

## PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN DALAM INISIASI UNIT USAHA ROTI DAN KUE DI PESANTREN MADAARIKUL ULUM GARUT

Farda Hasun<sup>1\*</sup>, Agus Achmad Suhendra<sup>1</sup>, Budhi Yogaswara<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Program Studi Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom, Jl. Telekomunikasi no. 1, Bandung 40257, Indonesia

\*E-mail: fardahasun@telkomuniversity.ac.id

### Abstrak

Pesantren Madarikul Ulum memiliki komitmen untuk mengembangkan pendidikan kewirausahaan bagi santri dan masyarakat sekitar sebagai bagian dari pelaksanaan fungsi pesantren. Untuk lebih meningkatkan pelaksanaan komitmen tersebut, dan dengan mempertimbangkan potensi pasar serta tingkat kesulitan produksi, Pesantren berencana untuk membuka unit usaha di bidang roti dan kue sebagai sarana untuk pendidikan kewirausahaan dan sumber pendapatan bagi Pesantren. Untuk membangun usaha ini diperlukan dukungan kemampuan produksi dan pemasaran. Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Universitas Telkom bertujuan untuk memberikan pelatihan dan pendampingan dalam membangun usaha roti dan kue bagi Pesantren. Materi pelatihan yang diberikan mencakup perencanaan bisnis, teknik penjualan, serta teknik produksi kue dan roti. Kegiatan yang dilaksanakan telah berhasil menginisiasi tahap awal pendirian unit usaha roti dan kue di pesantren. Peserta telah dapat membuat *sponge cake* hias dan roti. Di tahap awal ini, Pesantren memilih mengembangkan usaha roti terlebih dahulu. Setelah pelatihan, peserta telah melaksanakan latihan produksi mandiri dan dapat memproduksi roti dengan kualitas baik. Selain itu, formulasi produk dan harga jual telah ditetapkan oleh Pesantren. Yang masih perlu dilakukan adalah pengurusan izin edar PIRT dan sertifikat halal yang dalam hal ini dapat menggunakan skema *self-declare*.

**Kata Kunci:** *Pesantren, kewirausahaan, roti*

### 1. Pendahuluan

Mengacu pada undang-undang mengenai Pesantren dalam UU No.18 tahun 2019, dijelaskan bahwa pesantren memiliki tiga ruang lingkup fungsi yaitu pendidikan, dakwah, dan pemberdayaan masyarakat dalam kerangka Negara Kesatuan Republik Indonesia. Pendirian unit usaha memiliki peran penting untuk mendukung pelaksanaan fungsi-fungsi pesantren tersebut, oleh karenanya Pemerintah dan institusi lain seperti Bank Indonesia melaksanakan berbagai program untuk mendukung pembentukan unit usaha di pesantren.

Pesantren Madarikul Ulum merupakan pesantren yang berada di Kampung Tanjung, Desa Selaawi, Kecamatan Selaawi, Kabupaten Garut, Jawa Barat. Pesantren ini telah menjalin kerjasama dengan Universitas Telkom sejak tahun 2020. Pesantren Madarikul Ulum memiliki komitmen untuk mengembangkan pendidikan kewirausahaan bagi santri dan masyarakat sekitar. Komitmen ini sejalan dengan hasil beberapa penelitian, yang mengatakan bahwa kewirausahaan menjadi salah satu solusi untuk mengurangi kemiskinan serta menciptakan lapangan kerja untuk mengurangi angka pengangguran (Prasetyo, 2020; Suryadi, 2019, serta Ansari, dkk., 2013). Untuk lebih meningkatkan pelaksanaan komitmen tersebut, ada rencana dari Pesantren Madarikul Ulum

untuk mendirikan unit usaha baru, yang diharapkan menjadi sarana peningkatan kapasitas kewirausahaan bagi santri dan masyarakat sekitarnya serta menjadi salah satu alternatif sumber pendapatan bagi pesantren.

Dari diskusi dan analisis awal, usaha yang dipandang memiliki potensi dari sisi pasar dan tingkat kesulitannya tidak terlalu tinggi untuk dijalankan Pesantren Madarikul Ulum adalah usaha roti dan kue. Roti merupakan makanan harian yang praktis. Saat ini ada sekitar 500 santri di Pesantren, yang membutuhkan makanan setiap harinya, dan roti dapat menjadi salah satu alternatif. Selain itu, data di BPS Kabupaten Garut menunjukkan bahwa 23,8% pengeluaran makanan penduduk adalah untuk makanan jadi. Di sisi lain, merayakan sesuatu dengan konsumsi *cake* juga sudah cukup umum di masyarakat, baik untuk peristiwa ulang tahun, pernikahan, dan perayaan lain. Pesantren pada awalnya meminta pelatihan untuk membuat dan menghias kue pengantin, namun karena terbatasnya waktu untuk dapat mencapai tingkat mahir, maka alternatif yang ditawarkan adalah membuat *sponge cake* hias, sebagai dasar sebelum belajar membuat kue pengantin. Baik roti dan *cake* tidak membutuhkan teknologi yang rumit, sehingga dapat dilaksanakan oleh santri sekaligus sebagai bagian dari proses belajar berwirausaha. Selain itu, bahan untuk

memproduksi kedua produk tersebut dapat diperoleh dengan mudah di pasar lokal.

Untuk membangun usaha roti dan kue ini, diperlukan keahlian produksi dan pemasaran, dan tentunya sarana dan peralatan produksi serta modal kerja. Terkait dengan kebutuhan ini, maka solusi yang ditawarkan dari Tim Pengabdian Masyarakat adalah pelatihan dan pendampingan dalam membangun usaha roti dan kue, yang mencakup pelatihan dan pendampingan produksi serta pemasaran, yang akan diikuti oleh santri dan guru di Pesantren Madaarikul Ulum.

## 2. Metodologi

Kegiatan pengabdian masyarakat sebagaimana yang telah diuraikan sebelumnya dilaksanakan dengan metode sebagai berikut:

- 1) Melakukan wawancara sebagai langkah persiapan untuk mengidentifikasi kebutuhan pelatihan dan pendampingan
- 2) Menyusun rencana belajar dan mempersiapkan modul pelatihan yang relevan sebagai bahan ajar yang akan disampaikan kepada mitra
- 3) Penyiapan peralatan produksi yang mencakup oven, *mixer* dan peralatan lain serta bahan produksi.
- 4) Pelaksanaan pelatihan yang mencakup pemaparan teori pemasaran, demo dan praktek pembuatan *sponge cake* hias dan roti, serta pemberian motivasi dan diskusi
- 5) Monitoring *follow-up* kegiatan pelatihan oleh peserta, berupa pemilihan jenis usaha yang akan dilaksanakan, latihan produksi mandiri oleh peserta dan pemantapan formula produk yang dilakukan bersamaan dengan upaya pengurangan biaya, perhitungan biaya produksi dan penentuan harga.
- 6) Evaluasi kegiatan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

Persiapan kegiatan pelatihan dilakukan secara intensif satu bulan sebelum kegiatan dilaksanakan. Persiapan dimulai dengan mempersiapkan modul pelatihan dan juga peralatan utama, yaitu oven dan *mixer*, serta perlengkapan lainnya untuk membuat *cake* dan roti. Oven yang disediakan adalah oven gas Bima Master 12060, dan *mixer* adalah tipe MITO MX700 dengan kapasitas 7 liter. Modul pelatihan disiapkan dalam bentuk *hardcopy*.

Kegiatan pelatihan yang dilaksanakan di Pesantren Madaarikul Ulum dilaksanakan dalam dua tahapan, yaitu:

- 1) Tahap 1: dilaksanakan di tanggal 14 dan 15 Oktober 2023. Di hari pertama dilaksanakan pelatihan oleh dosen-dosen FRI, dengan materi: 1) merencanakan kegiatan bisnis berbasis digital yang disampaikan oleh Dr. Agus Achmad Suhendra, 2) *sales funnel* dan

*closing techniques* yang disampaikan oleh Ir. Budhi Yogaswara, MT. Di hari kedua dilaksanakan pelatihan pembuatan *sponge cake* hias dengan instruktur eksternal, yaitu Ir. Ita Kustina Nurhanita. Dalam pelatihan pembuatan *sponge cake* hias, peserta dibagi menjadi empat kelompok, yang membuat jenis kue yang berbeda dari satu resep dasar, masing-masing *black forest*, *moca cake*, *cheesecake* dan *strawberry/cherry cake*. Selain itu peserta juga berinisiatif membuat *cupcakes*.

- 2) Tahap 2: dilaksanakan pada tanggal 18 dan 19 November 2023. Di hari pertama tahap kedua ini dilaksanakan pelatihan membuat roti dengan instruktur Ir. Ita Kustina Nurhanita, dan hari kedua diisi dengan bincang-bincang mengenai bagaimana memulai usaha dengan narasumber Ir. Ita Kustina, Dr. Nita Hidayat dan Dr. Farda Hasun. Dalam pembuatan roti, peserta dibagi menjadi 4 kelompok, yang masing-masing membuat roti sebanyak 2 resep dengan aneka isi, yaitu coklat, pisang, keju, dan sosis mayonaise.

Foto-foto hasil kegiatan dapat dilihat di gambar 1-3.



Gambar 1. Peserta dan Instruktur, 14 Oktober 2023



Gambar 2. Cakes Karya Peserta, 15 Oktober 2023



Gambar 3. Roti Karya Peserta

Dari diskusi yang dilaksanakan setelah pelatihan produksi, peserta menyatakan minat untuk menjalankan usaha pembuatan roti terlebih dahulu, terutama untuk melayani kebutuhan para santri di Pesantren. Permasalahan yang mereka sampaikan adalah bahwa dari pihak pesantren, ada rencana untuk memulai usaha roti, tetapi belum tahu bagaimana memulainya. Saran yang diberikan adalah:

1. Mulai membentuk tim. Tidak perlu membuat tim yang besar. Yang lebih penting adalah membentuk tim yang solid, yang terdiri dari orang-orang yang memang berminat dan dapat memberikan komitmen untuk terlibat dalam perintisan usaha.
2. Buat roti yang enak, halal dan thoyyib. *Branding* sebagai produsen roti berkualitas yang tidak menggunakan bahan berbahaya harus dibangun sejak awal. Kualitas harus dijaga secara konsisten.
3. Terus berlatih dalam melaksanakan produksi roti, sambil berusaha mencari formula produk yang dirasa tepat dengan biaya produksi yang efisien. Pengurangan biaya dapat dilakukan tanpa mengurangi kualitas. Beberapa peluang untuk mengurangi biaya dapat dilakukan dengan memperbanyak penggunaan bahan lokal, misalnya mengganti susu pasteurisasi dari pabrik dengan susu segar yang banyak terdapat di sekitar wilayah pesantren, atau menggunakan isi pisang yang murah dan enak jika mengalami proses pemanggangan yang banyak tersedia di sekitar pesantren. Bahan isi seperti selai nanas dapat dibuat sendiri, karena tidak rumit prosesnya. Alternatif isi roti berasal dari bahan lokal yang lain adalah dari bahan kacang dan kelapa. Pengurangan biaya juga dapat dilakukan dengan menggunakan mentega merek lain dengan kualitas baik yang harganya lebih murah.
4. Pelajari siapa pasar yang akan dibidik di tahap awal, siapa pesaing yang ada di pasar yang sama dan berapa pasar bersedia membayar untuk produk roti yang dihasilkan. Berdasarkan pengamatan peserta yang disampaikan dalam diskusi, saat ini pasar yang tersedia untuk dilayani di tahap awal usaha adalah para santri yang punya minat cukup tinggi terhadap produk roti. Rata-rata harga roti di sekitar pesantren adalah Rp 2000,

dengan kualitas di bawah roti yang dibuat saat pelatihan.

5. Lakukan pencatatan kegiatan produksi dan pemasaran, juga biaya serta pendapatan, dengan baik. Pencatatan akan sangat berguna dalam mengevaluasi perkembangan usaha
6. ***Tanamkan dalam hati seluruh tim untuk menjemput rezeki Allah dengan cara yang mulia.***

Setelah pelatihan dilaksanakan, peserta menunjukkan kesungguhannya untuk mendirikan usaha roti. Mereka melaksanakan latihan mandiri dengan biaya mandiri. Hingga tanggal 25 November 2023, peserta telah membentuk tim produksi dan melaksanakan proses latihan produksi mandiri sebanyak dua kali. Percobaan pertama mengalami kegagalan, karena adonan banyak terbuka dan percobaan kedua berhasil baik, dapat menghasilkan roti dengan tekstur yang lembut. Bukti kegiatan latihan mandiri ini dapat dilihat di gambar 4.

Upaya pengurangan biaya telah dilakukan selama percobaan produksi, dengan jalan menggunakan susu segar, yang memiliki perbedaan harga sangat signifikan, yaitu sebesar Rp 10.000 per liter, dibandingkan dengan susu produksi pabrik. Selain itu juga dilakukan pengurangan ukuran roti, yang saat latihan dibuat 60 gram per unit roti menjadi 40 gram. Harga jual yang direncanakan saat ini adalah Rp 3000.



Gambar 4. Bukti Latihan Produksi Mandiri

Gambaran IPTEK yang ditransfer dari seluruh kegiatan yang telah dilaksanakan dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Gambaran IPTEK yang ditransfer

Saat ini roti masih diproduksi dan dijual secara terbatas ke lingkungan internal, karena belum memiliki izin edar dan sertifikat halal. Karena ukuran usaha yang masih sangat kecil dan produknya adalah roti, maka izin edar dapat menggunakan PIRT dan sertifikat halal dapat menggunakan skema *self-declare* yang memiliki persyaratan yang lebih ringan dibandingkan sertifikasi halal dengan skema reguler.

Dalam tahap ketika kesiapan berusaha sudah cukup baik, perlu diurus PIRT ke Dinas Kesehatan Kabupaten Garut. Untuk dapat memperoleh PIRT, maka proses produksi roti harus memenuhi cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB IRT). CPPB-IRT ini menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir. Sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, ada 14 butir persyaratan yang harus dipenuhi, yang mencakup:

1. Lokasi dan lingkungan produksi
2. Bangunan dan fasilitas
3. Peralatan produksi
4. Suplai air atau sarana penyediaan air
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi
6. Kesehatan dan higiene karyawan
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi

8. Penyimpanan
9. Pengendalian proses
10. Pelabelan pangan
11. Pengawasan oleh penanggungjawab
12. Penarikan produk
13. Pencatatan dan dokumentasi
14. Pelatihan karyawan.

Untuk sertifikat halal skema *self-declare*, sesuai dengan Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 22 Tahun 2023, produk ini masuk dalam kelompok produk dengan kode KBLI 10710 industri produk roti dan kue.

Saat ini tengah dilakukan perancangan pabrik roti mini di pesantren dan perancangan SOP produksi yang memenuhi CPPB IRT dan persyaratan halal oleh tim mahasiswa S1 Teknik Industri dalam rangka pelaksanaan mata kuliah Perancangan Sistem Terpadu.

Evaluasi dari kegiatan abdimas ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuisioner kepada para peserta pelatihan. Hasil dari kuisioner ini dapat dilihat di tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kegiatan oleh Peserta

Pertanyaan	STS	TS	N	S	SS	Jumlah S&SS
Materi kegiatan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta			5.6	22	72.2	94.4
Waktu pelaksanaan kegiatan ini relatif sesuai dan cukup			11.1	44	44.4	88.8
Materi/kegiatan yang disajikan jelas dan mudah dipahami				28	72.2	100
Panitia memberikan pelayanan yang baik				22	77.8	100
Masyarakat menerima dan berharap kegiatan-kegiatan seperti ini dilanjutkan di masa yang akan datang			5.6	11	83.3	94.4
Rata-rata						95.52

Dari kuisioner yang telah diisi oleh 18 peserta, 94% peserta menyatakan setuju dan sangat setuju bahwa kegiatan sesuai dengan kebutuhan peserta, 100% peserta menyatakan setuju dan sangat setuju bahwa materi yang disajikan jelas dan mudah dipahami dan bahwa panitia memberikan pelayanan yang baik, 94% peserta menyatakan setuju dan sangat setuju bahwa diharapkan kegiatan dapat dilanjutkan, sementara 89% peserta menyatakan setuju dan sangat setuju bahwa waktu pelaksanaan kegiatan ini relatif sesuai dan cukup. Rata-rata yang menjawab S dan SS adalah 95,52%, sehingga secara umum dapat dikatakan bahwa berdasarkan kriteria yang ditetapkan oleh Universitas Telkom, kegiatan ini masuk dalam kategori sangat baik.

#### 4. Kesimpulan

Secara keseluruhan, kegiatan yang dilaksanakan telah berhasil menginisiasi tahap awal pendirian unit usaha roti dan kue di pesantren. Yang masih perlu dilakukan adalah pengurusan izin edar PIRT dan sertifikat halal menggunakan skema *self-declare*. Pelaksanaan aktivitas ini perlu dimonitor dengan baik. Diharapkan usaha roti di Pesantren dapat didirikan dan berhasil berkembang dengan baik di masa yang akan datang, dan memberikan kontribusi dalam pelaksanaan fungsi pesantren.

#### 5. Referensi

- Ansari, B., Mirdamadi, S. M., Zand, A., & Arfae, M. (2013). Sustainable entrepreneurship in rural areas. *Research Journal of Environmental and Earth Sciences*, 5(1), 26-31
- Fatchurrohman, R. (2018). Model Pendidikan Entrepreneurship Di Pondok Pesantren. *Jurnal Penelitian Sosial Keagamaan*, 12(2), 395-416
- Prasetyo, E. (2020). Peran Strategis Kewirausahaan dalam Mendukung Kebijakan Four Track Strategy di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Optimum*, 10(1), 1-15.
- Suryadi, S. (2019). Kewirausahaan dan Pemberdayaan Pemuda dalam Mengurangi Pengangguran. *Jurnal Ketenagakerjaan*, 14(1), 559941