

## **PELATIHAN PASTRY AND BAKERY (PEMBUATAN BREAKFAST ROLL, JAPANESE TYPE SOFTROLL DAN RAISIN ROLL) BAGI SISWA/SISWI SMK HARAPAN DENPASAR**

**Ni Made Erpia Ordani Astuti\*, I Putu Pranatha Sentosa,  
Maria Fransiska, I Wayan Suryanto, I Ketut Suartana**

Program Studi Vokasional Kesejahteraan Keluarga,  
Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura

\*Email: [nerpiaordani@yahoo.com](mailto:nerpiaordani@yahoo.com)

### **ABSTRAK**

*Pastry and Bakery* merupakan salah satu bagian atau *saction* yang ada di *Food and Beverage* Departmen yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menyiapkan bergai jenis roti sebagai makanan utama sarapan / *breakfast* dan juga bertanggung jawab dalam menyiapkan kue-kue manis untuk makanan penutup / *Dessert*. Kegiatan Pengabdian ini dilakukan Di SMK Harapan Denpasar dengan judul "Pelatihan *Pastry And Bakery (Pembuatan Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll)*" bagi Siswa/siswi SMK Harapan Denpasar Jalan Rasa Sesetan No. 48 Denpasar, Bali. Yang menjadi sasarannya adalah siswa/siswi kelas XI dan XII Jurusan Jasa Boga SMK Harapan Denpasar. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan metode sosialisasi/ceramah, yang dilanjutkan dengan memberikan materi pelatihan tehnik pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll* dengan metode Demonstrasi dan Pendampingan pada peserta. Luaran dari kegiatan ini meliputi: 1) Meningkatnya kemampuan dan ketrampilan siswa dalam bidang *Pastry and bakery*, khususnya dalam pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*, 2) Prodak berupa *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll* untuk makanan utama *breakfast*, dan 3) Artikel ilmiah di Jurnal Paradharma. Hasil kegiatan Pengabdian ini mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam proses pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll* dan meningkatkan pemahaman peserta tentang tugas-tugas *Pastry And Bakery section di dunia perhotelan*.

**Kata Kunci:** *Pelatihan dan pendampingan, Pastry, Bakery, Breakfast*

### **ABSTRACT**

*Pastry and Bakery is one of sections in Food and Beverages Department, which is responsible for preparing different types of bread served as breakfast. It is also responsible for preparing sweet cakes served as desserts. This public service entitled "Pastry and Bakery Training (How to Prepare Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll) was conducted at Harapan Senior Vocational High School Denpasar for the students of the 11<sup>th</sup> and 12<sup>th</sup> grades of the Department of Food and Beverages of Harapan Vocational High School Denpasar. The public service was carried out using the socialization method and practice of preparing Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll. How to prepare Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll were demonstrated to the participants and during the practice they were observed and supervised. The results of the public service are as follows: 1) the students' skill in Pastry and Bakery was getting better in general and they could prepare Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll in particular; 2) the products they could produce were Breakfast Roll, Japanese Type*

*Softroll and Raisin Roll served for breakfast; and 3) this article will be published in the Paradharm Journal. This public service could improve the students' skill in the process of preparing Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll and their insight into the tasks related to the Pastry and Bakery Section in every hotel.*

**Keywords:** *Training and supervision, Pastry, Bakery, Breakfast*

## 1. Pendahuluan

*Pastry and Bakery* merupakan salah satu bagian atau *saction* yang ada di *Food and Beverage Department* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab dalam menyiapkan bergai jenis roti sebagai makanan utama sarapan / *breakfast* dan juga bertanggung jawab dalam menyiapkan kue-kue manis untuk makanan penutup / *Dessert*. SMK Harapan Denpasar merupakan Sekolah Menengah Kejuruan Pariwisata yang menerapkan Kurikulum 2013 memiliki tujuan mendidik, melatih dan mencetak lulusan atau menyiapkan tenaga kerja yang kompeten dibidang perhotelan dan siap bersaing bekerja di industry perhotelan. Menghasilkan tenaga kerja yang kompeten di suatu bidang seperti bidang perhotelan sangat dipengaruhi oleh proses yang dilakukan. SMK Harapan Denpasar mendidik dan melatih siswa/siswi baik secara teori maupun praktek dengan tujuan lulusan yang dihasilkan sudah siap bekerja dan kompeten di bidang perhotelan baik itu bidang Akomodasi Perhotelan (bidang Kantor Depan dan Tata Graha), maupun bidang Jasa Boga dan Tata Hidang. Dari hasil wawancara baik dengan Ketua Program Studi Jasa Boga maupun dengan beberapa orang siswa/siswi SMK Harapan Denpasar, bahwa Praktek yang diberikan kepada siswa/siswi SMK Harapan Denpasar baru mencakup hidangan Indonesia, Asia dan Eropa, seperti makanan pembuka / *Appetezer*, hidangan berkuah / *soup* dan makanan utama / *maincourse*, sedangkan pengolahan roti sebagai hidangan utama untuk sarapan / *breakfash* belum diajarkan kepada siswa/siswi SMK Harapan Denpasar.

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga merupakan program studi yang menerapkan Kurikulum berorientasi pada KKNi, yang memiliki profil lulusan: 1) Lulusan yang kompeten sebagai guru SMK Pariwisata, 2) kompeten sebagai praktisi hotel baik itu bidang Akomodasi Perhotelan (bidang Kantor Depan dan Tata Graha), maupun bidang Jasa Boga dan Tata Hidang, dan 3) kompeten sebagai wirausaha dibidang kuliner.

Melihat dari hasil wawancara yang sudah dilakukan, untuk meningkatkan dan melengkapi pengetahuan dan ketrampilan siswa/siswi SMK Harapan Denpasar khususnya dalam bidang pengolahan *Pastry and bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), dengan tujuan agar siswa/siswi SMK Harapan Denpasar memiliki pengetahuan dan keterampilan di bidang *Pastry and bakery*, serta mampu bersaing di industry perhotelan dan juga bagi pengembangan teknologi di masa depan, maka Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga menjawab kebutuhan tersebut, dimana program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura memiliki fungsi melayani pembelajaran, penelitian dan pengabdian bagi civitas akademika dan masyarakat umum, menyelenggarakan atau memberikan **"Pelatihan *Pastry And Bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*)"**. Materi pelatihan yang diberikan merupakan materi dasar yang berkaitan erat dengan dunia industri perhotelan khususnya bidang *Pastry and bakrey* serta memberikan informasi kepada peserta bahwa *Pastry and bakrey* dapat dimanfaatkan juga dalam pengembangan usaha/entrepreneurship. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan mengaplikasikan *Pastry and Pakrey* ini di bidang industri atau dunia kerja.

## 2. Solusi dan Target Luaran

### Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi SMK Harapan Denpasar tersebut, maka berdasarkan analisis tim pengusul serta hasil observasi dan wawancara dengan Ketua Pprogram Studi Jasa Boga SMK Harapan Denpasar akan diberikan solusi dengan rencana kegiatan sebagai berikut :

- 1) Sosialisasi:** (1) Memberikan wawasan mengenai manfaat ketrampilan khususnya dalam bidang *Pastry and Bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) dalam bidang industri dan dunia kerja. (2) Memberikan pengetahuan mengenai teknik-teknik dasar Pengolahan *Pastry and Bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan untuk membuat roti, dan pengetahuan tentang peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan / pembuatan roti, yang dapat dipraktekkan atau diimplementasikan di dunia industry, dan (3) Mempraktekan secara langsung teknik Pengolahan *Pastry and Bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*).
- 2) Pendekatan:** Pendekatan dengan metode ceramah, demonstrasi, dan pendampingan dalam proses Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*.

### Target Luaran

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* adalah ceramah, demonstrasi, dan pendampingan. Dengan metode ini luaran yang diharapkan dari peserta adalah: (1) Memiliki kemampuan memproduksi *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*, (2) Memiliki produk olahan Roti seperti *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*.

## 3. Metode

### 1) Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat pada Proses Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* di SMK Harapan Denpasar, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman pengetahuan dan keterampilan siswa/siswi kelas XI dan XII jurusan jasa Boga yang berjumlah 80 orang, dalam Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*, yang dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini siswa/siswi SMK Harapan Denpasar untuk meningkatkan kompetensi siswa dan menjalin kerjasama antara Kampus dengan masyarakat (SMK Harapan Denpasar) untuk mempersiapkan dan meningkatkan kualitas peserta didik setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan Pengabdian ini. Pelaksanan kegiatan mencakup beberapa tahapan yang diawali dengan pemberian materi tentang bahan-bahan dasar pembuatan roti, teknik pengolahan roti, peralatan yang digunakan untuk pengolahan roti, macam-macam roti sebagai makanan utama untuk *Breakfast* dan jenis-jenis *Breakfast*.

### 2) Metode Demonstrasi dan Pendampingan

Kegiatan dilanjutkan dengan instruktur mendemonstrasikan teknik pengolahan/pembuatan dan penyajian roti yang diikuti oleh seluruh peserta/siswa dan dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan proses pembuatan/ pengolahan Roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*). Dalam kegiatan pendampingan ini, merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi

masyarakat dalam hal ini siswa SMK untuk meningkatkan kompetensi siswa dan menjalin kerjasama antara Kampus dengan masyarakat (SMK Harapan Denpasar) untuk mempersiapkan dan meningkatkan kualitas peserta didik setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Demonstrasi dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk.

### 3) Rancangan Evaluasi

Evaluasi pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat Pengolahan *Pastry and Bakery* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) di SMK Harapan Denpasar dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan kepada Siswa/siswi SMK Harapan Denpasar sebagai berikut: (1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan peserta tentang bahan-bahan dasar pembuatan roti, teknik pengolahan roti, peralatan yang digunakan dalam pembuatan roti, jenis-jenis roti sebagai makanan utama untuk sarapan / *Breakfast*. (2) Tingkat Pengetahuan dan ketrampilan peserta pada proses pembuatan/pengolahan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*

### 4) Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Peserta dalam kegiatan ini adalah Siswa/siswi SMK Harapan Denpasar XI dan XII Jurusan Jasa Boda yang berjumlah 80 orang. SMK Harapan Denpasar memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan berupa laboratorium *pastry* yang bersih, rapi dengan peralatan yang lengkap dan siap pakai. Salah satu faktor penting partisipasi peserta dalam kegiatan ini adalah peranserta aktif peserta pelatihan, dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat.

## 4. Hasil dan Pembahasan

### Penyampaian Materi *Pastry*

Pelatihan dan pendampingan proses pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* dilakukan dengan cara terlebih dahulu membentuk kelompok, dari 80 orang peserta dibagi menjadi 4 kelompok dengan jumlah peserta masing-masing kelompok 20 orang. Hal ini dilakukan dengan harapan pelatihan dapat berjalan secara maksimal. Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan pada Hari Jumat, 2 Maret 2018 mulai pukul 07.30 – 15.00 wita untuk kelompok I dan II, sedangkan hari Sabtu, 3 Maret 2018 untuk kelompok III dan IV mulai pukul 07.30-15.00 wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, pengenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang disertai dengan simulasi dan demonstrasi pengenalan bahan-bahan pembuatan roti, peralatan dan jenis-jenis roti untuk hidangan utama pada saat sarapan atau *breakfast*.



Gambar 1: Perkenalan instruktur

Pelatihan dan pendampingan pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* berjalan dengan sangat baik dan efektif, dari kegiatan ini mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh tentang hal-hal yang berkaitan dengan proses pembuatan roti.

Peserta juga memahami tentang prinsip-prinsip yang harus diterapkan dalam proses pembuatan atau pengolahan roti supaya roti yang dihasilkan benar-benar baik, menarik, dan aman untuk dikonsumsi.



Gambar 2. Sosialisasi tentang Prinsip-prinsip pengolahan/pembuatan roti



Gambar 3. Pemberian materi tentang Peralatan dan bahan-bahan olahan Roti

### **Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan/Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll***

Kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat Roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* SMK Harapan Denpasar pada hari Jumat dan Sabtu, 2 dan 3 Maret 2018, mulai dari pukul 07.30-15.00 Wita. Proses pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman siswa tentang teknik pembuatan dan pengolahan bahan menjadi produk Roti yang siap dikonsumsi, kemampuan peserta juga meningkat berkaitan dengan bahan-bahan yang dipergunakan untuk membuat roti serta peralatan yang digunakan dalam membuat roti. Siswa telah mampu melakukan teknik pengolahan/pembuatan Roti dengan baik.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan ini adalah di tahap awal, siswa belum membaca dengan baik dan belum memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Pada tahapan pengolahan dan proses produksi, belum semua siswa mengetahui nama alat yang digunakan dan cara penggunaannya. Cara penggunaan alat masih kurang dikuasai sehingga pada saat diberikan teknik

penggunaan alat yang benar oleh instruktur mereka ingin mencoba mempraktikkannya. Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif. Siswa saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan benar, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok siswa sangat bagus dan ketat mereka berusaha dapat menyelesaikan dengan hasil yang maksimal.



Gambar 4: Pemberian materi tentang Cara penggunaan Alat



Gambar 5: Pemberian materi tentang proses Penyiapan bahan

Semua adonan telah dibentuk sesuai dengan resep. Proses berikutnya adalah proses *baking* yaitu proses memanggang (adonan di masukan ke dalam Oven). Proses *baking* dilakukan kurang lebih 20 menit dan sesuai dengan harapan dalam waktu yang sudah ditentukan roti matang dan mengembang sempurna. Pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan Roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan siswa dalam proses pembuatan roti ((*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*).



Gambar 6. Kegiatan Pelatihan membentuk roti.



Gambar 7. Hasil olahan Roti  
(*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*).

## 5. Simpulan

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, Pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan Roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) di SMK Harapan Denpasar, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) PELATIHAN *PASTRY AND BAKERY* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) Bagi Siswa/Siswi SMK Harapan Denpasar, telah memberikan materi tentang Teknik-teknik pengolahan roti, Jenis-jenis Roti untuk *Breakfast*, Bahan-bahan untuk pembuatan roti dan peralatan yang digunakan untuk pengolahan roti. Pada tahapan ini siswa telah memiliki pengetahuan tentang hal-hal yang berkaitan dengan *Pastry* 2) Pelatihan dan pendampingan pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll* telah mampu memberikan materi tentang Roti sebagai hidangan utama pada saat sarapan / *breakfast*. 3) Kegiatan telah mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan siswa dalam mempraktekkan secara langsung proses pembuatan atau *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*. 4) Pada kegiatan pelatihan ini kreativitas siswa berkembang dengan baik yang dapat dilihat pada proses pembuatan roti, peserta mampu mengkombinasikan bentuk, ukuran, hiasan, warna dengan sangat baik mampu membuat tampilan produk menjadi sangat kreatif dan menarik. 5) Seluruh rangkaian kegiatan PELATIHAN *PASTRY AND BAKERY* (Pembuatan *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) di SMK Harapan Denpasar, mendapatkan apresiasi positif dari Kepala Sekolah, Ketua Program Studi Jasa Boga, staf, guru-guru dan siswa, bahkan mereka berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan di SMK Harapan Denpasar.

## Pustaka Acuan

- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer*. Erlangga.
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.
- Tuti Sutomo, NY. 1989. *Pedoman Keterampilan Memasak*. Pionir Jaya. Bandung.