

PKM Pengolahan/Pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) bagi Siswa SMK Wira Harapan Tegal Jaya

¹Ni Made Erpia Ordani Astuti, ² I Wayan Suryanto

^{1,2} Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

*Email: nerpiaordani@yahoo.com

ABSTRAK

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Wira Harapan merupakan sekolah kejuruan dibidang pariwisata yang beralamat di Jalan Raya Padang Luwih, Br. Tegal Jaya, Dalung, Kuta Utara, Badung Bali menerapkan Kurikulum 2013 yang mendidik, melatih dan mencetak lulusan yang kompeten di bidang perhotelan (Kantor Depan, Tata Graha, Jasa Boda dan tata Hidangan). Kompetensi khusus di Bidang Jasa Boga, siswa dididik dan dilatih dalam proses pengolahan dan menyajikan berbagai jenis makanan dan minuman dan siap bekerja di industry perhotelan sebagai seorang juru masak (*chef*). Sebagai calon juru masak (*chef*) yang professional, untuk bisa menghasilkan makanan yang rasanya enak, menarik, sehat dan aman dimakan, sangat ditentukan oleh pengetahuan dan keterampilan dalam proses Pengolahan Makanan (metode memasak), Bahan makanan dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan makanan. Siswa SMK Wira Harapan khususnya jurusan Jasa Boga telah dididik dan dilatih untuk praktek pengolahan hidangan Indonesia, Asia dan Eropa, tetapi belum mencakup praktik pengolahan Roti sebagai hidangan utama untuk sarapan/breakfash. Untuk dapat mencetak lulusan yang kompeten dibidang jasa boga, siswa SMK Wira Harapan perlu diberikan pelatihan tentang Pengolahan/pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*). Luaran dari kegiatan ini meliputi : lulusan SMK Wira Harapan Memiliki keterampilan, pengetahuan tentang penerapan metode, bahan-bahan, peralatan yang dipergunakan dalam proses pengolahan/pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*), Penataan dan pengemasan produk yang menarik sehingga menambah nilai jual dari produk Roti.

Kata Kunci: Pengolahan/Pembuatan, Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*), pendampingan.

ABSTRACT

*Wira Harapan Vocational High School is a vocational school, which is located on Jalan Raya Padang Luwih, Br. Tegal Jaya, Dalung, North Kuta, Badung, Bali. It applies the 2013 Curriculum through which it educates, trains and produces competent human resources in the hotel industry (Front Office, Housekeeping, Food Production and Food and Beverages). The learners are educated and trained how to produce and serve foods and beverages, meaning that they are prepared to be employed at the hospital industry as chefs. The cooking method, which includes the knowledge and skill needed to process foods, and the materials and equipment needed highly contribute to the production of foods which are delicious, healthy and safe to be consumed. The students of Wira Harapan Vocational High School, especially those who belong to the Department of Food Productions, are educated and trained to cook Indonesian, Asian and European foods; however, they have not been trained to produce bread as the main course for breakfast. Therefore, it is necessary to train them to produce bread (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll, and Raisin Roll*) to make them highly competent in food production. It is expected that the Wira Harapan High School graduates will be skilled in and knowledgeable of the cooking method, the materials and equipment used in the bread production (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll, and Raisin Roll*), and in serving and packaging products in such a way that the bread they produce will have more added selling value.*

Key words: *Processing, Bread (Breakfast Roll, Japanese Type Softroll and Raisin Roll, Supervision*

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Wira Harapan Tegal Jaya merupakan sekolah kejuruan di bidang pariwisata yang beralamat di Jln. Raya Padang Luwih, Tegal Jaya, Dalung, Kuta Utara, Badung. SMK Wira harapan Tegal Jaya menerapkan Kurikulum 2013 dengan tujuan mendidik, melatih dan mencetak lulusan atau tenaga kerja yang kompeten dibidang perhotelan dan siap bersaing untuk bekerja di industry perhotelan. Tenaga kerja yang kompeten di suatu bidang dipengaruhi oleh proses yang dilakukan. SMK Wira Harapan 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.

Teori dan praktek yang diberikan kepada siswa/siswi SMK Wira Harapan mencakup berbagai hidangan Indonesia, Asia dan juga Eropa, namun untuk pengetahuan dan ketrampilan dalam proses pengolahan/pembuatan roti (*pastry section*) belum diajarkan/diberikan. Teknik pengolahan makanan (penerapan metode memasak) dalam pengolahan makanan merupakan aspek yang sangat penting untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa/siswi untuk bekal dalam bersaing di dunia industri perhotelan.

Melengkapi pengetahuan dan ketrampilan bagi lulusan supaya kompeten di bidang *pastry* dan siap bersaing di industri perhotelan, menjadi tujuan yang ingin dicapai oleh SMK Wira Harapan Tegal Jaya. Untuk melengkapi ketrampilan siswa/siswi SMK Wira Harapan khususnya dalam bidang pengolahan/pembuatan roti atau *pastry section* (khususnya pengolahan/pembuatan *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*), dengan tujuan agar siswa/siswi SMK Wira Harapan mendapatkan dan memiliki keterampilan di bidang *pastry*, agar mampu bersaing di dunia perhotelan serta mampu menerapkan langsung pengetahuan dan ketrampilan di industri perhotelan khususnya bagian *pastry*, serta bermanfaat untuk membuat usaha sendiri, maka diberikan pelatihan khusus di bidang *pastry*, yaitu

Pengolahan/pembuatan Roti (*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* serta memberikan informasi kepada peserta bahwa *Pastry*, khususnya pengolahan/pembuatan roti dapat dimanfaatkan juga dalam pengembangan usaha/*entrepreneurship*. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan mengaplikasikan *Pastry* ini di bidang industri atau dunia kerja.

Pengetahuan tentang *pastry*, yang berkaitan dengan pengetahuan bahan, peralatan dan tehnik/ metode pengolahan/pembuatan roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*), merupakan aspek yang sangat penting untuk dipahami untuk dapat menghasilkan roti yang berkualitas, berpenampilan menarik, aman untuk dikonsumsi serta penting sebagai bekal dalam bekerja di dunia industri perhotelan serta dalam membuka usaha khususnya di bidang *pastry*. Suhardjito. (2005:85) menyatakan bahwa untuk mendapatkan roti dengan kualitas yang memuaskan, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu : 1) Pilih bahan yang berkualitas baik, 2) jaga keseimbangan dari bahan-bahan yang kita pergunakan, 3) Gunakan metode yang benar dan 4) Campur bahan-bahan secara merata.

Berdasarkan penerapan Kurikulum 2013 Siswa SMK Wira Harapan, siswa sudah dilatih bahkan sudah mempraktekkan secara langsung proses pengolahan berbagai jenis hidangan/ makanan Indonesia, hidangan/ makanan Asia dan hidangan/ makanan Eropa, sedangkan untuk pengolahan Roti belum diajarkan, maka penting bagi siswa SMK Wira Harapan untuk mengetahui dan memahami baik secara teori maupun praktek tentang pengetahuan bahan, peralatan serta penerapan metode memasak dalam proses pengolahan/ pembuatan roti.

Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pengolahan/pembuatan roti (*pastry section*), bagi siswa SMK Wira Harapan, perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pengolahan/pembuatan berbagai jenis roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*).

Melihat di industri perhotelan selalu menghadirkan roti sebagai hidangan makan pagi/sarapan/*breakfast*, dan juga banyaknya kebutuhan masyarakat akan roti yang diperuntukkan sebagai hidangan makanan kecil (*snack*), maka memberi pendidikan dan pelatihan kepada siswa SMK Pariwisata Wira Harapan dalam proses pengolahan/pembuatan Roti, yaitu *Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*. Melalui pelatihan pengolahan/pembuatan roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), siswa memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan/ pembuatan roti.

Agar roti yang dihasilkan berkualitas, menarik, sehat serta aman dimakan, maka diperlukan beberapa tahapan dalam proses pengolahan/ pembuatannya. Tahapan kegiatan yang dilakukan dengan menyampaikan materi tentang pengetahuan bahan, peralatan dan penerapan metode yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan roti, dengan pendampingan dari team, proses penataan/*presenting* hasil produksi (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) yang akan disajikan bagi tamu. Iskandar, Mahdi. (1995: 68) menyebutkan *baking* adalah metode memasak dengan menggunakan oven, dengan posisi api berada di bagian bawah dan atas dari makanan yang diproses. Hasil produk (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) menjadi salah satu pilihan bagi industri perhotelan sebagai hidangan utama pada saat sarapan/*breakfast* dan dapat juga dipasarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan (*snack*), sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Adapun tujuan pelatihan dan pendampingan proses pengolahan/ pembuatan berbagai jenis roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) adalah meningkatkan keterampilan peserta/ siswa khususnya dalam proses pengolahan/ pembuatan berbagai jenis roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*) dan meningkatkan pengetahuan peserta khususnya tentang bahan, peralatan dan metode dalam pengolahan/pembuatan berbagai jenis roti.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pengusul serta hasil observasi dan wawancara dengan Kepala Sekolah dan Guru Jasa Boga SMK Wira Harapan akan diberikan solusi dengan rencana kegiatan sebagai berikut :

Sosialisasi: 1) Pemberian materi tentang jenis-jenis roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), untuk sarapan/*Breakfast*, 2) Pengetahuan bahan untuk pengolahan/pembuatan roti, 3) Pengetahuan peralatan, 4) Pengetahuan tentang metode yang diterapkan dalam pengolahan/ pembuatan roti, serta 5) Pelatihan dan Pendampingan tehnik pengolahan/ pembuatan roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), untuk sarapan.

Pendekatan: 1) Pendekatan dengan metode ceramah, dan demonstrasi, pelatihan dalam proses pengolahan/pembuatan roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*). 2) Pendekatan dengan metode demonstrasi dan pendampingan proses pengolahan/ pembuatan roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), untuk sarapan.

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki kemampuan dan ketrampilan memproduksi roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*).
2. Memiliki produk olahan roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), yang berkualitas, menarik serta sehat dan aman dikonsumsi oleh tamu

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pengolahan/pembuatan Roti (*Breakfast Roll*, *Japanese Type Softroll* dan *Raisin Roll*), di SMK Wira Harapan, sebagai upaya untuk meningkatkan potensi, pemahaman dan pengetahuan siswa kelas XI.JB.3 dan JB.4 yang berjumlah 80 orang, dalam penguasaan pengetahuan bahan yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan roti serta pengetahuan tentang peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan

roti, serta implementasi dalam proses pengolahan/ pembuatan roti disampaikan metode ceramah di ruang kelas. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan bahan, peralatan dan metode pengolahan/ pembuatan roti. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan siswa diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1. Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan Bahan, Peralatan dan Metode Pengolahan Roti

Rentang	Keterangan
80 – 100	Sangat Baik
65 – 79	Baik
55 – 64	Cukup
40 – 54	Kurang
0 – 39	Gagal

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 Wira Harapan) 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.

RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pengolahan/Pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) bagi Siswa SMK Wira Harapan Tegal Jaya dilakukan dengan metode unjuk kerja yang mengutamakan proses dan hasil. Komponen yang dievaluasi dalam kegiatan pendampingan PKM Siswa/siswi SMK Wira Harapan sebagai berikut : 1) Tingkat

pemahaman dan pengetahuan mitra tentang pengetahuan bahan yang dipergunakan dalam proses pengolahan/pembuatan roti, peralatan dan metode pengolahan/pembuatan roti diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100, 2) Demonstrasi dan pendampingan proses pengolahan/ pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) diukur dengan keberhasilan peserta/siswa membuat produk hasil olahan menjadi roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) yang berorientasi pada produk.

Partisipasi Mitra Dalam Pelaksanaan Program

Mitra dari kegiatan ini adalah SMK Wira Harapan Tegal Jaya. Mitra mengkondisikan proses pelaksanaan pelatihan, pendidikan dan pendampingan dengan merekomendasikan siswa kelas XI.JB.3 dan JB.4 sebagai peserta yang berjumlah 80 orang. Mitra memberikan bantuan fasilitas sarana prasarana dalam pelaksanaan kegiatan seperti ruang kelas lengkap dengan fasilitas dan ruang laboratorium lengkap siap pakai. Salah satu factor penting partisipasi mitra dalam kegiatan ini adalah peranserta aktif peserta pelatihan, dalam setiap tahapan kegiatan yang telah disepakati bersama mitra, yang sangat berpengaruh terhadap kesuksesan pelaksanaan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat (PKM).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan tentang Bahan, Peralatan dan Metode Pengolahan/Pembuatan Roti

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan tentang pengolahan/ pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) dilakukan pada hari Senin, 27 Agustus 2018 berlangsung dari jam 07.30 Wita sampai dengan 11.30 Wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, perkenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang *Pastry*, yaitu pengetahuan bahan, peralatan dan metode pengolahan/ pembuatan roti.

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan proses pengolahan/ pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan, peralatan dan metode yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan roti. Iskak Munandar, Aliem. (1995:43) menyebutkan bahwa bahan dasar pembuatan roti adalah 1) *Flour*. 2) *Yeast*, *Salt*, dan 4) *Water*. Mitra/siswa mulai mengetahui dan menyadari bahwa kualitas bahan sangat mempengaruhi hasil akhir dari pengolahan/pembuatan roti termasuk juga penggunaan peralatan dan metode yang sesuai.



Gambar 1. Sosialisasi tentang Pengetahuan bahan, peralatan dan metode yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan roti

Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan/ Pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*)

1) Pelatihan dan Pendampingan Mempersiapkan Bahan untuk Pengolahan/Pembuatan Roti.

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan/ pembuatan roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) dilaksanakan di Laboratorium Kitchen SMK Wira Harapan pada hari Selasa, 28 Agustus 2018, yang berlangsung dari jam 07.30 Wita sampai dengan 14.00 Wita. Proses pelaksanaan kegiatan ini berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman siswa tentang tehnik pengolahan/ pembuatan roti. Pelatihan dan pendampingan diawali dengan mempersiapkan bahan-bahan yang diperlukan

dalam pengolahan/ pembuatan roti. Proses penyiapan bahan dilaksanakan dengan baik sesuai dengan resep yang sudah dibagikan sebelumnya. Namun, beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan ditahap awal adalah, siswa belum membaca dengan baik dan memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Aktivitas yang nampak adalah, siswa masih mengalami kebingungan dalam proses mempersiapkan bahan, melaksanakan tindakan dalam pelaksanaan proses produksi (membuat adonan / *dough*). Pada proses mempersiapkan bahan siswa masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh anggota kelompoknya, hampir sebagian dari anggota kelompok memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana agak gaduh dan ramai pada awalnya, ditambah lagi ada beberapa siswa yang belum memahami nama bahan yang diperlukan, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan. Peserta/ siswa saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk mempersiapkan bahan yang diperlukan, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok siswa sangat bagus dan ketat mereka berusaha dapat mempersiapkan bahan lebih awal dengan hasil yang maksimal.

Semua kelompok sudah mempersiapkan semua bahan dengan baik dan lengkap, tampak pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2: Proses mempersiapkan bahan

Kegiatan selanjutnya adalah membuat adonan roti (*dough*) sesuai dengan resep yang berkaitan dengan penggunaan peralatan. Tidak jauh berbeda dengan proses mempersiapkan bahan, pada saat proses membuat adonan roti (*dough*) siswa masih memegang resep sambil membaca dengan suara yang agak keras dengan harapan bisa didengarkan oleh anggota kelompoknya, hampir sebagian dari anggota kelompok memegang resep dan membacanya sehingga membuat suasana agak gaduh dan ramai pada awalnya, namun sampai pada akhirnya bisa diatasi oleh mahasiswa-mahasiswa yang membantu melakukan pendampingan pada setiap tahapan.

Dalam proses pelatihan dan pendampingan pembuatan roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) ini siswa mengalami kesulitan dalam memahami adonan (*dough*) yang sudah tercampur merata, adonan yang baik, dan lembut. Semua siswa berlomba-lomba memberikan kontribusi pembuatan dengan menjelaskan adonan namun tidak semua siswa mengetahui bahwa adonan itu sudah baik atau belum.

Pada tahapan membuat adonan roti, belum semua siswa mengetahui nama dan jenis-jenis peralatan yang digunakan termasuk siswa belum memahami dan belum mengetahui cara penggunaan/mengoperasikan peralatan. Mereka sering salah mengambil peralatan yang dimaksud dalam petunjuk pelaksanaan atau dalam resep yang telah dibagikan. Terjadinya kesalahan dalam mengambil peralatan, membuat siswa yang mengetahui temannya salah mengambil alat langsung membentak dan mentertawakan, dan membuat siswa tersebut menjadi pusat perhatian teman-teman yang lain. Bagi siswa yang belum memahami dan belum mengetahui cara penggunaan peralatan, instruktur memberikan penjelasan cara penggunaan peralatan serta memberikan contoh cara/teknik penggunaan peralatan yang benar. Setelah memahami dan mengetahui cara penggunaan peralatan, mereka antusias dan berlomba-lomba ingin mencoba mempraktikkan cara penggunaan peralatan tersebut. Suasana tiap-tiap kelompok pada tahapan ini sangat aktif dan semua siswa antusias untuk dapat mempraktikkan. Siswa

saling membantu dan mendukung temannya dalam satu kelompok untuk menyelesaikan tugas dengan baik dan cepat, tanpa dipungkiri persaingan antar kelompok sangat bagus dan ketat mereka berusaha dapat menyelesaikan tugas membuat adonan roti (*dough*) lebih awal dengan hasil yang baik dan maksimal. Bartono. 2000:109 – 110 menyatakan bahwa peralatan yang dipergunakan untuk menyiapkan adonan roti adalah *Dough Mixer*, yaitu alat yang dipakai untuk menyiapkan adonan roti (*dough*) yang umumnya digerakkan dengan listrik.



Gambar 3: Proses pembuatan adonan roti (*dough*)

Semua kelompok dapat menyelesaikan proses pembuatan adonan roti (*dough*) dengan baik, dan proses selanjutnya adalah membentuk adonan sesuai dengan jenis roti yang dibuat, yaitu untuk *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*. Pada saat proses pembentukan adonan roti, instruktur bersama mahasiswa mendemonstrasikan dan memberikan contoh cara membentuk adonan.

Siswa juga mengalami kesulitan pada proses membentuk adonan menjadi bentuk roti sesuai dengan bentuk roti yang diharapkan bagi pemula atau siswa yang belum terbiasa membuat bentuk roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) pasti mengalami kesulitan pada tahapan ini, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa dalam proses pendampingan. Setelah mendapat bimbingan dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa, selanjutnya semua siswa antusias dan bersemangat serta berlomba-lomba

membentuk roti dengan hasil yang bagus, menarik dan maksimal, tampak pada Gambar 4 dan 5 di bawah ini:



Gambar 4: Kegiatan pelatihan membentuk adonan roti



Gambar 5: Kegiatan pelatihan membentuk adonan roti

Semua adonan sudah dibentuk, tahap selanjutnya adalah proses *bake*/ memanggang di dalam oven. Masing-masing siswa dalam kelompok bergiliran melakukan proses *bake* adonan roti yang sudah dibentuk. Sambil menunggu roti matang, siswa membersihkan semua peralatan yang telah selesai digunakan dan menyimpan pada tempatnya sesuai dengan jenis peralatan, mereka juga membersihkan areal dapur serta merapikan dan menyimpan sisa bahan yang tidak terpakai. Mereka bekerja sama dengan baik dalam membersihkan semua peralatan yang mereka gunakan sambil sesekali mengecek adonan yang sedang di *baking*. Menunggu matang, ini mungkin merupakan kegiatan yang membosankan tetapi yang paling kuat muncul dibenak para siswa adalah mengetahui hasil karya mereka, apakah roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) mereka mengembang sempurna, bentuknya bagus atau tidak, warnanya

menarik, semua siswa yang ada pada setiap kelompok merasa sangat penasaran, mereka bergantian dan terlalu sering membuka oven dan hal inilah yang memicu munculnya permasalahan yaitu beberapa Roti tidak bisa mengembang meskipun dipanggang sesuai dengan temperatur dan waktunya.

Proses memanggang yang kedua diawasi dengan ketat oleh instruktur dan mahasiswa, proses *bake* dilakukan selama 20 menit dan siswa tidak diijinkan membukatutup oven terlalu sering, dengan asumsi roti akan matang, dengan bentuk, warna yang bagus, menarik dan mengembang sempurna. Sesuai dengan harapan dalam waktu yang sudah ditentukan, yaitu selama 20 menit, roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) telah matang dan mengembang sempurna dengan warna dan bentuk yang menarik, siswa pun bersorak kegirangan merasa puas, telah sukses dan berhasil sempurna membuat roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*).



Gambar 6: Hasil produksi *baking*/ memanggang roti dalam oven

Setelah roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) matang semuanya, dilanjutkan dengan kegiatan penataan/penyajian. Kreativitas siswa mulai berkembang dan muncul begitu diberikan contoh penyajian/penataan yang kreatif oleh instruktur dan juga dibantu oleh mahasiswa yang mendampingi, masing-masing kelompok berusaha menyajikan/ menata produk mereka semenarik mungkin dan tidak mau kalah dari kelompok lain. Proses Pelatihan dan pendampingan proses penataan roti yang akan disajikan/dihidangkan bagi tamu seperti pada Gambar 7 dan 8 di bawah ini:



Gambar 7: Proses penataan roti yang disajikan bagi tamu



Gambar 8: Proses penataan roti yang disajikan bagi tamu

Pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan siswa dalam membuat Roti khususnya *Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*. Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pengolahan/pembuatan roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*), siswa merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan ketrampilan yang mereka dapatkan hari itu, siswa bahkan guru berharap pelatihan dan pendampingan diadakan lagi untuk jenis roti yang lainnya.

SIMPULAN DAN IMPLIKASI

Berdasarkan pemaparan seluruh Kegiatan PKM pengolahan/pembuatan roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) di SMK Wira Harapan, dapat

disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Peserta/siswa memiliki kemampuan dan pengetahuan mempersiapkan bahan, menerapkan metode memasak yang diperlukan dalam pengolahan/pembuatan roti. 2) Peserta/ siswa menguasai tehnik dan metode penggunaan peralatan yang diperlukan dalam pengolahan/pembuatan roti. 3) Pada kegiatan pelatihan ini kreativitas siswa berkembang dengan baik yang dilihat dari proses penataan/penyajian produk, mereka telah mampu mengkombinasikan bentuk, ukuran, garnis, warna dengan sangat baik mampu membuat tampilan produk menjadi sangat kreatif dan menarik. 4) Seluruh rangkaian kegiatan PKM Pengolahan/pembuatan Roti (*Breakfast Roll, Japanese Type Softroll dan Raisin Roll*) di SMK Wira Harapan, Mendapatkan apresiasi positif dari Kepala Sekolah, staf, guru-guru dan siswa, bahkan mereka berharap kegiatan semacam ini dapat terus dilaksanakan di SMK Wira Harapan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih penulis ucapkan kepada seluruh pihak yang telah membantu pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diantaranya:

1. Universitas Dhyana Pura Bali Cq Lembaga Pengabdian dan Penelitian Univeritas Dhaya Pura yang telah membiayai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini sehingga dapat berjalan dengan baik serta memberikan manfaat kepada masyarakat, dan yang telah memberikan kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan pengabdian di SMK Wira Harapan Tegal Jaya.
2. Rekan dosen dan pegawai serta mahasiswa Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga yang telah banyak membantu hingga terlaksananya kegiatan pengabdian ini.
3. Serta seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartono. 2000. *Pengantar Pengolahan Makanan*. PT. Pertja. Jakarta.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Iskandar, Mahdi. 1995. *Teori Pengolahan Makanan*. Grasindo. Jakarta
- Suhardjito, YB. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*. Andi. Yogyakarta.