

Kemandirian Ekonomi Komunitas Difabel Rungu Wicara Melalui Pelatihan Produksi Roti Menuju Desa Singaparna Ramah Disabilitas

Teti Rahmawati ^{a,1,*}; Siti Nuke Nurpatimah ^{a,2}; Haniyah Rahayu ^{b,3}

^a Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Kuningan, Indonesia

^b Program Studi Keperawatan, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas 'Aisyiyah Bandung, Indonesia

¹ teti.rahmawati@uniku.ac.id; ² siti.nuke@uniku.ac.id; ³ hayinah.rahayu@unisa-bandung.ac.id

* Corresponding author

 <https://doi.org/10.25134/jise.v4i1.98>

Article history: Received Sept 18, 2024; Revised Dec 31, 2024; Accepted Feb 2, 2025; Available online Feb 5, 2025

Abstrak: Akhir tahun 2023 Peringatan hari disabilitas yang jatuh setiap tanggal 3 Desember di Singaparna, Kabupaten Tasikmalaya, ternodai oleh kasus tragis penganiayaan yang mengakibatkan kematian seorang disabilitas. Lebih menyedihkan lagi, pelaku penganiayaan tersebut adalah orang tua kandung dari korban. Kejadian ini menggambarkan betapa seriusnya masalah penyandang disabilitas. Untuk itu maka pemberdayaan komunitas difabel menjadi penting supaya mereka berdaya dan mandiri secara ekonomi. Pemilihan Roti dan kue kering sebagai strategi untuk meningkatkan kompetensi hidup bagi individu dengan disabilitas dipilih karena bahan-bahannya mudah diakses dan proses pembuatannya relatif sederhana. Tujuan dari pemberdayaan berbasis masyarakat difabel adalah meningkatkan akses dan partisipasi anggota komunitas difabel dalam pelatihan produksi roti dengan memperhatikan kebutuhan aksesibilitas dan penyediaan bahan pelatihan yang ramah disabilitas. Peserta pada kegiatan PKM ini adalah 20 orang Difabel rungu wicara yang tergabung dalam Komunitas Disabilitas Singaparna. Mitra yang terlibat adalah Komunitas Disabilitas Singaparna, Pemerintah Desa Singaparna, Tim Inklusi PD 'Aisyiyah Kabupaten Tasikmalaya dan ABS Bakery Bandung. Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah Pengembangan Masyarakat Partisipatif (Participatory Community Development) dengan prakteknya menggunakan metode pelatihan dan keterampilan (Training and Capacity Building). Pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis dalam pembuatan roti dan kue kering, tetapi juga membuka peluang bagi peserta untuk meningkatkan kemandirian ekonomi melalui keterampilan baru yang dapat mereka aplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

Kata Kunci: Disabilitas; Rungu Wicara; Produksi Roti.

Abstracts: The end of 2023, the commemoration of disability day, which falls every December 3 in Singaparna, Tasikmalaya Regency, is tarnished by a tragic case of persecution that resulted in the death of a person with a disability. Even sadder, the perpetrators of the persecution were the biological parents of the victims. This incident illustrates how serious the problem of people with disabilities is. For this reason, empowering the disabled community is important so that they are empowered and economically independent. The selection of Bread and pastries as a strategy to improve life competence for individuals with disabilities was chosen because the ingredients are easily accessible, and the manufacturing process is relatively simple. The purpose of disability-based empowerment is to increase the access and participation of members of the disability community in bread production training by paying attention to accessibility needs and the provision of disability-friendly training materials. Participants in this PKM activity were 20 people with speech and hearing disabilities who are members of the Singaparna Disability Community. The partners involved are the Singaparna Disability Community, the Singaparna Village Government, the Inclusion Team of PD 'Aisyiyah Tasikmalaya Regency and ABS Bakery Bandung. The community service method used is Participatory Community Development with practice using training and skills methods (Training and Capacity Building). This training not only provides practical knowledge in bread and pastry making but also opens opportunities for participants to increase economic independence through new skills that they can apply in their daily lives.

Keyword: Disability; Speech Impairment; Bread Production.

1. PENDAHULUAN

Desa Singaparna adalah desa di Kabupaten Tasikmalaya dengan VISI “MEWUJUDKAN DESA SINGAPARNA YANG MAJU, AMAN, CERDAS DAN SEHAT”. Terdapat 6 sekolah dasar dan satu Sekolah Luar Biasa yaitu SLB Aisyiyah Singaparna yang memberikan pendidikan sampai setara SMA (Iptek & Lipi, 2020). Menurut Data BPS, Desa Singaparna memiliki warga dengan penyandang disabilitas cukup banyak. Data hasil analisis sosial tim inklusi ‘Aisyiyah menginformasikan ada sekitar 37 warga Desa Singaparna penyandang Disabilitas dengan rentang usia dari 13-50 tahun. Sebagian dari mereka adalah penyandang disabilitas tuna rungu dan wicara. Dimana secara fisik mereka sehat dan lengkap tapi tidak dapat mendengar dan berbicara. Mereka dapat melaksanakan aktivitas seperti warga lain pada umumnya hanya memiliki keterbatasan untuk berkomunikasi dengan orang lain (Kurniadi, Y U., 2020).

Akhir tahun 2023, peringatan hari disabilitas yang jatuh setiap tanggal 3 Desember di Singaparna, Kabupaten Tasikmalaya, ternodai oleh kasus tragis penganiayaan yang mengakibatkan kematian seorang disabilitas (Rifki Saebani, 2023). Lebih menyedihkan lagi, pelaku penganiayaan tersebut adalah orang tua kandung dari korban. Kejadian tersebut menggambarkan betapa seriusnya masalah penyandang disabilitas. Menjadi panggilan bagi pemerintah, masyarakat, dan lembaga terkait untuk meningkatkan kesadaran akan perlunya kepedulian terhadap penyandang disabilitas (Itasari, 2020). Banyak orang tua merasa malu memiliki anggota keluarga difabel ditambah masih adanya anggapan bahwa penyandang disabilitas menjadi beban ekonomi bagi keluarga. Penyandang disabilitas mengalami kesulitan dalam mendapatkan atau mempertahankan pekerjaan yang layak (Erisa & Widinarsih, 2022; Hastuti et al., 2020; Yasin & Apsari, 2020), akibat keterbatasan fisik yang mereka miliki. Kesulitan dapat mengurangi sumber pendapatan keluarga secara keseluruhan, meningkatkan beban ekonomi, dan menempatkan keluarga dalam risiko kemiskinan atau ketidakstabilan keuangan. Hal ini menjadi salah satu faktor pemicu adanya kekerasan terhadap penyandang disabilitas. Untuk itu maka pemberdayaan komunitas difabel menjadi penting supaya mereka berdaya dan mandiri secara ekonomi (Aldha Mauliddina Siregar, Nurul; Purbantara, 2020; Dhea Fatimah, Neneng; Rejekiningsih, Triana; Vien Permata, 2023; Luthfia, 2020), mendapat kesempatan bekerja pada sektor formal agak sulit (Haryanto et al., 2021; Pasciana, 2020), maka perlu dikembangkan pemberdayaan kewirausahaan secara mandiri yang aktif melibatkan para penyandang disabilitas (Cahyati & Choirunnisa, 2022; Dinata, 2023; Purnaningrum et al., 2021).

Komunitas difabel Desa Singaparna difasilitasi berdiri oleh Pimpinan Daerah ‘Aisyiyah Singaparna. Komunitas didirikan dengan tujuan untuk memberdayakan anggotanya secara ekonomi, sosial, dan budaya, serta sebagai sarana untuk berbagi pengalaman dan saling mendukung dalam mencapai kesejahteraan hidup. Anggota komunitas adalah penyandang disabilitas yang sudah lulus dari SLB. Berdasarkan observasi awal keberadaan SLB Aisyiyah Singaparna sangat berperan dalam meningkatkan keterampilan para penyandang disabilitas tuna rungu wicara di Desa Singaparna selama mengikuti pendidikan terutama jenjang menengah. Siswa dibekali beberapa keterampilan diantaranya keterampilan menjahit. Mulai tahun 2024 SLB bekerjasama dengan pabrik roti “ABS BAKERY” di Pesantren ‘Aisyiyah di Bandung untuk tempat magang dua orang alumni SLB Aisyiyah yang merupakan warga Desa Singaparna. Pesantren berkontribusi pada pemberdayaan penyandang disabilitas (Asbar, 2023). Mereka berlatih membuat beberapa produk roti dan kue kering. Selanjutnya penyandang disabilitas juga sudah mengikuti pelatihan lanjutan produksi roti yang dilatih langsung oleh instruktur profesional dari Indofood dan Bogasari. Peserta dari pelatihan adalah penyandang disabilitas dari beberapa kabupaten diantaranya Kabupaten Garut, Kabupaten Tasikmalaya dan Kabupaten Bandung.



Gambar 2. Penyandang Disabilitas Desa Singaparna Mengikuti Pelatihan lanjutan dari Bogasari

Setelah mengikuti pelatihan, keterampilan dua orang penyandang disabilitas menjadi bertambah akan tetapi mereka tidak dapat berproduksi karena tidak memiliki peralatan produksi roti. Selain itu diperlukan juga pelatihan yang sama diberikan kepada penyandang disabilitas lain yang tidak dapat ikut magang maupun tidak mendapat kesempatan mengikuti pelatihan pembuatan roti. Sehingga beberapa penyandang disabilitas nanti dapat membentuk komunitas sebagai cikal bakal terbentuknya usaha pembuatan roti dan kue kering. Pemilihan Roti dan kue kering sebagai strategi untuk meningkatkan kompetensi hidup bagi individu dengan disabilitas dipilih karena bahan-bahannya mudah diakses dan proses pembuatannya relatif sederhana (Rachman et al., 2023).

Namun saat ini adanya keterbatasan akses terhadap pelatihan produksi roti dan kue kering. Banyak anggota komunitas difabel tuna rungu wicara mengalami keterbatasan mengakses pelatihan produksi roti, karena kurangnya fasilitas pendidikan dan pelatihan yang ramah disabilitas serta minimnya penyediaan informasi dan bahan pelatihan yang dapat diakses oleh penyandang disabilitas. Karena adanya hambatan komunikasi, maka jarang ada pihak yang memberikan pelatihan kepada penyandang disabilitas. Kedua sudah ada 2 orang disabilitas rungu wicara yang berhasil dilatih oleh Bogasari dan dapat mempraktekan sendiri membuat roti dan kue kering. Sehingga memungkinkan untuk diperluas kepada penyandang disabilitas rungu wicara lain khususnya yang perempuan dewasa. Kendala yang dihadapi untuk mulai berusaha adalah mereka tidak memiliki peralatan produksi jadi sejak selesai pelatihan tanggal 7 Februari 2024 lalu mereka belum dapat berproduksi membuat Roti. Proses produksi roti memerlukan mixer dengan kapasitas khusus karena proses pengadukan dan proofing yang memakan waktu cukup lama jadi tidak memungkinkan menggunakan mixer kecil. Sementara pasarnya sudah tersedia karena di Singaparna ada beberapa Sekolah. Bahkan kantin sekolah Muhammadiyah sudah siap menampung hasil produksi para penyandang disabilitas. Karena yang diajarkan oleh bogasari adalah produk Roti dengan harga jual Rp2.000-Rp3.000 tapi dengan kualitas enak sehingga dapat memenuhi pangsa pasar kantin sekolah.

Untuk memecahkan masalah yang sudah diuraikan sebelumnya maka kami akan fokus menyelesaikan mengatasi rendahnya kepercayaan diri disabilitas dan memberikan akses pelatihan produksi roti dan kue kering. Melalui pelatihan dan pendampingan produksi roti dan kue kering. Penyandang disabilitas diberi pelatihan pembuatan roti dan kue kering karena beberapa alasan penting. Pertama memberikan pelatihan dapat memberikan kesempatan untuk mengembangkan keterampilan baru dan menjadi peluang untuk meningkatkan kemandirian secara ekonomi (Purnama et al., 2021). Memiliki keterampilan dalam pembuatan roti dan kue kering dapat membuka peluang usaha mandiri atau memperoleh pekerjaan di industri makanan yang luas (Fathira Najati, 2021). Kedua, pelatihan juga mempromosikan inklusi sosial dengan memperluas kesempatan bagi penyandang disabilitas untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi dan berkontribusi pada Masyarakat (20). Selain itu, proses pembuatan roti dan kue kering biasanya dapat disesuaikan dengan berbagai tingkat kemampuan fisik, sehingga dapat diakses oleh berbagai penyandang disabilitas terutama disabilitas rungu wicara. Dengan demikian, memberikan pelatihan ini tidak hanya memberdayakan penyandang disabilitas secara ekonomi, tetapi juga menciptakan lingkungan yang inklusif dan mendukung bagi mereka untuk berpartisipasi secara aktif dalam kehidupan sosial dan ekonomi.

Pelatihan diberikan untuk memperluas keterampilan penyandang disabilitas rungu wicara selain 2 orang yang sudah mengikuti pelatihan dari Bogasari. Pelatihan akan diberikan dari mulai memilih dan menetapkan jenis produk yang akan diproduksi, memilih bahan baku yang berkualitas tapi murah sesuai kebutuhan produk. Melatih supaya mereka disiplin terhadap penggunaan jenis dan ukuran bahan sesuai resep sehingga kualitas produk terjaga. Melatih membuat beberapa resep roti dan kue kering dengan menghadirkan pelatih berpengalaman. Ketua pengusul, meski latar pendidikan formal dari ilmu akuntansi dan keuangan tapi selama ini mengelola pabrik roti yang dimiliki oleh pesantren Aisyiyah Boarding School dan sudah berhasil melatih serta memberi kesempatan magang para penyandang disabilitas. Sehingga berpengalaman berkomunikasi dan membina para disabilitas rungu wicara untuk memproduksi roti. Untuk memproduksi roti maka kelompok ini harus memiliki 2 alat standar yaitu mixer dan oven kapasitas besar. Apabila tidak memiliki maka akan menghambat proses produksi. Sehingga Kepada mereka harus diberikan peralatan standar minimal untuk mulai berusaha roti dan kue kering yaitu mixer dan oven empat layer. Peralatan akan menjadi aset sebagai modal awal berusaha bagi kelompok usaha difabel. Selain itu kami juga membekali mereka dengan bahan baku yang digunakan pada saat pelatihan dan modal pertama berproduksi untuk usaha.

Tujuan dari pemberdayaan berbasis masyarakat difabel adalah meningkatkan akses dan partisipasi anggota komunitas difabel dalam pelatihan produksi roti dengan memperhatikan kebutuhan aksesibilitas dan penyediaan bahan pelatihan yang ramah disabilitas. Fokus pengabdian kepada masyarakat adalah untuk memberdayakan anggota komunitas difabel secara ekonomi melalui peningkatan keterampilan dan akses terhadap pelatihan produksi roti. kegiatan ini ditargetkan mamapu meningkatkan inklusi sosial dan ekonomi mereka serta mengurangi disparitas dalam akses terhadap kesempatan ekonomi. Pembelajaran keterampilan praktis diharapkan dapat mengantarkan para difabel berdaya dan mandiri secara ekonomi.

2. METODE

Metode pengabdian masyarakat yang digunakan adalah Pengembangan Masyarakat Partisipatif (Participatory Community Development) yaitu kegiatan PKM yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan untuk mengidentifikasi kebutuhan dan solusi bersama. Metode ini mendorong keterlibatan dan partisipasi langsung masyarakat (Rivki *et al.*, 2024). Dengan pada prakteknya menggunakan metode pelatihan dan keterampilan (Training and Capacity Building), yaitu program yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan kapasitas masyarakat, terutama dalam hal keterampilan teknis, kewirausahaan, atau teknologi. Pelatihan ini diberikan kepada satu kelompok disabilitas rungu wicara yang berminat untuk berwirausaha dalam bidang roti dan kue kering. Pelatihan diberikan kepada dua orang disabilitas yang sudah mendapatkan pelatihan dari Bogasari dan 18 difabel rungu wicara lain yang tergabung dalam komuitas disabilitas Singaparna. Pelatihan yang akan diberikan adalah melatih beberapa resep produksi roti manis dan asin, donat dan kue kering sehingga mereka dapat menguasai seluruh teknik pembuatan roti dari mulai adonan, menimbang, membagi, proofing, sampai pembakaran dan pengemasan, serta dapat membuat roti dan kue kering dengan rasa yang konsisten dan tertib membuat produk sesuai resep.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dan Keterampilan (Training and Capacity Building) bagi 20 orang difabel rungu wicara di Desa Singaparna melalui pelatihan produksi roti dan kue kering dirancang untuk meningkatkan kemampuan wirausaha dan kemandirian ekonomi mereka. Pelatihan dilakukan dengan pendekatan inklusif dan partisipatif dengan memperhatikan kebutuhan khusus peserta, menggunakan metode visual seperti video instruksional, gambar, dan bahasa isyarat. Setiap instruktur bekerja sama dengan penerjemah bahasa isyarat untuk memastikan semua peserta memahami materi yang disampaikan. Selain itu, alat bantu visual dan panduan langkah demi langkah yang mudah dipahami disediakan, sehingga peserta dapat mengikuti setiap proses produksi dengan baik. Materi Pelatihan disiapkan berupa buku resep yang tujuannya untuk pengenalan bahan dan Alat Produksi. Selain itu peserta yang terdiri dari difabel rungu dan wicara melakukan praktik langsung Produksi Dimana Peserta terlibat langsung dalam setiap tahap produksi, mulai dari penimbangan bahan, pengolahan adonan, hingga tahap akhir pengemasan produk. Peserta dibagi menjadi beberapa kelompok kecil untuk mengerjakan seluruh proses produksi mulai dari menimbang bahan, mencampur adonan, membentuk, hingga memanggang. Setiap kelompok dipantau oleh instruktur yang siap memberikan bantuan jika diperlukan. Dengan bekerja dalam tim, peserta dilatih untuk saling bekerja sama dan membagi tugas dengan efektif, sehingga setiap peserta mendapatkan kesempatan untuk mencoba semua tahapan produksi.



Gambar 1. Peserta Difabel Rungu Wicara Mendapat Penjelasan Alat dan Bahan

Pelatihan produksi roti dimulai dengan pengenalan bahan-bahan yang digunakan dalam proses produksi. Tahap ini bertujuan agar peserta dapat memahami berbagai bahan dasar seperti tepung terigu, ragi, gula, mentega, dan telur, serta peran penting masing-masing bahan dalam pembuatan roti dan kue. Selain itu, peserta diperlihatkan secara langsung bagaimana tekstur, aroma, dan bentuk bahan-bahan tersebut, serta dijelaskan cara penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas bahan.

Setelah mengenal bahan-bahan dasar, peserta diajarkan cara menggunakan alat-alat produksi yang dibutuhkan dalam pembuatan roti dan kue. Instruktur memperkenalkan berbagai peralatan seperti timbangan digital, mixer, oven, serta cetakan kue. Pada tahap ini, peserta dilatih untuk mengoperasikan alat-alat tersebut secara mandiri dengan panduan visual dan demonstrasi langsung dari instruktur. Keamanan kerja juga menjadi perhatian penting, di mana peserta diajarkan untuk menggunakan oven dan peralatan panas dengan aman, seperti menggunakan sarung tangan tahan panas saat mengambil loyang dari oven.

Tahap berikutnya adalah teknik pengolahan adonan roti, yang dimulai dengan proses pengukuran bahan sesuai resep yang telah ditentukan. Peserta kemudian mempraktikkan teknik mengaduk adonan baik secara manual maupun menggunakan mixer hingga mendapatkan konsistensi adonan yang elastis. Instruktur menjelaskan tanda-tanda adonan yang sudah siap untuk diolah lebih lanjut, seperti tekstur yang tidak lengket dan mudah dibentuk. Setelah adonan selesai, peserta diajarkan tentang pentingnya fermentasi untuk mengembangkan adonan, termasuk cara memastikan suhu dan waktu fermentasi yang tepat. Setelah proses fermentasi selesai, peserta mempelajari teknik membentuk adonan roti menjadi berbagai bentuk sesuai jenis roti yang diinginkan, sebelum akhirnya memanggang adonan dengan suhu dan waktu yang telah disesuaikan agar roti matang sempurna.



Gambar 2. Peserta Difabel Rungu Wicara Praktek Menimbang Bahan

Selanjutnya dijelaskan teknik dasar pembuatan roti dan kue. Pelatihan dimulai dengan demonstrasi pembuatan roti sederhana, di mana peserta diajarkan teknik dasar seperti mencampur adonan, menguleni, membentuk, dan memanggang. Peserta memahami teknik dasar pembuatan adonan roti dari nol. Peserta diajarkan cara mengukur bahan dengan tepat sesuai resep yang disiapkan. Peserta juga mendapat penjelasan dan praktek proses mengaduk adonan menggunakan tangan atau mixer hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Dijelaskan bagaimana tanda adonan yang sudah cukup diaduk (misalnya elastisitas adonan). Peserta diberi penjelasan tentang pentingnya proses fermentasi agar adonan mengembang sempurna. Instruktur memperlihatkan perbedaan adonan sebelum dan sesudah fermentasi. Peserta mempraktikkan teknik membentuk adonan roti menjadi berbagai bentuk, seperti bulat, oval, atau model lain sesuai jenis roti. Adonan yang telah terbentuk kemudian dipanggang dalam oven. Peserta diajarkan cara mengatur suhu dan waktu panggang agar hasilnya sempurna, tidak terlalu gosong atau mentah.



Gambar 3. Peserta Difabel Rungu Wicara Praktek Membentuk Adonan Roti

Untuk pembuatan kue kering, peserta diajak untuk mengenal proses pencampuran adonan yang berbeda dari adonan roti. Teknik mencampur adonan kue kering lebih padat, dan peserta belajar menggunakan cetakan kue yang bervariasi sesuai dengan jenis kue yang dibuat. Setelah adonan dicetak, peserta diajarkan cara mengatur suhu oven yang berbeda dari roti, karena kue kering memerlukan pemanggangan yang lebih presisi untuk menjaga tekstur kue. Setelah pemanggangan selesai, peserta belajar menghias kue kering menggunakan bahan tambahan seperti cokelat atau gula tabur untuk mempercantik tampilan kue. Peserta mempelajari cara mencetak dan menghias kue dengan berbagai bentuk yang menarik.



Gambar 3. Peserta Difabel Rungu Wicara Praktek Mencetak Kue kering

Peserta menguasai proses dasar pembuatan kue kering, mulai dari adonan hingga memanggang. Peserta diajarkan cara mencampur bahan kue kering hingga mencapai konsistensi yang tepat. Dijelaskan perbedaan antara adonan roti yang elastis dengan adonan kue kering yang lebih padat. Setelah adonan siap, peserta menggunakan cetakan atau membentuk adonan sesuai dengan jenis kue yang diinginkan. Instruktur memberikan contoh cetakan kue tradisional dan modern. Pengaturan Oven, dijelaskan perbedaan suhu dan waktu pemanggangan untuk kue kering, serta bagaimana cara memastikan kue matang sempurna tanpa terlalu kering. Peserta belajar menghias kue kering dengan bahan tambahan seperti cokelat, gula tabur, atau selai, agar kue terlihat lebih menarik.

Terakhir, hasil produksi peserta dievaluasi oleh instruktur, yang memberikan umpan balik terhadap rasa, tekstur, dan penampilan dari roti dan kue yang telah dihasilkan. Peserta juga diajak untuk mencicipi produk buatan mereka dan mendiskusikan cara meningkatkan kualitas produk. Melalui umpan balik, peserta mendapatkan kesempatan untuk memperbaiki teknik mereka di sesi praktik berikutnya, dengan tujuan agar mereka dapat menghasilkan produk yang berkualitas tinggi dan layak dijual di pasar.



Gambar 4. Peserta Difabel Rungu Wicara dimonev hasil Praktek produksi Kue kering dan Roti

4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan roti dan kue kering bagi peserta difabel rungu wicara di Desa Singaparna, Tasikmalaya, berjalan dengan sukses dan mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Melalui pendekatan inklusif, setiap tahapan pelatihan mulai dari pengenalan bahan dan alat produksi hingga praktik langsung telah disampaikan dengan metode yang ramah bagi peserta. Penggunaan bahasa isyarat dan alat bantu visual memungkinkan peserta dengan keterbatasan pendengaran untuk mengikuti seluruh rangkaian pelatihan dengan baik. Peserta berhasil menguasai teknik dasar dalam produksi roti dan kue kering, termasuk pengolahan adonan, fermentasi, pembentukan, hingga pemanggangan. Evaluasi terhadap hasil praktik menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan produk yang berkualitas, dengan rasa, tekstur, dan penampilan yang memadai. Pelatihan ini juga membantu meningkatkan keterampilan teknis peserta, mempersiapkan mereka untuk menjalankan usaha mandiri di bidang produksi roti dan kue kering. Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya memberikan pengetahuan praktis dalam pembuatan roti dan kue kering, tetapi juga membuka peluang bagi peserta untuk meningkatkan kemandirian ekonomi melalui keterampilan baru yang dapat mereka aplikasikan dalam kehidupan sehari-hari.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terimakasih kepada seluruh mitra yang telah berkolaborasi dan menyukseskan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu Komunitas Disabilitas Singaparna, Pemerintah Desa Singaparna, Tim Inklusi PD 'Aisyiyah Kabupaten Tasikmalaya dan ABS Bakery Bandung. Terutama untuk DRTPM Dirjen Dikti Ristek kemendikbudristek RI yang sudah mendanai kegiatan untuk tahun anggaran 2024. Selanjutnya tim pengusul dari Universitas Kuningan dan Universitas 'Aisyiyah Bandung bekerjasama menjadikan Desa Singaparna sebagai Desa Binaan di tahun berikutnya. Kegiatan PKM merupakan rintisan untuk terwujudnya Desa Singaparna yang ramah disabilitas. Harapan tersebut dapat terwujud melalui pendanaan awal dengan lolosnya Hibah PKM dan didanai oleh DRTPM. Selanjutnya tahun 2025 pengusul akan menindaklanjuti keberlanjutan program melalui pengajuan hibah dengan skema hibah bina desa dengan tema "Membangun Harmoni Desa Ramah Disabilitas: Kolaborasi Komunitas untuk Inklusi yang Berkelanjutan di Desa Singaparna". Beberapa program sudah kami siapkan untuk mewujudkan Desa Singaparna ramah disabilitas diantaranya adalah merubah stigma negatif di masyarakat mengenai para penyandang disabilitas, mengusahakan partisipasi aktif para penyandang disabilitas dalam kegiatan sosial kemasyarakatan, meningkatkan partisipasi para penyandang disabilitas dalam kegiatan pemerintahan, menyediakan lembaga pelatihan pertanian, peternakan dan pertanian terpadu yang ramah disabilitas .

DAFTAR PUSTAKA

Aldha Mauliddina Siregar, Nurul; Purbantara, A. (2020). Melawan Stigma Diskriminatif: Strategi

- Pemberdayaan Penyandang Disabilitas Di Desa Panggunharjo. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat: Media Pemikiran Dan Dakwah Pembangunan*, 4(1), 27–50. <https://doi.org/10.14421/Jpm.2020.041-02>
- Asbar, A. M. (2023). Pesantren Membuka Jalan Kesunyian Bagi Santri Penyandang Disabilitas Sensorik Rungu Wicara Di Indonesia. *Al-Gazali Journal Of Islamic Education*, 2(2).
- Cahyati, A. D., & Choirunnisa, N. M. (2022). Pengembangan Kewirausahaan Bagi Penyandang Disabilitas. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 13(3), 453–456. <https://doi.org/10.26877/E-Dimas.V13i3.4923>
- Dhea Fatimah, Neneng; Rejeki Ningsih, Triana; Vien Permata, R. (2023). Pemberdayaan Tenaga Kerja Disabilitas Tunarungu Sebagai Upaya Pemenuhan Hak Atas Kesempatan Kerja Pada Pt. Protecda Kreasi Prima Kabupaten Wonosobo. *Jurnal Global Citizen*, Xii(2), 1–12.
- Dinata, C. (2023). Entrepreneurship Opportunities For Persons With Disabilities In. *Jamas Jurnal Abdi Masyarakat*, 1(1), 1–13.
- Erissa, D., & Widinarsih, D. (2022). Akses Penyandang Disabilitas Terhadap Pekerjaan: Kajian Literatur. *Jurnal Pembangunan Manusia*, 3(1). <https://doi.org/10.7454/Jpm.V3i1.1027>
- Fathira Najati. (2021). *Proses Pemberdayaan Penyandang Disabilitas Rungu Wicara*.
- Haryanto, M. P., Iriyanto, H., & Sos, S. (2021). *Pelayanan Publik Bagi Penyandang Disabilitas*.
- Hastuti, Dewi, R. K., Pramana, R. P., & Sadaly, H. (2020). Kendala Mewujudkan Pembangunan Inklusif Penyandang Disabilitas. In *The Smeru Research Institute*. www.smeru.or.id.
- Iptek, J., & Lipi, R. (2020). *Rencana Strategis*. 0265, 1–6. <https://doi.org/351.077> Ind R
- Itasari, E. R. (2020). Perlindungan Hukum Terhadap Penyandang Disabilitas Di Kalimantan Barat. *Journal.Unnes.Ac.Id*, 32(1), 70–82. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/integralistik/article/view/25742>
- Kurniadi, Y U., Et Al. (2020). Penyandang Disabilitas Di Indoneisa. *Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial*, 7(2), 408–420.
- Luthfia, A. R. (2020). Urgensi Pemberdayaan Penyandang Disabilitas Di Masa Pandemi. *Jurnal Ilmu Administrasi*, 11(2), 94–100. <https://journal.unpas.ac.id/index.php/kebijakan/article/view/2897>
- Pasciana, R. (2020). Pelayanan Publik Inovatif Bagi Penyandang Disabilitas (Studi Kasus Di Kabupaten Garut). *Sawala Administrasi Negara*, 8(2), 192–204.
- Purnama, G., Enkeu, A., & Syaodih, E. (2021). Model Penguatan Kapasitas Pekerja Sosial Di Panti Sosial Rehabilitasi Penyandang Disabilitas Mental , Sensorik Netra , Rungu. *Biyana: Jurnal Ilmiah Kebijakan Dan Pelayanan Pekerjaan Sosial Vol.*, 03(01).
- Purnaningrum, E., Dwiarta, I. M. B., Aripriatno, T., Waryanto, R. B. D., & Prasetyo, A. (2021). Pemberdayaan Umkm Disabilitas Trenggalek Untuk Peningkatan Pendapatan Pasca Pandemi Melalui Upgrading Sosial Media. *Ekobis Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 94–99. <https://doi.org/10.36456/ekodapatbdimas.2.2.4858>
- Rachman, A., Amir, S., Hafirah, N. A. F., Sani, F., Yuliana, Y., Melek, K. A., & Marhaeni, N. H. (2023). Peningkatan Keterampilan Hidup Komunitas Difabel Melalui Pelatihan Pembuatan Kue Kering. *Batara Wisnu Journal: Indonesian Journal Of Community*, 3(1), 240–248.
- Rifki Saebani, M. (2023, December 5). *Kasus Meninggalnya Anak Berkebutuhan Khusus Jadi Kado Pahit Hari Disabilitas*. Berita Satu. <https://www.beritasatu.com/nusantara/2785100/kasus-meninggalnya-anak-berkebutuhan-khusus-jadi-kado-pahit-hari-disabilitas>
- Rivki, M., Bachtar, A. M., Informatika, T., Teknik, F., & Indonesia, U. K. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis Untuk Memberdayakan Komunitas* (Y. P. A. Dharma & Desain (Eds.); 1st Ed., Issue 112). Yayasan Putra Adi Dharm.
- Susanto, R., Nugroho, N. T., & Lestari, W. (2020). Penguatan Produksi Dan Pemasaran Batik Ciprat Karya Difabel Di Desa Pucung Kismantoro Wonogiri. *Dikemas (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 4(2), 13–18. <https://doi.org/10.32486/Jd.V4i2.516>
- Yasin, M. I., & Apsari, N. C. (2020). Pembinaan Orang Dengan Disabilitas Rungu Untuk Mendapatkan Pekerjaanmendapatkan Pekerjaan. *Prosiding Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat*.