

IbM KELOMPOK IBU-IBU PKK DAN PEMUDA PUTUS SEKOLAH

Mujiati¹⁾, Hasma Nurjaya²⁾

¹Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Kendari
email: dramujiati1969@gmail.com

²Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Kendari
email: hasmakdi@gmail.com

Abstract: Program of science and technology for community (IbM) entitle “IbM Family Welfare Programme (FWP) and school drop-outs” in Kendari have been conducted in subdistrict of Anduonohu Southeast Sulawesi by cooperation with two partners of women association PKK Harapan group and Pemuda Sukses. This purpose of this programme is to provide training and counselings as well as to established enterpreneurship sense in community. The result of this programme is to provide commpetency skills in bread production with good taste and texture in order to encrease selling cost.

Keyword: Family Welfare Program; School Drop-out.

Abstrak: Usul program iptek bagi masyarakat dengan judul IbM Kelompok Ibu-ibu PKK dan Pemuda putus sekolah di Kota Kendari dilaksanakan di Kelurahan Andounohu bekerjasama dengan 2 Mitra dari Kelompok PKK Harapan dan Kelompok Pemuda Sukses. Iptek bagi mayarakat ini dilaksanakan untuk memberi pelatihan dan penyuluhan serta membentuk masyarakat berjiwa wirausaha. Adapun permasalahan mitra yaitu: 1) Permasalahan Aspek Produksi dan 2) Permasalahan Aspek Manajemen. Solusi yang dilaksanakan adalah melaksanakan penyuluhan dan pelatihan kepada mitra sedang jenis luaran yang diperoleh dari aspek produksi dan manajemen adalah sebagai berikut: 1) mitra dapat menghasilkan kue/roti yang punya rasa, model/bentuk dan tekstur yang lembut sehingga dapat meningkatkan hargajual kue/roti.

Kata kunci: Kelompok PKK; Pemuda Putus Sekolah.

1. PENDAHULUAN

Kelompok mitra pemuda putus sekolah dapat saling berkontribusi dengan kelompok mitra ibu-ibu PKK yang sudah lebih dahulu menjajakan kue jajanan, sehingga dapat saling bertukar informasi, walaupun keduanya sama-sama kurang menerapkan teknologi, namun kelompok ibi-ibu PKK lebih mempunyai pengalaman karena telah lama melaksanakan usaha jajanan kue, khususnya aneka roti (roti goreng, roti bakar, donat, roti isi coklat, kacang, tanpa isi, dan isi sayuran). Dari segi penampilan/model kue yang dihasilkan pada pembuatan roti

dikelompok mitra ibu-ibu PKK, masih belum tersentuh teknologi. Hal ini dapat terlihat dari penampilannya/modelnya yang sangat jauh berbeda dengan model/penampilan kue yang dijual ditoko-toko kue. Model kue yang dibuat mengingatkan kita pada model kue/roti tradisional.

Kelompok pemuda putus sekolah selama ini masih pada tahap membantu kelompok PKK pada pembuatan kue/roti, namun masih terbatas dalam membantu sebagian dari proses pembuatan kue/roti, belum melakukan proses pembuatan secara keseluruhan. Pemuda putus sekolah belum secara mandiri membuat untuk mendapatkan hasil dari produksi kue/roti, sehingga perlu mendapat bantuan baik berupa penyuluhan/pelatihan kewirausahaan sehingga mempunyai jiwa kewirausahaan dan mampu untuk berwirausaha dan dapat secara mandiri menopang kehidupannya.

Fenomena yang terjadi di masyarakat adalah bahwa harga jual produksi kue/roti yang diajakan pihak mitra lebih jauh rebih rendah jika dibandingkan dengan harga kue/roti yang ditawarkan kepada konsumen dari toko kue/roti. Untuk harga kue/roti yang ditawarkan pihak mitra rata-rata sebesar Rp.1.250/buah, sedang harga jual di toko kue/roti adalah sebesar Rp5.000/buah. Perbedaan harga yang sangat mencolok ini disebabkan karena pihak mitra adalah penjual kue jajanan di tingkat pasar tradisional yang identik dengan pembelinya adalah konsumen dengan tingkat pendapatan yang relatif rendah/kecil. Sebaliknya harga di toko kue lebih tinggi karena sudah mempunyai merek yang sudah mendapat kepercayaan masyarakat dan pembelinya dari kalangan tertentu.

Teknologi yang perlu diketahui pihak mitra adalah bagaimana membuat roti dengan berbagai pilihan rasa, model dan tektur yang diinginkan konsumen. Teknologi tersebut belum diterapkan oleh pihak mitra. Bentuk teknologi berupa inovasi baru merupakan salah satu bentuk pilihan yang menentukan dan memberi berpengaruh terhadap keberhasilan usaha. Pihak mitra perlu membuka diri untuk menerima inovasi baru berupa teknologi pembuatan roti yang lebih baik. Dengan teknologi, akan dapat diperoleh manfaat.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode pendekatan:

- a. Kegiatan pelatihan;
- b. Kunjungan perusahaan pembuatan roti yang sudah berpengalaman.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Langkah-langkah kegiatan yang telah dilaksanakan pada IbM kelompok PKK Harapan dan Kelompok Pemuda Putus Sekolah agar tercapai target luaran yang telah ditetapkan meliputi

kegiatan persiapan, sosialisasi pelaksanaan program, pengadaan alat dan bahan kegiatan, kegiatan pelatihan, kunjungan ke perusahaan pembuatan roti yang sudah berpengalaman (studi banding), praktek pembuatan roti, pembinaan dan evaluasi, secara lebih jelas dipaparkan sebagai berikut:

a. Persiapan

Tahap persiapan meliputi tahap merencanakan segala kegiatan pada pelaksanaan Iptek bagi Masyarakat antara lain: menjalin komunikasi dengan mitra, mempersiapkan materi pelatihan, memberi penguatan pada mitra baik ibu-ibu PKK maupun anak putus sekolah untuk berkomitmen menjalankan kegiatan dengan baik dan berkelanjutan dan dapat memberikan peningkatan pengetahuan untuk membentuk masyarakat berjiwausaha.

b. Sosialisasi Pelaksanaan Program

Kegiatan sosialisasi pelaksanaan program IbM dilaksanakan sejak proposal IbM yang diajukan dinyatakan diterima pendanaannya oleh DIKTI. Pendekatan partisipatif dilakukan kepada mitra dan mensosialisasikan persiapan yang sebaiknya dilaksanakan oleh mitra. Kegiatan sosialisasi ini dilakukan untuk member motivasi dan pencerahan sekaligus membahas dan menetapkan rencana pelaksanaan kegiatan Iptek bagi Masyarakat ini.

c. Pengadaan Alat dan Bahan Kegiatan

Pengadaan Alat dan Bahan Kegiatan dilaksanakan selama 12 Januari sampai 10 Februari 2015.



Gambar 1. Alat dan Bahan

d. Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan selanjutnya dilaksanakan secara bertahap dan berkelanjutan sesuai dengan metode pelaksanaan. Materi yang diberikan dibagi dalam beberapa tahap dengan maksud agar kelompok mitra dengan mudah memahami.

e. Kunjungan ke Perusahaan Roti Karunia (Studi Banding)

Untuk menambah pengetahuan kelompok mitra dan member motivasi membuat roti maka dilakukan kunjungan ke perusahaan roti yang melakukan usaha mandiri sebanyak 3 kali, kunjungan dipilih pada Usaha Roti Karunia karena mitra IbM merupakan usaha mandiri. Dengan adanya kunjungan diharapkan mitra IbM dapat menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman serta mengambil pelajaran tentang cara membuat roti yang lebih baik, dapat mengefisienkan biaya produksi dan dapat mencari pasaran yang tepat.

f. Praktek

Melaksanakan praktek pembuatan roti selama enam kali dari rencana yang telah ditentukan, pelaksanaan praktek meliputi:

- 1) Campur semua bahan dalam wadah yang berukuran cukup besar;
- 2) Aduk semua bahan tersebut sampai menjadi adonan yang kali satau tidak lengket lagi;
- 3) Diamkan adonan selama 15 sampai 30 menit. Jangan lupa untuk menutupnya menggunakan kain basah atau plastic bersih;
- 4) Bentuk adonan sesuai selera;
- 5) Letakkan adonan yang telah dibentuk tersebut diloyang yang sudah diolesi margarin;
- 6) Diamkan lagi selama 40 menit dan jangan lupa ditutup menggunakan kain basah;
- 7) Setelah itu, panggang roti didalam oven sampai matang.

g. Pembinaan dan Evaluasi

Pada proses pembinaan pada Ipteks pengabdian pada masyarakat ini dilakukan dua tahap, yaitu:

1) Tahap Awal

Melakukan pembinaan taha apawal untuk melihat kelanjutan dari kegiatan IbM pada kelompok ibu PKK Harapan dan Pemuda Putus Sekolah pembinaan yang dilakukan berupa bagaimana menghasilkan produksi yang bervariasi;

2) Pembinaan Tahap Kedua

Dalam Ipteks pengabdian masyarakat tahap kedua dilakukan kegiatan seperti pembinaan mengenai pemasaran hasil produksi dan evaluasi terhadap kegiatan lanjutan yaitu memberikan motivasi kepada mitra untuk selalu belajar melakukan perbaikan usaha dan mengkomunikasikan segala hal yang merupakan masalah untuk bersama-sama dicari jalan keluarnya, semua yang dikerjakan akan menjadi pengalaman berharga serta jangan segan-segan bertanya pada yang lebih menguasai, baik teknik pembuatan, manajemen usaha maupun sistem pemasaran.

3) Kegiatan Pelaksanaan Mengenai Pemasaran Hasil Produksi

Mitra menjalankan apa yang telah diberikan selama pelatihan dan pembinaan, produk yang dipasarkan telah memberikan penghasilan yang meningkat, dimana harga jual jauh dari yang dipasarkan selama ini, perbedaan yang sangat mencolok sebelum adanya kegiatan Iptek bagi Masyarakat mitra menjual roti/kue rata-rata Rp 1.250/perbiji, dan setelah pelatihan dan pembinaan harga penjualan roti/kue Rp 5.000/perbiji, produk yang dijual oleh mitra adalah hasil dari kegiatan selama praktek/pelatihan sebanyak 6 kali kegiatan setiap minggunya, dari hasil penjual tersebut mitra menjadikan modal usaha agar dapat/mampu menjalankan usahanya sehingga dapat menambah penghasilan.

Besarnya keuntungan selama 6 kali praktek yaitu sebesar Rp.4.254.000,- dengan rincian 1 kali praktek memproduksi 40 biji roti/kue perkilonya. Dengan perhitungan sebagai berikut:

- Total pendapatan (5Kg) = Rp.1.000.000,-
- Total pengeluaran (5Kg) = Rp.291.000,-
- Keuntungan= total pendapatan – total pengeluaran (terigu, gula, mentea, meses, coklat, ragi, telur, susu, keju, abon, kacang tanah) $1.000.000-291.000=$ Rp.709.000,- satu kali produksi.

4. KESIMPULAN

Kegiatan Iptek bagi Masyarakat untuk kelompok ibu-ibu PKK dan Kelompok Anak Putus Sekolah telah dilaksanakan, kedua mitra telah mampu menghasilkan produk roti/kue yang berkualitas dengan berbagai pilihan rasa, model/bentuk dan tekstur yang lembut dan mempunyai harga yang relatif lebih mahal, dapat bersaing dipasaran sehingga menambah penghasilan mitra.

Tim pelaksana memberikan saran yaitu Mitra perlu menambah pengetahuan melalui pelatihan untuk kelangsungan usaha. Mitra perlu mempromosikan produk kepada masyarakat luas, agar masyarakat mengetahui produk roti/kue yang berkualitas dengan berbagai pilihan rasa, model/bentuk dan tekstur yang lembut.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Admin. 2012. Resep Cara Membuat Roti Tawar Gurih dan Lembut. <http://www.btavia.com/tahapan.htm>
- Pragana, Ananda. Pemanas Kering. <http://anandagagan.blogspot.com/2010/03/pemanasan-kering.html>.

- Anonymous, 2007. Di Balik Sepotong Roti ,Alternatif Sarapan Pengganti Nasi & Mi.
<http://www1.surya.co.id/>
- Arthur, Sutikno. 2009.Cara Pembuatan Roti Manis.<http://uns.ac.id>
- Maliyati, Sru Anna dkk. 1992. Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga.
Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, IPB. Bogor
- Muchtadi, Dedy dan Made Astawan. 1992. Metode Kimia Biokimia dan Biologi Dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, IPB. Bogor
- Rianse, Gusmiarti, Kalimin, Sarinah, Nikoyan. 2011. Kewirausahaan: Positifkan Minsed, Karakter dan Kreativitas Wujudkan Impian Selamatkan Anak Bangsa.Unhalu press.
- Wijandi, Soesarsono dan Illah Saillah. 2003. Memproduksi roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta.
- <http://karya2011.wordpress.com/2011/01/22/studi-kasus-penerapan-teknologipada-umkm-%E2%80%9C-roti-marsha-bakery%E2%80%9D/http://www.btavia.com/tahapan.htm>