# Pemberdayaan Usaha Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Manis Dan Roti Gembong Di Padukuhan Blekik

Alfian Eko Widodo Adi Prasetyo<sup>1</sup>, Shinta Melia Khorini'mah<sup>2</sup>, M. Anarda Wiguna<sup>3</sup>, A. Nurul Fauziah<sup>4</sup>

1,2,3,4 Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta E-mail: <sup>1</sup> alfian.prasetyo@uin-suka.ac.id, <sup>2</sup> shinta.melia12@gmail.com, <sup>3</sup>an6rda@gmail.com, <sup>4</sup>amanahfauziah@gmail.com

#### **Abstrak**

Pengabdian yang dilaksanakan oleh KKN Tematik 108 UIN Sunan Kalijaga kelompok 15 bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam bidang kuliner guna meningkatkan perekonomian khususnya di masyarakat Padukuhan Blekik, Kelurahan Sardonoharjo, Kapanewon Ngaglik, Kabupaten Sleman. Pengetahuan dan keterampilan yang diberikan untuk masyarakat yaitu pembuatan roti gembong manis dan pemasaran menggunakan media sosial. Kegiatan pelatihan wirausaha pada rangkaian program KKN diselenggarakan pada tanggal 4 Agustus 2022, bertempat di halaman masjid Al-Huda Padukuhan Blekik. Sasaran peserta pelatihan adalah Pemuda karang taruna dan Ibu-ibu yang tergabung dalam Kelompok Usaha Bersama (KUB). Metode yang digunakan meliputi kegiatan demonstrasi dan perpaduan model Community Based Research dan praktik langsung membuat roti manis gembong, serta tanya jawab seputar pemasaran bisnis. Hasil dari pengabdian ini berupa bertambahnya pengetahuan tentang wirausaha dan keterampilan dalam memasarkan produk masyarakat yang bermanfaat untuk kelangsungan hidup kedepan. Mengidentifikasi karakter usaha pada masyarakat Padukuhan Blekik, Kelurahan Sardonoharjo, Kapanewon Ngaglik, Kabupaten Sleman dalam pengembangan ketrampilan berwirausaha secara mandiri maupun kelompok.

**Kata kunci**: Pelatihan, roti manis gembong, pemberdayaan usaha.

# Abstract

The service carried out by the Thematic KKN 108 of UIN Sunan Kalijaga group 15 aims to provide knowledge and skills in the culinary field to improve the economy, especially in the Padukuhan Blekik community, Sardonoharjo Village, Kapanewon Ngaglik, Sleman Regency. The knowledge and skills provided to the community are making sweet kingpin bread and marketing using social media. Entrepreneurial training activities in the KKN program series will be held on August 4, 2022, in the courtyard of the Al-Huda Padukuhan Blekik mosque. The target participants for the training are youth youth organizations and mothers who are members of the Joint Business Group (KUB). The method used includes demonstration activities and a combination of Community Based Research models and direct practice of making kingpin sweet bread, as well as questions and answers about business marketing. The results of this dedication are in the form of increased knowledge about entrepreneurship and skills in marketing community products that are beneficial for future survival. Identifying the business character of the Blekik Padukuhan community, Sardonoharjo Village, Kapanewon Ngaglik, Sleman Regency in developing entrepreneurial skills independently or in groups.

Keywords: Training, kingpin buns, business empowerment.

#### 1. PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi sangat penting karena harus mampu bersaing secara sehat dan bertahan dalam segala situasi [1]. Jika kita lihat di Indonesia sendiri terdapat salah satu penopang perekonomian yaitu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM), khususnya masyarakat kelas bawah dan menengah. UMKM memiliki peran penting dalam menyerap tenaga kerja serta mengatasi pengangguran ataupun kemiskinan. Sektor UMKM diatur dalam kerangka legislatif berdasarkan Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 bahwa UMKM merupakan usaha kecil yang dimiliki oleh perseorangan ataupun kelompok kecil dengan jumlah uang dan pendapatan tertentu [2].

Penduduk Indonesia banyak yang bekerja pada sektor UMKM, oleh karenanya sektor ini mampu menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan penghasilan, sekaligus menggerakkan roda perekonomian untuk menciptakan stabilitas nasional. Menurut Djabbar and Baso (2019) [3], munculnya sektor ini sangat berdampak positif karena dapat meminimalisir pengangguran sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah [4] diketahui bahwa jumlah UMKM di Indonesia sangat tinggi dengan 64.194.057 unit dan 116.978.631 pekerja UMKM. Menurut Afhridal(2017) [5], UMKM sangat terlibat dalam berbagai aspek di masyarakat dan sektor ini mampu menyumbang bagian yang cukup besar dari total jumlah entitas ekonomi yang beroperasi di sektor UMKM jika digabungkan. Pengembangan UMKM menjadi langkah strategis untuk dilaksanakan sebagai tumpuan perekonomian.

Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) tersebar luas di seluruh Indonesia, termasuk Daerah Istimewa Yogyakarta. Berdasarkan data pemerintah pusat, jumlah pelaku UMKM di Kota Yogyakarta tercatat sebanyak 48.000 unit. Selain itu, terdapat 262.130 unit UMKM dari berbagai jenis usaha berdasarkan data yang tercatat di BAPPEDA (2022)[6] Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Banyaknya jumlah UMKM di Daerah Istimewa Yogyakarta sejalan dengan keinginan pemerintah daerah untuk terus mengembangkan sektor ini. Salah satu langkah yang ditempuh Pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta adalah dengan mengadakan pelatihan keterampilan yang menunjang pengembangan sektor UMKM tersebut.

Salah satu kategori UMKM yang memiliki peluang yang cukup potensial untuk dikembangkan di Sleman khususnya di Padukuhan Blekik yaitu usaha kuliner. Bisnis kuliner sendiri bisa diartikan sebagai salah satu bisnis yang memiliki peluang berkembang yang cukup besar karena merupakan kebutuhan yang harus dipenuhi setiap harinya. Bisnis kuliner menjadi salah satu sektor bidang usaha UMKM yang diminati dan memiliki pertumbuhan yang cukup besar sehingga tingkat persaingan dalam sektor kuliner semakin ketat.

Sektor UMKM yang bergerak di bidang kuliner tersebar luas di Kabupaten Sleman, salah satunya Padukuhan Blekik, Kelurahan Sardonoharjo, Kapanewon Ngaglik. Terdapat banyak usaha kuliner yang diminati oleh masyarakat setempat diantaranya jasa katering, warung makan, jajanan pasar, atau kue dan roti. Mayoritas minat masyarakat di Padukuhan Blekik melalui survei dan temuan yang dilakukan oleh KKN 108 kelompok 15 mengarah pada peningkatan ketrampilan pembuatan produk dan peningkatan pengetahuan tentang pemasaran di media social. Surve yang diberikan kepada masyarakat memilih pelatihan pembuatan roti gembong sebagai program pendukung pada sektor wirausaha. Perkembangan usaha roti merupakan bisnis yang cukup menjanjikan karena produk-produk tersebut bisa digunakan sebagai makanan ringan atau berat,

bahkan saat ini sudah roti dapat digunakan sebagai buah tangan dari tamu yang hajatan dan acaraacara kegiatan lainnya. Produk-produk roti yang inovatif saat ini semakin berkembang dan beraneka macam bentuk serta isian sehingga konsumen tidak jenuh dengan produk-produk roti. Selain fokus pada ketrampilan pembuatan roti, program ini mendukung masyarakat untuk dapat meningkatkan ketrampilan dalam bidang pemasaran menggunakan teknologi.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, usaha merupakan suatu kegiatan yang mengerahkan tenaga, pikiran, atau badan untuk mencapai suatu tujuan tertentu. Usaha adalah suatu kegiatan jual beli untuk mendapatkan untung dan memenuhi kebutuhan hidup manusia itu sendiri. Usaha kuliner roti merupakan salah satu sektor usaha yang sangat menjanjikan dan dapat berkembang dengan baik terutama pada momen-momen kegiatan atau ketertarikan konsumen dengan cita rasa dan tampilan yang inovatif. Pemberdayaan usaha dalam sektor ini akan menambah keterampilan masyarakat dengan mengikuti perkembangan pemasaran di dunia usaha.

Menurut Noor (2011) [7], pemberdayaan adalah upaya membangun kekuatan untuk mengembangkan potensi yang dimiliki. Salah satu jenis pemberdayaan yaitu dengan mengadakan sebuah pelatihan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta mengembangkannya secara cepat dan modern [8]. Materi pelatihan diharapkan dapat memberikan bekal dan motivasi dalam mengembangkan suatu usaha yang nantinya menambah pendapatan untuk kesejahteraan keluarga.

Pemberdayaan usaha yang akan diselenggarakan yaitu berupa pelatihan membuat roti gembong manis. Roti gembong manis di lihat pada bahan dan alat yang digunakan memiliki dasar yang sama, namun letak perbedaannya adalah teknik pembuatan dan komposisi pada gula yang digunakan. Roti manis yang dibuat memiliki komposisi yang berbeda, seperti menggunakan gula yang lebih banyak dan biasanya terdiri dari 12-13% (*hard wheat*) yang merupakan tepung berprotein tinggi. Menurut Astawan and Leomitro (2009) [9], hal ini berhubungan dengan kandungan gluten yang berfungsi dalam pengembangan roti saat dipanggang. Sedangkan menurut Sesa, Sitania, and Widada (2021) [10], penyebutan roti gembong itu sendiri karena teksturnya yang menggembung namun memiliki rasa tawar dan sensasi manis gurih bercampur satu dalam roti tersebut.

Pemberdayaan dan pelatihan ini merupakan salah satu untuk meningkatkan kemampuan usaha agar lebih berkembang, salah satu tujuan pemberdayaan tersebut untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha di tengah masyarakat. Maka dengan adanya proses pendampingan ini akan menjadi perubahan pemilik *home industry* yang dapat mengalami peningkatan baik dari segi produk maupun pemasaran. Untuk itu, KKN 108 kelompok 15 UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta mencoba memberikan alternatif keterampilan dan peningkatan pemahaman usaha di bidang pemsaran dan pembentukan karakter untuk memberdayakan usaha masyarakat khususnya di Padukuhan Blekik dengan memberikan pelatihan dengan judul "Pemberdayaan Usaha Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Manis dan Roti Gembong di Padukuhan Blekik, Sardonoharjo, Ngaglik, Kabupaten Sleman DIY".

## 2. METODE

Metode yang digunakan adalah demonstrasi yang di padukan dengan model (*Community Based Research*) yang memprioritaskan pada kebutuhan masyarakat dengan pendekatan komunitas [11]. Metode demonstrasi melibatkan secara aktif dalam menjawab tantangan dan perubahan yang terjadi di lingkungan masyarakat. Model (*Community Based Research*) berfungsi untuk mendorong mobilisasi masyarakat dalam melakukan aksi diantaranya meliputi kegiatan

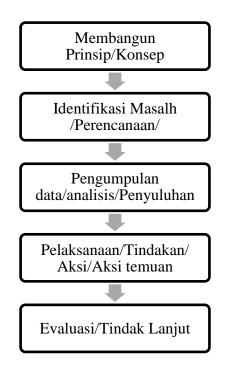
demonstrasi praktik membuat roti manis gembong dan serta tanya jawab tentang pemasaran usaha. Tujuan adalah untuk memperoleh gambaran mengenai pemberdayaan usaha yang akan dilakukan [12]. Subjek yang digunakan pada pengabdian ini meliputi 50 orang masyarakat Padukuhan Blekik yang terdiri dari kelompok karang taruna dan Ibu-ibu Kelompok Usaha Bersama. Diawali dengan survei yang dilakukan oleh kelompok KKN pada masyarakat Padukuhan Blekik, Kelurahan Sardonoharjo, Kapanewon Ngaglik, Kabupaten Sleman. Setelah dilakukan berbagai pertimbangan kelayakan, surve dan analisis maka sasaran pada kegiatan program ini adalah masyarakat untuk mendapatkan ketrampilan dan pengetahuan dalam bidang usaha. Pelatihan pembuatan roti manis gembong bagi kelompok masyarakat dilaksanakan di halaman masjid Al-Huda Padukuhan Blekik, Desa Sardonoharjo, Kecamatan Ngaglik, Sleman, DI Yogyakarta pada hari Rabu tanggal 4 Agustus 2022 pukul 10.00 - 16.00 WIB.

Program pengabdian ini dilakukan dalam beberapa tahap sesuai dengan panduan sebagai berikut:

- 1. Tahapan pertama, Membangun Konsep, perencanaan dan analisis awal Langkah awal ini dilakukan secara offline dengan menjalankan 3 tahapan langsung dalam satu kegiatan yaitu rapat koordinasi, pemilihan konsep penyelenggaraan, analisis kebutuhan menghadirkan profesional ahli sebagai pemateri dan analisis temuan oleh dosen pendamping lapangan. Langkah awal dilakukan dengan pendekatan kepada masyarakat untuk menggali materi tentang masalah dan peningkatan SDM di bidang wirausaha desa.
- 2. Tahapan kedua, Pelaksanaan/Tindakan/ Aksi/Aksi temuan. Pelatihan dilakukan secara langsung kepada pemuda karang taruna dan ibu-ibu dengan menggunakan metode demonstrasi langsung dan praktik tanya jawab. Pada tahapan ini mendorong target pengabdian untuk melakukan mobilisasi aksi sesuai model CBR dalam bidang wirausaha. Materi langsung akan diberikan oleh narasumber yang kompeten di dalam bidang pembuatan produk dan pemasaran produk. Selain itu adanya surve berdasarkan keminatan pelatihan dan surve kemampuan karakter dalam bidang usaha.

#### 3. Tahapan ketiga, Evaluasi/Tindak Lanjut

Tahapan ketiga dilakukan evaluasi dengan menyebarkan survey kepuasan kepada peserta terhadap pelatihan pembuatan roti gembong dan manis. Mmebuat dokumentasi baik foto maupun video sebagai pusat informasi data dalam pelatihan dan pengembangan kemampuan masyarakat dibidang wirausaha. Melakukan tanya jawab tentang tindak lanjut kedepan dan evaluasi dari pelaksanaan pelatihan berbasis wirausaha.



Gambar 1 Tahapan dan Panduan Pengabdian

.

#### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

KKN Tematik 108 Kelompok 15 UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta telah melaksanakan program pengabdian pada hari Kamis, 4 Agustus 2022 berupa pelatihan pembuatan Roti gembong manis di Padukuhan Blekik, Kelurahan Sardonoharjo, Kapanewon Ngaglik, Kabupaten Sleman. Pengabdian ini mengusung tema "Membangun Desa Wirausaha" yang di dalamnya terdapat sebuah program, yaitu kegiatan "BlekikPreneur" dengan berbagai rangkaian acara yaitu pelatihan branding dan digital marketing serta pelatihan membuat roti gembong manis. Program pengabdian ini diadakan untuk mengatasi permasalahan yang dimiliki para pelaku UMKM di Padukuhan Blekik yang terhimpun dalam sebuah komunitas bernama "Kelompok Usaha Bersama" (KUB). Dari jumlah keseluruhan 50 orang anggota Kelompok Usaha Bersama (KUB), hanya terdapat 3 (tiga) orang yang memasarkan produknya secara offline dan online. Dari hasil observasi dan wawancara yang dilakukan sebelumnya, hal tersebut terjadi karena minimnya keterampilan yang dimiliki oleh para pelaku UMKM di Padukuhan tersebut khususnya dalam pembuatan produk makanan. Dari hasil wawancara dengan Ketua Kelompok Usaha Bersama (KUB) sangat mengharapkan adanya sebuah program pelatihan untuk meningkatkan keterampilan anggotanya agar mampu memasarkan produk secara aktif sehingga dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Selain itu peluang anak muda untuk mengetahui bagaiamana pembuatan produk dan pemasaran yang inovatif dari media sosial. Hasil kegiatan ini tersusun menjadi beberapa tahapan, antara lain:

## 1. Tahapan pertama, Membangun konsep, perencanaan dan analisis awal

Pelatihan ini terdiri dari beberapa tahapan di antaranya persiapan konsep, perencanaan pelaksanaan, demonstrasi pembuatan roti, serta evaluasi. Pada agenda ini, KKN Tematik 108 Padukuhan Blekik UIN Sunan Kalijaga bekerja sama dengan berbagai pihak yaitu Warung Nasi

Gandul Bu RT, Togamas Affandi, LazisNu, PT Juara Roti Indonesia (ROPI), Waroeng Special Sambal "SS", Donasi Buku Kita, Sinarmas, dan Divapress. Tahap awal ini meliputi persiapan kegiatan dilakukan dalam bentuk koordinasi dengan berbagai pihak yang akan terlibat. Dalam program ini, KKN Tematik 108 Padukuhan Blekik UIN Sunan Kalijaga bekerja sama dengan PT Juara Roti Indonesia (ROPI) dalam bentuk menghadirkan profesional ahli sebagai pemateri dalam demonstrasi pembuatan roti. Selain itu, pada tahap ini, juga dilakukan koordinasi dengan para pelaku UMKM dan Karang Taruna Padukuhan Blekik untuk penentuan lokasi tempat pelatihan, jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan, alat dan bahan yang dibutuhkan, serta perlengkapan yang dibutuhkan saat pelaksanaan demonstrasi pembuatan roti. Peserta yang mengikuti pelatihan ini berjumlah 50 orang, terdiri dari ibu-ibu Kelompok Usaha Bersama (KUB) dan pemuda-pemudi karang taruna Padukuhan Blekik. Menu pembuatan roti gembong dan roti manis dipilih karena pembuatannya tidak membutuhkan banyak bahan dan mudah untuk dipraktikkan kembali.

Hasil temuan pertama dalam perencanaan konsep awal, bahwa kebutuhan masyarakat untuk dapat memproduksi dan memasarkan produk sangat tinggi. Harapan yang di minta dari masyarakat adalah adanya peningkatan kemampuan generasi muda di kampung dalam bidang wirausaha dapat meningkat. Kelompok Usaha Bersama (KUB) menitikberatkan pada kuantitas pengetahuan dalam membuat inovasi kuliner di workshop usaha ini. Kualitas materi yang di ajarkan kepada karang taruna dan ibu-ibu (KUB) memberikan ide dan pengalaman yang dapat di implementasikan pada usaha rumahan. Langkah-langkah yang terapkan pada pengabdian ini adalah untuk menanamkan nilai-nilai kewirausahaan dengan metode internalisasi, metode pembiasaan, dan metode latihan, dan penguasaan menejerial kerja wirausaha di rumahan [13]. Dampak dari workshop ini memberikan pendidikan kewirausahaan kepada pemuda karang taruna dan ibu-ibu KUB dalam masyarakat di Desa Blekik, Kecamatan Sardonoharjo. Analisis penerapan pada awal workshop ini untuk meningkat lapangan pekerjaan seacara pribadi maupun kelompok, mengkombinasikan faktor-faktor produksi di bidang usaha, dan motivasi anak untuk berwirasuaha.

Data tambahan pada analisis awal adalah masyarakat minim pengetahuan teknologi jual beli dalam dunia usaha. Hal ini dikarenakan peluang usaha dengan media online jarang mereka buat. Produk yang masyarakat buat cenderung bersifat offline, dimana pemasarannya hanya ruang lingkup desa. Perhatian yang akan diberikan pada temuan ini adalah kelanjutan workshop tentang bagaimana melaksanakan menejemen penjualan di media social. Secara langsung ini akan di ajarkan secara langsung kepada pemuda-pemudi karang taruna untuk membantu ibu-ibu KUB.



Gambar 2 Pertemuan dengan pemateri (Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 3 Pertemuan dengan perwakilan ibu-ibu dan pemuda (Sumber: Dokumen Pribadi)

## 2. Tahapan kedua, Analisis dan Tindakan Aksi

Setelah tahap persiapan telah dilaksanakan secara keseluruhan, kemudian dilanjutkan pada tahap yang kedua yaitu demonstrasi pembuatan roti. Alat khusus yang direkomendasikan oleh pemateri yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu oven deck dan mixer planetary. Alat ini terbilang canggih dan merupakan skala produksi pabrik yang membutuhkan sekitar 2200 watt listrik. Namun, alat tersebut sukar ditemukan jika produksinya dalam skala rumahan. Sehingga sebagai alternatif alat tersebut dapat diganti dengan oven gas biasa dan pengolahan bahan dapat dilakukan secara manual menggunakan tangan. Hal ini disesuaikan pula dengan kapasitas listrik yang tersedia di padukuhan yaitu sekitar 900 watt. Letak perbedaannya hanya terdapat pada lama waktu pengerjaan yang dibutuhkan. Jika menggunakan mixer planetary, lama pengadukan sekitar 30 menit. Sedangkan memakai tangan bisa memakan waktu 40 menit bahkan 1 jam. Penggunaan oven deck sendiri hanya memakan waktu sekitar 13 menit sedangkan menggunakan oven gas biasa bisa memakan waktu 18-25 menit. Selisih waktu tidak begitu signifikan sehingga penggunaan alat rumahan juga tidak dipermasalahkan. Alat yang digunakan dalam pembuatan roti ini merupakan alat-alat yang mudah ditemukan di dapur antara lain baskom besar, loyang roti, timbangan digital, kuas, spatula, dan pisau. Hal ini disesuaikan agar para pelaku UMKM bisa kembali mempraktikkan ilmu yang akan didapat di rumahnya masing-masing tanpa harus memiliki alat yang canggih sekalipun. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan roti ini di antaranya tepung terigu, gula pasir, garam, susu bubuk, ragi, pengembang roti, mentega, dan telur. Bahan-bahan tersebut merupakan bahan pembuatan roti gembong dan manis, letak perbedaan resepnya adalah pada gula. Jika pada roti manis, gula yang ditambahkan lebih banyak daripada roti gembong. Selainnya bahan yang digunakan adalah sama saja dengan bahan yang dipakai roti gembong. Untuk isiannya sendiri bisa menyesuaikan dengan selera masing-masing bisa ditambah keju, selai, ataupun susu kental manis sebagai isian tambahan pelengkap cita rasa rasa roti tersebut.



Gambar 4 Demonstrasi pembuatan roti manis dan roti gembong (Sumber: Dokumen Pribadi)



Gambar 5 Praktik langsung membuat roti gembong dan roti manis (Sumber: Dokumen Pribadi)

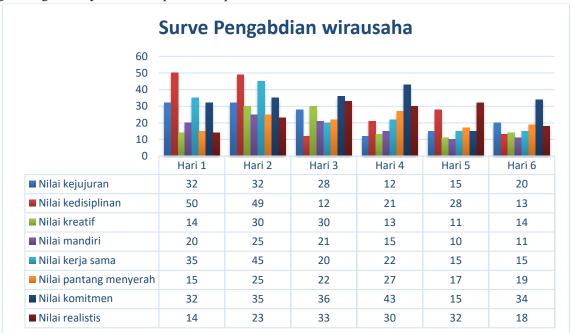


Gambar 6 Hasil pelatihan membuat roti manis dan roti gembong (Sumber: Dokumen Pribadi)

Orientasi pemberdayaan masyarakat adalah pada kondisi yang ingin dicapai dalam perubahan sosial itu sendiri yang tujuannya untuk mengembangkan potensinya secara maksimal sehingga menjadikan masyarakat tersebut lebih berdaya daripada sebelumnya. Aspek tersebut meliputi beberapa hal yang harus ada dalam diri masyarakat itu sendiri di antaranya merasa percaya diri, berani mengungkapkan pendapat, aktif dalam berbagai kegiatan masyarakat, mampu menyelesaikan tugas dengan baik, serta mempunyai mata pencaharian baik itu bekerja atau menciptakan lapangan pekerjaan itu sendiri [14]. Dengan berkembangnya program wirausaha diharapkan dapat menjadikan masyarakat lebih berdaya dari sebelumnya dan menghasilkan pemasukan tersendiri membantu ekonomi keluarga. Pelatihan pembuatan Roti gembong manis berfokus terhadap pengolahan produk yang diajarkan langsung oleh profesional ahli bagaimana

persiapan dan pengolahan agar menjadi Roti gembong manis yang enak sehingga akan laku keras di pasaran. Pengabdian ini sejalah dengan penelitian yang dilakukan Amin (2019) [15] yang juga memberikan sebuah pelatihan kepada masyarakat desa. Namun, letak perbedaannya dikhususkan kepada pelatihan mengolah kue kembang goyang dengan tujuan pemberdayaan usaha guna mengembangkan pendapatan keluarga.

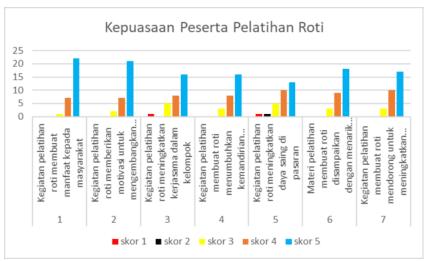
Fokus dalam pengabdian ini selain pemberdayaan usaha rumahan yang didorong dari pelatihan pembuatan produk adalah kepada nilai kesejateraan masyarakat dan pendidikan teknologi dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat [16]. Hasil surve yang di berikan kepada karang taruna dan ibu-ibu KUB menyimpulkan bahwa kegiatan pengabdian ini memberikan trobosan kepada mereka untuk belajar lebih jauh lagi. Hal ini di buktikan dari penilaian terhadap konsistensi masyarakat belajar, yang ditunjukan dengan diagram. Angket surve ini menanyakan tentang perbaikan apa saja yang mereka dapatkan dari proses pengabdian di tengah-tengah masyarakat meliputi 8 sikap dalam berwirausaha.



Gambar 7 Hasil surve pengabdian wirausaha

# 3. Tahapan ketiga, Evaluasi/Tindak Lanjut

Pada tahapan yang terakhir yaitu berupa evaluasi terhadap hasil pelatihan yang dilakukan. Pelatihan ini memberikan pengetahuan baru kepada para pelaku UMKM Padukuhan Blekik dalam membuat roti gembong dan manis. Setelahnya, dilakukan survei kepuasan sasaran peserta kegiatan *BlekikPreneur* yang terdapat 7 (tujuh) buah pertanyaan yang terdiri dari kegiatan pelatihan roti membuat manfaat kepada masyarakat, kegiatan pelatihan roti memberikan motivasi untuk mengembangkan keterampilan *baking* (membuat roti), kegiatan pelatihan roti meningkatkan kerja sama dalam kelompok, kegiatan pelatihan membuat roti menumbuhkan kemandirian dalam berwirausaha, kegiatan pelatihan roti meningkatkan daya saing di pasaran, materi pelatihan membuat roti disampaikan dengan menarik dan mudah dipahami, dan kegiatan pelatihan membuat roti mendorong untuk meningkatkan wawasan ke depan terkait dengan produk yang akan dibuat.



Gambar 8 Hasil survey kepuasan peserta pelatihan (Sumber: Dokumen Pribadi)

Berdasarkan hasil survei kepuasan peserta kegiatan pelatihan membuat roti pada diagram di atas dapat disimpulkan bahwa program kegiatan ini sesuai dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Mayoritas peserta memberikan skor maksimal 5 (sangat setuju) pada survei yang disebar, pada skor 4 (setuju), dan skor 3 (kurang setuju), pada perolehan skor 2 (tidak setuju) dan 1 (sangat tidak setuju). Pada pertanyaan 1 "Kegiatan pelatihan roti memberikan manfaat kepada mayarakat" memperoleh skor tertinggi dengan respon sangat setuju. Pertanyaan 2 "Kegiatan pelatihan memberikan motivasi untuk mengembangkan usaha" juga mendapatkan skor tertinggi dengan respon sangat setuju. Begitu juga dengan pertanyaan 3 sampai 7 mendapatkan skor tertinggi pada respon sangat setuju. Berdasarkan kesan yang didapatkan para peserta sangat senang dan antusias terhadap kegiatan ini. Menurut mereka kegiatan ini sangat bermanfaat serta menambah pengetahuan untuk pengembangan keterampilan masyarakat yang harapannya kelak akan bisa membuka peluang usaha yang baru. Masyarakat juga mengharapkan adanya pelatihan lagi dalam pembuatan roti dan aneka camilan jenis lain serta strategi pemasaran khususnya dalam bidang kuliner.

Pelatihan ini selain memberikan grafik tentang proses pelatihan kepada masyarakat, dapat juga dilihat dari proses kemampuan SDM untuk siap berwirausaha. Surve kesiapan wirasuaha dari pelatihan di tunjukan dalam table bahwa grafik kedisiplinan menjadi hal yang sangat penting dalam membangun wirausaha. Pengukuran kompetensi yang didapatkan setelah pelatihan menunjukan sikap yang harus menjadi fokus adalah kedisiplinan. Perlu adanya tindak lanjut dalam menyalurkan hasil produksi dari usaha rumahan masyarakat blekik. Sikap wirausaha harus terbangun secara baik untuk mendapatkan manfaat kedepan dari pelatihan wirausaha ini.

# 4. KESIMPULAN DAN SARAN

Program pengabdian KKN Tematik 108 Kelompok 15 Padukuhan Blekik UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta yang mengusung tema "Membangun Desa Wirausaha" pada kegiatan Blekikpreneur berupa pelatihan membuat roti telah dilaksanakan dengan baik. Kegiatan ini mampu menambah pengetahuan serta meningkatkan keterampilan masyarakat dalam pembuatan roti gembong manis hingga bermanfaat untuk mengembangkan wirausaha di Padukuhan Blekik, Desa Sardonoharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta. Kopetensi yang didapatkan selain mengetahui bagaimana kondisi SDM masyarakat Blekik adalah tentang sikap usaha yang harus ditingkatkan, salah satunya adalah sikap kedisiplinan dan kesadaran masyarakat khususnya pemuda karang taruna dan ibu-ibu KUB dalam berwirausaha.

# UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Kelompok Usaha Bersama (KUB) dan pemudapemudi di Padukuhan Blekik, Desa Sardonoharjo, Kecamatan Ngaglik, Kabupaten Sleman, D.I. Yogyakarta yang bersedia menjadi mitra.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. K. Garside dan I. Amallynda, "Pendampingan dalam Implementasi Strategi Pemasaran Produk Olahan Susu Sapi," *JS*, vol. 9, no. 2, hlm. 323–334, Okt 2020, doi: 10.22236/solma.v9i2.5169.
- [2] T. P. Robustin, "Pendampingan Pemasaran Dan Promosi Pada Usaha Tas Anyaman Di Desa Karangsono Kabupaten Jember," *jpm*, vol. 2, no. 1, hlm. 1–8, Mar 2022, doi: 10.31967/jpm.v2i1.558.
- [3] I. Djabbar dan S. Baso, "Pengembangan Usaha Kecil & Menengah (UKM) Di Kabupaten Kolaka Utara," *PUBLIKA*, vol. 7, no. 2, hlm. 116, Nov 2019, doi: 10.31289/publika.v7i2.2974.
- [4] Kemenkopukm, "Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB)," 2021. https://kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1650868533\_SANDINGAN\_DATA\_UMK M\_2018-2019% 20=.pdf
- [5] M. Afridhal, "Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong Di Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen," *Jurnal S. Pertanian*, vol. 1, no. 3, hlm. 223–233, 2017.
- [6] BAPPEDA, "Koperasi dan UMKM," 2022. http://bappeda.jogjaprov.go.id/dataku/data\_dasar/index/107-umkm?id\_skpd=44
- [7] M. Noor, "PEMBERDAYAAN MASYARAKAT," *Jurnal Ilmiah: CIVIS*, vol. 1, no. 2, 2011.
- [8] M. Kamil, Model-model pelatihan. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia, 2003.
- [9] Made Astawan dan Andreas Leomitro, *Khasiat whole grain Makanan kaya serat untuk hidup sehat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2009.
- [10] L. A. Sesa, F. D. Sitania, dan D. Widada, "Analisis Pemilihan Supplier Bahan Baku Roti dengan Metode ANP (Analytic Network Process) dan Rating Scale (Studi Kasus: Roti Gembong Kota Raja di Balikpapan)," *JOPT*, vol. 7, no. 1, hlm. 35, Apr 2021, doi: 10.35308/jopt.v7i1.3173.
- [11] Mohammad Hanafi dkk., COMMUNITY BASED RESEARCH Panduan Merancang dan Melaksanakan Penelitian Bersama Komunitas. Surabaya: LP2M UIN Sunan Ampel Surabaya, 2015.
- [12] A. Anggito dan J. Setiawan, *Metodologi penelitian kualitatif*. Sukabumi: Jejak Publisher, 2018.
- [13] H. Hamzah, "Nilai-Nilai Spiritual Entrepreneurship (Kewirausahaan) Dalam Perspektif Ekonomi Islam," *Syar'ie: Jurnal Pemikiran Ekonomi Islam*, vol. 4, no. 1, Art. no. 1, Feb 2021, doi: 10.51476/syar'ie.v4i1.239.
- [14] Edi Suharto, *Membangun masyarakat memberdayakan rakyat*. Bandung: Rafika Aditama, 2009.
- [15] F. Amin, "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Kembang Goyang Oleh Kelompok Usaha Bersama (Kube) Lentera Di Kelurahan Lenteng Agung Jakarta Selatan," Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2019.
- [16] T. Ambarwati, "Nilai-Nilai Kewirausahaan Dan Komitmen Berwirausaha Terhadap Kinerja UMKM dengan Strategi Bisnis Sebagai Moderasi," *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, vol. 8, no. 1, Art. no. 1, Mei 2021, doi: 10.26905/jbm.v8i1.5198.