

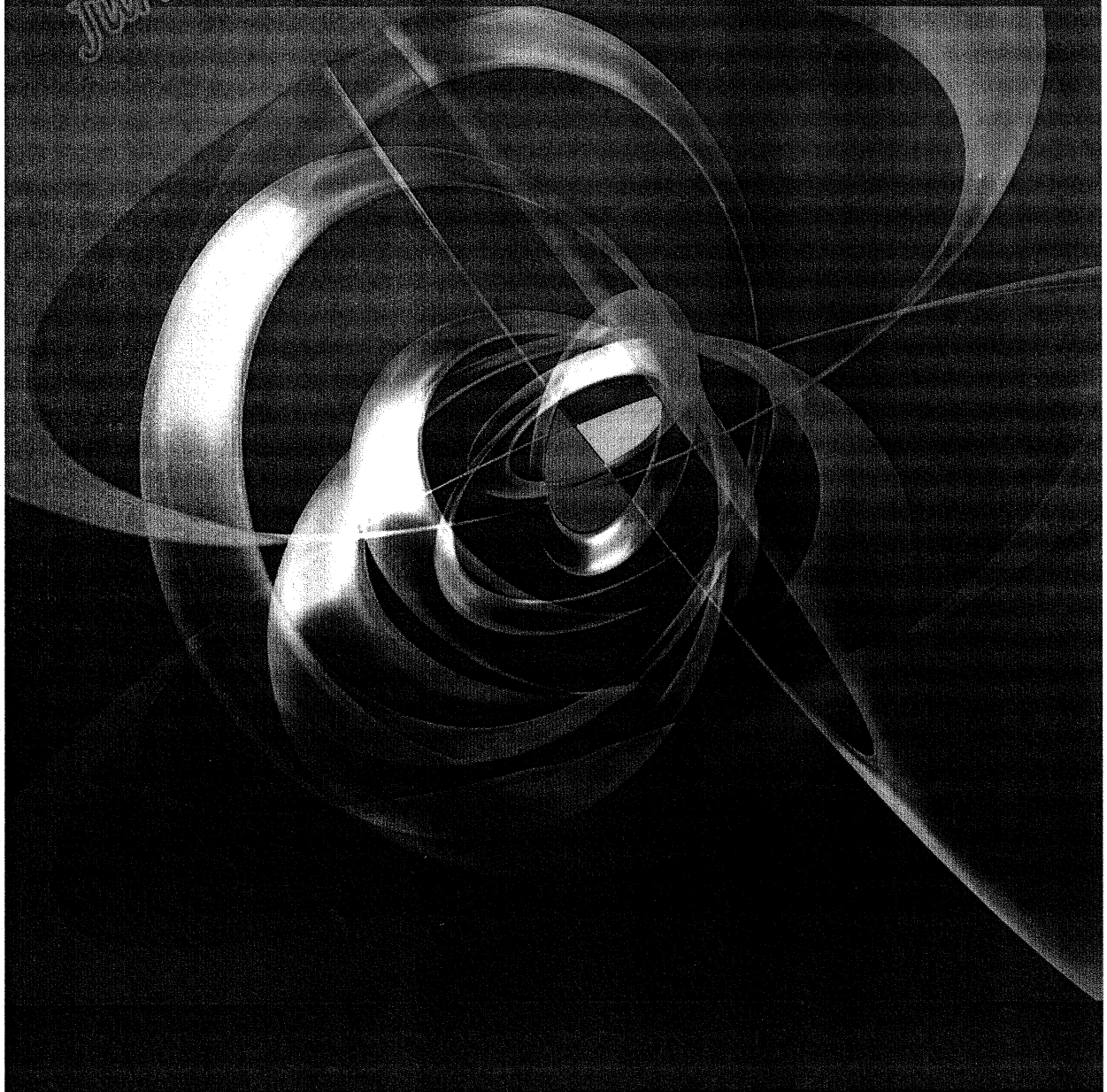
Volume 16, Nomor 1, Februari 2012

ISSN : 1411-3554

INOTEK

Jurnal

INOVASI DAN APLIKASI TEKNOLOGI



INOTEK

Jurnal Inovasi dan Aplikasi Teknologi

Volume 16, Nomor 1, Februari 2012

DAFTAR ISI

▪ Daftar Isi	i
▪ Penerapan Teknologi Inseminasi Buatan pada Ternak Domba <i>Setyo Utomo dan Nur Rasminati</i>	1 - 9
▪ Pemanfaatan Kalium Ferrat dalam Pengolahan Limbah Pewarna <i>Blue Direct 2B</i>	10 - 23
<i>Rida Nurhayati dan Nita Kusumawati</i>	
▪ Perintisan Usaha Aneka Makanan Ringan Berbahan Dasar Pangan Lokal sebagai Bentuk <i>Recovery</i> Pasca Erupsi Merapi di Desa Argomulyo	24 - 35
<i>Fitri Rahmawati, Siti Hamidah, Kokom Komariah, dan Rizqie Auliana</i>	
▪ Pembinaan Kreativitas Relief Was sebagai Media Pembe- lajaran	36 - 46
<i>Trie Hartiti Retnowati dan Suwarna</i>	
▪ Pengembangan Kit Praktikum Sains dari Bahan Daur Ulang dan Implementasinya dalam Kegiatan PPL-KKN melalui Strategi Pemberdayaan Masyarakat Pemulung Terdidik	47 - 57
<i>Juli Astono, Budi Purwanta, dan Pujianto</i>	
▪ Pelatihan Openoffice.Org bagi Guru SMP sebagai Antisi- pasi Mahalnya Penggunaan MS Office	58 - 67
<i>Supardi</i>	
▪ Pelatihan Seni Batik Tulis bagi Guru-guru MGMP Seni Budaya SMP se-Kabupaten Gunungkidul	68 - 74
<i>Muhajirin, Iswahyudi, dan Ismadi</i>	
▪ Teknologi Pembuatan Bahan Bangunan Berbahan Pasir (Batako) Hasil Erupsi Merapi di Lereng Bagian Utara	75 - 89
<i>Darmono</i>	

**PERINTISAN USAHA ANEKA MAKANAN RINGAN BERBAHAN
DASAR PANGAN LOKAL SEBAGAI BENTUK *RECOVERY*
PASCA ERUPSI MERAPI DI DESA ARGOMULYO**

**Oleh: Fitri Rahmawati, Siti Hamidah, Kokom Komariah, dan Rizqie Auliana
Universitas Negeri Yogyakarta**

Abstract

Main activities of the program Enterprises Various Planting Made Snack Food Association Local Shape Recovery For Post-eruption of Merapi in Argomulyo Village have been prepared based on a survey that in many locations available sweet potatoes. Community service objectives are: 1) Know and practice the development of snack food products from cassava, maize, beans, bananas, sweet potato so that it can be accepted by society at large. 2) Know and practice the use of oil centrifuge technology in improving the quality of production. 3) Know and practice the use of suitable packaging is used in order to attract more consumers. 4) Know and apply the method of calculating break-even price and production of local food processing. 5) Able to produce and market a variety of snack food products made from local food.

Skills training of local food processing has been successfully implemented properly for 3 times face to face training events in brief form, namely the stage of theory, practice stage and evaluation stage and motivation. Theoretical material provided is a) Knowledge of materials, b) Packaging and labeling, c) Calculation of selling price and the BEP, and d) Food production. Theory of matter is given for 90 minutes. The material provided is the practice of processing: cassava flour, banana flour, maize flour, cassava dumplings burst, mozzarella sticks cassava, cassava widaran, ceriping banana honey, bananas ceriping chocolate, nuts disco, nuts atoms, dent beans, corn tortillas, and sweet potato snack. This material is provided for 360 minutes by dividing the participants into 5 groups.

This training is successful because it has been in accordance with established indicators of success, namely the training declared a success if 80% of participants until training is completed and verified the presence of the Presence, and 80% of participants have enough value in a test of knowledge and skills that can be expressed creatively and food processing local food products into a variety of light at the time of display. Assessment results show the presence of 99% of participants came to attend training through to completion. While the evaluation practices (skills) has seen more than 70% have good skills in the preparation, processing and presentation.

While the attitude or response to these training activities 71% very helpful and 29% useful.

Keywords: *snacks, diversification, local food*

A. PENDAHULUAN

Pasca erupsi Merapi 2010 lalu memberikan pengaruh yang luar biasa pada kondisi sosial kemasyarakatan penduduk lereng merapi secara khusus dan kehidupan masyarakat Yogyakarta secara umum. Bencana Merapi memberikan dampak pada berbagai aspek kehidupan, terutama pada aspek psikologis, mental, kesehatan, pendidikan dan aspek perekonomian keluarga.

Salahsatu daerah yang mengalami kerusakan akibat erupsi Merapi adalah Desa Argomulyo Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman. Kerusakan yang terjadi akibat letusan merapi sedikitnya terdapat 2.271 rumah warga yang rusak, 239 infrastruktur masyarakat seperti sekolah, puskesmas, dan pasar juga rusak (www.slemankab.go.id, 2010). Kerusakan dan keterpurukan masyarakat tidak hanya sebatas ketika bencana erupsi Merapi berlangsung. Hingga hari ini dampak bencana erupsi merapi masih dirasakan sebagai musibah di Desa Argomulyo tetapi juga mengakibatkan hilangnya mata pencaharian masyarakat.

Hampir setiap turun hujan, terjadi banjir lahar dingin di sungai Gendol dan Opak. Kejadian pada Sabtu (19/3 2011) malam merupakan yang paling parah dan meng-

akibatkan 41 rumah warga di Dusun Jaranan, Guling dan Banaran di Desa Argomulyo, Cangkringan dan Dusun Tambakan dan Jambon di Desa Sindumartani, Kecamatan Ngemplak hancur diterjang lahar dingin Merapi melalui Sungai Gendol (Kompas.com)

Hasil pertanian berupa padi, jagung, kacang, singkong, pisang, buah-buahan dan saruran merupakan potensi Desa Argomulyo dibidang pertanian. Selain potensi tersebut, sebelum terjadinya erupsi Merapi desa ini telah memiliki 6 kelompok perintisan usaha pengolahan makanan yang dilakukan oleh ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok usaha. Rintisan usaha pengolahan makanan yang dilakukan selama ini mampu menambah pendapatan dan kesejahteraan keluarga. Akibat bencana Merapi, kelompok perintisan usaha ini hingga saat ini belum mampu bangkit kembali dikarenakan beberapa peralatan produksi yang tidak dapat dipakai lagi dan juga karena harga bahan baku yang makin meningkat. Selain alasan tersebut, perintisan tersebut pasca bencana ini belum dapat beroperasi lagi karena pengetahuan dan ketrampilan anggota yang terbatas dalam hal mengolah potensi pangan lokal yang ada di sekitar mereka.

Dari beberapa permasalahan yang dihadapi oleh Desa Argomulyo pasca erupsi merapi, faktor ekonomi terutama dalam bidang produksi, industri, dan perdagangan menjadi hal penting dalam akselerasi pemulihan aktivitas warga Desa Argomulyo maupun masyarakat Yogyakarta pada umumnya.

Dalam konteks pengembangan usaha ekonomi masyarakat, perlu dilakukan identifikasi masalah/kebutuhan dan potensi masyarakat secara matang. Program-program pemberian sarana produksi maupun kegiatan-kegiatan pelatihan harus berorientasi pada kebutuhan dan akses-akses sumber daya produksi yang mendukung keberlanjutan kegiatan yang dilakukan. Sumber daya produksi antara lain mencakup ketersediaan sumber bahan baku, potensi

panjang sehingga dimungkinkan dapat diproduksi dalam skala kecil maupun skala besar.

Dengan adanya kondisi, potensi, dan juga kendala yang dihadapi oleh masyarakat Desa Argomulyo Kecamatan Cangkringan Kabupaten Sleman perlu adanya pembinaan dan pelatihan untuk dapat mengoptimalkan pemanfaatan dan diversifikasi olahan pangan lokal setempat dengan memanfaatkan penggunaan teknologi tepat guna melalui pemberdayaan masyarakat di Desa Argomulyo, diharapkan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan menuju kemandirian lokal.

B. METODE PELAKSANAAN

PPM ini mengambil sasaran ibu-ibu PKK di Kelurahan Argomulyo sebanyak 35 orang. Waktu

yang tersedia, jaringan pasar yang dapat diakses dari hasil produksi masyarakat. Usaha-usaha ekonomi yang dikembangkan diharapkan dapat menjadi peluang usaha yang dapat dikembangkan lebih besar pasca bencana.

Pengembangan rintisan usaha pengolahan makanan dapat memanfaatkan bahan lokal setempat dan pemilihan teknologi tepat guna yang dapat membantu pelaksanaan produksi untuk mendapatkan hasil yang lebih baik. Jagung, singkong, kacang, pisang, dan ubi jalar serta umbi-umbian lain dapat diolah menjadi berbagai makanan ringan yang mempunyai masa simpan yang lebih

lokal dalam pengolahan makanan sehingga menjadi berbagai produk makanan ringan yang layak jual. Berbagai metode juga digunakan untuk menyelesaikan permasalahan tersebut sebagai berikut.

1. Penyelenggaraan pelatihan teori untuk meningkatkan pengetahuan para peserta dengan materi :
 - a. Diversifikasi olahan makanan ringan dari bahan pangan lokal
 - b. Pengetahuan bahan
 - c. Pengemasan dan pelabelan
 - d. Perhitungan harga jual dan BEP
 - e. Sanitasi higiene dalam usaha penerapan CPPB

Metode pembelajaran dalam pelatihan teori ini menggunakan metode ceramah dan demonstrasi. Metode ceramah dipilih untuk menyampaikan teori dan konsep-konsep substansi yang sangat prinsip dan penting, yang harus dikuasai oleh peserta pelatihan. Substansi tersebut berupa materi pokok, yaitu berkaitan dengan pengetahuan tentang bahan, perhitungan harga jual dan CPPB. Metode demonstrasi sangat penting keberadaannya dalam kegiatan pelatihan ini karena dalam pelatihan suatu proses kerja akan lebih mudah diikuti oleh peserta pelatihan manakala keterampilan yang akan ditransformasikan bisa dieksplisitkan secara konkrit melalui demonstrasi. Materi yang menggunakan pendekatan metode demonstrasi pada pelatihan teori adalah penggunaan mesin peniris minyak dan cara pengemasan.

2. Penyelenggaraan pelatihan praktek pengolahan pangan lokal menjadi aneka makanan ringan. Praktek dilakukan mulai dari cara mempersiapkan berbagai bahan pangan lokal sebagai bahan makanan dan pengolahannya menjadi: tepung *cassava*, tepung pisang, tepung jagung, onde-onde pecah *cassava*, *cheese stick cassava*, *widaran cassava*, *ceping pisang madu*, *ceping pisang coklat*, kacang *disco*, kacang *atom*, *peyek kacang*, *tortila jagung*, dan *snack ubi jalar*.

Metode pembelajaran yang digunakan untuk kelancaran pelatihan adalah demonstrasi dan metode latihan. Metode demonstrasi diberikan agar peserta melihat prosedur praktek dengan baik dan kemudian dapat mengikuti melalui latihan. Metode latihan atau praktek ini diberikan kepada para peserta pelatihan dengan harapan peserta pelatihan akan mempunyai pengalaman langsung dengan melakukan sendiri atau mempraktekan materi pelatihan tentang prosedur atau langkah kerja dalam pengolahan pangan lokal.

3. Penyelenggaraan displai aneka makanan ringan dari bahan pangan lokal untuk memotivasi pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan makanan bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan adalah latihan (praktek) oleh peserta dan pengamatan ketika penilaian.

Langkah-langkah kegiatan PPM tentang perintisan usaha makanan ringan berbahan dasar pangan lokal ini terdiri dari beberapa tahapan, yaitu seperti berikut.

1. Tahap Pelatihan Teori

Tahap ini dilakukan melalui penyelenggaraan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif mengenai :

- a. diversifikasi olahan makanan ringan dari bahan pangan lokal;
- b. pengetahuan bahan;
- c. pengemasan dan pelabelan;
- d. perhitungan harga jual dan bep;
- e. sanitasi higiene dalam usaha penerapan CPPB.

2. Tahap Pelatihan Praktek

Tahap ini dilakukan melalui penyelenggaraan pelatihan keterampilan mengolah pangan lokal yang menitik beratkan pada kemampuan mengolah singkong, jagung, pisang, kacang, dan ubi jalar menjadi berbagai produk makanan ringan. Materi pelatihan yang diberikan seperti berikut.

- a. Praktek diversifikasi pengolahan ubi jalar menjadi: tepung cassava, tepung pisang, tepung jagung, onde-onde pecah *cassava*, *cheese stick cassava*, widaran *cassava*, ceriping pisang madu, ceriping pisang coklat, kacang disco, kacang atom, peyek kacang, tortila jagung, dan *snack* ubi jalar.
- b. Penggunaan mesin peniris minyak.

- c. Pengemasan dan pelabelan aneka olahan ubi jalar.
- d. Perhitungan harga jual dan BEP.

3. Tahap Evaluasi dan Motivasi

Tahap evaluasi dan motivasi bertujuan mengetahui apakah peserta telah menguasai materi yang diberikan dan membangkitkan keinginan untuk mengolah berbagai pangan lokal menjadi berbagai produk makanan ringan yang layak jual. Tahap ini dilakukan dengan cara "displai aneka makanan ringan berbahan pangan lokal". Kegiatan ini dilakukan pada acara penutupan kegiatan yaitu setelah pelatihan teori dan praktek dengan harapan telah memahami cara mengembangkan olahan pangan lokal. Pada kegiatan ini, diharapkan diperoleh kreativitas peserta serta ditemukan berbagai resep baru dan berbagai produk makanan ringan berbahan baku pangan lokal. Prosedur yang dilakukan seperti berikut.

- a. Membagi peserta pelatihan atau ibu-ibu peserta sejumlah 35 orang dalam 5 kelompok (tim) sehingga perkelompok terdiri dari 7 orang.
- b. Setiap kelompok ditugaskan untuk membuat 1 produk yang telah diajarkan dan 1 produk kreasi bebas untuk membuat atau menciptakan makanan ringan dari bahan pangan lokal dan diolah dirumah.
- c. Kepada setiap kelompok (tim) diberi bantuan biaya Rp 25.000 dan bantuan biaya tersebut sekaligus

sebagai batas maksimal biaya belanja.

- d. Hasil olahan makanan ringan tersebut dibawa dan ditata di hari pertemuan terakhir untuk dievaluasi

4. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan selama proses pelatihan berlangsung, baik pada saat penyajian materi teori maupun pada saat praktek. Evaluasi pada tahap teori dilakukan dengan model tanya jawab dengan peserta pelatihan.

5. Hasil

Kriteria keberhasilan pelatihan dilihat dari dua segi, yaitu segi teori (pengetahuan) dan segi keterampilan. Dari segi teori, kriteria keberhasilannya adalah peserta pelatihan mampu menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan minimal 80%. Kriteria keberhasilan dari aspek keterampilan, yakni peserta mampu mempraktekkan berbagai materi yang telah diberikan minimal dengan bahan yang telah disediakan oleh pelatih dalam program pelatihan ini. Selain itu, juga diketahui seberapa besar manfaat yang diperoleh peserta terhadap pelatihan yang telah diberikan. Hal tersebut dapat diketahui dengan menggunakan instrumen yang telah disiapkan oleh pelatih.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) UNY yang dalam

melaksanakan semua gerak dan langkahnya didukung oleh berbagai sumber daya dari berbagai Fakultas dan Jurusan sesuai dengan program pelatihan yang ditawarkan. Pelatihan keterampilan bidang boga ini berhasil jika semua pihak yang terkait mendukung dan mau bekerjasama dengan baik. Program kegiatan PPM Unggulan tentang Perintisan Usaha Aneka Makanan Ringan Berbahan Dasar Pangan Lokal Sebagai Bentuk *Recovery* Pasca Erupsi Merapi Di Desa Argomulyo ini sejak awal disusun berdasarkan hasil survei di lokasi dan musyawarah bersama antara tim dengan pihak kelurahan.

1. Materi Pelatihan

Pelatihan keterampilan mengolah perintisan usaha aneka makanan ringan ini telah berhasil dilaksanakan dengan baik selama 3 kali tatap muka berupa penyelenggaraan pelatihan secara singkat. Pelatihan dimulai dari teori, praktek dan diakhiri dengan displai sebagai bentuk motivasi kepada peserta. Materi pelatihan telah disusun sesuai kebutuhan dan berdasarkan survei pada ibu-ibu PKK Desa Argomulyo yang masih mempunyai pengetahuan yang minim akan olahan makanan ringan berbahan dasar pangan lokal yang layak jual. Survei juga melihat kemudahan dalam memperoleh bahan serta kemudahan dalam mempersiapkannya. Pemilihan materi juga menyesuaikan dengan kemampuan ibu-ibu peserta serta lama proses pengolahan dan jenis makanan. Materi

yang diberikan terdiri dari dua bagian, yaitu teori dan praktek. Materi ini kemudian disusun menjadi sebuah modul yang akan memudahkan peserta dalam mempelajarinya.

Materi pelatihan diberikan pada tahap teori dan tahap praktek. Tahap teori untuk meningkatkan pengetahuan yang menitikberatkan pada kemampuan kognitif. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah dan tanya jawab serta didukung oleh metode demonstrasi. Materi yang diberikan adalah (a) diversifikasi olahan pangan lokal, (b) pengetahuan tentang bahan, (c) pengemasan dan pelabelan, (d) perhitungan harga jual dan bep, dan (e) sanitasi hygiene sebagai usaha cara produksi pangan yang baik. Materi teori diberikan selama 90 menit.

Materi praktek diberikan pada tahap pelatihan praktek. Tahap ini dilakukan melalui penyelenggaraan pelatihan keterampilan mengolah pangan lokal yang menitikberatkan pada kemampuan mengolah pangan lokal menjadi makanan ringan, yaitu: onde-onde pecah *cassava*, *cheese stick cassava*, widaran *cassava*, ceriping pisang madu, ceriping pisang coklat, kacang disco, kacang atom, peyek kacang, tortila jagung, dan *snack* ubi jalar. Materi ini diberikan selama 360 menit dengan cara membagi peserta dalam 5 kelompok. Pemberian materi diawali dengan penjelasan dan demonstrasi cara pembuatan produk, kemudian kepada peserta dipersilahkan untuk melakukan sendiri cara membuat

produk mulai dari persiapan sampai produk jadi dan siap dikonsumsi. Hasil produk yang sudah jadi kemudian dievaluasi bersama-sama sehingga peserta menjadi tahu kekurangan dan kelebihan produk yang sudah dibuat. Dengan demikian mereka juga memperoleh pengetahuan tentang karakteristik masing-masing produk. Setelah produk jadi dilanjutkan dengan pengemasan dan pelabelan serta perhitungan harga jual sehingga peserta mengetahui dan mampu menghitung harga jual produk yang dibuat.

2. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan perintisan usaha makanan ringan berbahan dasar pangan lokal pada ibu-ibu di Kelurahan Argomulyo telah dilaksanakan pada tanggal 23-24 Juli, dan 30 Juli 2011. Waktu pelatihan dilakukan berdasarkan kesepakatan dengan pihak kelurahan dan peserta pelatihan yang dilakukan 2 minggu sebelum pelaksanaan.

Jalannya kegiatan PPM dimulai dari sejak penandatanganan kontrak bulan April 2011. Kegiatan pelatihan efektif dilaksanakan pada bulan Juli 2011 dengan jadwal seperti tersebut di atas. Peserta pelatihan terdiri dari 35 orang ibu PKK yang memiliki motivasi kuat untuk mengembangkan aneka olahan makanan ringan berbahan pangan lokal serta memiliki kemampuan untuk mensosialisasikannya kepada warga lain. Pemilihan peserta dilakukan kerjasama dengan pihak kelurahan

dan diharapkan dapat mewakili seluruh dusun di Kelurahan Argomulyo.

3. Hasil Evaluasi Pelatihan Teori

Evaluasi pelatihan teori dilakukan untuk mengetahui pemahaman peserta akan manfaat olahan pangan lokal, jenis-jenis olahan pangan lokal maupun potensinya se-

bagai bahan makanan layak jual. Evaluasi dilakukan dengan memberikan beberapa pertanyaan kepada peserta pelatihan setelah materi teori diberikan. Dari segi teori, kriteria keberhasilannya adalah peserta pelatihan mampu menjawab dengan benar pertanyaan yang diberikan minimal 80%. Hasil secara lengkap dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Evaluasi terhadap Pengetahuan Peserta Pelatihan

Kriteria	Nilai	
	N	%
Rendah (< 60)	0	0
Sedang (60 – 80)	9	26
Tinggi (> 80)	26	74
Total	35	100

4. Hasil Evaluasi Pelatihan Praktek

Evaluasi pelatihan praktek dilakukan untuk mengetahui kemampuan peserta dalam mengolah pangan lokal menjadi aneka produk makanan ringan. Evaluasi dilakukan pada saat proses atau praktek membuat onde-onde pecah cassava, cheese stick cassava, widaran cassava, ceriping pisang madu, ceriping pisang

coklat, kacang disco, kacang atom, peyek kacang, tortila jagung, dan snack ubi jalar Peserta diamati dengan lembar pengamatan yang terdiri dari 3 kriteria, yaitu: persiapan, proses pengolahan dan hasil. Evaluasi praktek juga dilihat dengan dukungan ketika display di akhir pertemuan. Hasil secara lengkap dapat dilihat pada Tabel 2 berikut.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Praktek Peserta Pelatihan

Nilai	Persiapan	Proses Pengolahan		Hasil
Rendah (< 60)	-	-	-	-
Sedang (60 – 80)	40%	20%		40%
Tinggi (> 80)	60%	80%		60%
Total	100%	100%		100%

5. Evaluasi Sikap (Respon) Peserta Pelatihan

Evaluasi sikap peserta terhadap kegiatan pelatihan peman-

faatan dan diversifikasi olahan makanan ringan untuk peningkatan harga jual pangan lokal dapat dilihat pada Tabel 3 berikut.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Sikap terhadap Kegiatan

Kriteria	N	%
Kurang bermanfaat	-	-
Bermanfaat	10	29
Sangat bermanfaat	25	71
Total	35	100

6. Display Aneka Olahan Makanan Ringan Berbahan Dasar Pangan Lokal

Display ini diadakan sebagai bentuk tahap evaluasi dan motivasi kepada peserta bahwa pangan lokal dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan aneka produk makanan ringan. Display ini juga bertujuan untuk menumbuhkan kreativitas dalam memanfaatkan pangan lokal dalam makanan sehingga akan diperoleh berbagai aneka olahan. Diharapkan setelah mencoba berbagai olahan pangan lokal pada saat pelatihan praktek dan telah mengetahui bahwa produk tersebut layak jual pada saat pelatihan teori, maka peserta dapat menciptakan aneka olahan dan kemudian mau memanfaatkannya dalam rintisan usaha olahan makanan ringan berbahan dasar pangan lokal.

Display ini dilakukan pada hari terakhir pelatihan, yaitu pada acara penutupan kegiatan. Display diadakan setelah pelatihan teori dan praktek dengan harapan telah me-

mahami cara mengembangkan olahan pangan lokal. Produk hasil makanan ringan berbahan dasar pangan lokal yang telah dibuat kemudian dievaluasi secara bersama-sama baik dari sisi rasa, warna, tekstur, aroma, kemasan maupun penyajiannya.

7. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan PPM

Hasil pelaksanaan kegiatan PPM menunjukkan bahwa ibu-ibu peserta pelatihan memiliki pengetahuan, sikap dan keterampilan yang baik dalam memahami potensi dan pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan makanan bergizi dan layak jual. Hasil ini ditunjukkan dari tes pengetahuan dan lembar pengamatan praktek. Hasil tersebut juga menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan telah memberikan manfaat dalam meningkatkan pemahaman untuk memanfaatkan ubi jalar menjadi produk makanan yang layak jual. Berdasarkan hasil evaluasi respon atau sikap diketahui bahwa

menurut peserta adanya pelatihan ini sangat berguna dan bermanfaat.

Pelatihan ini dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan indikator keberhasilan yang ditetapkan, yaitu pelatihan dinyatakan berhasil apabila 80% peserta mengikuti pelatihan sampai selesai dan dibuktikan dari presensi kehadiran, dan 80% peserta memiliki nilai cukup dalam tes pengetahuan serta keterampilan sehingga dinyatakan kreatif dan dapat mengolah pangan lokal menjadi aneka produk makanan pada saat display. Hasil penilaian kehadiran menunjukkan hasil 99% peserta datang untuk mengikuti pelatihan sampai selesai. Pada evaluasi praktek (keterampilan) sudah terlihat lebih dari 70% telah memiliki kemampuan baik dalam persiapan, proses dan penyajian. Sementara dari sikap atau respon terhadap kegiatan pelatihan ini, 71% menyatakan sangat bermanfaat dan 29% menyatakan bermanfaat.

Output yang diharapkan dalam kegiatan pelatihan perintisan usaha makanan ringan berbahan dasar pangan lokal adalah peserta memiliki kompetensi kognitif, afektif dan psikomotor dalam memanfaatkan pangan lokal menjadi berbagai olahan makanan yang layak jual. Selain itu, peserta juga diharapkan memiliki motivasi untuk mensosialisasikan manfaat pangan lokal dan pengolahan pangan lokal menjadi aneka makanan ringan kepada warga yang lainnya pada berbagai kegiatan. *Outcome* sebagai kelanjut-

annya diharapkan agar kegiatan pemanfaatan pangan lokal sebagai bahan makanan yang mempunyai nilai jual dan jangka panjangnya dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga melalui rintisan usaha makanan ringan berbahan dasar pangan lokal.

Kegiatan pelatihan perintisan usaha makanan ringan dengan bahan pangan lokal ini dapat berhasil karena penyelesaian permasalahan dilakukan dengan baik. Penyelesaian permasalahan kegiatan membutuhkan dukungan kerjasama dari berbagai pihak. Adapun pihak yang terlibat dalam mendukung penyelesaian masalah sehingga kegiatan berhasil seperti berikut.

a. Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Universitas Negeri Yogyakarta dengan daya dukung sebagai berikut.

- 1) Memiliki ruang penataran/pelatihan teori.
- 2) Memiliki laboratorium dan peralatan pengolahan makanan.
- 3) Memiliki dosen yang profesional dengan spesialisasi pengolahan makanan.
- 4) Memiliki dosen yang profesional dan berpengalaman dalam pelaksanaan kegiatan penataran dan pelatihan.
- 5) Memiliki teknisi yang profesional dan berpengalaman.
- 6) Memiliki mahasiswa yang mempunyai motivasi belajar dan pengabdian yang tinggi.

- b. Pihak Kelurahan Argomulyo, sebagai pihak yang telah memberikan bantuan tempat dan dorongan dalam pelaksanaan kegiatan dan kelangsungan kegiatan.
- c. Ibu-ibu masyarakat Argomulyo yang mempunyai kemauan kuat untuk mendapatkan pelatihan dan pembinaan untuk memajukan desa, terutama dalam hal pemanfaatan pangan lokal menjadi makanan ringan yang bermanfaat dan layak jual sehingga mampu mendukung perekonomian keluarga.
- d. Tersedianya bahan baku pangan lokal untuk materi utama yang cukup mudah diperoleh disekitar tempat pelatihan.
- e. Dibuatnya modul sebagai pegangan sehingga memudahkan peserta untuk mempelajari sendiri setelah sampai di rumah yang membantu dalam pembelajaran.

Sementara faktor penghambat hampir dirasakan tidak ditemui sebagai kendala karena kerjasama dapat dijalin dengan baik. Namun demikian, kekurangan dalam pelaksanaan hanyalah waktu yang menurut peserta sangat singkat.

D. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Peserta telah mengetahui dan mampu mempraktekkan pengembangan produk olahan makanan ringan dari bahan pangan lokal sehingga dapat diterima oleh masyarakat secara luas.

- a. Peserta mampu mempraktekkan penggunaan kemasan yang cocok

digunakan agar lebih menarik konsumen.

- b. Peserta pelatihan mengetahui cara produksi yang baik pada produksi olahan makanan ringan dari pangan lokal.
- c. Peserta mampu mempraktekkan penggunaan mesin peniris minyak untuk olahan makanan ringan berbahan dasar pangan lokal
- d. Peserta telah mengetahui dan menerapkan cara perhitungan harga jual dan titik impas produksi olahan makanan ringan berbahan dasar pangan lokal.
- e. Peserta telah mampu melakukan perintisan usaha aneka produk makanan ringan berbahan dasar pangan lokal secara berkelompok.

2. Saran

- a. Perlu adanya pendampingan dari pihak terkait seperti kelurahan sehingga sosialisasinya semakin luas sehingga *output* dan *outcome*-nya dapat tercapai.
- b. Perlu pengembangan lebih lanjut agar diperoleh olahan produk makanan ringan berbahan pangan lokal yang lebih banyak lagi.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Bimas Ketahanan Pangan. 2004. *Model Pemberdayaan Masyarakat untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan*. Departemen Pertanian. Jakarta

Fitriiningrum, Candra. 2004. *Pengembangan Produk Tepung Ubi Jalar Kuning Untuk Jajanan Anak Sekolah Dasar*. Tugas

- Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY.
- Hanan, Hadi Haudi. 2005. *Substitusi Ubi Jalar Kuning Pada Produk Yeast sebagai Sumber β -Karoten*. Tugas Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY
- Ibnusantosa, Gatot. 2002. *Strategi Pengembangan Agroindustri Pangan*. Makalah dalam Pangan dan Gizi di Era Desentralisasi : Masalah dan Strategi Pemecahannya. DPP Pergizi Pangan Indonesia.
- Kusmawati, Ika Erni dan Rahmawati, Fitri. 2005. *Aneka Olahan Kudapan dari Tepung Ubi Jalar*. Tugas Akhir D3. Jurusan PKK FT UNY
- Marliyati, S.A., Sulaeman, Ahmad, dan Anwar, Faizal. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi. Bogor.
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. PAU. IPB. Bogor
- Rahmawati, Fitri. 2005. *Pelatihan Aneka Olahan Ubi-Umbian untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Petani Guyup Rukun di Desa Argodadi Kecamatan Sedayu Kabupaten Bantul*. Laporan Pengabdian Masyarakat. UNY
- Sukamto, I.M. 1997. *Etika Komunikasi*. Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah. Jakarta.
- Suryana, Achmad. 2002. *Pembangunan Ketahanan Pangan dalam Kerangka Desentralisasi*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Winarno, F.G. dkk. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. PKMT. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Wirosuhardjo, Kartono. 1995. *Pengembangan Sikap Pengusaha Makanan Tradisional melalui Pendidikan Manajemen*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional.

PEMBINAAN KREATIVITAS RELIEF WAS SEBAGAI MEDIA PEMBELAJARAN

**Oleh: Trie Hartiti Retnowati dan Suwarna
FBS Universitas Negeri Yogyakarta**

Abstract

The purpose of this public service is to produce "was" relief as a learning media in the Kindergarten and the simulation of the way to used it in the Kindergarten B grade. The target is all of the Kindergarten teachers in Tempel, Sleman, and DIY district. The other purpose is to increase the art apresiation of the Kindergarten teachers concerning of the "was" relief as a learning media. The activities was due to on 26, 27, 28 July, 2011 in Ngestirini Kindergarten, Kadisono, Tempel, Sleman, DIY.

The method of this public service is to applied human approach, speech, discuss and assessment method.

The results of this service are: (1) The realization of "was' relief has 33 amount, sized 60 cm x 40 cm, this sized has been qualified as the learning media in the Kindergarten, which aesthetic, educative, and the authority technique, (2) The simulation to four teacher in Ngestirini Kindergarten for B2 and B3 grade have been done.

A. PENDAHULUAN

1. Analisis Situasi

Kecamatan Tempel Kabupaten Sleman termasuk daerah pasca bencana gunung Merapi pada tahun 2010 yang lalu. Namun, semangat untuk maju tidak tergoyahkan. Keberadaan Kecamatan Tempel apabila diamati dari segi pendidikan anak usia dini, sangat eksis karena terdapat 29 TK, semuanya swasta dengan guru sejumlah 129 orang. Guru negeri di bawah Kementerian Pendidikan Nasional sejumlah 54, dan 4 guru di bawah Kementerian Agama, sedangkan 71 guru masih berstatus guru yayasan (swasta). Kualifikasi

guru-guru TK tersebut adalah sarjana pendidikan sejumlah 35 orang, telah mendapat sertifikasi sejumlah 18 orang; sedang kuliah S1 secara mandiri sejumlah 84 orang.

Hal ini menunjukkan betapa besar semangat untuk memajukan pendidikan di TK. Para guru TK ini sangat berperan di dalam usaha untuk menyiapkan anak-anak sebagai generasi penerus bangsa Indonesia agar maju, cerdas, terampil, dan taqwa. Di TK, memang telah tersedia berbagai media pembelajaran yang berujud dua dan tiga demensional. Media pembelajaran di TK sangat diperlukan sebagai wahana penyam-