

**LAPORAN PPM REGULER
TAHUN ANGGARAN 2015**

JUDUL KEGIATAN

**Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Makanan
Berdasarkan Keunggulan Lokal di Desa Bejiharjo, Gunung Kidul**



KETUA PELAKSANA:

Widyaningsih, M. Si. / 19520528 198601 20 01

ANGGOTA PELAKSANA:

Fitta Ummaya Santi, M.Pd. / 198703282014042002

Trisanti, M.Pd. /198907082014042001

**FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2015**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT REGULER**

1. Judul Kegiatan: Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Makanan Berbasis Keunggulan Lokal di Desa Bejiharjo, Gunung Kidul.
2. Ketua Pelaksana
 - a. Nama dan Gelar Akademik :Widyaningsih, M. Si
 - b. Jabatan : Lektor
 - c. NIP : 19520528 198601 20 01
 - d. Jurusan : Pendidikan Luar Sekolah
 - e. Alamat Surat : Karangmalang, Yogyakarta
 - f. Pangkat/Golongan : Penata/III/C
 - g. Bidang Keahlian : Sosioantropologi Pendidikan
 - h. Telp./Hp. : (0274) 560428/08164274211

3. Anggota Tim Pelaksana

No	Nama	NIP	Bidang Keahlian
1	Fitta Ummaya Santi	198703282014042002	PLS
2	Trisanti	198907082014042001	PLS

4. Mahasiswa yang terlibat

No	Nama	NIM	Prodi
1	Sutrisno	13102241041	PLS
2	Reza Nur Winharjati	13102241061	PLS
3	Tri Astuti	13102241059	PLS

5. Bidang keilmuan : Pendidikan/Pemberdayaan Masyarakat
6. Lokasi Penelitian : Desa Bejiharjo, Karangmojo, Gunungkidul, DIY
7. Waktu Penelitian : April-Oktober 2015
8. Dana yang diusulkan : 7.500.000,00 (Tujuh Juta Lima Ratus Ribu Rupiah)

Mengetahui,
Ketua Jurusan PLS

Yogyakarta, 27 Oktober 2015
Ketua Pelaksana

Dr. Sujarwo, M. Pd
NIP. 19691030 200312 1 001

Widyaningsih, M. Si
NIP. 19520528 198601 20 01

Mengetahui,
Dekan FIP UNY

Dr. Haryanto, M. Pd
NIP. 19600902 198702 1 002

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan segala karunia-Nya, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan lancar.

Hasil kegiatan pelatihan ini sangat penting untuk digunakan sebagai masukan bagi para praktisi pendidikan dan para pengambil kebijakan dalam rangka mengembangkan olahan makanan lokal yang berkualitas untuk mendukung ketahanan pangan bagi masyarakat Bejiharjo.

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini, kepada yang terhormat:

1. Dekan Fakultas Ilmu Pendidikan UNY, yang telah memberikan persetujuan sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terselenggara.
2. Para reviewer dan dosen di lingkungan UNY yang telah memberikan berbagai masukan dalam penyempurnaan kegiatan pengabdian ini.
3. Ketua PKK Mawar Desa Bejiharjo, Karangmojo, Kab. Gunung Kidul yang telah bekerja sama dengan baik dalam pelaksanaan pengabdian ini.
4. Fasilitator, warga belajar, dan tokoh masyarakat yang telah berpartisipasi pada kegiatan pengabdian ini.
5. Semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu, yang telah terlibat menyukseskan penyelenggaraan penelitian ini.

Semoga dengan kegiatan pengabdian ini, pembaca dan para pemberdaya masyarakat lebih terpacu untuk melakukan pengembangan terkait dengan peningkatan kualitas sumber daya manusia yang bergerak dalam bidang olahan makanan. Semoga kegiatan ini juga memberikan manfaat bagi para pembaca.

Yogyakarta, 27 Oktober 2015

Tim Peneliti

DAFTAR ISI

Halaman Judul

Halaman Pengesaha

Kata Pengantar

Daftar Isi

Daftar Tabel

Daftar Gambar

Daftar Lampiran

Daftar Abstrak

Bab 1 Pendahuluan

- A. Analisis Situasi
- B. Landasan Teori
- C. Identifikasi dan Rumusan Masalah
- D. Tujuan Kegiatan
- E. Manfaat Kegiatan

Bab II Metode Kegiatan

- A. Khalayak Sasaran
- B. Metode Kegiatan
- C. Langkah-langkah Kegiatan

Bab III Pelaksanaan Kegiatan PPM

- A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan
- B. Pembahasan
- C. Faktor Pendukung dan Penghambat

Bab IV Penutup

Kesimpulan dan Saran

Daftar Pustaka

Daftar Tabel

Tabel 1 Batas Administratif

Daftar Gambar

Gambar1. Komponen Industri Kuliner

**Pemberdayaan Perempuan Melalui Diversifikasi Produk Makanan
Berkualitas Lokal di Desa Bejiharjo, Gunung Kidul**

Oleh

Widyaningsih, Fitta Ummaya Santi, Trisanti
Jurusan PLS FIP UNY

ABSTRAK

Kegiatan pengolahan bahan makanan lokal bagi perempuan di Bejiharjo merupakan salah satu kegiatan untuk membangun kesadaran masyarakat mengenai diversifikasi produk makanan yang bernilai jual tinggi. Tujuan kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan tentang olahan makanan lokal secara bervariasi. Hal ini disebabkan melimpahnya hasil pangan lokal yang masih diolah secara sederhana sehingga tidak memiliki nilai jual yang tinggi. Kegiatan ini dilakukan dengan pendekatan pembelajaran orang dewasa kepada 20 orang perempuan yang ada di dukuh Karangmojo, Bejiharjo, Gunung Kidul. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa kegiatan pengolahan makanan lokal mampu meningkatkan pengetahuan, pengalaman belajar yang bermakna, dan motivasi warga belajar untuk memproduksi makanan lokal. Dengan demikian pembinaan kelompok sasaran perlu dilakukan secara berkelanjutan dan melibatkan pihak-pihak terkait.

Kata kunci : makanan lokal, diversifikasi, pengalaman belajar

BAB I PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Bejiharjo adalah desa di kecamatan Karangmojo, Gunung Kidul, Daerah Istimewa Yogyakarta, Indonesia. Terletak di sebelah timur kota Yogyakarta dengan jarak 45 Km. Bejiharjo terdiri dari 20 dusun meliputi Grogol I, Grogol II, Grogol III, Grogol IV, Grogol V, Grogol VI, Gunungsari, Kulwo, Banyubening I, Banyubening II, Ngringin, Karanglor, Karangmojo, Bulu, Gelaran I, Gelaran II, Sokoliman I, Sokoliman II, Gunungbang, Seropan.

Desa Bejiharjo merupakan desa yang memiliki luas wilayah 1.825.482 Ha dengan rincian luas wilayah tanah sawah 1.825,4825 Ha, tanah pekarangan 759,0425 Ha, tanah tegal 951,5000 Ha, tanah lain-lain 65,4255 Ha.

Desa Bejiharjo secara administratif mempunyai batas wilayah sebagai berikut:

Tabel 1 Batas Administratif

No	Batas Wilayah	Desa
1	Utara	Kecamatan Nglipar
2	Barat	Kecamatan Wonosari
3	Timur	Desa Ngawis dan Wiladeg
4	Selatan	Desa Bendungan dan Desa Wiladeg

Sumber: Pemdes Bejiharjo

Kondisi fisik wilayah secara geografis memiliki ketinggian tanah 100 – 250 dpl, curah hujan yang tinggi yaitu 180 mm/tahun, dan suhu rata-rata 28 derajat celcius. Terdapat sedikitnya 12 gua yang berpotensi sebagai wisata, sungai, telaga, serta areal perikanan dan persawahan. Wisata alam yang dimiliki Desa ini mencakup: a) Obyek wisata Goa Pindul, yang panjang totalnya 300 m dan lebar rata-ratanya 5-6 m, kedalaman air antara 4-7 m, tinggi permukaan air ke langit-langit gua sekitar 4,5 m, waktu tempuh sekitar 20-40 menit; b) Kali Oyo sebagai sungai ini nampak sangat indah karena tebing-tebing batu yang unik dan merupakan eksokars; c) Goa Sie Oyot yang memiliki hamparan (ribuan) stalagtit yang masih aktif dan stamite yang sudah menyatu dengan stalagtit; d) Mata Air Suroh merupakan sungai bawah tanah yang muncul ke permukaan dan membentuk kolam dan menjadi media untuk terapi ikan

secara alami; e) Jembatan Alam Kedung Buntung merupakan jembatan batu alam yang terbentuk secara alami.

Jumlah penduduk tahun 2010 sebanyak 14.588 jiwa dengan rincian penduduk laki-laki sebanyak 7.257 jiwa dan perempuan sebanyak 7.331 jiwa. Sedangkan jumlah Kepala Keluarga (KK) miskin yaitu laki-laki 1.627 KK, dan Perempuan 120 KK. Masyarakat desa Bejiharjo masih berpendidikan SD/ sederajat sebanyak 3.590 orang. Pendidikan tertinggi dari masyarakat Desa Bejiharjo adalah Perguruan Tinggi sebanyak 258 orang, disusul SMA/SMK/ Sederajat sebanyak 2.045 orang, SMP/ Sederajat sebanyak 2.357 orang, dan SD/ Sederajat sebanyak 3.590 orang.

Pekerjaan masyarakat Bejiharjo mayoritas sebagai petani sebanyak 4.480 orang, sehingga dapat dikatakan tingkat perekonomian masyarakat masih tergolong rendah. Sementara mata pencaharian lainnya meliputi PNS 174 orang, Pensiunan PNS 121 orang, TNI/POLRI 26 orang, Pedagang 754 orang, Tukang 371 orang, Buruh swasta 1.714 orang, Peternak 399 orang dan lainnya sebanyak 2.054 orang. Kondisi di atas dikarenakan tingkat pendidikan yang rendah yang dimiliki warga masyarakat sehingga akses untuk mendapatkan pekerjaan yang lebih baik juga terbatas.

Kondisi sosial desa Bejiharjo sangat menjunjung nilai-nilai gotong royong. Berbagai kebudayaan yang ada diantaranya: seni musik, seni suara, seni tari/pertunjukan, seni drama/teater, adat tradisi, seni kriya dan dekorasi serta cagar budaya. Sebagian besar merupakan petani, namun banyak pula yang menjadi pengrajin, PNS, maupun berwiraswasta. Mayoritas pekerjaannya petani dan buruh sehingga secara kondisi perekonomiannya mayoritas tergolong ekonomi menengah ke bawah. Latar belakang pendidikan masyarakat desa Bejiharjo kebanyakan hanya lulusan SD/ sederajat, walaupun ada juga beberapa orang yang melanjutkan pendidikannya sampai ke pendidikan tinggi.

Kondisi ekonomi desa Bejiharjo menggambarkan bahwa banyak terdapat hasil perkebunan dan pertanian seperti singkong, jagung, kacang tanah, dll., yang bisa dimanfaatkan masyarakat untuk pemenuhan kebutuhan sehari-hari. Meskipun desa Bejiharjo merupakan desa yang memiliki hasil perkebunan yang cukup baik, akan tetapi cara pengolahan hasil panen belum inovatif, masih sebatas olahan tradisional atau dijual mentah. Padahal dengan pengolahan makanan yang diversifikasi (beragam) dapat

meningkatkan nilai jual sebuah produk. Selain itu penemuan-penemuan olahan makanan baru bisa menggantikan makanan pokok seperti beras. Sebagai contoh, singkong yang diolah menjadi tepung atau makanan bentuk lainnya bisa menggantikan beras sebagai makanan pokok. Begitu juga dengan jagung dan juga jenis makanan lainnya.

Makanan lokal saat ini tengah menjadi rujukan makanan sebagai sajian makanan dalam rapat-rapat lembaga. Hal di atas adalah himbauan dan kebijakan pemerintah tentang pengonsumsi makanan lokal dalam acara rapat atau kegiatan di lembaga pemerintahan. Dengan himbauan pemerintah tersebut maka permintaan pasar tentang makanan lokal akan semakin meningkat pula. Selain itu, mengingat desa Bejiharjo sebagai desa wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan, maka olahan makanan lokal yang bervariasi akan menjadi rujukan kuliner wisatawan. Pengunjung yang berasal dari luar daerah biasanya lebih tertarik untuk mencicipi makanan olahan produk lokal. Maka dari itu, masyarakat di sana perlu dibekali keterampilan dalam mengolah berbagai macam makanan lokal.

Bertolak dari kondisi di atas Desa Bejiharjo memiliki banyak sumber daya manusia (SDM) yang belum teroptimalkan seperti ibu-ibu rumah tangga. Mereka bekerja sebagai ibu rumah tangga yang belum memiliki penghasilan tetap. Pekerjaan sampingan sebagai buruh hanya kadang-kadang saja, karena tergantung dari musim tanam. Oleh karena itu perlu dilakukan upaya yang dapat membantu warga masyarakat khususnya kaum perempuan agar memiliki keterampilan untuk membantu perekonomian keluarga, sehingga kegiatan ini harapannya dapat membantu ibu-ibu untuk memiliki pekerjaan agar memiliki penghasilan tetap. Kegiatan ini harapannya dapat menghasilkan usaha bersama di desa Bejiharjo dan meningkatkan perekonomian masyarakat.

B. Landasan Teori

1. Desa Wisata Bejiharjo

Dewa Bejo atau desa wisata Bejiharjo merupakan salah satu desa wisata di Kabupaten Gunungkidul yang terletak di kecamatan Karangmojo tidak jauh dari ibu kota kabupaten Gunungkidul atau wonosari. Potensi wisata yang beragam membuat

desa ini sering menjadi tujuan wisata baik dari dalam negeri maupun luar negeri. Desa wisata memberikan tujuan wisata yang sangat kompleks yakni berupa sisi budaya, sisi alam, sejarah dan edukasi. Desa wisata ini memiliki potensi lokal yang dapat memberikan dampak positif bagi masyarakatnya, baik dari segi alam yang indah, maupun hasil pertanian yang melimpah. Mathieson & Wall (1982) menyatakan bahwa keberadaan wisata alam dapat memberikan dampak ekonomi, sosial, dan ekologis (Fennell, 2002:8). Dalam aspek ekonomi, keberadaan wisata mampu menstimulasi dan memunculkan pertumbuhan di sektor ekonomi lain misal pembangkit tenaga, listrik, perumahan, dll. (Singh & David, 2006).

Dampak keberadaan desa wisata adalah munculnya perekonomian baru, khususnya dalam menyediakan jasa makanan. Wisatawan asing seringkali memilih untuk mencoba makanan baru yang tidak ada didaerahnya. Hal ini mendorong masyarakat untuk berkreasi menghasilkan menu olahan yang enak, menarik dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Pengelolaan jasa kuliner yang baik akan menghasilkan makanan yang berkualitas baik dari segi rasa, penampilan, nilai makanan, keamanan, dan suhu makanan (Moh. LigaSuryadana, 2009).



Gambar1. Komponen Industri Kuliner (Sumber: Moh.LigaSuryadana, 2009)

Gambar 1 di atas menunjukkan sangat pentingnya layanan yang baik untuk menyajikan makanan inovatif dan diminati para pengunjung.

Singkong merupakan hasil pertanian lokal yang memiliki kandungan nilai gizi yang tinggi. Singkong menyediakan Energi sebesar 160 Kcal, jumlah Karbohidrat

38.06 g, Protein 1,36 g 2,5, Total Lemak 0.28 g, Kolesterol 0 mg, dan Serat 1,8 g. Berikut kandungan gizi per 100g singkong mentah menurut USDA: Vitamin: Kandungan vitamin tertinggi ubi kayu adalah Folat (vitamin B9) 27 mg, Vitamin C 20,6 mg, dan Vitamin K 1,9 mg. Selebihnya adalah Niacin 0.854 mg, Pyridoxine 0.088 mg, Riboflavin 0.048 mg, Thiamin 0,087 mg, Vitamin A 13 IU <, dan Vitamin E 0,19 mg. Mineral: Sodium 14 mg, Kalium 271 mg, Kalsium 16 mg 1,6, Zat Besi 0,27 mg, Magnesium 21 mg, Mangan 0,383 mg, Fosfor 27 mg, dan Zinc 0.34 mg. (<http://www.carakhasiatmanfaat.com>).

Kandungan nilai gizi singkong yang tinggi, menggugah kita untuk dapat berkreasi mengolah singkong menjadi makanan yang memiliki nilai jual yang tinggi. Banyak aneka makanan yang dapat diolah dari bahan singkong seperti: kroket singkong, kolak singkong, bola-bola singkong dan masih banyak lainnya.

2. Pemberdayaan Perempuan Desa Wisata

C. Identifikasi dan Perumusan Masalah

Berdasarkan analisis situasi di atas, maka dapat diidentifikasi dan dirumuskan beberapa masalah sebagai berikut:

- 1) Hasil pertanian lokal seperti singkong, kacang, kedelai di desa Bejiharjo belum diolah secara maksimal, masih dijual mentah sehingga nilai jual lebih murah.
- 2) Belum adanya KUBE (kelompok usaha bersama) yang mampu mengangkat perekonomian masyarakat setempat.
- 3) Desa Bejiharjo sebagai desa wisata belum memiliki kekhasan dalam menyajikan jajanan/snack sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung.
- 4) Masih banyak ibu-ibu/perempuan yang belum memiliki pekerjaan dan penghasilan tetap.

D. Tujuan Kegiatan

- 1) Memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah singkong dalam bentuk kreativitas singkong sehingga dapat meningkatkan nilai jual.

- 2) Membentuk kelompok usaha bersama (KUBE) dalam rangka meningkatkan perekonomian masyarakat.
- 3) Menyajikan aneka jajanan/snack sebagai oleh-oleh bagi wisatawan yang berkunjung ke desa Bejiharjo.
- 4) Memberdayakan perempuan dalam sektor ekonomi.

E. Manfaat Kegiatan

Dengan adanya program ini, telah memberikan manfaat sebagai berikut:

- 1) Meningkatkan pengetahuan (*knowledge*) kelompok sasaran dalam mengolah keunguan lokal hasil pertanian menjadi makanan yang memiliki nilai jual tinggi.
- 2) Menumbuhkan perekonomian masyarakat melalui kegiatan kelompok usaha bersama (KUBE).

BAB II METODE KEGIATAN

A. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran dari kegiatan ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang belum memiliki kesibukan dan belum berpenghasilan, sehingga dengan adanya program pelatihan ini mampu mengisi waktu luang, meningkatkan keterampilan serta membantu perekonomian keluarga. Jumlah sasaran berjumlah 20 orang (dapat dilihat pada lampiran 1).

B. Metode Kegiatan

Kegiatan pelatihan yang dilakukan ini menggunakan metode pembelajaran berorientasi pengalaman dan/atau masalah, serta menekankan kepada pembelajaran orang dewasa. Adapun metode kegiatan yang akan dilakukan ini mencakup:

- 1) Metode Ceramah digunakan pada saat sesi penyampaian materi, dimana narasumber memberikan materi kepada peserta pelatihan sebelum dilaksanakannya praktek.
- 2) Metode Tanya jawab digunakan untuk merefleksi materi yang telah disampaikan oleh narasumber.
- 3) Metode Praktek. Kegiatan praktek ini bertujuan untuk mempraktekkan materi yang sudah disampaikan oleh narasumber, sehingga ilmu yang diperoleh dapat diaplikasikan dalam kehidupan nyata. Karena pada intinya pelatihan ini adalah praktek secara langsung bagaimana mengolah hasil pertanian menjadi produk jadi yang harapannya dapat memiliki nilai jual lebih tinggi dari sebelumnya.

C. Langkah – Langkah Kegiatan

Langkah-langkah kegiatan pelatihan dalam kegiatan Pengabdian ini mencakup:

- 1) Persiapan
Kegiatan PPM diawali dengan mempersiapkan hal-hal teknis yang mendukung pelaksanaan kegiatan seperti seminar proposal, penentuan kelompok sasaran, mempelajari karakteristik masyarakat, perijinan, dll.
- 2) Melakukan koordinasi dengan kelompok sasaran

Koordinasi dilakukan dengan kelompok sasaran yaitu tim kegiatan bertemu langsung dengan kelompok PKK Mawar dan Ibu dukuh di desa Bejiharjo untuk memperoleh kesepakatan bersama terkait pelaksanaan pelatihan. Sebelumnya tim kegiatan menjelaskan mengenai tujuan kegiatan dan mekanisme kegiatan, serta kesediaan kelompok sasaran mengikuti kegiatan. Dalam koordinasi didapatkan hasil tentang kesepakatan waktu dan tempat kegiatan untuk pelatihan. Kelompok sasaran merespon positif dengan rencana kegiatan pelatihan.

3) Melakukan kegiatan pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal ini dilakukan dalam 4 tahapan kegiatan yaitu:

a. Pentingnya kelompok belajar dalam masyarakat

Warga belajar yang mengikuti kegiatan pelatihan ini sebelumnya sudah memiliki kelompok-kelompok belajar. Akan tetapi, banyak diantara mereka yang tidak memanfaatkan kelompok belajarnya untuk melakukan kegiatan belajar. Oleh sebab itu, dalam kegiatan pelatihan ini kelompok belajar lebih ditekankan untuk bisa menjadi wahana belajar yang menyenangkan dan saling menginspirasi. Melalui kegiatan pengolahan bahan pangan lokal, tim pengabdian memberikan motivasi kepada kelompok untuk terus berinovasi dengan bekal yang sudah diterima sebelumnya. Kelompok yang terbentuk sebanyak 4 kelompok dengan masing-masing kelompok terdiri dari 5 orang. Setiap kelompok diharapkan memiliki kefokusannya dalam pengolahan bahan pangan lokal.

b. Identifikasi kebutuhan belajar berdasar hasil pangan lokal

Dalam melakukan identifikasi kebutuhan warga belajar, tim pengabdian menggunakan metode curah pendapat. Kegiatan ini dilakukan secara langsung yaitu tim pengabdian menemui semua warga belajar untuk melakukan komunikasi efektif. Proses identifikasi kebutuhan dilakukan dengan tahapan:

1) Menyampaikan tujuan kegiatan, 2) penyampaian ide atau gagasan dari kelompok, 3) penentuan kesepakatan bersama. Proses penyampaian tujuan dilakukan oleh tim pengabdian kepada anggota kelompok yang telah ditetapkan. Adapun tujuan pertemuan tersebut adalah untuk menemukan kebutuhan belajar

yang nantinya akan difasilitasi oleh tim pengabdian. Diharapkan kebutuhan belajar benar-benar berasal dari keinginan anggota kelompok, sehingga anggota kelompok memiliki pemahaman yang baik tentang pelatihan pengolahan bahan pangan.

Tahapan selanjutnya adalah penyampaian gagasan atau ide. Tim pengabdian memandu kegiatan penyampaian tujuan dan memberikan kesempatan kepada semua anggota kelompok untuk menyampaikan kebutuhan belajar. Kelompok sasaran sangat antusias dalam menyampaikan pendapatnya. Hampir semua kelompok belajar menyampaikan ide atau gagasan agar kegiatan pelatihan ini memberikan manfaat bagi mereka. Sebagian lagi menyampaikan kekurangannya ketika membuat olahan singkong tetapi tidak sesuai dengan yang diharapkan, sehingga mereka menginginkan cara-cara atau resep yang benar. Selama ini kelompok belajar sudah biasa mengolah berbagai bahan pangan lokal seperti singkong, kacang tanah, dll. Akan tetapi, olahan yang selama ini dibuat hanya sederhana dan hanya sebagai kebutuhan keluarga sehari-hari.

Dari berbagai pendapat yang muncul maka munculah kesepakatan untuk membuat aneka olahan dari singkong yaitu singkong crispy keju karamel, sentilang singkong pisang aroma, lumpia singkong pedas. Adapun olahan berbahan dasar kacang tanah adalah kacang telur dan kacang telur balado. Variasi nama makanan tersebut bertujuan untuk menambah nilai jual di pasaran. Hal ini dikarenakan desa Bejiharjo merupakan desa wisata, sehingga banyak wisatawan yang berkunjung dan harapannya olahan-olahan bahan pangan lokal tersebut dapat menjadi makanan oleh-oleh.

c. Pembelajaran praktik pengolahan bahan pangan lokal

Setelah terjadi kesepakatan terkait kegiatan pelatihan yang akan dilakukan kelompok sasaran mengikuti pembelajaran praktik dari tim pengabdian. Kegiatan pelatihan yang pertama dilakukan pada tanggal 15 Juni 2015, yaitu membuat makanan dari singkong. Semua warga belajar hadir dengan antusias yang tinggi. Kegiatan praktik diawali dengan berdoa dan sambutan dari narasumber. Selanjutnya tim pengabdian membagikan *hand out* tentang resep menu yang telah

disepakati sebelumnya. Kemudian narasumber menjelaskan terkait bahan-bahan yang digunakan untuk membuat aneka makanan. Kelompok sasaran menyimak dengan penuh antusias.

Tim pengabdian bersama kelompok sasaran menyiapkan berbagai peralatan untuk memasak dan narasumber menjelaskan tentang tata cara pengolahan makanan. Dalam kegiatan ini kelompok sasaran juga langsung terlibat praktik sehingga mereka langsung bisa memahami dan mengerti terkait bahan-bahan makanan yang selama ini belum dikenal. Pada pertemuan pertama ini kegiatan pelatihan yang dilakukan adalah membuat singkong crispy keju karamel, sentiling singkong pisang aroma, lumpia singkong pedas.

Kegiatan pelatihan yang kedua yaitu membuat makanan dari kacang tanah. Dari kesepakatan dengan kelompok sasaran olahan makanan yang disepakati adalah membuat kacang telur dan kacang telur balado. Bagi kelompok sasaran pelatihan membuat kacang telur balado adalah hal yang baru. Mereka sangat antusias untuk bisa mempraktekkan secara langsung. Kegiatan diawali dengan berdoa, bina suasana dan pembagian *hand out* oleh tim pengabdian. Kemudian dilanjutkan penjelasan bahan-bahan dan cara membuatnya.

Kelompok sasaran terlibat secara langsung dalam kegiatan ini. Mereka mempraktekkan membuat makanan dari kacang setelah mendapat penjelasan dari tim pengabdian. Kegiatan seperti ini mempermudah kelompok sasaran dalam belajar sesuatu yang baru. Setelah selesai kegiatan praktik dilanjutkan dengan pelatihan cara pengemasan yang baik untuk menarik konsumen. Tim pengabdian memberikan modal berupa mika makanan untuk mengemas makanan beserta label makanan kepada setiap kelompok. Harapannya setelah kegiatan ini selesai kelompok sasaran langsung bisa mempraktekkan sendiri dalam kelompok dan menjajakan hasil olahan tersebut ke warung-warung yang ada di Bejiharjo. Hal ini dikarenakan desa Bejiharjo merupakan desa wisata yang banyak pengunjungnya baik dari lokal maupun dari luar daerah. Dengan demikian sajian-sajian makanan lokal harapannya dapat menjadi konsumsi para wisatawan selain untuk konsumsi sendiri.

d. Evaluasi

Pada pertemuan terakhir diberikan evaluasi dan pemberian peralatan masak berupa mixer. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan menggunakan pendekatan terhadap individu. Akhir dari kegiatan praktek membuat olahan makanan lokal adalah penjelasan lebih lanjut dari tim pengabdian tentang menu makanan yang dipelajari. Setiap kelompok sasaran diharapkan mampu mengembangkan kreasinya dari pelatihan yang sudah dilakukan. Sasaran kelompok mempunyai keinginan yang besar untuk terus melakukan kegiatan praktek. Bagi mereka kegiatan praktek ini sangat memberikan pengalaman baru dan sangat menyenangkan. Mereka mengharapkan akan adanya kegiatan praktek lanjutan dengan bahan makanan yang lain. Dalam hal ini tim pengabdian memberikan modal berupa peralatan masak kepada setiap kelompok berupa mixer untuk membantu membuat berbagai olahan makanan. Modal dalam bentuk barang diharapkan dapat menambah motivasi kelompok sasaran dalam berkreasi membuat olahan makanan.

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PPM

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PPM ini telah dilaksanakan selama empat pertemuan. Adapun waktu pelaksanaan kegiatan PPM yaitu:

Pertemuan	Hari/tanggal	Kegiatan
1	Kamis, 4 Juni 2015	Identifikasi kebutuhan kelompok belajar Kesepakatan waktu pelaksanaan PPM
2	Senin, 15 Juni 2015	<ul style="list-style-type: none">• Membuat olahan: Sentiling Singkong Pisang Aroma, Singkong Crispy Keju Karamel, Lumpia singkong pedas.
3	Sabtu, 20 Juni 2015	<ul style="list-style-type: none">• Membuat olahan: Kacang telur manis, kacang telur balado, Cookies.• Pengetahuan: cara penghitungan penjualan dan tata cara pengemasan dan pelabelan.
4	Jumat, 10 Juli 2015	Evaluasi dan penyerahan bantuan peralatan

Hasil pelaksanaan kegiatan diwujudkan dalam bentuk terselenggaranya kegiatan pelatihan olahan makanan lokal. Hasil kegiatan yang dilakukan pada keempat kelompok sasaran menunjukkan adanya perubahan perilaku. Perubahan perilaku yang terjadi yaitu:

- a. Para kelompok sasaran menyadari akan pentingnya kelompok sasaran dalam rangka meningkatkan kegiatan usahanya terkait olahan pangan lokal.
- b. Para anggota kelompok sasaran memperoleh pengetahuan baru berupa keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi berbagai olahan makanan yang menarik dan bergizi.
- c. Para anggota kelompok sasaran termotivasi untuk mengembangkan usaha makanan lokal, dengan memfokuskan pada satu kelompok sasaran satu menu olahan makanan.
- d. Adanya keinginan dari kelompok sasaran untuk mendapatkan pelatihan lebih lanjut lagi guna meningkatkan keterampilan kelompok sasaran dalam pengolahan bahan

pangan lokal. Hal ini terlihat dari tingginya motivasi mereka ketika menghadiri kegiatan olahan makanan dari kentang yang diselenggarakan oleh LPPM UNY.

B. Pembahasan

Kegiatan Pendidikan non formal melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal bagi kelompok sasaran perempuan harus mampu mengubah perilaku kelompok sasaran. Perubahan perilaku tersebut meliputi kebiasaan hidup bersih dalam mengolah makanan, kemampuan menerapkan nilai-nilai positif dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan, memahami pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan bahan makanan lokal. Bertolak dari hal di atas sebagai penyelenggara kegiatan pendidikan non formal perlu memperhatikan beberapa hal sebagai berikut:

Pertama, kondisi warga sasaran yang beragam perlu dipahami secara obyektif. Tingkat pendidikan, status sosial, status ekonomi dan karakteristik setiap anggota kelompok berbeda-beda. Oleh karena itu perlu dengan adanya identifikasi kebutuhan kelompok sasaran. Dengan metode brainstorming maka pendapat- pendapat dari setiap anggota dapat dituangkan dalam sebuah kelompok. Dari keberagaman pendapat tersebut, sehingga terwujud kesepakatan bersama. Dalam hal ini pendidik non formal bertugas sebagai fasilitator. Sikap atau karakter anggota sasaran berbeda-beda sehingga perlu pendekatan secara tepat. Mereka memiliki tingkat kepercayaan yang tinggi terhadap sesama anggota masyarakat. Hal ini terlihat ketika tim pengabdian menyerahkan seperangkat alat masak dan waktu itu ketua kelompok tersebut tidak hadir, sehingga salah satu dari anggota kelompok harus menemui ketua kelompoknya.

Kedua, memperhatikan pengalaman warga belajar sebagai dasar untuk mengembangkan kegiatan keterampilan. Meskipun kemampuan keterampilan masih tradisional, akan tetapi pengalaman mereka mengolah bahan pangan lokal sudah sering dilakukan. Kelemahan mereka adalah belum bisa mengkreasikan olahan makanan menjadi lebih menarik dan bergizi. Selain itu olahan makanan yang biasa diolah mereka belum terjamin higienitasnya, karena mereka kurang memperhatikan tingkat kebersihan. Pengalaman belajar yang dimiliki oleh warga sasaran harus dijadikan sebagai dasar pengetahuan mereka, sehingga penyelenggara program hanya menambahi kreasi baru atau memperhalus proses pengolahan makanan lokal.

Ketiga, motivasi kelompok sasaran perlu dipertahankan dan dikembangkan. Kegiatan pembelajaran kepada anggota kelompok perlu menekankan bahwa setiap anggota kelompok memiliki motivasi instrinsik untuk mengikuti pembelajaran. Dengan motivasi instrinsik yang kuat maka setiap anggota kelompok akan mengikuti kegiatan pembelajaran dengan sungguh-sungguh dan memiliki keingintahuan yang besar terhadap materi yang diberikan. Oleh karena itu pelatihan pengolahan bahan pangan lokal harus diawali dengan penguatan motivasi instrinsik untuk mencapai keberhasilan.

Keempat, sumber belajar yang mendukung. Kelompok sasaran akan memiliki kepercayaan kepada sumber belajar yang dapat memberikan perubahan secara positif dan nyata. Sumber belajar bagi mereka bisa berupa nara sumber pelatihan, resep-resep olahan makanan, dan dari tim pengabdian sendiri yang mampu memberikan atau berbagai pengalaman. Dengan adanya sumber belajar yang mendukung akan meningkatkan motivasi dan keingintahuan warga belajar untuk terus berkreasi dengan bahan pangan lokal. Hal ini dikarenakan ketidaktahuan mereka akan terjawab saat kegiatan berlangsung.

Kelima, sarana-prasarana yang memadai. Kegiatan pelatihan akan berjalan dengan lancar dan sesuai dengan tujuan apabila ada sarana-prasarana yang memadai. Keterbatasan sarana prasarana akan menghambat kegiatan pembelajaran, khususnya ketika praktik pengolahan bahan pangan lokal. Keterbatasan tersebut dapat mengakibatkan hasil olahan tidak sesuai dengan resep yang ada. Oleh karena itu tim pengabdian dalam kegiatan pelatihan ini memberikan peralatan masak sehingga bisa digunakan untuk mempermudah dalam proses pembuatan makanan. Harapannya kelompok yang sudah terbentuk tersebut dapat melanjutkan usahanya dengan modal yang sudah diberikan oleh tim pengabdian.

C. Faktor Pendukung

Faktor pendukung kegiatan pelatihan pengolahan makanan lokal mencakup:

1. Kerja sama yang baik dengan Pemerintah Desa Bejiharjo, Kecamatan Karangmojo.
2. Motivasi yang tinggi dari kelompok sasaran dalam mengikuti kegiatan
3. Tempat pembelajaran yang disediakan oleh salah seorang kelompok sasaran

4. Tersedianya bahan baku lokal (hasil pertanian: singkong, kacang) sebagai bahan utama dalam pelatihan.

D. Faktor Penghambat

Faktor penghambat yang ditemukan adalah:

1. Warga belajar masih kesulitan dalam memasarkan hasil olahan, dikarenakan belum ada unit usaha.
2. Kurangnya peralatan masak dalam proses praktik pembuatan olahan makanan sehingga tidak semua warga belajar tidak mendapatkan pengalaman belajar secara keseluruhan.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Dari hasil kegiatan pelatihan yang telah kami laksanakan, pelatihan dapat berjalan lancar sesuai rencana serta didukung penuh oleh kelompok sasaran. Antusias kelompok sasaran sangat tinggi, baik dalam kehadiran maupun pada saat proses pelatihan. Telah terbentuk 4 kelompok usaha yang terdiri masing-masing kelompok beranggotakan 5 orang. Hasil dari kegiatan tersebut dapat memberikan sumbangan positif bagi masyarakat, terutama kelompok sasaran akan pengetahuan baru tentang diversifikasi makanan, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Kelompok sasaran menjadi kreatif dalam mengolah hasil pertanian lokal.

B. Saran-saran

Beberapa saran terkait dengan penyelenggaraan PPM adalah:

1. Perlu dukungan anggota kelompok agar memiliki semangat yang tinggi dalam meneruskan kegiatan tersebut.
2. Kelompok sasaran perlu melakukan mitra kepada pengelola wisata gua pindul agar mampu memproduksi jasa kuliner secara berkelanjutan dan mandiri.
3. Lembaga pendidikan perlu senantiasa melakukan pendampingan, pemantauan dan penguatan kelompok sasaran secara berkala.

DOKUMENTASI KEGIATAN



Gambar 1. Penentuan Kebutuhan Belajar Praktek



Gambar 2. Penyampaian Materi Praktek



Gambar 3. Bahan Praktek



Gambar 4. Kegiatan praktek



Gambar 4. Hasil Praktek



Gambar 5. Cup/tempat untuk hasil pelatihan



Gambar 6. Foto bersama seluruh warga belajar bersama tim PPM