

# PENERAPAN IPTEK PADA USAHA KECIL ROTI BAKAR

**Muhammad Khumaedi, Budiarmo Eko, Rusiyanto**

Program studi Pendidikan Teknik Mesin, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang  
Email: Muhammad\_khumaedi@email.unnes.ac.id

**Abstract.** *The target of this devotion is to make the enterprise of toast bread “Maju Terus Jaya” helps making the milling machine of toast bread dough that has quality. And for the “Ivan” toast bread enterprise is uploading the advertisement on the internet in order to be better known by the society surrounding Sampangan, Semarang and making the packaging of toast bread wrapper. Method to resolve the problem is using several ways that supporting one and the others and adapted with the steps that will be done. The steps of the method as follows: counseling, demonstrations, training, making an advertisement and mentoring. The results of this activity to the enterprise of toast bread “Maju Terus Jaya” is the manufacture of a dough milling machine that produces qualified toast bread with the inside structure that more subtle, chewy, and soft. And for the enterprise of toast bread “Ivan” has been successfully created an advertisement that is uploaded on the internet and making the packaging of toast bread wrapper more attractive. The impact of the results of activity that done is the production of toast bread that is sold being able to increase so that the net profit of the enterprise of toast bread “Maju Terus Jaya” and the selling of toast bread “Ivan” increases.*

**Keywords:** *small enterprise, toast bread, milling machine, increasing, quality*

**Abstrak.** Target dari kegiatan pengabdian ini untuk usaha pembuatan roti bakar “Maju Terus Jaya” membantu membuat mesin penggiling adonan roti yang hasil rotinya berkualitas. Sedangkan untuk usaha penjualan roti bakar “Ivan” adalah mengunggah iklan di internet agar lebih dikenal masyarakat sekitar Sampangan Semarang dan membuat kemasan pembungkus roti bakar. Metode untuk menyelesaikan permasalahan menggunakan berbagai cara yang saling mendukung antara satu dengan lainnya disesuaikan dengan langkah langkah kegiatan yang akan dilakukan. Adapun langkah langkah metodenya sebagai berikut: penyuluhan, demonstrasi, pelatihan, pembuatan iklan dan pendampingan. Hasil kegiatan ini untuk usaha roti bakar “Maju Terus Jaya” adalah terciptanya mesin penggiling adonan yang menghasilkan roti bakar berkualitas yang struktur bagian dalamnya lebih halus, kenyal, dan lembut. Sedangkan untuk usaha penjualan roti bakar “Ivan” telah berhasil dibuatkan iklan yang diunggah di internet dan pembuatan kemasan pembungkus roti bakar yang lebih menarik. Dampak dari hasil kegiatan yang dilakukan adalah produksi roti yang dijual semakin meningkat, sehingga laba bersih usaha roti bakar “Maju Terus Jaya” dan penjualan roti bakar “Ivan” bertambah.

**Kata kunci:** usaha kecil, roti bakar, mesin penggiling, meningkatkan, kualitas

## PENDAHULUAN

Roti bakar sangat disukai oleh masyarakat Indonesia, umumnya digunakan sebagai makanan ‘selingan’ dan cemilan pengantar minum teh pada sore dan malam hari. Banyaknya masyarakat yang menyukai roti bakar, karena rasa dan isinya bisa divariasikan, sehingga

dapat dihasilkan roti bakar yang sesuai dengan selera masing-masing orang dengan berbagai rasa, seperti: straw beri, blue beri, nanas, durian, coklat/misis, keju, kacang beserta campuran kombinasi lainnya.

Mengingat pentingnya roti bakar yang dapat dipergunakan sebagai sebagai bahan utamanya. Setelah melalui survei di lapangan di dapatkan mitra I usaha pembuatan bahan roti

bakar “Maju Terus Jaya” yang dimiliki Bapak Abu Darin dan mitra II adalah usaha penjualan roti bakar “Ivan” yang dimiliki Bapak Ivan.

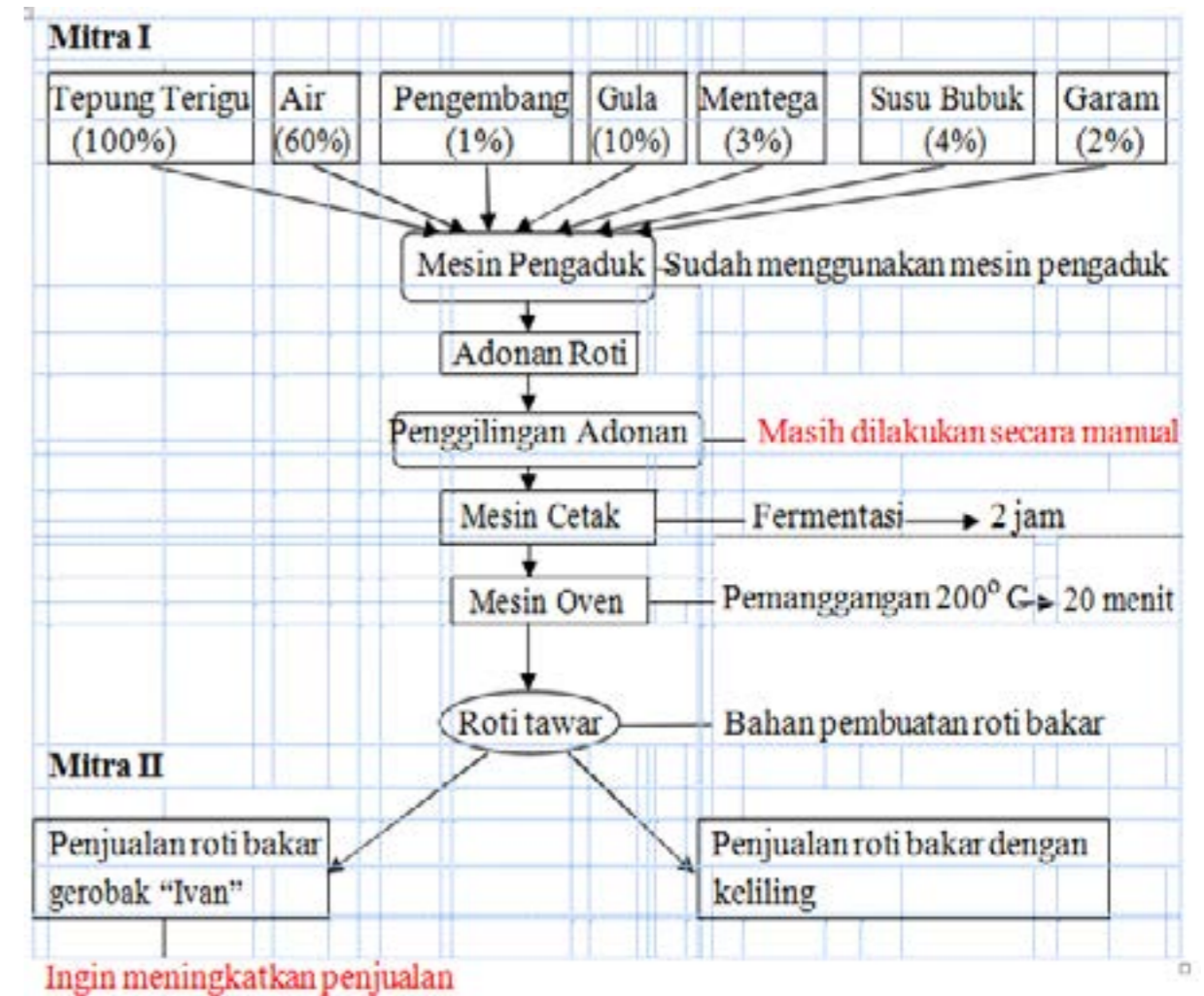
Usaha kecil pembuatan bahan roti bakar usaha “Maju Terus Jaya” berlokasi di Jalan Talang Sendang I, RT 01, RW 02, Kelurahan Benda Duwur Kecamatan Gajah Mungkur Kodya Semarang. Usaha ini letaknya sekitar 200m di belakang pasar Sampangan Semarang. Usaha “Maju Terus Jaya” menghasilkan roti tawar yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan roti bakar. Bahan roti tawar ini kemudian di distribusikan ke berbagai tempat yang menjadi cabang tempat penjualan roti bakar. Cabang cabang roti bakar ini menggunakan gerobak sebagai sarana tempat penjualannya. Sudah ada 20 gerobak sebagai tempat penjualan roti bakar yang tersebar di berbagai tempat yang ada di Semarang, Ungaran, dan Demak. Disamping itu juga ada sekitar 15 usaha roti bakar yang menjualnya dengan berkeliling menggunakan gerobak kecil atau sepeda motor yang mengambil bahan roti tawarnya dari usaha kecil “Maju Terus Jaya”. Setiap hari sehabis pembuatan roti tawar sekitar jam 13.00 pemilik usaha “Maju Terus Jaya” akan mendistribusikan produknya ke berbagai penjualan roti bakar di berbagai cabangnya dan untuk usaha roti bakar yang dijual keliling mengambilnya secara langsung dari tempat usaha.

Dari hasil survei dan wawancara dengan mitra I pemilik usaha roti bakar “Maju Terus Jaya”, yaitu Bapak Abu Darin diketahui bahwa untuk memproduksi roti tawar sebagai bahan untuk pembuatan roti bakar setiap harinya dibutuhkan 6 karung tepung terigu yang berat seluruhnya 150 kg, 12 kg mentega, 0,5 kg garam dan pengembang secukupnya. Dari bahan-bahan tersebut dapat dihasilkan sekitar 905 sampai 920 potong roti tawar. Hasil roti tawar produk yang dihasilkan tersebut kemudian dijual tiap potongnya Rp. 3.300, sehingga dari penjualan tersebut didapatkan uang sekitar Rp.2.986.500 sampai Rp. 3.036.000. Setelah dikurangi pembelian bahan baku, pembayaran karyawan, dan transportasi,

laba bersih yang didapatkan usaha roti bakar “Maju Terus Jaya” setiap harinya adalah berkisar antara Rp. 350.000 sampai Rp. 400.000.

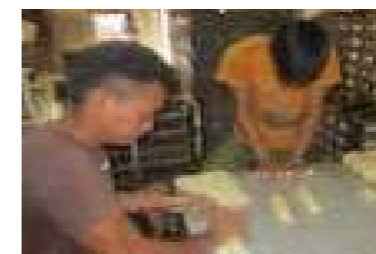
Sedangkan berdasarkan wawancara dengan mitra II penjual roti bakar “Ivan” yaitu Bapak Ivan yang merupakan salah satu usaha penjualan roti bakar yang menggunakan produk usaha “Maju Terus Jaya” yang membuka usaha penjualan roti bakarnya tepat di depan pasar Sampangan Semarang diketahui bahwa setiap harinya dapat dijual sekitar 20-25 potong roti bakar dengan berbagai variasi rasa, seperti: strawberi, blue beri, nanas, durian, coklat, keju, kacang beserta campuran lainnya. Harga perpotong roti bakar yang paling murah adalah dengan isi straw beri, blue beri, nanas, dan campurannya yaitu sebesar Rp. 8.000, sedangkan yang paling mahal adalah apabila isinya keju saja, yaitu sebesar Rp.13.000. Dari penjualan roti tersebut setiap harinya bisa mendapatkan uang antara Rp. 190.000 sampai Rp. 250.000, setelah dikurangi pembelian bahan roti tawar dan isi roti bakar, maka laba bersih yang didapat penjual roti bakar “Ivan” setiap harinya adalah berkisar dari Rp. 60.000 sampai Rp. 80.000.

Untuk mendapatkan gambaran tentang alur proses pembuatan bahan sampai dengan pendistribusian produk dan penjualan yang ada pada mitra I usaha “Maju Terus Jaya” dan mitra II penjualan roti bakar “Ivan” dapat dilihat pada Gambar 1 di bawah ini.



Gambar 1. Alur Proses Pembuatan Bahan dan Penjualan Roti Bakar Pada Mitra I dan

Berdasarkan bagan alur pada Gambar 1, nampak bahwa pada usaha pembuatan roti “Maju Terus Jaya” penggilingannya masih dilakukan secara manual (lihat Gambar 2). Menurut pemilik usaha akibat penggilingan adonan yang masih manual ini menyebabkan adonan lembek kurang kenyal, kurang padat, tidak lembut, dan waktu penggilingan menjadi lama, sehingga roti bakar yang dihasilkan struktur bagian dalamnya kasar dan berongga (berlubang lubang).



Gambar 2. Penggilingan Adonan yang Masih Dilakukan Secara Manual

Keinginan dari mitra I Bapak Abu Darin adalah meningkatkan produksi dengan minta dibuatkan mesin penggiling adonan, supaya hasil penggilingan adonannya menjadi lembut, padat, kenyal dan waktu penggilingan menjadi lebih cepat, sehingga struktur bagian dalam roti lebih halus, mengingat setiap harinya sampai dilakukan enam tahap penggilingan. Juga dari pihak mitra I Bapak Abu Darin meminta supaya penggerak mesin penggilingnya suaranya tidak berisik, mengingat lokasi usaha di lingkungan pemukiman.

Selama ini penjualan roti bakar “Ivan” yang setiap harinya dibuka dari jam 17.00 sampai 22.00 telah dapat menghasilkan laba bersih sekitar Rp. 60.000 sampai Rp. 80.000. Keluhan dari Bapak Ivan adalah dengan pendapatan bersih sebesar itu hanya dapat dipergunakan untuk makan dan kebutuhan sehari-hari, sekarang semua mahal, sehingga tidak dapat menyisihkan uang untuk ditabung.

Pendapatan yang kurang itu dapat disebabkan oleh beberapa hal, seperti: kurangnya promosi, dan juga akibat kemasan kotak pembungkus roti bakar yang tidak menarik, karena hanya monoton tidak ada tulisannya (lihat Gambar 3).



**Gambar 3. Kemasan Kotak Pembungkus**

Roti Bakar yang Tidak Menarik Keinginan dari mitra II Bapak Ivan adalah untuk meningkatkan manajemennya, yaitu bagaimana agar penjualan roti bakarnya meningkat. Juga Bapak Ivan meminta supaya kemasan kotak pembungkus roti bakarnya disempurnakan agar dapat menarik konsumen.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra I dan mitra II pada kegiatan penerapan Ipteks bagi masyarakat (IbM) seperti yang dijelaskan di atas. Untuk mitra I maka tim pengabdian melakukan kegiatan perancangan produk untuk pembuatannya. Karena pada hakikatnya suatu benda teknik merupakan hasil karya keteknikan, yaitu hasil perancangan, pembuatan dan kegiatan teknik lainnya yang terkait (Harsokusumo, 1999: 3).

Seperti telah dijelaskan sebelumnya bahwa pada usaha pembuatan roti "Maju Terus Jaya" menunjukkan diantara alat dan mesin yang digunakan untuk produksi, alat untuk penggiling adonan roti adalah yang paling 'sederhana', sebab untuk penggilingannya masih dengan tangan (manual), sehingga produktifitas 'rendah'. Dari kenyataan ini perlu kiranya pemikiran untuk merancang dan membuat penggiling yang bisa bekerja lebih produktif dengan menggunakan penggerak motor listrik. Penggunaan motor listrik sebagai penggerak adalah sangat sesuai, karena motor listrik dapat mencatu daya gerak bagi semua jenis peralatan yang dipergunakan

di rumah, kantor dan pabrik (Fitzgerald, A.E. et al., 1992: 515). Dengan penggerak motor listrik, maka penggilingan adonan dapat secara otomatis dilakukan oleh poros yang berputar secara mekanis, hal ini dapat terjadi karena motor listrik adalah mesin yang berfungsi mengubah energi listrik menjadi tenaga mekanis (Lister, 1988: 97). Penggunaan motor listrik sebesar 3/4 pk (550 watt) ini juga akan menyebabkan suara yang ditimbulkan halus, tidak berisik, sehingga tidak mengganggu lingkungan dimana usaha pembuatan roti "Maju Terus Jaya" berada.

Untuk menanggulangi permasalahan mitra II tim pengabdian membuat iklan dengan diberi warna menarik (International Labour Office 1989: 150). Tim pengabdian akan mengunggah/up load iklan tersebut di internet untuk mengiklankan usaha penjualan roti bakar "Ivan", selain itu tim akan memperbaiki kemasan kotak pembungkus roti bakar agar dapat menjadi lebih menarik konsumen.

#### **METODE PELAKSANAAN**

Untuk mewujudkan program kegiatan penerapan Ipteks bagi Masyarakat ini agar dapat efektif, maka metode pelaksanaannya dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai cara yang saling mendukung antara satu dengan lainnya disesuaikan dengan langkah langkah kegiatan yang akan dilakukan. Adapun langkah langkah metodenya sebagai berikut:

##### **1. Penyuluhan**

Penyuluhan digunakan untuk mensosialisasikan maksud dan tujuan kegiatan penerapan Iptek serta manfaatnya. Penyuluhan yang dilakukan juga dalam rangka untuk mendapatkan masukan dari mitra untuk bagaimana sebaiknya kegiatan dilakukan agar efektif. Dengan cara seperti ini kegiatan yang dilakukan bukan hanya melulu kemauan tim, melainkan juga mitra turut berperan dalam kegiatan yang dilakukan. Dengan cara demikian para mitra kegiatan akan lebih berantusias di dalam pelaksanaan kegiatan.

##### **2. Demonstrasi**

Demonstrasi dipergunakan untuk memperlihatkan penggunaan mesin penggiling adonan yang dibuat tim pelaksana kepada mitra I. Disini tim pelaksana menjelaskan secara rinci satu persatu bagaimana menjalankan mesin penggiling adonan.

##### **3. Pelatihan**

Pelatihan adalah merupakan salah satu cara yang efektif untuk dapat menguasai kompetensi, termasuk dalam hal ini adalah kemampuan untuk mengoperasikan mesin penggiling dan perawatannya, hal ini sesuai dengan pendapat Marzuki (2010: 89) yang menyatakan bahwa salah satu cara untuk melakukan perubahan tingkah laku dan kompetensi adalah dengan pemberian pelatihan. Atas dasar demikian pelatihan yang dilakukan setelah adanya demonstrasi akan lebih memudahkan penguasaan keterampilan pekerja yang menangani mesin penggiling pada mitra I.

##### **4. Pembuatan Iklan**

Untuk meningkatkan penjualan pada mitra II penjual roti bakar "Ivan" dilakukan dengan berbagai cara, yaitu dengan pembuatan iklan dan perbaikan kemasan roti bakar. Pengunggahan/up load iklan di internet dilakukan dalam rangka untuk menarik pembeli roti bakar yang ada di sekitar Sampangan Semarang. Disamping itu agar menarik konsumen, tim akan memperbaiki kemasan kotak pembungkus roti bakar.

##### **5. Pendampingan**

Selama kegiatan tim akan mendampingi mitra I dan mitra II sampai kedua mitra akan dapat mandiri di dalam pembuatan dan penjualan roti bakar. Atas dasar demikian setelah kegiatan mitra I dapat meningkatkan pembuatan roti tawarnya, karena dengan menggunakan mesin penggiling yang dihasilkan dari kegiatan ini, maka penggilingan adonan akan menjadi lebih cepat, juga adonannya lebih padat, sehingga roti yang dihasilkan dalamnya tidak banyak berongga, akan lebih menarik konsumen.

Demikian juga diharapkan setelah pendampingan mitra II akan dapat menjual roti bakarnya lebih banyak dari pada saat sekarang. Dengan demikian pendapatan laba bersih kedua mitra akan lebih baik, sehingga kesejahteraannya meningkat.

Pembuatan mesin penggiling adonan dilakukan di ruang praktik permesinan dan las yang ada di Jurusan Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. Ruang praktik permesinan yang ada di Jurusan Teknik Mesin mempunyai 13 mesin bubut, 2 mesin skrap, 7 mesin frais, 2 mesin gerenda, 2 mesin gergaji, dan 2 mesin bor. Mesin yang ada di ruang praktik permesinan dilihat dari gerak utamanya dapat dibedakan menjadi dua gerakan, yaitu mesin dengan gerakan utama melingkar, yang termasuk mesin ini: mesin bubut, mesin bor, mesin frais, mesin gerenda dan mesin gergaji bundar, sedangkan mesin dengan gerak utama lurus, yaitu: mesin skrap, dan mesin gergaji lurus (Schonmetz dkk, 1985: 6). Untuk yang ada di ruang praktik pengelasan ada sekitar 17 mesin las beserta peralatannya, yang fungsi utamanya adalah untuk menyambung dan memotong. Dengan dimilikinya berbagai mesin dan alat yang ada di Jurusan Teknik Mesin, maka pembuatan mesin penggiling adonan akan dapat diselesaikan dengan tepat.

#### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Untuk mewujudkan target dan luaran yang sudah direncanakan sebelumnya, maka tim pelaksana melaksanakan kegiatan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut. Adapun dua kegiatan untuk kedua mitra adalah sebagai berikut. Untuk mitra I seperti telah dijelaskan di atas adalah pembuatan mesin penggiling adonan roti. Pembuatan penggiling adonan roti dimulai dengan pengerjaan bagian bagian dari mesin yang akan dibuat. Untuk pembuatan poros penggerak dan poros gilasan untuk menggiling dilakukan dengan membubut menjadi bagian bagian yang bulat (lihat Gambar 4).



**Gambar 4. Pembuatan Bagian Bagian dari Mesin Penggiling Adonan Roti yang dilakukan dengan menggunakan Mesin Bubut.**

Bagian rangka mesin penggiling adonan antara satu dengan yang lain disambung dengan menggunakan mesin las (lihat Gambar 5). Penyambungan dilakukan satu persatu hingga semua bagian menjadi satu.



**Gambar 5. Penyambungan Bagian Bagian Rangka Mesin Penggiling Adonan Roti Menggunakan Mesin Las.**

Untuk bagian atas, penutup dan corong pengarah pengeluaran dikerjakan dengan menggunakan mesin rol plat dan secara manual. Satu persatu plat stainless steel dibentuk sesuai dengan kebutuhan, sehingga semuanya sesuai ukuran yang dibutuhkan.

Setelah semuanya terbentuk, kemudian bagian bagian tersebut dirangkai/disusun menjadi satu. Untuk menyambungkan antara roda gigi digunakan rantai, sedangkan untuk menyambungkan antara roda pulley digunakan sabuk karet. Pekerjaan ini memerlukan ketelitian supaya antara satu dengan yang lain dapat terpasang dengan tepat, sehingga tidak terjadi kelonggaran, dengan demikian antara satu dengan yang lain dapat bergerak

Setelah bagian bagian mesin dirangkai/disusun. Pekerjaan berikutnya adalah pema-

sangan motor listrik sebagai penggerak mesin penggiling adonan roti. Motor listrik yang digunakan dayanya  $\frac{3}{4}$  HP (Horse Power) atau 0,55 Kilo Watt (KW) dengan putaran 1420 rotasi per menit (rpm) yang dipasang pada bagian bawah.

Melalui rantai putaran motor dialihkan ke rantai lain yang diameter roda giginya lebih besar, sehingga putarannya diperlambat. Kemudian melalui pulley yang kecil yang satu poros dengan roda gigi putarannya dialihkan ke pulley yang lebih besar, sehingga putarannya diperlambat lagi. Dari pulley yang besar ini putarannya disambungkan dengan rantai yang ada pada poros penggiling yang diameternya lebih besar, sehingga melambat lagi. Pada bagian poros penggiling ini putarannya sudah kecil sekitar 50 rpm. Setelah semua bagian mesin terpasang, maka akan didapatkan mesin penggiling adonan roti bakar yang siap untuk digunakan (lihat Gambar 6).



**Gambar 6. Mesin Penggiling Adonan Roti Bakar**

Hasil uji coba mesin untuk penggilingan adonan roti, setelah roti jadi kemudian dipotong didapatkan struktur bagian dalam roti yang lebih berkualitas, yaitu halus, rata, lembut dan kenyal. Hasil tersebut dapat dilihat dari roti yang dipotong sehingga kelihatan bagian dalamnya. Untuk adonan roti yang tidak menggunakan mesin setelah dipotong struktur dalamnya kasar (Gambar 7), sedangkan potongan roti yang adonannya menggunakan mesin penggiling hasil kegiatan ini struktur bagian dalamnya lebih halus, kenyal, dan lembut (Gambar 8).



**Gambar 7. Struktur Bagian Dalam Roti yang tidak Menggunakan Mesin Penggiling Adonan**



**Gambar 8. Struktur bagian dalam Roti yang menggunakan Mesin Penggiling Adonan**

Setelah mesin digunakan kurang lebih satu bulan. Ada penambahan permintaan roti dari orang orang yang menjual roti bakar, dimana konsumen yang membeli roti bakar makin banyak, hal ini dapat disebabkan rasa roti yang lebih lembut dan enak, sehingga produksi rotinya ditingkatkan dari yang semula menggunakan terigu sekitar 150 kg sekarang menjadi sekitar 175 kg.

Adanya peningkatan produksi ini juga disertai dengan makin meningkatnya laba bersih yang didapat. Semula laba bersihnya sekitar Rp. 350.000 sampai Rp. 400.000, sekarang laba bersihnya menjadi sekitar Rp. 420.000 sampai Rp. 470.000. Atas dasar yang demikian usaha pembuatan roti bakar "Usaha Maju Terus Jaya" telah mendapatkan laba bersih yang meningkat sekitar Rp. 70.000.

Untuk mitra II seperti telah dijelaskan di atas adalah pembuatan iklan dengan mengunggah/up load iklan di internet, dan perbaikan kemasan kotak pembungkus roti bakar agar dapat lebih menarik konsumen.

Untuk pembuatan iklan dengan mengunggah/up load iklan di internet sudah dilakukan dengan bentuk iklannya dapat dilihat

baikan kemasan kotak pembungkus roti bakar agar dapat lebih menarik konsumen sudah selesai pembuatannya seperti pada Gambar 10 di bawah ini.



**Gambar 9. Iklan Roti Bakar "Ivan" di Internet**



**Gambar 10. Kemasan Kotak Pembungkus Roti Bakar yang Dapat Menarik Konsumen**

Semenjak iklan di unggah/upload di internet dan penggantian kemasan pembungkus roti bakar penjualan roti bakar "Ivan" mengalami peningkatan. Dari yang semula setiap harinya roti bakar yang terjual sekitar 20 sampai 25, sekarang setiap harinya terjual sekitar 30 sampai 35. Meningkatnya penjualan roti yang lebih banyak, disertai juga peningkatan laba bersih yang didapat, dari semula sekitar Rp. 60.000 sampai Rp. 80.000 sekarang menjadi sekitar Rp. 90.000 sampai Rp. 120.000. Atas dasar demikian telah terjadi peningkatan laba bersih usaha penjualan roti bakar "Ivan" sekitar Rp. 35.000 sampai Rp. 45.000.

Makin berkualitasnya struktur bagian dalam roti yang digunakan sebagai bahan roti bakar pada usaha "Maju Terus Jaya" yaitu menjadi lebih halus, elastis dan lembut dari sebelumnya yang permukaannya berongga ini menunjukkan adonan bahan roti yang dibuat dengan mesin penggiling adonan hasil kegiatan pengabdian menjadikan kualitas adonan

lebih baik, yaitu lebih padat, kenyal, dan lembut. Lembutnya adonan yang dihasilkan menjadikan roti yang dihasilkan menjadi lebih enak dari pada sebelumnya.

Hasil kualitas adonan yang lebih baik dengan menggunakan mesin penggiling yang dihasilkan dari kegiatan ini dikarenakan ketika adonan melewati poros penggiling, adonan roti mengalami penekanan karena dihipit oleh dua poros. Akibatnya udara yang ada di dalam adonan keluar, sehingga adonan menjadi lebih padat, kenyal, dan lembut. Hasil roti untuk bahan roti bakar ini akan lebih lembut lagi hasilnya apabila pemanggangannya menggunakan penggabungan dari dua jenis panggang gandum (Baiano, et. al. 2009: 199).

Semakin enak roti yang dihasilkan dan juga harga yang murah akan menyebabkan lebih banyak lagi masyarakat untuk membelinya, hal ini sesuai dengan hasil penelitian yang dilakukan Giscar HP (2009: 75) bahwa 61% konsumen puas ketika mengkonsumsi roti kecil. Tentunya akan lebih baik lagi apabila usaha penjualan roti bakar juga selalu memodifikasi berbagai variasi resep resep roti bakar agar konsumen tidak menjadi bosan karena rasanya yang monoton.

Meningkatnya penjualan roti bakar adalah merupakan konsekuensi dari kualitas bahan roti bakar yang struktur bagian dalamnya lebih halus dibandingkan dengan sebelumnya. Secara perlahan apabila permintaan pasar semakin meningkat karena semakin lakunya penjualan roti bakar yang dijual, tentunya ini akan disertai meningkatnya penghasilan dari pembuat dan penjual roti bakar.

Dalam jangka panjang apabila penjualan roti bakar ini semakin meningkat, tentunya usaha kecil pembuatan roti bakar ini akan menyerap tenaga kerja yang bertambah dan semakin banyak penjualan roti bakar. Ini berarti usaha pembuatan roti bakar telah membantu masyarakat untuk mengurangi pengangguran. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian Tuasuun (2013: 65) bahwa usaha kecil roti bakar merupakan penyerap tenaga kerja dan sumber pendapatan.

Sebagai mitra usaha, penjualan roti penjualan

roti bakar “Ivan” tentunya juga turut merasakan dampak semakin berkualitas bahan roti bakar yang dihasilkan usaha kecil roti bakar “Maju Terus Jaya” yaitu semakin bertambah laku penjualan roti bakarnya. Mengingat semakin lakunya roti bakar yang terjual, maka penghasilan dari penjualan roti bakar “Ivan” juga akan meningkat.

Untuk membantu usaha kecil roti bakar perlu selalu dilakukan, baik untuk usaha pembuatan roti bakar maupun penjual roti bakar, sebab bagaimanapun usaha ini sangat diperlukan masyarakat. Bagi masyarakat tentunya roti bakar ini diperlukan terutama sebagai alternatif pemenuhan gizi pangan mereka dengan harga yang murah, sedangkan bagi pembuat dan penjual merupakan cara untuk mendapatkan penghasilan. Untuk itu pemerintah dan juga pihak lain perlu mendukung usaha kecil roti bakar ini, baik yang berupa bantuan teknis, keuangan maupun manajemen agar usaha kecil ini tetap eksis tidak kalah bersaing dengan usaha roti bakar pabrikan yang modalnya lebih besar. Pemerintah perlu memberikan dorongan kepada usaha kecil agar dapat berkembang dengan baik (Tuasuun 2013: 65).

## SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan yang telah dilakukan, maka simpulan dari kegiatan ini adalah: (1) Untuk usaha kecil pembuatan roti bakar “Maju Terus Jaya” telah dihasilkan mesin penggiling adonan dengan penggerak motor listrik  $\frac{3}{4}$  PK (0,55 KW) yang dapat membuat adonan lebih yang lebih halus, rata dan kenyal, sehingga kualitas struktur bagian dalam roti menjadi lebih halus, kenyal dan lembut, sehingga roti yang dijual makin banyak dan laba bersihnya meningkat, dan (2) Untuk usaha penjualan roti bakar “Ivan” telah diunggah/upload iklan di internet dan perbaikan kemasan kotak pembungkus roti bakar, sehingga penjualan roti dan laba bersihnya meningkat.

Berdasarkan hasil yang didapat, maka beberapa saran yang diberikan sebagai berikut: (1) Bagi mitra pembuat roti bakar “Maju Terus Jaya” agar mesin penggiling yang diberikan pemakaiannya dapat tahan lama, maka perlu perawatan dimana untuk bagian bagian yang bergerak agar selalu diberi pelumas agar tidak aus, (2) Bagi mitra penjual roti bakar “Ivan” disamping iklan yang di upload dan kemasan kotak pembungkus roti yang telah dibuat tim pengabdian, maka penjual roti bakar “Ivan” perlu juga untuk memodifikasi resep resep roti bakar yang lebih bervariasi agar konsumen tidak bosan, sehingga penjualan roti bakarnya selalu meningkat, dan (3) Bagi pemerintah dan juga pihak lain terkait untuk dapat membantu manajemen, permodalan, dan lainnya, sehingga usaha kecil akan dapat bersaing dengan usaha roti pabrikan yang modalnya lebih besar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Baiano, Antonietta, Romeinello, Robertberto, Lamacchia, Carmella, and La Notte Ennio. (2009). Physical and mechanical properties of bread loaves produced by incorporation of two types of toasted durum wheat flour, *Journal of Food Engineering* 95, journal homepage: [www.elsevier.com/locate/jfoodeng](http://www.elsevier.com/locate/jfoodeng): 199–207.
- Fitzgerald, A.E., Charles Kingsley, Jr. dan Stephen D. Umans. (1992). *Mesin-Mesin Listrik*. Penerjemah: Djoko Achyanto. Jakarta: Erlangga.
- Giscar HP., Allan. (2009). Analisis Brand Loyalty Merek Bakery Roti\Kecil di Kota Surakarta, Tugas Akhir, Manajemen Pemasaran, Fakultas Ekonomi, Universitas Sebelas Maret-Surakarta.
- Harsokusoemo, Dharmawan. (1999). *Pengantar Perancangan Teknik (Perancangan Produk)*. Jakarta: Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi.
- International Labour Office. (1989). *Pencegahan Kecelakaan*. Jakarta: PT Pustaka

Pressindo.

- Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Negeri Semarang. *Buku Data Penelitian & Pengabdian* 2014. [ip2m.unnes.ac.id](http://ip2m.unnes.ac.id)
- Lister, Eugene C. (1988). *Mesin dan Rangkaian Listrik*. Jakarta: Erlangga.
- Marzuki, H.M. Saleh. (2010). *Pendidikan Non Formal, Dimensi dalam Keak saraan Fungsional, Pelatihan dan Andragogi*. Penyunting: Waseno, M. Guntur. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Schometz., Alois, Ing, Sinnl, Peter, Ing, Heuberger, Johann, Ing, Horesovsky, Oslar, Ing, Rathpoller, Hugo, Ing dan Reiter, Walter, Ing. (1985). *Pengerjaan Logamdengan Mesin*. Penerjemah: Eddy D, Bandung: Angkasa.
- Tuasuun, Selvenco F. (2013). *Struktur Pasar Industri Roti Bakar di Kota Ambon*, *Journal Benchmark*, Volume 2 No. 1, Maret 2013: 57-66.