
Pengabdian Kepada Masyarakat: Pembuatan Produk Bakery dengan Teknik *Steam*

Besse Qur'ani^{1*}, Slamet Widodo², Ratnawati T³, Syamsuriah⁴, Nurhijrah⁵

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

*Correspondent Email: besseQurani@unm.ac.id

Article History:

Received: November 2025

Revised: November 2025

Accepted: Desember 2025

Keywords: *Bakery Steam*, Pelatihan, Keterampilan, Usaha Kecil

Abstrak: Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan meningkatkan keterampilan mitra dalam memproduksi bakery steam yang sederhana, berkualitas, dan memiliki nilai jual. Kegiatan dirancang melalui kombinasi penyampaian materi dasar dan praktik langsung, meliputi pemilihan bahan, pembuatan adonan, teknik pengukusan, serta pengenalan variasi produk yang mudah diterapkan. Melalui metode ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi, peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan kemampuan dalam produksi bakery steam. Kegiatan ini juga menghasilkan dokumentasi foto dan video yang dipublikasikan sebagai luaran edukatif dan bentuk transparansi kegiatan. Selain itu, peserta dibekali pemahaman dasar manajemen usaha, seperti perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan strategi pemasaran sederhana melalui media sosial. Secara keseluruhan, PKM ini tidak hanya memperkuat aspek teknis produksi, tetapi juga membuka peluang bagi mitra untuk mengembangkan usaha kecil yang berkelanjutan dan bernilai ekonomis.

Abstract: This Community Service Program (PKM) aims to enhance the partners' skills in producing simple, high-quality, and marketable steamed bakery products. The activities were designed through a combination of basic material delivery and hands-on practice, covering ingredient selection, dough preparation, proper steaming techniques, and the introduction of easy-to-apply product variations. Through lectures, discussions, and demonstrations, participants experienced an improvement in both theoretical understanding and practical production skills. The program also produced photo and video documentation, which was published as an educational output and a form of activity transparency. In addition, participants were equipped with basic business management knowledge, including production cost calculation, pricing strategies, and simple marketing techniques using social media. Overall, this PKM program not only strengthened technical production skills but also created opportunities for partners to develop sustainable and economically valuable small businesses.

Pendahuluan

Kelompok Belajar Muslimah RM (Raudhatul Mujaddid) merupakan sebuah komunitas mahasiswa yang berasal dari berbagai jurusan lingkungan perguruan tinggi. Kelompok ini terbentuk sebagai wadah pembinaan spiritual, intelektual, sosial, dan interfreneur bagi para mahasiswi yang memiliki semangat untuk memperdalam nilai-nilai keislaman sekaligus

meningkatkan kualitas diri di tengah dinamika kehidupan kampus.

Sebagai kelompok belajar yang bersifat terbuka dan lintas disiplin ilmu, Muslimah RM menghadirkan ruang pembelajaran kolaboratif yang menyeimbangkan antara aspek keilmuan dan keimanan. Melalui kegiatan seperti kajian tematik, mentoring, diskusi keislaman, hingga pelatihan soft skill, dan hard skill kelompok ini berupaya membentuk karakter muslimah yang cerdas, aktif, dan berakhlak mulia.

Kelompok Belajar Muslimah RM merupakan komunitas mahasiswa yang mempunyai struktur organisasi dengan beberapa defisi untuk merealisasikan agenda kegiatan. Kegiatan ini mendukung capaian Indikator Kinerja Utama (IKU) perguruan tinggi, khususnya mahasiswa mendapatkan pengalaman di luar kampus, anggota kelompok belajar menjadi mitra aktif, mendapat pelatihan dan pembinaan langsung dari tim pengabdian (termasuk mahasiswa pelaksana), dosen berkegiatan di luar kampus: Dosen pelaksana terlibat dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat kampus (komunitas mahasiswa) secara langsung dan berkelanjutan.

Industri bakery merupakan salah satu sektor kuliner yang terus berkembang pesat di Indonesia. Kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan siap saji yang lezat, praktis, dan bergizi mendorong inovasi dalam proses produksi roti dan kue. Salah satu inovasi yang kini semakin diminati adalah penggunaan teknik steam atau pengukusan uap panas dalam proses pembuatan produk bakery.

Berbeda dengan metode konvensional yang menggunakan oven sebagai alat pemanggang utama, teknik steam memanfaatkan uap air untuk mematangkan adonan. Metode ini menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih lembut, lembap (moist), dan ringan, serta tidak memiliki kerak keras seperti hasil oven. Selain itu, teknik ini lebih hemat energi dan dapat diterapkan oleh pelaku usaha mikro yang belum memiliki oven listrik atau gas.

Produk bakery berbasis steam seperti bolu kukus, brownies kukus, bakpao, steamed sponge cake, hingga muffin kukus telah menjadi bagian dari pangan lokal maupun modern yang disukai berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang tua. Kelebihannya dalam hal tekstur dan kepraktisan menjadikan teknik ini sangat cocok untuk diterapkan pada skala rumah tangga maupun usaha kecil dan menengah (UKM).

Namun demikian, proses produksi dengan teknik steam juga memiliki tantangan tersendiri, seperti kontrol uap yang harus stabil, potensi produk menjadi terlalu basah, serta keterbatasan daya simpan. Oleh karena itu, diperlukan pemahaman yang baik tentang karakteristik bahan, teknik pengolahan yang tepat, serta manajemen produksi yang efisien agar produk yang dihasilkan tetap berkualitas tinggi dan layak jual.

Melalui eksplorasi dan pengembangan produk bakery dengan teknik steam, diharapkan dapat terbuka peluang usaha baru yang inklusif, ramah alat, dan mendukung pemberdayaan masyarakat, khususnya di kalangan ibu rumah tangga, santri, atau pelaku usaha pemula di daerah dengan fasilitas produksi terbatas.

Metode Pelaksanaan

Metode pendekatan dalam kegiatan ini dilakukan melalui pelatihan dan praktik langsung untuk meningkatkan keterampilan mitra dalam menghasilkan produk bakery steam yang lebih menarik, berkualitas, dan bernilai jual tinggi. Pelatihan dilaksanakan menggunakan metode ceramah, diskusi, tanya jawab, demonstrasi, dan praktik mandiri agar peserta memahami teori sekaligus mampu memproduksi secara langsung. Kegiatan dirancang melalui beberapa tahapan, yaitu pemberian materi mengenai produk bakery steam yang mudah dibuat dan layak jual, pengetahuan dasar bahan serta teknik pengolahan adonan, materi dokumentasi dan publikasi, serta pelatihan manajemen usaha sederhana dan pemasaran produk. Seluruh materi disusun agar mitra mampu meningkatkan kualitas produksi sekaligus memiliki bekal untuk mengembangkan usaha kecil berbasis bakery steam.

Prosedur kerja pelaksanaan PKM meliputi pengurusan persuratan dan perizinan, sosialisasi awal kepada peserta, pemberian pemahaman mengenai manfaat kegiatan, serta persiapan alat, bahan, dan modul pelatihan. Selanjutnya, tim melaksanakan pelatihan dan praktik langsung mulai dari pengenalan bahan, teknik pengolahan adonan, proses pengukusan, hingga evaluasi hasil produk. Peserta juga didampingi dalam pembuatan produk inovatif, dokumentasi, serta pembuatan foto katalog sebagai luaran publikasi. Pelatihan dasar manajemen usaha seperti perhitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan strategi pemasaran sederhana turut diberikan. Di akhir kegiatan, tim melakukan pengumpulan dokumentasi, penyusunan laporan, dan publikasi melalui media online/universitas. Partisipasi mitra ditunjukkan melalui kesediaan menyediakan waktu, tempat, alat, bahan, serta fasilitas pendukung agar kegiatan dapat berjalan lancar dan mencapai hasil yang optimal.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) “Pelatihan Pembuatan Bakery Steam untuk Peningkatan Keterampilan dan Pengembangan Usaha” telah berjalan dengan baik dan sesuai rencana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu menghasilkan berbagai produk bakery steam yang layak jual, seperti bolu kukus, brownies kukus, serta muffin kukus dengan berbagai topping. Produk-produk ini tidak hanya berhasil dibuat dengan baik, tetapi juga terdokumentasi dalam bentuk foto yang kemudian digunakan sebagai bahan promosi dan contoh katalog sederhana bagi mitra. Dokumentasi visual ini menjadi luaran penting yang mencerminkan keberhasilan pelatihan sekaligus memberikan referensi produk bagi peserta yang ingin memulai usaha.



Peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta terlihat jelas melalui kemampuan mereka dalam memilih bahan sesuai fungsi, mengolah adonan dengan teknik yang tepat, serta melakukan proses pengukusan yang benar sehingga produk tidak bantat atau gagal mengembang. Peserta juga mulai mampu menghasilkan produk dengan tekstur lebih lembut dan tampilan lebih menarik dibanding sebelum pelatihan. Selain itu, peserta mendapatkan modul pelatihan sebagai materi pendukung yang dapat digunakan untuk belajar secara mandiri setelah kegiatan berakhir. Penyampaian materi yang terstruktur turut membantu peserta memahami proses produksi secara lebih ilmiah, sehingga mereka dapat melakukan modifikasi resep maupun mengatasi kesalahan teknis dalam pembuatan bakery steam.

Seluruh rangkaian kegiatan PKM didukung oleh dokumentasi lengkap berupa foto dan video sejak tahap pembukaan, penyampaian materi, hingga praktik langsung. Dokumentasi ini kemudian dipublikasikan melalui media sosial ataupun website institusi terkait sebagai bentuk transparansi, penyebaran informasi, serta bukti bahwa kegiatan PKM telah dilaksanakan dengan baik. Publikasi tersebut juga memberikan nilai tambah berupa edukasi kepada masyarakat luas yang mungkin tertarik mempelajari pembuatan bakery steam atau mengikuti kegiatan serupa di masa mendatang.



Di sisi lain, peserta memperoleh pemahaman dasar mengenai manajemen usaha yang meliputi perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP), penetapan harga jual yang mempertimbangkan biaya dan margin keuntungan, serta teknik pemasaran sederhana menggunakan media sosial. Pemahaman ini mendorong peserta untuk mulai menyusun price list produk dan memetakan peluang usaha kecil berbasis bakery kukus. Penguasaan aspek manajemen ini sangat penting untuk memastikan keberlanjutan usaha dan menghindarkan peserta dari kerugian akibat salah perhitungan modal atau harga jual.



Secara keseluruhan, pembahasan hasil PKM menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung terbukti sangat efektif dalam meningkatkan kemampuan peserta, terutama bagi mereka yang sebelumnya memiliki pengalaman terbatas dalam pembuatan bakery steam. Kombinasi teori, praktik, demonstrasi, pendampingan, serta publikasi memberikan dampak nyata dalam meningkatkan keterampilan teknis, memperluas pengetahuan, dan menumbuhkan kepercayaan diri peserta untuk memulai usaha kecil. Dengan bekal keterampilan produksi dan pemahaman manajemen usaha yang memadai, kegiatan PKM ini berhasil memberikan kontribusi positif yang relevan dan berkelanjutan bagi mitra.

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%)

Kesimpulan

Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) “Pelatihan Pembuatan Bakery Steam untuk Peningkatan Keterampilan dan Pengembangan Usaha” memberikan dampak positif dan nyata bagi mitra. Kegiatan ini berhasil meningkatkan kemampuan peserta dalam menghasilkan produk bakery steam yang lebih berkualitas, menarik, dan layak jual. Melalui kombinasi penyampaian teori, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta mampu memahami proses produksi mulai dari pemilihan bahan, pengolahan adonan, hingga teknik pengukusan yang benar. Peningkatan kualitas produk yang dihasilkan menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dan sesuai kebutuhan mitra.

Selain keterampilan teknis, peserta juga mendapatkan pengetahuan dasar manajemen usaha seperti perhitungan HPP, penetapan harga jual, serta strategi pemasaran sederhana. Bekal ini membantu peserta merencanakan usaha kecil berbasis bakery steam secara lebih matang dan realistis. Dokumentasi dan publikasi kegiatan turut memperkuat luaran PKM, menunjukkan ketercapaian program sekaligus memberikan manfaat edukatif bagi masyarakat luas. Secara keseluruhan, PKM ini berhasil mencapai tujuan untuk meningkatkan keterampilan produksi, memperluas wawasan, dan membuka peluang wirausaha berkelanjutan bagi para mitra.

Daftar Pustaka

- Kurniawati, E., Suryaningsih, W., Budiati, T., Wahyono, A., & Choirun, A. (2025). Perbaikan Teknologi Proses dan Manajemen di UKM Smish Cake Kabupaten

Jember. *Journal of Community Development*, 5(3), 776–781.

- Putra, A. A., Rahmi, E., Yulia, V., & Sandra, A. (2025). Intermediate Actions to Improve the Business Scale of Bondo Bakery, a Micro Bakery Enterprise in Padang. *Andalasian International Journal of Social and Entrepreneurial Development*, 5, 13–18.
- Supardi, S., Sriyono, S., & Hermawan, S. (2023). Enhancing PIA Cake Entrepreneurs through MSME Strategy Training in the Digital Era: A Post-COVID-19 Priority. *Indonesian Journal of Cultural and Community Development*, 14(2).
- Andi Putri, S. S., Nurhajati, & Sudaryanti, D. (2025). Training and Development Human Resources Through Digital Skills at UMKM Bites Baker Malang. *Journal of Educational Sciences*, 9(1), 191–200.
- Salsabilla, N. P., Rohim, R., Astrilina, L., Wahyuni, V., & Lusiana, L. (2025). Increasing Productivity and Competitiveness of Cute Cake and Bakery Padang MSMEs. *Eduvest – Journal of Universal Studies*.
- Wardani, H. L. F., & Nugroho, R. (2022). Pelatihan Kewirausahaan untuk Masyarakat dalam Menumbuhkan Kemandirian Usaha Bidang Pastry and Bakery di UPT SKB Gresik. *J+PLUS UNESA*, 11(1), 179–196.
- Istiqomah, M. M., & Mulyatiningsih, E. (2021). Efektivitas Pelatihan Bread Making di Bogasari Baking Center Karapitan, Bandung dalam Peningkatan Jumlah Usaha Kecil Menengah. *Journal of Culinary Education and Technology*, 6(3).
- Lawita, N. F., & Suriyanti, L. H. (2024). Pendampingan UMKM Al Iqshan Pastry dan Bakery dalam Menentukan Harga Pokok Produksi Berbasis Aktivitas Guna Meningkatkan Laba Usaha. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 5(3).
- Yuliari, K., Eferyn, K., Gebriella, S., & Yunanto, F. (2025). Pelatihan Pengembangan Usaha Cake Berbasis Digital: Meningkatkan Pemasaran dan Penjualan Kue Rumahan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan (JERKIN)*, 4(1).
- Sari, C. P. M., Heriyana, H., Yusniar, Y., Nurainun, N., & Biby, S. (2025). Kreatif Berbisnis Kuliner: Pelatihan Pembuatan Dimsum Untuk Start-Up Muda. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPeK)*, 4(1).