

PKM Pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) bagi Guru dan Siswa SMK Wira Harapan Tegal Jaya

^{1*}Ni Made Erpia Ordani Astuti, ²I Wayan Suryanto, dan ³I Putu Pranatha Sentosa

^{1,2,3}Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia.

*Email: nerpiaordani@yahoo.com

ABSTRAK

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Wira Harapan merupakan sekolah kejuruan di bidang pariwisata 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 Boga 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 (*cook*). Sebagai calon juru masak (*cook*) yang professional, untuk bisa menghasilkan makanan yang rasanya enak, menarik, sehat dan aman dimakan, sangat diperlukan 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. Untuk dapat mencetak lulusan yang kompeten di bidang jasa boga, siswa SMK Wira Harapan perlu diberikan pelatihan tentang pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, 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 pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), penataan dan pengemasan produk yang menarik sehingga menambah nilai jual dari produk roti.

Kata Kunci: pengolahan, roti (*croissant*, *danish pastry*, dan *raisin roll*), pendampingan

ABSTRACT

Wira Harapan Vocational High School is a vocational school located on Jalan Raya Padang Luwih, Br. Tegal Jaya, Dalung, North Kuta, Badung, Bali. It applies the 2013 Curriculum which educates, trains and produces competent human resources in the hotel industry (Front Office, Housekeeping, Food Production and Food and Beverages). Students 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 cooks. The cooking method, which includes the knowledge and skill needed to process foods, and the materials as well as equipment needed highly contribute to the production of delicious foods, healthy and safe to be consumed. The students of Wira Harapan Vocational High School, especially those who enrolled at the Department of Food Productions class, 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 (Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll) to make them highly competent in food production. It is expected that the Wira Harapan High School graduates will be skilled and knowledgeable of the cooking method, the materials and equipment used in the bread production (Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll), and serving and packaging products that have more added selling value.

Keywords: *processing, bread (croissant, danish pastry, dan raisin roll), supervision*

PENDAHULUAN

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Wira Harapan Tegal Jaya merupakan sekolah kejuruan di bidang pariwisata 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 di bidang perhotelan dan siap bersaing untuk bekerja di industri perhotelan. Tenaga kerja yang kompeten di suatu bidang dipengaruhi oleh proses yang dilakukan. SMK Wira Harapan mendidik dan melatih siswa 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.

Proses pendidikan di SMK Wira Harapan diajar oleh guru-guru yang profesional di bidangnya masing-masing, dengan jumlah yang memadai seperti pada Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Jumlah Guru SMK Wira Harapan

Guru	Jumlah	Persentase
Laki-laki	20	30,77%
Perempuan	45	69,23%
Jumlah	65	100%

Sumber : SMK Wira Harapan, 2019

Dari hasil wawancara dengan Kepala Sekolah, bahwa untuk menghasilkan lulusan yang kompeten dibidangnya masing-masing, semua jurusan yang ada di SMK Wira Harapan mendapatkan pelajaran teori dan praktek. Wawancara juga dilakukan dengan Ketua Program Studi Jasa Boga dan beberapa orang siswa SMK Wira Harapan, bahwa siswa jurusan Jasa Boga kelas XI sudah mendapatkan praktek beberapa jenis hidangan, namun belum sampai pada proses pembuatan roti.

Untuk mencapai tujuan yang diharapkan yaitu menghasilkan lulusan yang kompeten dibidang perhotelan, dan untuk melengkapi ketrampilan siswa SMK Wira Harapan khususnya jurusan Jasa Boga, maka

diberikan pelatihan khusus dibidang *pastry* yaitu pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), dengan harapan dapat melengkapi pengetahuan dan keterampilan siswa SMK Wira Harapan di bidang *pastry*, yang nantinya siap bekerja dan mampu bersaing di dunia industri perhotelan serta memiliki kemampuan dalam menerapkan pengetahuan dan keterampilannya untuk membuat usaha sendiri. Pelatihan ini juga dimaksudkan untuk memberikan dan menambahkan wawasan, keterampilan teknik dasar pengolahan *pastry* bagi siswa SMK Wira Harapan untuk menjawab tantangan dunia kerja khususnya di industri perhotelan dan juga bagi pengembangan teknologi di masa depan. 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 pembuatan roti dapat dimanfaatkan juga dalam pengembangan usaha/ *entrepreneurship*. Selain kepada siswa, pelatihan ini juga diberikan kepada guru jasa boga dengan tujuan guru jasa boga bisa meneruskan untuk menyampaikan materi dan mempraktekkan materi yang sudah diberikan pada saat pelatihan kepada semua siswa khususnya jasa boga. Melihat banyaknya manfaat dari pelatihan ini diharapkan peserta dapat menyerap ilmu dan keterampilan serta dapat mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan di industri atau dunia kerja, serta guru jasa boga dapat membuat program tambahan praktek di bidang *pastry* untuk menambah wawasan dan keterampilan bagi siswa SMK Wira Harapan semua jurusan.

Pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan roti seperti *Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll* merupakan aspek yang sangat penting harus dipahami dan dimiliki untuk menghasikan roti yang berkualitas, berpenampilan menarik, enak, aman untuk dikonsumsi dan merupakan aspek penting sebagai bekal dalam bekerja di dunia industri perhotelan serta dalam membuka usaha khususnya di bidang *pastry*.

Berdasarkan penerapan Kurikulum 2013 siswa SMK Wira Harapan sudah dilatih dan sudah mempraktekkan secara langsung proses pengolahan berbagai jenis hidangan makanan Indonesia, hidangan makanan Asia dan hidangan makanan Eropa, namun untuk pengolahan roti belum diajarkan dan dipraktekan, maka penting bagi siswa SMK Wira Harapan untuk mengetahui dan memahami baik secara teori maupun praktek tentang pengetahuan jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti.

Untuk meningkatkan keterampilan dan kompetensi dalam proses pembuatan roti (*pastry section*), bagi siswa SMK Wira Harapan, perlu dilakukan suatu upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan dalam proses pembuatan berbagai jenis roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*). Melihat di industri perhotelan selalu menyiapkan dan menghidangkan roti bagi tamu, dan juga banyaknya kebutuhan masyarakat akan roti yang diperuntukkan untuk makanan kecil (*snack*), maka kami melihat dan memandang perlu untuk memberikan pendidikan dan pelatihan dan pendampingan bagi guru jasa boga dan siswa SMK Pariwisata Wira Harapan dalam proses pembuatan roti, khususnya *Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*.

Agar dapat menghasilkan roti yang berkualitas, menarik, sehat serta aman dimakan, diperlukan beberapa tahapan dalam proses pembuatannya. Kegiatan diawali dengan sosialisasi atau menyampaikan materi tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak yang digunakan dalam pembuatan roti. Kegiatan selanjutnya adalah menjelaskan dan mendemonstrasikan langkah demi langkah proses pembuatan roti, yaitu mulai dari mempersiapkan bahan, peralatan, proses pembuatan adonan, pembentukan adonan dan proses pematangannya. Setelah instruktur selesai mendemonstrasikan, kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan dan pendampingan oleh team pada proses pembuatan roti khususnya *Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*. Pelatihan dan

pendampingan mulai dari pembagian kelompok, masing-masing kelompok dengan 4 orang anggota. Setiap kelompok mempersiapkan bahan, peralatan yang diperlukan dalam pembuatan roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*), proses pembuatan adonan dan membentuk adonan sesuai dengan resep. Pelatihan dan pendampingan dilaksanakan sampai pada proses penataan/*presenting* hasil produksi *Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll* yang akan disajikan bagi tamu dan proses pengemasan/*packing* hasil produksi *Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll* yang akan dipasarkan bagi masyarakat umum, serta sistem manajemen kelola usaha. Di industri perhotelan, hasil produk *Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll* merupakan jenis roti yang selalu disajikan bagi tamu khususnya untuk *breakfast*, juga diharapkan dapat juga dipasarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan (*snack*), sehingga kedepannya dapat membantu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

SOLUSI DAN TARGET LUARAN

Solusi

Sehubungan dengan permasalahan yang dihadapi oleh mitra tersebut, maka berdasarkan analisis tim pelaksana 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 pengetahuan jenis-jenis bahan dan peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*); 2) Mendemonstrasikan proses pembuatan roti dari mempersiapkan bahan dan peralatan, membuat adonan dan membentuk adonan, serta proses pematangan atau *cooking* sampai roti siap dihidangkan; 3) Pelatihan dan Pendampingan serta mempraktekkan secara langsung proses pembuatan Roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*); dan 4) pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses penataan/*presenting* dan pengemasan/ *packing* roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*).

- **Pendekatan:** (1) Pendekatan dengan metode ceramah, dan tanya jawab dalam menyampaikan materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan dan peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), (2) Pendekatan dengan metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*).

Target Luaran

Luaran yang dihasilkan dari mitra adalah:

1. Memiliki kemampuan dan ketrampilan memproduksi roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*).
2. Memiliki produk olahan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), yang berkualitas, menarik serta sehat dan aman dikonsumsi oleh tamu atau masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

1. Metode Ceramah

Pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) pengolahan/pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, 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 79 orang, dalam penguasaan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan/pembuatan roti, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), serta implementasi dalam proses pengolahan / pembuatan Roti disampaikan secara klasikal di ruang kelas dengan metode caramah, dan tanya jawab dengan peserta/siswa. Adapun materi yang disampaikan mencakup pengetahuan tentang jenis-jenis bahan, peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan roti, serta tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti. Tolak ukur keberhasilan dan kemampuan siswa diuji dengan pemberian test dengan nilai PAP (Pedoman Acuan Penilaian) disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 3.1 Pedoman Acuan Penilaian Penguasaan Bahan, Peralatan dan Tehnik/Metode Memasak dalam Pengolahan Roti

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

2. Metode Demonstrasi

Kegiatan dilanjutkan dengan instruktur mendemonstrasikan atau memberikan contoh cara-cara mempersiapkan bahan, menyiapkan peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti, serta penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti sampai pada proses menata, pengemasan atau packing roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*).

3. Metode Pelatihan dan Pendampingan

Setelah instruktur mendemonstrasikan kegiatan dalam pembuatan roti, Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan dan pendampingan proses pembuatan (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*). Kegiatan pendampingan merupakan salah satu bentuk wujud penerapan Iptek bagi masyarakat dalam hal ini siswa SMK untuk meningkatkan kompetensi siswa dan menjalin kerjasama antar kampus dengan masyarakat (SMK Wira Harapan) untuk mempersiapkan dan meningkatkan kualitas peserta didik setelah mengikuti pendidikan, pelatihan dan pendampingan dalam kegiatan PKM ini. Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan diukur dengan berorientasi pada produk.

RANCANGAN EVALUASI

Evaluasi pelaksanaan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) Pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, 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 dan pelatihan PKM Siswa SMK Wira Harapan sebagai berikut: 1) Tingkat pemahaman dan pengetahuan mitra tentang

pengetahuan jenis-jenis bahan pembuatan roti, peralatan yang dipergunakan dalam proses pembuatan roti, dan penerapan tehnik atau metode memasak dalam pembuatan roti diukur dengan tingkat keberhasilan berada pada katagori sangat baik, dengan rentang nilai 80 – 100, dan 2) Demonstrasi, pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) diukur dengan keberhasilan peserta/siswa membuat produk hasil olahan menjadi roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, 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 79 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 peran serta 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 pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) dilaksanakan selama 2 hari yaitu pada hari Kamis dan Jumat, 22 & 23 Agustus 2019 berlangsung dari jam 07.30 Wita sampai dengan 15.00 Wita. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan pembukaan, pengenalan instruktur pada peserta dan menyampaikan tujuan pelaksanaan kegiatan kemudian dilanjutkan dengan memberikan materi yang berkaitan dengan pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode memasak yang dipergunakan dalam pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*).

Pendidikan, pelatihan dan pendampingan proses pembuatan (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) berjalan sangat baik dan efektif mampu memberikan pemahaman secara menyeluruh pentingnya memahami pengetahuan tentang bahan, peralatan dan metode yang dipergunakan dalam pembuatan roti. Iskak Munandar, Aliem (1995) menyebutkan bahwa bahan dasar pembuatan roti adalah 1) *Flour*. 2) *Yeast*, *Salt*, dan 4) *Water*. 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 materi tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode yang dipergunakan dalam pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) :

Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*)

1) Pelatihan dan Pendampingan Tehnik Pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*).

Kegiatan pelatihan dan pendampingan pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) dilaksanakan setelah sosialisasi atau penyampaian materi tentang pengetahuan tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode yang dipergunakan dalam pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) di *Laboratorium Kitchen* SMK Wira Harapan. Proses pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan dengan baik dan telah mampu meningkatkan kemampuan dan pemahaman siswa tentang tentang Jenis-jenis bahan, peralatan dan teknik/metode memasak

yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) sampai roti siap dihidangkan sebagai pelengkap hidangan sarapan (*breakfast*) dan juga siap untuk dijual. Siswa telah mampu menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan untuk pengolahan/pembuatan roti, mampu menggunakan peralatan sesuai dengan fungsi dan kegunaannya serta mampu menerapkan tehnik/metode memasak dalam proses pengolahan/pembuatan roti serta mampu menata roti yang disajikan bagi tamu.

Beberapa temuan pada proses pelaksanaan kegiatan adalah ditahap awal peserta/siswa belum mempersiapkan diri dengan baik, yaitu belum membaca dengan baik dan belum memahami resep yang telah diberikan sebelumnya. Aktivitas yang nampak adalah, siswa masih mengalami kebingungan dalam proses mempersiapkan bahan, menggunakan peralatan terutama *mixer dough* dan melaksanakan tindakan dalam pelaksanaan proses produksi (membuat adonan/*dough*). Pada saat proses pengolahan/pembuatan adonan, 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 (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) ini siswa mengalami kesulitan dalam memahami adonan (*dough*) yang sudah tercampur merata, belum memahami kualitas 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 pengolahan dan proses produksi, 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 dibantu mahasiswa 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. Proses Pelatihan dan pendampingan mempersiapkan bahan pengolahan/pembuatan roti seperti pada Gambar 2 di bawah ini:



Gambar 2: Proses mempersiapkan bahan

Semua kelompok dapat menyelesaikan proses mempersiapkan bahan dan pembuatan adonan roti (*dough*) dengan baik, dan proses selanjutnya adalah membentuk adonan sesuai dengan jenis roti yang dibuat, yaitu *Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*. Pada saat proses pembentukan adonan roti, instruktur bersama mahasiswa mendemonstrasikan dan memberikan contoh cara membentuk adonan.

Bagi pemula atau siswa yang belum terbiasa membuat bentuk roti (*Croissant*,

Danish Pastry, dan Raisin Roll) pasti mengalami kesulitan pada tahapan ini, namun dengan bantuan petunjuk dan pendampingan dari instruktur dan mahasiswa dalam proses pendampingan maka semua adonan bisa dibentuk dengan baik dan siap dipanggang. 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. Proses Pelatihan dan pendampingan pembentukan adonan menjadi jenis roti yang diinginkan seperti pada Gambar 3 di bawah ini:



Gambar 3: Proses pembentukan adonan sesuai dengan jenis roti yang diinginkan.

Semua adonan sudah dibentuk, tahap selanjutnya adalah proses pematangan yaitu dengan metode *baking*/memanggang di dalam oven. Masing-masing siswa dalam kelompok bergiliran melakukan proses *bake*/memanggang 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 / *kitchen*, serta merapikan dan menyimpan sisa bahan yang tidak terpakai. Mereka bekerja sama dengan baik dalam membersihkan semua peralatan yang mereka gunakan sambil sesekali melihat adonan yang sedang *baking*/dipanggang. Menunggu matang, ini mungkin merupakan kegiatan yang membosankan tetapi yang paling kuat muncul dibenak para siswa adalah keinginan untuk mengetahui hasil karya mereka, apakah roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*) mengembang sempurna, bentuknya bagus, dan 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 temperature dan waktunya.

Pada proses *baking*/memanggang yang kedua diawasi dengan ketat oleh instruktur dan mahasiswa pendamping, proses *bake* dilakukan selama 20 menit dan siswa tidak diijinkan membuka/tutup 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 (*Croissant, Danish Pastry, 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 (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*). Proses Pelatihan dan pendampingan proses pemanggang/*baking* adonan menjadi roti yang siap dihidangkan seperti pada Gambar 4 di bawah ini:



Gambar 4: Hasil produksi pemanggangan/baking adonan menjadi roti yang siap dihidangkan

Setelah semua roti (*Croissant, Danish Pastry, dan Raisin Roll*) matang, 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 5 di bawah ini:



Gambar 5: Hasil penataan roti yang akan disajikan/dihidangkan bagi tamu

Pelaksanaan Kegiatan pelatihan dan pendampingan membuat Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) berjalan dengan baik dan berhasil meningkatkan pengetahuan, pemahaman serta keterampilan siswa dalam pembuatan roti khususnya *Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*. Melihat hasil akhir yang didapat pada saat proses pengolahan/pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), siswa merasa sangat puas dan senang dengan pengetahuan dan keterampilan 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 (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) di SMK Wira Harapan, dapat disimpulkan bahwa sejumlah target luaran telah dapat dicapai diantaranya yaitu: 1) Kegiatan PKM Pengolahan/pembuatan (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*) di SMK Wira Harapan Tegal Jaya, telah mampu memberikan informasi, materi pengetahuan jeni-jenis bahan, peralatan dan metode memasak yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*). Pada tahapan ini siswa telah memiliki pengetahuan dan kesadaran pentingnya memahami persiapan bahan, penggunaan peralatan, dan penerapan metode dalam pengolahan/pembuatan roti, 2) Kegiatan pelatihan dan pendampingan ini juga telah mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam mempraktekan secara langsung proses pengolahan/

pembuatan roti khususnya (*Croissant*, *Danish Pastry*, dan *Raisin Roll*), yang dilanjutkan dengan tehnik penataan roti hingga siap dinikmati oleh tamu, 3) Pada kegiatan pelatihan ini kreativitas siswa berkembang dengan baik yang dilihat dari proses penyajian dan penataan 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 pembuatan Roti (*Croissant*, *Danish Pastry*, 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; serta 3) Seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan yang telah membantu pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- 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