

PENGEMBANGAN INOVASI PRODUK ROTI PADA HOME INDUSTRY SALODUA MAIWA ENREKANG

M.Tang¹, Al Gazali², Ahmad Jumarding³

^{1,2} Prodi Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Bosowa, Makassar

³ Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Bosowa, Makassar

ABSTRACT

Bread produced at home industry in the village of Salodua is named Fatur Bakery. Based on the team observations, it was found that the partner had the lack of productivity and innovation so that its business was not developed optimally. Therefore, this problem was expected to be solved through this community service activity by continuously producing the bakery home industry and maintaining the quality of its product. The purpose of this community service is to provide training and assistance regarding the product innovation. The methods used were; 1) on the production aspect, the team provided planetary mixers as facilities to the partners; and 2) on the product aspect, the team showed innovation of the product. The community service resulted in the creation of bakery product innovations in the form of O bread, comb bread and pizza bread with various flavors, namely chocolate, vanilla and sausage. As well as the team socialized the function of bakery product ingredients and the importance of business licenses. In addition, conducting training and mentoring for the bread makers had issued a business license number (NIB), P-IRT, and an application for the insurance of a Halal Certificate from the Ministry of Religion for the Republic of Indonesia. At the end of the activity, evaluation was carried out to identify problems and formulate solutions regarding both the aspects, effectivity and efficiency of the production and innovations of the products.

Keywords: *Product Innovation, Home Industry, Planetary Mixer, Bread*

ABSTRAK

Home industry roti yang ada di Desa Salodua bernama Fatur Bakery. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh tim, permasalahan yang dimiliki oleh mitra adalah kurangnya produktifitas dan inovasi produk sehingga usaha mitra tersebut tidak berkembang secara maksimal. Luaran kegiatan ini diharapkan home industry roti mitra berjalan terus menerus dan dapat mempertahankan kualitas produk roti yang memiliki ciri khas tersendiri dan berbeda dari produk lainnya. Tujuan dari pengabdian ini adalah untuk memberikan pelatihan dan pendampingan mengenai inovasi produk. Adapun metode yang digunakan adalah; 1) pada aspek produk, tim memberi vasilitas kepada mitra dengan memberikan alat mixer planetary; dan 2) pada aspek produksi, tim mengadakan kegiatan dan pelatihan inovasi produk. Hasil dari kegiatan ini adalah terciptanya inovasi produk roti berupa roti O, roti sisir dan roti pizza dengan berbagai varian rasa, yaitu coklat, vanilla dan sosis. Serta Sosialisasi mengenai fungsi bahan-bahan produk roti dan memberikan pemahaman mengenai pentingnya izin usaha. Selain itu melakukan Pelatihan dan Pendampingan pembuat roti dan telah terbit nomor izin berusaha (NIB), P-IRT, dan permohonan penerbitan Sertifikat Halal dari Kemetrian Agama RI. Kemudian melakukan pemantauan dan bimbingan berkelanjutan tentang produksi roti tersebut. Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi keberhasilan program dan kemampuan organisasi usaha menggunakan teknologi yang telah diperkenalkan.

Kata Kunci: *Inovasi Produk, Home Industry, Mixer Palnetary, Roti*

1. PENDAHULUAN

Salodua adalah sebuah desa di Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang Sulawesi Selatan yang merupakan sentral produksi roti yang cukup dikenal di Kota Maroangin dan Kota Rappang. Satu-satunya home industry yang ada di Desa Salodua ialah Fatur Bakery yang akan menjadi mitra pengabdian masyarakat dalam program kemitraan masyarakat (PKM). Home industri ini berdiri kurang lebih 20 tahun lalu dengan nama pemilik Mulyani Yahya, dimana produksi rotinya berisikan selai rasa coklat dan vanilla. Sejak dikeluarkannya kebijakan pemerintah pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat dengan adanya virus covid-19. Di desa tersebut diperketat akses keluar masuk baik dari dalam masyarakat itu sendiri maupun dari luar desa. Karena adanya covid-19 ini timbul permasalahan di daerah tersebut, bukan hanya dalam bidang

* Korespondensi penulis: Nama A, email xxxxxx@xxxxxx.ac.id

** Mahasiswa tingkat Sarjana (S1)

kesehatan melainkan dalam bidang pendidikan dan ekonomi ikut terkena dampaknya. Di bidang ekonomi, banyak usaha-usaha di desa tersebut yang terganggu mulai pemasukan menurun karena beberapa alasan.

Desa Salodua rata-rata masyarakatnya bertani, berkebun dan beternak ayam petelur. Karena adanya pandemic covid 19, banyak masyarakat terkena dampaknya termasuk hasil pertanian dan perkebunan yang minim penjualannya. Di Desa Salodua memiliki home industri roti nini bakery yang memiliki karyawan 5 orang dengan ketentuan 2 orang dapat bagian membuat adonan dengan menggunakan mixer planetary serta menimbang berat setiap adonan dengan bentuk roti. Untuk lainnya menata adonan dan membuat adonan jadi bulat berisi rasa coklat, vanilla, nanas, strawberi dan keju serta memasukkan adonan ke dalam oven dan memasukan roti ke dalam plastik.

Produksi setiap hari 12 kg sampai dengan 18 kg adonan roti atau kurang lebih 600 buah roti yang dipasarkan di Rappang, Pangkajene, Maroangin, Salokalama, Salokaraja, Enrekang. Penjualan diantar langsung ke penjual atau pedagang langsung jual di pasar. Harga per buah rotinya yaitu Rp2.500,00 dengan enceran Rp 3.000,00 akhir konsumen.

Dari hasil wawancara dengan mitra, produksi selama ini masih belum menghasilkan banyak adonan roti yang baik, karena keterbatasan alat yang mampu menghasilkan adonan roti yang kualitasnya lebih baik. Tiga tahun terakhir ini produksi roti mengalami penurunan karena banyak pesaing dengan inovasi produk yang lebih bervariasi. Pemilik home industri jarang mengikuti pelatihan tentang inovasi produk untuk pengembangan inovasi di tempat usahanya. Usaha roti ini belum dapat diprediksi pemasaran dalam tiap bulan dikarenakan ada beberapa bulan omset naik kadang juga turun.



Gambar 1. Produk Roti Fatur Bakery

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk: (1) Menciptakan lapangan pekerjaan, (2) Memeberikan pendampingan dan pelatihan pembuatan roti dengan berbagai jenis roti, (3) Membantu peralatan mesin mixer planetary guna mengefisienkan waktu produksi roti, (4) Membantu memdesain label kemasan agar memiliki merek dagang serta untuk meningkatkan daya tarik terhadap pembeli, (5) Mewujudkan kemampuan dalam berwirausaha untuk meningkatkan kemajuan dan kesejahteraan masyarakat, (6) Membantu pengurusan perizinan NIB, P-IRT dan Sertifikasi Halal.

Manfaat kegiatan ini dari sisi mitra meliputi: (1) Memperoleh pengetahuan melalui pelatihan mengenai inovasi jenis produk roti, (2) Memperoleh mesin elektrik dalam peningkatan kualitas pembuatan roti menggunakan mesin mixer planetary, (3) Memperoleh izin usaha dari BPOM melalui SPP-IRT dan memperoleh Sertifikat Halal, (4) Memperoleh peningkatan produksi dan pendapatan mitra, (5) Meningkatkan daya saing dari segi kuantitas dan kualitas produk sehingga membantu program pemerintah dalam menumbuh kembangkan UMKM. Sedangkan dari sisi tim pelaksana diperoleh beberapa manfaat sebagai berikut: (1) Sebagai wahana untuk memandu pemahaman bidang ilmu di pengurusan tinggi dengan kenyataan di lapangan, sehingga dapat dijadikan rujukan bahan perluasan materi kuliah dan praktikum, (2) Menambah pengetahuan, wawasan, motivasi dan pengalaman praktis kegiatan usaha bagi tim pelaksana tentang produk roti, (3) Memahami seni berusaha dari seorang pengusaha dalam mengelola, mengembangkan dan mengambil keputusan dalam berwirausaha produk roti, dan (4) Mendorong pemanfaatan hasil pengabdian dan pengembangan lebih lanjut untuk kebutuhan mitra.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam program pengabdian ini adalah berdasarkan pada permasalahan mitra. Kegiatan dilaksanakan dalam bentuk: (1) Melakukan Focus Group Discussion (FGD) pada pimpinan dan karyawan fatur bakery sebagai mitra dan perangkat desa serta masyarakat di sekitaran rumah produksi roti untuk memberikan penjelasan terkait dengan fungsi dan kegunaan bahan-bahan pembuatan roti serta memberikan penjelasan mengenai manfaat brend usaha, P-IRT dan Sertifikat Halal. (2) Meningkatkan pengetahuan cara memproduksi roti yang benar kepada mitra yang dominan belum punya keahlian sebagai pengusaha roti. (3) Mengubah pola pikir tradisional tentang wirausaha yang ada dengan dilakukannya pelatihan, penyuluhan dan demonstrasi produksi roti sampai dengan pengemasan dan pemasarannya. (4) Menyediakan bantuan mesin mixer planetary untuk dipergunakan sebagai peningkatan kualitas hasil produksi serta mengefisiensi waktu produksi. (5) Pendampingan dan pelatihan pengemasan produk dan mendesain label kemasan agar memiliki merek dagang serta untuk meningkatkan daya tarik terhadap pembeli (6) Pendampingan pengurusan Izin NIB, P-IRT dan Sertifikat Halal.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap pertama kami melakukan kegiatan FGD ini dihadiri oleh kepala desa, sekertaris desa dan anggota mitra serta mahasiswa. Materi tentang penjelasan fungsi dan fungsi dan kegunaan bahan-bahan pembuatan roti serta melihat peluang yang ada di sekelilingnya. Kegiatan FGD pengembangan inovasi produk roti mendapat respon yang serius dari peserta ditandai dengan antusias peserta mengajukan pertanyaan tentang materi FGD yang diberikan. Kegiatan FGD dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Kegiatan FGD dengan Mitra dan perangkat desa serta mahasiswa

Tahap selanjutnya adalah praktek langsung oleh peserta pelatihan pembuatan roti. Pada tahap ini dilakukan pendampingan langsung tenaga ahli pembuatan roti. secara teknis tentang cara pembuatan roti yang meliputi tentang persiapan bahan-bahan yang akan dilakukan pelatihan dan peralatan yang digunakan pembuatan roti dan teknik desain label kemasan yang digunakan. Antusias peserta pelatihan sangat tinggi ditandai dengan keikutsertaan pada proses pembuatan roti yang dapat dilihat pada Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Roti

Hasil diharapkan oleh Fatur Bakery selaku mitra pengabdian adalah terjadinya peningkatan produksi dengan diimbangi peningkatan kualitas produksi dan perluasan pemasaran produksi roti sehingga dapat meningkatkan penghasilan.

Program pengabdian selanjutnya memberikan peralatan untuk meningkatkan produktivitas mitra. Peralatan elektrik berupa mesin mixer planetary dapat meningkatkan produktivitas karena bisa efisien waktu dan tenaga.



Gambar 4. Penyerahan Mesin Mixer Planetary ke Mitra

Sesuai dengan UU No. 22 Tahun 2018 tentang pemebrian sertifikat produksi pangan industry rumah tangga maka kami membantu mengurus penerbitan SPP-IRT Fatur Bakery dan pengusulan sertifikat Halal. Adapun nomor izin berusaha yaitu 1). NIB:1608220043951. 2) SPP-IRT (Coklat) : 2057316020047-27. 3). SPP-IRT (Vanila): 2057316030047-27. 4). Surat Keputusan Penetapan Penanggungjawab/Penyelia Halal No.01/FB/SK/IX/2022 Tahun 2022

Dengan adanya peningkatan pada produkifitas, maka berdasarkan monitoring kami jumlah omset yang dimiliki oleh mitra berawal dari 400 biji per hari menjadi 700/biji. Oleh karena itu, peningkatan omset perhari meningkat sebanyak 43,8%. Peningkatan kualitas produk setelah pengadaan mesin mixer planetary mulanya menggunakan waktu 60 menit/12 kg menjadi 20 menit/6 kg adonan.

4. KESIMPULAN

Pelaksanaan program kemitraan masyarakat (PKM) ini telah berjalan sesuai dengan rencana yang telah disusun. Mitra, perangkat desa dan masyarakat di sekitar rumah produksi roti mengikuti seluruh program dengan antusias. Program yang ditawarkan melalui program PKM pada mitra Fatur Bakery di Desa Salodua Kecamatan Maiwa Kabupaten Enrekang yaitu pengabdian telah menghasilkan inovasi produk roti, pemberian mesin mixer planetary, melakukan sosialisasi mengenai fungsi bahan produksi roti dan pentingnya memiliki izin usaha, melakukan pelatihan pembuatan roti, membantu mengurus NIB, SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi dan DRTPM Hibah tahun pendanaan 2022 atas dukungan dan fasilitasi pendanaan sehingga program dapat berjalan dengan lancar. Selain itu, kami juga menyampaikan terima kasih kepada pemerintahan Desa Salodua serta UNIBOS melalui LPPM UNIBOS atas bimbingan dan arahan sehingga program berjalan sesuai dengan harapan.

6. DAFTAR RUJUKAN

- [1] Betty.E.R, Siti Almaidah, “PKM Peningkatan Produktivitas dan Manajemen Pemasaran pada usaha kecil penghasil roti dan kue basah di Kadipiro Banjarsari Surakarta”, *Prosiding Seminar Pengabdian Kepada Masyarakat (SENADIMAS)*, pp 210-216, Surakarta, 2018.
- [2] Sofwan. Ali dkk, “Pengembangan inovasi produk roti pada home industry Andil Jaya Bakery Bugo Jepara”, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (J- ABDIPAMAS)*, Vol. 4 No. 2, pp 155-162 Jepara, 2020.
- [3] Augustinah, dkk., “Manajemen usaha dan pembuatan kemasan serta labeling home industri kue basah pada usaha Kelompok Dasawisma Kri Nanggala Medokan Semampir Surabaya,”, *Panduan Program Penerapan Teknologi Tepat Tuga Kepada Masyarakat*, Surabaya: Universitas Dr. Sutomo, Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat, 2020.
- [4] Curatman, A., “Analisis faktor-faktor pengaruh inovasi produk yang berdampak pada keunggulan bersaing UKM makanan dan minuman di Wilayah Harjamukti Kota Cirebon”, *LOGIKA Jurnal Ilmiah Lemlit Unswagati Cirebon*, 18(3), pp 61-75, 2016.
- [5] Muntasir & Prilmayanti, S., “Aplikasi teknologi tepat guna pada pembuatan kue donat, kue roti dan roti goreng pada mitra usaha Roti Sari dan Dian Jaya Kota Kupang”, *Jurnal Jati Emas*, Vol 1. No.2. Jatim : Forum Dosen Indonesia (FDI), 2017.
- [6] Saputri, Y. R, et al., *Inovasi Produk pada Roti Ceria di Jember*, 2015.
- [7] Setiaji, J. P., “Pengelolaan dan pengembangan usaha pengolahan roti pada PT. XYZ di Depok”, *Agora*, 1(1), 663-671, 2013.
- [8] Susanto, Y. W., *Pengaruh Inovasi Produk, Kualitas Produk dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian di Toko Roti dan Kue Ferissa Bantul Yogyakarta*. Skripsi, Prodi Manajemen, 2017.
- [9] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) RI., “Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga”, *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–16, 2018.