

## PELATIHAN USAHA PEMBUATAN ROTI “NGAWI BAKERY” UNTUK MENINGKATKAN UMKM DI KELURAHAN SAGULUNG KOTA KECAMATAN SAGULUNG, KOTA BATAM

*Bread Making Business Training "Ngawi Bakery" to Improve  
UMKM in Sagulung village, Sagulung district, Batam City*

**Suswanto Ismadi Megah S.**

Universitas Riau Kepulauan, Batam, Indonesia  
e-mail: [megah76@yahoo.co.id](mailto:megah76@yahoo.co.id)

**Tri Artanto**

Universitas Riau Kepulauan, Batam, Indonesia  
e-mail: [triartanto74@gmail.com](mailto:triartanto74@gmail.com)

**Sri Sugiharti**

Universitas Riau Kepulauan, Batam, Indonesia  
e-mail: [srisugihartiwismono@gmail.com](mailto:srisugihartiwismono@gmail.com)

**Dwi Afni Maileni**

Universitas Riau Kepulauan, Batam, Indonesia  
e-mail: [dwi.afni.maileni@gmail.com](mailto:dwi.afni.maileni@gmail.com)

### **Abstract**

*Small and medium enterprises managed by Mr. Parno, a 2nd grade elementary school graduate, are something extraordinary, because with a very minimal educational background but are able to provide jobs for many people. In this PKM activity, input is provided on how this UMKM business can grow rapidly. Home-based bread businesses that are managed by bringing the Brand Image from their hometown, namely Ngawi Regency, East Java, are able to compete in big cities like Batam. With the name "Ngawi Bakery". However, the obstacles experienced by the bread entrepreneur, Mr. Parno, for example, business capital to develop bread, by looking for credit cannot be done, but the presence of Community Service activities (PKM) from the University of Riau Islands provides input by making bread design banners, advertisements, and by sponsoring films made by academics from the University of Riau Islands (UNRIKA), in addition, halal permits and certification have also been made. The purpose of the community service activities carried out during the PKM period is to help the bread company "Ngawi Bakery" in expanding its marketing area by creating new marketing methods through social media and helping other marketing activities such as providing banners and involving local youth to participate in increasing sustainable economic activities. Thus, the Ngawi Bakery Bakery business can grow and help the economy of local residents by absorbing labor,*

*thereby improving the economy of residents around the Sagulung Kota sub-district, Sagulung District, Batam City.*

**Keywords**—*Training, bread making, micro, small and medium enterprises*

## 1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) di Kota Batam, yang didirikan oleh Bapak Parno asal Ngawi. Beliau meskipun hanya mampu bersekolah sampai kelas 2 SD, namun dengan kegigihan merantau mampu membuat usaha pabrik Roti dengan membawa *brand* nama daerah asalnya yaitu Ngawi. Dengan mantap beliau dengan nama produksi rotinya. Usaha roti tersebut juga sudah menadapatkan izin Halal dari MUI.

Menurut Wibowo (2009) roti atau kue merupakan hasil proses tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang.

Bapak Parno menjalankan usaha pembuatan roti sejak tahun 2018. Pengalaman membuat roti didapat dari pengalaman kerja selama lebih dari 20 tahun di Bandung. Pengalaman di proses produksi roti menjadi motivasi untuk mendirikan usaha sendiri. Modal awal yang terbatas digunakan membeli peralatan kerja skala rumah tangga seperti mixer, oven dan lain-lain. Usaha ini dijalankan di rumah sendiri. Usaha Bapak Parno saat ini memproduksi jenis roti tawar dan roti kecil. Berbagai varian rasa roti dijual sebesar Rp. 3.000,- untuk ukuran kecil dan Rp. 6.000,- untuk ukuran besar. Setiap hari rata-rata mengolah  $\pm 5$  kg bahan roti (tepung). Hasil produksi dipasarkan di pasar tradisional, toko dan warung yang telah menjadi pelanggannya. Semua aktivitas usaha dilakukan sendiri oleh Bapak Parno beserta karyawan sebanyak 14 orang. Sistem manajemen usaha terutama terkait dengan masalah keuangan, masih belum dijalankan. Omset penjualan perbulan rata-rata usaha ini berkisar 3-4 juta. Peluang pasar masih terbuka lebar terutama pasokan untuk pasar tradisional. Hal ini terlihat pada rutinitas pengiriman hasil produksi yang dilakukan setiap hari karena pengiriman  $\pm 10$  -15 roti berbagai varian rasa selalu habis terjual oleh para pengecernya. Dari segi besar kecil usaha maka Bapak Parno termasuk masih usaha kecil dalam industri pembautan Roti.

Menurut Sriyadi dan, Ikhsan, J. (2021) Industri adalah kegiatan ekonomi yang mengolah bahan mentah, bahan baku, barang setengah jadi, dan atau barang jadi menjadi barang dengan nilai yang lebih tinggi untuk penggunaannya, termasuk kegiatan rancang bangunan dan perekayasaan industri. Kelompok industri adalah bagian-bagian utama kegiatan industri, yakni kelompok industri hulu atau juga disebut kelompok industri dasar, kelompok industri hilir, dan kelompok industri kecil. Sedangkan cabang industri merupakan bagian suatu kelompok industri yang mempunyai ciri umum sama dalam proses produksi secara mikro. Industri mempunyai pengertian sebagai kumpulan dari perusahaan-perusahaan yang menghasilkan barang-barang homogen, atau barang-barang yang mempunyai sifat saling mengganti dengan erat. Secara pembentukan harta yaitu cenderung bersifat makro adalah kegiatan ekonomi yang menciptakan nilai tambah dan secara garis besar dibagi menjadi dua bagian yaitu industri penghasil barang dan industri penghasil jasa. Badan pusat statistik (2017) mengelompokan besar atau kecilnya suatu industri berdasarkan pada banyaknya jumlah tenaga kerja yang dimiliki. Dalam hal ini sektor industri

pengolahan dibagi menjadi empat kelompok industri berdasarkan jumlah tenaga kerja yaitu:

- a. Industri besar, memiliki jumlah tenaga kerja lebih dari 100 orang
- b. Industri sedang, memiliki jumlah tenaga kerja antara 20-99 orang
- c. Industri kecil, memiliki jumlah tenaga kerja antara 5-19 orang
- d. Industri rumah tangga, memiliki jumlah tenaga kerja antara 1-4 orang

Melihat potensi di atas, maka civitas akademika UNRIKA dengan Program Kemitraan Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan produktivitas Kelompok Usaha Mikro Roti dan Kue yang ada di Kelurahan Sagulung kota yang merupakan Kelurahan yang berada di Kota Batam.

Permasalahan yang muncul adalah, pemasaran dari usaha pabrik roti rumahan tersebut kurang meluas. Dulunya pemasaran roti dimasukan ke warung-warung yang berada di Kelurahan dan juga kantin pabrik yang berada di sekitaran Kelurahan Sagulung Kota. Namun sekarang roti-roti tersebut pemasarannya hanya sebatas kantin yang ada di pabrik.

Oleh karena itu peningkatan UMKM sangat diperlukan untuk memperluas pemasaran pabrik roti rumahan ini. Dengan seperti ini usaha rumahan pabrik roti dapat berkembang dan membantu perekonomian warga sekitar yang mau ikut bekerja sama dengan pabrik roti rumahan tersebut.

Permasalahan yang muncul dan Solusi yang sudah dilaksanakan:

1. Permasalahan:

Pemasaran dari usaha pabrik roti rumahan "Ngawi Bakery" kurang meluas. Dulunya pemasaran roti dimasukan ke warung-warung yang berada di Kelurahan dan juga kantin pabrik yang berada di sekitaran Kelurahan Sagulung kota.

Solusi:

Dalam pemasaran dan promosi diperluas dengan menggunakan teknologi yaitu media social seperti Whatsapp, Instagram, Facebook, dan mempromosikan ke teman-teman mahasiswa dan dosen disekitar Universitas Riau Kepulauan, dan sekarang roti-roti tersebut pemasarannya bukan sebatas kantin yang ada di pabrik tetapi sampai keluar pabrik di sekitar Mukakuning.

2. Permasalahan:

Dalam rasa dulu roti "Ngawi Bakery" hanya ada 5 rasa saja yaitu mocca, keju, coklat, pisang dan nanas.

Solusi:

Meningkatkan inovasi rasa "Ngawi Bakery" yang tadinya hanya ada 5 rasa menjadi 10 rasa varian yaitu: Sosis, pisang, coklat, keju spring, mocca, coklat, krem keju, blueberry, strawberry, dan nanas, dengan menambah aneka rasa di roti "Ngawi Bakery" supaya peningkatan pendapatan ibu-ibu PKK dalam memproduksi roti "Ngawi Bakery" lebih meningkat dan rotinya lebih bervariasi dan lebih banyak peminatnya.

3. Permasalahan:

Dalam kemasan dulu, roti "Ngawi Bakery" hanya dikemas dengan plastik polos tanpa ada tulisan nama merk, nama rasa setiap roti dan komposisi di setiap kemasan.

**Solusi:**

Kemasan roti “Ngawi Bakery” sekarang lebih menarik, bukan hanya menarik, tapi tulisan roti “Ngawi Bakery” nya pun ditampilkan, tertulis juga nama rasa setiap kemasan agar orang yang membelinya lebih mudah mengetahui rasa roti yang dibelinya, dan diluar kemasan juga tertera komposisi setiap rotinya, sehingga masyarakat lebih yakin dan aman akan komposisi roti yang mereka beli untuk dikonsumsi setiap hari.

**2. METODE**

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan dibarengi dengan kegiatan PKM di Kelurahan Sagulung Kota Kecamatan Sagulung Kota Batam, berikut tahapan / langkah-langkah kegiatan program PKM dapat dilihat berdasarkan tabel berikut:

**Tabel 1. Kegiatan Program PKM**

<b>Tahap Persiapan</b>	
Pra-Survei	Identifikasi permasalahan & kebutuhan mitra (permasalahan spesifik yang dialami mitra) Industri Roti Rumahan “Ngawi Bakery”
Pembentukan Tim PKM	Pembentukan Tim (Dosen dan Mahasiswa) disesuaikan dengan jenis kepakaran untuk menyelesaikan permasalahan Mitra
Pembuatan Proposal	Pembuatan proposal untuk menawarkan solusi permasalahan & penyediaan dana dalam pelaksanaan solusi bagi Mitra
Koordinasi Tim & Mitra	Observasi, Wawancara dan melaksanakan Perencanaan pelaksanaan program dalam pembuatan Roti Rumahan “Ngawi Bakery”
Pembelanjaan, Persiapan Alat dan Kemasan Roti “Ngawi Bakery”	Membeli bahan baku dengan kualitas terbaik di toko bahan kue, dan penyediaan alat-alat untuk pembuatan dan kemasan roti “Ngawi Bakery”
<b>Tahap Pelaksanaan</b>	
<b>(Kegiatan Dilaksanakan di Lokasi Mitra)</b>	
Proses Pembuatan Roti “Ngawi Bakery”	<p>Dilaksanakan dalam 2-3 Minggu selama Kegiatan PKM, proses pembuatan roti “Ngawi Bakery” sebagai berikut:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Penimbangan Penimbangan bahan sesuai dengan kebutuhan produksi</li> <li>2. Pencampuran Bahan kemudian dicampurkan dengan semua bahan yang telah disediakan</li> <li>3. Pembentukan Adonan di diamkan selama beberapa menit, lalu adonan dipotong dan ditimbang, kemudian di bentuk sesuai dengan varian rasa dan diberi isian</li> </ol>

	<p>4. Pengembangan Adonan didiamkan selama 2 jam untuk proses pengembangan</p> <p>5. Pembakaran Proses pembakaran ke dalam oven selama <math>\pm</math> 10-12 menit dengan suhu 220 °C.</p>
Melaksanakan Uji Coba Sebelum Menghasilkan Cita Rasa Baru	Sebelum dikemasi Roti di uji coba terlebih dahulu, takutnya roti yang di buat dengan aneka rasa seperti keju pisang, sosis pisang, coklat, mocca, krem keju, blueberry, strawberry, dan nanas kurang enak, roti terlalu matang (hangus) dan kurang ada rasa sehingga dapat mengurangi cita rasa roti itu sendiri.
Memberi Kemasan Yang Menarik	Roti yang sudah matang diamkan terlebih dahulu agar dingin lalu dikemas dengan plastik untuk kemasan roti. Untuk kemasan yang tadinya hanya dikemas plastik polos sekarang kemasan plastiknya diberi gambar yang menarik dan tertuliskan aneka rasa diluar kemasan plastiknya sehingga kemasan lebih menarik dan mengetahui rasa dari setiap roti

### Tahap Akhir

	<p><b>Pemasaran dan Promosi</b></p>
Pemasaran dan Promosi	<p>Pemasaran: Pemasaran dilakukan melalui media Whatsapp dan Instagram serta dimasukkan ke kantin sekolah-sekolah maupun pabrik-pabrik kota Batam, Koperasi dan Warung-warung di sekitar Kelurahan Sagulung.</p> <p>Promosi : Dilakukan dengan mempromosikan menjajakan dagangan roti "Ngawi Bakery" ke mahasiswa-mahasiswa, dosen UNRIKA</p>

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian kepada masyarakat berupa:

- Pada awal pemasaran tidak melalui teknologi dengan adanya kami sebagai kegiatan dosen dan mahasiswa PKM Universitas Riau Kepulauan di Kelurahan Sagulung, kami membantu pemasaran yang sudah ada dengan memanfaatkan teknologi melalui social media dari segi pemasaran agar lebih meningkatkan minat konsumen dan menambah relasi pemasaran.
- Pelaku UMKM mendapatkan penghasilan meningkat dari hasil sebelumnya RP. 3.000.000 per bulan meningkat setelah mahasiswa membantu pemasaran menjadi Rp. 3.800,000 per bulan.
- Membantu kebutuhan pemasaran secara langsung dengan membantu dari segi atribut yang dipakai dari barang seadanya namun efisien dan

- berguna.
- d. Membantu melegalkan pelaku UMKM dari segi produksi dengan cara mengesahkan dari segi tes Dinas Kesehatan Pangan Industri Rumah Tangga.



**Gambar 1.** Varian Roti Ngawi Bakery



**Gambar 2.** Persiapan produksi

#### 4. KESIMPULAN

Setelah dilaksanakannya kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di Kelurahan Sagulung Kota Kecamatan Sagulung Kota Batam, maka dapat disimpulkan:

1. Membantu pemasaran produksi Ngawi Bakery yang sudah lama berdiri yang memiliki kendala dari segi pemasaran.
2. Membuat pemasaran baru sesuai dengan teknologi dengan cara pemasaran Ngawi Bakery dengan menggunakan media sosial seperti Whatsapp dan juga pembuatan Film di youtube. Serta penyediaan alat untuk melakukan pemasaran di pasar tradisional yaitu penyediaan banner.
3. Membuat kewirausahaan baru untuk warga sekitar pabrik roti yang dapat meningkatkan penghasilan tambahan untuk wilayahnya selama pandemi.
4. Meningkatkan inovasi rasa dan kemasan Ngawi Bakery untuk meningkatkan pendapatan.



## 5. SARAN

Kegiatan Pengabdian ada untuk meningkatkan pemasaran produksi roti yang lebih baik tentunya di Kelola baik produksi, pemasaran dan keuangan dengan lebih baik lagi. Universitas Riau kepulauan yang terlibat dalam kegiatan perlu terus ditingkatkan karena atas dukungan dari Pimpinan Fakultas dalam mendukung kegiatan ini. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP) Universitas Riau Kepulauan dalam hal ini dilakukan oleh Dosen prodi Pendidikan Bahasa Inggris.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Bapak Parno pemilik Ngawi Bakery atas dukungan dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini. Tim pengabdian juga mengapresiasi program pelatihan pembuatan Roti di Ngawi Bakery yang telah mempertalikan tim pengabdian untuk saling berkolaborasi. Tentunya ucapan terimakasih yang besar kami sampaikan kepada seluruh pihak terkait bersedia untuk menerima dan membantu tim pengabdian untuk berbagi ilmu, dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Budiharso, Teguh. (2006). *Panduan Lengkap Penulisan Karya Ilmiah*. Yogyakarta: Gala Ilmu.
- Ekarina. (2020). Lima Tips Evaluasi Kinerja Bisnis UMKM di Masa Pandemi. (Online). <https://katadata.co.id/ekarina/berita/5f6d4a0edb2ab/lima-tips-evaluasi-kinerja-bisnis-umkm-di-masa-pandemi>. Diunggah Tanggal 25 September 2020.
- Qiram, Ikhwani (2018) PKM Kelompok Usaha Roti dan Kue: Optimalisasi Produk dan Proses Produksi Berbasis Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna di Desa Pesucen dan Desa Kalipuro Kecamatan Kalipuro Kabupaten Banyuwangi Provinsi Jawa Timur. *Jati Emas (Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat)* Vol. 2 No. 2 Oktober 2018 – e. ISSN: 2550-0821
- Sriyadi dan, Ikhsan, J. (2021) Pendampingan PKM Industri Roti Dalam Peningkatan Produksi Webinar Abdimas 4 - 2021: Inovasi Teknologi Tepat Guna dan Model Peningkatan Kapasitas Masyarakat Era Covid-19. DOI: 10.18196/ppm.44.749
- Wibowo, D. (2009), Laporan Magang Di Perusahaan Roti Milano Surakarta (Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang), Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta Wikipedia. (2020). Sagulung, Padalarang, Bandung Barat. (Online). Tersedia: [https://id.wikipedia.org/wiki/Sagulung,\\_Padalarang,\\_Bandung\\_Barat](https://id.wikipedia.org/wiki/Sagulung,_Padalarang,_Bandung_Barat). Diunggah: Tanggal 10 Agustus 2020.
- UU Nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional UU Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen.

