

Pelatihan Pembuatan Bakpao Aneka Isi pada Remaja Putri di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar

Perawati Simaremare^{1*}, Andi Nuralfiah², Luthfiani Jusuf³, Nur Widya Anriyana⁴,
Muh. Fadhil Supriadi⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia

*Correspondent Email: perawatisimaremare@unm.ac.id

Article History:

Received: November 2025

Revised: November 2025

Accepted: Desember 2025

Keywords: Bakpao,
Kewirausahaan, Remaja

Abstrak: Banyak remaja memiliki potensi, tetapi ketakutan akan gagal, kurangnya ruang berekspresi, dan kurangnya ruang pelatihan membuat mereka kurang mampu menghasilkan produk kuliner bernilai ekonomi. Tujuan dari kegiatan pelatihan kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan kepercayaan diri remaja melalui pelatihan dalam pembuatan bakpao aneka isi, yang merupakan produk kuliner sederhana yang memiliki peluang pasar. Metode ceramah dan praktik langsung digunakan dalam memberikan pelatihan. Materi yang dibahas tentang metode pembuatan adonan, variasi isi, higienitas pangan, dan strategi pengemasan dan pemasaran produk bakpao. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, dan motivasi peserta dalam menghasilkan produk bakpao yang layak jual. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong tumbuhnya jiwa wirausaha kuliner pada remaja di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar.

Abstract: Many adolescents possess considerable potential; however, fear of failure, limited opportunities for self-expression, and inadequate access to training constrain their ability to produce culinary products with economic value. This community service program aims to enhance adolescents' skills and self-confidence through training in the production of assorted-filled steamed buns (bakpao), a simple culinary product with notable market prospects. The training was delivered through lectures and hands-on practice. The instructional materials covered dough preparation techniques, filling variations, food hygiene, as well as strategies for packaging and marketing bakpao products. Evaluation results indicated significant improvements in participants' knowledge, technical skills, and motivation in producing marketable bakpao. This initiative is expected to foster the development of culinary entrepreneurial among adolescents in Mangasa Subdistrict, Tamalate District, Makassar City.

Pendahuluan

Pangan merupakan kebutuhan pokok manusia. Gizi dan kualitas sangat penting, dan Indonesia membutuhkan pembangunan manusia jangka panjang. Perilaku konsumsi pangan merupakan suatu aspek guna mengukur tingkat perekonomian keluarga dan perekonomian nasional, sampai menjadi suatu aspek penentu indeks pembangunan manusia. Kondisi dinamika masyarakat semakin meningkat seiring dengan terjadinya perubahan lingkungan

strategis dalam pengembangan bisnis yang menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup konsumen termasuk didalamnya pergeseran pola konsumsi pangan (Kyntani et al., 2022).

Bakpao adalah salah satu kue tradisional berasal dari Tionghoa yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Bakpao berbentuk bundar dan memuncung pada bagian permukaannya sehingga terlihat ranum (Djamila et al., 2016). Bakpao adalah makanan berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bak berarti daging, sedangkan pao sendiri berarti bungkusan. Jadi, bakpao berarti bungkusan-daging. Di negeri China, bakpao dikenal dengan sebutan Baozi (Mahmud & Firdaus, 2019). Bakpao pada umumnya memiliki warna dasar putih dan memiliki rasa standar daging, kacang hijau, kacang merah. Seiring perkembangan ide dan teknologi di dunia kuliner yang begitu pesat kini bakpao ditemukan dalam beragam variasi warna, rasa, isian bentuk bahkan diberi topping yang bisa menarik konsumen terutama anak-anak. Dengan adanya inovasi karakter bakpao, peminat bakpao terus berkembang, tidak hanya mencicipi rasanya tetapi juga tertarik dengan warna dan bentuknya (Ariani Putiamir & Cahyana, 2018). Di Indonesia, bakpao semakin populer mulai dari anak-anak hingga orang dewasa pasti pernah mengkonsumsinya. Jika dulu bakpao hanya ditemui dengan rasa standar daging, kacang hijau, dan kacang merah, saat ini semakin pesatnya dunia kuliner, resep isian bakpao pun semakin bervariasi dan menarik, ada bakpao ubi ungu, bakpao talas, bakpao udang lada hitam, bakpao bebek panggang, bahkan bakpao tiramisu (Mafatikhul Aulia & Mulyani, 2022).

Bakpao memiliki potensi yang kurang dimanfaatkan masyarakat padahal pengolahannya. Jenis kue ini mudah untuk diinovasikan dengan perkembangan zaman baik dari bentuk maupun bahannya sehingga dapat meningkatkan budaya mengolah, mengkonsumsi, dan mengelola makanan yang sehat dan murah serta mudah diperolehnya bahan bakunya (Raeny Tenriola Idrus et al., 2021). Remaja, adalah kelompok penduduk yang berusia 10-19 tahun. Banyak hal yang menarik bila kita membahas tentang kelompok ini antara lain: jumlah populasi yang cukup besar, keunikan dalam pertumbuhan dan perkembangan yang pesat baik secara fisik, psikologis maupun sosial (Wulandari, 2014). Masa remaja merupakan fase penting dalam pengembangan kreativitas, keterampilan, dan minat kewirausahaan. Pada tahap ini, remaja perlu diberikan wadah untuk mengekspresikan ide sekaligus mengembangkan kemampuan praktis yang bermanfaat secara ekonomi. Salah satu peluang usaha yang mudah diterapkan dan memiliki pasar luas adalah pengolahan pangan, khususnya produk makanan ringan.

Berdasarkan observasi awal, banyak remaja Putri di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar memiliki minat terhadap kegiatan kuliner tetapi kurang mendapatkan kesempatan untuk mengikuti pelatihan yang terstruktur. Pengetahuan mereka umumnya sebatas mencoba resep sederhana tanpa pemahaman teknik dasar, takaran bahan, serta pengolahan yang baik dan benar. Kondisi ini menghambat potensi remaja untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan konsisten. Kurangnya wawasan tentang pengemasan dan strategi pemasaran juga menjadi kendala dalam memulai usaha kuliner skala kecil. Melihat situasi tersebut, terdapat kebutuhan akan program pelatihan yang mampu meningkatkan keterampilan praktis remaja, sekaligus menumbuhkan semangat berwirausaha. Pembuatan bakpao aneka isi

dipilih sebagai fokus pelatihan karena mudah dipraktikkan, memiliki potensi inovasi yang luas, serta dapat dipasarkan dengan harga terjangkau di lingkungan sekitar. Pelaksanaan kegiatan ini merupakan upaya strategis untuk mengembangkan kompetensi keterampilan kuliner sekaligus membuka peluang ekonomi bagi kelompok usia remaja. Secara akademik, program ini didasari pada teori pemberdayaan masyarakat, yang menekankan peningkatan kapasitas individu melalui transfer pengetahuan, pelatihan keterampilan, dan penguatan motivasi wirausaha. Remaja putri dipilih sebagai sasaran kegiatan karena kelompok ini berada pada fase perkembangan yang membutuhkan akses keterampilan praktis, kemandirian, serta ruang insiatif untuk mengembangkan potensi diri. Selain itu, kegiatan kuliner seperti pembuatan bakpao dinilai relevan karena kompleksitas prosesnya masih berada dalam kategori *low to medium skill*, sehingga memungkinkan peserta pemula untuk berpartisipasi secara optimal.

Kegiatan Pelatihan ini dirancang sebagai upaya meningkatkan kreativitas dan keterampilan remaja melalui pelatihan pembuatan bakpao aneka isi. Melalui program ini, peserta tidak hanya belajar membuat adonan dan teknik pengolahan yang tepat, tetapi juga mengembangkan inovasi rasa serta memahami aspek dasar kewirausahaan, seperti pengemasan dan strategi pemasaran. Dengan demikian, pelatihan ini diharapkan dapat menjadi sarana pemberdayaan remaja dalam menciptakan produk kuliner yang berkualitas dan berpotensi menjadi peluang usaha. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dasar kuliner, mendorong kemandirian finansial, dan menumbuhkan minat wirausaha pada remaja perempuan di wilayah sasaran yakni Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar.

Metode Pelaksanaan

Pengabdian masyarakat ini dikemas dalam bentuk Pelatihan yaitu Pembuatan Bakpao Aneka Isi pada Remaja Putri di Kelurahan Mangasa yang dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan demonstrasi pada November 2025. Metode Ceramah dilaksanakan agar peserta memahami langkah-langkah dalam membuat bakpao aneka isian dengan memperkenalkan terlebih dahulu bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan, cara pengolahan serta tips-tips yang penting dalam pengolahan bakpao agar mudah dipahami oleh peserta pelatihan. Pada awalnya, peserta diajarkan konsep dasar tentang produk bakpao termasuk bagaimana memilih bahan baku, apa fungsi masing-masing bahan, dan standar higienitas pengolahan makanan. Materi pengantar ini sangat penting bagi peserta untuk memahami prinsip dasar keberhasilan produk dan mengikuti langkah-langkah secara praktis. Setelah itu dilanjutkan dengan metode demonstrasi pembuatan bakpao dengan melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahapannya kemudian diberikan materi pelatihan dan praktek cara merencanakan penjualan bakpao aneka isi. Sosialisasi ini juga menyinggung tentang cara penjualan dan promosi yang dapat dilakukan oleh remaja Putri di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar dari rumah atau kos masing-masing

Hasil dan Pembahasan

Hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta belum memiliki keterampilan membuat bakpao dan menganggap produk tersebut sulit dibuat. Kondisi ini memperkuat urgensi program pengabdian yang tidak hanya memberi pelatihan teknis, tetapi juga membongkar hambatan persepsi yang memengaruhi kepercayaan diri remaja putri dalam mencoba keterampilan baru. Tahap persiapan juga mencakup penjadwalan kegiatan, serta penyediaan bahan dan peralatan yang diperlukan dalam pelatihan.

Kegiatan utama dalam pelatihan ini adalah tahap praktik. Remaja putri di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar atau kelompok sasaran berpartisipasi secara langsung dalam semua proses mulai dari menimbang bahan, menguleni adonan, memfermentasi, membentuk bakpao, hingga memilih metode pengukusan yang tepat untuk membuat tekstur lembut. Selama proses pelatihan, peserta dapat memperbaiki teknik karena pendamping memberikan contoh dan koreksi secara langsung. Peserta terlibat langsung dalam seluruh tahapan: mulai dari penimbangan bahan sesuai resep standar, pencampuran bahan dan pengulenan adonan hingga mencapai tingkat elastisitas tertentu, fermentasi pertama (proofing awal) dengan pengendalian waktu dan suhu, pembagian adonan dan pembentukan bakpao, pengisian bakpao dengan berbagai varian asin dan manis, fermentasi kedua (final proofing), pengukusan pada suhu stabil untuk menghasilkan bakpao halus.



Gambar 1. Demo kegiatan pembuatan isian pada Bakpao.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa peserta sangat terlibat secara aktif; mereka sangat antusias mencoba berbagai jenis isi, termasuk isian manis dan asin. Antusiasme ini menunjukkan bahwa bakpao adalah produk yang populer dan memiliki potensi besar untuk menjadi peluang bisnis kecil. Pemilihan bakpao sebagai produk pelatihan didasarkan pada pertimbangan bahwa proses pembuatannya relatif mudah dipelajari, tidak membutuhkan peralatan kompleks, dan memiliki peluang pasar yang luas. Penelitian tentang bakpao telah banyak diteliti dan sangat memiliki daya saing, yakni oleh Diana et al., 2024 menunjukkan bahwa fortifikasi abon kerang bulu dalam bakpao dapat diterima masyarakat lebih baik dari abon kerang lentera dan abon kerang tahu. Hal ini menunjukkan bahwa keberagaman atau variasi isi dari bakpao kerang yang lebih kaya nutrisi dapat diterima dan beredar dalam masyarakat luas. Hal yang sama juga diteliti oleh Ariani Putiamir & Cahyana, 2018 menunjukkan bahwa hasil uji validasi penggunaan sari kluwek terhadap kualitas fisik dan

organoleptik bakpao sari kluwek 7,5% menghasilkan bakpao dengan kualitas paling bagus terhadap aspek permukaan atas, aroma, tekstur, rasa manis dan rasa getir. Penelitian pengembangan produk bakpao ini juga selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Romandon & Ratnaningsih, n.d. yang menyatakan bahwa Pada Bakpao Hanjeli per 100 gram berat sampel dengan substitusi 30% tepung hanjeli fermentasi mengandung 5,4 gram serat pangan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Bakpao Hanjeli memiliki potensi sebagai kudapan alternatif yang sehat dan diterima masyarakat secara umum. Hasil penelitiab pengembangan produk bakpao oleh Chalifaturrachim & Sofyaningsih, 2022 juga menyatakan bahwa tepung bit sebagai bahan pensubstitusi terigu pada produk pangan akan diaplikasikan pada bakpao yang dapat dikonsumsi oleh semua golongan umur, mudah dikonsumsi, serta mengandung sumber zat besi dan tinggi serat pangan sehingga dapat mencegah anemia terutama pada anemia defisiensi zat besi dan penyakit yang diakibatkan kurangnya asupan serat pangan. Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut, bakpao sangat layak untuk dikembangkan karena kemudahan dan banyaknya kandungan gizi yang dapat ditambahkan kedalam produk tersebut melalui substistusi atau pengembangan lainnya, serta memiliki daya jual yang baik.



Gambar 2. Peserta terlibat langsung dalam pembuatan bakpao

Kendala yang ditemukan selama pelaksanaan PKM antara lain keterbatasan variasi peralatan di rumah masing-masing peserta, terutama kukusan dan timbangan bahan, yang dapat memengaruhi konsistensi hasil akhir produk. Selain itu, beberapa peserta mengalami kesulitan dalam mengontrol waktu proofing, peralatan kukus sehingga perlu diberikan simulasi tambahan dan alternatif teknik penyesuaian menggunakan peralatan sederhana. Tim pelaksana merespons kendala tersebut dengan memberikan panduan praktis, termasuk cara mengganti fungsi alat profesional dengan alat rumah tangga, misalnya menggunakan penutup kukusan berlapis kain untuk mencegah tetesan air pada permukaan bakpao.



Gambar 3. Produk Bakpao hasil pelatihan Isi Manis (Coklat)

Dari hasil evaluasi, pelatihan ini memberikan dampak positif terhadap pengetahuan dan keterampilan remaja putri. Sebagian besar peserta menyatakan mampu mengulangi proses pembuatan bakpao secara mandiri di rumah dan tertarik mencoba varian baru. Selain peningkatan kemampuan teknis, kegiatan ini juga menumbuhkan rasa percaya diri dan kreativitas dalam bidang kuliner. Penilaian keterampilan pembuatan bakpao aneka isi dipengaruhi oleh pemahaman alat dan bahan, prosedur pembuatan, standard kebersihan dan antisipasi kesalahan dalam pembuatan produk bakpao. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Evaluasi Pengetahuan Bakpao pada Peserta Pelatihan.

No	Pernyataan Evaluasi	Pretest		Posttest	
		Paham	Tidak Paham	Paham	Tidak Paham
1	Peserta memahami peralatan pembuatan bakpao.	5 (41,6 %)	7 (58,4%)	12 (100%)	0 (0%)
2	Peserta memahami bahan baku utama pembuatan bakpao.	4 (33,3 %)	8 (66,7%)	12 (100%)	0 (0%)
3	Peserta mengetahui teknik pengolahan adonan bakpao yang benar.	2 (16,6%)	10 (83,4%)	10 (83,4%)	2 (16,6%)
4	Peserta mampu memahami prosedur pengukusan bakpao agar mengembang sempurna.	3 (25%)	9 (75%)	12 (100%)	0 (0%)
5	Peserta mengetahui standar kebersihan dan sanitasi saat proses produksi bakpao.	5 (41,6 %)	7 (58,4%)	12 (100%)	0 (0%)
6	Peserta mampu mengidentifikasi masalah umum dalam pembuatan bakpao dan cara mengatasinya.	3 (25%)	9 (75%)	12 (100%)	0 (0%)

Secara keseluruhan, pelaksanaan Pelatihan pembuatan bakpao pada Remaja putri di Kelurahan Mangasa, Tamalate, Kota Makassar dapat dikategorikan efektif dan relevan.

Program tidak hanya berhasil mentransfer keterampilan praktis, tetapi juga memberikan peningkatan rasa percaya diri dan keberanian untuk mencoba aktivitas produktif. Dari sisi keberlanjutan, kegiatan ini berpotensi dikembangkan menjadi program lanjutan seperti pelatihan inovasi resep, pengemasan produk, perhitungan biaya produksi (HPP), serta pemasaran digital melalui media sosial. Dengan demikian, Pelatihan ini berkontribusi dalam meningkatkan kapasitas remaja putri secara holistik dan mendukung terbentuknya generasi yang kreatif, produktif, serta memiliki keterampilan kewirausahaan dasar. Rencana tindak lanjut penting agar dampak pelatihan ini tidak berhenti setelah kegiatan selesai, tetapi berlanjut menjadi aktivitas produktif yang berkelanjutan.



Gambar 4. Foto bersama setelah selesai kegiatan pelatihan.

Evaluasi pelaksanaan menunjukkan bahwa program pelatihan memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Pada aspek kognitif, peserta mampu menjelaskan kembali fungsi bahan, tahapan pembuatan bakpao, serta penyebab kegagalan produk seperti adonan bantat atau kulit pecah. Pada aspek psikomotorik, sebagian besar peserta berhasil menghasilkan bakpao dengan kualitas cukup baik pada percobaan kedua dan ketiga, yang mengindikasikan keberhasilan transfer keterampilan. Pada aspek afektif, terjadi peningkatan motivasi untuk mencoba kembali di rumah, serta muncul minat dari sebagian peserta untuk mengeksplorasi peluang usaha skala kecil. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan yang menekankan perubahan sikap dan peningkatan kepercayaan diri sebagai indikator penting keberhasilan program.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan dan evaluasi kegiatan pelatihan Pembuatan Bakpao Aneka Isi kepada remaja Putri di Kelurahan Mangasa, dapat disimpulkan bahwa pelatihan telah berjalan dengan efektif dan mencapai tujuan yang ditetapkan. Kegiatan ini menunjukkan bahwa peserta pelatihan mendapatkan pengetahuan dan keterampilan cara mengolah bakpao dengan aneka isian menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomi yang dapat digunakan sebagai usaha dalam mendapatkan pendapatan tambahan. Peserta pelatihan mengikuti kegiatan pelatihan dengan semangat, pelaksanaan kegiatan berhasil dengan baik tanpa ada hambatan. Pelaksanaan pelatihan ini juga menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan berbasis praktik dengan

pendekatan pemberdayaan memiliki dampak yang signifikan dalam mengembangkan potensi generasi muda, khususnya remaja putri.

Daftar Pustaka

- Ariani Putiamir, B., & Cahyana, C. (2018). The Effect Of Kluwek Juice On Physical Quality And Organoleptics Of Bakpao. *Journal of Nutrition and Culinary*, 4(2).
- Chalifaturrachim, G. A. N., & Sofyaningsih, M. (2022). Pemanfaatan Tepung Bit (Beta Vulgaris) dalam Pembuatan Bakpao Isi Bulgogi Sebagai Makanan Selingan Sumber Zat Besi dan Tinggi Serat Pangan. *ARGIPA (Arsip Gizi Dan Pangan)*, 7(2), 162–172. <https://doi.org/10.22236/argipa.v7i2.10735>
- Diana, A., Lubis, A. F., & Fikri, M. Z. (2024). Studi Pembuatan Bakpao dengan Bahan Pengisi Abon dari Variasi Kerang yang Berbeda Terhadap Uji Penerimaan Konsumen. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, 2(2), 72–84. <https://doi.org/10.58184/jfmas.v2i2.365>
- Djamila, S., Budiati, T., #3, I., Bahariawan, A., Jurusan, #, Pertanian, T., Jember, N., & Mastrip, J. (2016). Perbaikan Proses Pembuatan Bakpao Sehat Dan Nikmat Di Kelompok Pengusaha Bakpao Tegal Besar-Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat J-DINAMIKA*, 1.
- Kyntani, A. Y., Nadja, R. A., Bulkis, S., & Bakri, R. (2022). *Factors Influencing Consumer Behavior in Decisions to Purchase Frozen Food Products During the Covid-19 Pandemic in Makassar City*. 1(10).
- Raeny Tenriola Idrus, Slamet Widodo, Besse Qur'ani, & Nur Rahmadani. (2021). Peningkatan Pengetahuan Pembuatan Bakpao Tempe Ibu-Ibu Rumah Tangga di Desa Panciro Kecamatan Bajeng Kabupaten Gowa. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian 2021*.
- Romandon, F. T., & Ratnaningsih, N. (n.d.). *Bakpao Hanjeli sebagai Alternatif Kudapan Sehat*.
- Wulandari, A. (2014). Karakteristik Pertumbuhan Perkembangan Remaja Dan Implikasinya Terhadap Masalah Kesehatan Dan Keperawatannya. *Jurnal Keperawatan Anak*, 2(1), 39–43.