

**ROTI MARYAM BERBAHAN DASAR “TEPUNG TERIGU”  
DI DESA MULYOAGUNG DUKUH JETIS KECAMATAN DAU  
KABUPATEN MALANG**

**Ika Nuriyanti, Anita Rahmawati**  
Universitas Islam Malang  
E-mail: [ikanuriyanti78@gmail.com](mailto:ikanuriyanti78@gmail.com)

**Abstrak** : Desa Mulyoagung Dukuh Jetis tepatnya berada di Kecamatan Dau, Kabupaten Malang yang memiliki kondisi geografis, di sebelah utara berbatasan dengan Sungai Berantas dan Desa Tegal Gondo, di sebelah timur dengan Kota Malang dan Desa Landungsari, di sebelah selatan berbatasan dengan Desa Landungsari dan Sungai Metro, dan di sebelah barat berbatasan dengan Desa Sumber Sekar dan Kota Batu. Desa Mulyoagung berpenduduk 11.904 jiwa. 6.132 pria dan 5.772 wanita. Di desa ini terdapat 5 dusun yang terdiri dari 3.671 kepala keluarga yaitu Dusun Sengkaling, Jetak Lor (Utara), Jetak Ngasri, Dermo dan Jetis. Desaini berjarak ± 200 meter dari Kecamatan, ± 300 meter dari Puskesmas, dan ± 6 Km dari RS. Usaha mikro yang berkembang di desa ini adalah membuat roti Maryam sederhana, namun pengetahuan mereka tentang membuat roti Maryam sederhana yang sehat dan higienis kurang dipahami oleh warga sekitar. Tujuan program kemitraan kepada masyarakat adalah sebagai upaya untuk mengatasi beberapa permasalahan yang terjadi dengan mitra kerja: 1. Permasalahan iptek adalah belum adanya mesin pengaduk roti Maryam. 2. Masalah kebersihan roti Maryam. 3. Masalah kemasan roti Maryam yang tidak menarik. 4. Masalah dalam pengelolaan keuangan produksi roti Maryam. Metode program kemitraan untuk masyarakat yang dilakukan oleh tim pengabdian berupa pendekatan atau metode wawancara dengan mitra kerja. Hasil dari program kemitraan masyarakat ini: 1. Memproduksi alat pengaduk adonan roti Maryam untuk meningkatkan hasil produksi. 2. Membuat stempel / stiker kemasan roti maryam agar lebih menarik. 3. Mendatangkan narasumber untuk pendampingan kebersihan roti Maryam. 4. Mendatangkan nara sumber untuk membantu tata kelola keuangan. Hasil luaran pengabdian masyarakat dapat dipublikasikan di jurnal pengabdian masyarakat e-ISSN. Dimana mitra ini mampu menyerap tenaga kerja 6 sampai 9 orang. IRT "Nur Hidayah" menjabat sebagai mitra PKM.

**Kata kunci:** Roti Maryam, Pembukuan Keuangan, Higienis

## 1. PENDAHULUAN

Usaha mikro yang berkembang di desa ini adalah di bidang peracik jamu, penjual cowek, kerajinan sandal, kerajinan kayu pinus, produksi krupuk, makanan dan usaha roti maryam sederhana, namun pengetahuan tentang pembuatan roti maryam yang sederhana dan higienis dan peningkatan hasil produksi belum begitu dipahami oleh warga, tidak adanya tata kelola administrasi keuangan serta kurang menariknya kemasan roti maryam yang sederhana.

Untuk membuat adonan roti maryam sederhana tidak diperlukan pengetahuan yang melalui sekolah formal maupun non formal, namun biasanya kemampuan membuat roti maryam di dapat karena internet, entah itu dari google ataupun youtube dan pastinya proses pembuatan yang dilakukan oleh setiap orang akan berbeda antara satu dan yang lainnya, karena pasti akan

ditambahkan resep tersendiri supaya roti maryam yang dibuat terasa enak dan berbeda dari yang lain. Dengan demikian hal ini bisa mempengaruhi rasa dan kualitas dari roti maryam yang dihasilkan, seperti: pemilihan bahan dasar pada tepung terigu, mentega, telur, dan minyak goreng. Yang mana pembuatannya masih sangat sederhana dan belum tersentuh Iptek masih menggunakan kepalan tangan untuk membuat adonan roti Maryam sehingga berdampak pada kurang higienisnya hasil produksi agar lebih menjadi kalis. Supaya hasil roti maryam memiliki kualitas yang baik, seharusnya pembuat roti maryam sederhana memperhatikan kebersihan tangan maupun alat dalam membuat roti maryam. Maka dari itu pembuat adalah pelaku utama yang sangat penting untuk mengecek kebersihan dari roti maryam itu sendiri. Karena itu pembuat harus menguasai pengetahuan tentang membuat roti maryam sederhana dan higienis, dan hal yang perlu dilakukan adalah dengan memberikan pendampingan atau melatih terhadap kehygienisan hasil produksi.

Usaha roti maryam merupakan kegiatan pokok/sampingan mereka untuk menopang kehidupan keluarga. Karena itu, melalui berbagai pengarahan akan pengetahuan proses higienis dan berwirausaha yang baik, diharapkan dapat membuka wawasan dan cara kerja yang benar dan pada akhirnya akan meningkatkan penghasilan atau taraf hidup para pembuat roti maryam yang kebanyakan adalah perempuan.

## 2. METODE PENGABDIAN

Rencana kegiatan yang akan dilakukan oleh tim yakni berupa langkah-langkah solusi untuk mengatasi masalah sebagai berikut:

- 1) Koordinasi dan diskusi antar anggota tim dengan mitra. Hal ini dimaksudkan untuk mendapatkan masukan dan gagasan yang digunakan untuk implementasi program ini. Penyamaan persepsi dan langkah gerak dalam pelaksanaan program ini menjadi penting dengan cara kerja yang kolegal seluruh anggota tim dan mitra.
- 2) Merancang pengadaan alat beserta spesifikasinya, dan sekaligus uji coba, yaitu meliputi:
  - a. Merancang pengadaan alat untuk proses produksi yaitu alat pengaduk adonan roti maryam sebagai alat pengaduk adonan roti maryam sederhana untuk penunjang peningkatan produksi roti maryam.
  - b. Membuatkan cap/stiker di gunakan sebagai daya tarik kemasan kesan yang akan timbul adalah makanan akan terlihat lebih higienis, lebih bersih dan aman untuk dikonsumsi, sehingga bisa menaikkan nilai jual produk roti Maryam.
- 3) Rancangan dan konsep terkait dengan:
  - a. Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha dalam rangka optimalisasi kelayakan pembukuan keuangan usaha sehingga tatakelola keuangan tidak dicampur antara pengelolaan keuangan usaha dengan keuangan rumah tangga. Solusinya adalah menghasilkan pelatihan pembukuan keuangan dan tatakelola administrasi keuangan usaha berkonsep pada *Planning Organizing Actuating Controlling* (POAC). Solusinya dengan mendatangkan narasumber dari FEB UNISMA untuk memberikan pelatihan / pendampingan pada tata kelola keuangan.
  - b. Merencanakan dan mengkonsep materi yang dibutuhkan untuk pelatihan masalah pembuatan roti maryam sederhana yang sehat/higienis. Solusinya dengan mendatangkan narasumber dari UNISMA untuk memberikan pelatihan / pendampingan pada kehygienisan produksi.

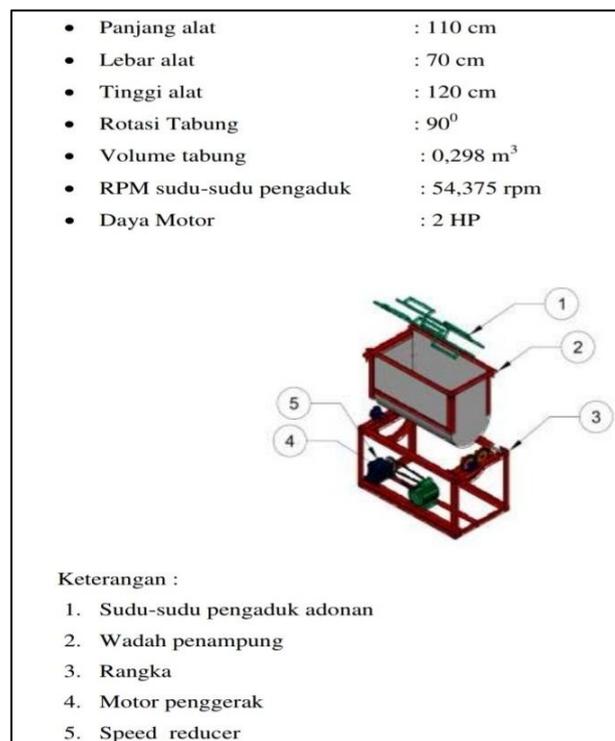
Adanya bentuk partisipasi mitra dalam pelaksanaan program ini sangat membantu sekali antara lain:

- 1) Mitra turut serta dalam diskusi untuk memberikan informasi tentang berbagai persoalan dan menyampaikan kesulitan yang dihadapi terkait permasalahan sarana prasarana, dan permasalahan manajemen. Tindak lanjut diskusi, menjadi program implementasi solusi yang nyata untuk mengatasi permasalahan, sehingga luaran yang dihasilkan program ini benar-benar bermanfaat dan sesuai dengan harapan mitra.
- 2) Ikut serta menyiapkan sarana dan prasarana dalam uji coba alat yang telah dihasilkan bersama dengan anggota tim. Mengikuti pelatihan dan tutorial sehingga mengerti tentang manajemen pengelolaan organisasi produksi roti Maryam yang higienis dan mengikuti pelatihan dan tutorial tentang administrasi pembukuan keuangan yang tersistematis.
- 3) Bersedia bekerja sama dengan tim secara berkelanjutan bilamana diperlukan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Hasil Program

Berdasarkan analisis terhadap 4 permasalahan yang dihadapi oleh mitra yakni: 1. Permasalahan pada Iptek yaitu tidak adanya alat pengaduk roti Maryam. 2. Permasalahan ke higienisan roti Maryam. 3. Permasalahan kemasan roti Maryam yang kurang menarik. 4. Permasalahan pada tatakelola keuangan produksi roti Maryam. Maka dengan adanya bantuan dari HI-ma UNISMA anggaran tahun 2019 hasil program kemitraan yang dapat dirasakan oleh mitra yakni berupa: 1. Adanya mesin pengaduk roti Maryam yang telah di desain oleh tim pengabdian dan mitra seperti yang terlihat pada Gambar 1 – 5.



Gambar 1. Rancangan Alat Pengaduk Adonan Roti Maryam



Gambar 2. Alat Pengaduk Roti Maryam



Gambar 3. Stiker / Cap Kemasan Roti Maryam



Gambar 4. Narasumber Tentang Kehigienisan Roti Maryam



Gambar 5. Narasumber Tentang Tatakelola Keuangan

### 3.2. Pembahasan Hasil Program

Dari hasil program kemitraan pada masyarakat yang telah dilakukan oleh tim pengabdian dan mitra menjadikan IRT “Hidayah” Mitra pembuat roti maryam menjadi lebih maksimal dalam memproduksi roti maryam, kualitas dan kuantitasnya juga lebih maksimal, serta mitra sekarang juga memahami memproduksi dengan konsep yang higienis, tata Kelola keuangan mitra juga lebih tertata secara rapi.

Kemudian kemajuan yang di rasakan oleh mitra dari hasil program kemitraan pada masyarakat ini berdampak pada: 1. Adanya alat pengaduk roti Maryam yang telah di desain dan tersentuh Iptek, serta hasil produksi dan pendapatan menjadi lebih maksimal dan optimal. 2. Pengetahuan yang telah diterima membuat Mitra dapat memenuhi standar kesehatan dalam pengadonan roti maryam dan lebih higienis. 3. Adanya cap / stiker untuk mengemas produk sehingga produk roti Maryam lebih kelihatan menarik. 4. Sudah adanya analisis ekonomi secara benar (manajemen pemasaran) yang mampu mendukung penjualan produk roti Maryam.

### 3.3. Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat Terintegrasi (Perspektif: Al Qur`An Dan Al-Hadist)

Hasil pengabdian pada masyarakat ini juga akan terintegrasi pada perspektif: Al-Qur`an dan Al-Hadist yang mana didalamnya di jelaskan tentang makanan yang di sebut halal jika memenuhi kriteria berikut ini:

#### 1) Halal Secara Zatnya

Roti Maryam halal secara zatnya karena bahan dasar dari roti maryam itu sendiri sebelum diolah halal dikonsumsi. Karena roti Maryam tersebut berbahan dasar tepung terigu, telur, garam dimana semuanya halal. Sehingga roti Maryam dapat di kategorikan sebagai makanan halal sesuai dengan yang tertera di hadist & al Quran.

#### 2) Halal Cara Memprosesnya

Roti Maryam di sebut juga dalam Kategori halal selanjutnya karena terkait bagaimana roti maryam tersebut diproses. Yakni bahan baku roti Maryam tersebut diolah tidak mengandung unsur-unsur haram seperti babi, alkohol, darah, dan lain sebagainya dan alat masak yang dipakai tidak menggunakan bahan-bahan yang tidak halal.

#### 3) Halal Cara Memperolehnya

Roti Maryam tergolong pada halal cara memperolehnya, yakni roti Maryam tersebut didapatkan dengan cara yang baik bukan batil. Bukan hasil mencuri, rampok, menipu, korupsi, atau pun merugikan orang lain, sebagaimana hal ini sesuai dengan syariat islam yakni apa yang kita makan akan mempengaruhi sikap dan perilaku kita.

Sebagaimana kriteria diatas tersebut tertera dalam Al-Qur`an dan Al-Hadist seperti di bawah ini.

الْبِغَالِ وَالْحَوْمِ الْإِنْسِيَّةِ، الْحُمْرِ لُحُومَ - خَيْبَرَ يَوْمَ يَعْنِي - وَسَلَّمَ عَلَيْهِ اللهُ صَلَّى اللهُ رَسُوْلَ حَرَمَ

“Rasulullah mengharamkan -yakni pada saat perang Khaibar- daging keledai jinak dan daging bighal.” (HR. Ahmad III/323 no.14503, dan At-Tirmidzi IV/73 no.1478).

#### 4. KESIMPULAN

Dari pelaksanaan program kemitraan pada masyarakat di Desa Mulyoagung Dukuh Jetis tepatnya berada di Kecamatan Dau Kabupaten Malang memiliki kondisi geografis, di sebelah utara berbatasan dengan sungai berantas dan Desa Tegal Gondo, di sebelah timur berbatasan dengan kota Malang dan Desa Landungsari, disebelah selatan berbatasan dengan Desa Landungsari dan sungai Metro, dan di sebelah barat berbatasan dengan Desa Sumber Sekar dan Kota Batu. Desa Mulyoagung memiliki jumlah penduduk 11.904 jiwa. Laki-laki sejumlah 6.132 jiwa dan perempuan sejumlah 5.772 jiwa. Di Desa ini terdapat 5 Dusun yang terdiri dari 3.671 kepala keluarga, yaitu Dusun Sengkaling, Jetak Lor (Utara), Jetak Ngasri, Dermo dan Jetis. Desaini berjarak ± 200 meter dari Kecamatan, berjarak ± 300 meter dari Puskesmas, dan berjarak ± 6 Km dari Rumah Sakit. Usaha mikro yang berkembang di Desa ini adalah pembuatan roti Maryam yang sederhana, namun pengetahuan mereka tentang pembuatan roti Maryam sederhana yang sehat dan higienis belum begitu di pahami oleh warga setempat.

Tujuan program kemitraan kepada masyarakat adalah upaya mengatasi beberapa permasalahan yang terjadi pada mitra: 1. Permasalahan pada Iptek yaitu tidak adanya alat pengaduk roti Maryam. 2. Permasalahan kehygienisan roti Maryam. 3. Permasalahan kemasan roti Maryam yang kurang menarik. 4. Permasalahan pada tatakelola keuangan produksi roti Maryam.

Metode program kemitraan kepada masyarakat yang di lakukan oleh tim pengabdian yaitu berupa metode pendekatan atau wawancara terhadap mitra.

Hasil dari program kemitraan masyarakat ini: 1. Menghasilkan alat pengaduk adonan roti Maryam guna meningkatkan hasil produksi. 2. Menghasilkan cap/stiker untuk kemasan roti Maryam sehingga lebih menarik. 3. Mendatangkan narasumber untuk pendampingan tentang kehygienisan roti Maryam. 4. Mendatangkan narasumber untuk pendampingan tentang tata Kelola keuangan. Hasil luaran pengabdian kepada masyarakat untuk dapat di publikasikan dalam jurnal pengabdian kepada masyarakat yang ber e-ISSN. Dimana mitra ini mampu menyerap tenaga kerja 6 sampai dengan 9 orang. IRT “Nur Hidayah” dijadikan sebagai mitra PKM.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 01-3751-2006.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. Daftar komposisi bahan makanan. Bhartatra Karya Aksara. Jakarta. Hal 13.
- Haryono. 2000. *Langkah – Langkah Teknis Uji Kualitas Telur Konsumsi Ayam Ras Temu Teknis Fungsional Non Peneliti*. Balai Penelitian Ternak, Bogor.
- Jamhari, Agus. 2010. *Metode Terbaru Membuat Roti Di Rumah*. Bandung
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Telur. Ebookpangan.com
- Ningsih, Retno W. 2013. Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Gayam (*Incorpus Endulis*) terhadap tingkat kesukaan Chiffon Cake. *Ejournal Boga*. Volume 2, nomor 1, tahun 2013 edisi yudisium periode Februari 2013, hal 219-225.
- Suyatno.2010. daftar komposisi Bahan Makanan Indonesia. Diakses 12 November 2012.
- <http://suyatno.blog.undip.ac.id/files/2010/04/DKBM-Indonesia.pdf>