

Pelatihan Usaha Roti dalam Rangka Menambah Penghasilan bagi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran

(Bread Making Training to Increase Income for Housewives in Tegineneng Subdistrict, Pesawaran Regency)

Hendri Hendri¹, Arman Syarif^{2*}

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Krakatau Pringsewu, Lampung, Indonesia^{1,2}

armansyarif1@gmail.com^{1,2}



Riwayat Artikel:

Diterima pada 02 Februari 2025

Revisi 1 pada 09 Februari 2025

Revisi 2 pada 14 Februari 2025

Revisi 3 pada 19 Februari 2025

Disetujui pada 27 Februari 2025

Abstract

Purpose: This program aims to enhance the entrepreneurial skills of housewives in Tegineneng District, Pesawaran Regency, through bread-making training as an alternative source of additional income, while fostering entrepreneurship based on local potential.

Methodology/approach: The program was carried out using a *participatory training* approach, consisting of lectures, counseling, demonstrations of bread-making, packaging, and marketing strategies. Participants were provided with recipe modules and hands-on practice assistance. Evaluation data were collected through skill observations, interviews, and group discussions.

Results/findings: The training successfully improved participants' knowledge of proper bread production techniques, from raw material selection, fermentation processes, to packaging. In addition, participants' skills in marketing products also increased. They demonstrated a mindset shift toward being more open to business opportunities, with some starting to produce and sell bread independently.

Conclutions: The bread-making training program effectively equipped housewives with practical skills and entrepreneurial motivation. The combination of improved knowledge, production skills, and marketing abilities has created new business opportunities at the household level.

Limitations: This activity was limited to participants within a single district and did not yet fully utilize digital technology for marketing. Moreover, long-term evaluation of post-training business performance has not been conducted.

Contribution: The program makes a tangible contribution to local economic empowerment by utilizing the potential of housewives as human resources. This training model can be replicated in other regions to increase household income while strengthening the food-based MSME sector.

Keywords: *Bread-Making Training, Economic Empowerment, Food-Based MSMEs, Household Entrepreneurship.*

How to Cite: Hendri, H., Pramono, A. (2025). Pelatihan Usaha Roti dalam Rangka Menambah Penghasilan bagi Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi*, 4(1), 37-41.

1. Pendahuluan

Upaya pengentasan kemiskinan dewasa ini menjadi sebuah wacana yang perlu segera dilakukan secara komprehensif dan terfokus guna menekan bertambahnya jumlah penduduk miskin dan pengangguran

sebagai akibat dari kenaikan bahan bakar minyak (BBM) yang mengakibatkan fluktuasi harga-harga ekonomi dan semakin terbatasnya lapangan kerja (Handoko, 2009; Septiyanti, Putri, Zirani, & Pangestoeti, 2025; Yaqin, Mu'min, Wardhono, & Qori'ah, 2023). Dalam rangka memperbaiki kondisi sosial dan ekonomi masyarakat tersebut, perlu digalakkan program-program reguler penanganan kemiskinan dan penciptaan undang Nomor 22 Tahun 1999 tentang Pemerintahan Daerah) (Dahlan, 2014) diprioritaskan pada upaya pengembangan yang diistilahkan dengan sebutan Tri Program Plus, yakni Bidang Pertanian, Pendidikan, dan Kesehatan ditambah dengan Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM), serta Bidang Pariwisata (Prabowo & Rafli, 2020; Sakdiyah, 2025; Saleh, 2016; Yuniwati et al., 2025). Pada tahap pengembangan, pelaksanaan pembangunan lebih diprioritaskan pada program-program strategis yang bertujuan untuk mempertahankan stabilitas pertumbuhan ekonomi daerah serta memantapkan pelayanan dan partisipasi masyarakat dalam pembangunan guna mewujudkan kemandirian dan kesejahteraan masyarakat (Harinuridin, Laksmono, Kusumastuti, & Safitri, 2025; Soares, Nurpratiwi, & Makmur, 2015; Suhardi & Panjaitan, 2025).

Kecamatan Natar merupakan kecamatan yang sedang berkembang saat ini. Banyak terdapat pabrik dan dekat dengan bandara provinsi merupakan kelebihan dari Kecamatan Tegineneng (Kameswara & Suryani, 2021; Ke, Baker, & Collis, 2023). Sayangnya kelebihan tersebut tidak didukung dengan kreativitas ibu rumah tangga di Kecamatan Tegineneng. Aktivitas mereka hanya terpaku pada mengurus rumah tangga, tidak ada keinginan untuk membantu meningkatkan perekonomian keluarga. Pelatihan pembuatan industri roti ini diharapkan dapat merangsang ibu rumah tangga untuk menjadi wirausahawan.

2. Tinjauan Pustaka dan Pengembangan Hipotesis

2.1 Roti

Roti berasal dari negara Mesir kuno pada ribuan tahun yang silam (Leek, 1972; Mohamed, 2020). Orang Mesir kuno mengolah tepung gandum menjadi roti gepeng yang dipanggang di atas batu yang dipanaskan (Pasqualone, 2018). Orang-orang Yunani dan Romawi kemudian membuat roti dengan cara dan bahan khas daerah setempat. Roti memiliki definisi umum adalah makanan yang dibuat dari tepung terigu (tepung gandum) diragikan oleh khamir (*Saccharomyces cereviceae*) yang dipanggang lalu ke dalamnya ditambahkan bahan pelezat sebagai pelengkap (Benton, 2016; Sicard & Legras, 2011). Menurut Mudjadjanto dan Yulianti Saragih (2017) roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang. Roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang ke dalam adonan, serta boleh ditambahkan garam, gula, susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, dan kismis (Hutagalung, Anggusti, & Siregar, 2025). Menurut Sufi (1999) roti adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu, air, dan ragi yang pembuatannya melalui tahap pengulenan, fermentasi (pengembangan), dan pemanggangan dalam oven. Bahan dan proses yang dilaluinya membuat roti memiliki tekstur yang khas (Kokawa et al., 2017). Dilihat dari cara pengolahan akhirnya, roti dapat dibedakan menjadi tiga macam, yaitu roti yang dikukus, dipanggang, dan yang digoreng. Bakpao dan mantao adalah contoh roti yang dikukus. Donat dan panada merupakan roti yang digoreng. Sedangkan aneka roti tawar, roti manis, pita bread, dan baquette adalah roti yang dipanggang (Raheem, Liu, & Li, 2019).

2.2 Jenis-jenis Roti

Roti dapat dibedakan atas roti putih (white bread) dan roti (whole wheat bread). Roti putih dibuat dari tepung terigu, sedangkan roti cokelat dibuat dari tepung gandum utuh (Shewry et al., 2023; Ulatowski & Marusic, 2021). Proses pengolahan gandum menjadi terigu akan membuang bagian dedak yang kaya mineral dan serat pangan (dietary fiber). Namun saat ini, roti dari tepung gandum utuh dihargai lebih mahal karena kandungan gizi lebih banyak (Jackson et al., 2014). Roti juga mempunyai beberapa variasi yang terbagi menjadi lima jenis roti, yaitu:

- a. Bakery, jenis roti manis yang berbahan dasar tepung terigu, mentega, telur, susu, air, dan ragi yang dalamnya dapat diisi keju, coklat, atau yang lainnya.
- b. Cake, jenis roti yang berasa (manis) dengan tambahan rasa (sense) rum, jeruk atau coklat dengan bahan dasar tepung terigu, mentega, dan telur tanpa menggunakan isi.
- c. Pastry, jenis roti kering yang bisa berupa sus dan croissant.

- d. Donat, jenis roti tawar atau manis yang digoreng dan berlubang di tengahnya
 - e. Roti tawar, jenis roti yang berbahan dasar tepung terigu, susu, telur, mentega, ragi, dan air tanpa menggunakan isi.
- a) Tahap Pertama
Menyadarkan para pengusaha roti manis untuk bisa membaca peluang di sekelilingnya
 - b) Tahap Kedua
Meningkatkan pengetahuan cara memproduksi roti yang benar kepada para pengusaha roti yang dominan belum punya keahlian sebagai pengusaha roti
 - c) Tahap Ketiga
Mengubah pola pikir tradisional tentang wirausaha yang ada dengan dilakukannya pelatihan, penyuluhan dan demonstrasi produksi roti sampai dengan pengemasan dan pemasarannya

3. Metodologi Penelitian

Lokasi kegiatan dilakukan di Kecamatan Tegineneng. Bahan yang digunakan adalah bahan pembuatan roti. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dengan memberikan ceramah tentang materi terlebih dahulu dan pengenalan bahan, cara membuat roti dan pengemasannya.

4. Hasil dan Pembahasan

Sesuai dengan Target luaran yang akan dihasilkan di dalam pelatihan life skills membuat aneka olahan roti berbahan baku tepung sebagai upaya untuk meningkatkan. Kemampuan berwirausaha pengusaha roti manis di Kecamatan Tegineneng Kabupaten Pesawaran, maka kegiatan yang telah dilaksanakan adalah :

- a. Membuat Modul pelatihan berupa buku resep aneka kue kering dan Kue basah sebagai upaya untuk meningkatkan kemampuan berwirausaha;
- b. Meningkatkan pengetahuan peserta tentang pembuatan produk olahan roti yang baik, dengan pelatihan kewirausahaan untuk membentuk jiwa wirausaha mandiri kepada masyarakat sekitar mitra;
- c. Meningkatkan keterampilan peserta membuat dan memasarkan produk olahan roti Berdasarkan analisis situasi menjadi sangat strategis untuk menumbuhkan jiwa wirausaha para pengusaha roti di Kecamatan Tegineneng sebagai salah satu kompetensi masyarakat untuk berwirausaha yang mampu menggabungkan antara keterampilan dan peningkatan pengetahuan.

5. Kesimpulan

Berdasar dari hasil pelaksanaan kegiatan program IbM dapawt disimpulkan bahwa :

- a. Menyadarkan para pengusaha roti manis untuk bisa membaca peluang di sekelilingnya
- b. Meningkatkan pengetahuan cara memproduksi roti yang benar kepada para pengusaha roti yang dominan belum punya keahlian sebagai pengusaha roti
- c. Mengubah pola pikir tradisional tentang wirausaha yang ada dengan dilakukannya pelatihan, penyuluhan dan demonstrasi produksi roti sampai dengan pengemasan dan pemasarannya.
- d. Menyediakan bantuan alat kemasan dan pengembang roti untuk dipergunakan sebagai peningkatan kualitas hasil produksi.

5.1 Saran

- a. Untuk selalu mencari informasi terbaru terhadap pengembangan produk olahan roti yang lainnya
- b. Selalu memperhatikan tingkat keamanan gizi dan pangan terhadap produk roti yang di produksi

Referensi

- Benton, J. T. (2016). baking, Roman *Oxford Classical Dictionary*.
- Dahlan, C. (2014). Kajian Undang-Undang Otonomi Daerah Terhadap Persoalan Batas Wilayah. *Jurnal Pembaharuan Hukum*, 1(1), 8-16.
- Handoko, B. S. (2009). Dampak Kenaikan Harga BBM Terhadap Pengangguran: Eksekutif.

- Harinurdin, E., Laksmono, B. S., Kusumastuti, R., & Safitri, K. A. (2025). Community Empowerment Utilizing Open Innovation as a Sustainable Village-Owned Enterprise Strategy in Indonesia: A Systematic Literature Review. *Sustainability*, 17(8), 3394.
- Hutagalung, J., Anggusti, M., & Siregar, R. (2025). Legal Protection of UMKM in Digital Marketing Based on Law No 20 Of 2008 and Law No 8 of 1999. *Journal of Legal and Cultural Analytics*, 4, 159-176. doi:<http://dx.doi.org/10.55927/jlca.v4i1.13775>
- Jackson, K. H., West, S. G., Vanden Heuvel, J. P., Jonnalagadda, S. S., Ross, A. B., Hill, A. M., . . . Kris-Etherton, P. M. (2014). Effects of whole and refined grains in a weight-loss diet on markers of metabolic syndrome in individuals with increased waist circumference: a randomized controlled-feeding trial. *The American journal of clinical nutrition*, 100(2), 577-586. doi:<https://doi.org/10.3945/ajcn.113.078048>
- Kameswara, B., & Suryani, T. A. (2021). Regional economic growth and air transportation in Indonesia especially outside Java: a backward method in multiple regression model. *TATA LOKA*, 23(2), 190-200.
- Ke, M., Baker, D., & Collis, C. (2023). Impact of airports on landside industrial development: a case study of Brisbane airport. *Land*, 12(7), 1327. doi:<https://doi.org/10.3390/land12071327>
- Kokawa, M., Maeda, T., Morita, A., Araki, T., Yamada, M., Takeya, K., & Sagara, Y. (2017). The Effects of Mixing and Fermentation Times on Chemical and Physical Properties of White Pan Bread. *Food Science and Technology Research*, 23(2), 181-191. doi:<https://doi.org/10.3136/fstr.23.181>
- Leek, F. F. (1972). Teeth and bread in ancient Egypt. *The Journal of Egyptian Archaeology*, 58(1), 126-132. doi:<https://doi.org/10.1177/030751337205800109>
- Mohamed, E. A. (2020). The ancient Egyptian bread and fermentation. *Microbial Biosystems*, 5(1), 52-53. doi:<https://dx.doi.org/10.21608/mb.2020.99522>
- Pasqualone, A. (2018). Traditional flat breads spread from the Fertile Crescent: Production process and history of baking systems. *Journal of ethnic foods*, 5(1), 10-19. doi:<https://doi.org/10.1016/j.jef.2018.02.002>
- Prabowo, L., & Rafli, M. T. (2020). Pengaruh otonomi daerah terhadap kesejahteraan rakyat Indonesia. *Jurnal Rechten: Riset Hukum dan Hak Asasi Manusia*, 2(2), 20-28. doi:<https://doi.org/10.52005/rechten.v2i2.56>
- Raheem, D., Liu, A., & Li, C. (2019). Textural and sensory characteristics of oven baked and steamed bread. *Emirates Journal of Food and Agriculture*, 580. doi:<http://dx.doi.org/10.9755/ejfa.2019.v31.i8.1986>
- Sakdiyah, H. (2025). Efektivitas Otonomi Daerah dalam Mewujudkan Tujuan Negara: Tinjauan Kritis Desentralisasi di Indonesia. *Jurnal Pendidikan Sosial Indonesia*, 3(1), 1-11. doi:<https://doi.org/10.62238/jupsi.v3i1.191>
- Saleh, H. A. (2016). Kajian tentang pemerintahan desa perspektif otonomi daerah. *Jurnal Administrasi Dan Kebijakan Kesehatan Indonesia*, 1(1), 1-24.
- Saragih, D. (2017). Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6. doi:<http://dx.doi.org/10.17728/jatp.230>
- Septiyanti, G. A. P., Putri, D. H., Zirani, N. D., & Pangestoeti, W. (2025). Peran Pemerintah Dalam Mengatasi Pengangguran dan Inflasi. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 2(12).
- Shewry, P. R., Joy, E. J., De La Revilla, L. S., Hansen, A., Brennan, J., & Lovegrove, A. (2023). Increasing fibre in white flour and bread: Implications for health and processing. *Nutrition Bulletin*, 48(4), 587-593. doi:<https://doi.org/10.1111/nbu.12648>
- Sicard, D., & Legras, J.-L. (2011). Bread, beer and wine: yeast domestication in the *Saccharomyces sensu stricto* complex. *Comptes Rendus. Biologies*, 334(3), 229-236. doi:<https://doi.org/10.1016/j.crv.2010.12.016>
- Soares, A., Nurpratiwi, R., & Makmur, M. (2015). The Role of Local Governments in Regional Development Planning. *Journal of Social and Political Sciences, Tribhuwana Tungadewi University*, 4(2), 42401.
- Suhardi, S., & Panjaitan, P. (2025). Analisis Strategi dan Kebijakan Pemerintah Daerah dalam Perencanaan Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Ilmu Manajemen, Bisnis dan Ekonomi (JIMBE)*, 3(1), 42-55. doi:<https://doi.org/10.59971/jimbe.v3i1.393>

- Ulatowski, L., & Marusic, M. (2021). Is Wheat Bread a Better Choice Than White Bread? *Current Developments in Nutrition*, 5, 568. doi:https://doi.org/10.1093/cdn/nzab043_020
- Yaqin, M., Mu'min, M. S., Wardhono, A., & Qori'ah, C. G. (2023). Harga Energi dan Tingkat Kemiskinan di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Indonesia*, 12(3), 221-236. doi:<https://doi.org/10.52813/jei.v12i3.465>
- Yuniwati, E. D., Javandira, C., Purbadiri, A. M., Anisa, N., Sumarliani, S., Hariati, A. M., . . . Probowati, R. (2025). Optimalisasi Pemanfaatan Sumberdaya Lokal Untuk Pembangunan Dan Kesejahteraan.