

Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Sandwich Untuk meningkatkan UMKM di Chan Na – Ban Na – Songkhla – Thailand

Bachrul Ulum¹

Miftahul Jannah²

Maulani Muqirroti Ainil Ma'rifah³

Fatmawati⁴

Nur Hasanah Mahnan^π

¹²³⁴^πInstitut KH Yazid Karimullah

Jl. Imam Sukarto No.60, Baletbaru, Kec. Sukuwono, Kabupaten Jember, Jawa Timur 68194

bachrul.ulum@stisnq.ac.id

miftahul.j@student.stisnq.ac.id

auranifa17@gmail.com

fatmawati@stisnq.ac.id

nur.hasanah.mahnan@stisnq.ac.id

Abstract

This sandwich bread making training program aims to provide knowledge and skills, especially about processed sandwich bread products, which can be used to help the economy of the community around the school, especially housewives, and increase the entrepreneurial spirit. This program can also improve the quality of human resources and increase the empowerment of community groups. The sandwich bread industry training program is implemented using training methods. The training provided includes skills in making processed bread products as well as knowledge about marketing sandwich bread. The results that have been achieved from this community service activity include: First, increasing knowledge about hygienic issues in making sandwich bread. Second, increasing the training participants' skills regarding sandwich bread. Third, increase knowledge in producing processed bread with various variants and flavors that are able to compete with people outside Sulawesi and Fourth, increase knowledge of marketing sweet bread

Keywords: Quality, Entrepreneurship, Sandwich Bread Processing

Abstrak

Program pelatihan pembuatan roti sandwich ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya tentang produk olahan roti sandwich yang dapat digunakan untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar sekolah khususnya ibu-ibu rumah tangga dan meningkatkan jiwa kewirausahaan. Program ini juga dapat meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta meningkatkan pemberdayaan kelompok masyarakat. Program pelatihan pembuatan industri roti sandwich dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan. Pelatihan yang dilakukan meliputi keterampilan membuat produk olahan roti serta pengetahuan tentang pemasaran roti sandwich. Hasil yang telah dicapai dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain adalah: Pertama, peningkatan pengetahuan tentang masalah higienis dalam pembuatan roti sandwich. Kedua, peningkatan keterampilan peserta pelatihan tentang roti sandwich. Ketiga, peningkatan pengetahuan dalam memproduksi olahan roti dengan berbagai varian dan rasa yang mampu bersaing dengan masyarakat di luar sulawesi dan Keempat, peningkatan pengetahuan pemasaran roti manis

Kata Kunci: *Kualitas, Kewirausahaan, Olahan Roti Sandwich*

PENDAHULUAN

Peningkatan perekonomian khususnya menyangkut Eekonomi Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sangatlah penting untuk diperjuangkan. Pengembangan usaha kecil sebagai basis ekonomi kerakyatan merupakan salah satu langkah strategi yang perlu ditindaklanjuti dengan langkah nyata.¹ Hal ini berdasar pada pertimbangan bahwa selama pandemi, banyak usaha-usaha yang gulung tikar karena tidak mampu bertahan dengan kondisi 2 tahun kemarin yang membatasi aktivitas masyarakat untuk tidak terlalu banyak membuat kerumunan. Setelah kondisi semakin membaik, masyarakat mulai bangkit kembali untuk membuat dan memproduksi sesuatu yang dianggap

¹ Afridal, M., Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. Jurnal S. Pertanian, 223–33, 2021

memiliki nilai jual. Salah satunya adalah industri rumahan yang biasa disebut dengan UMKM. Menurut Ina Primiana, pengertian UMKM adalah pengembangan empat kegiatan ekonomi utama yang menjadi motor penggerak pembangunan Indonesia, yaitu industri manufaktur, agribisnis, bisnis kelautan, dan Sumber daya manusia.² Sumber daya manusia inilah termasuk didalamnya ibu-ibu yang memiliki motivasi dan bakat dengan mencoba berinovasi membuat sesuatu yang dianggap bisa mengisi pundi-pundi keuangan keluarga. Dengan berbekal keahlian dalam memasak dan membuat suatu adonan menjadi bahan makanan yang diminati masyarakat, tentulah memiliki nilai tambah tersendiri bagi ibu-ibu, khususnya ahli dalam membuat roti. Menurut SNI 1995, definisi roti adalah produk yang diperoleh dari adonan tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan.³

Roti adalah makanan berbahan dasar utama tepung terigu dan air, yang difermentasikan dengan ragi, tetapi ada juga yang tidak menggunakan ragi.⁴ Yeast atau ragi yaitu mikroorganisme dari jenis *Saccharomyces cerevisiae* yang berkembangbiak dengan cara membelah diri atau budding yeast atau ragi berkembang biak dengan suatu proses yang dikenal dengan istilah pertunasan, yang menyebabkan terjadinya peragian.⁵ Namun, dengan kemajuan teknologi,

² Erwandi, Joshua Theo, et al. "Smart-UMKM: Aplikasi Penyedia Business Model Canvas dan Pelatihan Sebagai Wadah dalam Pengembangan UMKM di Indonesia." *Jurnal Sistem Informasi, Akuntansi dan Manajemen* 3.3 (2023): 375-383.

³ Wibowo, Eksa Yuliani. *Ta: Perbedaan Sistem Produksi Roti Manis Dan Roti Sumir Di Cv Jaya Bakery Bandar Lampung*. Diss. Politeknik Negeri Lampung, 2021.

⁴ Ridhani, Muhammad Adna, and Nur Aini. "Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis." *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 8.3 (2021): 61-68.

⁵ Fuadah, N., St Amina, H. U., Sarna, S., Alyah, R., Murniati, R. R., & Wisanti, W. (2022). Pelatihan Pembuatan Roti Untuk Umkm Dan Masyarakat Sekitar Kampus Universitas Sawerigading Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (Snp2m)* (Vol. 7, No. 1, Pp. 298-301).

manusia membuat roti diolah dengan berbagai bahan seperti garam, minyak, mentega, ataupun telur untuk menambahkan kadar protein di dalamnya sehingga didapat tekstur dan rasa tertentu.⁶ Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Didalam jurnal ini akan membahas olahan roti yang dipanggang yaitu roti sandwich. Roti sandwich adalah olahan dari roti tawar tanpa yang didalamnya terdapat selai, sayur, daging dan lainnya, sesuai selera peminatnya.⁷

Saat ini roti menjadi salah satu makanan favorit dan sangat diminati oleh kalangan masyarakat. Hal ini, menjadi peluang besar bagi ibu-ibu rumah tangga yang ingin menjadikan olahan roti sebagai industri rumahan.⁸ Selain itu, diharapkan makin menambah semangat dan ketertarikan ibu-ibu untuk lebih memperdalam ilmu dalam pembuatan roti sehingga nantinya bisa memproduksi sendiri dengan kualitas yang menjanjikan dan bernilai jual. Di samping itu, dalam pengolahan roti yang benar harus sesuai dengan standar sanitasi dan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB). Hasil dari kegiatan ini adalah peserta mendapat pemahaman mengenai bahaya bahan tambahan sintesis dan pentingnya menggunakan bahan tambahan alami seperti karaginan sebagai bread improver.⁹ Akan tetapi, ada beberapa permasalahan yang terjadi, khususnya pada ibu-ibu yang tinggal di sekitar sekolah santiwit technological callege Thailand, yakni kurangnya pengetahuan masyarakat terutama ibu-ibu dalam membuat olahan roti sandwich; kurangnya rasa percaya diri dan berani

⁶ Ashiddiqi, Zamri Mufaiq. *Produksi Dan Pemasaran Roti Sisir Dengan Tambahan Selai Buah Naga*. Diss. Politeknik Negeri Jember, 2021.

⁷ Lavida, Riza. *Perencanaan Bisnis Sandwich Bar Di Canggu*. Diss. Poltekpar Nhi Bandung, 2021.

⁸ Hidayat, Dyah Aji Jaya, and Kristina Kristina. "Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Di Dusun Komplang Pandean." *Jurnal Al-Maun: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Mahasiswa* 1.2 (2023): 45-49.

⁹ Amaro, M., Pelatihan Pengolahan Roti dengan Bahan Tambahan Makanan Aman untuk Menghasilkan Roti Lokal Bermutu, *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-7, 2022.

mencoba untuk membuat roti sandwich yang berkualitas; permasalahan ibu-ibu yang belum berani berekspektasi mencoba dan menciptakan varian rasa yang beda dari yang lain.¹⁰ Dari permasalahan tersebut, dianggap perlu adanya solusi yang bisa membantu mereka untuk mengatasi permasalahan yang sering dihadapi dalam meningkatkan kewirausahaan ibu-ibu rumah tangga yakni dengan membuat kegiatan pelatihan membuat olahan roti.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini merupakan hasil kerja sama dari karyawan dapur sekolah santiwit technological callege dengan peserta KKN Internasional dari Sekolah Tinggi Ilmu Syariah Nurul Qarnain. Sosialisasi tentang peralatan elektronika yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat seperti mixer dan microwave, dipresentasikan oleh pihak peserta KKN, sedangkan bahan dan cara pengolahan rotinya dipresentasikan oleh pihak karyawan dapur selaku produsen roti sandwich. PKM dilaksanakan di Aula sekolah santiwit technological callege pada hari Minggu, 14 Januari 2024. Subjek dampingan adalah masyarakat sekitar sekolah khususnya ibu-ibu rumah tangga. Program pelatihan pembuatan industri roti sandwich dilaksanakan dengan menggunakan metode pelatihan. Metode yang digunakan dalam pengabdian pada masyarakat ini meliputi observasi yaitu pengabdi mendatangi dan diskusi langsung dengan mitra karyawan yang selanjutnya mendalami kendala-kendala utama yang dialami mitra dalam proses pembelajaran dan menawarkan solusi dari masalah yang dihadapi. Setelah itu, pengabdi memberikan ceramah dan tanya jawab: peserta pengabdian akan dibekali dengan penguasaan dasar tentang cara membuat roti sandwich; menjelaskan alat dan bahan yang digunakan dalam membuat roti sandwich berikut dengan kegunaannya masing-

¹⁰ Agustina, Prita, Faisal Basri, And Muhammad Reza Fahlepi. "Pelatihan Membuat Roti Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Desa Kemlakagede." *Al Naqdu: Jurnal Kajian Keislaman* 3.2 (2022).

masing. Selanjutnya, dilakukan praktek antara lain peserta dipandu (didemonstrasikan) langsung oleh chefnya; peserta diajar cara membuat olahan roti sandwich dengan model yang bervariasi dan menarik konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dengan tema” Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Sandwich Untuk Meningkatkan UMKM “telah terlaksana dengan baik dan disambut antusias oleh ibu-ibu yang tinggal di sekitar sekolah santiwit. Program pengabdian pada masyarakat yang sudah dilaksanakan pada tanggal 16 Januari 2024 yaitu memberikan pelatihan pembuatan roti sandwich dengan baking demo oleh karyawan secara langsung dihadapan ibu-ibu rumah tangga dan UMKM sekitar lingkungan sekolah santiwit Songkhla Technological Callege Thailand. Kegiatan ini melibatkan kurang lebih 40 orang ibu rumah tangga dan siswi santiwit Technological Callege. Dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini khususnya ibu-ibu sekitar sekolah mendapatkan banyak pengetahuan antara lain adalah: *Pertama*, peningkatan pengetahuan tentang masalah higienis dalam pembuatan roti. *Kedua*, peningkatan keterampilan peserta pelatihan tentang roti. *Ketiga*, peningkatan pengetahuan dalam memproduksi olahan roti dengan berbagai varian dan rasa yang mampu bersaing dengan masyarakat di luar sulawesi dan. *Keempat*, peningkatan pengetahuan pemasaran roti.

Bahan dan Alat Pembuatan Roti Sandwich

No	Bahan	Alat
1	Roti Tawar	Oven/ Pan
2	Margarin	Sendok
3	Gula	Wadah

FALSAFA

Jurnal Multidisiplin Pengabdian Kepada Masyarakat

Volume 1 Nomor 4 April 2026

P-ISSN: xxxx-xxxx E-ISSN: xxxx-xxxx

No	Bahan	Alat
4	Selai (Santan,gula,telur,buah)	Plastik

DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar Roti Sandwich isi Selai Bluberry dan Strawberry



Gambar roti sandwich pada proses pemangangan dan peserta KKN bersama pengusaha(ibu Sakinah Leejaroen) seusai pelatihan

KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang diadakan di Aula sekolah santiwit technological callege mengangkat tema” Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Sandwich Untuk Meningkatkan UMKM “. Kegiatan berbentuk sosialisasi dengan menggunakan metode ceramah dan pelatihan. Perangkat sosialisasi yang digunakan video, powerpoint dan peralatan elektronik. Sosialisasi berlangsung dengan lancar. Peserta yang dihadiri oleh ibu-ibu sangat antusias dalam mengikuti pelatihan tersebut. Karena dengan pelatihan tersebut, memberikan pengetahuan dan keterampilan khususnya tentang produk olahan roti, yang nantinya dapat digunakan untuk membantu perekonomian masyarakat sekitar kampus khususnya ibu-ibu rumah tangga dan meningkatkan jiwa kewirausahaan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ditujukan kepada Rektor Sekolah Tinggi Ilmu Syariah Nurul Qarnain dan ketua LP2M Sekolah Tinggi Ilmu Syariah Nurul Qarnain pihak yang telah mendukung dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dan mitra pengabdian kita yakni ,siswi dan ibu-ibu yang tinggal di sekitar sekolah santiwit sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat terlaksana dengan baik.

Daftar Pustaka

- Afridal, M., 2021, Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. Jurnal S. Pertanian
- Agustina, Prita, Faisal Basri, And Muhammad Reza Fahlepi. ,2022. "Pelatihan Membuat Roti Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Desa Kemlakagede." *Al Naqdu: Jurnal Kajian Keislaman* 3.2
- Amaro, M., 2022. Pelatihan Pengolahan Roti dengan Bahan Tambahan Makanan Aman untuk Menghasilkan Roti Lokal Bermutu, Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1)
- Ashiddiqi, Zamri Mufaiq. 2021. *Produksi Dan Pemasaran Roti Sisir Dengan Tambahan Selai Buah Naga*. Diss. Politeknik Negeri Jember,
- Erwandi, Joshua Theo, et al. ,2023 "Smart-UMKM: Aplikasi Penyedia Business Model Canvas dan Pelatihan Sebagai Wadah dalam Pengembangan UMKM di Indonesia." *Jurnal Sistem Informasi, Akuntansi dan Manajemen* 3.3
- Fuadah, N., St Amina, H. U., Sarna, S., Alyah, R., Murniati, R. R., & Wisanti, W. (2022). Pelatihan Pembuatan Roti Untuk Umkm Dan Masyarakat Sekitar Kampus Universitas Sawerigading Makassar. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (Snp2m)*
- Hidayat, Dyah Aji Jaya, and Kristina Kristina. 2023, "Pelatihan Pembuatan Bolu Kukus Di Dusun Komplang Pandean." *Jurnal Al-Maun: Jurnal Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Mahasiswa* 1.2
- Lavida, Riza. 2021. *Perencanaan Bisnis Sandwich Bar Di Canggu*. Diss. Poltekpar Nhi Bandung,
- Ridhani, Muhammad Adna, and Nur Aini. 2021, "Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis." *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)* 8.3
- Wibowo, Eksa Yuliani. Ta , 2021: *Perbedaan Sistem Produksi Roti Manis Dan Roti Sumir Di Cv Jaya Bakery Bandar Lampung*. Diss. Politeknik Negeri Lampung