

## Pelatihan Wirausaha Bakery sebagai Solusi Inklusif untuk Masyarakat Usia Produktif di Kota Kediri

Tiara Melinda Zahra<sup>1</sup>, Tsalsabila Nikmatul Husna<sup>2</sup>, Ulil Mawaddatur Rohmah<sup>3</sup>, Umi Fadhilla<sup>4</sup>, Ushwatun Khasanah<sup>5</sup>, Nurlaili Adkhi Rizfa Faiza<sup>6</sup>

IAIN Kediri

[tiaramelinda003@gmail.com](mailto:tiaramelinda003@gmail.com)<sup>1</sup>, [tsalsabila3090@gmail.com](mailto:tsalsabila3090@gmail.com)<sup>2</sup>, [ulilmawaddatur@gmail.com](mailto:ulilmawaddatur@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[padilchan23@gmail.com](mailto:padilchan23@gmail.com)<sup>4</sup>, [uswaah237@gmail.com](mailto:uswaah237@gmail.com)<sup>5</sup>, [rizfafaiza@iainkediri.ac.id](mailto:rizfafaiza@iainkediri.ac.id)<sup>6</sup>

### Article Info

Volume 2 Issue 1  
Maret 2024

### Article History

Submission: 20-12-2023

Revised: 20-03-2024

Accepted: 28-03-2024

Published: 31-03-2024

### Keywords:

Entrepreneurship Training,  
Bakery, Culinary Skills,  
Productive Age Communities,  
Cooperative Services

### Kata Kunci:

Pelatihan Wirausaha,  
Bakery, Keterampilan  
Kuliner, Masyarakat Usia  
Produktif, Dinas Koperasi



Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License.

### Abstract

*Bakery Entrepreneurship Training as an Inclusive Solution for Productive Age Communities in Kediri City is an initiative implemented by DINKOP UMTK Kediri City at LPK Kusuma. The aim is to improve culinary skills and entrepreneurial potential for people of productive age. This activity involved 40 participants from various age backgrounds, between 18 and 45 years old. The data collection method uses a mixed questionnaire that evaluates the level of participant satisfaction with the training. The survey results showed that the majority of participants responded positively to the training. They appreciate instructors who provide material well and systematically and encourage participant involvement. However, some participants criticized the training time as being too short and location-related issues. Overall, this training was successful in increasing participants' knowledge and skills in the world of bakery, providing business ideas, and increasing product understanding. This initiative has a positive impact on participants and has the potential for business development in Kediri City.*

### Abstrak

Pelatihan Wirausaha Bakery sebagai Solusi Inklusif untuk Masyarakat Usia Produktif di Kota Kediri merupakan inisiatif yang dilaksanakan oleh DINKOP UMTK Kota Kediri di LPK Kusuma. Tujuannya adalah untuk meningkatkan keterampilan kuliner dan potensi wirausaha bagi masyarakat usia produktif. Kegiatan ini melibatkan 40 peserta dari berbagai latar belakang usia, antara 18 hingga 45 tahun. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner campuran yang mengevaluasi tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan. Hasil survei menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan respon positif terhadap pelatihan. Mereka mengapresiasi instruktur yang memberikan materi dengan baik dan sistematis, serta mendorong keterlibatan peserta. Meskipun demikian, beberapa peserta mengkritik waktu pelatihan yang mungkin terlalu singkat dan masalah terkait lokasi. Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam dunia bakery, memberikan ide usaha, dan meningkatkan pemahaman produk. Inisiatif ini memiliki dampak positif pada peserta dan potensi pengembangan usaha di Kota Kediri.

## 1. PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat menjadi esensial dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan mengurangi kemiskinan, terutama dalam konteks kemiskinan dan keterbelakangan yang masih menjadi tantangan di banyak komunitas (Zunaidi et al., 2022). Hal ini menyiratkan bahwa pemberdayaan masyarakat mengarah pada memberikan kemandirian kepada mereka.

Pemberdayaan mencerminkan suatu pendekatan pembangunan yang berpusat pada kebutuhan rakyat, partisipatif, pemberdayaan, dan berkelanjutan. Dengan kata lain, pemberdayaan adalah tentang memperkuat masyarakat dengan mendorong kesadaran akan potensi yang dimiliki dan merangsang pengembangannya (Minang et al., 2021).

Pemerintah telah melakukan berbagai upaya untuk mengatasi kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat, termasuk melalui program-program pemberdayaan ekonomi. Pemerintah memimpin upaya pemberdayaan untuk mencapai kemandirian dan kesejahteraan masyarakat. Namun, pemberdayaan yang optimal membutuhkan peran aktif pemerintah untuk menjamin keberhasilannya (Ernestivita, 2024).

Kemandirian masyarakat adalah hasil dari pengembangan kapasitas ekonomi mereka, yang menghasilkan kesejahteraan secara adil dan merata. Pemberdayaan masyarakat adalah upaya untuk memastikan bahwa mereka memiliki kontrol atas sumber daya alam dan memanfaatkannya untuk kepentingan pembangunan (Arifian & Djasuli, 2024).

Kota Kediri, sebuah kota di Provinsi Jawa Timur, memiliki potensi yang besar namun belum sepenuhnya dioptimalkan. Salah satu masalah yang dihadapi adalah kurangnya pemahaman masyarakat, terutama usia produktif, tentang wirausaha dan pengembangan usaha (Laren et al., 2023). Sebagian besar masyarakat usia produktif lebih memilih menjadi pekerja daripada berwirausaha. Dalam konteks ini, pelatihan wirausaha bidang bakery yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi Usaha Mikro dan Tenaga Kerja Kota Kediri bekerjasama dengan LPK Kusuma menjadi penting. Pelatihan ini ditujukan kepada masyarakat usia produktif di Kota Kediri untuk meningkatkan keterampilan dan kemampuan usaha mereka (Ardianingsis & Sulistyaningsih, 2023).

Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan kepada peserta, mendorong ide-ide kreatif dalam merancang usaha, serta memberikan pemahaman dasar tentang strategi pemasaran dan pengelolaan keuangan. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengubah pola pikir masyarakat usia produktif agar lebih terbuka terhadap peluang wirausaha (Ardianingsis & Sulistyaningsih, 2023).

## **2. METODE**

Metode pengabdian ini menggunakan pendekatan pelatihan sebagai instrumen utama dalam memberdayakan masyarakat usia produktif di Kota Kediri. Pra-kegiatan dimulai dengan identifikasi kebutuhan dan potensi masyarakat setempat, termasuk pemetaan kemampuan serta kekurangan yang dimiliki peserta. Selanjutnya, penyusunan materi pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta dilakukan secara cermat, mempertimbangkan berbagai aspek seperti keterampilan kulinernya, pemahaman akan bisnis, dan potensi wirausaha yang dimiliki.

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama 10 hari di LPK Kusuma, melibatkan 40 peserta dari beragam latar belakang usia antara 18 hingga 45 tahun. Materi pelatihan disampaikan secara sistematis oleh instruktur berpengalaman, dengan fokus pada pengembangan keterampilan kuliner, manajemen bisnis, serta pemasaran dan promosi usaha bakery. Selama sesi pelatihan, peserta diajak untuk terlibat aktif dalam proses belajar, dengan menyediakan waktu untuk sesi tanya jawab dan praktik langsung.

Setelah kegiatan pelatihan, dilakukan evaluasi untuk menilai efektivitas dan dampak dari pelatihan tersebut. Evaluasi mencakup penilaian terhadap pemahaman materi, keterlibatan peserta, serta tingkat kepuasan mereka terhadap pelatihan yang telah diselenggarakan. Selanjutnya, dilakukan tindak lanjut berupa pemantauan terhadap perkembangan usaha para peserta dan pemberian bimbingan tambahan jika diperlukan, untuk memastikan bahwa keterampilan yang diperoleh selama pelatihan dapat diterapkan secara optimal dalam pengembangan usaha bakery mereka.



Gambar 1. Bagan proses pengabdian

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan adalah proses secara sistematis untuk mengubah tingkah laku seseorang dalam mencapai tujuan yang berkaitan dengan keahlian dan kemampuan pegawai untuk melaksanakan pekerjaan (Rivai, 2006), sedangkan bakery termasuk bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, *cake*, *pastry*, dan *cookies*. Produk-produk bakery dibuat dengan menggunakan berbagai bahan dasar seperti;terigu, lemak, gula, telur, garam, dan cairan (dapat berupa air atau susu)(Bam'z, 2019).

Pelatihan bakery adalah program pelatihan yang dirancang untuk mengajarkan keterampilan dan pengetahuan tentang pembuatan berbagai jenis produk roti dan kue. Ini melibatkan pembelajaran teknik-teknik dasar, resep-resep, pemahaman tentang bahan-bahan, dan prinsip-prinsip dasar dalam produksi roti dan kue (Michel, 2008).

Kegiatan pelatihan bakery ini akan berlangsung selama 10 hari intensif, dengan setiap hari terdiri dari dua resep acara yang berfokus pada mengasah keterampilan peserta dalam seni pembuatan bakery. Pada hari pertama, ada acara pembukaan pelatihan dan selanjutnya peserta akan diperkenalkan dengan dasar-dasar bakery, termasuk pemahaman tentang bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, dan membuat roti manis, diikuti oleh hari kedua yang fokus pada pembuatan abon bread dan roti sisir pandan. Hari ketiga akan membawa peserta dalam petualangan kuliner untuk membuat roti boy dan *coconut bread*, sementara pada hari keempat, mereka akan mengeksplorasi kreativitas dalam pembuatan caterpillar bread dan jellyfish bread. Pada hari kelima, mereka ada seminar mengenai kewirausahaan dan pemasaran digital untuk mendukung bisnis bakery mereka. Hari keenam akan melibatkan pembuatan *tiger bun* dan *wool roll bread*, diikuti oleh hari ketujuh yang menampilkan floss roll beef abon dan meatball bread. Hari kedelapan akan menitikberatkan pada *bluder economy* dan pizza mini, sementara hari kesembilan akan memperkenalkan peserta pada *Chinnamon braisin buns* dan *Korean garlic bread*. Akhirnya, pada hari kesepuluh, mereka akan mengikuti ujian lokal dan diuji dalam praktek membuat roti manis.

Setiap hari akan berakhir dengan sesi praktik langsung, di mana peserta akan mencoba resep-resep yang telah dipelajari. Dengan berakhirnya pelatihan ini, peserta diharapkan memiliki pengetahuan yang kuat dan keterampilan yang diperlukan untuk menghasilkan produk bakery berkualitas tinggi dan memiliki landasan untuk berkarir di industri bakery.

Sebagaimana diketahui bahwa program pelatihan ini diharapkan agar peserta yang akan membuat roti dapat: 1) lebih terampil dalam dunia *culinary* 2) mengembangkan potensi yang telah dimiliki untuk keperluan sendiri dan komersial secara mandiri. 3) meningkatkan produktifitas dengan kegiatan tata boga dan wirausaha. Pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki oleh peserta setelah pelatihan sama halnya. dengan pemberian pendidikan jangka pendek yang menggunakan cara dan prosedur yang sistematis dan teroganisir, pendapat lain mengatakan bahwa pelatihan merupakan suatu proses membantu orang lain dalam memperoleh skill dan pengetahuan.

Sarana dan pasarana merupakan penunjang bagi peserta untuk merasakan kemudahan dan kenyamanan pada saat pelatihan dilakukan. Sehingga pada saat pelatihan yang dilakukan dapat berjalan dengan lancar. Dalam hal sarana dan prasarana peserta diberikan 2 poin pertanyaan.



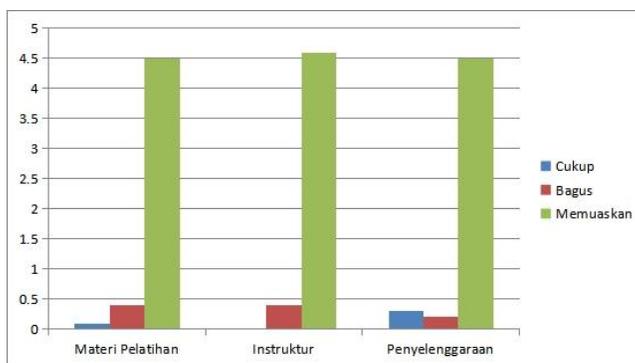
a. Lokasi Kegiatan

Hasil survei pada poin lokasi kegiatan didapatkan bahwa 6 peserta respon cukup, 12 peserta respon bagus, dan 22 peserta merespon memuaskan. Serta pada bagian kuisisioner saran/masukan/kritik 3 peserta memberikan respon lokasi kegiatan kurang luas serta 2 peserta memberikan respon bahwa lokasi kegiatan jauh untuk diakses dari rumah peserta.

b. Makanan dan Minuman

Hasil survei pada poin makanan dan minuman didapatkan bahwa 5 peserta merespon kurang, 7 peserta merespon cukup, 9 peserta merespon bagus, dan 19 peserta merespon memuaskan. pada bagian kuisisioner saran/masukan/kritik 9 peserta memberikan respon snack yang dibagikan ada basi serta kurang higienis.

Ada beberapa poin yang dinilai oleh peserta pelatihan yaitu penguasaan materi oleh instruktur, memberikan materi secara sistematis dan mendorong peserta ikut aktif



Session reaction survey ada beberapa poin yang dinilai oleh peserta pelatihan yaitu penguasaan materi oleh instruktur, memberikan materi secara sistematis dan mendorong peserta ikut aktif dalam kelas.

Instruktur pelatihan bakery di LPK Kusuma yaitu Ibu Linda Kartika dan bapak Budi, Beliau merupakan pemilik dari LPK Kusuma. Selama pelatihan bakery yang dilaksanakan dalam kurun waktu 10 hari, para peserta dibimbing oleh Bu Linda dan pak Budi beserta dengan asisten narasumber. Kami selaku peserta magang Praktik Bisnis Syariah juga ikut andil dalam melancarkan acara pelatihan bakery tersebut. Di hari ke-10 pelatihan yang merupakan hari terakhir pelatihan bakery terdapat pengisian kuisioner kepuasan terhadap kegiatan pelatihan tata boga bakery, berikut merupakan hasil penjelasan kuisioner tersebut:

- a. Penguasaan Materi: Hasil survey penguasaan materi oleh instruktur pelatihan didapatkan bahwa 35 peserta responden sangat baik, 3 peserta dengan responden baik, dan 2 peserta dengan responden cukup
- b. Memberikan materi secara sistematis dan mudah dipahami: Hasil survey pemberian materi secara sistematis dan mudah dipahami oleh instruktur didapati bahwa 36 peserta responden sangat baik dan 4 peserta dengan responden baik
- c. Mendorong peserta ikut aktif dalam kelas: Hasil survey keaktifan peserta dalam pelatihan didapatkan bahwa 35 peserta responden sangat baik dan 5 peserta dengan responden sangat

Dapat disimpulkan bahwa seluruh peserta pelatihan bakery merasa puas dengan adanya pelatihan bakery ini, bahkan jika dikaji lebih detail lagi ada banyak peserta yang mengaku merasa kurang jika hanya diberikan waktu 10 hari untuk belajar di pelatihan bakery ini.

Setelah pelatihan bakery dilaksanakan, para peserta memiliki tambahan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan dalam membuat berbagai macam bakery yang dapat dijadikan ide usaha untuk membuka usaha baru sehingga dapat membantu meningkatkan perekonomian masyarakat Kota Kediri. Maka kegiatan pelatihan bakery yang gratis ini berguna menumbuhkan semangat wirausaha peserta untuk berani mencoba hal baru terkait bidang bakery.

Tujuan lain yang tercapai dari pelatihan yaitu menambah dan mendalami aneka resep bakery dengan cara menerapkan langsung dalam pembuatan produk sehingga peserta bisa memiliki skill baru. Peserta juga mengetahui kelebihan serta kelemahan produknya yang dapat dijadikan sebuah gambaran untuk kegiatan usaha ke depannya.

#### 4. KESIMPULAN

Dengan mengadakan pelatihan wirausaha bakery bagi masyarakat usia produktif di Kota Kediri, telah tercapai tujuan untuk memberdayakan dan meningkatkan keterampilan serta potensi wirausaha mereka. Melalui pelatihan ini, peserta berhasil memperoleh pengetahuan baru dalam bidang kuliner, manajemen bisnis, dan strategi pemasaran yang relevan. Dampak

positif dari kegiatan ini terlihat dari peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta dalam menjalankan usaha bakery, serta munculnya ide-ide kreatif untuk pengembangan usaha mereka. Selain itu, pola pikir peserta yang lebih cenderung menjadi pekerja telah berhasil diubah menjadi orientasi berwirausaha. Evaluasi dan perantauan setelah pelatihan juga menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi dari peserta, serta kemampuan mereka untuk mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh dalam usaha mereka. Secara keseluruhan, pelatihan ini telah memberikan kontribusi yang signifikan dalam memberdayakan masyarakat usia produktif di Kota Kediri dan memperluas potensi pengembangan usaha di wilayah tersebut.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Arifian, B. N., & Djasuli, M. (2024). Impementasi Asy- Syu ' ara dalam Good Village Governance Sebagai Upaya Pencegahan Kecurangan Pengelolaan Keuangan Desa. *El-Mal: Jurnal Kajian Ekonomi & Bisnis Islam*, 5(6), 3531–3546.
- Ernestivita, G. (2024). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Kewirausahaan dan Keterampilan Teknologi (Karang Taruna Wanita ( KTW ) di Kabupaten Banyumas ). *Jurnal Pengabdian Masyarakat (PENGAMAS )*, 1(1), 146–156.
- Laren, K., Arifin, M., Maknunah, J., Duratun, S., Rosady, N., & Novitasari, E. (2023). Pelatihan Keterampilan Wirausaha Sablon Manual di Desa Siser, Kecamatan Laren, Lamongan. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 0–4.
- Minang, H. P., Digdowiseiso, K., & Sugiyanto, E. (2021). Pelaksanaan Kebijakan Alokasi Dana Desadalam Memperdayakan Masyarakat Desa: Studi Kasus Desa Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten. *Ilmu Dan Budaya*, 42(2), 6.
- Zunaidi, A., Fauza, N., Zainuddin, M., Mushlihin, I. A., & Mutafarida, B. (2022). Training for MSME Development in an Effort to Improve Professional MSME Business Financial Governance. *The 4th International Conference on University Community Engagement (ICON- UCE 2022)*.