

Sosialisasi Dan Pelatihan Diversifikasi Produk Roti Manis Dengan Bahan Lokal Untuk Meningkatkan Gizi Masyarakat Di SMK Muhammadiyah Kabil Batam

Miratia Afriani^{1*}, Eva Amalia², Tito Pratama³, Hans Steven Sembiring⁴

^{1,2,4}Program Studi Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam, Batam, Indonesia

³Program Studi Manajemen Tata Hidang, Politeknik Pariwisata Batam, Batam, Indonesia

Email: ^{1*}miratiaafriani@gmail.com, ²Eva@btp.ac.id, ³tito@btp.ac.id, ⁴hans@btp.ac.id

(* : coresponding author)

Abstrak - Upaya peningkatan gizi masyarakat dapat dilakukan melalui edukasi dan pengembangan produk pangan yang bergizi serta berbasis bahan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada siswa SMK Muhammadiyah Kabil Batam mengenai diversifikasi produk roti manis dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ubi jalar, labu kuning, dan pisang. Metode kegiatan meliputi penyampaian materi gizi dan ketahanan pangan, demonstrasi pembuatan roti manis berbahan lokal, serta praktik langsung oleh siswa. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa siswa sangat antusias dan mampu menghasilkan variasi roti yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga lebih bergizi. Selain itu, kegiatan ini mendorong peningkatan pengetahuan siswa tentang pentingnya konsumsi pangan lokal serta membuka peluang wirausaha berbasis produk sehat. Dengan demikian, pelatihan ini berkontribusi terhadap peningkatan keterampilan kuliner, kesadaran gizi, dan pemanfaatan sumber daya lokal secara berkelanjutan.

Kata kunci: Roti Manis, Bahan Lokal, Gizi Masyarakat, Pelatihan, Diversifikasi Pangan

Abstract - Efforts to improve community nutrition can be carried out through education and the development of nutritious food products based on local ingredients. This activity aimed to provide socialization and hands-on training to students of SMK Muhammadiyah Kabil Batam on how to diversify sweet bread products by incorporating local food ingredients such as sweet potatoes, pumpkins, and bananas. The methods included nutrition and food security education, product demonstrations, and student practice sessions. The results showed high student enthusiasm and successful creation of sweet bread variations that were both visually appealing and more nutritious. This activity also increased students' awareness of the importance of consuming local food and opened opportunities for health-oriented culinary entrepreneurship. Therefore, the training contributed to improving culinary skills, nutrition knowledge, and sustainable use of local resources.

Keywords: Sweet Bread, Local Ingredients, Community Nutrition, Training, Food Diversification

1. PENDAHULUAN

Permasalahan gizi di Indonesia masih menjadi tantangan serius, terutama dalam hal kurangnya konsumsi pangan bergizi seimbang di kalangan remaja dan masyarakat menengah ke bawah. Salah satu upaya untuk mengatasi hal ini adalah melalui pengenalan dan pengembangan produk pangan lokal yang bergizi, praktis, dan disukai oleh berbagai kalangan, termasuk generasi muda.

Roti manis merupakan salah satu produk pangan olahan yang populer dan digemari, namun umumnya masih bergantung pada bahan baku impor seperti tepung terigu. Padahal, Indonesia memiliki sumber daya lokal seperti ubi, pisang, singkong, dan labu kuning yang kaya nutrisi dan dapat digunakan sebagai alternatif atau campuran dalam pembuatan roti. Pemanfaatan bahan lokal ini tidak hanya mendukung ketahanan pangan, tetapi juga berpotensi meningkatkan nilai gizi produk akhir.

SMK Muhammadiyah Kabil Batam sebagai lembaga pendidikan kejuruan di bidang tata boga memiliki potensi besar dalam membentuk siswa yang terampil, kreatif, dan peduli terhadap isu pangan lokal dan gizi masyarakat. Namun, berdasarkan observasi awal, pemanfaatan bahan pangan lokal dalam praktik pengolahan makanan masih terbatas dan cenderung mengikuti resep konvensional berbasis terigu sepenuhnya.

Pangan lokal merupakan sumber daya yang melimpah di Indonesia dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk inovatif yang bernilai gizi tinggi. Salah satu

produk pangan yang memiliki daya tarik luas adalah roti manis, yang banyak dikonsumsi oleh berbagai kalangan, termasuk pelajar dan masyarakat umum. Namun, sebagian besar roti manis yang beredar di pasaran masih menggunakan bahan baku impor seperti tepung terigu serta pemanis buatan yang dapat berdampak negatif pada kesehatan jika dikonsumsi secara berlebihan.

Di sisi lain, pemanfaatan bahan lokal seperti tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*), tepung sorgum, ubi ungu, pisang, dan gula aren dapat menjadi alternatif yang lebih sehat dan bernutrisi tinggi. Bahan-bahan ini tidak hanya lebih terjangkau dan ramah lingkungan, tetapi juga dapat meningkatkan ketahanan pangan serta mengurangi ketergantungan pada produk impor. Oleh karena itu, diperlukan edukasi dan pelatihan kepada generasi muda, khususnya siswa SMK Muhammadiyah Kabil Batam, untuk memahami pentingnya inovasi dalam diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal.

Sebagai institusi pendidikan kejuruan, SMK Muhammadiyah Kabil Batam memiliki peran penting dalam mencetak lulusan yang siap berwirausaha atau bekerja di industri pangan. Namun, masih terdapat keterbatasan dalam pemanfaatan bahan lokal dalam pembelajaran dan praktik pengolahan makanan di sekolah. Oleh karena itu, program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan sosialisasi dan pelatihan kepada siswa mengenai diversifikasi produk roti manis berbahan lokal, sekaligus meningkatkan pemahaman mereka tentang kandungan gizi dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan yang digunakan.

Melalui kegiatan ini, diharapkan siswa SMK tidak hanya memiliki kemampuan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga memiliki wawasan gizi dan kepekaan terhadap potensi lokal yang dapat dikembangkan untuk masa depan.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1. Khalayak Sasaran

Siswa Siswi Smk Muhammmadiyah Kabil Batam

2.2. Metode Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan *Face to face*

Memberikan materi tentang **“sosialisasi dan pelatihan kepada siswa mengenai diversifikasi produk roti manis berbahan lokal, sekaligus meningkatkan pemahaman mereka tentang kandungan gizi dan manfaat kesehatan dari bahan-bahan yang digunakan.”**

Materi penyuluhan

Mengenai pengetahuan dasar tentang **produk olahan yang diversifikasi dengan berbagai bahan makanan serta kandungan nutrisi.**

2. Tanya Jawab *Audience*

Memberikan kesempatan kepada seluruh *audience* untuk bertanya sesuai dengan materi yang telah diberikan.

2.3. Prosedur kegiatan

Kegiatan pengabdian ini meliputi:

- a. Koordinasi dengan pihak sekolah SMK Muhammadiyah Kabil Batam melalui WA komunikasi yang diwakilkan oleh ibu Eva Amalia sebagai kepala bagian kerjasama kampus BTP berkaitan dengan peyusunan jadwal kegiatan dan lain-lain.
- b. Persiapan kegiatan, diskusi terkait materi kegiatan yang kemudian menyepakati materi yang didiskusikan internal dengan Instruktur terlatih dari Prodi Manajemen Kuliner dan dibantu oleh PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam.

2.4. Faktor Pendukung dan Penghambat

Berdasarkan evaluasi pelaksanaan dan hasil kegiatan dapat diidentifikasi faktor pendukung dan penghambat dalam melaksanakan program pengabdian pada masyarakat ini. Secara garis besar faktor pendukung dan penghambat tersebut adalah sebagai berikut:

1) Faktor Pendukung

- a. Antusiasme dan minat warga siswa dan siswi di smk muhika Batam yang sangat tinggi dan komitmen waktu serta keterlibatan aktif sepanjang pelaksanaan kegiatan.
- b. Komitmen pihak sekolah yang telah memberi dukungan, kesempatan dan asistensi terhadap pelaksanaan kegiatan serta antusiasme untuk menindaklanjuti lanjutan kegiatan untuk lebih mendalami materi khusus tentang produk olahan dan nilai nutrisi dan memberi pinjaman lab praktik kitchen sebagai sarana untuk membuat produk sehingga mewujudkan panganan sehat dan bergizi.

2) Faktor Penghambat

Keterbatasan waktu untuk pelaksanaan kegiatan sehingga cakupan materi tidak dapat disampaikan secara detail dan menyeluruh.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Pengabdian pada masyarakat merupakan salah satu bentuk dari Tri Dharma Perguruan Tinggi yang merupakan kewajiban dari dosen, selain pengajaran dan penelitian. Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pemahaman dan keterampilan kepada siswa dan siswi sekolah smk muhika batam mengenai diversifikasi produk olahan makanan yang mempunyai nilai gizi/nutrisi sehingga menjadi makanan sehat. Kegiatan ini dilaksanakan sehari yaitu pada hari Jumat, 23 Mei 2025 dari pukul 09.00-12.00 WIB di SMK Muhammadiyah Kabil kota Batam. Pelaksanaan kegiatan PKM ini dilakukan oleh 3 (tiga) orang tim pengabdi dari Politeknik Pariwisata Batam dan dibantu oleh 2 (dua) orang mahasiswa manajemen kuliner serta dukungan dari PUSLITABMAS Politeknik Pariwisata Batam.

3.2 . Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PKM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

1. Keberhasilan target jumlah peserta pelatihan
2. Ketercapaian tujuan pelatihan
3. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
4. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi tentang diversifikasi produk olahan makanan yang mempunyai nilai gizi/nutrisi
5. Keterampilan siswa dan siswi dalam mengolah produk
6. Keterampilan dalam menjaga mutu produk olahan.

Target pencapaian dari segi jumlah peserta, dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai 100%. Angka tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dilihat dari jumlah peserta yang mengikuti dapat dikatakan berhasil/sukses serta dapat menghasilkan produk cemilan sehat dan bergizi.

Kemampuan peserta dilihat dari penguasaan materi masih kurang dikarenakan waktu yang singkat dalam penyampaian materi dan kemampuan para peserta yakni siswa siswi yang takut mencoba dalam praktik membuat produk. Hal ini disebabkan jumlah materi yang banyak hanya disampaikan dalam waktu sehari sehingga tidak cukup waktu bagi para peserta untuk memahami dan mempraktekkan secara lengkap semua materi yang diberikan.

3.3. Dokumentasi



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan

4. KESIMPULAN

Pelatihan diversifikasi produk olahan sehingga mempunyai nilai gizi atau nutrisi di SMK Muhiqa Batam sangat penting untuk meningkatkan kualitas nutrisi serta inovasi dalam mengolah makanan dengan memanfaatkan bahan pangan yang ada dan mudah di dapat. Identifikasi masalah ini menunjukkan perlunya pendekatan yang komprehensif, meliputi peningkatan pengetahuan, keterampilan praktis, perbaikan fasilitas,

REFERENCES

- Badan Pangan Nasional. (2022). Strategi Diversifikasi Pangan Lokal dalam Meningkatkan Ketahanan Pangan Nasional. Jakarta: BPN RI.
Departemen Kesehatan RI. (2019). Pedoman Gizi Seimbang. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

AMMA : Jurnal Pengabdian Masyarakat

Volume 4, No. 4 Mei (2025)

ISSN 2828-6634 (media online)

Hal 194-198

- Hardinsyah, & Briawan, D. (2018). Gizi untuk Kesehatan dan Produktivitas Kerja. Jakarta: EGC.
- Purnomo, H., & Rahardjo, S. (2019). Teknologi Pengolahan Pangan Lokal. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sari, D. P., & Widyaningsih, T. D. (2021). "Analisis Kandungan Gizi Roti Manis Berbahan Dasar Tepung Mocaf dan Gula Aren." *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(2), 45-56.
- Supriadi, B., & Lestari, D. A. (2020). Pengembangan Usaha Berbasis Pangan Lokal. Bandung: Alfabeta.
- Winarno, F. G. (2017). Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Website Resmi SMK Muhammadiyah Kabil Batam. (2024). Profil Sekolah. Diakses dari: <https://smkmubatam.sch.id>
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 75 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Masyarakat Indonesia.
- WHO. (2020). Healthy Diet: Reducing Sugar Intake in Processed Food. Geneva: World Health Organization.