

LAPORAN AKHIR
PROGRAM P2M PENERAPAN IPTEK



**PELATIHAN KETERAMPILAN MENGOLAH ROTI MANIS SEBAGAI
PELUANG BERWIRUSAHA PADA PARA SISWA SEKOLAH LUAR BIASA
(SLB) NEGERI BAGIAN B SINGARAJA**

Oleh:

Luh Masdarini, S.Pd., M.Pd. NIP. 197104212002122001 (Ketua)

Dra Risa Panti Ariani, M.Si NIP 196504191990032001 (Anggota)

I.A.Putu Hemy Ekayani, S.Pd., M.Pd. NIP 197309022002122001 (Anggota)

Dibiayai dari Daftar Isian Pelaksanaan Anggaran (DIPA)

Universitas Pendidikan Ganesha

SPK No. 865/UN48.15/PM/2017 Tanggal 10 April 2017

JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA

FAKULTAS TEKNIK DAN KEJURUAN

UNIVERSITAS PENDIDIKAN GANESHA

SINGARAJA

2017

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN AKHIR PROGRAM PENGABDIAN PADA MASYARAKAT

- a. Judul Program : Pelatihan Keterampilan Mengolah Roti Manis Sebagai Peluang Berwirausaha Pada Para Siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri
- b. Jenis Program : Bagian B Singaraja
- c. Bidang Kegiatan : Teknologi Boga
- d. Identitas Pelaksana : Pelatihan Masyarakat
1. Ketua
- Nama : Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd
 - NIP : 197104212002122001
 - NIDN : 0021047112
 - Pangkat/Golongan : Penata Tk I/III d
 - Alamat Kantor : Jl.Udayana Singaraja
 - Alamat Rumah : Jl.Srikandi No 8x Singaraja
2. Anggota 1
- Nama : Dra Risa Panti Ariani, M.Si
 - NIP : 196504191990032001
 - Pangkat/Golongan : Pembina / IVa
 - Alamat Kantor : Jl. Udayana Singaraja
 - Alamat Rumah : Jl. Sahadewa Singaraja
3. Anggota 2
- Nama : I.A. Putu Hemy Ekayani, S.Pd.,M.Pd.
 - NIP : 197309022002122001
 - Pangkat/Golongan : Penata/IIIe
 - Alamat Kantor : Jl. Udayana Singaraja
 - Alamat Rumah : Jl. Srikandi Gang Durian Singaraja
- e. Biaya Yang Diperlukan : Rp. 8 000.000,00
- f. Lama Kegiatan : 8 bulan

Singaraja, 3 Nopember 2017



Mengetahui,
Dekan FTK

(Dr. I Gede Sudirtha, S.Pd.,M.Pd.)
NIP.197106161996021001

Ketua Pelaksana

(Luh Masdarini, S.Pd.,M.Pd.)
NIP. 197104212002122001



Mengetahui
Ketua LPPM Undiksha

(Prof. Dr. I Gede Astra Wesnawa, M.Si)
NIP. 196204251990031002

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji syukur kehadapan Ida Sanghyang Widhi Wasa, Tuhan yang maha Esa karena berkat rahmat-Nyalah seluruh rangkaian kegiatan pengabdian pada masyarakat dengan judul "Pelatihan Keterampilan Mengolah Roti Manis Sebagai Peluang Wirausaha Pada Para Siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Bagian B Singaraja

Terselenggaranya kegiatan ini adalah berkat kerja sama dengan Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Undiksha Singaraja dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini izinkanlah penulis memberikan penghargaan dan ucapan terima kasih kepada semua pihak yang telah berkenan memberikan bantuan, baik moril maupun materiil yang sangat berarti bagi pelaksanaan kegiatan ini.

Semoga program yang telah dilaksanakan dapat bermanfaat dalam rangka meningkatkan kualitas sumber daya manusia saat ini dan di masa datang.

Singaraja, 3 Nopember 2017

Penyusun

DAFTAR ISI

SAMPUL DEPAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	v
ABSTRAK.....	vi
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Analisis Situasi.....	1
1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah.....	3
BAB II METODE PELAKSANAAN	
2.1 Kerangka Pemecahan masalah.....	5
2.2 Metode Pelaksanaan Kegiatan.....	5
2.3 Rancangan Evaluasi dan Kriteria Keberhasilan.....	6
BAB III HASIL dan PEMBAHASAN	
3.1 Deskripsi Hasil Pelatihan.....	8
3.2 Pembahasan.....	11
BAB IV PENUTUP	
4.1 Simpulan.....	11
4.2 Saran.....	12
DAFTAR PUSTAKA	13
LAMPIRAN-LAMPIRAN.....	14

DAFTAR TABEL

Tabel 2.3.1 Check list proses pembuatan produk Roti Manis.....	5
Tabel 2.3.2 Pedoman Hasil Evaluasi	6
Tabel 3.1.1 Rekapitulasi Data Hasil Kegiatan Pelatihan Pengolahan Roti Isi Sosis.....	9
Tabel 3.1.2 Rekapitulasi Data Hasil Pelatihan Pengolahan Roti Isi Pisang.....	9
Tabel 3.1.3 Rekapitulasi Data Hasil Pelatihan Pengolahan Roti Isi Meses.....	10
Tabel 3.1.4 Rekapitulasi Data Hasil Pelatihan Pengolahan Roti Sobek.....	10

ABSTRAK

Pengabdian pada Masyarakat ini bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada para siswa Sekolah Luar Biasa Singaraja tentang pengolahan Roti manis dengan menggunakan metode melalui ceramah, demonstrasi, dan tanya jawab. Evaluasi dilakukan selama proses pelatihan pada siswa sesuai metode yang diberikan. Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi pada tingkat kehadiran peserta, motivasi peserta, dan kinerja peserta dalam proses persiapan hingga penyelesaian produk. Hasil pelatihan keterampilan mengolah roti pada siswa SLB Singaraja dinyatakan berhasil, hal tersebut ditunjukkan dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, semua peserta mampu membuat produk sesuai dengan kriteria yang diharapkan, peserta juga sangat antusias dan aktif mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menunjukkan respon positif terhadap pelatihan yang diberikan.

Kata-kata kunci: keterampilan, mengolah, roti manis

ABSTRACT

Devotion to the Society aims to provide skills to Singaraja School students about sweet bread processing using methods through lectures, demonstrations, and frequently asked questions. Evaluation is done during the training process on the students according to the method given. The success rate of the training was conducted through an evaluation of attendance levels, participant motivation, and participant performance in the preparation process until the completion of the product. The result of the bread baking skills training on the Singaraja SLB students is declared successful, it is shown from the attendance of 100% participants, all the participants are able to make the product according to the expected criteria, the participants are also very enthusiastic and actively follow the training activity from beginning to end. This was apparent through intensive interaction between participants and instructors, and all participants showed a positive response to the training.

Key words: skill, process, sweet bread

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Analisis Situasi

Salah satu sekolah luar biasa (SLB) yang ada di Provinsi Bali adalah SLB Negeri Singaraja yang beralamat di Jl. Veteran No 11 A Singaraja. SLB ini merupakan SLB bagian B yaitu sekolah yang menampung anak-anak yang menderita tuli bisu sedangkan kondisi mentalnya normal. SLB ini berdiri sejak tahun 1958 dan satu-satunya di Kabupaten Buleleng. Di SLB bagian B ini tingkatan sekolah mulai SD sampai SMA. Di lihat dari kurikulum yang ada, pembelajaran terdiri dari 70% praktek dan 30% teori.

Sekolah Luar Biasa Bagian B Singaraja Bali adalah sekolah khusus untuk anak-anak tuli bisu yaitu individu yang memiliki hambatan dalam pendengaran dan berbicara baik permanen maupun tidak permanen. Di Sekolah ini terdapat 88 orang siswa yang terdiri dari Sekolah Dasar 60 orang, Sekolah Menengah Pertama 16 orang dan Sekolah Menengah Atas 12 orang. Mereka pada umumnya sering dianggap kurang memiliki rasa percaya diri dan cenderung menutup diri dari lingkungannya. Mereka perlu bekal keterampilan untuk kelangsungan hidupnya setelah lulus dari sekolah dengan membuka peluang usaha.

Berdasarkan survei lapangan diperoleh informasi dari kepala sekolah dan para guru, bahwa mereka menghadapi masalah dalam proses pembelajaran yaitu: Sumber daya manusia (Guru dengan kualifikasi Tata Boga) dan fasilitas peralatan yang tersedia sudah cukup memadai namun pihak pemerintah menyediakan dana yang terbatas untuk pembelian berbagai bahan praktik sehingga para guru kesulitan mengajarkan keterampilan sesuai dengan tuntutan kurikulum. Jadi selama ini tuntutan kurikulum yang 70% praktik belum bisa terpenuhi secara optimal mengingat pembelajaran praktik yang berlangsung masih minim

Selama ini para guru keterampilan yang ada di SLB banyak memiliki waktu luang di luar jam mengajar, sementara di sisi lain, siswa khususnya SMP dan SMA sangat membutuhkan berbagai keterampilan khususnya bidang boga mengingat sebagian besar siswanya perempuan.

Khalayak sasaran yang strategis untuk kegiatan ini adalah siswa dan guru Sekolah Luar Biasa bagian B Singaraja yang berjumlah 30 orang, yang terdiri dari siswa yang sedang

mengenyam pendidikan SMP sebanyak 16 orang dan SMA sebanyak 12 orang, serta guru yang memiliki kualifikasi bidang boga sebanyak 2 orang yang akan dilatih dalam pengemasan produk yang nantinya akan mendampingi siswanya membuat produk sekaligus mengemasnya. Dipilihnya siswa setingkat SMP dan SMA, karena mereka tergolong usia yang sangat produktif baik dilihat dari kecepatan kerja, kecepatan belajar, tingkat antusiasme, memiliki daya kreativitas yang tinggi, mereka sudah memiliki keterampilan memadai untuk tumbuh menjadi insan mandiri dan produktif.

Pelatihan ini merupakan pelatihan yang ke dua kalinya dilakukan, dimana sebelumnya telah dilakukan pelatihan pertama tentang keterampilan mengolah kue kering kepada para siswa SLB. Adapun respon atau tanggapan siswa sebagai peserta terhadap kegiatan pelatihan tersebut adalah sangat positif dan antusias. Hal ini ditunjukkan dengan keaktifan siswa dalam mengikuti pelatihan dan mereka mengharapkan bisa kembali diberikan pelatihan yang sejenis. Kondisi Sekolah Luar Biasa bagian B adalah memiliki fasilitas berupa alat-alat memasak yang belum digunakan secara optimal, dan siswa sudah memiliki keterampilan dasar di bidang boga.

Berdasarkan analisis situasi di atas, dipandang perlu untuk memberdayakan anak-anak SLB Bagian B untuk meningkatkan keterampilan di bidang boga. Mengingat mereka sudah memiliki keterampilan dasar pada bidang tersebut. Keterampilan bidang boga berupa pembuatan roti manis seperti: roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang dan roti sobek. dimana produk tersebut diminati oleh masyarakat dan laku di pasaran baik untuk kebutuhan masyarakat lokal maupun luar negeri. Pelatihan pengolahan roti manis diberikan, karena dipandang memiliki tingkat kesulitan yang rendah sehingga cocok diberikan pada para siswa SLB yang memiliki keterbatasan.

Melalui kegiatan ini akan diperoleh beberapa keunggulan yaitu bagi para siswa, keterampilan yang diperoleh dapat dijadikan bekal setelah lulus untuk membuka usaha sekaligus menciptakan lapangan kerja. Hal yang dapat dilakukan dalam pembinaan anak-anak cacat adalah melakukan pendampingan pada mereka dalam upaya peningkatan kualitas sumberdaya manusia, sehingga ke depannya mereka bisa memasuki atau justru dapat menciptakan lapangan kerja. Oleh karena itu kegiatan dalam bentuk Pengabdian Masyarakat ini sangat relevan untuk memecahkan permasalahan yang ada Sekolah Luar Biasa Bagian B Singaraja.

1.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian analisis situasi, dapat dikemukakan bahwa anak-anak Sekolah Luar Biasa Bagian B memiliki kekurangan. Kekurangan yang dimiliki menimbulkan pandangan masyarakat bahwa mereka pada umumnya kurang memiliki rasa percaya diri dan cenderung menutup diri dari lingkungannya. Mereka perlu bekal keterampilan untuk kelangsungan hidupnya setelah lulus dari sekolah. Berdasarkan hasil survei menunjukkan bahwa keterampilan dalam pengolahan makanan yang berupa produk olahan roti manis pada siswa SLB masih minim, sedangkan peralatan yang tersedia cukup memadai untuk menunjang bidang tersebut. Selain itu anak-anak Sekolah Luar Biasa Bagian B Singaraja sangat membutuhkan keterampilan tersebut, karena diharapkan setelah mereka lulus dan kembali ke masyarakat sudah mempunyai bekal keterampilan yang memadai, sehingga mereka merupakan aset bangsa yang diperhitungkan, bukan sebaliknya dianggap beban bangsa.

Sehubungan dengan hal tersebut untuk dapat memiliki sejumlah keterampilan maka diperlukan sejumlah pelatihan keterampilan yaitu:

- a. Mengidentifikasi dan mempersiapkan bahan-bahan roti manis yang dibuat menjadi serta menghitung kebutuhan bahan untuk terwujudnya hasil.
- b. Mengolah bahan-bahan menjadi produk roti manis yang berupa roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang, dan roti sobek .
- c. Mengemas hasil olahan roti manis berupa roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang, dan roti sobek .

Permasalahan ini mestinya segera ditangani melalui strategi dan program yang terpadu agar dapat memberdayakan sumber daya manusia dan sumber daya lainnya (peralatan/fasilitas) yang ada Sekolah Luar Biasa Bagian B Singaraja.

Bertolak pada identifikasi masalah tersebut dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kemampuan siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri bagian B Singaraja dalam membuat produk roti manis berupa roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang, dan roti sobek? .

2. Bagaimana tanggapan siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri bagian B Singaraja terhadap pelatihan mengenai pembuatan produk roti manis berupa roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang, dan roti sobek? .

BAB II

METODE PELAKSANAAN

2.1 Kerangka Pemecahan Masalah

Berdasarkan kondisi ekonomi Bangsa Indonesia saat ini, bukanlah hal yang mudah untuk memperoleh pekerjaan, apalagi bagi anak-anak Sekolah Luar Biasa Bagian B yang memiliki kekurangan fisik. Hal ini tentunya menjadi permasalahan yang rumit, jika anak-anak SLB bagian B tersebut tidak dipersiapkan untuk mencari peluang di dunia usaha, dengan kata lain berwirausaha mandiri. Oleh karena itu sudah seharusnya perguruan tinggi melalui penerapan Dharma ke 3 yaitu Pengabdian Pada Masyarakat memberikan kontribusi untuk memecahkan persoalan tersebut.

Realisasi pemecahan masalah terhadap kerangka pemecahan masalah dilakukan melalui peningkatan keterampilan dalam pelatihan bidang boga berupa pembuatan roti manis. Dengan adanya pelatihan ini diharapkan siswa Sekolah Luar Biasa Bagian B (siswa SMP dan SMA) dapat menerapkan berbagai keterampilan yang akan diberikan, dan selalu menggali ide baru untuk berinovasi dalam berkarya. Selanjutnya dengan peningkatan wawasan dan penguasaan keterampilan tersebut para siswa lebih siap untuk mandiri, dan menjadi insan yang produktif.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan selama 8 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi. Tahap perencanaan telah ditetapkan hal-hal sebagai berikut: tempat/lokasi kegiatan dipilih di Sekolah Luar Biasa Negeri Bagian B Singaraja Bali, yang terletak di Jl Veteran Singaraja. Jenis kegiatan berupa pelatihan membuat roti manis berupa roti isi sosis, roti isi misis, roti isi pisang dan roti sobek.. Tahap pelaksanaan berupa penyajian materi secara teori kemudian dilanjutkan dengan membuat produk keterampilan berupa roti manis. Tahap yang terakhir adalah evaluasi akhir dan pelaporan.

2.2. Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat (P2M) menggunakan metode dalam bentuk pelatihan keterampilan melalui ceramah, demonstrasi dan Tanya jawab dilaksanakan selama 8 bulan. Adapun tahapan-tahapan dalam pelaksanaan kegiatannya :

1. Ceramah digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang roti manis yang meliputi: pengertian roti manis, jenis-jenis kue kering, bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti manis, peralatan yang dipergunakan dalam pembuatan roti manis, dan teknik pengolahan roti manis.
2. Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan langsung mengenai proses pembuatan roti manis berupa roti isi sosis, roti isi misis, roti isi pisang, dan roti sobek.
3. Tanya jawab digunakan untuk melengkapi hal-hal yang belum terakomodasi oleh kedua metode di atas.
4. Pelatihan pembuatan roti manis berupa roti isi sosis, roti isi misis, roti isi pisang, dan roti sobek kepada siswa dengan melibatkan seluruh peserta pelatihan.
5. Evaluasi hasil akhir.

2.3 Rancangan Evaluasi dan Kriteria Keberhasilan

Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui pengamatan langsung melalui penilaian kinerja pada peserta dalam proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam pembuatan kreasi produk roti manis yang dilakukan oleh instruktur dengan mengacu pada indikator yang tercantun dalam rubrik yang telah disiapkan. Adapun model rubrik yang digunakan adalah rubrik untuk menilai keterampilan proses sebagai berikut:

Tabel 2.3. 1 Check list proses pembuatan produk Roti Manis

No	Ketrampilan yang diamati	Skala Nilai			
		4	3	2	1
1	Persiapan (Pemilihan bahan, pengukuran, penyiapan alat).				
2	Proses Kerja (Penggunaan peralatan yang benar, ketepatan langkah-langkah membuat produk atau kesesuaian tahapan teknik pembuatan)				
3	Kesesuaian hasil akhir yang dipresentasikan yang memenuhi cita rasa yang diharapkan yaitu memiliki rasa manis dan sesuai isi, tekstur yang lembut dan tingkat pengembangannya optimal.				
4	Inventarisasi peralatan setelah selesai kegiatan (berkemas)				
	4=sangat baik, 3=baik, 2=cukup, 1=kurang				

Selain itu evaluasi juga dilakukan melalui angket untuk mengetahui respon siswa mengenai kegiatan pelatihan. Angket respon siswa tentang pelaksanaan pelatihan dapat dilihat

pada lampiran 5. Selanjutnya hasil akhir penilaian dirata-ratakan dan dikonversi menggunakan pedoman konversi sebagai berikut:

Tabel 2.3.2 Pedoman Hasil Evaluasi

No	Rentangan	Nilai	Katagori
1	85 – 100	4	Sangat baik
2	70 – 84	3	Baik
3	55-69	2	Cukup
4	< 54	1	Kurang

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Hasil Pelatihan

Pelatihan ini dilaksanakan, selama 2 hari yaitu pada hari Rabu, 7 Juni 2017, dan Kamis, 8 Juni 2017, dari pukul 08.00 sampai dengan 12.30 wita dan diikuti oleh 30 orang peserta siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri bagian B Singaraja. . Kegiatan diawali dengan mengumpulkan peserta di aula SLB Negeri bagian B Singaraja. Selanjutnya peserta dibagi menjadi 8 kelompok, dua kelompok mengerjakan pembuatan roti isi sosis, dua kelompok mengerjakan pembuatan roti isi misis, dua kelompok mengerjakan pembuatan roti isi pisang, dan dua kelompok lagi mengerjakan pembuatan roti sobek.

Selama kegiatan pelatihan berlangsung semua peserta tetap semangat mengikuti kegiatan pelatihan sampai selesai. Hal yang cukup menarik yaitu sebagian besar peserta terdiri dari laki-laki dan banyak yang tertarik untuk mencoba menerapkan kegiatan pelatihan membuat produk roti manis menjadi suatu bentuk wira usaha. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan ini mampu memberikan kontribusi positif pada para siswa SLB Negeri bagian B Singaraja. Pelaksanaan kegiatan berlangsung dengan lancar dan tidak mengalami suatu hambatan.

Setelah terlaksananya kegiatan pelatihan ini, kegiatan dilanjutkan dengan evaluasi guna memperoleh gambaran yang jelas tentang tingkat keberhasilan pelatihan pembuatan roti manis tersebut. Tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui pengamatan langsung yang dilakukan oleh instruktur melalui penilaian kinerja para peserta dalam proses persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi dalam pembuatan produk roti manis dengan mengacu pada indikator yang tercantun dalam rubrik yang telah disiapkan. Selain pengamatan langsung melalui penilaian kinerja para peserta, tingkat keberhasilan program pelatihan ini juga dilakukan melalui evaluasi pada tingkat kehadiran dan angket respon peserta.

Hasil kegiatan pelatihan secara umum dapat dikatakan berhasil. Hal ini dapat dilihat dari presensi kehadiran peserta yang mencapai 100% serta adanya keantusiasan peserta mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Sedangkan berdasarkan kemampuan peserta dalam persiapan, proses kerja, hasil akhir, pengemasan, dan inventarisasi alat setelah selesai pelatihan (berkemas) dari masing-masing produk dapat disajikan pada tabel berikut:

Tabel 3.1.1 Rekapitulasi Data Hasil Kegiatan Pelatihan Pengolahan Roti Isi Sosis

No Peserta	Persiapan	Proses Kerja	Hasil Akhir	Berkemas
1	4	3	4	3
2	4	4	4	4
3	3	2	3	3
4	3	3	3	4
5	4	4	4	4
6	3	4	3	4
7	4	3	3	4
8	4	3	4	3
Total	29	26	28	29
%	90,6%	81,2%	87,5%	90,6%

Berdasarkan data pada Tabel 3.1.1 tersebut di atas dapat dinyatakan bahwa tahap persiapan pelatihan pengolahan roti isi sosis dengan persentase 90,6% berada dalam katagori sangat baik. Pada tahap proses kerja diperoleh persentase 81,2% berada dalam kategori baik, tahap hasil akhir diperoleh 87,5% berada dalam kategori sangat baik, dan tahap berkemas diperoleh persentase 90,6% berada dalam kategori sangat baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis berupa roti isi sosis berhasil sangat baik sesuai harapan.

Tabel 3.1.2 Rekapitulasi Data Hasil Kegiatan Pelatihan Pengolahan Roti Isi Pisang

No Peserta	Persiapan	Proses Kerja	Hasil Akhir	Berkemas
1	3	4	3	3
2	4	3	4	4
3	3	3	4	3
4	4	3	4	4
5	4	4	4	4
6	3	4	3	4
7	4	4	4	4
8	3	3	3	4
Total	28	28	29	30
%	87,5%	87,5%	90,6%	93,7%

Berdasarkan data pada tabel 3.1.2 tersebut di atas dapat dinyatakan bahwa tahap persiapan pelatihan pengolahan roti isi pisang dengan persentase 87,5% berada dalam katagori sangat baik. Pada tahap proses kerja diperoleh persentase 87,5% berada dalam kategori sangat baik, tahap hasil akhir diperoleh 90,6% berada dalam kategori sangat baik, dan tahap berkemas diperoleh persentase 93,7% berada dalam kategori sangat baik. Dengan demikian

dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis (roti isi pisang) dikatakan berhasil sangat baik sesuai harapan.

Tabel 3.1.3 Rekapitulasi Data Hasil Kegiatan Pelatihan Pengolahan Roti Isi Misis

No Peserta	Persiapan	Proses Kerja	Hasil Akhir	Berkemas
1	4	3	3	3
2	4	3	4	4
3	3	3	3	3
4	3	3	3	4
5	4	4	4	4
6	4	3	3	4
7	3	3	3	4
Total	25	22	23	26
%	89%	78,5%	82%	92,8%

Berdasarkan data pada Tabel 3.1.3 tersebut di atas dapat dinyatakan bahwa tahap persiapan pelatihan pengolahan roti isi misis dengan persentase 89% berada dalam katagori sangat baik. Pada tahap proses kerja diperoleh persentase 78,5% berada dalam kategori baik, tahap hasil akhir diperoleh persentase 82% berada dalam kategori baik, dan tahap berkemas diperoleh persentase 92,8% berada dalam kategori sangat baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis berupa roti isi misis dikatakan berhasil dengan baik sesuai harapan.

Tabel 3.1.4 Rekapitulasi Data Hasil Kegiatan Pelatihan Pengolahan Roti Sobek

No Peserta	Persiapan	Proses Kerja	Hasil Akhir	Berkemas
1	3	4	4	3
2	4	3	4	4
3	3	4	3	3
4	3	4	4	4
5	3	4	4	4
6	4	3	4	4
7	3	4	4	4
Total	23	26	27	26
%	82%	92,9%	96,4%	92,9%

Berdasarkan data pada tabel 3.1.4 tersebut di atas dapat dinyatakan bahwa tahap persiapan pelatihan pengolahan putrid salju dengan persentase 82% berada dalam katagori baik. Pada tahap proses kerja diperoleh persentase 92,9% berada dalam kategori sangat baik, tahap hasil akhir diperoleh persentase 96,4% berada dalam kategori sangat baik, dan tahap

berkemas diperoleh persentase 92,9% berada dalam kategori sangat baik. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis (roti sobek) dikatakan berhasil dengan sangat baik sesuai harapan.

4.2. Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan yang dipaparkan di atas, dapat dinyatakan bahwa kegiatan pelatihan pengolahan roti manis berjalan dengan lancar dan mendapat respon yang baik dari peserta. Hasil pengamatan para instruktur menunjukkan bahwa peserta pelatihan menunjukkan kinerja yang sangat baik mulai dari persiapan sampai akhir pelaksanaan kegiatan, dan sebagian besar mampu membuat produk sesuai dengan yang diharapkan. Pada tahap persiapan peserta mampu mempersiapkan dengan cekatan dan rapi segala keperluan yang dibutuhkan untuk kegiatan baik berupa bahan maupun alat. Pada tahap pelaksanaan (proses kerja) peserta mampu bekerja dengan terampil dan cekatan baik dalam penggunaan alat maupun dalam teknik pengolahan sehingga mampu menghasilkan produk olahan roti manis (roti isi sosis, roti isi pisang, roti isi misis, dan roti sobek) sesuai dengan kriteria yang diharapkan. Diakhir kegiatan para peserta juga bertanggungjawab untuk membereskan semua perlengkapan baik alat maupun bahan yang sudah selesai digunakan.

Satu hal yang perlu mendapat apresiasi positif yaitu para peserta sangat antusias dan aktif dalam mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir. Hal ini nampak melalui interaksi intensif yang terjadi antara peserta dengan instruktur, serta semua peserta menyatakan senang dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan yang diberikan. Hal ini menunjukkan respon peserta terhadap kegiatan pelatihan sangat positif. Dari metode ceramah dan demonstrasi yang diterapkan pada kegiatan pelatihan tersebut, nampaknya peserta memahami materi pelatihan ini dengan baik. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta membuat produk yang dapat menghasilkan produk sesuai kriteria yang diharapkan. Para peserta juga hampir semuanya tertarik untuk mencoba dan mengembangkannya menjadi peluang usaha. Dengan demikian ke depannya peserta pelatihan mampu menjadi insan yang mandiri dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga.

BAB IV

PENUTUP

4.1 Simpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan roti manis berupa roti isi sosis, roti isi pisang, roti isi misis, dan roti sobek pada para siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Bagian B Singaraja dapat dinyatakan berhasil dengan sangat baik. Hal ini ditunjukkan dari hasil evaluasi mulai dari tahap persiapan, proses kerja, hasil akhir, dan inventarisasi alat (berkemas) berada dalam kategori sangat baik. Dengan demikian dapat dinyatakan siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri bagian B Singaraja mampu dalam membuat produk roti manis berupa roti isi sosis, roti isi meses, roti isi pisang, dan roti sobek.
2. Tanggapan atau respon para peserta terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan juga sangat baik atau sangat positif. Hal ini dapat dilihat dari kehadiran peserta yang mencapai 100%, dan selama kegiatan berlangsung mereka sangat antusias mengikuti kegiatan dari awal sampai akhir kegiatan.

4.2 Saran

Kegiatan P2M pada para siswa Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Bagian B Singaraja mendapat respon yang positif, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan memberikan pendampingan yang intensif sehingga nantinya dapat dijadikan peluang untuk berwirausaha

DAFTAR PUSTAKA

Angendari, Diah, 2012. Pelatihan Membuat Kreasi Benda Fungsional dari Kain Flanel untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha di Sekolah Luar Biasa Bagian B Singaraja.

Ariani, Risa Panti, 2007. *Modul Pelatihan Keterampilan Boga (Kue dan Rori)*, Undiksha (tidak diterbitkan).

Marsiti, Raka Cok Istri. 2005. *Patiseri I*. Buku Ajar. Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan Singaraja (tidak diterbitkan)

LAMPIRAN-LAMPIRAN

Lampiran 1

RESEP-RESEP RPTI MANIS

ROTI MANIS ISI SOSIS

Bahan :

- 500 g tepung terigu tinggi protein
- 100 gula pasir
- 10 g ragi instan/fermipan
- 100 g mentega/margarine
- 200 ml susu tawar cair
- 1 sdt bread improver/pengempuk roti/baker bonus
- 4 butir kuning
- 1 sdt garam halus

Bahan Olesan, aduk rata:

- 2 butir kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair

Isi :

- 600 g sosis ayam

Cara membuat

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, bread improver, dan kuning telur di dalam mangkuk mixer roti/mangkuk adonan. Jalankan mixer kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang susu tawar cair. Jalankan 2 menit, hentikan pengadukan dan tambahkan margarin/mentega. Aduk kembali hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakan di dalam tempat tertutup dan hangat. Fermentasikan/diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempeskan adonan, bagi masing-masing adonan menjadi potongan seberat 50 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan, hingga ketebalan 1 cm. Letakan satu buah sosis di tengahnya. Gulung dan padatkan.
4. Letakan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Beri beberapa keratan dengan pisau tajam pada bagian atasnya. Fermentasikan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 200 derajat celsius selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.

ROTI MANIS ISI MESES

Bahan Bahan :

- 500 g tepung terigu tinggi protein
- 100 gula pasir
- 10 g ragi instan/fermipan
- 100 g mentega/margarine
- 200 ml susu tawar cair
- 1 sdt bread improver/pengempuk roti/baker bonus
- 4 butir kuning
- 1 sdt garam halus

Bahan Olesan, aduk rata:

- 2 butir kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair

Isi :

- 500 g Meses

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, bread improver, dan kuning telur di dalam mangkuk mixer roti/mangkuk adonan. Jalankan mixer kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang susu tawar cair. Jalankan 2 menit, hentikan pengadukan dan tambahkan margarin/mentega. Aduk kembali hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakan di dalam tempat tertutup dan hangat. Fermentasikan/diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempeskan adonan, bagi masing-masing adonan menjadi potongan seberat 50 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan, hingga ketebalan 1 cm. Letakan satu sendok teh meses di tengahnya, dibentuk bulat dan padatkan.
4. Letakan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Fermentasikan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 200 derajat celsius selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.

ROTI ISI PISANG

Bahan Bahan :

- 500 g tepung terigu tinggi protein
- 100 gula pasir
- 10 g ragi instan/fermipan
- 100 g mentega/margarine
- 200 ml susu tawar cair

- 1 sdt bread improver/pengempuk roti/baker bonus
- 4 butir kuning
- 1 sdt garam halus

Bahan Olesan, aduk rata:

- 2 butir kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair

Isi :

- 10 buah pisang kapok (belah jadi 2 bagian)

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, bread improver, dan kuning telur di dalam mangkuk mixer roti/mangkuk adonan. Jalankan mixer kecepatan 1 selama 2 menit. Tuang susu tawar cair. Jalankan 2 menit, hentikan pengadukan dan tambahkan margarin/mentega. Aduk kembali hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakan di dalam tempat tertutup dan hangat. Fermentasikan/diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempeskan adonan, bagi masing-masing adonan menjadi potongan seberat 50 g. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
3. Giling adonan, hingga ketebalan 1 cm. Letakan pisang di tengahnya, bentuk bulat lonjong dan beri beberapa keratin dengan pisau tajam.
4. Letakan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin. Fermentasikan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan.
5. Panggang adonan di dalam oven bertemperatur 200 derajat celsius selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.

ROTI SOBEK

Bahan Bahan :

- 500 g tepung terigu tinggi protein
- 100 gula pasir
- 10 g ragi instan/fermipan
- 100 g mentega/margarine
- 200 ml susu tawar cair
- 1 sdt bread improver/pengempuk roti/baker bonus
- 4 butir kuning
- 1 sdt garam halus

Bahan Olesan, aduk rata:

- 2 butir kuning telur
- 2 sdm susu tawar cair

Bahan Isi :

- Sesuai selera (Sele, Coklat dll)

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu dengan ragi instan, gula pasir, bread improver, dan kuning telur di dalam mangkuk mixer roti/mangkuk adonan. Jalankan mixer kecepatan 1 selama 2 menit kemudian lanjutkan dengan kecepatan yang lebih tinggi. Tuang susu tawar cair. Jalankan 2 menit, hentikan pengadukan dan tambahkan margarin/mentega. Aduk kembali hingga terbentuk adonan yang kalis dan elastis.
2. Bulatkan adonan, letakan di dalam tempat tertutup dan hangat. Fermentasikan/diamkan selama 50 menit atau hingga adonan mengembang dua kali lipat. Kempeskan adonan, bagi masing-masing adonan menjadi potongan seberat 50 g.
3. Bulatkan dan diamkan selama 10 menit.
4. Giling adonan, hingga ketebalan 1 cm. Letakan bahan isi di tengahnya, bentuk bulat.
5. Letakan adonan yang sudah dibentuk di atas loyang beroles margarin.
6. Fermentasikan kembali selama 45 menit. Olesi permukaannya dengan bahan olesan kemudian panggang adonan di dalam oven bertemperatur 200 derajat celsius selama 25 menit atau hingga roti matang dan berwarna kuning kecokelatan. Angkat, dinginkan.

Lampiran 2

FOTO-FOTO KEGIATAN PELATIHAN



Gambar 1 Bahan-Bahan Roti Manis





Gambar 3 Macam-Macam Produk Roti Manis

