

LAPORAN KEGIATAN PPM  
PROGRAM REGULER



**PELATIHAN PEMBUATAN DAN PENGISIAN BANK  
RESEP ELEKTRONIK UNTUK MENINGKATKAN  
EFISIENSI PENGARSIPAN RESEP MASAKAN**

Oleh:  
Endang Mulyatiningsih, dkk

Dibiayai oleh  
Dana DIPA UNY Sub Kegiatan 00539 AKUN 525112 Tahun Anggaran 2010  
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Program Kegiatan Pengabdian  
Kepada Masyarakat Reguler Nomor.178b.4/H.34.22/PM/2010

**LEMBAGA PENGABDIAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2010**

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**HASIL EVALUASI LAPORAN AKHIR PENGABDIAN KEPADA**  
**MASYARAKAT TAHUN ANGGARAN 2010**

- A. JUDUL KEGIATAN : Pelatihan Pembuatan dan Pengisian Bank Resep Elektronik untuk Meningkatkan Efisiensi Pengarsipan Resep Masakan
- B. KETUA PELAKSANA : Dr. Endang Mulyatiningsih, M. Pd.
- C. ANGGOTA PELAKSANA : 1. Sri Palupi, M. Pd  
2. Ilmawan Mustaqiem  
3. Ariani  
4. Mariana  
5. Aining Oktaviasari
- D. HASIL EVALUASI
1. Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah/belum sesuai dengan rancangan yang telah tercantum dalam proposal LPM
  2. Sistematika laporan telah/belum sesuai dengan ketentuan yang tercantum dalam buku pedoman PPM UNY
  3. Hal-hal yang lain telah/belum memenuhi persyaratan. Jika belum memenuhi persyaratan dalam hal .....
- E. KESIMPULAN DAN SARAN
- Laporan dapat diterima/belum dapat diterima

Mengetahui  
Ketua LPM UNY,

Yogyakarta, 30 September 2010  
Kebid PHP2M

Prof. Dr. Burhan Nurgiyantoro  
NIP. 19530403 197904 1 001

(Darmono, M. T)  
NIP. 19640805 199101 1 001

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Tuhan YME, karena berkat limpahan rahmat dan karuniaNya kegiatan dan laporan PPM ini telah mampu diselesaikan. Pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep elektronik ini dapat berjalan lancar berkat bantuan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, tim pengabdian mengucapkan terimakasih kepada:

1. Bapak Ketua dan Sekretaris LPM yang telah memberi kesempatan kepada tim pengabdian untuk melaksanakan kegiatan PPM/pelatihan ini
2. Bapak dan Ibu guru SMK bidang keahlian Tata Boga yang telah bersedia mengikuti program pelatihan dengan tekun.
3. Rakan-rekan dosen dan mahasiswa jurusan Pendidikan Teknik Boga yang telah berpartisipasi dalam kegiatan pelatihan ini.

Kegiatan PPM belum berhenti sampai di sini karena beberapa sekolah masih menginginkan ada tindak lanjut kegiatan pada waktu yang lain. Beberapa sekolah yang belum dapat mengikuti juga menghendaki ada kegiatan yang sama dalam waktu yang berbeda. Tim pengabdian memohon maaf karena belum dapat memenuhi semua harapan dari pihak sasaran maupun pihak LPM. Semoga di lain waktu masih diberi kesempatan untuk memperluas kegiatan, amien.

Yogyakarta, 30 September 2010

Hormat kami

Tim Pengabdian

1. Endang Mulyatiningsih
2. Ilmawan Mustaqiem
3. Sri Palupi

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	0
LEMBAR PENGESAHAN .....	1
KATA PENGANTAR .....	2
DAFTAR ISI .....	3
DAFTAR TABEL .....	4
DAFTAR GAMBAR .....	4
DAFTAR LAMPIRAN .....	4
ABSTRAK .....	5
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Analisis Situasi .....	6
B. Landasan Teori .....	7
C. Identifikasi dan Perumusan Masalah .....	12
D. Tujuan Kegiatan PPM .....	13
E. Manfaat Kegiatan .....	14
<b>BAB II. METODEDE KEGIATAN PPM</b>	
A. Khalayak Sasaran .....	16
B. Metode Kegiatan PPM .....	16
C. Langkah-langkah Kegiatan .....	17
D. Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan .....	17
<b>BAB III. PELAKSANAAN KEGIATAN PPM</b>	
A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan .....	19
B. Pembahasan .....	23
<b>BAB IV PENUTUP</b>	
A. Kesimpulan .....	25
B. Saran .....	25
DAFTAR PUSTAKA .....	26
LAMPIRAN .....	27

## **DAFTAR TABEL**

	Halaman
Tabel 1      Reaksi Peserta Pelatihan	19
Tabel 2      Hasil Observasi Learning	21

## **DAFTAR GAMBAR**

	Halaman
Gambar 1    Desain Tampilan Menu Utama	9
Gambar 2    Desain Program Aktivasi Bank Resep masakan	10
Gambar 3    Tampilan Bank Resep Masakan	10
Gambar 4    Kerangka Pemecahan Masalah	11

## **DAFTAR LAMPIRAN**

	Halaman
Lampiran 1    : Daftar hadir peserta kegiatan	
Lampiran 2    : Foto dokumentasi kegiatan	
Lampiran 3    : Makalah Pelatihan	
Lampiran 4    : Denah Lokasi	
Lampiran 5    : Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan (Kontrak)	
Lampiran 6    : Berita acara dan daftar hadir seminar awal PPM	
: Berita acara dan daftar hadir seminar akhir PPM	

## **ABSTRAK**

Pengabdian pada masyarakat tentang pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik bertujuan untuk melatih guru, dosen dan mahasiswa bidang keahlian Tata Boga sebagai pengguna program untuk menjadi admin program. Tugas admin antara lain mengisi, mengedit dan menghapus resep masakan dalam sistem basis data elektronik. Pelatihan telah dilaksanakan pada bulan Juli 2010 dan diikuti oleh 19 orang guru SMK, 3 orang dosen dan 3 orang mahasiswa program studi Pendidikan Teknik Boga. Resep-resep masakan yang diisikan ke dalam bank resep adalah resep-resep masakan yang sering dipraktikkan yaitu meliputi resep masakan Indonesia, Oriental dan Kontinental.

Pelatihan dilakukan dengan metode tutorial. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan semua sasaran pelatihan sudah mampu mengisikan resep masakan ke dalam bank resep elektronik. Berdasarkan respon peserta pelatihan, mereka tertarik dan ingin mengembangkan bank resep untuk kepentingan sekolahnya sendiri. Sampai kegiatan PPM ini berakhir baru ada satu sekolah yang mengembangkan bank resep. Untuk keberlanjutan jangka panjang, pengisian bank resep lebih baik dikelola oleh satu orang admin

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **A. Analisis Situasi**

Dosen dan guru SMK bidang keahlian Tata Boga banyak bekerja dengan menggunakan resep-resep masakan. Resep masakan tersebut diperoleh dari berbagai sumber, mulai dari buku resep, majalah, tabloid, harian, media internet bahkan pada kemasan makanan. Penyimpanan dan pencarian kembali resep-resep yang berserakan di berbagai media tersebut akan menjadi sulit apabila pengarsipan dokumen tidak tertata rapi. Saat ini, teknologi komputer dapat membantu dosen maupun guru program keahlian tata boga untuk menyimpan dokumen resep masakan. Media penyimpan data dengan komputer tersedut akan lebih baik lagi apabila terdapat sistem manajemen basis data yang efisien.

Bank resep elektronik dirancang untuk menyimpan data resep masakan dengan menggunakan sistem manajemen basis data atau DBMS (*Data Base Management System*). Dengan menggunakan teknologi DBMS ini, resep-resep masakan yang disimpan akan lebih mudah diakses dari semua jalur pencarian. Dosen Tata Boga dan guru-guru SMK pengampu mata pelajaran praktek memasak sebaiknya mampu membuat bank resep yang digunakan sebagai referensi mengajar. Apabila pembuatan bank resep tersebut di rasa sulit untuk dilakukan, Dosen Tata Boga dan guru-guru SMK pengampu mata pelajaran praktek memasak minimal memiliki kemampuan untuk mengisikan resep masakan ke dalam bank resep elektronik yang sudah tersedia.

Penyimpanan basis data resep masakan di dalam komputer ini sangat membantu pekerjaan dosen dan guru supaya lebih efisien. Media penyimpan resep menjadi sangat kecil tetapi dapat memuat ribuan resep masakan, tempat penyimpanannya praktis dan pencarian kembali resep masakan yang sudah tersimpan lebih mudah dan cepat. Untuk membantu supaya dosen dan guru mata pelajaran produktif Tata Boga mampu menyimpan resep masakan dalam

sistem basis data yang tertata rapi, maka perlu ada pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik.

Pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan sinergis dengan penelitian hibah bersaing yang berjudul “Perintisan Bank Resep Elektronik Menggunakan Model Relasi SQL (*Structured Query Language*)”. Supaya produk bank resep masakan elektronik tersebut dapat dimanfaatkan oleh pengguna maka perlu dilakukan pelatihan-pelatihan. Sasaran calon pengguna bank resep masakan elektronik adalah dosen dan guru SMK program keahlian Tata Boga serta mahasiswa program studi Tata Boga.

## **B. Landasan Teori**

Bank resep diambil dari istilah bank soal yang sudah banyak diterapkan oleh lembaga pengujian pendidikan. Van Dalen dan Egger (Hambleton & Swaminathan, 1985) menjelaskan bahwa bank soal merupakan koleksi soal pada semua ukuran, sifat-sifat, domain pengetahuan beserta estimasi parameter butir soal yang tersimpan dengan baik. Bank soal berisi soal-soal yang sudah dikalibrasi sehingga sewaktu-waktu dapat dimanfaatkan oleh lembaga pengujian.

Bank resep memiliki analogi dengan bank soal yaitu proses pengoleksian resep masakan dengan menggunakan sistem pengelolaan basis data. Informasi yang relevan dengan resep masakan perlu dicantumkan sebagai identitas resep masakan untuk memudahkan pencarian resep. Gabungan dari beberapa informasi yang memberi karakteristik terhadap resep masakan tertentu kemudian diberi kode dan diklasifikasikan menjadi beberapa kategori. Contoh klasifikasi resep masakan dalam database misalnya klasifikasi lauk pauk berisi informasi tentang lauk yang berasal dari bahan ikan, unggas, daging; nama masakan; sumber penulis; tanggal uji coba; penguji organoleptik dan lain-lain.

Bank resep elektronik dibuat dengan menggunakan struktur manajemen sistem basis data (*data base management system*). Menurut

Kroenke (1995: 14) “*a database is a self-describing collection of integrated records*”. Selanjutnya Deen (1987: 5) mengatakan “*we can define a database as a generally integrated collection of data which is structured on natural data relationships so that it provides all necessary access path to each unit of data in order to fulfil the differently needs of all users*”. Berdasarkan pengertian tersebut, basis data dapat berarti kumpulan data yang terintegrasi, struktur data dapat saling berhubungan untuk melayani semua keperluan jalur akses untuk masing-masing unit data dalam memenuhi kebutuhan semua pengguna yang berbeda-beda.

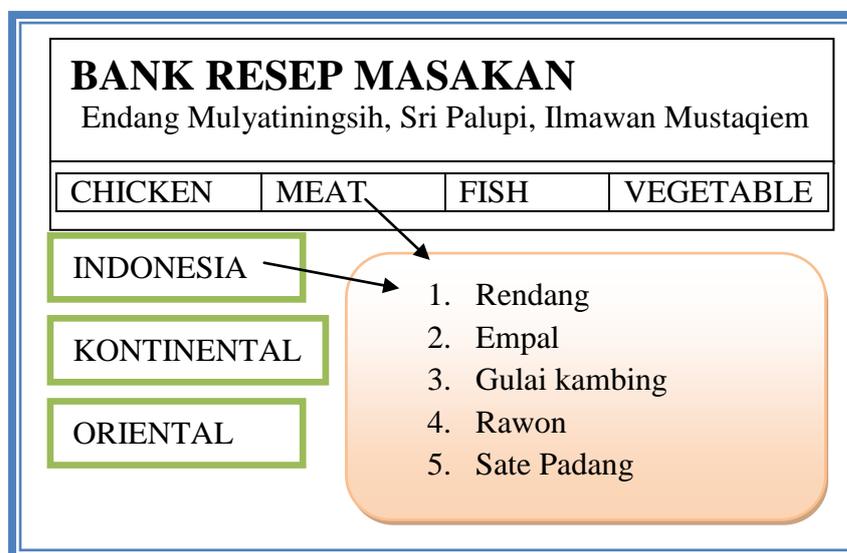
Pengadministrasian resep masakan menggunakan sistem basis data memiliki beberapa kelebihan yaitu: (1) *Speed*: perubahan data, pengolahan data, penyajian data, penggandaan data cepat dan mudah; (2) *Space*: lebih hemat dan mudah disimpan; (3) *Accuracy*: dapat menekan kesalahan hingga seminimal mungkin; (4) *Availability*: tersedia banyak sarana sehingga mudah untuk melakukan akses dan olah data; (5) *Completeness*: mudah dilakukan untuk pembaharuan data yang sudah kadaluwarsa; (6) *Security*: aman, kewenangan akses basis data hanya dapat dilakukan oleh pengguna tertentu yang telah diberi hak akses dengan sistem *password*; (7) *Share ability* yaitu kebersamaan pemakaian basis data mendukung untuk pemakaian lingkungan *multi users*, dan *multi parts*, sehingga dapat diakses oleh siapa saja yang telah diberi hak akses dan dimana saja jika telah terhubung dengan jaringan internet (Fathansyah, 2002).

Pembuaan bank resep elektronik menggunakan model relasi SQL (*Structured Query Language*) relatif mudah untuk dipelajari karena tidak menuntut metode khusus untuk memasukkan data. Seperti kebanyakan bahasa program modern, SQL secara esensial merupakan *free-format* atau bagian pernyataan/perintah tidaklah harus diketik di lokasi tertentu pada layar/monitor. Struktur umum berisi kata-kata dalam bahasa Inggris yang standar seperti CREATE TABLE, INSERT, SELECT. SQL dapat digunakan oleh pengguna dari berbagai kalangan termasuk pengadministrasi basis data,

perseorangan yang bekerja di bidang manajemen dan pengembang aplikasi program (Connolly 2005: 114).

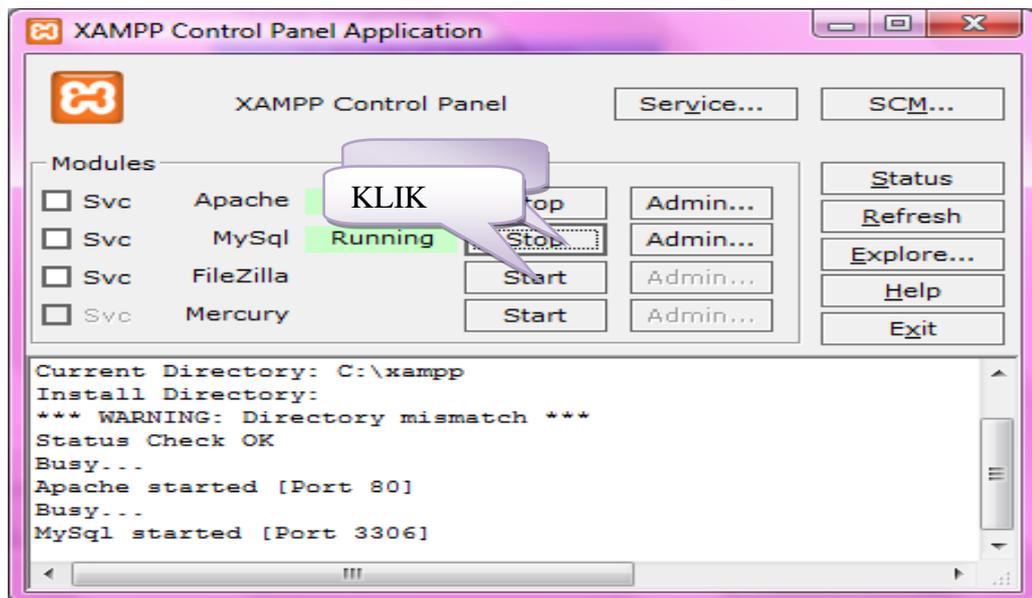
SQL merupakan database yang dikembangkan menggunakan struktur bahasa Query. Queries adalah fasilitas bagi user untuk melihat, mengubah dan menganalisis data dalam berbagai cara yang berbeda. Queries dapat juga disimpan dan digunakan sebagai sumber-sumber catatan untuk form, report, dan halaman akses data. SQL dapat menampilkan tabel yang akan diisi data, memanipulasi data (menambah, menghapus, memperbarui) oleh karena itu SQL dapat menampilkan database yang dinamis (Ramakrisnan, 2000). Fitur-fitur yang ada dalam database semakin kompleks sehingga memungkinkan untuk dibuat aplikasi database yang canggih termasuk pembuatan bank resep masakan.

Usulan kegiatan pengabdian masyarakat ini merupakan tindak lanjut hasil penelitian hibah bersaing. Bank resep telah dibuat berdasarkan desain tampilan seperti gambar 1.



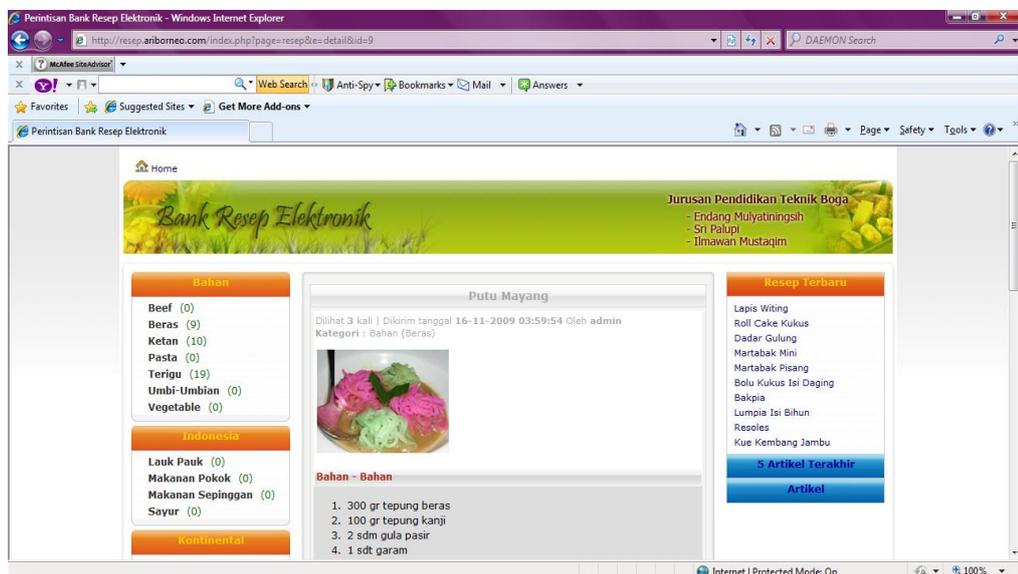
Gambar 1. Desain Tampilan Menu Utama

Pembuatan bank resep dilakukan dengan menggunakan beberapa program sekaligus. Aktivasi bank resep pada *local host* menggunakan petunjuk seperti pada gambar 2.



Gambar 2. Desain Program Aktivasi Bank Resep Masakan.

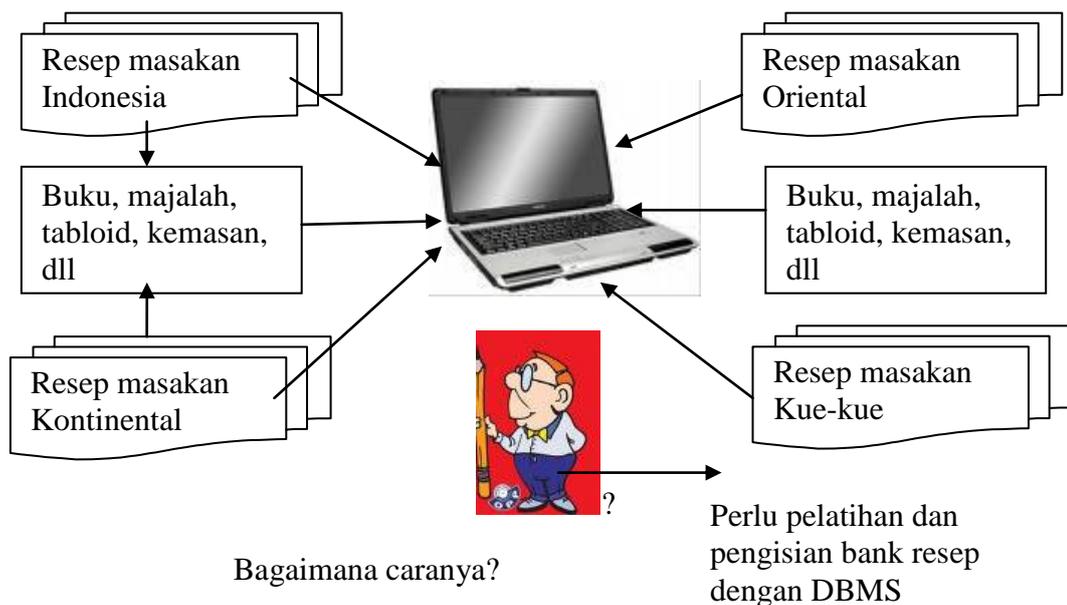
Setelah program bank resep dijalankan kemudian dapat dicari resep-resep masakan yang telah disimpan. Pencarian resep masakan sangat mudah dan cepat karena dapat digunakan dengan beberapa kata kunci. Tampilan bank resep masakan tertera pada gambar 3.



Gambar 3. Tampilan Bank Resep Masakan

Bank resep elektronik dibuat untuk mengatasi masalah pengarsipan resep masakan bagi dosen dan guru program keahlian tata boga. Pada awalnya, resep masakan yang dimiliki dosen dan guru tersebar dalam media penyimpanan

yang berbeda-beda. Dengan menggunakan media penyimpan elektronik yang disusun dalam DBMS, penyimpanan resep masakan akan menjadi lebih hemat baik tempat, biaya dan waktu penemuannya kembali. Agar dosen dan guru mampu melakukan hal ini maka perlu diadakan pelatihan-pelatihan. Kerangka pemecahan masalah yang diutarakan di atas dapat disimak pada diagram sebagai berikut:



Gambar 4. Kerangka Pemecahan Masalah

Pelatihan dapat berjalan lancar dan program dapat berhasil dengan sukses apabila ada minat dari peserta untuk mengikutinya. Selain itu, karena sebagian dosen dan guru memiliki tugas utama mengajar, maka pemilihan waktu dan tempat pelatihan perlu dipertimbangkan. Untuk menarik minat, peserta pelatihan perlu mendapatkan tambahan ilmu pengetahuan dan reward yang memadai. Oleh sebab itu, materi pelatihan dibuat semenarik mungkin, penyaji dipilih yang kompeten dan interaktif. Untuk mendukung keberhasilan tersebut dipilih strategi penyampaian materi melalui bimbingan secara tutorial, pemberian sertifikat pelatihan, pelaksanaan pelatihan di luar jam kerja dan tempat pelatihan di laboratorium komputer.

Perguruan Tinggi (PT) mempunyai akses pengetahuan yang cukup luas. Sebagai agen pembaharuan bagi dunia pendidikan, PT memiliki kewajiban

untuk menyalurkan informasi dan pengetahuan yang dimiliki kepada lembaga pendidikan lain. Melalui kegiatan PPM, PT dan SMK yang menjadi sasaran pengabdian akan memperoleh manfaat yang saling menguntungkan. SMK dapat memperoleh wacana baru tentang pembuatan bank resep elektronik. PT dapat beramal melalui kegiatan PPM sekaligus mempromosikan jurusan kepada calon pelanggan dan pengguna lulusan Pendidikan Teknik Boga.

### **C. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Bank resep elektronik merupakan program penyimpanan data resep masakan yang sangat efisien. Program ini sangat baik apabila dapat dikuasai oleh guru produktif untuk menyimpan resep-resep masakan yang mereka miliki. Agar guru mampu membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep maka perlu pelatihan-pelatihan.

Pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik membutuhkan tenaga ahli dalam bidang pemrograman komputer, ahli masak, desain grafis dan ahli bahasa. Kemampuan pemrograman dan desain grafis tidak mutlak harus dikuasai oleh dosen dan guru program keahlian Tata Boga namun bisa dibantu oleh tenaga ahli dalam bidang tersebut. Dalam pelatihan ini, agar dosen dan guru dapat membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep elektronik, maka materi pelatihan difokuskan pada pelatihan mengoperasikan program komputer melalui *microsof office for windows*, *browsing*, *download* dan *upload* internet untuk menyiapkan dan mengisikan data-data yang diperlukan pada bank resep masakan elektronik.

Untuk dapat mengatasi masalah yang dihadapi dosen dan guru dalam penyimpanan resep masakan, ditawarkan solusi melalui kegiatan pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep elektronik. Namun karena latar belakang kompetensi dosen dan guru berbeda-beda (tidak semua familier dengan pemrograman komputer), maka kerangka bank resep sudah dibuat terlebih dahulu oleh tim pengabdian sehingga peserta pelatihan tinggal berlatih mengisi, mengganti atau menghapus resep masakan yang telah tersimpan.

Kegiatan pelatihan ini memiliki beberapa masalah yang akan diatasi yaitu:

1. Bagaimanakah tanggapan peserta pelatihan terhadap program, materi dan instruktur pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik?
2. Melalui kegiatan pelatihan ini, apakah peserta dapat membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep yang telah disediakan?
3. Melalui stimulan program pelatihan, apakah peserta pelatihan tertarik untuk membuat dan mengembangkan bank resep masakan elektronik di institusinya?
4. Berapa jumlah resep yang mampu diisikan dalam bank resep elektronik buatan guru?
5. Apakah program pelatihan dapat meningkatkan efisiensi kerja guru dalam menyimpan resep masakan yang sering digunakan?

#### **D. Tujuan Kegiatan PPM**

Program pelatihan pengisian bank resep elektronik diharapkan dapat:

1. Mengetahui tanggapan peserta pelatihan terhadap program, materi dan instruktur pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik.
2. Melatih peserta untuk membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep yang telah disediakan.
3. Menstimulasi peserta pelatihan untuk membuat dan mengembangkan bank resep masakan elektronik di institusinya.
4. Mengetahui jumlah resep yang mampu diisikan dalam bank resep elektronik buatan guru.
5. Mengetahui impact program pelatihan terhadap efisiensi kerja guru dalam menyimpan resep masakan yang sering digunakan.

## **E. Manfaat Kegiatan PPM**

Kegiatan PPM ini dapat memberi manfaat terutama kepada:

1. Dosen dan guru program keahlian tata boga dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang cara-cara penyimpanan resep masakan menggunakan sistem manajemen basis data bank resep elektronik.
2. Lembaga dapat menjalin kerjasama dengan SMK dalam tukar menukar informasi, pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki.
3. Jurusan PTBB dapat mempromosikan beberapa keahlian yang dimiliki terutama keahlian dalam penggunaan teknologi informasi dan komunikasi (ICT).
4. Meningkatkan efisiensi kerja penyimpanan dan penemuan kembali resep-resep masakan.

## **BAB II**

### **METODE KEGIATAN PPM**

#### **A. Khalayak Sasaran**

Pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep elektronik akan diikuti oleh dosen Pendidikan Teknik Boga dan guru SMK kelompok Pariwisata se wilayah DIY. Sasaran SMK meliputi SMK Islam Terpadu Al - Furqon, SMK Negeri 1 Sewon, SMK Negeri 3 Wonosari, SMK Muhammadiyah 1 Wonosari, SMK Negeri 1 Purwosari, Smk Muhammadiyah 1 Moyudan, SMK Negeri 2 Godean, SMK Negeri 1 Kalasan, Smk Ma'arif 2 Sleman, SMK BOPKRI 2 Yogyakarta, SMK Negeri 4 Yogyakarta, SMK Negeri 6 Yogyakarta. Masing-masing SMK di ambil 1 orang guru sehingga jumlah keseluruhan akan tercapai 12 orang guru kemudian ditambah dengan dosen program studi Pendidikan Teknik Boga. Selain sasaran utama yang telah disebutkan di atas, pelatihan terbuka juga bagi mahasiswa selama kapasitas laboratorium komputer masih ada. Mahasiswa juga perlu mendapat pelatihan ini karena mereka adalah calon guru yang perlu menguasai ICT untuk berbagai bidang pekerjaan.

Setelah program PPM ditawarkan ke semua sekolah sasaran, ternyata hanya ada 5 sekolah yang merespon program pelatihan. Tiga sekolah negeri di antaranya mendaftarkan lebih dari satu orang peserta, sehingga guru yang mengikuti program PPM secara keseluruhan berjumlah 19 orang. Kapasitas laboratorium komputer PTBB terbatas hanya tersedia 25 unit komputer yang masih bisa digunakan dengan baik, oleh sebab itu jumlah peserta dari sasaran lain yaitu dosen dan mahasiswa dibatasi hanya 6 orang.

Khalayak sasaran diutamakan guru dan dosen yang telah mahir mengoperasikan program komputer. Khalayak sasaran utama adalah dosen dan guru yang mengampu mata kuliah memasak sehingga sudah memiliki banyak resep baku yang layak disimpan pada bank resep. Pelatihan dilakukan di laboratorium komputer PTBB selama dua hari tatap muka dan 2 hari

bimbingan tutorial. Materi pelatihan disampaikan dengan metode bimbingan tutorial. Pelatihan dapat dilanjutkan di tempat peserta apabila peserta berminat mengimplementasikan bank resep di sekolahnya atau melatih guru lain yang berminat.

Pelatihan ini melibatkan berbagai tenaga ahli yang memiliki program keahlian berbeda. Oleh sebab itu, tim pengabdian dalam program pelatihan ini disusun dari dosen dan mahasiswa memiliki keahlian dalam bidang pemrograman komputer dan masak memasak. Ahli pemrograman komputer bertanggung jawab untuk membuat program yang sesuai dengan kebutuhan pengguna. Ahli memasak bertanggung jawab terhadap isi resep masakan yang masuk dalam bank resep elektronik.

Untuk mencapai keberhasilan program pengabdian masyarakat ini maka diperlukan berbagai dukungan dari berbagai pihak yang terkait yaitu:

1. SMK menugaskan guru yang tahu tentang masak memasak dan familier terhadap program komputer untuk mengikuti program pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik.
2. Jurusan PTBB menyediakan waktu, tempat dan fasilitas laboratorium komputer untuk melaksanakan kegiatan pelatihan.
3. Tim Pengabdian menyiapkan dan menyampaikan materi pelatihan dengan cara yang menarik dan mudah dipahami.

## **B. Metode Kegiatan PPM**

Kegiatan pelatihan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, latihan dan bimbingan tutorial. Ceramah dilakukan pada awal kegiatan untuk memberikan pengetahuan umum tentang teori pembuatan bank resep elektronik. Latihan dan bimbingan tutorial dilakukan selama peserta mencoba mengisikan, mengubah, dan menghapus data resep masakan ke dalam DBMS.

Pelatihan dilaksanakan secara klasikal dan individual. Setiap peserta menghadap ke satu komputer. Prosedur pengisian data resep masakan dipandu oleh instruktur dan peserta hanya tinggal mengikuti apa yang diperintahkan.

Selama proses bimbingan tutorial ini, terjadi peluang tanya jawab pada materi yang ingin diketahui lebih lanjut oleh peserta.

### **C. Langkah-langkah Kegiatan PPM**

PPM dilaksanakan dalam bentuk kegiatan pelatihan dan bimbingan tutorial pengisian bank resep elektronik. Kegiatan pelatihan disusun berdasarkan langkah-langkah kegiatan sebagai berikut:

1. Pembentukan panitia
2. Penyebaran surat undangan
3. Pelatihan instruktur/tutor pendamping
4. Persiapan pelatihan (pengadaan alat, materi, dsb)
5. Persiapan tempat pelatihan
6. Pelatihan
7. Pengajuan sertifikat pelatihan
8. Monitoring hasil pelatihan di lapangan (untuk mengetahui berapa orang peserta yang dapat menerapkan hasil pelatihan) dan pembimbingan bagi peserta yang berminat membuat program
9. Menyusun draf laporan PPM
10. Penyusunan laporan final
11. Seminar hasil
12. Pengumpulan laporan akhir

### **D. Faktor Pendukung dan Penghambat**

#### 1. Faktor Pendukung

Kegiatan PPM dapat berjalan lancar berkat dukungan dari berbagai pihak yaitu:

- a. Tim pengabdian yang solid untuk mendukung kegiatan PPM
- b. Motivasi peserta untuk mengikuti kegiatan
- c. Reaksi peserta terhadap program yang sangat positif
- d. Dukungan biaya untuk pelaksanaan kegiatan mencukupi

#### 2. Faktor Penghambat

Tidak ada faktor penghambat yang berarti bagi tim pengabdian karena semua kegiatan PPM telah berjalan lancar. Namun demikian, ada beberapa

kejadian yang tidak diduga sebelumnya. Beberapa kejadian yang mengganggu antara lain:

- a. Jumlah komputer terbatas karena ada beberapa komputer yang sudah tidak layak digunakan,
- b. Persiapan cukup lama karena jaringan LAN sering putus (not server)
- c. Pelatihan agak terlambat, karena menunggu semua peserta ngumpul.
- d. Ada dua orang peserta yang tidak hadir sehingga harus segera dicari penggantinya

### BAB III

#### PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

##### A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PPM dilakukan dalam bentuk pelatihan pengisian bank resep elektronik. Komputer di setting dalam jaringan LAN (*Local Area Network*) sehingga pada saat latihan, tutor dapat membimbing peserta dari komputer yang dioperasikannya. Berdasarkan hasil evaluasi selama kegiatan pelatihan berlangsung dapat dilaporkan: reaksi, belajar, perilaku dan hasil belajar.

###### 1. Reaction

Hasil evaluasi reaksi dilakukan untuk menjawab rumusan masalah pertama yaitu tanggapan atau reaksi peserta pelatihan terhadap program, materi dan instruktur pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik. Hasil evaluasi reaksi peserta pelatihan dilaporkan pada tabel 1

Tabel 1. Reaksi Peserta Pelatihan

NO	REAKSI TERHADAP PROGRAM	JAWABAN		
		Ya	Blm	Jmlh
1	Program pelatihan menarik untuk diikuti	25		25
2	Program pelatihan sesuai dengan kebutuhan	25		25
3	Program pelatihan membangkitkan inspirasi baru untuk membuat kegiatan yang sejenis	25		25
4	Program pelatihan penting untuk lembaga	25		25
5	Struktur materi program pelatihan sistematis	24	1	25
6	Instruktur menguasai materi	23	2	25
7	Penyampaian materi jelas dan mudah diikuti	20	5	25
8	Penggunaan waktu pelatihan tepat sesuai jadwal	17	8	25
9	Media pelatihan memperjelas penyampaian materi	20	5	25
10	Instruktur memberi kesempatan untuk tanya jawab	25		25
11	Instruktur membantu peserta sampai menguasai materi	22	3	25
12	Instruktur mampu membangkitkan peserta pelatihan turut berpartisipasi aktif dalam pengisian bank resep	23	2	25
13	Tempat pelatihan sudah memadai	21	4	25
14	Pelayanan panitia sudah baik	22	3	25
15	Kegiatan pelatihan berjalan lancar	19	6	25

Berdasarkan hasil evaluasi reaksi peserta pelatihan terhadap program pelatihan pengisian bank resep elektronik , semua peserta menyatakan bahwa: program pelatihan menarik untuk diikuti, sesuai dengan kebutuhan, membangkitkan inspirasi baru untuk membuat kegiatan yang sejenis, dan penting untuk lembaga

Beberapa orang responden menyatakan bahwa penggunaan waktu pelatihan masih belum tepat sesuai jadwal sehingga kegiatan pelatihan tidak berjalan lancar. Komentar ini disampaikan oleh peserta yang sudah datang tepat waktu namun kegiatan belum dimulai karena masih menunggu peserta lain yang belum datang. Lima orang peserta menyatakan bahwa media pelatihan belum memperjelas penyampaian materi dan penyampaian materi belum jelas dan sulit diikuti. Hal ini diakui oleh tim karena untuk dapat mengisi bank resep masakan elektronik, peserta dituntut memiliki kemampuan awal mengoperasikan komputer. Beberapa peserta ada yang belum familier dengan program komputer sehingga perlu bimbingan ekstra dari tutor. Sementara itu, satu orang tutor bertugas membimbing 3-5 orang peserta sehingga ada beberapa peserta yang tidak mampu dilayani dengan baik.

Kekurangan dalam pelayanan yang disampaikan peserta tidak mengakibatkan kegagalan dalam mencapai tujuan pelatihan karena semua peserta pada akhirnya dapat mengisikan data resep masakan dengan baik. Peserta yang memiliki bekal kemampuan komputer lebih baik dapat bekerja lebih cepat daripada peserta yang belum menguasai program komputer.

## 2. *Learning and Behaviour*

Pada level kedua, evaluasi dilakukan terhadap learning atau proses belajar selama kegiatan pelatihan. Pada saat observasi, perilaku (behaviour) peserta juga diamati. Evaluasi ini dilakukan untuk menjawab rumusan masalah kedua sampai ke empat yaitu: (1) apakah peserta dapat membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep yang telah disediakan?; (2) melalui stimulan program pelatihan, apakah peserta pelatihan tertarik untuk membuat dan mengembangkan bank resep masakan elektronik di

institusinya?; (3) berapa jumlah resep yang mampu diisikan dalam bank resep elektronik buatan guru?. Hasil observasi learning selama proses pelatihan dapat dilaporkan pada tabel 2

Tabel 2. Hasil Observasi Learning

No	LEARNING	f
1	Jumlah peserta yang mampu mengoperasikan komputer dengan baik sebelum pelatihan	23
2	Jumlah peserta yang dapat mengisi bank resep masakan di komputer	25
3	Jumlah peserta yang dapat memasukkan lebih dari 2 resep masakan dalam waktu satu jam	19
4	Jumlah peserta yang aktif mengikuti kegiatan pelatihan	25
5	Jumlah peserta yang mengikuti pelatihan sampai selesai	25
6	Jumlah peserta yang mengalami kesulitan	6

Berdasarkan hasil observasi learning tersebut, dapat dilaporkan bahwa meskipun masih ada dua orang peserta yang belum familier dengan program-program komputer yang digunakan dalam pengisian bank resep elektronik tetapi pada akhirnya. semua peserta mampu mengisikan data resep masakan ke dalam bank resep elektronik. Hal ini menunjukkan bahwa pengisian resep dalam bank resep merupakan kegiatan yang mudah dilakukan karena hanya tinggal memanfaatkan copy dari program word kemudian dimasukkan ke dalam program XAMPP.

Kesulitan pada umumnya dialami pada saat memindahkan gambar karena pemindahan gambar memiliki prosedur yang cukup rumit. Gambar yang tersimpan dalam program JPG dapat langsung diupload atau di send ke program, namun gambar yang tersimpan dalam dokumen word harus disimpan lagi dalam file PNG baru dapat diup-load atau di send ke basisdata.

Evaluasi learning dilakukan untuk melihat proses pembelajaran. Hasil evaluasi dilaporkan sebagai berikut:

- a. Ketepatan pengisian resep pada klasifikasi masakan

Dengan bimbingan tutorial, peserta dapat mengisi resep sesuai klasifikasinya. Tutorial dilakukan dengan LAN tetapi jaringan internet sering mati, sehingga proses pelatihan terhambat dan pelatih harus keliling satu persatu

b. Ketelitian penulisan resep masakan oleh peserta

Pada pertemuan pertama, peserta tidak membawa resep masakan sehingga hanya tinggal mengisi resep yang berasal dari panitia. Resep yang diisikan sudah ditulis dalam MS word dokumen sehingga peserta tinggal mengisi ke dalam bank resep. Ketelitian pengisian dipantau dari ketepatan memasukkan judul, nama bahan dan cara membuat. Masing-masing prosedur ini sudah memiliki ruang pengisian. Kesalahan terjadi pada resep yang kompleks, misalnya menggunakan lebih dari satu bahan yaitu bahan utama dan pelengkap

c. Jenis-jenis kesulitan yang dialami peserta selama mengikuti program

Kesulitan yang dialami peserta adalah dalam proses mengisi gambar karena prosedur terlalu panjang, butuh program NPG dan belum tentu dapat di upload

d. Motivasi peserta mengikuti pelatihan (ketekunan dan ketuntasan berlatih)

Peserta sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan karena program masih relatif baru dan sangat diperlukan oleh sekolah. masing-masing sekolah sudah memesan untuk dibuatkan program yang serupa.

### **3. Result**

Evaluasi hasil (result) dilakukan setelah pelatihan selesai untuk menjawab rumusan masalah: apakah program pelatihan dapat meningkatkan efisiensi kerja guru dalam menyimpan resep masakan yang sering digunakan. Rumusan masalah ini dapat dijawab apabila kegiatan pengisian bank resep masakan dilanjutkan di masing-masing sekolah. Berdasarkan hasil pemantauan, hanya ada satu sekolah yang membuat bank resep elektronik. Hal ini dapat dimaklumi karena pembuatan bank resep membutuhkan biaya yang cukup mahal. Tanpa dukungan dari lembaga, hal ini sulit diwujudkan. Jumlah resep yang berhasil dikoleksi setiap saat

bertambah. Target jumlah resep minimal adalah seratus akan dapat dicapai pada akhir semester. Dengan adanya bank resep masakan, pekerjaan guru menjadi lebih efisien karena waktu yang diperlukan untuk mencari resep masakan menjadi lebih singkat.

## **B. Pembahasan**

Kegiatan pelatihan mendapat reaksi yang cukup baik dari semua peserta. Hal ini antara lain disebabkan karena program PPM relatif baru dan sangat diperlukan oleh lembaga. Setelah mendapat bimbingan tutorial dari para tutor yang membantu pelaksanaan kegiatan PPM, dalam waktu yang tidak terlalu lama peserta juga sudah mampu mengisi data resep masakan, menambah sub domain klasifikasi masakan, mengedit dan menghapus resep yang sudah tidak dipakai.

Peserta pelatihan tertarik untuk membuat bank resep di sekolahnya, namun hanya satu sekolah yang berhasil mengembangkan bank resep masakan elektronik sendiri. Kesulitan yang dihadapi sekolah untuk mengembangkan bank resep antara lain disebabkan karena kesulitan biaya pengembangan dan keterbatasan tenaga pengelolanya. Meskipun guru yang pernah mengikuti kegiatan pelatihan dapat mengelola bank resep, namun kesibukan guru mengajar dan mengerjakan tugas-tugas akademik lainnya membuat pengelolaan bank resep elektronik tidak dapat dilanjutkan oleh guru. Untuk menjaga keberlanjutan program bank resep diperlukan pengelola yang khusus menangani program.

Berdasarkan hasil pemantauan melalui telepon, peserta pelatihan sudah mulai membiasakan diri untuk menyimpan resep masakan dalam bentuk soft copy dalam bentuk dokumen word. Hal ini dilakukan karena mencari resep masakan dalam komputer lebih mudah daripada mencari resep masakan di dokumen cetak. Penggandaan resep masakan yang tersimpan dalam komputer lebih mudah dan murah sehingga menghemat biaya.

Berdasarkan hasil pengukuran kecepatan dalam memasukkan resep masakan, rentang waktu yang diperlukan peserta pelatihan untuk mengisi satu resep masakan berkisar antara 5 menit sampai dengan 15 menit. Kecepatan

memasukkan data resep masakan tergantung pada keterampilan menggunakan komputer dan kompleksitas resep masakan yang dimasukan. Resep masakan yang sederhana dan prosedur yang tertulis tidak terlalu panjang membutuhkan waktu yang relatif singkat.

Pelatihan pengisian bank resep masakan masih diharapkan keberlanjutannya terutama untuk sekolah dan guru lain yang belum sempat mengikuti. Dengan keterbatasan waktu, tenaga dan biaya maka harapan ini belum dapat terwujud. Bank resep yang sudah jadi juga diharapkan dapat dipublikasikan melalui internet, namun karena isi bank resep belum memadai maka belum dapat terlaksana. Peserta sangat mengharapkan ada kegiatan-kegiatan baru yang menggunakan teknologi baru untuk memingkatkan kinerja dan eksistensi program studi Tata Boga di masyarakat.

## **BAB IV PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan kegiatan PPM yang telah dilaksanakan, dapat diambil kesimpulan:

1. Peserta pelatihan menanggapi program, materi dan instruktur pelatihan pengisian bank resep masakan elektronik dengan baik dan antusias yang terbukti dari kesediaan mereka mengikuti program sampai selesai
2. Peserta dapat mengisikan data resep masakan pada bank resep yang telah disediakan dengan jumlah waktu 10 -15 menit per resep masakan
3. Peserta pelatihan tertarik untuk membuat dan mengembangkan bank resep masakan elektronik di institusinya namun kegiatan ini belum semua terwujud karena terbentur biaya pengembangan
4. Jumlah resep yang mampu diisikan dalam bank resep elektronik buatan guru ditarget mencaapai 100 resep masakan pada akhir semester
5. Program pelatihan dapat meningkatkan efisiensi kerja guru dalam menyimpan resep masakan yang sering digunakan karena mudah pencariannya kembali

### **B. Saran.**

Berdasarkan kesimpulan yang telah diutarakan di atas, berikut ini disampaikan saran kepada:

1. Peserta pelatihan dapat melanjutkan kegiatan pengisian bank resep untuk mendukung pekerjaan sehari-harinya dalam mengajar
2. Sekolah menyediakan fasilitas pengembangan bank resep masakan elektronik untuk membantu melayani siswa dalam belajar dan meningkatkan citra sekolah di masyarakat.
3. LPM dapat menyediakan dana yang lebih besar untuk menjamin *sustainability* program dan memperluas jangkauan wilayah sasaran. Pada masa yang akan datang masih diperlukan kegiatan pendampingan pengembangan bank resep masakan elektronik untuk SMK program keahlian Tata Boga.

## DAFTAR PUSTAKA

- Connolly, T. M., & Begg, C. E. (2005). *Database system, a practical approach to design implementation and management* (4<sup>th</sup>. ed.). London: Pearson Education Limited.
- Fathansyah. (2002). *Basis data*. Bandung: CV. Informatika.
- Hambleton, R. K., & Swaminathan, H. (1985) *Item response theory, principles and application*. Boston: Kluwer Nijhoff Publishing
- Kroenke. J. M. (1975). *Computer database organization*. NJ: Prentice Hall International Inc.
- Ramakrisnan, R., & Gerhke J. (2000). *Database Management system*. Singapore: McGraw-Hill Book Companies.
- Slotnick, et. all. (1986). *Computers and Applications, an introduction to data processing*. Lexington: D.C. Heath and Company.
- Szymanski, R. A. (1988). *Computers and application software*. USA : Merrill Publishing Company.
- Whitten, J. F., Bentley, L. D., & Dittman. (2004) *Systems analysis and design methods*. The McGraw-Hill Companies, Inc.

## LAMPIRAN

1. Daftar hadir peserta kegiatan (sesuai jumlah hari kegiatan di lapangan),



2. Foto dokumentasi kegiatan:



Gambar 1: Ibu Sri Palupi, anggota tim pengabdian sedang membuka kegiatan



Gambar 2. Ibu Sri Palupi, anggota tim pengabdian sedang menyampaikan materi tentang Resep Standar



Gambar 3. Penyampaian materi “Pengarsipan Resep Masakan”



Gambar 4. Tutor pendamping sedang menyiapkan komputer salah seorang peserta yang mengalami trouble



Gambar 5. Tutor pendamping sedang menyiapkan komputer salah seorang peserta yang mengalami trouble



Gambar 6. Peserta memulai belajar mengisi data resep masakan



Gambar 7. Peserta mulai membuka arsip resep masakan



Gambar 8. Suasana Belajar yang kondusif



Gambar 9. Peserta sedang menengok pekerjaan temannya



Gambar 10. Peserta sedang mendengarkan informasi lanjutan setelah kegiatan hampir berakhir

**MAKALAH PELATIHAN  
PEMBUATAN DAN PENGISIAN BANK RESEP  
ELEKTRONIK UNTUK MENINGKATKAN EFISIENSI  
PENGARSIPAN RESEP MASAKAN**



Disusun oleh:  
Dr. Endang Mulyatiningsih  
Sri Palupi, M. Pd  
Ariani, A. Md

FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
TAHUN 2010

## A. PENDAHULUAN

Dosen dan guru SMK bidang keahlian Tata Boga banyak bekerja dengan menggunakan resep-resep masakan. Resep masakan tersebut diperoleh dari berbagai sumber, mulai dari buku resep, majalah, tabloid, harian, media internet bahkan pada kemasan makanan. Penyimpanan dan pencarian kembali resep-resep yang berserakan di berbagai media tersebut akan menjadi sulit apabila pengarsipan dokumen tidak tertata rapi. Saat ini, teknologi komputer dapat membantu dosen maupun guru program keahlian Tata Boga untuk menyimpan dokumen resep masakan. Media penyimpan data dengan komputer tersebut akan lebih efektif dan efisien lagi apabila menggunakan sistem manajemen basis data.

Bank resep elektronik dirancang untuk menyimpan data resep masakan dengan menggunakan sistem manajemen basis data atau DBMS (*Data Base Management System*). Dengan menggunakan teknologi DBMS ini, resep-resep masakan yang disimpan akan lebih mudah diakses dari semua jalur pencarian. Dosen Tata Boga dan guru-guru SMK pengampu mata pelajaran praktek memasak sebaiknya mampu membuat bank resep yang digunakan sebagai referensi mengajar. Apabila pembuatan bank resep tersebut di rasa sulit untuk dilakukan, Dosen Tata Boga dan guru-guru SMK pengampu mata pelajaran praktik memasak minimal memiliki kemampuan untuk mengisikan resep masakan ke dalam bank resep elektronik yang sudah tersedia.

Penyimpanan basis data resep masakan di dalam komputer ini dapat membantu pekerjaan dosen dan guru supaya lebih efisien. Media penyimpan resep menjadi sangat kecil tetapi dapat memuat ribuan resep masakan, tempat penyimpanannya praktis dan pencarian kembali resep masakan yang sudah tersimpan lebih mudah dan cepat. Untuk membantu supaya dosen dan guru mata pelajaran produktif Tata Boga mampu menyimpan resep masakan dalam sistem basis data yang tertata rapi, maka perlu ada pelatihan pembuatan dan pengisian bank resep masakan elektronik.

## B. PEMBUATAN BANK RESEP MASAKAN

### 1. Pengertian Bank Resep Masakan

Bank resep diambil dari istilah bank soal yang sudah banyak diterapkan oleh lembaga pengujian pendidikan. Van Dalen dan Egger (Hambleton & Swaminathan, 1985) menjelaskan bahwa bank soal merupakan koleksi soal pada semua ukuran, sifat-sifat, domain pengetahuan beserta estimasi parameter butir soal yang tersimpan dengan baik. Bank soal berisi soal-soal yang sudah dikalibrasi sehingga sewaktu-waktu dapat dimanfaatkan oleh lembaga pengujian.

Bank resep memiliki analogi dengan bank soal yaitu proses pengoleksian resep masakan dengan menggunakan sistem pengelolaan basis data. Informasi tentang pengujian resep masakan dimuat dalam bank resep masakan seperti tanggal uji coba; jumlah porsi, kandungan gizi, saran penyajian dan lain-lain. Informasi yang berkaitan dengan resep masakan seperti bahan, teknik olah, jenis masakan digunakan sebagai identitas resep masakan dan menjadi kata kunci ketika seseorang akan mencari resep masakan dalam database resep masakan tersebut.

Bank resep elektronik dibuat dengan menggunakan struktur manajemen sistem basis data (*data base management system*). Menurut Kroenke (1995: 14) "*a database is a self-describing collection of integrated records*". Selanjutnya Deen (1987: 5) mengatakan "*we can define a database as a generally integrated collection of data which is structured on natural data relationships so that it provides all necessary access path to each unit of data in order to fulfil the differently needs of all users*". Berdasarkan pengertian tersebut, basis data dapat berarti kumpulan data yang terintegrasi, struktur data dapat saling berhubungan untuk melayani semua keperluan jalur akses untuk masing-masing unit data dalam memenuhi kebutuhan semua pengguna yang berbeda-beda.

Pembuaan bank resep elektronik ini menggunakan MySQL (*Structured Query Language*). MySQL secara esensial merupakan *free-format* atau bagian

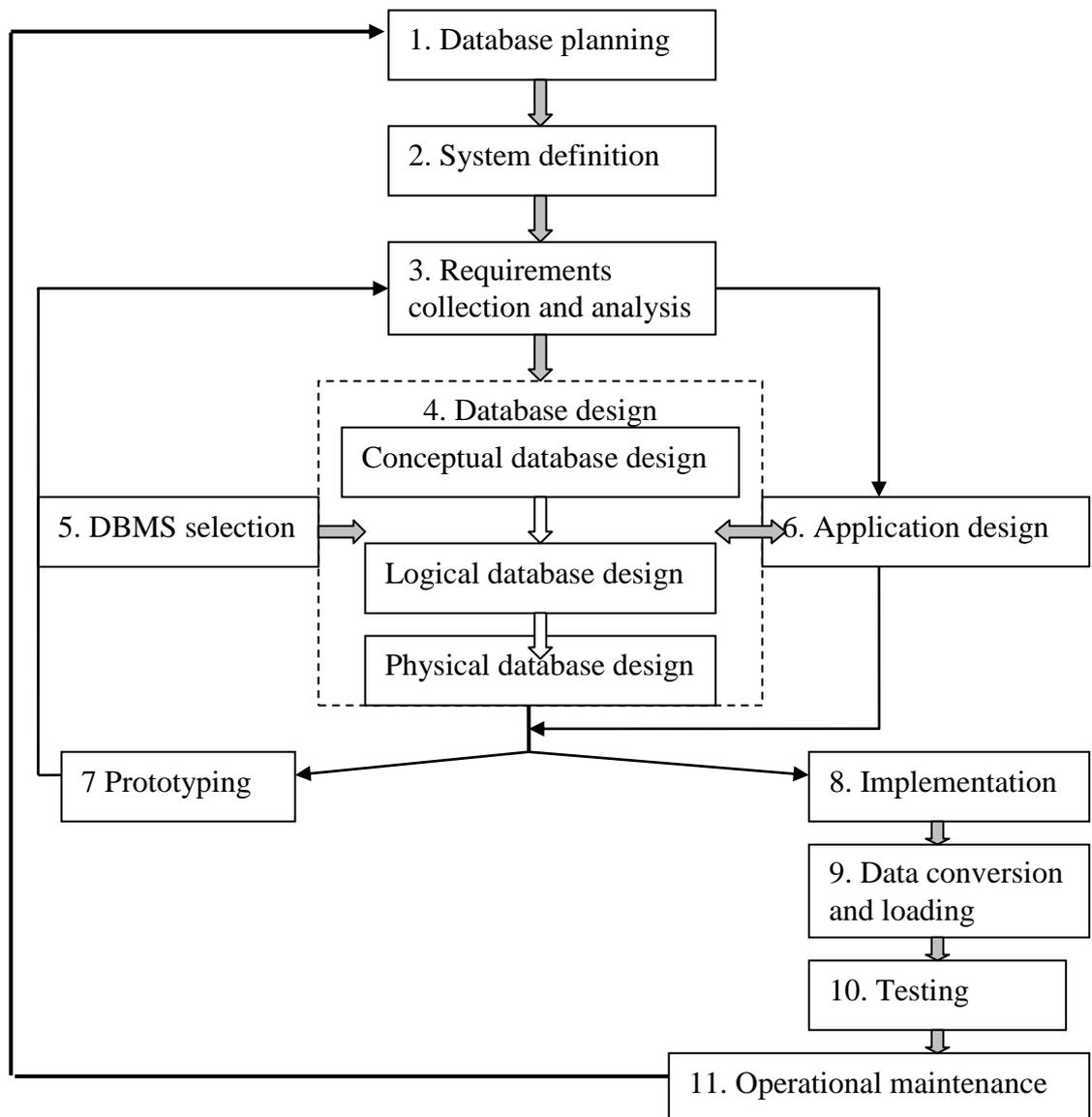
pernyataan/perintah tidaklah harus diketik di lokasi tertentu pada layar/monitor. Struktur umum berisi kata-kata dalam bahasa Inggris yang standar seperti CREATE TABLE, INSERT, SELECT. SQL dapat digunakan oleh pengguna dari berbagai kalangan termasuk pengadministrasi basis data, perseorangan yang bekerja di bidang manajemen dan pengembang aplikasi program (Connolly 2005: 114).

## 2. Siklus Pengembangan Sistem Basis Data Resep Masakan

Secara umum, pengembangan bank resep masakan elektronik tidak jauh berbeda dengan pengembangan produk-produk lainnya. Proses pengembangan selalu diawali dengan analisis kebutuhan pengembangan, perancangan, pembuatan produk sesuai dengan hasil rancangan, evaluasi dan perbaikan produk secara terus menerus. Bank resep masakan tersimpan dalam sistem basis data, oleh sebab itu proses pengembangan bank resep masakanpun tidak terlepas dari prosedur pengembangan sistem basis data.

Menurut Connolly (2005) tahap-tahap pengembangan sistem basis data resep merupakan langkah yang tidak harus berurutan. Tahap pengembangan yang telah dilewati dapat diulang manakala output belum sesuai dengan harapan. Oleh sebab itu, tahap pengembangan basis data yang dijelaskan pada paparan berikut ini bukan harga mati yang tidak dapat ditawar lagi. Tahap yang diulang pada umumnya karena mengandung kesalahan pengisian sehingga perlu ada tindakan perbaikan. Sebagai contoh, apabila output yang diinginkan adalah terdapat gambar masakan ayam ternyata yang keluar gambar masakan bebek, maka tahap memasukkan data gambar dapat diulang kembali.

Tahap-tahap pengembangan sistem basis data dapat disimak pada gambar 1. Penjelasan tentang proses pengembangan sistem basisdata resep masakan dapat disimak pada paparan selanjutnya:



Gambar 1: Siklus Pengembangan Basisdata

(Connolly, 2005: 284)M

Penjelasan:

1) Perencanaan database

Semua kegiatan diawali dengan perencanaan yang baik supaya hasilnya dapat efektif dan efisien serta rasional untuk dilaksanakan. Pada tahap perencanaan bank resep masakan elektronik perlu dipikirkan tentang:

- Berapa resep masakan yang akan diisikan

- Bagaimana cara pengklasifikasian resep masakan
- Apa kata kunci yang digunakan untuk mencari resep masakan
- Bagaimana penulisan resep yang standar

## 2) Definisi sistem

- Dalam tahap ini, pengembang perlu membuat spesifikasi cakupan dan batasan-batasan sistem basisdata. Hal-hal yang perlu dipertimbangkan dalam pengembangan bank resep masakan ini misalnya:
  - siapa saja calon penggunanya?
  - Apakah komputer sudah terhubung dengan internet?
  - Bagaimana sistem basis data akan bekerja?

## 3) Mengumpulkan persyaratan yang diperlukan dan menganalisisnya

Dalam tahap ini perancang basisdata mulai mengumpulkan dan menganalisis persyaratan yang diperlukan untuk membuat sistem basis data. Misalnya: persyaratan bahasa program, persyaratan aktivasi dll

## 4) Merancang database

Dalam kegiatan ini, perancang mulai mengkonsep dan merancang bentuk fisik database seperti:

- bagaimana format tampilan awal,
- gambar dan tulisan yang dicantumkan pada tampilan
- bagaimana bantuan navigasi yang digunakan
- bagaimana diagram alir pembuatan basisdatanya

## 5) Memilih database

Memilih basisdata yang sesuai (SQL, Microsof Access, Apache, PHP, dsb)

## 6) Menerapkan rancangan

Merancang *user interface* (halaman tampilan yang dapat digunakan oleh pengguna) dan membuat basisdata sesuai dengan rancangan program yang telah disusun.

#### 7) Prototyping

Apabila data cukup banyak dan kompleks, maka pembuatan basisdata dapat diawali dengan membuat prototypenya. Dalam prototype bank resep masakan, semua klasifikasi resep sudah terdapat pada ampilan layar, namun isi bank resep masih perwakilan saja. Misalnya: pada klasifikasi masakan yang berasal dari ayam baru diisi dengan satu resep masakan dari ayam. Prototype ini berguna supaya pengguna dapat melihat dan mengevaluasi apakah sistem telah berfungsi dengan baik

#### 8) Mengimplementasikan

Implementasi dalam tahap ini adalah membuat bank resep yang sesungguhnya. Semua klasifikasi resep masakan sudah terisi resep-resep masakan yang memadai. Dalam tahap implementasi ini dibuat bentuk fisik database, definisi-definisi dan pembuatan program secara lengkap

#### 9) Mengkonversi data dan menyimpannya

Setelah bank resep masakan elektronik dibuat tanpa ada kesalahan, maka semua arsip resep masakan yang berserakan kemudian disimpan data dari sistem yang lama (cetak) ke dalam sistem yang baru (komputer), dan bila memungkinkan mengubah tampilannya sesuai dengan format basisdata yang baru

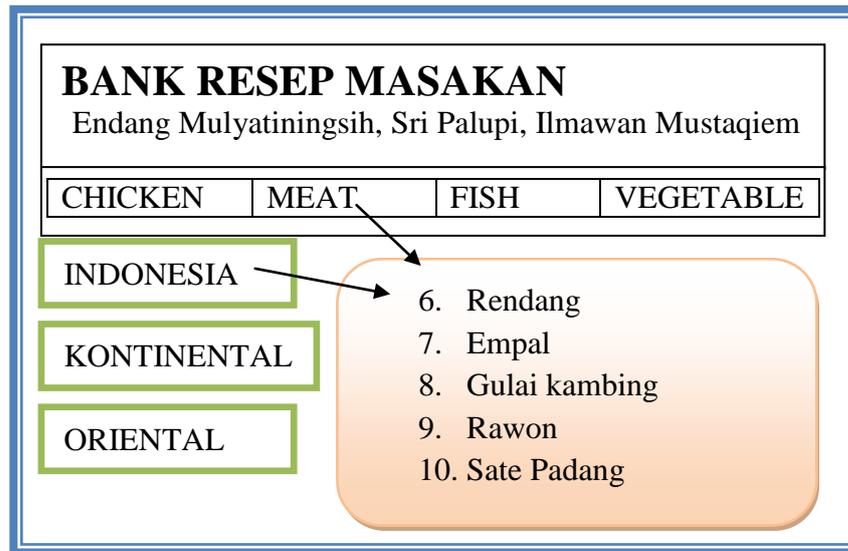
#### 10) Pengujian

Meskipun sistem basisdata resep masakan telah selesai dibuat, pengembangan bank resep masakan masih belum selesai karena perlu diuji dari kesalahan dan divalidasi sesuai dengan persyaratan yang dituntut oleh pengguna. Validasi dilakukan terhadap resep masakan dan programnya. Validasi resep masakan meliputi validasi bahasa, isi dan tampilan apakah telah sesuai dengan masakannya.

### 11) Perawatan selama penggunaan

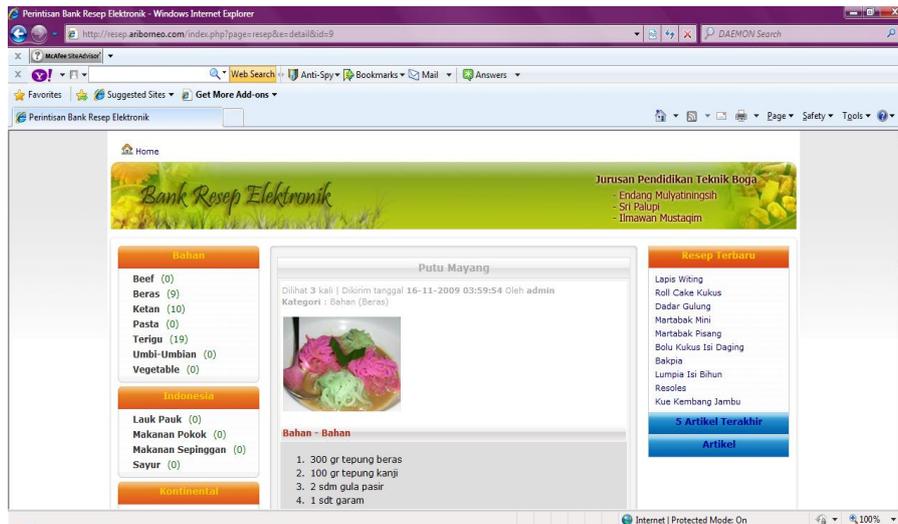
Sistem basis data setelah diterapkan secara terus-menerus perlu dirawat, dimonitor dan dipelihara. Ketika suatu saat, ada data yang tidak sesuai lagi, maka tahap pengembangan dapat diulang lagi

Contoh-contoh tahap pengembangan Bank resep elektronik gambar 1.



Gambar 1. Desain Tampilan Menu Utama

Pembuatan bank resep dilakukan dengan menggunakan beberapa program sekaligus. Aktivasi bank resep pada *local host* maupun internet. Setelah program bank resep dijalankan kemudian dapat dicari resep-resep masakan yang telah disimpan. Pencarian resep masakan sangat mudah dan cepat karena dapat digunakan dengan beberapa kata kunci. Tampilan bank resep masakan tertera pada gambar 2.



Gambar 2. Tampilan Bank Resep Masakan

### 3. Pengelolaan Bank Resep Masakan

Bank resep elektronik merupakan program penyimpanan data resep masakan yang sangat efisien. Program ini sangat baik apabila dapat dikuasai oleh guru produktif Tata Boga untuk menyimpan resep-resep masakan yang mereka miliki. Agar guru mampu membuat dan mengisikan data resep masakan pada bank resep maka perlu pelatihan-pelatihan. Pengisian resep masakan ke dalam basis data hanya dapat dilakukan oleh admin (pengelola), yang memiliki *password* (kata kunci) untuk mengaktifkannya. Sistem *password* penting diterapkan untuk melindungi isi bank resep masakan dari orang-orang yang tidak bertanggungjawab, supaya mereka tidak dapat mengubah isi resep masakan. Kejadian pengrusakan sistem ini yang umum dilakukan adalah mengganti nama masakan, mengubah nama bahan dan sebagainya, sehingga apabila resep masakan dipraktikkan nantinya akan mengalami kegagalan.

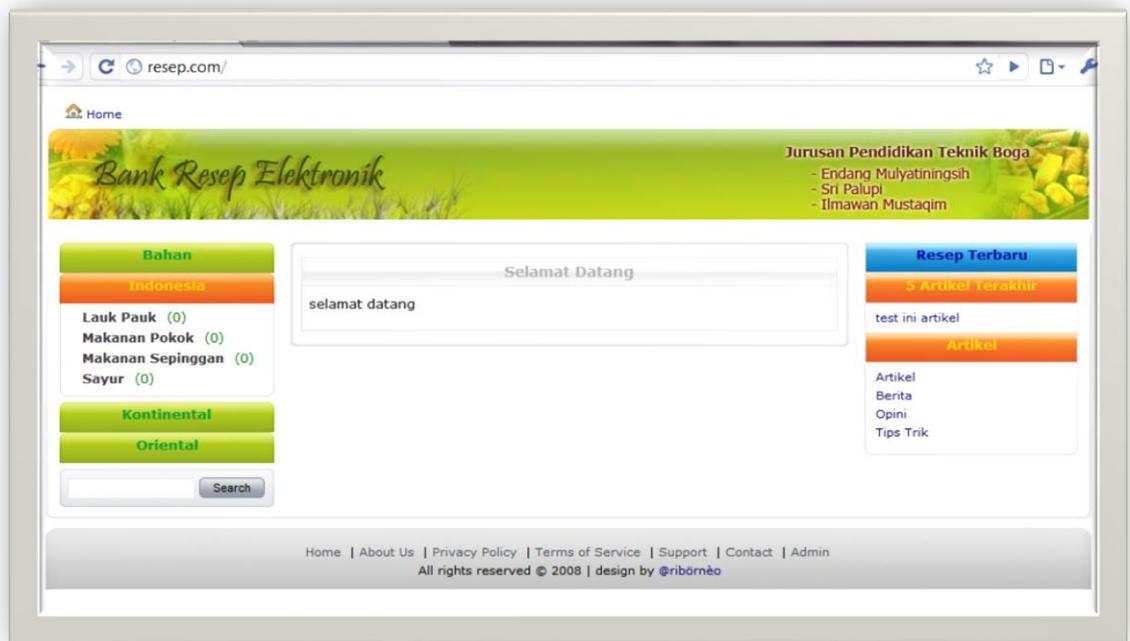
#### D. PENGISIAN BANK RESEP

##### Langkah-langkah Pengisian Bank Resep Masakan

Pengisian bank resep elektronik dapat dilakukan dengan berbagai cara dan jalur yaitu melalui resep masakan dari Microsoft Office Word kemudian di copy kemudian paste pada domain, (2) menggunakan tabel dan (3) menggunakan

jalur akses dari internet langsung. Untuk kemudahan, maka dalam makalah ini hanya dijelaskan cara yang pertama yaitu pengisian bank resep dari resep-resep masakan yang sudah tersedia dalam format teks pada program MS word. Langkah – langkah yang ditempuh adalah:

1. Membuka tampilan bank resep elektronik

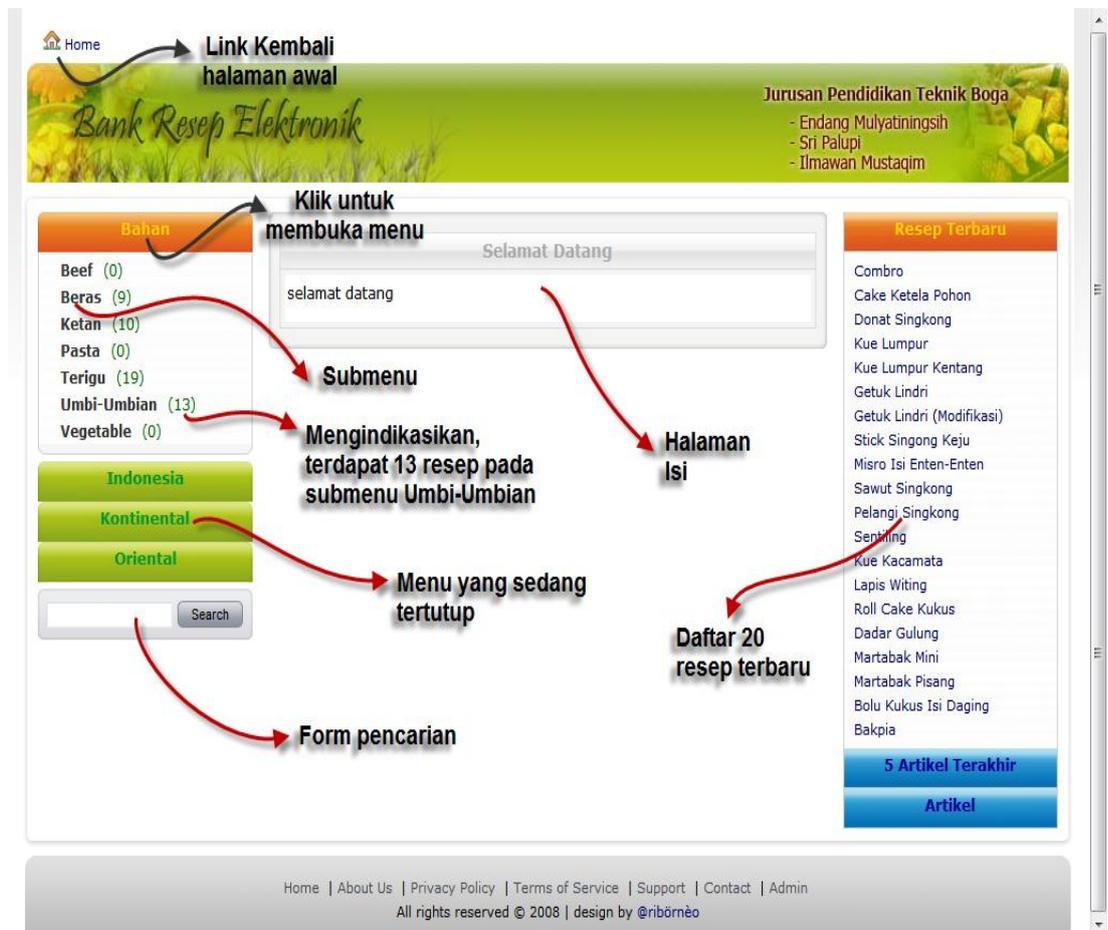


Gambar 3. Prototype Bank Resep Elektronik

Setelah bank resep dibuka, dalam tampilan tersedia berbagai macam petunjuk navigasi. Pengguna dapat memilih resep yang diperlukan hanya dengan menekan (KLIK) pada klasifikasi masakan yang sesuai.

2. Pengenalan Interface Publik

Supaya pengguna dapat mengenali fasilitas apa saja yang terdapat pada bank resep masakan, pada gambar ini terdapat tampilan bank resep masakan yang telah dibuat



Pada tampilan user terdapat beberapa halaman navigasi, diantaranya:

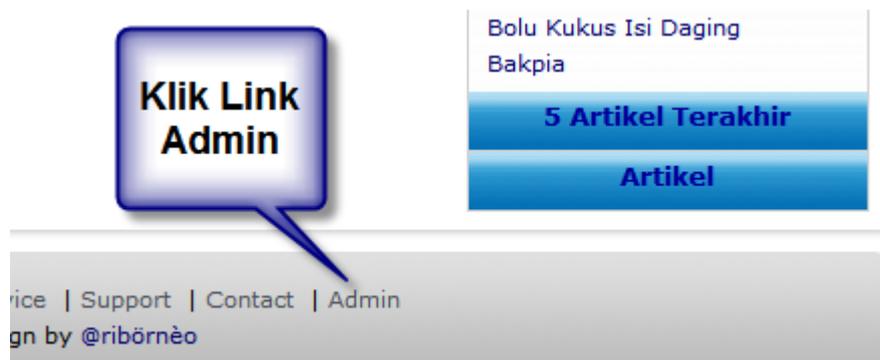
1. Home : Link untuk kembali ke halaman awal
  2. Menu (kiri) : Dibagi berdasarkan kategori/jenis2 makanan, dari tiap menu terdiri dari sub menu. Untuk membuka/menutup submenu bisa dengan mengklik Heading Menu
  3. Menu (kanan) : Menyajikan 20 resep terbaru, 5 artikel terakhir, dan artikel dengan beberapa pengkategorian.
  4. Form Pencarian : berfungsi untuk mencari resep atau pun artikel yang terdapat pada bank resep elektronik
3. Feature dan hak akses

Bank resep elektronik mengenal 3 pengguna, yakni:

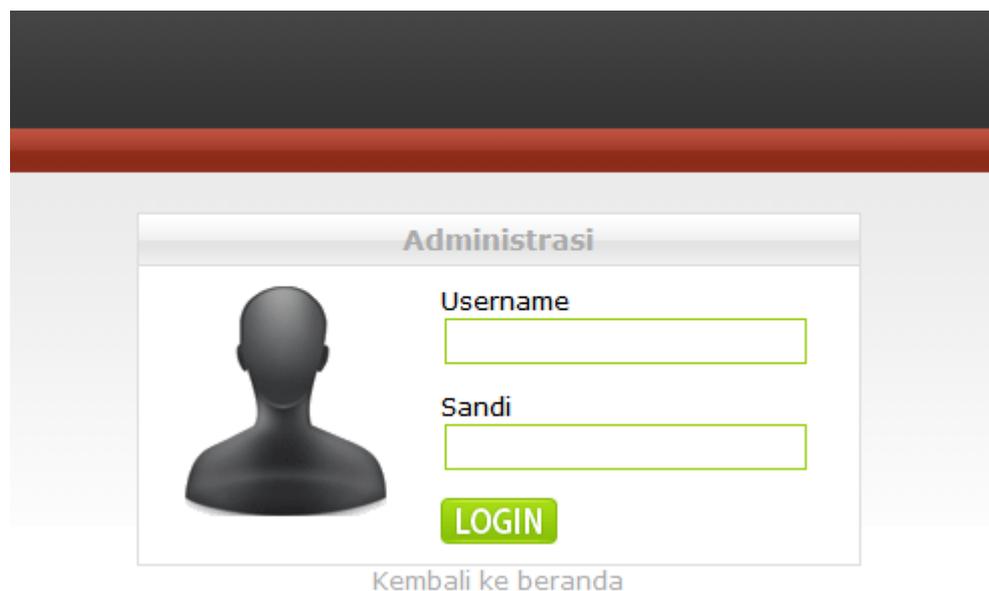
1. Admin : orang yang bertanggung jawab pada semua pengelolaan isi.  
Wewenang : Masuk ke halaman admin, menambah, menyunting,

menghapus (user, resep, artikel, dan halaman statis) dan menghapus komentar.

2. Kontributor : orang yang menyumbangkan artikel dan resep atas persetujuan admin. Wewenang : masuk ke halaman admin dan hanya bisa menambah resep/artikel, menyunting dan menghapus resep/artikelnya saja, menghapus komentar
3. User umum : hanya bisa melihat dan berkomentar. belum dibuka untuk kontribusi (untuk menjaga ketepatan/kevalidan resep)
4. Masuk ke halaman Login
  1. Klik link admin bagian bawah kanan website

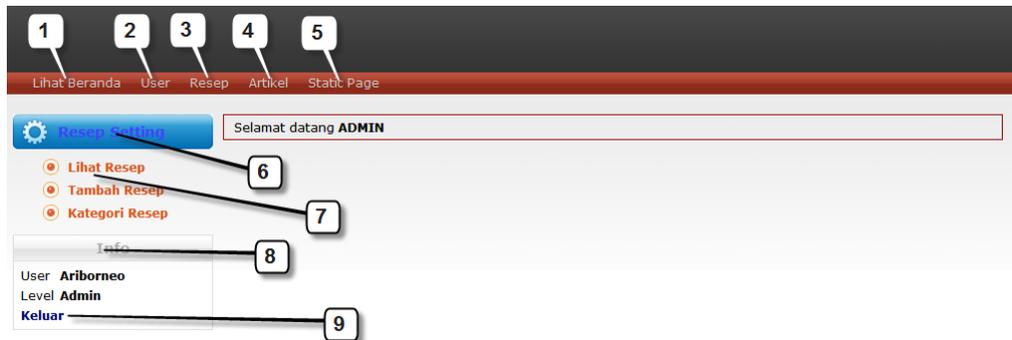


2. Otomatis akan dibawa ke halaman Login



Isi Username dan Sandi. Bagi kontributor sebelumnya sudah diberi hak login oleh admin. Misal isikan admin : admin (login sebagai Admin)

## 5. Pengenalan Interface Admin/Kontributor



Keterangan:

1. Lihat Beranda : Pindah ke halaman publik/pertama
  2. User : pengaturan pengguna (lihat, tambah, sunting dan hapus)
  3. Resep : Pengaturan resep (lihat, tambah, sunting dan hapus)
  4. Artikel : Pengaturan artikel (lihat, tambah, sunting dan hapus)
  5. Static page : Pengaturan halaman statis (lihat, tambah, sunting dan hapus)
  6. Sub kontrol : Pengaturan dan fungsi lihat, tambah, sunting dan hapus dari menu 2-5
  7. Menu kontrol
  8. Info : Informasi pengguna yang sedang login serta levelnya
  9. Keluar : Link untuk keluar dari halaman Admin
6. User

Untuk yang berhak menambah user (admin, kontributor, user) adalah admin.

Klik User >> klik admin



### a. Tambah/Edit User

Tambah User

User  **Isi Username (untuk login)**

Sandi  **Isi sandi (untuk login)**

Ulangi Sandi  **Ulangi sandi (untuk menyakinkan saja)**

Nama

Jenis Kelamin

Email

Website (Url)

Tambahkan http:// atau https:// diawal Url

Status

Level  **Klik untuk menentukan level penggunaan**

Gambar  Tidak ada file yang dipilih **Klik untuk menambahkan gambar**

b. Hapus user

**PERHATIAN**

Anda yakin ingin menghapus **Paijo**? [Ya](#) | [Tidak](#)

Klik link Hapus >> muncul konfirmasi, apakah yakin untuk menghapus >> klik ya untuk melanjutkan menghapus dan tidak untuk membatalkan

7. Resep

1. Melihat daftar resep

Klik resep (A) > klik lihat resep (B)

Lihat Beranda User Resep Artikel Static Page

**A**

**B**

Lihat Resep  
 Tambah Resep  
 Kategori Resep

Info

User **Ariborneo**  
Level **Admin**  
**Keluar**

No	Nama Resep	Pengirim	Status	Aksi
1	Talam Ubi	admin	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
2	Combro	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
3	Cake Ketela Pohon	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
4	Donat Singkong	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
5	Kue Lumpur	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
6	Kue Lumpur Kentang	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
7	Getuk Lindri	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
8	Getuk Lindri (Modifikasi)	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
9	Stick Singong Keju	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
10	Misro Isi Enten-Enten	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
11	Sawut Singkong	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
12	Pelangi Singkong	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
13	Sentiling	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
14	Kue Kacamata	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
15	Lapis Witing	admin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

[1] [2] [3] [4] [next]

1 = Nama resep (klik untuk melihat detail resep)

2 = Status resep Aktif/ter-publish

3 = Status resep Tidak aktif/tidak ter-publish

4 = Edit, untuk penyuntingan resep

5 = Hapus, untuk menghapus resep

6 = Mengindikasikan masih banyak halaman resep yang belum terlihat

## 2. Menambahkan resep

Lihat Beranda User Resep Artikel Static Page

**Resep Setting**

- Lihat Resep
- Tambah Resep
- Kategori Resep

**Info**

User **Ariborneo**  
Level **Admin**  
Keluar

### Tambah Resep

**Nama Resep**

**Nama Lain Resep**

**Diskripsi**  
Tambahkan [break] untuk memenggal resep

**Bahan - Bahan**

**Cara Membuat**

**Cara Penyajian**

**Jumlah Porsi**

**Kutipan**  
(isi jika mengambil dari sumber lain)

**Kategori**

<b>Bahan</b>	<b>Indonesia</b>
<input type="radio"/> Beef	<input type="radio"/> Lauk Pauk
<input type="radio"/> Beras	<input type="radio"/> Makanan Pokok
<input type="radio"/> Ketan	<input type="radio"/> Makanan Sampingan
<input type="radio"/> Pasta	<input type="radio"/> Sayur
<input type="radio"/> Terigu	
<input type="radio"/> Umbi-Umbian	
<input type="radio"/> Vegetable	

<b>Kontinental</b>	<b>Oriental</b>
<input type="radio"/> Appetizer	<input type="radio"/> China
<input type="radio"/> Dissert	<input type="radio"/> Jepang
<input type="radio"/> Main Course	<input type="radio"/> Timur Tengah
<input type="radio"/> Salad	

**Pengirim**  
admin

**Status**  
Tidak Dipublikasikan

Kirim

Klik Resep > Klik Tambah Resep

Isi form yang tersedia:

Nama resep = Nama resep

Nama lain resep = Istilah resep dalam bahasa lain (daerah/inggris)

Deskripsi = Penjelasan singkat dari resep, ketik [break] untuk memenggal kalimat

Bahan-bahan = bahan-bahan yang digunakan

Cara pembuatan = cara membuat resep

Cara penyajian = cara penyajian resep

Porsi = Jumlah porsi per saji

Kutipan = sumber atau alamat web, jika resep berasal dari sumber lain

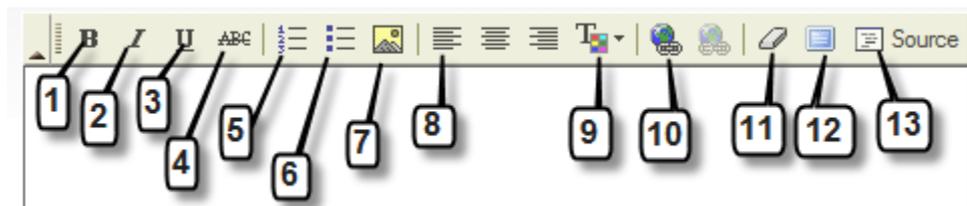
Kategori = tentukan kategori dari resep yang dibuat

Pengirim = abaikan saja (sudah otomatis terisi)

Status = apakah resep mau ditampilkan atau tidak

Kirim = klik kirim jika merasa resep sudah selesai di entri

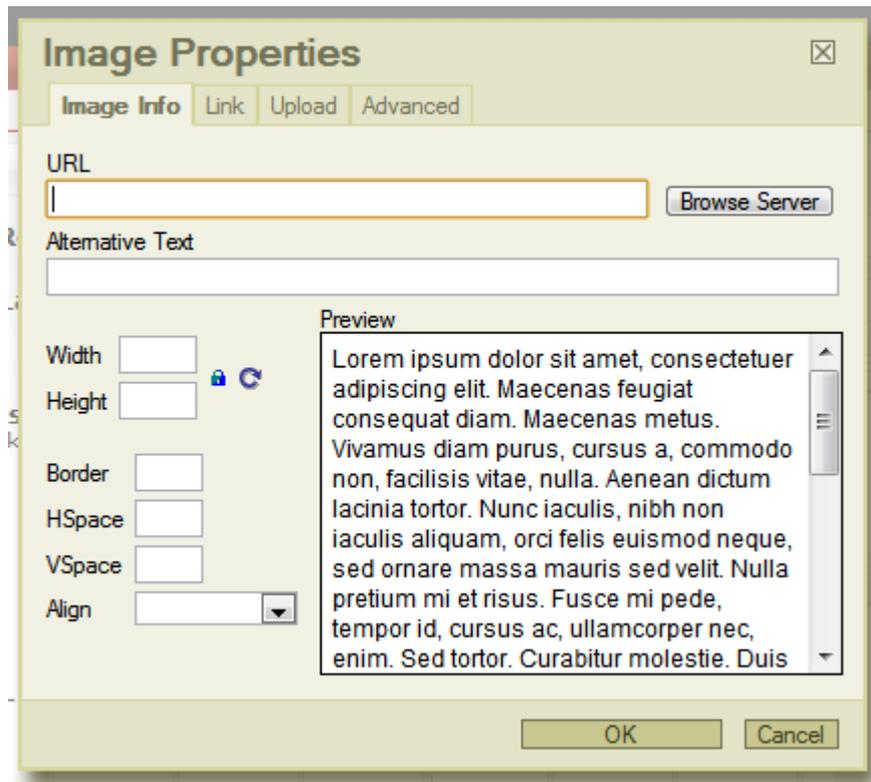
### 3. Fungsi tombol dokumen



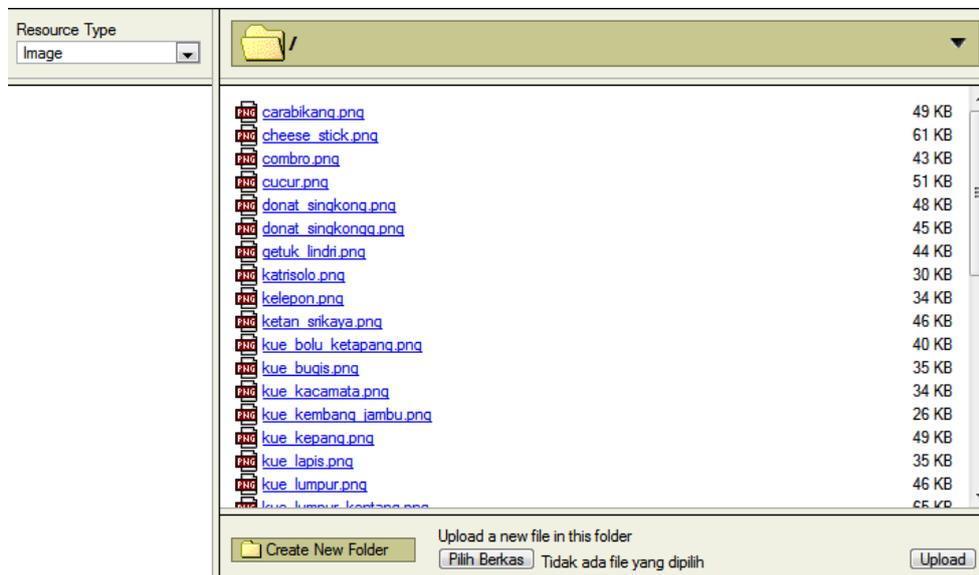
1-Bold, 2-Italic, 3-Underline, 4-strike thought, 5- numbering, 6-bullet, 7- insert gambar, 8-perataan (kanan, kiri & tengah), 9-pewarnaan font, 10- insert link & remove link, 11-membuang format teks, 12-mode full dokumen, 12-mode html (source)

### 4. Memasukkan gambar

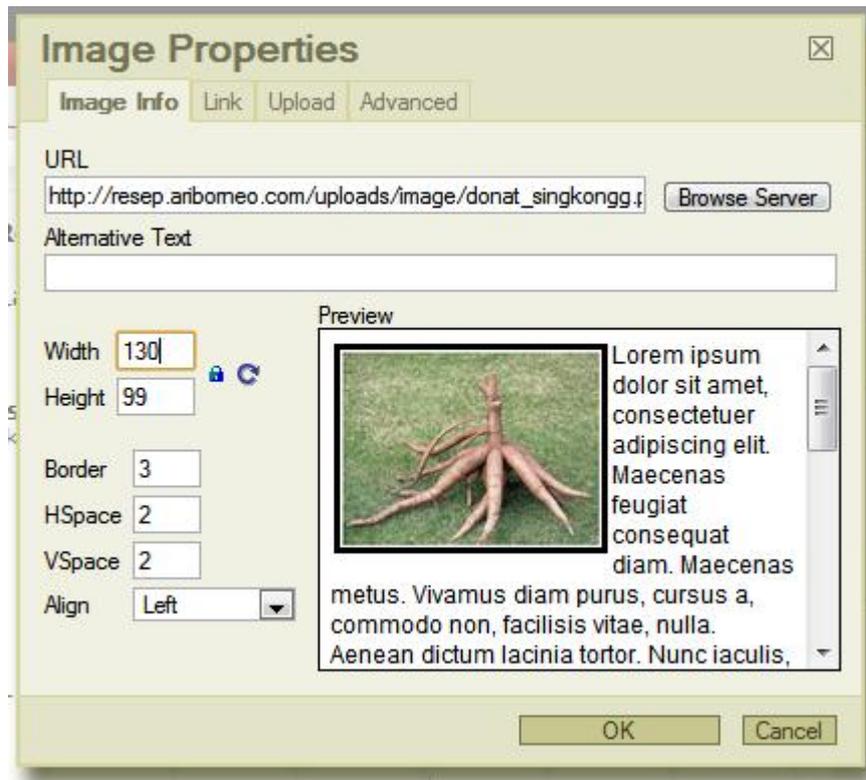
Klik  >> klik browse server



Lalu muncul >>



Pilih gambar yang tersedia, jika tidak ada klik pilih berkas (chrome)/ browse (Firefox) >> pilih file yang ada di komputer lokal >> upload; pilih file yang baru di upload tadi



Atur width >> height >> border >> Hspace >> VScape >> Align;  
Lanjutkan dengan menekan OK.

#### 5. Menyunting resep

Mirip dengan menambah resep.

Klik Lihat resep >> pilih  pada resep yang akan di ubah >> (hampir sama dengan menambah resep, cuman bedanya data sudah ada dan tinggal diubah saja)

#### 6. Menghapus resep

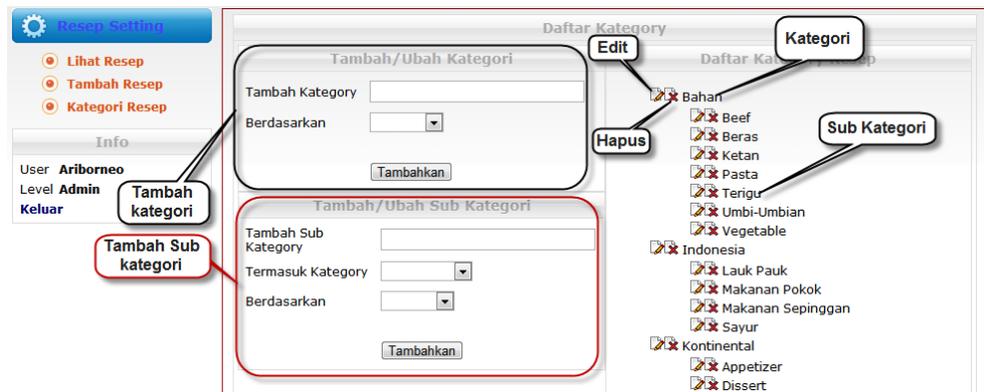
Klik Lihat resep >> pilih  pada resep yang akan di hapus >> muncul konfirmasi “apakah anda yakin, tekan ya ingin melanjutkan dan tidak untuk membatalkan



#### 8. Kategori Resep

##### 1. Menambah kategori resep

Klik resep >> klik Kategori resep



- Form Ubah/Tambah kategori
- Form Ubah/Tambah sub Kategori
- Edit untuk mengubah kategori/sub kategori
- Hapus untuk menghapus kategori/sub kategori

#### 9. Artikel dan Static page

Pada prinsipnya, cara penambahan, penyuntingan dan penghapusan artikel dan Static Page adalah sama. Termasuk juga penambahan kategori pada artikel

#### 10. Komentar

### Komentar

Dikirim tanggal 26-06-2010 02:30:25 dari 127.0.0.1  
**Ari** berkomentar:  
 test ...[\[Hapus\]](#)

**Nama**

**Email**

**Komentar**

**Security Code** 

(cAse SeNSitive!)

Pengguna/pengunjung website bank resep elektronik memungkinkan untuk memberikan komentar pada resep maupun artikel.

Jika ada komentar yang tidak baik/ tidak senonoh, admin maupun kontributor berwenang untuk menghapus. Link menghapus tersedia secara otomatis jika admin/kontributor sudah Login

DENAH LOKASI PPM



Selokan mataram

Lokasi

PTBB

FT  
UNY

Jln. Gejayan