

## PENINGKATAN KETERAMPILAN WIRAUSAHA MAHASANTRI PONPES 'ASIIYAH KEDUNGUMUNDU MELALUI BAKERY CLINIC COOKING

Siti Aminah<sup>1)</sup>; Wikanastri Hersoelistyorini<sup>2)</sup>; Muhammad Rully Syahirul Alim<sup>3)</sup>; Rully Amrullah<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia

<sup>2)</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang, Indonesia

Email: [sitiaminah@unimus.ac.id](mailto:sitiaminah@unimus.ac.id)

### Abstrak

Kompetensi kewirausahaan menjadi salah satu yang harus dipenuhi untuk membentuk karakter santri yang mandiri, kuat dan siap menghadapi tantangan yang semakin berat. 'Aisyiyah Kedungmundu mempunyai pondok pesantren yang menampung Mahasiswa yang memerlukan *soft skill* kewirausahaan. Salah satu upaya yang dilakukan adalah memberikan pembekalan keterampilan bidang pangan, khususnya produk bakery. Permasalahan yang dihadapi ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu adalah santri belum mempunyai ketrampilan dalam pengolahan bakery serta keterbatasan sumber daya Ponpes Aisyiyah untuk memberikan pembekalan dan penguatan ketrampilan pengolahan produk pangan. Program Kemitraan Kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk: memberikan pengenalan teknologi pengolahan produk bakery (*bakery clinic cooking*) dan meningkatkan keterampilan dalam pengeolahan bakery. Metode kegiatan dilakukan dengan cara ceramah untuk materi teori dan praktikum pembuatan produk bakery. Secara umum kegiatan berjalan dengan baik, seluruh peserta tertarik dan sangat aktif mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Produk yang dihasilkan berupa: roti manis (pisang coklat, selai, coklat, dan sosis), pizza, donat dan browis kukus. Peserta menyatakan bahwa kegiatan ini penting dan bermanfaat untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan.

Kata kunci: ponpes, keterampilan, *bakery clinic cooking*

### Abstract

**[INCREASING ENTREPRENEURSHIP SKILLS OF ASIIYAH KEDUNGUMUNDU PONDOK PESANTREN THROUGH BAKERY CLINIC COOKING]** *Entrepreneurial competence is one that must be met to form the character of santri who are independent, strong and ready to face increasingly tough challenges. 'Aisyiyah Kedungmundu has a Pondok Pesantren (Ponpes) that accommodates students who need entrepreneurial soft skills. One of the efforts made is to provide skills in the food sector, especially bakery products. The problems faced by the Ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu are that the students do not have skills in bakery processing and the limited resources of the Ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu to provide debriefing and strengthening of food product processing skills. The activity method is carried out by means of lectures for theoretical and practical material for making bakery products. In general, the activity went well, all participants were interested and very active in participating in the whole series of activities. The products produced are: sweet bread (chocolate banana, jam, chocolate and sausage), pizza, donuts and steamed brownies. Participants stated that this activity was important and useful for increasing skills and knowledge.*

**Keywords:** *ponpes, skills, bakery clinic cooking*

## 1. Pendahuluan

Angka pengangguran di Indonesia sampai saat ini masih menjadi salah satu persoalan yang perlu diselesaikan. Pengangguran semakin meningkat dengan adanya covid-19. Pandemi Covid19, memberikan pengaruh besar pada tenaga kerja di Indonesia. Data BPS (2022) mencatat jumlah penduduk usia kerja yang terdampak Covid-19 sebanyak 11,53 juta orang (5,53 persen). Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) pada pada bulan Februari tahun 2022 sebanyak 5,83 %. Angka tersebut didominasi oleh penduduk berpendidikan mulai tamatan SMA/SMK, Diploma dan Sarjana. Tingkat pengangguran terbuka adalah persentase jumlah pengangguran terhadap jumlah angkatan kerja (BPS, 2021).

Beberapa faktor penyebab pengangguran diantaranya adalah kondisi ekonomi, pendidikan yang rendah, kompetensi tidak sesuai kebutuhan pasar, Upah Minimum Provinsi, jenis kelamin, tempat tinggal, status perkawinan dan ketrampilan hidup. (Adyaksa, 2018; Ishak, 2018; Urtalina dan Sudibia, 2018). Salah satu hal penting yang harus dimiliki oleh individu pada usia kerja adalah ketrampilan hidup (*life skill*, (Nurdin, 2014). *Life skill* merupakan kontinum pengetahuan dan kemampuan yang dibutuhkan oleh seseorang untuk dapat memerankan dan memfungsikan diri secara independent dalam kehidupannya (Mawardi, 2014). *Life skill* masyarakat menjadi salah satu alternatif solusi untuk mengurangi peningkatan angka pengangguran. Salah satu sasaran yang perlu penguatan *life skill* pada kaum muda adalah santri atau mahasantri.

Pondok pesantren (ponpes) merupakan sarana pendidikan yang bertujuan untuk mengajarkan dan menanamkan nilai agama Islam dan mencetak pribadi muslim yang utuh (kaffah), mampu melaksanakan ajaran Islam dengan konsisten dalam kehidupannya (Sarja,2019). Eksistensi Ponpes sebagai institusi pendidikan tidak hanya memberikan ilmu saja namun pesantren juga berpotensi membangun kemandirian ekonomi untuk pemberdayaan umat. Sehingga peran pesantren menjadi lebih luas yaitu bidang Pendidikan, sosial dan ekonomi.

Ponpes memiliki posisi strategis untuk mencetak sumber daya manusia yang berkualitas. Peran dan fungsi pesantren dalam mencetak SDM berkualitas menjadi tumpuan harapan di era disrupsi saat ini. Perubahan zaman ini menjadi tantangan tersendiri bagi pesantren untuk dapat beradaptasi, termasuk menyiapkan santri menjadi insan berkarakter yang tetap eksis di setiap zaman dengan tetap memegang teguh nilai-nilai agama. Kemandirian ekonomi alumni menjadi salah satu tujuan pesantren. Salah satu strategi yang dapat ditempuh di beberapa Ponpes adalah melalui penguatan *softskill* dan pelatihan kewirausahaan (*santripreneur*) (Falah, 2018).

Capaian pembelajaran dari pendidikan ketrampilan kewirausahaan adalah membentuk santri yang cakap dalam ilmu agama dan kitab, sekaligus mampu untuk mandiri untuk dirinya dan masyarakat (Azizah, 2020). Farid, dkk (2021) melaporkan bahwa kegiatan pelatihan kewirausahaan dan pendampingan bagi santri, memberikan spirit dalam meningkatkan ketrampilan sehingga santri menjadi lebih percaya diri untuk mandiri. Pendidikan kewirausahaan juga memberikan sumbangan terhadap peningkatan pengetahuan, minat berwirausaha pada santri (Anwarrosid, 2020). Konsep dan strategi Pendidikan kewirausahaan di pondok pesantren dapat memberikan beberapa dampak yaitu: kepemimpinan, kejujuran, disiplin, percaya diri dan kemandirian (Fahrurrozi dan Karman, 2022).

Ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu Semarang, merupakan salah satu institusi yang bertujuan untuk mencetak kader umat, bangsa dan kader persyarikatan. Ponpes ini mewadahi mahasiswa dari keluarga kurang mampu. Oleh karenanya pembinaan kewirausahaan menjadi bagian penting dan menjadi bagian dari kurikulum Ponpes. Berbagai bidang dapat diupayakan untuk melatih ketrampilan wirausaha, termasuk bidang pangan. Produk bakery menjadi salah satu alternatif pilihan untuk wirausaha yang dapat dikembangkan oleh mahasantri Ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu.

Produk bakery saat ini menjadi salah satu prioritas menu pilihan masyarakat diberbagai event baik formal maupun non formal. Prospek ke depan tetap menjanjikan, karena produk bakery termasuk makanan yang praktis (*ready to eat*) dan mempunyai keseimbangan nilai gizi yang baik (Hindawi, 2011). Menurut Heru (2015), ada 3 hal penting yang perlu diperhatikan dalam memulai bisnis bakery yaitu: *skill* orang yang membuat; bahan yang digunakan dan teknologi yang diterapkan. Oleh karena itu pengenalan teknologi pengolahan produk bakery untuk penguatan *softskill* bagi santri ponpes Aisyiyah Kedungmundu menjadi sangat penting.

Beberapa permasalahan yang dihadapi Ponpes 'Aisyiyah adalah, belum tersedia sumber daya yang dapat memberikan ketrampilan pengolahan bakery dan santri belum mempunyai ketrampilan pengolahan bakery. Solusi yang ditawarkan untuk membantu Ponpes ini adalah kegiatan *bakery klinik cooking bagi mahasantri*. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengenalan dan ketrampilan pengolahan produk bakery kepada santri.

## 2. Metode

Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa Langkah yaitu:

- a. Sosialisasi kepada mitra dan peserta  
Sosialisasi dimaksudkan untuk memberikan gambaran kegiatan kepada mitra dan sasaran termasuk tujuan kegiatan.
- b. Persiapan dan koordinasi pelaksanaan kegiatan  
Kegiatan persiapan meliputi penyusunan prosedur, inventarisasi bahan dan peralatan, pengadaan bahan dan perijinan tempat. Koordinasi dilakukan antara tim dengan mitra, pengelola laboratorium dan tenaga pendukung. Mitra pada kegiatan ini adalah Pimpinan Ranting 'Aisyiyah Kedungmundu yang secara teknis dilakukan melalui coordinator pengelola Ponpes. Mitra kegiatan bertugas untuk:
  - 1) mengkoordinir mahasantri untuk mengikuti kegiatan *bakery clinic cooking*
  - 2) membantu secara teknis pelaksanaan kegiatan
- c. Pelaksanaan kegiatan
  - 1) Metode: a) ceramah dan diskusi untuk teori, b) praktikum pembuatan produk bakery. Materi teori pengetahuan bahan-bahan bakery; pengenalan peralatan bakery; proses baking dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk bakery. Sedangkan materi praktikum meliputi: aneka roti manis, pizza, *brownis* dan donat. Bahan dan alat yang diperlukan untuk praktikum adalah:
    - 2) Alat: dough mixer, mixer, proofing, oven, meja adonan, loyang, rak pendingin, plastik spuit, solet, waskom dan plastik kemasan.
    - 3) Bahan: tepung terigu, margarin, telur ayam, gula, coklat, saos, mayonaise, sosis, dan bahan tambahan lainnya.
    - 4) Peserta: mahasantri Ponpes PRA 'Aisyiyah Kedungmundu sebanyak 9 orang.
    - 5) Tempat kegiatan: di Laboratorium Unimus Bakery Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- d. Evaluasi  
Evaluasi kegiatan ini dilakukan menggunakan kuesioner dengan google form. Kegiatan evaluasi ini dimaksudkan untuk mengetahui kebermanfaatan kegiatan *bakery clinic cooking* bagi mahasantri. Materi evaluasi diantaranya adalah motivasi/tujuan peserta mengikuti kegiatan, kebermanfaatan kegiatan bagi mahasantri; ketrampilan yang diperoleh, ketertarikan terhadap kegiatan, dan pemahaman/kejelasan materi pelatihan.

## 3. Hasil dan Pembahasan

### a. Gambaran Umum Sasaran

Sasaran kegiatan Program Kemitraan Masyarakat ini adalah mahasantri Ponpes PR. 'Aisyiyah Kedungmundu. Ponpes ini didirikan pada awal tahun 2022, dan mulai dibuka untuk menampung santri pada bulan Juli 2022. Ponpes ini mempunyai misi untuk membantu mahasantri menjadi insan berkarakter dan yang mandiri. Program kewirausahaan menjadi bagian dari kegiatan dan atau kurikulum yang ditetapkan pengelola. Rekrutmen santri dilakukan melalui seleksi diantaranya adalah wawancara berkaitan dengan komitmen untuk mencapai misi Ponpes. Hasil seleksi dinyatakan 9 orang diterima sebagai mahasantri PR. 'Aisyiyah. Program kegiatan dimulai pada awal Agustus 2022, salah satu materi adalah kewirausahaan yang diberikan setiap hari Kamis.

Mahasantri Ponpes Pimpinan Ranting 'Aisyiyah adalah sasaran kegiatan pelatihan ini. Jumlah peserta sebanyak 9 orang. Mahasantri rata-rata adalah mahasiswa yang mendapat biasiswa keluarga kurang mampu. Program studi dari 9 mahasantri ini cukup bervariasi yaitu Pendidikan Bahasa Inggris, Pendidikan kimia, Manajemen, S1 Keperawatan dan Teknologi Laboratorium Medik. Meskipun dari beberapa program studi, namun misi kewirausahaan sudah menjadi komitmen yang siap dilaksanakan oleh mahasantri. Kegiatan praktikum kewirausahaan yang dilaksanakan mahasantri adalah berjualan es teh di lokasi *car free day* Kawasan Simpang Lima Kota Semarang dan sekitarnya. Kegiatan tersebut menjadi bukti keseriusan mahasantri untuk menyalakan program kewirausahaan menuju insan mandiri dan berkarakter.

Pendidikan dan pelatihan kewirausahaan di ponpes yang terintegrasi dalam kurikulum diharapkan mampu memberikan pembiasaan-pembiasaan kepada mahasantri untuk kerja keras, disiplin dan tertib. Menurut Sumual dan Maramis (2022) pendidikan entrepreneur bagi mahasiswa dapat menghasilkan output yang siap terjun ke dunia kerja dan mampu menjadi *job creator*. Disamping itu *entrepreneur education* juga dapat membentuk mahasiswa dengan karakter mental yang kuat, berani mengambil resiko, kreatif dan penuh inovatif Samual dan Maramis, (2022).

## b. Pelaksanaan Kegiatan

### 1) Materi Teori

Materi yang diberikan pada kegiatan pelatihan ini adalah teknologi pengolahan bakery, meliputi: pengetahuan bahan-bahan bakery; pengenalan peralatan bakery; proses baking dan faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas produk bakery. Materi pengetahuan bahan diberikan untuk memberikan wawasan kepada peserta pelatihan bahwa produk bakery dapat diolah dari berbagai bahan lokal seperti: tepung umbi (Affandi, Ferdiansyah dan Aksin, 2018); sagu (Santoso, 2018); koro-koroan (Rofiq, 2016), serta bahan-bahan lain.

Pengetahuan tentang peralatan pengolahan serta ketrampilan penggunaannya merupakan hal penting yang harus dimiliki oleh pengolah bakery. Demikian juga proses baking yang dimulai dari penimbangan, formulasi, mixing hingga proses pencetakan atau pembentukan. Kecermatan dalam *control baking* menjadi salah satu faktor penentu kualitas produk bakery (Ningsih, Surawan dan Efendi, 2015; Kusnadi, 2021).

Materi-materi tersebut diberikan dengan metode ceramah, peserta diberikan kesempatan untuk menanyakan atau mendiskusikan hal-hal yang belum jelas. Penjelasan teori teknologi pengolahan bakery ini masih bersifat introduksi teknologi pengolahan bakery karena keterbatasan waktu. Mahasantri perlu diberikan pendalaman materi untuk dapat memahami lebih baik. Pengetahuan teori juga dapat didalami sambil melakukan praktikum (*learning by doing*). Melalui praktikum akan diperoleh pengalaman langsung dan sekaligus dapat digunakan untuk evaluasi dan perbaikan.

### 2) Materi Praktikum

Kegiatan praktikum pengolahan produk bakery dilaksanakan di Laboratorium Unimus Bakery Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang. Kegiatan praktikum para peserta didampingi oleh mentor bakery 3 mahasiswa program studi Teknologi Pangan. Materi praktikum meliputi: pembuatan aneka roti manis, pizza, brownis dan donut. Mekanisme praktikum dilakukan bergantian antar materi, pertama dilakukan praktikum pembuatan aneka roti manis, setelah selesai peserta membuat pizza, dilanjutkan dengan pembuatan donut dan terakhir brownis. Roti manis, pizza dan donat terbuat dari adonan yang sama. Pelatihan bakery clinic cooking kali ini menggunakan bahan baku terigu. Oleh karena sedang dalam tahap pengenalan maka belum dilakukan diversifikasi bahan lain dalam pembuatan produk bakery.

Sebelum dilakukan praktikum, peserta diberikan panduan praktikum pengolahan produk bakery. Diharapkan panduan tersebut selain dapat digunakan sebagai acuan pelaksanaan praktikum pada saat kegiatan, juga dapat digunakan sebagai pedoman praktikum mandiri. Materi pertama praktikum adalah roti manis, bahan-bahan yang diperlukan meliputi bahan kering: 1 kg tepung tinggi protein (tepung cakra); 200 gr gula pasir; 50 gr susu full cream; 20 gr ragi roti (mauripan); 4 gr bread improver (IF 100); 13 gr garam 3 kuning telur; 500 ml Air dingin; 150 gr margarin; 50 gr Butter oil subtilate/BOS. Gambar 1 adalah bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan roti manis.



Gambar 1. Bahan-bahan pengolahan bakery

Adapun prosedur pembuatan adalah sebagai berikut: Bahan kering dicampurkan terlebih dahulu dalam dough mixer menggunakan kecepatan rendah, kemudian ditambahkan bread improver, kuning telur dan air. Setelah adonan tercampur dengan baik ditambahkan margarin dan BOS. Pengadukan dilanjutkan hingga adonan menjadi kalis yang ditandai dengan tidak lengket pada mangkuk dough mixer maupun tangan bila dipegang. Proses mixing dengan *dough mixer* dapat dilihat pada Gambar 2.



**Gambar 2.** Proses mixing

Adonan dikeluarkan dari dari dough mixer, selanjutnya diistirahatkan beberapa saat sampai agak mengembang (10 menit) (Gambar 3).



**Gambar 3.** Pengistirahatan adonan

Kemudian dilakukan dividing (pembagian adonan) sesuai ukuran roti masing-masing 50 gr (Gambar 4). Adonan dibulatkan dan ditunggu hingga mengembang (10 menit). Selanjutnya dilakukan pembentukan dan pengisian menggunakan: coklat, selai, pisang coklat, sosis maupun lainnya. Para peserta membuat roti manis pisang coklat, coklat, dan sosis.



**Gambar 4.** Dividing

Setelah diisi diletakkan pada loyang yang telah diolesi margarin, dan dilanjutkan kemudian kembangkan lagi sekitar 1 jam didalam proofer. Permukaan permukaan atas adonan diolesi dengan kuning telur (Gambar 5) yang diencerkan dengan air.



**Gambar 5.** Pengolesan kuning telur roti sosis

Kemudian adonan dioven pada suhu 180°C selama 25 menit (Gambar 6). (Aminah dan Suyanto, 2022).



**Gambar 6.** Pengovenan roti pisang

Setelah membuat roti manis, para peserta melanjutkan praktikum dengan membuat pizza dan donat. Kedua produk ini menggunakan sama dengan adonan roti manis, perbedaannya pada bentuk, topping dan proses pemasakan untuk donat menggunakan penggorengan. Pizza dibuat dengan mencetak adonan pada loyang pizza, selanjutnya diberikan topping dengan bahan: bawang bombai, daun bawang, sosis, daging, keju, mayonis, saos/sambal, daging burger (Gambar 7). Selanjutnya dilakukan pengovenan selama 25 menit pada suhu 180°C Gambar 8.



**Gambar 7.** Pembuatan Pizza



**Gambar 8.** Pengovenan Pizza

Donut dibuat dari adonan yang sama, kemudian dilakukan pembentukan dan penggorengan menggunakan minyak banyak (Gambar 9). Selanjutnya ditiriskan dan diberikan topping dibagian permukaan. Topping yang digunakan pada kegiatan ini berupa ice sugar, coklat mesis dan coklat keju.



**Gambar 9.** Penggorengan donat

Produk terakhir yang dibuat oleh peserta adalah brownis. Teknologi yang dikenalkan kepada peserta adalah pembuatan brownis kukus. Brownis kukus menggunakan bahan-bahan yang sangat sederhana demikian juga proses pengolahan, dapat mendayagunakan peralatan di rumah tangga, Produk ini sangat potensial untuk dikembangkan menjadi usaha bagi mahasiswa ponpes. Bahan-bahan yang diperlukan meliputi: 4 butir telur, 150 gr gula pasir, 20 g emulsifier (SP), 80 g tepung terigu protein sedang, 35 g bubuk coklat, 2 g baking powder, 75 g dark cooking chocolate, 120 g mentega, 50 ml susu kental manis coklat.

Prosedur pembuatan adalah sebagai berikut: mentega dicampur dengan dark cooking cholate, lalu lelehkan dengan cara ditim (tapi tidak sampai mendidih). Kemudian, dinginkan di suhu ruang. Telur, gula pasir, dan SP dikocok hingga mengemban. Tepung terigu, coklat bubuk, vanili dicampurkan kering dicampurkan kering dan diayak, ditambahkan pada adonan, dan dilanjutkan pencampuran dengan mixer, berkecepatan rendah. Coklat yang telah dilelehkan dicampurkan dalam adonan selanjutnya adonan dibagi menjadi 3. Disiapkan pelapis: susu kental manis dicampur dengan 2 sendok adonan. 1/3 adonan I dimasukkan ke Loyang, kukus selama 10 menit, ditambahkan dengan pelapis. Dilanjutkan pengukusan 10 menit, tambahkan adonan ke II, kukus 10 menit, lapiasi dengan pelapis, dilanjutkan pengukusan 10 menit. Terakhir dimasukkan 1/3 adonan, lanjutkan pengukusan 30 menit. Cek kematangan brownis, dengan menusuk adonan yang dikukus. Bila sudah tidak ada yang menempel, brownis sudah matang (Aminah dan Suyanto, 2022).

Setelah praktikum dilakukan evaluasi terhadap karakteristik sensoris yang meliputi penampilan, rasa, tekstur, warna dan aroma. Secara umum peserta mengikuti rangkaian kegiatan dengan sangat baik. Memperhatikan setiap penjelasan dan mengikuti prosedur pengolahan. Produk yang dihasilkan dapat dikategorikan 90 persen berhasil dan memiliki karakteristik sensoris yang bagus, kecuali pada brownis kukus penampilan kurang bagus karena pencetakan yang telalu tipis.



Gambar 10. Produk olahan bakery

Memperhatikan hasil yang diperoleh dari praktikum pada kegiatan ini menunjukkan bahwa pengenalan teknologi pengolahan bakery dapat difahami dengan baik oleh semua peserta. Variasinya bidang studi yang dipelajari mahasiswa saat ini tidak memberikan pengaruh terhadap pemahaman dan ketrampilan dalam proses pembuatan bakery. Semua peserta aktif mengambil peran dalam setiap tahapan proses. Hal ini juga menjadi indikator bahwa materi teori juga sudah dapat diterima dengan baik. Pengetahuan teoritis yang diikuti dengan pembelajaran praktikum menunjukkan hasil yang lebih baik dan efektif serta menunjukkan sikap ilmiah yang baik (Nasution, Jalmo dan Yolida, 2014).

### c. Hasil evaluasi

#### 1) Motivasi/tujuan peserta mengikuti kegiatan

Keaktifan peserta dalam kegiatan ini tergolong sangat baik, hal ini didukung adanya motivasi dari peserta. Berdasarkan jawaban pertanyaan peserta pada kuesioner tentang tujuan mengikuti kegiatan, peserta sebanyak 89% (8 orang) menyatakan untuk meningkatkan keterampilan dan 11 % (1 mahasiswa) menyatakan untuk meningkatkan pengetahuan. Tujuan individu yang dirumuskan peserta sejak awal sangat membantu untuk mencapai tujuan

pelatihan ini yaitu untuk meningkatkan keterampilan mahasantri dalam pengolahan produk bakery.

## 2) Kebermanfaatan kegiatan bagi mahasantri

Salah satu keberhasilan kegiatan adalah peserta berpartisipasi aktif. Salah satu hal yang berpengaruh adalah adanya kebermanfaatan dari kegiatan tersebut bagi peserta. Respon peserta terhadap kebermanfaatan kegiatan *bakery clinic cooking* ini adalah 100 % peserta menyatakan bahwa kegiatan ini penting untuk mahasantri ponpes. Peserta pelatihan ini seluruhnya mempunyai tujuan dan harapan yang positif sehingga menjadi energi utama untuk mengikuti seluruh rangkaian dengan kesungguhan. Motivasi diri berpengaruh terhadap prestasi atau capaian pembelajaran (Emda, 2017).

Meskipun kegiatan ini baru pertama kali diikuti oleh mahasantri, namun sebagian besar (62,5 %), menyatakan bahwa kegiatan ini sangat membantu dalam pengkayaan keterampilan, dan sebanyak 37,5 % menyatakan sedikit membantu pengkayaan keterampilan. Dengan demikian *bakery clinic cooking* mampu memberikan informasi teknologi pengolahan bakery kepada peserta.

Kegiatan *bakery clinic cooking* dirasakan peserta menjadi kegiatan yang menarik, sebanyak 87,5 % peserta menyatakan sangat menarik dan 12,5 % menyatakan menarik. Salah satu daya tarik kegiatan ini adalah praktikum yang setiap tahapnya dapat diikuti dengan mudah serta menghasilkan aneka macam produk bakery yang menarik dan bisa langsung dinikmati. Ariani dan Sesmiwati, 2019 menyatakan beberapa faktor yang mempengaruhi keberhasilan prestasi belajar diantaranya adalah materi dan metode pembelajaran.

## 3) Kejelasan Materi

Peserta menginformasikan bahwa materi yang disampaikan sangat jelas (37,5 %) dan sebanyak 67,25 menyatakan jelas. Materi Praktikum telah diketahui efektif untuk menambah wawasan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan (Kurniawati, Akbar, Misri, 2015). Materi praktikum yang disukai oleh peserta adalah Pizza (37,5%) dan Roti pisang (67,25 %).

Beberapa faktor penunjang yang berperan dalam kegiatan ini diantaranya adalah ketersediaan sarana dan tempat pengolahan bakery yang lengkap dan representatif. Namun masih ada hal yang masih perlu ditingkatkan diantaranya adalah materi teori yang masih sangat terbatas, serta variasi olahan bakery yang belum banyak. Sehingga diperlukan inovasi pengolahan bakery baik jenis bahannya maupun varian produk.

## 4. Kesimpulan dan Saran

Kegiatan pengabdian ini merupakan kerjasama dengan Pimpinan Ranting 'Aisyiyah Kedungmundu Semarang selaku pemilik Pondok Pesantren. Peserta telah mendapatkan informasi dan keterampilan tentang teknologi proses pengolahan bakery. Produk yang dihasilkan berupa: roti pisang, roti selai, roti coklat, roti sosis, pizza, donat dan brownis kukus dengan karakteristik sensoris yang baik.

Diperlukan dan praktikum mandiri dengan pendampingan untuk memperkuat keterampilan mahasantri.

## 5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada segenap Pimpinan Universitas Muhammadiyah Semarang yang telah memfasilitasi pelaksanaan kegiatan ini, baik berupa dana maupun sarana dan prasana. Terima kasih juga disampaikan kepada Pimpinan Ranting 'Aisyiyah Kedungmundu dan Pengelola Ponpes 'Aisyiyah Kedungmundu atas kerjasama yang baik. Demikian juga kepada tim teknis pendamping pelaksanaan kegiatan ini disampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya.

## Daftar Pustaka

- Addyaksa F.F., 2020. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pengajaran Terdidik di Indonesia Tahun 2018. Jurnal Ilmiah Mahasiswa FBE Universitas Brawijaya Malang. Vol.2.No.8.
- Affandi, A.R., Ferdiansyah M, K., dan Aksin. 2018. Pelatihan Pengolahan Produk Bakery Berbasis Tepung Umbi Lokal di Pondok Pesantren Sultan Fatah Semarang. Jurnal Ilmiah kepada Masyarakat. Vol.2.No.2 Hal. 40-44
- Aminah S dan Suyanto S., 2022. Panduan Praktikum Teknologi Bakery. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang

- Arif., Z. 2020, "Peran Pesantren Entrepreneur Dalam Pengembangan Masyarakat," *Al Maal : Journal of Islamic Economics and Banking* 2, no. 1 (2020).
- BPS, 2022. Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) sebesar 5,83 persen dan Rata-rata upah buruh sebesar 2,89 juta rupiah per bulan. <https://www.bps.go.id/pressrelease/2022/05/09/1915/februari-2022--tingkat-pengangguran-terbuka-tpt-sebesar-5-83-persen.html>. Diakses tanggal 26 Oktober 2022
- Emda A., 2017. Kedudukan Motivasi Belajar Siswa dalam Pembelajaran. *Lamtanida Journal*. Vol.5 No.2: 193-196
- Falah, R.Z., Membangun Karakter Kemandirian Wirausaha Santri Melalui Sistem Pendidikan Pondok Pesantren. *Jurnal Terbawi* Vol.15.No.2. ISSN: 2088-3102. Hal. 109-124
- Fahrurrozi dan Karman. 2022 Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Santri di Ma'ahad Al-Ittihad Al-Islam Camplong Sampang. *Iqtishodiyah: Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*. Vol.8 No.2. Hal 106-118. ISSN (Prin): 2460-5956.ISSN (Online): 2548-5911.
- Heru J, 2015. Peluang Usaha Bakery Sangat Menjanjikan. *Kamposiana*. [https://www.kompasiana.com/heru\\_j/552aedebf17e61c353d62479/peluang-usaha-bakery-sangat-menjanjikan](https://www.kompasiana.com/heru_j/552aedebf17e61c353d62479/peluang-usaha-bakery-sangat-menjanjikan). Diakses Tanggal 28 Oktober 2022
- Hindawi Y, 2011. Prospek Cerah Bisnis Bakery. *Foodreview Indonesia*. Edisi Juli 2011. <https://www.foodreview.co.id/blog-56474-Prospek-Cerah-Bisnis-Bakery.html>. Diakses Tanggal 28 Oktober 2022.
- Iskhak K., 2018. Faktor-Fakor yang Mempengaruhi Pengangguran dan Inflasi Terhadap Index Pembangunan. *Ejorunal STIE Syariah Bengkalis*. <https://ejournal.stiesyariahbengkalis.ac.id/index.php/iqtishaduna/article/view/121/121>. Diakses pada tanggal 27 Oktober 2022.
- Kusnadi, R., 2021. Pengaruh Penambahan Pengembangan Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis . *Jurnal British*. Vol.1.No.2: 60-75).
- Kurniawati L., Akbar R.O., Misri, M. 2015. Pengaruh Penerapan Metode Pembelajaran Praktikum Terhadap Keterampilan Berpikir Kritis Matematika Siswa Kelas VIII SMP N3 Sumber Kabupaten Cirebon. *AduMa* Vo.4 N0.2 ISSN
- Mawardi, I., 2012. Pendidikan Life Skill Berbasis Budaya Nilai-Nilai Islami.Surabaya: UIN Sunan Ampel.
- Nurdin, 2014. Dakwah Melalui Pendekatan Pendidikan Life Skill: Upaya Pengentasan Pengangguran Remaja di Kelurahan Watubangga Kota Kendari. *Al-Izzah*. Vol.9 No.9: 124-154
- Nadzir M., 2015. , "Membangun Pemberdayaan Ekonomi Di Pesantren," *Economica: Jurnal Ekonomi Islam* 6, no. 1 <http://journal.walisongo.ac.id/index.php/economica/article/view/785/696>.
- Ningsih, I.K., Surawan FED., dan Effendi Z. 2015. Analisis Mutu Fisik Roti Manis Perusahaan Roti Barokah Kota Lahat. *Jurnal Agro Industri*. Vol 5 No.1: 20-35
- Nasution, S.P., Jalmo T., Yolida, B., 2014. Efektifitas Pembelajaran Berbasis Praktikum Terhadap Keterampilan Proses Sains dan Sikap Ilmiah Siswa. *Jurnal Bioterdidik Wahana Ekspresi Ilmiah*. Vol 2 No.8
- Rusman, 2021. Dampak Pandemi Covid-19 Terhadap Angka Pengangguran di Indonesia. *Prosiding Seminar Nasional & Call Paper STIE AAS* . ISSN online: 2654-6590;
- Suryana D.D., Luthfiah, Alfinai T., 2022. Pengaruh Covid-19 Terhadap Peningkatan Angka Pengangguran di Desa Setupatok Kecamatan Mundu Kabupaten Cirebon. *Ecopreneur: Jurnal Ekonomi dan Bisnis* Vo.3 No.1

- Sarja, 2019. Menanamkan Prinsip Jiwa Wirausaha Bagi Santri Di Pondok Pesantren," Jurnal Madaniyah 9, no. 2
- Sumual, J.I., dan Maramis, J.B., 2022. Jurnal Pembangunan Ekonomi dan Keuangan Daerah. Vo.23 No. 1 tahun 2022. Hal 1-12
- Santosa B., Tjolli I., Paisei E.K., dan Abbas B., 2018. Deversifikasi Produk Pangan Berbasis Sagu untuk Meningkatkan Peran Bahan Pangan Lokal. Prosiding Seminar Nasional Dalam Rangka Dies Natalis UNS Ke-42, "Peran Keanekaragaman Hayati untuk Mendukung Indonesia sebagai Lumbung Pangan Dunia"
- Subagyo A., dan Rofiq A., 2016. Pengembangan Potensi Lokal untuk Bahan Baku Pangan dan Industri Sebagai Usaha Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional. Jurnal Pangan. Vol.18 N0.2
- Urtalina F.,A., Sudibia K,I., 2018. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Tingkat Pengangguran Terdidik Kabupaten/Kota di Bali. E-Jurnal EP Unud, 7[10]: 2190-2218.