



BALAI LATIHAN KERJA KOMUNITAS
المعهد الإسلامي مدينة القرآن
PONDOK PESANTREN MADINATUL QURAN

Alamat : Dk. Pecangaan RT 004 RW 003 Ds. Winong Kec. Winong Kab. Pati ✉ 59181 ☎ 082165024487

DOKUMEN SPESIALISASI: PRODUKSI
ROTI DAN KUE BERBASIS HASIL PERTANIAN

I. Pendahuluan

Inkubator Bisnis Madinqu memanfaatkan hasil pertanian lokal sebagai bahan baku utama dalam produksi roti dan kue. Fokus ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah hasil pertanian seperti gandum lokal, ubi, singkong, dan sorgum, sekaligus menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan daya saing tenant di pasar makanan olahan.

Melalui teknologi modern dan pendekatan inovatif, Inkubator Bisnis Madinqu akan mencetak produk roti dan kue yang sehat, bergizi, dan berdaya saing tinggi di pasar lokal maupun internasional.

II. Spesialisasi Utama: Produksi Roti dan Kue

1. Penggunaan Bahan Baku Lokal:

- **Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour)** sebagai pengganti tepung terigu.
- Tepung sorgum dan jagung untuk meningkatkan diversifikasi produk.
- Pemanis alami dari madu, gula aren, atau stevia.

2. Inovasi Produk:

- **Roti Gluten-Free:** Menggunakan tepung mocaf atau sorgum untuk konsumen yang intoleran gluten.
- **Kue Sehat:** Rendah gula, rendah lemak, dengan penambahan serat dari sayuran atau buah lokal.
- **Produk Premium:** Kue tradisional dengan inovasi modern untuk pasar internasional.

3. Pengemasan dan Branding:

- Desain kemasan ramah lingkungan dan menarik.
- Penekanan pada manfaat kesehatan dan keberlanjutan.

III. Tahapan Pengolahan

1. Pra-Inkubasi:

- **Seleksi Tenant:** Fokus pada pelaku UMKM dengan minat atau pengalaman di bidang pengolahan makanan.
 - **Pelatihan Dasar:** Teknik dasar produksi roti dan kue, serta pengelolaan usaha kecil.
2. **Inkubasi:**
- **Teknologi Produksi:**
 - Penggunaan mesin pengolah adonan (mixer otomatis, proofing oven modern).
 - Teknologi pengemasan untuk menjaga kesegaran dan memperpanjang umur simpan.
 - **Kreativitas Produk:**
 - Eksperimen rasa dan tekstur.
 - Peningkatan kualitas produk melalui riset dan inovasi.
 - **Pengembangan Pasar:**
 - Membantu tenant menjual produk di pasar lokal, e-commerce, dan melalui mitra distribusi.
3. **Pasca-Inkubasi:**
- **Monitoring Usaha:** Melacak pertumbuhan penjualan dan manajemen usaha tenant.
 - **Dukungan Lanjutan:** Akses ke modal kerja dan jejaring mitra usaha.
-

IV. Program Pendukung

1. **Pelatihan Khusus:**
 - **Manajemen Rantai Pasok:** Pengadaan bahan baku berkualitas dengan harga terjangkau.
 - **Pengelolaan Keuangan:** Mengelola biaya produksi dan penetapan harga.
 - **Kreativitas Kuliner:** Pengembangan rasa baru yang sesuai dengan tren pasar.
 2. **Fasilitas Inkubator:**
 - **Dapur Bersama:** Dilengkapi dengan peralatan produksi roti dan kue standar industri.
 - **Laboratorium R&D:** Untuk menguji kualitas bahan baku dan produk akhir.
 3. **Sertifikasi dan Standardisasi:**
 - Dukungan untuk memperoleh sertifikasi halal, BPOM, dan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
-

V. Indikator Keberhasilan

1. **Jumlah Tenant Sukses:**

- Minimal 50% tenant dapat meluncurkan produk baru yang diterima di pasar lokal dan regional dalam 12 bulan.
 - 2. **Diversifikasi Produk:**
 - Setidaknya 5 jenis roti dan kue baru dihasilkan setiap tahun.
 - 3. **Peningkatan Omzet:**
 - Tenant mengalami peningkatan omzet sebesar 20% dalam 2 tahun setelah lulus dari inkubasi.
 - 4. **Jejaring Distribusi:**
 - Tenant memiliki akses ke minimal 3 saluran distribusi, seperti pasar modern, toko online, dan mitra ekspor.
-

VI. Mitra Strategis

1. **Petani Lokal:** Penyedia bahan baku berkualitas tinggi seperti singkong, sorgum, dan jagung.
 2. **Universitas atau Balai Penelitian:** Kolaborasi untuk pengembangan inovasi dan teknologi pengolahan pangan.
 3. **Pemerintah Daerah:** Mendukung promosi produk lokal melalui event dan pameran.
 4. **Retail Modern:** Membuka akses distribusi ke supermarket dan toko bahan organik.
-

VII. Kesimpulan

Spesialisasi di bidang produksi roti dan kue berbasis hasil pertanian merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan, mengoptimalkan sumber daya lokal, dan menciptakan produk berkualitas tinggi yang ramah lingkungan. Inkubator Bisnis Madinqi siap menjadi pionir dalam menghasilkan wirausaha mandiri dan inovatif di sektor ini.

Pati, 1 Januari 2025



Riyanto Pratama Putra