



PKM Kewirausahaan *Pizza Rolls* Varian Topping

PKM Entrepreneurship *Pizza Rolls* Topping Variant

Hikmayani Subur^{1*}, Abdul Rajab², Ratna S³, Sri Utami⁴, Wahyu Muh. Syata⁵

¹⁻⁴Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Makassar, Makassar, Indonesia

⁵Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia

*Email Korespondensi : hikmayani.subur@unm.ac.id

Article History:

Received: September 12, 2024;

Revised: Oktober 30, 2024;

Accepted: November 27, 2024;

Published: November 30, 2024;

Keywords:

Training, Entrepreneurship, Snack making, Pizza

Abstract: *Pizza rolls are snacks in the form of small rolls that usually contain typical pizza ingredients, such as tomato sauce, cheese, meat such as pepperoni or sausage, and various other toppings. The outer crust of pizza rolls is usually made from thin dough such as bread or pastry, then fried or baked until crispy. Pizza rolls are a small snack that combines the classic taste of pizza with a practical form that is easy to eat at any time. Its popularity makes it a favorite choice for casual events, parties or just an afternoon snack. Seeing the increasing food trend, the author took the initiative to make pizza rolls with topping variants in order to provide education to people who want to become entrepreneurs in the culinary field, especially snacks. Pizza rolls are known as a practical and delicious snack, but their health benefits depend on the ingredients used and how they are made. Some of the potential benefits of pizza rolls, especially if made with quality ingredients and consumed in moderation, are a source of fast energy, rich in protein, a source of calcium, contain vitamins and minerals, a healthy alternative with modifications, and improve mood. The methods used in this activity include lectures, questions and answers or discussions, and training. The results obtained were (1) The participants responded well to the training in making pizza rolls with topping variants; (2) Strong motivation and interest from training participants so that it supports the transfer of information and skills from service providers to participants, and each participant can fully absorb the training material offered; and (3) The training product for making pizza rolls with topping variants can be consumed daily and can be used as an entrepreneurial product.*

Abstrak

Pizza rolls adalah makanan ringan berbentuk gulungan kecil yang biasanya berisi bahan-bahan khas Pizza, seperti saus tomat, keju, daging seperti pepperoni atau sosis, dan berbagai topping lainnya. Kulit luar Pizza rolls biasanya terbuat dari adonan tipis seperti roti atau pastry, kemudian digoreng atau dipanggang hingga renyah. Pizza rolls adalah camilan kecil yang menggabungkan rasa klasik Pizza dengan bentuk praktis yang mudah disantap kapan saja. Popularitasnya menjadikannya pilihan favorit untuk acara santai, pesta, atau sekadar kudapan sore. Melihat tren makanan yang semakin meningkat penulis berinisiatif untuk melakukan pembuatan Pizza rolls varian topping agar dapat memberikan edukasi kepada masyarakat yang ingin melakukan wirausaha bidang kuliner khususnya camilan. Pizza rolls dikenal sebagai camilan yang praktis dan lezat, namun manfaat kesehatannya bergantung pada bahan yang digunakan dan cara pembuatannya. Beberapa manfaat potensial Pizza rolls, terutama jika dibuat dengan bahan berkualitas dan dikonsumsi secara moderasi, yaitu sumber energi cepat, kaya protein, sumber kalsium, mengandung vitamin dan mineral, alternatif sehat dengan modifikasi, dan meningkatkan mood. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi ceramah, tanya jawab atau diskusi, dan pelatihan. Adapun hasil yang didapatkan yaitu (1) Pelatihan pembuatan Pizza rolls varian topping direspon dengan baik oleh peserta; (2) Motivasi dan minat yang kuat dari peserta pelatihan sehingga menunjang transfer informasi dan keterampilan dari pengabdian kepada peserta, dan setiap peserta dapat menyerap sepenuhnya materi pelatihan yang ditawarkan; dan (3) Produk pelatihan pembuatan Pizza rolls varian topping dapat dikonsumsi sehari-hari dan dapat dijadikan sebagai produk berwirausaha.

Kata Kunci: Pelatihan, Kewirausahaan, Pembuatan camilan, Pizza

1. PENDAHULUAN

Di era globalisasi yang semakin maju banyak sekali barang-barang atau produk lain serba mahal, semua itu disebabkan karena selera manusia yang semakin tinggi dan berubah-ubah, salah satunya yaitu selera makanan. Di era maju ini banyak sekali makanan-makanan baru yang bermunculan dan rasa yang bervariasi dan makanan yang lezat selalu identik dengan harga yang mahal. Namun ada pula makanan yang lezat yang dapat diperoleh dengan membuat sendiri dan membeli dengan harga yang sangat murah, salah satunya pembuatan Pizza rolls. Walaupun persaingan yang cukup ketat dalam pasar makanan tidak menyurutkan langkah kami untuk mencoba memproduksi makanan Pizza rolls varian topping ini dikarenakan masih sedikitnya persaingan dalam produksi makanan ini.

Makanan cepat saji termasuk kategori makanan yang mahal dan kurang baik dari segi kesehatan, tetapi kebiasaan untuk mengonsumsi makanan saji mulai menjadi trend di kalangan generasi muda bahkan bagi ibu-ibu saat memilih menu untuk keluarga mereka. Semua usia suka Pizza, yang siap saji. Menu cepat saji ini sangat disukai karena rasanya yang enak, roti Pizza dasar yang lembut dan tipis, dan banyak pilihan topping dan bentuk. Meskipun proses pembuatan Pizza sangat sederhana. Pizza asli berasal dari Italia, dengan tiap porsi berdiameter sekitar tiga puluh sentimeter atau lebih, dengan adonan yang telah ditarik tipis. Proses pemanggangan Pizza di dalam oven tradisional yang menggunakan bara api adalah salah satu rahasia kenikmatannya. Ini karena adonan tipis biasanya menjadi keras di oven listrik. Namun, dengan kemajuan teknologi pangan, pembuatan Pizza sekarang dapat dilakukan dengan oven listrik, oven vakum, atau oven tungku (juga disebut oven tangkring atau oven tangkring). Pizza yang awalnya adalah sejenis roti bundar pipih yang dipanggang di oven dan dilapisi saus tomat dan keju. (Novitasari, Rifni. 2019) Namun seiring dengan perkembangan zaman kini Pizza dapat dinikmati dengan berbagai bentuk dan varian topping yang sangat beragam tergantung selera dari masyarakat, salah satunya adalah Pizza rolls varian topping.

Pizza terkenal dengan variasinya yang banyak dan tampilannya yang menarik. Pizza jenis baru terus diproduksi di pasar yang sangat kompetitif ini. Diantaranya, persentase topping dan distribusi merupakan parameter utama kualitas Pizza. (Sun, Da-Wen dan Tadhg Brosnan, 2014).

Pizza rolls sangat enak disajikan dalam keadaan hangat dan makanan yang sangat cocok untuk waktu santai, dapat juga sebagai makanan penunda lapar dan makanan ini rasanya gurih. Hampir semua kalangan menyukai makanan ini. Menikmati Pizza rolls sekarang tak harus mengeluarkan biaya yang mahal, anda pun dapat membuatnya di rumah.

Usaha Pizza rolls varian topping bergerak dibidang camilan sehat. Memilih bidang makanan sehat karena usaha ini dapat memenuhi kebutuhan bahkan berlebih. Modal yang dikeluarkan pun tidak begitu banyak, namun keuntungan yang diperoleh lebih dari cukup dari modal yang dikeluarkan. Usaha Pizza rolls varian topping seperti ini kami pikir sangat membantu untuk awal usaha dan terbilang sedikit pesaingnya. Untuk sasaran pemasaran, Pizza rolls varian topping ini aman untuk dikonsumsi dan disukai untuk segala jenis usia khususnya anak-anak dan remaja, bahkan orangtua dan harga terjangkau.

Berdasarkan uraian di atas, kami bermaksud untuk membuat Pizza rolls varian topping sebagai salah satu alternatif camilan yang dinikmati oleh masyarakat. Dengan membuat Pizza rolls dengan varian topping, kami berharap dapat memberikan konsumen pilihan makanan yang lebih bergizi dan memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen. Melalui edukasi dan promosi yang tepat, kami berharap dapat meningkatkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap kegiatan wirausaha dalam bidang kuliner khususnya camilan sehat.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu melakukan pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan Pizza rolls varian topping. Para peserta pelatihan kemudian dibekali pengetahuan tentang seluk beluk Pizza dan proses pembuatannya secara demonstrasi yang nantinya akan dipraktikkan di masing-masing kelompok. Pembekalan pengetahuan itu meliputi pengetahuan tentang bahan-bahan yang digunakan, termaksu fungsi penggunaannya terhadap karakteristik produk, kemudian takaran yang digunakan secara umum dalam pembuatan Pizza dengan harapan saat pembuatan Pizza berkelompok para peserta dengan bekal pengetahuan dasar tadi menggunakan takaran yang berbeda dengan tutorial saat demonstrasi pembuatan Pizza. Pembekalan juga mengajarkan penggunaan alat pemanggang Pizza, karena saat pelatihan digunakan alat pemanggang yakni Oven Listrik. Dalam kegiatan ini pengabdian menawarkan inovasi dan kreativitas dalam pembuatan Pizza rolls. Produk Pizza rolls di inovasikan dengan berbagai topping. Topping yang akan kita gunakan dengan tambahan sosis, udang dan nugget di atasnya sehingga dapat menambah cita rasa dari Pizza rolls. Waktu yang digunakan selama pengabdian adalah 2 (dua) minggu di Dusun Bontojai Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar.

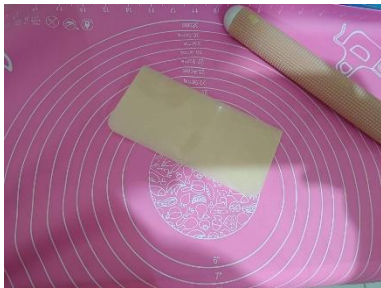
3. HASIL

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan cara pendampingan dan bimbingan terhadap mitra tentang pembuatan Pizza rolls varian topping sebagai salah satu produk makanan yang dapat dikonsumsi oleh Masyarakat serta dapat meningkatkan kegiatan wirausaha dan pendapatan Ibu-ibu rumah tangga. Adapun pelaksanaan pembuatan Pizza rolls varian topping adalah sebagai berikut:

Alat

Adapun alat yang digunakan pada pendampingan pembuatan Pizza rolls adalah sebagai berikut:

Tabel. 1 Alat yang digunakan

No	Peralatan	Gambar
1	Oven Listrik	
2	Baskom	
3	Alas adonan, penggiling dan pemotong adonan	
4	Sendok	

5	Alat Pengocok Telur	
6	Talenan	
7	Pisau	

Bahan

Adapun bahan yang digunakan pada pendampingan pembuatan produk Pizza rolls adalah sebagai berikut:

Tabel. 2 Bahan dan Resep yang digunakan

No	Bahan	Takaran	Gambar
1	Tepun terigu	500 gram	
2	Garam dan gula	1 sdt garam 1 sdm gula pasir	

3	Sunflower oil	75 ml	
5	Telur	2 butir	
	Ragi dan susu	1 sdm ragi instan 200 ml susu hangat	
	Filling dan topping	Saus bolognese, saus tomat, sosis, nugget, udang dan keju parut	

Langkah-langkah pembuatan Pizza rolls**Tabel 3. Langkah-langkah Pembuatan Pizza rolls**

No	Cara kerja	Dokumentasi
1	Aktifkan ragi dengan cara dicampur dengan susu hangat	
2	Di dalam baskom masukkan telur, garam, gula dan sunflower oil lalu aduk rata	
3	Tambahkan terigu secara bertahap, Aduk sampai kalis lalu tutup adonan sampai mengembang 2 kali lipat	

4	Siapkan saus filling dan berbagai varian topping seperti sosis, udang dan nugget serta keju parut.	
5	Setelah adonan mengembang lalu Kempeskan dan aduk lagi sampai kalis dan istirahatkan sampai mengembang	
6	Taburi tepung di meja kerja lalu giling adonan berbentuk persegi panjang.	
7	Beri filling lalu gulung adonan dan potong-potong	

8	Tata di di paper cup roti yang berbentuk bulat, lalu berikan topping dan istirahatkan sampai mengembang	
9	Panggang selama 25 menit. Keluarkan dari oven	 

4. PEMBAHASAN

Produk kewirausahaan seperti Pizza rolls, yang merupakan camilan dengan inovasi modern, dapat mencapai berbagai hasil yang signifikan. Pertama, Pizza rolls memiliki potensi untuk menciptakan pasar yang baru atau memperluas pangsa pasar bagi pemiliknya. Dengan menyajikan sesuatu yang unik dan menarik seperti kombinasi berbagai varian topping, produk ini dapat menarik minat konsumen yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda. Kreativitas dalam pengembangan produk juga dapat menghasilkan pendapatan tambahan yang signifikan, terutama jika pemilik bisnis mampu memperluas jangkauan distribusi dan menjangkau konsumen potensial yang lebih luas.

Pizza rolls adalah camilan berbentuk gulungan kecil yang berisi bahan-bahan khas Pizza, seperti saus tomat, keju, daging seperti pepperoni atau sosis, serta berbagai topping lainnya. Kulit luarnya biasanya terbuat dari adonan roti atau pastry yang digoreng atau dipanggang hingga renyah. Pizza rolls adalah kombinasi sempurna antara rasa, kenyamanan, dan fleksibilitas. Baik dibuat sendiri di rumah atau dibeli di supermarket, camilan ini selalu

menghadirkan kebahagiaan di setiap gigitan.

Pizza rolls sering dijual dalam bentuk makanan beku yang hanya perlu dipanaskan di oven atau microwave sebelum disantap. Selain praktis, camilan ini populer karena menawarkan rasa Pizza dalam ukuran kecil yang mudah dinikmati kapan saja, baik sebagai kudapan, bekal, maupun sajian pesta. Pizza rolls terus berkembang, menyesuaikan diri dengan kebutuhan pasar modern dan preferensi konsumen yang dinamis. Dengan inovasi di segi rasa, bahan, dan pemasaran, produk ini diperkirakan tetap menjadi pilihan camilan favorit di berbagai kalangan. Pizza rolls adalah produk dengan potensi pertumbuhan signifikan di pasar makanan ringan. Dengan strategi pemasaran yang tepat, fokus pada kualitas, dan inovasi rasa, produk ini dapat memenangkan hati konsumen di berbagai segmen pasar.

Pizza rolls dikenal sebagai camilan yang praktis dan lezat, namun manfaat kesehatannya bergantung pada bahan yang digunakan dan cara pembuatannya. Berikut adalah beberapa manfaat potensial Pizza rolls, terutama jika dibuat dengan bahan berkualitas dan dikonsumsi secara moderasi:

1. Sumber Energi Cepat, Pizza rolls mengandung karbohidrat dari adonan kulitnya, yang menyediakan energi instan untuk aktivitas sehari-hari. Kombinasi keju dan isian seperti daging memberikan tambahan protein dan lemak untuk menjaga energi lebih lama.
2. Kaya Protein, isian seperti keju, daging ayam, atau sosis memberikan protein yang bermanfaat untuk memperbaiki jaringan tubuh dan membangun otot. Pizza rolls dengan tambahan sayuran seperti bayam atau brokoli juga meningkatkan asupan protein nabati.
3. Sumber Kalsium, keju dalam Pizza rolls adalah sumber kalsium yang penting untuk kesehatan tulang dan gigi. Kandungan ini sangat bermanfaat untuk anak-anak yang sedang dalam masa pertumbuhan.
4. Mengandung Vitamin dan Mineral, Pizza rolls yang diisi dengan sayuran seperti paprika, jamur, atau tomat memberikan tambahan vitamin C, vitamin A, dan mineral penting seperti kalium dan magnesium. Adonan Pizza yang diperkaya (fortified) juga dapat mengandung zat besi.
5. Alternatif Sehat dengan Modifikasi yaitu, menggunakan adonan gandum utuh untuk meningkatkan kandungan serat, yang baik untuk pencernaan. Menambahkan isian sayuran segar untuk meningkatkan asupan serat, vitamin, dan antioksidan. Memanggang Pizza rolls daripada menggoreng untuk mengurangi kadar lemak jenuh.
6. Meningkatkan Mood, kandungan karbohidrat dapat meningkatkan produksi serotonin di otak, membantu meningkatkan suasana hati. Camilan ini juga memberi rasa nyaman dan kenikmatan sederhana yang dapat membantu mengurangi stres.

Meskipun Pizza rolls memiliki manfaat tertentu, konsumsi berlebihan, terutama varian komersial yang tinggi lemak, garam, dan bahan pengawet, dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Oleh karena itu, pilih versi buatan rumah dengan bahan segar. Konsumsi sebagai

bagian dari pola makan seimbang.

Sebenarnya masyarakat Indonesia tidak asing dengan produk ini. Namun, dengan sedikit modifikasi, Pizza rolls dapat menjadi salah satu pilihan bisnis menarik yang menawarkan keuntungan besar bagi para pelakunya dan kini banyak dicari oleh para konsumen. Kebutuhan akan makanan apalagi camilan untuk bersantai di masyarakat terus meningkat kebutuhan akan camilan Pizza rolls ini dapat dijadikan sebagai alternatif camilan setiap hari,

Pengabdian ini memberikan kontribusi ekonomi dan memiliki dampak sosial yang positif. Dengan melibatkan anggota kelompok dalam semua tahapan produksi, sehingga dapat menciptakan lapangan kerja baru dan meningkatkan keterampilan anggota kelompok sehingga dapat melakukan wirausaha sendiri. Ini sangat penting dalam konteks pemberdayaan masyarakat, di mana setiap individu mendapatkan kesempatan untuk belajar dan berkembang. Proyek ini juga menjadi contoh inspiratif bagi komunitas lain untuk mengeksplorasi potensi lokal dan mengembangkan produk-produk inovatif yang bernilai komersial serta memberikan kontribusi positif bagi perekonomian dan masyarakat sekitar.

5. KESIMPULAN

Pembuatan camilan Pizza rolls varian topping telah memberikan banyak manfaat dan wawasan baru bagi masyarakat. Masyarakat dapat membuat camilan yang sehat dan memiliki manfaat kandungan gizi yang tinggi, serta dapat membuka peluang untuk berwirausaha. Selama proses pembuatan, masyarakat mendapatkan keterampilan praktis dalam mengolah bahan dan melakukan pengemasan yang menarik. Meskipun ada tantangan, seperti kesulitan berkumpul akibat jarak yang berjauhan, proyek ini membuktikan bahwa dengan kreativitas dan kerjasama, pembuatan produk dapat bernilai tinggi yang diminati pasar. Melalui pembuatan camilan Pizza rolls varian topping kami optimis produk ini memiliki potensi besar untuk dipasarkan lebih luas dan menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan. Wirausaha memberikan peluang bisnis yang cukup menguntungkan untuk diterapkan, dengan adanya praktek bisnis ini masyarakat mendapatkan pengalaman bagaimana cara mengelola suatu usaha, memasarkan produk, dan menghadapi para konsumen demi melatih diri untuk menjadi wirausahawan yang handal dan sukses. Dapat disimpulkan bahwa suatu usaha dapat berjalan dengan baik apabila disertai dengan tekad atau kemauan yang kuat, modal bukanlah segalanya tetapi tekad yang kuat dan kerja keras merupakan kunci sukses utama. Selain itu, diperlukan kejelian dalam melihat suatu peluang usaha untuk menciptakan kesempatan menuju kesuksesan.

DAFTAR REFERENSI

- Aniello Falciano, et al. Study of medium-high shelf life ready-to-use dough rolls for making “pizza napoletana. *Italian Journal of Food Science*, 35 (4): 130–135. (2023)
- Assauri, S. (2016). *Proses Produksi*, (Online). <http://repository.unigoro.ac.id>.
- Fahmi, Irham. (2014). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Alfabeta. Bandung.
- Nadia Figueroa, et al. Learning complex sequential tasks from demonstration: A pizza dough rolling case study. *IEEE Explore*. 2016
- Natasya, Putri. Pengaruh Jumlah Penjualan Pizza Terhadap Pendapatan di Usaha Rumahan Fauziah Gampong Ujung Kalak Kabupaten Aceh Barat. *LANCAH: Jurnal Inovasi dan Tren Issue*: Vol. 1 No. 1 Mei, Pages: 17-23. (2023).
- Novitasari, Rifni. Pembuatan Pizza Sebagai Usaha Pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu Pkk, Khususnya Di Nagari Aia Gadang. *Jurnal Teknologi Pertanian Universitas Islam Indragiri*. Vol. 8 No. 1. (2019).
- Sun, Da-Wen dan Tadhg Brosnan . Pizza quality evaluation using computer vision—Part 2: Pizza topping analysis. *Journal of Food Engineering*. Volume 57 Issue 1. (2003).