

PELATIHAN PENGOLAHAN ROTI UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN DAN DAYA SAING WIRAUSAHA BARU DI KABUPATEN BANDUNG BARAT

Diny Agustini Sandrasari*¹, Siti Chairiyah Batubara², Mohammad Sabariman³

¹²³Universitas Sahid, Jakarta, Indonesia

diny_agustini@usahid.ac.id

siti.chairiyah.batubara@gmail.com

m.sabariman@gmail.com

*corresponding author

Received: 03-06-2026

Revised: 20-06-2026

Approved: 27-06-2026

ABSTRAK

Keterbatasan keterampilan dalam pengolahan produk roti menjadi kendala utama bagi calon wirausaha di Kabupaten Bandung Barat sehingga menghambat pengembangan usaha bakery skala rumah tangga. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha melalui pelatihan pengolahan roti. Pelatihan dilaksanakan pada bulan Agustus 2025 dengan melibatkan 25 peserta yang terdiri dari pelaku UMKM kuliner, ibu rumah tangga, dan remaja yang memiliki motivasi berwirausaha. Metode yang digunakan meliputi penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, diskusi interaktif, serta evaluasi melalui pre-test, post-test, dan observasi keterampilan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa nilai pengetahuan peserta meningkat dari 54,8% menjadi 88,6% setelah pelatihan. Selain itu, peserta mampu mempraktikkan seluruh tahapan produksi roti secara mandiri serta menghasilkan produk dengan karakteristik fisik yang baik. Kegiatan ini efektif meningkatkan kapasitas teknis peserta sekaligus memperkuat kesiapan mereka dalam mengembangkan usaha bakery berbasis rumah tangga.

Kata kunci: *Pelatihan roti, UMKM, pemberdayaan masyarakat, keterampilan produksi, kewirausahaan*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor yang memiliki kontribusi besar terhadap perekonomian nasional. Pengembangan UMKM menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja. Salah satu subsektor yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah usaha kuliner, khususnya produk bakery atau roti yang memiliki permintaan pasar yang terus meningkat. Produk roti merupakan salah satu pangan praktis yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat sehingga memiliki peluang usaha yang menjanjikan (Adhamatika et al., 2022).

Industri bakery di Indonesia mengalami pertumbuhan yang terus meningkat seiring perubahan pola konsumsi masyarakat terhadap pangan praktis dan siap saji. Produk roti menjadi salah satu produk pangan yang memiliki tingkat konsumsi tinggi dan peluang pasar yang luas baik pada skala rumah tangga maupun usaha kecil (Abdullah et al., 2025; Amaruddin et al., 2025). Selain itu, usaha bakery juga memiliki prospek yang baik karena dapat dikembangkan melalui diversifikasi produk serta pemanfaatan teknologi tepat guna untuk meningkatkan kapasitas produksi dan efisiensi usaha (Afridal, 2017; Kholis et al., 2024).

Meskipun demikian, banyak pelaku usaha baru yang belum memiliki keterampilan teknis dalam pengolahan roti, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pencampuran adonan, fermentasi, pemanggangan hingga pengemasan

produk. Keterbatasan pengetahuan tersebut menyebabkan kualitas produk yang dihasilkan belum optimal dan kurang mampu bersaing di pasaran. Berbagai kegiatan pelatihan pengolahan roti telah terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat serta mendorong tumbuhnya usaha baru berbasis pangan (Agustina et al., 2022; Fuadah et al., 2022). Pelatihan yang mengombinasikan teori dan praktik secara langsung juga terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta dalam menghasilkan produk roti yang bermutu dan aman dikonsumsi (Amaro et al., 2022; Binardo & Prasajo, 2024).

Kabupaten Bandung Barat merupakan salah satu wilayah yang terus mengembangkan sektor usaha mikro sebagai penggerak ekonomi masyarakat. Berdasarkan publikasi Kabupaten Bandung Barat Dalam Angka 2024, jumlah penduduk Kabupaten Bandung Barat mencapai 1,907 juta jiwa, dengan laju pertumbuhan ekonomi (PDRB atas dasar harga konstan) sebesar 4,94%. Sementara itu, sektor perdagangan dan industri pengolahan merupakan salah satu sektor utama yang menopang aktivitas perekonomian daerah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM, khususnya pada sektor pangan, menjadi salah satu strategi penting untuk meningkatkan daya saing usaha dan mendorong pertumbuhan ekonomi lokal (BPS Bandung Barat, 2024). Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan mitra, sebagian besar calon peserta belum pernah memperoleh pelatihan pengolahan roti secara terstruktur sehingga kegiatan ini diprioritaskan untuk meningkatkan kompetensi teknis sekaligus membuka peluang usaha baru berbasis produk bakery. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa permasalahan utama yang dihadapi oleh pelaku UMKM kuliner di Kabupaten Bandung Barat meliputi keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan roti yang benar, kurangnya keterampilan dalam menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas, serta minimnya pemahaman mengenai pengemasan dan pemasaran produk yang dapat meningkatkan nilai jual. Kondisi tersebut menyebabkan produk yang dihasilkan belum mampu bersaing secara optimal di pasar yang semakin kompetitif. Permasalahan serupa juga dilaporkan pada berbagai program pemberdayaan UMKM roti di Indonesia yang menunjukkan bahwa aspek keterampilan produksi, inovasi produk, dan pemasaran masih menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha bakery skala kecil (Susanti et al., 2018; Abdullah et al., 2025).

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai teknik pengolahan roti yang baik dan benar, meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi roti yang berkualitas, mendorong lahirnya produk usaha baru berbasis bakery yang memiliki nilai jual tinggi, dan mendukung pengembangan ekonomi masyarakat melalui penguatan kapasitas UMKM kuliner.

Sebagai upaya pemecahan masalah, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dalam bentuk pelatihan terpadu yang mengombinasikan penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi interaktif. Pendekatan berbasis praktik (*learning by doing*) telah dilaporkan mampu meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan motivasi peserta dalam menjalankan usaha berbasis pangan karena peserta dapat belajar secara langsung melalui pengalaman nyata (Prasetyo et al., 2023; Amaro et al., 2022). Melalui pendekatan tersebut, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teoritis mengenai karakteristik bahan baku, formulasi produk, dan prinsip-prinsip pengolahan roti, tetapi juga mendapatkan pengalaman praktis dalam melakukan setiap tahapan produksi mulai dari penimbangan bahan, pencampuran adonan,

fermentasi, pembentukan adonan, pemanggangan hingga pengemasan produk.

Selain peningkatan keterampilan teknis, peserta juga diberikan wawasan mengenai penerapan sanitasi dan keamanan pangan, perhitungan sederhana biaya produksi, penentuan harga jual, serta strategi pemasaran yang dapat diterapkan pada usaha skala mikro dan kecil. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas sumber daya manusia pelaku UMKM, menghasilkan produk roti yang berkualitas dan memiliki daya saing, serta mendorong berkembangnya usaha kuliner yang berkelanjutan di Kabupaten Bandung Barat.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama empat hari yaitu tanggal 11–14 Agustus 2025 dengan total 32 jam pelajaran (JP) yang terdiri dari penyampaian materi, demonstrasi, praktik kelompok, diskusi, dan evaluasi. Kegiatan dilaksanakan di Kabupaten Bandung Barat dengan melibatkan 25 peserta yang terdiri dari pelaku UMKM kuliner, faktor Ibu rumah tangga dan remaja yang memiliki motivasi berwirausaha. Kegiatan dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif melalui penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi interaktif. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi berwirausaha peserta dalam bidang pengolahan roti. Metode pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan, yaitu:

1. Persiapan

Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pihak mitra, identifikasi kebutuhan peserta, penyusunan materi pelatihan, serta penyediaan bahan dan peralatan pembuatan roti.

2. Penyuluhan

Peserta diberikan materi mengenai:

- Potensi bisnis produk bakery.
- Pengenalan bahan baku pembuatan roti.
- Fungsi masing-masing bahan dalam formulasi roti.
- Prinsip sanitasi dan keamanan pangan.
- Teknik pengemasan dan pemasaran produk.

3. Demonstrasi

Tim pengabdian mendemonstrasikan tahapan pembuatan roti mulai dari:

- Penimbangan bahan.
- Pencampuran dan pengulenan adonan.
- Fermentasi.
- Pembentukan adonan.
- Pemanggangan.
- Pendinginan dan pengemasan.

4. Praktik Langsung

Peserta dibagi menjadi lima kelompok, masing-masing terdiri dari lima orang dengan pendampingan langsung oleh satu anggota tim pelaksana sehingga setiap peserta memperoleh kesempatan mempraktikkan seluruh tahapan produksi roti.

5. Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui pre-test dan post-test untuk mengukur

peningkatan pengetahuan peserta, observasi keterampilan selama praktik, dan sesi tanya jawab. Pre-test diberikan sebelum penyampaian materi, sedangkan post-test diberikan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai. Instrumen evaluasi berupa 10 pertanyaan pilihan ganda yang mencakup pengetahuan bahan baku, fungsi bahan, fermentasi, sanitasi pangan, dan pengemasan produk. Nilai dihitung dalam bentuk persentase jawaban benar. Selain itu, keterampilan peserta dinilai melalui observasi terhadap kemampuan penimbangan bahan, pengulenan adonan, fermentasi, pembentukan adonan, pemanggangan, dan pengemasan produk. Penilaian keterampilan menggunakan lembar observasi dengan skala empat tingkat, yaitu 1 = belum mampu, 2 = cukup mampu, 3 = mampu, dan 4 = sangat mampu. Aspek yang diamati meliputi ketepatan penimbangan bahan, teknik pengulenan, pengendalian fermentasi, pembentukan adonan, pemanggangan, dan pengemasan produk. Adapun permasalahan mitra, Solusi yang ditawarkan dan metode pelaksanaan dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1.
Permasalahan mitra, Solusi yang ditawarkan dan metode pelaksanaan
pada abdimas di Kabupaten Bandung Barat

Permasalahan Mitra	Solusi yang Ditawarkan	Metode Pelaksanaan
Kurangnya pengetahuan tentang pengolahan roti	Penyuluhan mengenai bahan baku dan proses pembuatan roti	Ceramah dan diskusi
Keterampilan produksi masih terbatas	Pelatihan dan praktik langsung pembuatan roti	Demonstrasi dan praktik
Produk belum memiliki nilai tambah yang tinggi	Pelatihan formulasi dan inovasi produk roti	Demonstrasi dan praktik
Kurangnya pemahaman pengemasan dan pemasaran	Pelatihan pengemasan dan strategi pemasaran	Pendampingan dan diskusi
Belum memahami keamanan pangan	Edukasi sanitasi dan higiene produksi pangan	Ceramah dan praktik

Selain pre-test, post-test, dan observasi keterampilan, setiap kelompok melakukan evaluasi deskriptif terhadap mutu roti hasil praktik berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan sebagai bahan refleksi pembelajaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pengolahan roti diikuti oleh 25 peserta yang sebagian besar merupakan pelaku UMKM kuliner. Karakteristik peserta tersebut menunjukkan bahwa kegiatan ini tidak hanya berperan dalam meningkatkan keterampilan teknis pengolahan pangan, tetapi juga berpotensi menjadi sarana pemberdayaan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha mikro berbasis produk bakery.

Pelatihan diawali dengan penyampaian materi mengenai peluang usaha produk roti, karakteristik bahan baku, fungsi masing-masing bahan dalam formulasi, teknik pengolahan, serta aspek sanitasi dan keamanan pangan. Berdasarkan hasil diskusi awal dan pre-test, diketahui bahwa sebagian besar peserta belum memahami proses pembuatan roti secara benar. Tingkat pengetahuan peserta mengenai bahan baku dan fungsinya, proses fermentasi, pengulenan adonan, serta faktor-faktor yang memengaruhi mutu roti masih berada pada kisaran 45–60%. Kondisi ini menunjukkan bahwa peserta memiliki pengalaman yang terbatas dalam pengolahan produk bakery sehingga memerlukan pelatihan yang lebih aplikatif. Selain itu, peserta diberikan pemahaman bahwa produk roti memiliki peluang pasar yang luas karena dapat dipasarkan melalui toko, pasar tradisional,

katering, maupun platform digital (Gambar 1).



Gambar 1.

Penyampaian materi mengenai peluang usaha dan teknik pengolahan roti.

Pada sesi demonstrasi, peserta diperkenalkan pada teknik pengolahan roti yang benar, termasuk pengendalian proses fermentasi yang berpengaruh terhadap tekstur dan volume produk. Selain itu, peserta juga diberikan pemahaman mengenai pentingnya penerapan sanitasi dan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam menghasilkan produk yang aman dan bermutu. Pada akhir kegiatan setiap kelompok berhasil menghasilkan roti manis dengan karakteristik tekstur lembut dan volume pengembangan yang baik sebagai produk contoh yang dapat direplikasi dalam usaha rumah tangga.

Peningkatan Pengetahuan Peserta

Peningkatan pengetahuan peserta dievaluasi melalui pre-test dan post-test yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa nilai rata-rata pre-test peserta sebesar 54,8%, kemudian meningkat menjadi 88,6% pada post-test. Dengan demikian terjadi peningkatan pengetahuan sebesar 33,8 poin atau sekitar 61,7% dibandingkan kondisi awal. Selain itu, tingkat pemahaman peserta mengenai bahan baku, proses fermentasi, sanitasi pangan, dan pengemasan produk meningkat dari kategori sedang menjadi baik sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2.

Peningkatan nilai post-test terutama disebabkan oleh pendekatan pembelajaran berbasis praktik (learning by doing) yang memungkinkan peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga langsung menerapkannya pada proses produksi. Demonstrasi yang dilakukan instruktur diikuti praktik berulang dalam kelompok kecil memberikan pengalaman belajar yang lebih mendalam sehingga peserta lebih mudah memahami fungsi bahan, teknik fermentasi, dan tahapan produksi roti. Diskusi interaktif selama praktik juga memberikan kesempatan kepada peserta untuk mengklarifikasi kesalahan yang ditemui sehingga memperkuat pemahaman konsep.

Tabel 2.

Perubahan tingkat pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta sebelum dan sesudah pelatihan

Parameter	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Nilai pengetahuan (rata-rata)	54,8%	88,6%
Pengetahuan bahan baku dan fungsinya	Rendah-Sedang	Baik
Pemahaman proses fermentasi	Rendah-Sedang	Baik
Keterampilan produksi roti*	Rendah	Baik
Kemampuan menghasilkan roti berkualitas*	Belum mampu	Mampu
Motivasi berwirausaha**	Sedang	Tinggi

Keterangan:

- * Penilaian keterampilan berdasarkan observasi tim pelaksana terhadap kemampuan peserta dalam penimbangan bahan, pengulenan, fermentasi, pembentukan adonan, dan pemanggangan.
- **Motivasi berwirausaha diukur menggunakan indikator partisipasi aktif selama pelatihan, minat mengembangkan usaha setelah pelatihan, kemampuan mengidentifikasi peluang usaha, serta komitmen peserta untuk menerapkan keterampilan yang telah diperoleh.

Penilaian motivasi tidak hanya didasarkan pada pengamatan umum, tetapi menggunakan indikator partisipasi aktif selama diskusi, antusiasme mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, kemampuan mengemukakan rencana usaha, dan kesediaan peserta untuk melanjutkan praktik secara mandiri setelah pelatihan. Sementara itu, keterampilan dinilai menggunakan lembar observasi terstruktur berdasarkan enam indikator keterampilan teknis yang diamati oleh tim pelaksana selama praktik berlangsung.

Peningkatan tersebut menunjukkan bahwa metode pelatihan yang mengombinasikan ceramah, demonstrasi, praktik langsung, dan diskusi interaktif efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai teknologi pengolahan roti. Metode pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*) memungkinkan peserta memperoleh pengalaman belajar yang lebih nyata sehingga konsep-konsep yang disampaikan dapat dipahami dan diaplikasikan secara langsung. Pengalaman praktik membantu peserta menghubungkan teori dengan kondisi riil di lapangan sehingga proses transfer pengetahuan menjadi lebih optimal.

Hasil kegiatan ini sejalan dengan penelitian Agustina et al. (2022) yang melaporkan bahwa pelatihan pembuatan roti mampu meningkatkan pengetahuan masyarakat mengenai teknik pengolahan pangan dan membuka peluang usaha baru berbasis rumah tangga. Demikian pula Fuadah et al. (2022) melaporkan bahwa pelatihan pembuatan roti bagi UMKM dan masyarakat sekitar kampus memberikan peningkatan pemahaman yang signifikan mengenai formulasi produk dan proses produksi. Amaro et al. (2022) juga menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik lebih efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta dibandingkan metode ceramah semata karena peserta memperoleh kesempatan untuk mengamati dan mempraktikkan secara langsung setiap tahapan proses produksi.



Gambar 2.
Pelatihan pembuatan roti

Sebagian besar peserta menyatakan baru mengetahui fungsi masing-masing bahan baku dalam pembuatan roti, seperti peran tepung terigu sebagai pembentuk gluten, ragi sebagai agen fermentasi, gula sebagai sumber nutrisi bagi ragi, serta lemak yang berperan dalam menghasilkan tekstur roti yang lebih lembut. Pemahaman tersebut menjadi modal penting dalam menghasilkan produk yang

konsisten dan berkualitas sehingga tujuan kegiatan untuk meningkatkan pengetahuan peserta dapat dikatakan telah tercapai dengan baik.

Peningkatan Keterampilan Produksi

Selain meningkatkan pengetahuan, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam proses produksi roti. Berdasarkan hasil observasi menggunakan lembar penilaian keterampilan yang mencakup ketepatan penimbangan bahan, teknik pengulenan, pengendalian fermentasi, pembentukan adonan, dan proses pemanggangan, seluruh peserta menunjukkan peningkatan kemampuan yang signifikan dibandingkan kondisi awal. Sebelum pelatihan sebagian besar peserta belum pernah melakukan proses produksi roti secara lengkap dan masih memiliki keterampilan yang rendah, sedangkan setelah pelatihan peserta mampu melaksanakan seluruh tahapan produksi secara mandiri dengan kategori baik sebagaimana ditunjukkan pada Tabel 2.

Produk roti yang dihasilkan menunjukkan karakteristik fisik yang baik berupa volume pengembangan optimal, tekstur lembut, dan pori-pori yang relatif seragam. Berdasarkan evaluasi deskriptif peserta, produk juga memiliki cita rasa yang dapat diterima sebagaimana dapat dilihat pada Tabel 3. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa proses fermentasi berlangsung secara optimal dan pembentukan gluten pada adonan berjalan dengan baik. Gluten yang terbentuk mampu menahan gas karbon dioksida hasil fermentasi ragi sehingga menghasilkan struktur roti yang mengembang dan bertekstur lembut.

Selama kegiatan praktik, setiap kelompok juga melakukan evaluasi sederhana terhadap produk roti yang dihasilkan berdasarkan karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa, dan penampilan sebagai bagian dari proses refleksi pembelajaran. Hasil evaluasi tersebut didiskusikan di dalam masing-masing kelompok untuk mengidentifikasi kelebihan dan kekurangan produk serta faktor-faktor yang memengaruhi mutu roti. Meskipun penilaian ini tidak dilakukan menggunakan uji organoleptik terstandar maupun dipresentasikan secara klasikal, kegiatan tersebut membantu peserta memahami hubungan antara proses pengolahan dengan karakteristik produk yang dihasilkan.

Berdasarkan penilaian deskriptif selama sesi evaluasi, mayoritas peserta menilai bahwa roti yang dihasilkan memiliki warna yang menarik, aroma khas roti segar, tekstur yang lembut, cita rasa yang disukai, dan penampilan yang baik. Penilaian ini dilakukan sebagai umpan balik terhadap hasil praktik peserta dan tidak dimaksudkan sebagai uji organoleptik laboratorium. Hasil tersebut menunjukkan bahwa peserta mampu menerapkan teknik pengolahan yang benar sehingga menghasilkan produk dengan karakteristik sensori yang dapat diterima.

Peningkatan keterampilan peserta juga terlihat dari kemampuan mereka dalam mengidentifikasi faktor-faktor yang dapat menyebabkan kegagalan produk, seperti fermentasi yang berlebihan, pengulenan yang kurang sempurna, maupun suhu pemanggangan yang tidak sesuai. Kemampuan tersebut menunjukkan bahwa peserta tidak hanya menguasai aspek prosedural, tetapi juga mulai memahami prinsip-prinsip dasar pengolahan roti yang berpengaruh terhadap mutu produk.

Hasil ini sejalan dengan penelitian Binardo dan Prasojo (2024) yang menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan roti mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam menghasilkan produk bakery yang lebih baik. Abdullah et al. (2025) juga melaporkan bahwa peningkatan kompetensi teknis pelaku UMKM melalui pelatihan dan penerapan teknologi tepat guna berkontribusi

terhadap peningkatan kualitas produk dan efisiensi proses produksi. Dengan demikian, tujuan kegiatan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam memproduksi roti yang berkualitas telah berhasil dicapai.

Dampak Pelatihan terhadap Potensi Kewirausahaan

Salah satu tujuan utama kegiatan ini adalah meningkatkan daya saing calon wirausaha dan pelaku UMKM melalui penguatan kapasitas sumber daya manusia. Daya saing usaha tidak hanya ditentukan oleh kemampuan memproduksi barang, tetapi juga oleh penguasaan teknologi, kualitas produk, kemampuan inovasi, serta strategi pemasaran yang diterapkan. Oleh karena itu, pelatihan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis produksi, tetapi juga memberikan pemahaman mengenai sanitasi pangan, pengemasan produk, perhitungan biaya produksi, dan strategi pemasaran.

Berdasarkan hasil observasi dan diskusi selama kegiatan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap peluang pengembangan usaha bakery. Hal ini terlihat dari banyaknya pertanyaan yang diajukan terkait variasi produk, penentuan harga jual, masa simpan produk, pengemasan yang menarik, serta strategi pemasaran melalui media sosial dan platform digital. Tingginya partisipasi peserta menunjukkan adanya peningkatan motivasi berwirausaha sebagaimana terlihat pada Tabel 2, di mana motivasi peserta meningkat dari kategori sedang menjadi tinggi setelah mengikuti pelatihan.

Peningkatan daya saing peserta juga tercermin dari kemampuan mereka menghasilkan produk roti yang memiliki mutu fisik yang baik dan layak dipasarkan. Keterampilan tersebut merupakan modal dasar yang penting dalam pengembangan usaha bakery skala rumah tangga. Menurut Susanti et al. (2018), peningkatan keterampilan produksi dan inovasi produk merupakan faktor utama yang menentukan keberhasilan pengembangan usaha roti skala kecil. Sementara itu, Abdullah et al. (2025) menegaskan bahwa peningkatan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan dapat meningkatkan kemampuan usaha dalam menghasilkan produk yang lebih kompetitif dan memiliki nilai tambah yang lebih tinggi.

Bagi kelompok pelaku UMKM, pelatihan pembuatan roti dapat memperluas usahanya, sedangkan bagi ibu rumah tangga, keterampilan pembuatan roti dapat menjadi alternatif sumber pendapatan tambahan bagi keluarga. Sementara bagi peserta remaja, pelatihan ini memberikan wawasan kewirausahaan sejak dini yang dapat mendorong munculnya usaha pangan kreatif di masa mendatang. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan aspek pengetahuan dan keterampilan teknis, tetapi juga berpotensi meningkatkan daya saing usaha peserta melalui kemampuan menghasilkan produk yang lebih berkualitas, aman, dan memiliki peluang pasar yang lebih luas.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan roti berhasil memperkuat kapasitas masyarakat dalam menguasai keterampilan produksi pangan sekaligus menumbuhkan kepercayaan diri untuk mengembangkan usaha berbasis bakery. Pendekatan pembelajaran yang mengintegrasikan penyampaian materi, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan terbukti mampu membangun pengalaman belajar yang aplikatif sehingga peserta tidak hanya memahami proses produksi, tetapi juga mampu menghasilkan produk yang layak dikembangkan sebagai peluang usaha. Ke depan,

keberlanjutan program perlu didukung melalui kemitraan antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pelaku UMKM dalam bentuk pendampingan usaha, inovasi produk, legalitas pangan, serta penguatan pemasaran digital agar dampak ekonomi masyarakat dapat terus berkembang secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. H., Khusna, D., & Mardiana, F. (2025). Peningkatan Kapasitas Dan Manajemen UKM Roti Melalui Penerapan Teknologi Tepat Guna Dan Produksi Halal. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 6(2), 1718-1724. <https://doi.org/10.46306/jabb.v6i2.1973>
- Adhamatika, A., Mardiyanto, M., Triardianto, D., Sucipto, A. (2022). Pelatihan Pembuatan Aneka Roti Manis dalam Kemasan Kepada Siswa SMK Sunan Drajat Jember. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi*, Vol.1, No.2, pp. 275-284. <https://journal.insankreasimedia.ac.id/index.php/IILPI>
- Afridal, M. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Roti Tanjong di Kecamatan Samalanga kabupaten Bireaun. *Jurnal S. Pertanian*, 1(3), 223 - 233. <https://media.neliti.com/media/publications/210812-strategi-pengembangan-usaha-roti-tanjong.pdf>
- Agustina, P., Basri, F., Isabela., Fahlepi, M.R. (2022). Pelatihan Membuat Roti Untuk Meningkatkan Ekonomi Keluarga Di Desa Kemlakagede. *Jurnal Al-Naqdu Kajian Keislaman*. Vol.03, No.02. <https://www.jurnal.iaicirebon.ac.id>
- Amaro, M., Widyastuti, S., Nazaruddin, N., Handayani, B. R. ., & Ariyana, M. D. (2022). Pelatihan Pengolahan Roti Dengan Bahan Tambahan Makanan Aman Untuk Menghasilkan Roti Lokal Bermutu. *Bakti Sekawan : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 1-7. <https://doi.org/10.35746/bakwan.v2i1.213>
- Amaruddin, H., Erdi, & DS, Y. (2025). Pemberdayaan UMKM Melalui Pemanfaatan Oven Listrik untuk Peningkatan Kualitas dan Kapasitas Produksi. *Journal of Community Development*, 6(2), 1248-1254. <https://doi.org/10.47134/comdev.v6i2.1901>
- Binardo, A.S, & Prasojo, B.W. (2024). Pengenalan Metode Tanpa Ulen Dalam Pembuatan Adonan Roti Di Umkm Varia Bakery Salatiga. *ASAWIKA: Media Sosialisasi Abdimas Widya Karya*, 9(02), 1-5. <https://doi.org/10.37832/asawika.v9i02.152>
- Badan Pusat Statistik (BPS) Bandung Barat. 2024. Kabupaten Bandung Barat dalam Angka. Volume XV. No. Katalog: 1102002.3217. <https://bandungbaratkab.bps.go.id/id/publication/2024/02/28/21c70582e9ce30f8a8494481/kabupaten-bandung-barat-dalam-angka-2024>
- Fuadah N, Umar S.A.H, Sarna S, Risnawaty A, RA. Murniati R, Widya W.W. (2022). Pelatihan Pembuatan Roti Untuk Umkm Dan Masyarakat Sekitar Kampus Universitas Sawerigading Makassar. Prosiding 6th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat. <http://jurnal.poliupg.ac.id/index.php/snp2m/article/view/4038>
- Kholis, N., Bondan Respati, S. M., Mustagfirin, M., Prasetyo, S., & Sarwono, E. (2024). Penerapan Teknologi Tepat Guna Untuk Meningkatkan Kapasitas Produksi Kue Tradisional Pada UMKM Di Desa Meteseh. *Abdi Masya*, 5(2), 157-165. <https://doi.org/10.52561/abdimasya.v5i2.413>
- Susanti, R.A., Herdiana, Y., Priatna, H. (2018). Pengembangan Usaha Roti Di Kota Dan Kabupaten Bandung. *Abdimas Dewantara, Universitas Sarjanawiyata Tamansiswa*, Vol 1 (1): 87-97.

<https://jurnal.ustjogja.ac.id/index.php/abdimasdewantara/article/view/2281/4121>

Prasetyo, A.E.W., Khorini'mah, S.M., Wiguna, M.A., Fauziah, A.N. (2023). Pemberdayaan Usaha Masyarakat Melalui Pelatihan Pembuatan Roti Manis Dan Roti Gembong Di Padukuhan Blekik. *Abdimasku*, Vol. 6 (2), 568-578.

<https://doi.org/10.33633/ja.v6i2.1121>