliki oleh ubi jalar. Ubi jalar merupakan sumber pangan yang memiliki kandungan gizi tinggi yang sangat diperlukan oleh tubuh, Dalam 100 gram ubi jalar terkandung beberapa nutrisi seperti: Air: 80,1 gram, Kalori 76 kilo kalori, Protein: 1,37 gram, Lemak: 0,14 gram, Karbohidrat: 17,7 gram, Serat 2,5 gram, Gula 5,74 gram, Kalsium: 27 miligram, Sodium: 27 miligram, Zat besi: 0,72 gram, Magnesium: 18 miligram, Fosfor: 32 miligram, Kalium 230 miligram, Vitamin C 12,8 miligram, Kolin: 10,8 miligram, Beta karoten 9.440 mikrogram (Agustin Sienny., 2021:18).

Program kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi dan pembekalan kewirausahaan diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam mengoptimalkan peran dan kemampuan

masyarakat terutama sebagai penunjang ekonomi keluarga dan dalam dunia usaha. I Nyoman Sudarsana selaku kepala Desa Sambangan menyatakan permasalahan atau kendala yang dialami untuk memajukan desa meliputi: 1) pemanfaatan sumber daya alam lokal desa yang dapat mendukung perekonomian masyarakat belum dapat dimanfaatkan dengan maksimal, 2) masyarakat belum mampu mengenali, menggali dan memanfaatkan potensi lokal yang ada karena keterbatasan pengetahuan, 3) peran kelompok-kelompok di desa belum nyata kontribusinya dalam meningkatkan pendapatan desa dan kesejahteraan masyarakat, 4) potensi pariwisata cukup berpeluang dengan tofografi yang indah hal ini membutuhkan dukungan masyarakat, 5) rendahnya kemampuan kelompok tani dalam penanganan paska panen, 6) Kemampuan BUM-Desa masih sangat terbatas, 7) belum ada dukungan dalam pengembangan industri rumah tangga.

Sehubungan dengan hal tersebut dipandang perlu untuk meningkatkan produktivitas dan kreativitas Kelompok Wanita Tani Desa Sambangan dengan memberikan pelatihan mengolah bahan lokal berupa ubi jalar menjadi produk kreatif dan inovatif berupa roti manis dengan berbagai isian seperti pisang, sosis, dan coklat yang nantinya dapat dijadikan peluang usaha.. Apalagi saat ini Desa Sambangan dinyatakan sebagai Desa Wisata. Kepala Desa Sambangan mengatakan bahwa sarana pendukung wisata desa Sambangan diantaranya infrastruktur jalan menuju lokasi wisata sudah baik dan dapat dilalui dengan kendaraan sehingga memudahkan akses wisatawan yang berkunjung ke objek wisata Sambangan. Selain itu juga sudah terdapat beberapa tempat penginapan, seperti Hotel Shanti, villa dan rumah makan. Beberapa sarana akomodasi tersebut sangat memungkinkan untuk pengembangan wisata kuliner.

Berdasarkan fenomena tersebut kegiatan pengabdian ini dirancang untuk dapat meningkatkan nilai ekonomis dari ubi jalar melalui pengolahan menjadi produk makanan yang dapat dikemas, disimpan dan memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi melalui teknik pengolahan dipanggang misalnya ubi jalar dibuat menjadi roti manis dengan berbagai isian yang dapat dijadikan peluang berwirausaha guna meningkatkan penghasilan

keluarga. Selain itu sasaran program pelatihan ini diharapkan memiliki keterampilan mengolah ubi jalar yang dapat menciptakan peluang kerja bagi anggota Kelompok Wanita Tani Desa Sambangan sebagai usaha sampingan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan tanya jawab. Metode ceramah digunakan untuk memberikan atau menyampaikan informasi pengetahuan secara umum tentang pangan lokal berupa ubi jalar, dan roti manis, demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung kepada para anggota KWT yang terdiri dari ibu rumah tangga mengenai proses pengolahan ubi jalar menjadi roti manis, sedangkan tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi ke dalam kedua metode yaitu ceramah dan demonstrasi.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 8 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi. Tahap perencanaan telah ditetapkan hal-hal sebagai berikut: tempat/lokasi kegiatan dipilih di Desa Sambangan, jenis kegiatan berupa pelatihan membuat produk makanan dari ubi jalar berupa roti manis. Tahap pelaksanaan berupa penyajian materi secara teori dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan membuat produk makanan dari ubi jalar yang berupa roti manis. Pada tahap evaluasi dilakukan penilaian terkait hasil pelatihan mengolah produk makanan yang telah dibuat oleh peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL PELATIHAN

Pelaksanaan kegiatan pelatihan berlangsung 1 hari yaitu hari Sabtu tgl 26 Agustus 2023 Kegiatan Pelatihan dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan pukul 15.00 wita dengan diikuti oleh peserta yaitu anggota KWT Desa Sambangan yang berjumlah 10 orang. Kegiatan diawali dengan pembukaan kegiatan pelatihan oleh Ibu Sari Darmi selaku ketua KWT Desa Sambangan dan dilanjutkan dengan sambutan dari ketua tim pelaksana PKM Undiksha. Kegiatan pelatihan dihadiri oleh panitia pelaksana pelatihan dan seluruh

peserta yang menjadi subyek sasaran yaitu anggota KWT Desa Sambangan Setelah acara pembukaan usai, kegiatan selanjutnya adalah pemaparan materi melalui metode ceramah oleh tim pelaksana pelatihan untuk menyampaikan hal-hal yang berkaitan dengan kajian teoritik mengenai roti manis agar para peserta mempunyai wawasan tentang materi pelatihan yang dilakukan.



Gambar 1. Pemberian Materi oleh Ketua Pelaksana PKM

Kegiatan pelatihan ini juga melibatkan 1 tenaga kependidikan dan 2 mahasiswa Prodi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner yang berperan sebagai tenaga lapangan seperti menyiapkan dan membeli bahan dan alat, menyiapkan kelengkapan administrasi seperti daftar hadir peserta (absensi peserta) dan juga menyiapkan spanduk. Setelah selesai pemaparan materi dilanjutkan dengan kegiatan pelatihan melalui metode demonstrasi yaitu kegiatan memberikan keterampilan kepada para peserta untuk langsung mengolah tepung ubi jalar menjadi produk roti manis berupa roti manis isi pisang, roti manis isi sosis, dan roti manis isi coklat, berdasarkan resep baku yang telah diberikan. Selama kegiatan pelatihan berlangsung peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan, dan mereka sangat aktif

untuk bertanya dan sharing pendapat terkait pengolahan roti manis dari tepung ubi jalar baik dari persiapan, proses pengolahan maupun pengemasannya. Peserta menunjukkan sikap ketertarikannya untuk mencoba pengolahan tepung ubi jalar menjadi roti manis sebagai peluang wira usaha mengingat Desa Sambangan sudah dinobatkan sebagai Desa Wisata. Hal ini merupakan prospek yang baik untuk mengembangkan Wisata kuliner khususnya sebagai oleh-oleh khas daerah Buleleng.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung tim pelaksana kegiatan PKM Undiksha yaitu ketua pelaksana beserta anggota melakukan pengamatan terhadap kinerja para anggota KWT Desa Sambangan dalam proses persiapan, pengolahan dan pengemasan produk roti manis yang dihasilkan. Hal ini dilakukan sebagai dasar untuk melakukan evaluasi terhadap kegiatan pelatihan yang dilaksanakan, dengan demikian dapat diketahui apakah pelaksanaan kegiatan pelatihan menunjukkan kategori berhasil atau sebaliknya. Dari hasil evaluasi yang dilakukan dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan tepung ubi jalar menjadi roti manis berupa roti manis isi pisang, roti manis isi sosis, dan roti manis isi coklat pada para anggota KWT Desa Sambangan yang bertempat di Balai Banjar Dusun Anyar Desa Sambangan secara umum dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai selesai kegiatan. Sedangkan berdasarkan hasil evaluasi kinerja yang meliputi persiapan, proses pengolahan, hasil akhir produk roti manis dan cara pengemasan produk roti manis pada saat kegiatan pelatihan kepada peserta dapat dijabarkan pada Tabel 01 berikut:

Tabel 01 Pelatihan Pengolahan Roti Manis Isi Pisang

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	3	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	3	4
5	4	3	4	3	4
6	4	3	3	3	4
7	4	4	3	3	4

8	3	3	4	4	4
9	4	3	3	3	4
10	4	4	4	3	4
Total	37	34	35	32	40
Rerata	92,5	85	87,5	80	100

Berdasarkan Tabel 01 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 92,5 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 85 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 87,5 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan

memperoleh skor 80 berada pada kategori baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga yang tergabung dalam KWT Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah tepung ubi jalar menjadi roti manis isi pisang. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat roti manis isi pisang berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Mengolah Roti Manis Isi Pisang

Tabel 02. Pelatihan Pengolahan Roti Manis Isi Sosis

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	4	4	4	4
2	3	4	4	3	4
3	4	3	3	4	4
4	3	4	4	4	4
5	4	4	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	4	4	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	4	4	4
10	4	4	4	4	4
Total	39	38	38	39	40
Rerata	97,5	95	95	97,5	100

Berdasarkan tabel 02 menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar)

memperoleh skor rata-rata 97,5 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian

tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 95 berada pada kategori sangat baik, indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 95 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 97,5 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi

peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik . Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa ibu rumah tangga yang tergabung dalam KWT Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah roti manis isi sosis. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan mengolah roti manis isi sosis berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Mengolah Roti Manis Isi Sosis

Tabel 03 Pelatihan Pengolahan Roti Manis Isi Coklat

Peserta	Indikator				
	(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1	4	3	4	4	4
2	3	4	3	3	4
3	4	3	4	4	4
4	3	4	3	4	4
5	4	3	4	4	4
6	4	3	3	4	4
7	4	4	3	3	4
8	4	4	4	4	4
9	4	4	3	4	4
10	4	4	4	4	4
Total	38	36	35	38	40
Rerata	95	90	87,5	95	100

Berdasarkan tabel 03 tersebut menunjukkan Indikator (1) persiapan (pemilihan bahan, pengukuran yang tepat, penyiapan alat yang benar) memperoleh skor rata-rata 95 dengan kategori sangat baik, indikator (2) ketepatan langkah-langkah membuat produk (kesesuaian tahapan teknik pengolahan) memperoleh skor rata-rata 90 berada pada kategori sangat baik,

indikator (3) kesesuaian hasil akhir produk yang dipresentasikan menurut kriteria yang diharapkan memperoleh skor rata-rata 87,5 berada pada kategori sangat baik, indikator (4) pengemasan produk yang dihasilkan memperoleh skor 95 berada pada kategori sangat baik, serta indikator (5) inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan memperoleh

skor rata-rata 100 berada pada kategori sangat baik . Dengan demikian dapat dinyatakan bahwa para ibu rumah tangga yang tergabung dalam KWT Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah

tepung ubi jalar menjadi menjadi roti manis isi coklat. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat roti manis isi coklat berhasil sesuai dengan harapan.



Gambar 4 Kegiatan Pelatihan Mengolah Roti Manis Isi Coklat.

Setelah kegiatan pelatihan diberikan pada Hari Sabtu tanggal 26 Agustus 2023, selanjutnya pada hari Sabtu berikutnya tanggal 2 September 2023 dilakukan pendampingan pada beberapa anggota KWT Desa Sambangan yang tertarik untuk mengembangkan hasil olahan roti manis dari tepung ubi jalar menjadi peluang untuk berwira usaha kuliner, mengingat Desa Sambangan sudah dinobatkan sebagai Desa Wisata sehingga berpotensi untuk mengembangkan wisata kuliner. Dalam kegiatan pendampingan peserta diberi kesempatan untuk berdiskusi dan sharing mengenai trik-trik dalam mengolah dan memasarkan produk roti manis. Mengingat terbatasnya waktu maka kegiatan pendampingan dilanjutkan melalui media sosial *WhatsApp* (WA).

PEMBAHASAN

Roti merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat selain nasi dan mie dan merupakan salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. 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 (Riyansah Aldi., 2014). Secara umum roti manis merupakan suatu hidangan yang diolah dengan Teknik baking yang memerlukan fermentasi dan memerlukan pengembangan dalam volume maksimal yang terbuat dari adonan roti (bakery) (Suryatna, 2015).

Mutu roti ditentukan dari sifat bahan penyusun utamanya. Mutu sensoris roti yang baik dapat dilihat dari sifat bagian luar (eksternal) dan bagian dalam (internal) (Riyansah Aldi, dkk 2014). Sifat-sifat eksternal roti yang bermutu baik adalah: bentuk roti simetris, tidak bersudut tajam, kulit permukaan (*crust*) berwarna coklat dan mengkilat, kulit atas mengembang dengan baik dan tidak retak dan ukuran volume roti makin besar makin disukai sejauh tidak merusak kenampakan dalamnya (Paramita Tiara Ayu, dkk., 2023). Sifat-sifat internal roti yang baik antara lain adalah: warna bagian dalam roti (*crumb*) cerah, tekstur roti lembut, lentur dan tidak mudah hancur, pori-pori seragam dan tersebar merata, roti berbau harum khas roti dan tidak berasa adonan roti yang belum matang. Bagian dalam roti (*crumb*) juga sebaiknya memiliki struktur atau ukuran yang seragam dengan dinding

diantara pori-porinya tipis (Fasih, N.M, 2023).

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan yang telah dilakukan, dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis berupa roti manis isi pisang, roti manis isi sosis, dan roti manis isi coklat berjalan dengan lancar dan peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta pelatihan menunjukkan kinerja yang sangat baik mulai dari persiapan sampai inventarisasi peralatan. Sebagian besar peserta mampu membuat produk roti manis sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Pada tahap persiapan secara umum peserta mampu mempersiapkan dengan cekatan dan rapi segala keperluan yang dibutuhkan untuk kegiatan baik berupa bahan maupun alat. Pada tahap pelaksanaan (proses kerja) peserta mampu bekerja dengan terampil dan cekatan sehingga mampu menghasilkan produk olahan roti manis sesuai dengan kriteria yang diharapkan, hanya peserta yang membuat roti manis isi pisang saja yang kurang terampil dalam membentuk atau mencetak roti. Hal ini disebabkan oleh pisau yang digunakan untuk menaruh adonan kurang tajam, selain itu peserta kurang memiliki kepekaan mengenai estetika sehingga produk akhir yang dihasilkan kurang sempurna. Hal ini didukung oleh pendapat Yana, (2014:24) yang menyatakan bahwa produk roti yang bentuknya sempurna sangat dipengaruhi oleh aspek estetika serta keterampilan dalam membentuk.

Diakhir kegiatan para peserta juga bertanggungjawab untuk membereskan semua perlengkapan baik alat maupun bahan yang sudah selesai digunakan. Para peserta juga sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menyatakan senang dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang diberikan. Hal ini menunjukkan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Dari metode ceramah dan demonstrasi yang diterapkan pada kegiatan pelatihan tersebut, nampaknya peserta memahami materi pelatihan ini dengan baik. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta membuat produk roti yang

dapat menghasilkan produk sesuai kriteria yang diharapkan. Para peserta juga hampir semuanya tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian ke depannya peserta pelatihan mampu menjadi ibu rumah tangga yang mandiri dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwa secara umum para anggota KWT Desa Sambangan memiliki kemampuan yang sangat baik dalam mengolah tepung ubi jalar menjadi roti manis berupa roti manis isi pisang, roti manis isi sosis, dan roti manis isi coklat. Hal ini menunjukkan pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat roti manis berhasil sesuai dengan harapan. Kegiatan pengabdian ini juga mendapat apresiasi yang sangat baik dan respon yang positif dari peserta yaitu para anggota KWT Desa Sambangan. Hal ini ditunjukkan dari kehadiran para peserta yang mencapai 100% bahkan melebihi dari target sasaran, serta para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir. Selain itu para peserta juga mampu mengemas produk roti manis dengan sangat baik sehingga layak untuk dipasarkan kepada konsumen sebagai produk wira usaha.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustin Sienny., 2021. *Manfaat Ubi Jalar dan Kandungan Nutrisinya*, <https://www.alodokter.com/manisnya-nutrisi-di-dalam-manfaat-ubi-jalar>.
- Anugerah, K., (2018). *Optimalisasi Usaha Kuliner di Obyek Wisata Hiu Paus Desa Botu Barani Kabupaten Bone Bolango, Gorontalo*. *Jurnal Pariwisata Pesona*, 3, 191-204. Retrieved from <https://jurnal.unmer.ac.id/index.php/jpp/> diakses 1 Maret 2023.
- Ariani, Risa Panti, (2013). *Optimalisasi Penggunaan Tepung Ubi-Umbian Untuk Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Cake: Hasil Penelitian Hibah Bersaing Universitas Pendidikan Ganesha*

- Fasih N.M., 2023. *Pengaruh Lama Waktu Penyimpanan Beku Terhadap Kualitas Roti Manis*.
https://scholar.google.co.id/scholar?q=Kajian+Teori+Roti+manis&hl=en&as_sdt=0&as_vis=1&oi=scholart diakses 28 Februari 2023
- Iffah Farhana Abu Talib, R. T. (2018). *Community Empowerment through Rehabilitation and Reconstruction in Social Sector of Kuala Krai, Kelantan, Malaysia*. *Procedia Engineering*, 212, 294-301. Retrieved from <https://doi.org/10.1016/j.proeng.2018.01.038>
- Paramita Tiara Ayu, dkk. 2022. *Studi Suhu dan Waktu Cooling Pembuatan Roti Manis Pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik*. *Food Technology & Halal Science Journal*. Vol.5 No. 2. DOI: <https://doi.org/10.22219/fths.v5i2.21915>
- Riyansah Aldi, dkk. 2014. *Kajian Kajian Substitusi Pati Garut (Maranta arundinacea) Alami Dan Termodifikasi Pada Karakteristik Roti Manis Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah*. *Food Technology & Halal Science Journal*.
DOI: <https://doi.org/10.22219/fths.v2i1R>
Received: November 2018 Accepted: Desember 2018 Available online: Februari 2019
<https://ejournal.umm.ac.id/index.php/fths/article/view/12974/7971>
- Suryatna, 2015. *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni*. *TEKNOBUGA* Volume 2 No.2 – November 2015.
file:///D:/My%20Documents/Downloads/6429-13988-1-PB.pdf
- Yana, S. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17–23