

## PENGEMBANGAN USAHA RUMAHAN PEMBUAT ROTI MANIS ANGGOTA KOMUNITAS MEMASAK CHEF DEPOK

Endang Wulandari<sup>1</sup>, Rahmawati Rahmawati<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Sahid

<sup>2</sup>Fakultas Teknologi Pangan dan Kesehatan, Universitas Sahid

Jl. Soepomo No 84, Tebet, Jakarta Selatan

Email Korespondensi: wulandariendang12@gmail.com

### ABSTRAK

Komunitas memasak Chef Depok adalah kelompok wanita yang ingin meningkatkan kemampuan dan wawasan dalam bidang kuliner, dan ingin mendapatkan penghasilan tambahan dengan membuat berbagai masakan terutama roti manis. Kelompok ini masih memiliki masalah. Mitra belum bisa menentukan harga pokok produk dengan benar, belum mempunyai pembukuan, dan kondisi produk yang tidak konsisten. Pengembangan usaha rumahan pembuat roti manis anggota komunitas memasak Chef Depok telah dilakukan. Tujuan kegiatan ini adalah: 1) Perbaikan dan pendampingan manajemen usaha; dan 2) Standarisasi proses pembuatan roti manis sehingga produk yang dihasilkan konsisten dan sesuai dengan yang diinginkan. Tim abdimas bertindak sebagai fasilitator dan telah melakukan pendampingan untuk menentukan harga pokok produk dan pembukuan sederhana. Selain itu mitra telah mengetahui cara produksi pangan yang baik, standarisasi resep, dan penerapan higiene dan sanitasi yang baik sehingga dihasilkan produk roti manis yang konsisten. Pengetahuan dan kemampuan mitra terhadap materi yang diberikan meningkat rata-rata sebesar 57.75%.

**Kata kunci:** Komunitas Chef Depok, roti manis, harga pokok produk, pembukuan sederhana, cara produksi yang baik, higienis

### ABSTRACT

*The Depok Chef cooking community is a group of women who want to improve ability and insight in the culinary field, and want to earn income additions by making various dishes, especially sweet bread. This group is still have a problem. Partners have not been able to determine the cost of goods properly, not yet have accounting, and inconsistent product conditions. Business development home made sweet bread maker member of the Chef Depok cooking community. Aim these activities are: 1) Improvement and mentoring of business management; and 2) Standardization the process of making sweet bread so that the resulting product is consistent and in accordance with which are desired. The abdimas team acts as a facilitator and has provided assistance to determine the cost of goods and simple bookkeeping. In addition partners have know how to produce good food, standardize recipes, and apply hygiene and good sanitation to produce consistent sweet bread products. Knowledge and the partner's ability to deliver the material increased by an average of 57.75%.*

**Keywords:** Chef Depok Cooking's Community ; Sweet Bread ; Cost of Good Properly ; Simple Bookkeeping ; Produce Good food ; Hygienis

## **PENDAHULUAN**

Komunitas memasak Chef Depok adalah kelompok wanita yang ingin meningkatkan kemampuan dan wawasan dalam bidang kuliner, dan ingin mendapatkan penghasilan tambahan dengan membuat berbagai masakan terutama roti manis. Kegiatan Komunitas Chef Depok adalah berbagi ilmu tentang kuliner dan memasak bersama dengan tujuan agar anggotanya bisa mendapatkan tambahan penghasilan dari hasil belajar memasak di komunitas Chef Depok. Mitra kegiatan ini adalah 2 orang yang merupakan anggota komunitas memasak Chef Depok. Mitra adalah Ibu Diana dan Ibu Rahmi, yang mengerjakan seluruh kegiatan pembuatan roti manis ekonomis secara mandiri dan belum memiliki karyawan serta peralatan yang seadanya. Mitra memulai usaha membuat roti manis ekonomis sejak pertengahan tahun 2015 dan masih berlangsung sampai sekarang, dan kegiatan ini menjadi usaha yang menghasilkan pendapatan sampingan bagi kedua mitra dan juga anggota chef Depok lainnya.

Ibu Diana lulusan Strata 2 bidang komunikasi, seorang dosen namun mempunyai hobi memasak dan sejak bergabung di komunitas Chef Depok beliau makin bertambah wawasan memasaknya dan bisa menambah penghasilan dari membuat roti manis melalui pesanan yang rutin diterima. Beliau tinggal di Depok dan rumah beliau menjadi tempat berkumpulnya komunitas Chef Depok. Ibu Rahmi lulusan sekolah menengah atas (SMA). Beliau seorang ibu rumah tangga yang menjadi salah satu anggota komunitas Chef Depok yang aktif. Dengan mengikuti komunitas Chef Depok, bu Rahmi dapat menambah penghasilan dengan menerima pesanan roti manis. Kami memilih ke 2 mitra dengan pertimbangan latar belakang pendidikan mitra 1 sudah Strata 2 (S2) dan mitra 2 lulusan SMA, di mana kedua mitra sama-sama mendapatkan penghasilan tambahan dengan menerima pesanan roti manis. Kami menganggap bahwa kedua mitra yang kami pilih ini cukup mewakili anggota komunitas Chef Depok sebagai contoh profil untuk dapat dikembangkan usahanya dalam menambah penghasilan dengan membuat roti manis.

Selama ini ke dua mitra telah mempunyai pelanggan tetap, yaitu toko kue di pasar, pemesanan online, acara arisan, ulang tahun, dan rapat di kantor-kantor sekitar Depok. Namun, ke dua mitra mempunyai masalah, yaitu belum memahami cara menentukan harga pokok produk dengan benar, belum mempunyai pembukuan sederhana, mutu roti manis yang tidak konsisten, dan belum mengetahui cara produksi yang baik dan benar. Selama ini, mitra menentukan harga pokok produk dengan kira-kira, pencatatan keuangan hanya dilakukan berdasarkan uang yang dikeluarkan dan uang yang masuk. Selain itu, resep yang digunakan untuk membuat roti manis berganti-ganti tergantung selera. Menurut Rizqi (2018), penentuan harga pokok produksi harus tepat karena harga pokok produksi sangat berpengaruh dalam perhitungan laba rugi perusahaan. Apabila perusahaan kurang teliti atau salah dalam menentukan harga pokok produksi, maka dapat mengakibatkan kesalahan dalam penentuan laba rugi yang diperoleh perusahaan. Selain itu, menurut Hapsari dkk (2017) dari kebiasaan-kebiasaan mencatat kegiatan usaha secara sederhana, dapat diarahkan untuk mencatat transaksi keuangan yang sesuai dengan standar akuntansi secara lengkap dan rapi. Pencatatan transaksi usaha adalah kegiatan mencatat setiap transaksi yang berhubungan dengan lalu lintas keuangan aktifitas usaha.

Secara standar, transaksi yang perlu dicatat adalah transaksi yang berhubungan dengan kas, pembelian (tunai dan kredit), penjualan (tunai dan kredit), piutang dan utang.

Mencatat setiap transaksi yang terjadi sangat penting sebagai bahan untuk menyusun laporan keuangan. Laporan keuangan tidak dapat dibuat jika tidak ada catatan transaksi usaha. Yang perlu diperhatikan adalah setiap transaksi harus disertai bukti transaksi, sebagai bukti bahwa transaksi tersebut benar-benar terjadi. Dengan demikian, melalui laporan keuangan yang baik akan berpengaruh terhadap perkembangan usahanya sehingga dapat mengetahui laporan pengeluaran dan pendapatannya. Selain itu, dapat meningkatnya pengetahuan tentang pentingnya mengelola keuangan usaha dan merencanakan keuangan agar dapat meminimalisir kerugian akibat kesalahan yang dilakukan sendiri. Dengan keuangan yang terkelola dengan baik diharapkan keuntungan usaha bisa meningkat dan bisa mengembangkan usahanya.

Selain itu, produsen harus memproduksi produk yang terstandar. Konsumen akan menerima produk jika kondisinya sama. Untuk itu perlu adanya standarisasi produk. Standarisasi produk, merupakan sesuatu yang wajib dalam industri pangan. Hal ini terkait dengan penerimaan, kepercayaan, dan keputusan konsumen untuk membeli produk tersebut (Hariyadi 2011). Kondisi produk yang berubah-ubah baik dari sisi rasa, ukuran, ataupun bentuk, akan menimbulkan keraguan pada konsumen untuk membeli produk tersebut. Selain kemampuan untuk membuat produk yang terstandar, produsen juga harus menggunakan cara pengolahan pangan yang baik (CPPOB). Hal ini sudah diatur dalam Peraturan menteri Perindustrian nomor 75 tahun 2010 dan Peraturan Kepala BPOM RI nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Dengan menerapkan CPPOB, produsen dapat menghasilkan produk yang aman. Keamanan pangan juga ditentukan oleh kondisi sanitasi selama proses berlangsung. Hal ini juga sudah diatur dalam peraturan di atas. Berdasarkan hal tersebut tim abdimas merasa perlu untuk memberikan pelatihan/pendampingan kepada mitra guna mengatasi masalah-masalah yang dihadapinya. Tujuan kegiatan ini adalah: 1) Perbaikan dan pendampingan manajemen usaha; dan 2) Standarisasi proses pembuatan roti manis sehingga produk yang dihasilkan konsisten dan sesuai dengan yang diinginkan.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Waktu dan Lokasi**

Kegiatan dilakukan pada tahun 2017 dengan lokasi di rumah produksi Komunitas Memasak Chef Depok, di Kecamatan Beji, Depok.

### **Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan kegiatan kepada mitra dilakukan berdasarkan analisis situasi dan permasalahan yang ditemukan pada mitra dan berdasarkan kesepakatan antara tim dengan mitra. Untuk mendapatkan solusi permasalahan maka dilakukan metode pendekatan sebagai berikut: (1) Perbaikan dan pendampingan manajemen usaha; dan (2) Standarisasi proses pembuatan roti manis. Adapun rincian kegiatan yang dilakukan pada mitra anggota Komunitas Memasak Chef Depok adalah: (1) melaksanakan pelatihan/pendampingan pengenalan jenis dan pengelompokan biaya yang dapat digunakan sebagai bahan menghitung Harga Pokok Produksi roti manis; (2) melaksanakan pelatihan/pendampingan pembuatan pembukuan sederhana; (3) melaksanakan pelatihan/pendampingan cara pengolahan pangan yang baik; (4) melaksanakan

pelatihan/pendampingan mengenai Higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan; (5) mengevaluasi kegiatan.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pelatihan/pendampingan Penentuan Harga Pokok Produksi roti manis**

Tim abdimas memberikan pelatihan/pendampingan dalam menentukan harga pokok roti manis terdiri dari beberapa jenis biaya. Biaya-biaya tersebut adalah : biaya/harga bahan baku, bahan bakar, bahan kemasan, transportasi, keuntungan dan tenaga (Sugiyono 2009). Ke dua mitra antusia mengikuti pelatihan/pendampingan untuk menghitung harga pokok roti manis yang dibuatnya. Awalnya mitra tidak memperhatikan komponen keuntungan dan tenaga sebagai biaya dalam harga produk sehingga mitra tidak dapat memastikan keuntungan yang diperolehnya secara pasti. Foto kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Foto kegiatan pelatihan menghitung Harga Pokok Produksi roti manis

### **Pelatihan/pendampingan Pembuatan Pembukuan Sederhana**

Pembukuan sederhana perlu dibuat untuk mengetahui kondisi keuangan sesungguhnya (Sugiyono 2009). Selama ini mitra belum mencatat secara detil uang yang masuk dan uang yang keluar. Pemasukan dan pengeluaran uang hasil usaha masih tercampur dengan kepentingan pribadi. Mitra baru memahami cara pencatatan pengeluaran dan pendapatan hasil usaha dan pentingnya melakukan pencatatan pembukuan keuangan usaha. Mitra saat ini memiliki buku pencatatan keuangan secara tersendiri. Foto kegiatan pendampingan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Foto kegiatan pelatihan pembukuan sederhana produksi roti manis

### **Pelatihan/ pendampingan Cara Pengolahan Pangan yang Baik**

Pangan olahan yang beredar di pasaran harus aman dikonsumsi oleh masyarakat. Pangan yang beredar tidak boleh menyebabkan masyarakat yang mengkonsumsinya menjadi sakit atau keracunan. Untuk mencegah hal tersebut, Badan Pemeriksa Obat dan Makanan (2012) telah mengeluarkan peraturan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk industri Rumah Tangga. Ada 18 aspek yang harus diketahui dan diterapkan produsen agar produk yang dihasilkannya aman. Mitra diberi pelatihan mengenai 18 aspek tersebut, yaitu meliputi : 1. Lokasi; 2. Bangunan; 3. Fasilitas sanitasi; 4. Mesin dan peralatan; 5. Bahan; 6. Pengawasan proses; 7. Produk akhir; 8. Laboratorium; 9. Karyawan; 10. Pengemas; 11. Label dan keterangan produk; 12. Penyimpanan; 13. Pemeliharaan dan program sanitasi; 14. Pengangkutan; 15. Dokumentasi dan pencatatan; 16. Pelatihan; 17. Penarikan produk; 18. Pelaksanaan pedoman. Pelatihan dilakukan pada hari Sabtu tanggal 22 April 2017 yang dihadiri oleh 6 orang anggota Chef Depok. Foto kegiatan dapat dilihat pada Gambar 3. Untuk mengetahui seberapa besar penyerapan materi yang diberikan, maka sebelum dan setelah pemberian materi, mitra diberi pretest dan posttest. Hasil test disajikan pada bagian evaluasi.



Gambar 3. Foto Pelatihan/pendampingan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB)



Selain itu mitra didampingi untuk membuat standarisasi resep, sehingga produk roti yang dihasilkan konsisten. Jumlah dan jenis bahan, cara pengolahan, suhu pemanggangan, waktu pemanggangan harus tercatat dan sama untuk setiap kali pemasakan (Cristine 2014). Dengan memperhatikan hal-hal ini maka mitra dapat menghasilkan produk yang konsisten.

### **Pelatihan/pendampingan mengenai Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Pangan**

Penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan penting dilakukan agar produk yang dihasilkan aman dan tidak menimbulkan konsumen sakit. Higiene dan sanitasi merupakan salah satu materi dalam CPPOB (BPOM 2012). Mitra diberi pendampingan mengenai Delapan kunci sanitasi yang penting diketahui yaitu : 1. Keamanan air; 2. Sanitasi; 3. Kontaminasi silang; 4. Sanitasi karyawan; 5. Pencegahan pencampuran bahan beracun; 6. Pelabelan dan penyimpanan; 7. Kesehatan karyawan; 8. Pengawasan binatang pengganggu. Selain itu mitra juga diberi pengetahuan mengenai bahan desinfektan dan cara penanganan sampah. Sampah merupakan salah satu bahan yang dapat menyebabkan kontaminasi pada produk jadi. Pelatihan diberikan pada Sabtu tanggal 20 Mei 2017 yang dihadiri oleh 6 orang. Besarnya penyerapan materi yang diberikan, disajikan pada hasil test disajikan di bagian evaluasi. Foto pelatihan disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Foto kegiatan pelatihan sanitasi dan higiene

### **Evaluasi kegiatan**

Secara umum mitra dan anggota komunitas Chef Depok mengikuti pelatihan / pendampingan dengan serius dan antusias. Mitra mempelajari materi yang diberikan dengan baik. Untuk mengetahui seberapa besar pengetahuan yang terserap, maka Tim abdimas memberikan pretest dan posttest pada saat kegiatan pelatihan / pendampingan. Hasil test disajikan pada Tabel 1, Tabel 2, dan Tabel 3.

Tabel 1. Hasil evaluasi pelatihan menghitung Harga Pokok Produksi roti manis

Mitra	Nilai pretest	Nilai posttest	Persentase kenaikan
m1	70.00	95.00	35.71
m2	55.00	95.00	72.73
m3	60.00	90.00	50.00
m4	66.00	87.00	31.82
m5	65.00	82.00	26.15
m6	63.00	85.00	34.92
Jumlah	379.00	534.00	251.33
Rata-rata	63.17	89.00	41.89

Hasil evaluasi pelatihan menghitung Harga Pokok Produksi roti manis (Tabel 1) menunjukkan bahwa pengetahuan mitra mengenai penghitungan harga pokok produk roti manis pada awalnya rata-rata sebesar 63.17 dan setelah mengikuti pelatihan meningkat menjadi 89.00. Peningkatan pengetahuan mitra rata-rata meningkat sebesar 41.89 persen. Peningkatan pengetahuan yang cukup besar diharapkan akan berdampak pada peningkatan pengetahuan komunitas Chef Depok dalam menentukan harga jual produk. Dengan demikian diharapkan komunitas Chef Deppok meningkat keuntungan, yang berarti secara tidak langsung akan mengembangkan usaha.

Tabel 2. Hasil evaluasi pelatihan/pendampingan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB)

Mitra	Nilai pretest	Nilai posttest	Persentase kenaikan
m1	55.00	95.00	72.73
m2	45.00	85.00	88.89
m3	50.00	90.00	80.00
m4	50.00	85.00	70.00
m5	45.00	90.00	100.00
m6	45.00	80.00	77.78
Jumlah	290.00	525.00	489.39
Rata-rata	48.33	87.50	81.57

Hasil evaluasi pelatihan CPPOB (Tabel 2) menunjukkan bahwa pengetahuan mitra mengenai CPPOB pada awalnya rata-rata sebesar 48.33 dan setelah mengikuti pelatihan meningkat menjadi 87.50. Peningkatan pengetahuan mitra rata-rata meningkat sebesar 81.57 persen. Peningkatan pengetahuan yang cukup besar diharapkan akan berdampak pada peningkatan mutu dan kepercayaan konsumen untuk membeli produk komunitas Chef Depok. Dengan demikian diharapkan produksi dan keuntungan komunitas Chef Deppok meningkat juga, yang berarti secara tidak langsung akan mengembangkan usaha.

Hasil evaluasi pelatihan sanitasi dan higiene (Tabel 3) menunjukkan bahwa pengetahuan mitra mengenai sanitasi dan higiene pada awalnya rata-rata sebesar 56.67 dan setelah mengikuti pelatihan meningkat menjadi 89.17. Peningkatan pengetahuan mitra rata-rata meningkat sebesar 57.75 persen. Secara umum pengetahuan mitra mengenai sanitasi dan higiene lebih tinggi dibandingkan CPPOB. Ini merupakan awal yang baik artinya anggota komunitas sudah memiliki modal pengetahuan dasar mengenai sanitasi dan higiene. Dengan demikian diharapkan kalau hal ini terus diterapkan dalam kegiatan sehari-hari akan berdampak meningkatnya kepercayaan konsumen pada komunitas Chef Depok, yang berarti secara tidak langsung akan mengembangkan usaha.

Tabel 3. Hasil evaluasi kegiatan pelatihan sanitasi dan higiene

Mitra	Nilai pretest	Nilai posttest	Persentase kenaikan
m1	60.00	100.00	66.67
m2	60.00	90.00	50.00
m3	55.00	90.00	63.64
m4	55.00	85.00	54.55
m5	50.00	85.00	70.00
m6	60.00	85.00	41.67
Jumlah	340.00	535.00	346.52
Rata-rata	56.67	89.17	57.75

## **KESIMPULAN**

Secara umum mitra yang merupakan anggota Komunitas Chef Depok yang ingin meningkatkan pengetahuannya. Mitra mendapat pelatihan / pendampingan mengenai penghitungan harga pokok produk, pembukuan sederhana, cara pengolahan pangan yang baik, standarisasi resep, dan sanitasi dan higiene. Mitra serius dan antusias selama mengikuti pelatihan / pendampingan. Hal ini ditunjukkan dari hasil evaluasi, di mana pengetahuan mitra meningkat untuk semua kegiatan pelatihan (41.89-81.57%).

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Sahid yang telah memberi dukungan financial terhadap penelitian ini sesuai dengan surat perjanjian penugasan pelaksanaan hibah penelitian nomor : 65.10/USJ-10/B.54/2017. Juni 2017

## **DAFTAR PUSTAKA**



- BPOM. (2012). Peraturan Kepala BPOM RI no. HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. BPOM.
- BPOM. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- Cristine, A. B. (2014). *Understanding Food: Principles and Preparation United States of America: Cengage Learning*
- Hapsari, DP, Andari, Hasanah, AH. (2017). Model Pembukuan Sederhana Bagi Usaha Mikro di Kecamatan Kramatwatu Kabupaten Serang. *Jurnal Akuntansi Vol 4 (2) : 36-47 p-ISSN 2339-2436 e-ISSN 2549-5968.*
- Hariyadi, P. (2011). *Standarisasi Mutu dan Keamanan Pangan: Data apa yang perlu disiapkan? Rapat CODEX di Badan Standarisasi Nasional Republik Indonesia. Jakarta.*
- Rizqi, R. (2018). Penentuan Metode Perhitungan Harga Pokok Produksi Pada Home Industri Sepatu Kulit Bu Imas. *Prosiding Festival Riset Ilmiah Manajemen dan Akutansi : FRIMA-2018 pp. 1091-1096.*
- Sugiono A. (2009). *Manajemen Keuangan untuk Praktisi Keuangan. Jakarta (ID): Grasindo.*