

**LAPORAN PENELITIAN  
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT**

**STRATEGI PEMBERDAYAAN PEREMPUAN  
MELALUI PELATIHAN KETERAMPILAN WIRAUSAHA  
ANEKA OLAHAN SALAK DI DESA UMBULMARTANI  
KECAMATAN NGEMPLAK KABUPATEN SLEMAN**



Oleh :

**Rizqie Auliana, M.Kes  
Fitri Rahmawati, MP**

**Dibiayai oleh Dana DIPA UNY Tahun Anggaran 2009  
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Penelitian  
Sub Kontrak/Internal No: 01/H34.21/PM/2009 Tanggal 1 Juni 2009  
Universitas Negeri Yogyakarta, Departemen Pendidikan Nasional**

**LEMBAGA PENELITIAN  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2009**



**DR. DWI RAHDIYANTA  
NIP. 19620215 196601 1 002**

**LEMBAR PENGESAHAN  
LAPORAN PENELITIAN  
PEMBERDAYAAN MASYARAKAT**

1. Judul Penelitian : Strategi Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Keterampilan Wirausaha Aneka Olahan Salak di Desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman.
2. Bidang Penelitian : Pemberdayaan Masyarakat
3. Lokasi Penelitian : Desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak Sleman
4. Waktu Penelitian : 8 Bulan
5. Ketua Tim Peneliti  
Nama : Rizqie Auliana. M.Kes  
Jabatan : Lektor  
Jurusan : Pendidikan Teknik Boga dan Busana  
Fakultas : Teknik
6. Alamat : Kampus Karangmalang Yogyakarta  
No. Telp/Fax : 0274 – 565583/ 0274 – 565583  
E-mail :
7. Jumlah Dana yang Diusulkan : Rp. 8.000.000,-

Yogyakarta, 31 Oktober 2009

Mengetahui  
Dekan Fakultas Teknik UNY



*(Wardan Suyanto, Ed.D)*  
NIP. 19540810 197803 1 001

Ketua Tim Peneliti

(Rizqie Auliana, M.Kes)  
NIP. 19670805 199303 2 001

Mengetahui  
Ketua Lembaga Penelitian UNY



*(Prof. Sukardi, PhD)*  
NIP. 19530519 197811 1 001

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Sleman merupakan salah satu kabupaten di Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY) terletak di wilayah utara dan berada pada lereng Gunung Merapi, mempunyai kawasan yang potensial untuk pengembangan pembangunan berbasis pada agribisnis. Kabupaten Sleman berada pada ketinggian 105 m hingga 500 m di atas permukaan laut, dengan iklim agak basah sehingga memungkinkan pengembangan komoditas dan diversifikasi pertanian tanaman pangan dan hortikultura berbasis agribisnis.

Daya dukung letak geografis yang cukup strategis, membawa dampak cukup positif terhadap pengembangan berbagai jenis tanaman unggulan. Kabupaten Sleman memiliki daerah andalan dengan produk unggulan yang telah dikenal baik secara nasional maupun internasional yaitu tanaman salak, yang pusat produksinya berada di Kecamatan Tempel, Turi, Pakem dan Cangkringan. Berdasarkan Surat Keputusan Bupati Sleman no. 110/SK.KDH/A/2004, Kecamatan Turi telah ditetapkan sebagai pusat pengembangan Agropolitan Kabupaten Sleman. Penetapan pusat pengembangan kawasan Agropolitan tersebut dilakukan dengan mempertimbangkan adanya ketersediaan sarana dan prasarana penunjang (infra struktur). Penetapan sebagai pusat pengembangan Agropolitan dapat memacu desa lain untuk ikut mengembangkan potensi desanya sehingga bisa ikut mendukung perkembangan kabupaten Sleman dalam menuju kawasan Agropolitan yang dapat diandalkan di Propinsi DIY. Pengembangan kawasan Agropolitan sendiri merupakan salah satu upaya mempercepat pembangunan perdesaan dan pertanian (Anonim: 2004).

Arah dan strategi pengembangan agribisnis dalam konsep Agropolitan ini perlu memperhatikan berbagai aspek, baik aspek sosial, budaya, ekonomi, politik maupun komoditas. Pada saat ini kawasan pengembangan Agropolitan Kabupaten Sleman menetapkan salak pondoh sebagai komoditas unggulan, karena salak pondoh sudah merupakan *trade mark* Kabupaten Sleman. Seiring

dengan pengembangan komoditas unggulan, perlu diupayakan pula cara menangani masalah-masalah baru dan perencanaan yang matang setelah proses produksi berhasil dilaksanakan. Untuk itu ditetapkan dalam *master plan* Agropolitan 2004-2009 bahwa sasaran program pengembangan Agropolitan Kabupaten Sleman adalah kegiatan penanganan pasca panen (Anonim: 2004).

Ada beberapa hal yang direkomendasikan dalam program *master plan* Agropolitan Kabupaten Sleman, diantaranya berkaitan dengan penanganan pasca panen dan diversifikasi produk. Upaya diversifikasi yang berjalan selama ini masih cenderung kepada diversifikasi secara horizontal, yaitu: produk pertanian dijual dalam keadaan segar. Penanganan komoditas pertanian dalam hal ini sudah dilakukan dengan cara yang sederhana melalui *grading* atau *sortasi* dan pengemasan. Diversifikasi vertikal dengan pengolahan produk yang menempatkan komoditas pertanian termasuk salak pondoh sebagai bahan baku atau material yang dapat diolah lebih lanjut masih sangat terbatas.

Diversifikasi vertikal yang sudah dilakukan dalam industri pengolahan salak yang dijumpai di Turi adalah kripik salak dengan metode *vacum frying*, wajik salak dan suwar-suwir. Petani yang mengolah produk tersebut juga belum banyak bahkan untuk wajik dan suwar-suwir yang aktif hanya 1 orang padahal permintaan pasar cukup banyak. Upaya pengolahan salak dalam diversifikasi vertical diharapkan dapat mengatasi salah satu problem pada saat panen raya sehingga harga pasar jatuh (*market glut*). Hal ini dapat mengakibatkan nilai ekonomis dan nilai gizinya juga turun karena salak pondoh mudah mengalami kerusakan (*perishable*). Untuk mengatasi hal tersebut, diperlukan berbagai upaya untuk memperpanjang masa simpan dengan mengolah menjadi produk yang lebih awet sehingga nilai ekonominya meningkat .

Selama ini masyarakat hanya tahu bahwa sentra produksi salak ada di wilayah Kecamatan Turi saja termasuk Tempel, Pakem dan Cangkringan. Tidak banyak masyarakat yang tahu bahwa sentra produksi salak juga terdapat di Kecamatan Ngemplak sebagai salah satu kecamatan dari 17 kecamatan di Kabupaten Sleman yang bisa dikembangkan menjadi kawasan Agropolitan. Di Kecamatan Ngemplak terutama di Desa Umbulmartani tepatnya Dusun Meces dan Cilikan terdapat banyak petani yang membudidayakan salak (petani salak)

dengan jumlah produksi yang tidak sedikit sehingga saat panen raya banyak buah salak yang tidak habis terjual dan harganya merosot sehingga merugikan petani. Bahkan bagi petani desa sini berkebun salak dianggap lebih menguntungkan dibandingkan berkebun palawija dan padi karena tanaman salak tidak banyak diganggu hama. Musuh utama petani salak hanya ular dan ulat kaki seribu. Melihat kondisi tersebut maka terlihat jika Dusun Meces Umbulmartani memiliki potensi sebagai kawasan agro dengan pengembangan budidaya salak dan olahan salak sebagai produk unggulan.

Selama ini berbagai pembinaan dan pelatihan pengolahan salak lebih banyak difokuskan di berbagai Desa Kecamatan Turi pada petani dan perempuan petani salak yang dianggap sebagai kawasan produksi salak. Hasil hasil survey yang dilakukan menunjukkan bahwa petani salak Desa Umbulmartani belum pernah memperoleh pembinaan pengolahan salak bahkan belum banyak petani dan perempuan tani yang tahu jika buah salak dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan salak yang nilai ekonominya lebih tinggi. Padahal selama ini dari berbagai pengalaman salak dapat diolah menjadi kripik, wajik, suwar-suwir, dodol, minuman, sirup, dan selai. Sebagai produk hortikultura yang biasanya dipanen dalam kondisi segar, salak merupakan pangan yang mudah mengalami kerusakan (*perishable*) baik secara mekanis, fisik, fisiologis, maupun mikrobiologis. Akibatnya salak tidak bisa disimpan dalam waktu yang panjang sebagai buah segar. Untuk mengatasi hal tersebut pengolahan salak menjadi produk olahan memiliki umur simpan panjang dan awet sekaligus memiliki nilai jual dan harga lebih tinggi dibandingkan buah segarnya sehingga pada akhirnya akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat.

Jika Kecamatan Turi berdekatan dengan Jalan Magelang sebagai jalur utama menuju Jawa Tengah ke arah barat, maka Kecamatan Ngemplak lebih dekat menuju Jawa Tengah ke arah timur. Bahkan dilihat dari lokasi maka posisi Desa Umbulmartani Ngemplak lebih dekat menuju arah Kota Yogyakarta, serta terletak berdampingan dengan Jalan Kaliurang yang merupakan jalur utama menuju kawasan wisata Kaliurang kebanggaan Propinsi DIY. Dijalan tersebut juga berderet perguruan tinggi swasta yang kebanyakan mahasiswanya adalah pendatang dari luar Pulau Jawa sehingga peluang pasarnya cukup signifikan

karena mereka dapat dimanfaatkan sebagai media promosi dalam pemasaran produk olahan salak yang dapat dikembangkan desa ini. Bahkan hasil limbah salak yang berupa kulit dan biji juga dapat dimanfaatkan sebagai cinderamata kerajinan yang dapat diusulkan untuk kegiatan tahun berikutnya.

Melihat fenomena tersebut, maka peluang diversifikasi vertikal untuk pengembangan aneka olahan salak mempunyai prospek yang cukup baik untuk dikembangkan di wilayah Kecamatan Ngemplak terutama Desa Umbulmartani. Desa tersebut dapat dikembangkan menjadi kawasan wisata agro yang dapat mendukung pengembangan Agropolitan Kabupaten Sleman, seperti halnya yang terjadi dengan Agro Wisata salak pondoh di dusun Gadung Turi, Kampong Sejarah di dusun Kelor Turi, dan Pratista Desa Wisata Kembangarum Turi. Pembinaan ketrampilan pengolahan salak dapat dijadikan bekal bagi perempuan petani salak untuk mengembangkan usaha mandiri berbasis potensi lokal (*local genius*) dan membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Selama ini pada masyarakat Jawa, seorang perempuan dianggap sebagai konco wingking yang hanya mengelola urusan domestic saja. Padahal jika diamati maka peran perempuan dalam keluarga sangat besar termasuk peran sebagai pelaku ekonomi. Perempuan petani yang terlihat hanya sebagai istri yang membantu suami mengelola pertanian memiliki waktu luang yang cukup dapat diberdayakan sebagai pelaku ekonomi, yaitu dengan mengajarkan ketrampilan usaha yang tidak jauh dari pertanian suami dan lingkungan sekitar yang dampaknya dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan menciptakan lapangan kerja bagi diri dan masyarakatnya. Oleh karena itu pembinaan ini merupakan bentuk pendidikan kecakapan hidup vokasi untuk membina wirausaha yang berorientasi pedesaan pada perempuan petani dalam mengelola potensi diri dan lingkungannya.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan langkah nyata untuk memberi bekal dan motivasi kepada perempuan petani salak Desa Umbulmartani agar berjiwa mandiri, mempunyai naluri wirausaha secara individu dan memiliki semangat wirausaha secara kelompok melalui program kecakapan hidup vokasi berbasis wirausaha pedesaan. Apalagi perempuan petani di tempat ini tergolong perempuan yang tekun dan memiliki motivasi untuk maju. Diharapkan

perempuan petani salak di Desa Umbulmartani mampu berperan sebagai manusia yang mandiri, kreatif dan inovatif, serta mampu bertindak sebagai pencipta lapangan kerja yang bermanfaat bagi diri dan keluarga serta masyarakat disekitarnya.

## **B. Perumusan Masalah dan Alternatif Pemecahannya**

### **Perumusan Masalah**

Penelitian ini bertolak dari temuan di lapangan bahwa perempuan di desa Umbulmartani masih belum mampu memberdayakan potensi daerahnya khususnya salak sebagai potensi lokal yang mempunyai nilai ekonomi tinggi. Berdasarkan akar permasalahan tersebut dan sesuai dengan siklus penelitian tindakan (*action research*) yang terdiri dari perancangan, tindakan, observasi dan refleksi, maka dalam penelitian ini dirumuskan beberapa masalah, yaitu:

1. Dalam **tahap perancangan tindakan**: (a) materi, alat dan strategi apa yang dapat diterapkan untuk memberdayakan masyarakat di desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman. (b) Apakah strategi model pelatihan yang diterapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan untuk memberdayakan masyarakat. (c) Apakah manfaat yang dirasakan melalui strategi yang pelatihan yang diterapkan. d) Sejauhmana hasil yang dicapai melalui implementasi strategi pemberdayaan masyarakat.
2. Dalam **tahap pelaksanaan**: (a) Bagaimana setting tindakan yang sesuai dengan kondisi lingkungan di Desa Umbulmartani (b) Bagaimana pelaksanaan implementasi strategi pelatihan pemberdayaan masyarakat.
3. Dalam **tahap observasi**: (a) Apakah peserta dapat mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik, (b) sejauhmana peserta merasakan manfaat pelatihan, (c) Apa hasil yang dicapai dari strategi pelatihan pemberdayaan masyarakat ini baik secara kualitatif maupun secara kuantitatif.
4. Dalam **tahap refleksi**: (a) Apa hambatan dan dukungan yang ditemui dalam pelaksanaan tindakan siklus pertama, ke dua, ketiga dan seterusnya?; (b) Temuan apa saja yang diperoleh setelah pelaksanaan tindakan.

## **Alternatif Pemecahan Masalah**

Alternatif tindakan yang dirancang untuk mengatasi permasalahan di atas antara lain menggunakan **strategi pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan wirausaha aneka olahan salak**. Strategi ini diawali dengan pemberian motivasi, penyuluhan, praktik, latihan melalui *peer group*, pengembangan dan penyempurnaan produk, pengemasan dan pemasaran.

## **C. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk memberdayakan perempuan melalui pelatihan keterampilan wirausaha produk salak. Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan motivasi, pengetahuan dan keterampilan para perempuan di desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman, sehingga pada saatnya dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Tujuan tersebut dicapai melalui beberapa sub kegiatan penelitian yaitu:

1. **Merancang tindakan** mulai menyusun materi, alat dan strategi pelatihan.
2. **Melaksanakan tindakan** pelatihan sesuai dengan rancangan setting tindakan yang sudah dirancang. Melaksanakan kegiatan observasi dan evaluasi hasil belajar.
3. **Mengobservasi** perilaku peserta, mengumpulkan data , mengidentifikasi hambatan dan dukungan yang ditemui dalam pelaksanaan setiap siklus.
4. **Merefleksikan tindakan** melalui prosedur analisis dan memberi umpan balik kepada peserta, dan mendiskusikan hasilnya.

## **D. Manfaat Hasil Penelitian**

Penelitian tindakan ini diharapkan dapat memberi manfaat terutama bagi beberapa pihak yang terkait, yaitu:

1. Memberikan alternatif wirausaha berorientasi pedesaan bagi perempuan petani salak untuk mengembangkan kegiatan wirausaha baru.
2. Mendapatkan informasi tingkat keberhasilan strategi pelatihan yang dilakukan terhadap pemberdayaan masyarakat.



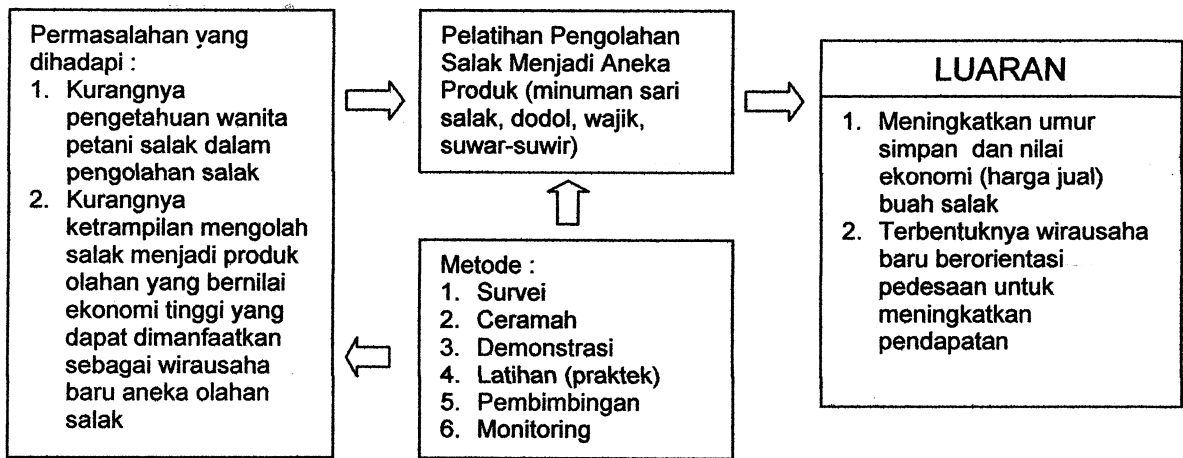
## E. Sistematika Penelitian

### Penelitian Pendahuluan



---

### Penelitian Pemberdayaan Masyarakat



## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Pemberdayaan Masyarakat**

Pemberdayaan masyarakat adalah suatu proses dimana masyarakat, khususnya mereka yang memiliki akses kepada sumberdaya pembangunan di dorong untuk semakin mandiri dalam mengembangkan perikehidupan mereka sendiri ( Ahmad Suryana, 2003)

Selain itu mereka juga dituntut mampu dan menemukan solusi sumberdaya eksternal maupun sumberdaya milik masyarakat itu sendiri. Pada prinsipnya, masyarakat mengkaji tantangan utama pembangunan mereka dan mengajukan kegiatan-kegiatan yang dirancang untuk mengatasi masalah tersebut. Kegiatan ini biasanya menjadi basis dalam penyusunan program daerah, regional dan bahkan program nasional.

Pemberdayaan masyarakat ditentukan oleh masyarakat, dimana lembaga pendukung hanya memiliki peran sebagai fasilitator, karena bila tidak maka akan terjadi ketergantungan ketergantungan pada sumberdaya eksternal. Biasanya kelompok sasarannya adalah kelompok masyarakat marginal, termasuk perempuan.

Menurut Achmad Suryana, (2003) dalam upaya pemberdayaan diperlukan langkah-langkah yang positif, yaitu dengan menciptakan iklim dan suasana penguatan yang meliputi langkah-langkah nyata yang menyangkut: (1) penyediaan berbagai masukan. (2) pembukaan akses pada berbagai peluang yang akan membuat masyarakat menjadi makin berdaya, dan (3) pembaharuan lembaga-lembaga social dan pengintegrasian ke dalam kegiatan pembangunan serta peranan masyarakat di dalamnya.

Aspek-aspek yang perlu mendapat perhatian dalam pemberdayaan masyarakat antara lain:

1. Pengembangan organisasi/ kelompok masyarakat yang berfungsi mendinamisasikan kegiatan produktif masyarakat.

2. Pengembangan jaringan strategis antar kelompok masyarakat, misalnya dalam bentuk kemitraan yang saling menguntungkan.
3. Pengembangan kemampuan kelompok masyarakat mengakses sumber-sumber luar yang mendukung upaya mereka, baik dalam informasi pasar, permodalan, teknologi dan manajemen.
4. Jaminan dan kejelasan norma atas hak-hak masyarakat dalam mengelola sumberdaya lokal.
5. Berbagai upa yang mengarah pada terpenuhinya kebutuhan hidup mereka serta pengembangan kemampuan menjamin daya dukung lingkungan bagi pembangunan masyarakat.

Sejak tahun 1960, lahir sebuah konsep pemberdayaan komunitas yang disebut *Community Development* (selanjutnya disebut CD). CD adalah sebuah proses pembangunan jejaring interaksi dalam rangka meningkatkan kapasitas dari sebuah komunitas, mendukung pembangunan berkelanjutan, dan pengembangan kualitas hidup masyarakat (*United States Departement of Agriculture, 2005*). CD tidak bertujuan untuk mencari dan menetapkan solusi, struktur penyelesaian masalah atau menghadirkan pelayanan bagi masyarakat. CD adalah bekerja bersama masyarakat sehingga mereka dapat mendefinisikan dan menangani masalah, serta terbuka untuk menyatakan kepentingan-kepentingannya sendiri dalam proses pengambilan keputusan (*Standing Conference for Community Development, 2001*).

Pengembangan otonomi daerah yang diarahkan pada partisipasi aktif dari masyarakat sangat sesuai dengan konsep yang ditawarkan oleh CD. Kesesuaian antara kebijakan pemerintah dengan konsep pemberdayaan masyarakat seperti CD ini membutuhkan pendekatan yang tepat dalam mengimplementasikannya.

Pendekatan dalam pemberdayaan masyarakat dapat dilihat dari sudut pandang Deficit based dan Strength Based. Pendekatan Deficit-based terpusat pada berbagai macam permasalahan yang ada serta cara-cara penyelesaiannya. Keberhasilannya tergantung pada adanya identifikasi dan diagnosis yang jelas terhadap masalah, penyelesaian cara pemecahan yang tepat, serta penerapan cara pemecahan tersebut. Dalam pelaksanaannya, pendekatan ini bisa

menghasilkan sesuatu yang baik, tetapi tidak tertutup kemungkinan terjadinya situasi saling menyalahkan atas masalah yang terjadi.

Di sisi lain, pendekatan *Strength Based* (Berbasis kekuatan) dengan sebuah produk metode *Appreciative Inquiry* terpusat pada potensi-potensi atau kemampuan-kemampuan yang dimiliki oleh individu atau organisasi untuk menjadikan hidup lebih baik. *Appreciative Inquiry* merupakan sebuah metode yang mentransformasikan kapasitas sistem manusia untuk perubahan yang positif dengan memfokuskan pada pengalaman positif dan masa depan yang penuh dengan harapan (Cooperrider D.L. dan Whitney, D, 2006).

Dalam sepuluh tahun terakhir, *Appreciative Inquiry* menjadi sangat populer dan dipraktekkan di berbagai wilayah dunia, seperti untuk mengubah budaya sebuah organisasi, melakukan transformasi komunitas, menciptakan pembaharuan organisasi, mengarahkan proses merger dan akuisisi dan menyelesaikan konflik. Dalam bidang sosial, *Appreciative Inquiry* digunakan untuk memberdayakan komunitas pinggiran, perubahan kota, membangun pemimpin religius, dan menciptakan perdamaian.

## **B. Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Kemandirian Lokal**

Kemandirian lokal sesungguhnya merupakan cara pandang, atau suatu konsepsi pendekatan masyarakat yang menyadari perlunya kemandirian masyarakat sebagai pilar utama membangun ketahanan pangan. Kemandirian local memandang kegiatan pembangunan bukan lagi sebagai sesuatu yang bersifat deterministik akan tetapi suatu kegiatan pemberdayaan yang memberi kompetensi masyarakat membangun tatanannya masing-masing.

Dalam rangka pemberdayaan diperlukan langkah-langkah yang positif, yaitu dengan menciptakan iklim dan suasana penguatan yang meliputi langkah-langkah nyata yang menyangkut: (1) penyediaan berbagai masukan (input). (2) pembukaan akses pada berbagai peluang yang akan membuat masyarakat menjadi makin berdaya; dan (3) pembaharuan lembaga-lembaga sosial dan pengintegrasinya kedalam kegiatan pembangunan serta peranan masyarakat didalamnya.

Pengembangan ketahanan pangan melalui pemberdayaan masyarakat adalah mengkondisikan secara bersama-sama pemerintah, swasta dan masyarakat agar pangan tersedia secara aman, bermutu, terjangkau oleh masyarakat dan masyarakat memiliki kebebasan aksesibilitas terhadap pangan tersebut. Masyarakat mampu sendiri dan bebas menentukan konsumsi, pengadaan, distribusi dan diversifikasi pangannya agar aman, bersih, dan terjangkau oleh kemampuannya.

Pemberdayaan masyarakat untuk mewujudkan ketahanan pangan dapat diupayakan melalui peningkatan kapasitas SDM agar dapat bersaing memasuki pasar tenaga kerja dan kesempatan berusaha yang dapat menciptakan dan meningkatkan pendapatan rumah tangga.

Tabel 1. Operasionalisasi Kegiatan Pemberdayaan masyarakat

No	Operasionalisasi	Keterangan
1.	Pemberdayaan sebagai partisipasi	Pemberdayaan diwujudkan dalam berbagai kegiatan yang mendorong partisipasi masyarakat dalam berbagai pelaksanaan program pembangunan maupun dalam proses pengambilan keputusan
2.	Pemberdayaan sebagai demokratisasi	Beberapa pihak melihat pemberdayaan lebih sebagai upaya pengembangan demokrasi yang berarti masyarakat harus lebih berperanan di dalam politik.
3.	Pemberdayaan sebagai pengembangan kapasitas	Masyarakat atau individu dianggap berdaya apabila terjadi peningkatan kapasitas pada dirinya.
4.	Pemberdayaan sebagai perbaikan ekonomi.	Asumsinya apabila ekonomi masyarakat berkembang, berbagai aspek yang lain akan dapat diselesaikan sendiri oleh masyarakat.
5.	Pemberdayaan sebagai pengembangan individu	Sebagian kalangan meyakini bahwa pemberdayaan harus dimulai dari pengembangan kesadaran kritis dari individu untuk mengambil sikap berdasarkan kesadarannya sendiri.

Beragamnya operasionalisasi pemberdayaan menjadikan pemberdayaan adalah suatu tindakan yang kontekstual, tergantung dari konteksnya. Apa yang dibutuhkan dalam satu konteks/lingkungan tertentu seringkali berbeda pada konteks yang berbeda. Yang menjadikan berbagai operasionalisasi tersebut satu adalah tujuan akhirnya yaitu kondisi dimana berbagai kebutuhan dan hak dasar dari individu dan komunitasnya terlindungi dan terpenuhi.

Masyarakat yang berdaya adalah masyarakat yang mampu, tahu, mengerti, paham, termotivasi, berkesempatan melihat peluang dan dapat memanfaatkan peluang itu, bersinergi mampu bekerjasama, tahu berbagai alternatif, mampu mengambil resiko, mampu mencari dan menangkap informasi yang dibutuhkan serta mampu bertindak secara optimal sesuai situasi.

### **C. Salak**

Tanaman salak (*Salacca edulis*) merupakan salah satu tanaman yang banyak dikembangkan di wilayah Kabupaten Sleman. Tanaman tersebut merupakan salah satu tanaman hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif sehingga buahnya dapat dipanen sepanjang tahun. Jenis salak yang selama ini banyak dikembangkan adalah salak lokal, salak bali, dan salak pondoh. Di antara ketiganya salak lokal memiliki harga jual yang paling rendah. Terlebih bila saat musim panen raya yang berlangsung bulan Nopember – Januari, harga salak lokal semakin menurun drastis karena kelebihan produksi dan kalah bersaing dengan salak unggul seperti salak pondoh.

Sebagai buah hortikultura, salak segar mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, sosiologis, dan mikrobiologis. Hal ini disebabkan karena salak mempunyai kadar air yang cukup tinggi, yaitu sebesar 78%, dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9% (Depkes RI, 1979). Perubahan lain yang cukup merugikan adalah terjadinya perubahan warna daging buah secara enzimatis, karena kandungan tanin. Kandungan ini memberikan rasa sepat, dan asam pada salak, serta jika terkena udara, maka akan menghasilkan perubahan warna coklat (reaksi *browning enzimatis*). Selain itu pertumbuhan jamur juga dapat terjadi bila kulit atau daging buah salak terluka sehingga daging akan berubah menjadi lunak dan berbau busuk. Hal-hal tersebut menyebabkan daya

simpan salak segar menjadi relatif singkat sekitar 7-10 hari. Masalah ini dapat diatasi melalui usaha diversifikasi buah salak menjadi produk olahan salak yang memiliki nilai jual.

Diversifikasi olahan pangan unggulan suatu daerah sudah sering dilakukan sehingga dapat menjadi oleh-oleh khas yang membanggakan, misalnya dodol durian dari Kalimantan, lempok durian dari Sumatera, kripik apel dari Malang, peuyeum dari Bandung, manisan carica dari Wonosobo, gethuk trio dari Magelang, dan lain sebagainya. Menurut Kartono Wirosuhardjo (1995), untuk mengembangkan makanan agar berhasil harus memenuhi kriteria: (1) kesesuaian makanan itu dengan selera umum orang Indonesia yang menyukai rasa gurih, asin, pedas dan manis, (2) tersedianya bahan baku makanan secara luas, (3) kemudahan dalam mengolah atau memasak, (4) daya tahan makanan, (5) nilai gizi dan kesehatan, dan (6) kemudahan dalam pemasarannya.

Diversifikasi akan berhasil jika didukung oleh teknologi pengawetan sebagai upaya penanganan pasca panen suatu bahan pangan baik dengan cara teknologi yang sederhana sampai canggih. Tujuan teknologi pengawetan adalah mengurangi kerusakan suatu bahan pangan ataupun produk pangan sehingga memiliki beberapa keuntungan seperti: memperpanjang daya simpan, mempermudah penyimpanan dan distribusi, meningkatkan nilai tambah ekonomi (profit) dan nilai tambah sosial (penyerapan tenaga kerja), memperoleh produk yang lebih menarik (kenampakan, cita rasa), mendorong tumbuhnya industri lain non pertanian yang akan mendukung industri pertanian (industri kimia, industri bahan pengemas, industri pengalengan, dan lain-lain). Salah satu penerapan teknologi pengawetan salak sebagai upaya diversifikasi adalah mengolahnya menjadi produk lain seperti jus salak, dodol salak, wajik salak dan suwar-suwir salak.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Setting Penelitian**

Penelitian pemberdayaan masyarakat ini dilakukan di Desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta yang merupakan salah satu desa penghasil salak di wilayah Sleman. Berdasarkan urutan kegiatan dalam proses pengumpulan data penelitian waktu penelitian dilakukan selama 6 bulan dimulai dari bulan April – September 2009.

Subjek penelitian adalah perempuan yang mempunyai motivasi tinggi untuk belajar dan berkeinginan berwirausaha, serta tinggal di Desa Umbulmartani, Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta. Jumlah subyek penelitian sebanyak 32 orang perempuan petani maupun bukan petani salak. Pengambilan subjek penelitian didasarkan pada keterwakilan setiap dusun yang ada di Desa Umbulmartani. Pengambilan subjek penelitian didasarkan pada keterwakilan setiap dusun yang ada di Desa Umbulmartani.

#### **B. Prosedur Penelitian**

Penelitian ini menggunakan prosedur *Action Research* dengan 6 kali siklus sesuai materi dan permasalahan yang akan diambil datanya. Tahap-tahap yang dilakukan meliputi :

##### **1. Perencanaan tindakan**

Tahap perencanaan tindakan didiskusikan bersama antara tim peneliti pendamping dari LPTK (dosen), kepala desa, tokoh masyarakat dan masyarakat sasaran.. Untuk memancing peserta mengeluarkan ide-ide kreatifnya, peneliti mengilustrasikan bentuk pelatihan yang dapat diterapkan di desa Umbulmartani Setelah peneliti mendapat masukan, kemudian membuat persiapan yang akan dilaksanakan pada siklus pertama.

##### **Contoh Persiapan Tindakan**

Peneliti merancang materi dan strategi yang akan diterapkan kepada masyarakat. Materi pertama meliputi motivasi kewirausahaan. Strategi



pembelajaran yang diterapkan berupa teknik motivasi, ceramah, permainan, dan praktik. Rencana tindakan ini meliputi penyiapan perangkat pembelajaran dan lembar observasi.

## 2. Pelaksanaan Tindakan

Tindakan dilaksanakan sebanyak lima putaran/siklus. Tindakan dilaksanakan sesuai dengan skenario pembelajaran tiap-tiap siklus. Siklus pertama berisi motivasi kewirausahaan, siklus ke dua berupa pelatihan produksi, siklus ke tiga berupa pelatihan pengemasan, siklus ke empat pengembangan dan pematapan produk, siklus ke lima pengujian kelayakan produk, dan siklus terakhir adalah pemasaran.

Personil yang terlibat dalam penelitian tindakan ini dibagi sesuai jadwal pelaksanaan yang disepakati dalam forum perancangan. Setiap siklus menampilkan tim peneliti sebagai fasilitator dan pengamat.

## 3. Observasi

Observasi dilaksanakan bersama dengan kegiatan pelaksanaan tindakan. Alat yang digunakan untuk mengobservasi terdiri dari lembar pengamatan. Objek amatan perilaku peserta yang meliputi motivasi dan partisipasi.

Pengamatan perilaku peserta dilakukan oleh anggota peneliti dan enumerator yang telah dilatih untuk menjaga agar situasi pembelajaran berjalan wajar. Cara pengamatan menggunakan *coding system to observe student participation in lesson* dan *incomplete sentence inventory*. Objek yang diamati antara lain: partisipasi peserta dan kejadian-kejadian khusus yang tidak dirancang sebelumnya selama proses pembelajaran diamati menggunakan *anecdotal record for observing instructional event*.

Selain lembar observasi, penelitian ini menggunakan beberapa instrumen pengumpul data yaitu pedoman wawancara dan soal/kuis. Wawancara dilakukan dengan beberapa peserta yang mempunyai karakteristik menonjol, tokoh masyarakat, tim penggerak masyarakat untuk melengkapi informasi yang diperlukan.

#### 4. Analisis Data, Evaluasi dan Refleksi

Data yang diperoleh dalam penelitian ini berupa data kualitatif dan kuantitatif. Data kuantitatif dianalisis secara deskriptif menggunakan tabel. Data kualitatif dianalisis menggunakan prosedur: (1) reduksi data untuk menyederhanakan data melalui penyeleksian, pengelompokan dan penyederhanaan dari data mentah menjadi sebuah informasi yang mempunyai makna; (2) Paparan data atau menampilkan data secara naratif tentang proses dan hasil tindakan supaya mudah dipahami oleh orang lain; (3) Penyimpulan dalam bentuk kalimat singkat dari intisari hasil penelitian.

Keberhasilan proses pelatihan sebagai hasil proses belajar mengajar dikelompokkan berdasarkan prosentase (%) sebagai berikut:

≥ 80%	= sangat tinggi
60-79%	= tinggi
40-59%	= sedang
20-39%	= rendah
< 20%	= sangat rendah

Sedangkan tingkat keaktifan sebagai bentuk efektivitas proses belajar mengajar dalam pelatihan dikelompokkan menjadi:

≥ 80%	= sangat baik
60-79%	= baik
40-59%	= cukup
20-39%	= kurang
< 20%	= sangat kurang

Evaluasi-refleksi dan rencana tindak lanjut menjadi satu kegiatan yang tak dapat dipisahkan. Kegiatan ini bukan kegiatan terakhir penelitian tetapi kegiatan akhir setiap putaran tindakan. Evaluasi dan refleksi dilakukan dalam forum diskusi dalam satu tim peneliti. Materi diskusi difokuskan untuk menganalisis permasalahan yang terjadi selama tindakan, mulai dari menemukan sebab-sebab permasalahan sampai ke cara mengatasinya. Sumber informasi berasal dari peserta yang menjadi sasaran tindakan, guru yang berperan melaksanakan tindakan, dan anggota peneliti lain yang mengamati kegiatan selama tindakan berlangsung.

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Kondisi Subyek Penelitian**

Desa Umbulmartani Kecamatan Ngemplak Kabupaten Sleman Yogyakarta memiliki banyak petani yang membudidayakan salak dengan jumlah produksi yang tidak sedikit, sehingga saat panen berlimpah banyak buah salak yang tidak habis terjual dan harganya merosot sehingga merugikan petani. Padahal bagi petani berkebun buah salak dianggap lebih menguntungkan dibandingkan berkebun palawija dan padi karena tanaman salak tidak banyak diganggu hama.

Selama ini berbagai pembinaan dan pelatihan pengolahan salak lebih banyak difokuskan di berbagai Desa Kecamatan Turi pada petani dan perempuan petani salak yang dianggap sebagai kawasan produksi salak, sehingga hasil survey yang dilakukan oleh tim peneliti menunjukkan bahwa perempuan petani salak Desa Umbulmartani belum pernah memperoleh pembinaan pengolahan salak bahkan belum banyak perempuan petani yang tahu jika buah salak dapat dimanfaatkan menjadi berbagai olahan salak yang nilai ekonominya lebih tinggi. Oleh karena itu penelitian ini dilaksanakan pada kaum perempuan petani dan bukan petani salak yang memiliki motivasi tinggi untuk belajar, berkeinginan untuk mengembangkan diri dan memiliki waktu luang banyak. Berdasarkan data yang diperoleh dapat digambarkan kondisi subyek penelitian menurut usia sebanyak 32 orang sebagai berikut:

Tabel 2. Gambaran Subyek Penelitian Berdasarkan Usia (n=32)

<b>Rentang Usia</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Prosentase</b>
< 30 tahun	6 orang	18,75%
30-40 tahun	17 orang	53,125%
40-50 tahun	6 orang	18,75%
> 50 tahun	3 orang	9,375%
Total		100%

Tabel 3. Gambaran Subyek Penelitian Berdasarkan Pendidikan (n=32)

Tingkat Pendidikan	Jumlah	Prosentase
SD	1 orang	3,125%
SMP	7 orang	21,875%
SMA	20 orang	62,5%
Perguruan Tinggi	4 orang	12,5%
Total		100%

Data subyek penelitian menunjukkan bahwa rata-rata subyek adalah perempuan berusia produktif dimana jumlah paling banyak berada pada kisaran usia 20-40 tahun (71,875%). Pada usia produktif ini kemampuan untuk mengembangkan kemampuan diri masih besar sehingga pemberian pelatihan ketrampilan untuk berwirausaha dapat diberikan. Sementara dari sisi pendidikan terlihat bahwa rata-rata subyek memiliki pendidikan cukup baik yaitu tamat sekolah menengah (96,875%) sehingga kemampuan baca tulis serta mencerna materi pelatihan cukup baik.

## B. Siklus Pertama: motivasi berwirausaha

### 1. Perencanaan

Siklus pertama penelitian dimulai dengan pelatihan motivasi berwirausaha dengan tujuan dapat membentuk atau merubah motivasi subyek penelitian untuk berwirausaha. Untuk mendukung terlaksananya penelitian pemberdayaan masyarakat dengan pendekatan *action research* ini maka dibuat perangkat pendukung penelitian. Perangkat pendukung terdiri dari makalah dengan judul motivasi menjadi wirausaha dan instrument pengumpul data berupa kuesioner motivasi berskala likert.

### 2. Pelaksanaan

Pelatihan motivasi sebagai bentuk pembelajaran untuk menumbuhkan motivasi berwirausaha bagi subyek penelitian dilakukan dengan pemberian materi tentang motivasi kewirausahaan. Waktu pelatihan dilaksanakan pada Hari Senen tanggal 1 Juni 2009. Untuk selanjutnya dalam kegiatan pelatihan atau siklus subyek penelitian akan disebut sebagai peserta pelatihan. Materi terdiri dari tiga sub topic bahasan, yaitu: **apa itu motivasi, prinsip-prinsip kewirausahaan**

**dan contoh-contoh bidang wirausaha** beserta pelakunya yang sudah berhasil.

Kegiatan dimulai dengan permainan untuk menghangatkan suasana dan tumbuh rasa senang, peserta diajak berdiri dan diajak menyebutkan moto atau yel-yel yang dibuat oleh tim peneliti. Bunyi moto adalah **saya datang, saya ikut, saya bisa, dan saya senang**. Proses ini berjalan sekitar 15 menit.

Setelah suasana hangat maka kegiatan pelatihan dimulai dengan sub topic 1 dan 2, pemberi materi adalah narasumber ahli dari luar tim yang menguasai metode mengajarkan motivasi. Dalam hal ini narasumber yang dipilih adalah seorang pendamping mahasiswa yang juga pendamping beberapa usaha jasa boga (Minta Harsana, S.Par, M.Sc). Waktu pelatihan selama 60 menit dan kemudian diakhiri istirahat. Metode yang digunakan adalah ceramah dan tanya jawab.

Pelatihan dilanjutkan kembali dengan materi bidang wirausaha dan berbagai contoh pelakunya yang sudah berhasil. Materi diberikan selama 60 menit dengan narasumber salah seorang tim peneliti (Fitri Rahmawati, MP) dengan metode ceramah, tanya jawab dan teknik motivasi. Setelah materi selesai diberikan maka pelatihan ditutup dengan permainan kembali selama 15 menit.

Bagian akhir dari kegiatan siklus pertama adalah pengambilan data motivasi dengan menggunakan alat ukur angket motivasi berskala Likert. Data ini kemudian disebut data motivasi awal. Pengambilan data motivasi awal dilakukan sebelum mereka mengenal seluruh kegiatan pelatihan yang dilakukan dalam beberapa siklus.

### **3. Pengamatan (observasi)**

Hasil pengamatan terhadap proses pelatihan terlihat bahwa peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan dan mau mengikuti semua permainan yang diberikan tim peneliti. Berdasarkan hasil angket motivasi diketahui bahwa data motivasi awal menunjukkan 11 orang (34,375%) memiliki motivasi tinggi, 18 orang (56,25%) memiliki motivasi sedang, dan 3 orang (9,375%) memiliki motivasi kurang.

Sedangkan berdasarkan wawancara terhadap 10 orang peserta yang terlihat lebih menonjol dibandingkan peserta lain selama pelatihan berlangsung ditemukan bahwa faktor motivasi terdiri dari motivasi dari dalam diri dan dari luar diri. Faktor motivasi dari dalam diri yang mampu memacu motivasi berwirausaha, yaitu : ketekunan dalam berusaha (4 orang), niat (8 orang), ada kemauan (6 orang), berani menerima resiko (3 org), , menyukai tantangan (2 orang), semangat dan pantang menyerah (5 orang), percaya diri (3 orang), tekun (6 orang), sabar dan tenang (4 orang), ingin meningkatkan kesejahteraan (6 orang), ingin lebih maju (1 orang), ingin tambah pengalaman (1 orang), dan mau bekerja keras (1 orang).

Faktor motivasi dari luar diri yaitu : modal (8 orang), ada swadaya (1 orang), dukungan keluarga (3 orang), dan ada kesempatan (1 orang). Data motivasi awal ini nantinya akan dipakai untuk membandingkan dengan data motivasi akhir setelah seluruh siklus berhasil dilaksanakan.

#### **4. Refleksi**

Selama siklus pertama berjalan tidak ditemukan peserta yang malu bertanya atau malu menirukan gerakan permainan. Semua peserta mengikuti semua permainan dengan senang. Masalah yang menjadi catatan hanya setting tempat yang cukup padat akibat ruang pelatihan milik kelurahan yang tidak terlalu luas serta udara yang cukup panas. Hal ini hanya diatasi dengan pemakaian kipas angin dan menjelaskan kepada peserta bahwa mereka datang untuk bermain dalam rangka belajar yang mungkin berguna bagi kehidupannya.

### **C. Siklus Kedua: pelatihan produksi**

#### **1. Perencanaan**

Siklus kedua penelitian merupakan pelatihan produksi. Pada siklus pelatihan ini kepada peserta akan diberikan olah salak menjadi: minuman sari salak, dodol salak, wajik salak dan suwar-suwir salak. Perangkat pendukung terdiri dari modul dengan judul diversifikasi olahan salak dan

instrument pengumpul data berupa tes pengetahuan dan lembar observasi.

## **2. Pelaksanaan**

Siklus kedua penelitian yang merupakan inti pelatihan dengan materi utama pemberian pengetahuan dan ketrampilan memanfaatkan salak sebagai potensi desa yang dapat diunggulkan sebagai cinderamata, yaitu melalui pelatihan produksi pengolahan salak menjadi : minuman sari salak, dodol salak, wajik salak dan suwar-suwir salak. Pelatihan diberikan selama 3 kali tatap muka dan ditetapkan setiap hari minggu mulai tanggal 14, 21 dan 28 Juni 2009. Pemberian materi diawali dengan materi teori pada tatap muka 1, sub topik yang diberikan terdiri dari: 1) metode dasar pengolahan pangan, 2) diversifikasi produk salak, dan 3) sanitasi hygiene dalam pengolahan. Masing-masing topik diberikan dalam waktu 60 menit diselingi istirahat 15 menit. Perangkat pendukung berupa makalah yang dijadikan satu dalam bentuk modul. Sebelum dan sesudah pelatihan kepada peserta diberikan tes pengetahuan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman peserta tentang salak dan pengolahannya.

Tatap muka 2 berupa pelatihan praktek pengolahan salak menjadi minuman sari salak dan dodol salak dengan waktu pelatihan selama 300 menit dan metode pembelajarannya berupa demonstrasi dan latihan. Perangkat pendukung berupa jobsheet (lembar kerja) dan lembar observasi. Tatap muka 3 masih melanjutkan pembelajaran tatap muka 2, dengan materi pembuatan wajik salak dan suwar-suwir salak dengan metode demonstrasi dan latihan. Perangkat pendukung masih menggunakan jobsheet dan lembar observasi.

Pada pelatihan praktek, peserta dibagi dalam 4 kelompok yang masing-masing kelompok akan membuat keempat jenis produk sehingga mereka akan menguasai betul ketrampilan yang diajarkan. Kelompok dibuat berdasarkan kesepakatan peserta yaitu sesuai dengan lokasi asal peserta agar mereka dapat berdekatan ketika siklus berikutnya berjalan sesuai rencana.

Tabel 4. Hasil Tes Pengetahuan (n=32)

Kriteria hasil	Sebelum		Sesudah	
Baik jika > 80%	17	53,125%	23	71,875%
Sedang jika 60-80%	11	34,375%	9	28,125%
Kurang jika <60%	4	12,5%	-	-

Berdasarkan hasil tes pengetahuan maka terlihat bahwa pelatihan ini mampu meningkatkan pengetahuan menjadi baik dari 17 orang menjadi 23 orang atau naik 73,91%. Keberhasilan pelatihan produksi untuk meningkatkan pengetahuan tentang diversifikasi pengolahan salak dapat dikatakan berhasil karena telah sesuai dengan kriteria keberhasilan (60-79%=tinggi).

### 3. Pengamatan (observasi)

Dari hasil pengamatan yang dilakukan terhadap perilaku peserta pelatihan dalam 3 kali tatap muka terlihat semua peserta sangat memperhatikan materi yang diajarkan karena merupakan hal baru bagi mereka, hal ini juga ditunjukkan dengan banyaknya pertanyaan yang diajukan oleh 7 orang peserta berkaitan dengan materi diversifikasi produk. Pada saat pelatihan praktek terlihat ada 4 orang peserta yang kurang bergairah mengikuti pelatihan praktek dan ada 1 orang yang tidak mau melakukan apapun tetapi selalu mengambil hasil produk salak paling dulu dan segera memasukkannya kedalam tas.

Sementara pengamatan selama pelaksanaan kegiatan praktek para peserta dibagi dalam 4 kelompok dan membuat produk yang sama, peserta diajak aktif berpartisipasi dalam persiapan sampai proses akhir. Peserta diminta membaca resep yang tertulis dalam jobsheet dan diminta untuk memahaminya. Kemudian mereka diajak untuk menyiapkan bahan mulai dari membersihkan dan menimbang.

Pada saat latihan bersama ini tim peneliti mengamati proses kegiatan dan terlihat hampir semua peserta (84,375%) berpartisipasi secara aktif. Tingkat keaktifan ini dikategorikan sangat baik karena lebih dari 80%. Observasi praktek mengamati hasil akhir produk yang kemudian dirangkum menjadi satu penilaian dengan produk yang dimulai



dari saat persiapan, saat proses dan hasil. Hasil akhir produk dinilai bersama-sama sehingga peserta mengetahui kesalahan yang terjadi, misalnya ada produk suwar-suwir yang terlalu keras karena pengadukan yang terlalu lama sehingga gula mulai mengkristal atau dalam bahasa kampungnya disebut terlalu tua. Hasil pengamatan yang diperoleh:

Tabel 5. Hasil Observasi Praktek (n=32)

<b>Kriteria hasil</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Prosentase</b>
Baik jika > 80%	-	-
Sedang jika 60-80%	3	75%
Kurang jika <60%	1	25%

Berdasarkan wawancara terhadap 6 orang peserta yang terlihat paling menonjol, yaitu: aktif dalam mempersiapkan bahan praktek, aktif dalam proses mengolah dan aktif bertanya kepada tim pengajar (narasumber) disimpulkan bahwa: mereka sangat senang bisa diberi pelatihan produksi seperti ini, mereka juga benar-benar baru mengetahui bahwa salak dapat dibuat menjadi berbagai produk makanan karena sebelumnya mereka belum pernah melihat.

#### **4. Refleksi**

Selama siklus kedua berjalan semua peserta tampak antusias dan aktif berpartisipasi. Semua peserta mengikuti semua proses pelatihan dan terlihat mereka membuat catatan-catatan kecil sebagai tambahan di bagian modul yang diberikan. Masalah tempat pelatihan yang kurang luas sudah tidak menjadi masalah karena mereka senang dengan topic atau materi yang diajarkan yang dianggap baru. Dengan demikian maka siklus ketiga dapat dilakukan tanpa perubahan yang berarti pada tempat.

### **D. Siklus Ketiga: pelatihan pengemasan**

#### **1. Perencanaan**

Pelatihan pengemasan dimulai dari penjelasan tentang prinsip dan berbagai bahan pengemas dilanjutkan dengan latihan mengemas produk sehingga layak untuk dipasarkan. Perangkat pendukung untuk pelatihan adalah modul, benda nyata dan lembar observasi.

## **2. Pelaksanaan**

Pada siklus ketiga dilakukan pelatihan pengemasan pada hari minggu tanggal 5 Juli 2009. Pelatihan diberikan dalam 1 kali tatap muka dengan materi teori dan praktek. Waktu yang diperlukan dalam pelatihan adalah 150 menit dengan sub topic: 1) pengertian dan prinsip pengemasan, dengan metode ceramah dan tanya jawab selama 45 menit, 2) macam-macam bahan pengemas dan labeling dengan metode ceramah dan tanya jawab selama 45 menit, 3) latihan mengemas produk olahan salak dengan metode demonstrasi dan latihan selama 60 menit.

Dalam pelatihan pengemasan produk ini tim peneliti menyiapkan berbagai kemasan modern (dus, plastik, sticker) dan kemasan tradisional (besek kecil, kantong tikar, kreneng bambu dan tali agel). Minuman sari salak dikemas dalam botol plastik dan gelas plastik dilengkapi sticker (labeling). Peserta diajarkan cara mengemas dalam botol dan gelas plastik yang benar dengan cara penyegelannya menggunakan sealer. Dodol dikemas dalam dus yang sudah dicetak dengan labeling produk untuk pengemasan modern dan besek kecil untuk kemasan tradisional, wajik dalam dus dan kreneng bambu, dan suwar-suwir dalam dus dan keranjang tikar.

Setelah selesai, semua peserta diminta untuk mengamati masing-masing produk yang sudah dikemas dan diminta untuk menilainya. Hasil penilaian mengatakan bahwa ternyata setelah dikemas terlihat menjadi oleh-oleh yang menarik dan eksklusif sehingga semakin memotivasi peserta untuk mencoba mengembangkannya menjadi produk unggulan desa.

## **3. Pengamatan (observasi)**

Selama kegiatan pelatihan terlihat semua peserta sangat senang dan aktif berpartisipasi 100% dan dikatakan tingkat keaktifan peserta sangat baik (lebih dari 80%). Pengamatan tidak melihat ada peserta yang kurang bergairah sehingga tidak mau bergerak untuk ikut kegiatan dalam mengemas. Sementara hasil evaluasi terhadap ketrampilan mengemas adalah:

Tabel 6. Hasil Observasi Pengemasan (n=32)

Kriteria hasil	Jumlah	Prosentase
Baik jika > 80%	9	28,125%
Sedang jika 60-80%	13	40,625%
Kurang jika <60%	10	31,25%

#### 4. Refleksi

Selama siklus ketiga tidak ditemukan hambatan yang berarti. Semua peserta tampak antusias dan aktif berpartisipasi sehingga proses pelatihan terlihat ramai. Peserta sangat senang mereka dapat mempraktekkan proses mengemas minuman sari salak dalam gelas plastik dengan diakhiri penyegelan dengan alat bantu *cup sealer*. Peserta juga senang dapat mempraktekkan mengemas minuman sari salak dalam botol plastik yang kemudian disegel dengan bantuan *hair dryer*. Dari pelatihan pengemasan ini maka peserta terlihat termotivasi untuk mengembangkan olahan salak sebagai oleh-oleh unggulan Sleman dan mulai memberanikan diri untuk bertanya tentang kemasan dan pengembangannya.

### E. Siklus Keempat: pengembangan dan pematapan produk

#### 1. Perencanaan

Siklus keempat merupakan tahapan lanjut setelah semua siklus sebelumnya terlewati dengan baik dan lancar sesuai tujuan penelitian. Siklus keempat ini boleh dikatakan sebagai tahap pengendapan agar peserta mau berlatih lagi dengan baik sampai mampu membuat produk dengan benar. Teknik yang digunakan adalah pengamatan dengan lembar observasi dan tim peneliti yang mendatangi kelompok dengan perjanjian waktu dan tempat.

#### 2. Pelaksanaan

Siklus keempat dilakukan setelah rentang waktu 2 minggu dari pelaksanaan siklus ketiga yaitu pada Hari Sabtu tanggal 18 Juli 2009 dan Minggu tanggal 19 Juli 2009. Pada siklus ini peserta dibagi dalam 4 kelompok (8 orang per kelompok) sesuai kesepakatan pada siklus kedua dan ketiga dimana kelompok dibagi menurut kedekatan lokasi tempat

tinggal. Setiap kelompok diberi tugas untuk mencoba dan mempraktekkan pembuatan seluruh produk yang terdiri dari: minuman sari salak, dodol salak, wajik salak dan suwar-suwir salak. Kepada setiap kelompok juga diberi bantuan dana sebesar Rp. 40.000,00 untuk membuat keempat produk sebagai sarana latihan.

Teknik yang digunakan adalah pengamatan dengan lembar observasi. Prosedur yang dilakukan adalah membuat perjanjian antara kelompok dengan tim peneliti, kemudian ditetapkan pada hari sabtu dan minggu akan dilakukan monitoring dan evaluasi terhadap kemampuan mengolah salak. Tim datang saat kelompok sedang mengolah dan memberikan evaluasi terhadap proses dan hasil.

### 3. Pengamatan (observasi)

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa setiap kelompok ternyata aktif berusaha dan mencoba, dan hanya 1 kelompok yang tidak lengkap dan giat berlatih (25%). Dengan demikian maka dikatakan tingkat keaktifan peserta mencapai 75% dan dikategorikan baik (60-79%). Ditinjau dari hasil akhir produk: minuman sari salak produksi 3 kelompok (kelompok 1,3 dan 4) telah menunjukkan layak untuk dipasarkan, dodol produksi 3 kelompok (kelompok 1,2 dan 4) telah layak untuk dipasarkan, wajik produksi 4 kelompok ( 1,2,3 dan 4) telah layak untuk dipasarkan, dan suwar-suwir produksi 2 kelompok ( 2 dan 4) telah layak untuk dipasarkan. Hambatan yang dirasakan oleh peserta dalam pelatihan ini adalah merupakan ketrampilan baru yang belum lama dipelajari sehingga perlu latihan lagi. Sementara keberhasilan proses tergolong baik karena 75% peserta mampu membuat hasil dengan baik (60-79%).

Tabel 7. Hasil Observasi Praktek (n=4 kelompok)

Kriteria hasil	Jumlah	Prosentase
Baik jika > 80%	1	25%
Sedang jika 60-80%	2	50%
Kurang jika <60%	1	25%
Total		100%

#### **4. Refleksi**

Proses pada siklus keempat tidak terjadi suatu masalah, hanya 1 kelompok yaitu kelompok 2 yang kebetulan 2 anggotanya tidak datang berlatih. Namun dari pengamatan terlihat hasil produknya baik meskipun anggota tidak lengkap. Dengan hasil observasi yang diperoleh diketahui bahwa 75% kelompok telah mampu membuat atau memproduksi olahan salak dengan baik, yaitu kelompok 1, 2 dan 4.

### **F. Siklus Kelima: pengujian kelayakan produk**

#### **1. Perencanaan**

Siklus kelima sebagai bagian akhir dari kegiatan pelatihan pemberdayaan merupakan tahap motivasi untuk menumbuhkan keinginan berwirausaha dibidang pengolahan salak menjadi berbagai produk unggulan: minuman sari salak, dodol salak, wajik salak dan suwar-suwir salak. Motivasi dilakukan melalui lomba mengolah salak menjadi produk yang diajarkan. Tujuannya adalah untuk mengetahui sejauhmana ketrampilan pengolahan salak yang diajarkan dikuasai peserta dengan baik. Perangkat pendukung yang digunakan adalah lembar observasi, benda nyata dan hadiah uang pembinaan.

#### **2. Pelaksanaan**

Pada tahap siklus kelima, peserta pelatihan dibagi dalam 4 kelompok dan diminta membuat 4 produk yang telah diajarkan. Produk dibuat dirumah atau lokasi yang ditetapkan oleh kelompok. Produk kemudian dibawa ke kelurahan untuk dievaluasi bersama pada Hari Minggu tanggal 9 Agustus 2009. Produk ditata di ruang pelatihan yang berada di kelurahan dan dievaluasi bersama antara tim peneliti, Kepala Desa dan ibu Kepala Desa serta peserta sendiri. Diharapkan dari siklus kelima ini akan diperoleh dan ditemukan potensi masing-masing kelompok sehingga dapat dibuat kelompok usaha sesuai jenis produk. Misalnya kelompok 4 khusus memproduksi suwar-suwir.

### 3. Pengamatan (observasi)

Hasil pengamatan terhadap kegiatan pada siklus kelima ini menunjukkan bahwa peserta telah menguasai ketrampilan mengolah salak secara baik dan hasil terlihat meningkat dibandingkan ketrampilan pada siklus keempat. Semua anggota kelompok juga hadir lengkap (100%) pada saat pengujian kelayakan sehingga tingkat keaktifan dalam kegiatan tergolong sangat baik (>80%). Hasil secara lengkap terdapat 3 kelompok (kelompok 1, 3 dan 4) telah mampu membuat dan mengemas minuman sari salak, 4 kelompok (kelompok 1, 2, 3 dan 4) telah mampu membuat dan mengemas dodol salak, 4 kelompok (kelompok 1, 2, 3 dan 4) telah mampu membuat dan mengemas wajik salak, dan 3 kelompok (1, 2 dan 4) telah mampu membuat dan mengemas suwar-suwir salak.

Kegagalan 1 kelompok (kelompok 2) pada pembuatan minuman sari salak terjadi karena kurang telitinya dalam penyaringan. Sedangkan kegagalan 1 kelompok (kelompok 3) dalam pembuatan suwar-suwir dikarenakan tingkat kesulitan dalam pembuatannya dibanding produk olahan salak yang lain lebih tinggi dan harus betul-betul mengenal waktu pemanasan dengan tepat. Seharusnya dengan latihan yang berulang pembuatan produk ini dapat berhasil. Pada siklus kelima terlihat ada peningkatan dalam kemampuan membuat dan mengemas olahan salak : dodol salak 75% dan suwar-suwir salak 66,66% yang berarti tingkat keberhasilan belajar tinggi (60-79%).

Tabel 8. Hasil Observasi Praktek Pengolahan dan Pengemasan (n=4 kelompok)

<b>Kriteria hasil</b>	<b>Jumlah</b>	<b>Prosentase</b>
Baik jika > 80%	3	75%
Sedang jika 60-80%	1	25%
Kurang jika <60%	-	-
Total		100%

Siklus keempat merupakan tahapan lanjut setelah semua siklus sebelumnya terlewati dengan baik dan lancar sesuai tujuan penelitian. Siklus keempat ini boleh dikatakan sebagai tahap pengendalian agar peserta mau berlatih lagi dengan baik sampai mampu membuat produk

dengan benar. Teknik yang digunakan adalah pengamatan dengan lembar observasi dan tim peneliti yang mendatangi kelompok dengan perjanjian waktu dan tempat.

## **2. Refleksi**

Pelaksanaan siklus kelima berjalan sesuai rencana karena semua peserta pelatihan dan pihak kelurahan hadir. Semua pihak ikut mengevaluasi hasil pelatihan dan tanggapan yang diberikan adalah produk dan pengemasannya sangat bagus dan layak untuk dipasarkan sebagai cinderamata. Hasil pada siklus kelima menunjukkan kenaikan pada sisi ketrampilan.

## **G. Siklus Keenam: pemasaran produk**

### **1. Perencanaan**

Siklus keenam adalah siklus terakhir dalam kegiatan strategi pemberdayaan perempuan melalui pelatihan wirausaha. Pada siklus ini peserta pelatihan sudah memperoleh motivasi berwirausaha, serta sudah mendapatkan pengetahuan dan ketrampilan tentang pengolahan salak. Perangkat pendukung yang digunakan adalah produk jadi (benda nyata) dan buku pembukuan sederhana.

### **2. Pelaksanaan**

Pelaksanaan siklus keenam merupakan pemantapan akhir untuk mengevaluasi produk secara keseluruhan sebelum produk diluncurkan untuk umum. Peserta pelatihan masih terbagi dalam 4 kelompok sesuai kesepakatan awal dan komposisi tidak boleh berubah. Kelompok 1 bertugas sebagai kelompok usaha minuman sari salak, kelompok 2 bertugas sebagai kelompok usaha wajik salak, kelompok 3 bertugas sebagai kelompok usaha dodol salak dan kelompok 4 bertugas sebagai kelompok usaha suwar-suwir salak. Produk dibuat dari rumah, dikemas dengan baik dan dibawa ke kelurahan untuk dievaluasi kembali apakah produk sudah layak untuk dipasarkan. Pada siklus ini peserta dilatih cara mendisplay dan menata produk sehingga menarik untuk dibeli seandainya pihak kelurahan jadi membuat counter oleh-oleh. Siklus ini hanya

dilakukan 1 kali selama 90 menit dan dilakukan di kelurahan. Kegiatan juga diikuti dengan penjelasan materi tentang pembukuan sederhana untuk *home industry* selama 60 menit, dan diakhiri dengan evaluasi produk secara keseluruhan. Penilaian dilakukan bersama antara tim peneliti dan peserta. Hasil yang diperoleh 100% sudah mampu memproduksi, mengemas dan mendisplay produk dengan baik dan hasilnya akan dikembangkan oleh kelurahan agar dapat menjadi unggulan desa.

### **3. Pengamatan (observasi)**

Pada siklus terakhir ini semua anggota kelompok hadir lengkap (100%) sehingga tingkat keaktifan dalam kegiatan tergolong sangat baik (>80%). Sebelum seluruh kegiatan pelatihan diakhiri, tim peneliti kembali mengambil data untuk mengetahui motivasi berwirausaha dengan cara wawancara dan jawaban langsung kepada seluruh peserta pelatihan. Teknik yang digunakan adalah menanyakan kepada semua peserta tentang motivasi mereka setelah mempelajari semua materi yang diberikan. Prosedur yang digunakan meminta peserta untuk menjawab langsung secara lisan dan jawaban ditulis di papan, jawaban di list dan dikelompokkan menjadi 3 kriteria. Hasilnya ditemukan ada 3 kriteria motivasi menurut peserta atau subyek penelitian, yaitu faktor motivasi dari dalam diri sendiri, faktor motivasi dari luar diri, dan faktor pendukung dari sisi produksi. Beberapa faktor masih sama dengan saat pelatihan motivasi namun mereka menambahkan ada faktor pendukung dari sisi produksi.

Faktor motivasi dari dalam diri sendiri berdasarkan hasil pengambilan data ditemukan ada 21 point yang mampu memacu motivasi berwirausaha, yaitu : ketekunan dalam berusaha (7 orang), kejelian melihat pasar (3 orang), kebesaran hati menerima kritikan (2 orang), niat (10 orang), ada kemauan (8 orang), berani menerima resiko (3 orang), memiliki rasa tanggung jawab (2 orang), menyukai tantangan (2 orang), semangat dan pantang menyerah (6 orang), percaya diri (3 orang), tekun (6 orang), sabar dan tenang (4 orang), ingin meningkatkan kesejahteraan



(4 orang), ingin lebih maju (1 orang), ingin tambah pengalaman (1 orang), kerja keras (1 orang), merasa memiliki ketrampilan (1 orang), kebersamaan (1 orang), hati-hati (1 orang), pengalaman (1 orang), kedisiplinan (7 orang).

Faktor motivasi dari luar diri ada 5 point, yaitu : modal (11 orang), ada swadaya (1 orang), dukungan keluarga (3 orang), kesempatan (1 orang, dan dukungan pihak kelurahan (3 orang). Sementara faktor dukungan dari sisi produksi ada 2 point, yaitu: kemampuan bidang manajemen (13 orang) dan kemampuan menghitung laba rugi (2 orang). Pada wawancara juga ditemukan bahwa berwirausaha menurut mereka mempunyai hambatan yang harus dipikirkan, yaitu harus bisa mempertahankan mutu produk (7 orang) dan pemasaran (8 orang). Sementara hasil angket motivasi menunjukkan ada kenaikan motivasi meskipun hanya sedikit, yaitu: 13 orang (40,625%) memiliki motivasi tinggi, 16 orang (50%) memiliki motivasi sedang, dan 3 orang (9,375%) memiliki motivasi kurang.

#### **4. Refleksi**

Proses pada siklus terakhir sudah tidak ditemukan kendala. Hasil akhir menunjukkan bahwa semua peserta pelatihan sebagai subyek penelitian sangat senang mengikuti seluruh kegiatan meskipun harus meluangkan waktu hampir setiap minggu untuk datang kekelurahan. Namun demikian tidak terdengar keluhan dan mereka berharap memperoleh pelatihan kembali dengan bahan lain yang juga potensi desa, misalnya pengolahan kelapa.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. Simpulan**

Berdasarkan analisis data yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa strategi pemberdayaan perempuan melalui ketrampilan wirausaha salak dapat digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mengolah salak. Strategi ini dengan beberapa kali siklus yang secara bertahap mengajarkan langkah-langkah mengembangkan kegiatan wirausaha ternyata dapat juga meningkatkan motivasi berwirausaha.

1. Strategi pemberdayaan perempuan yang tepat adalah melalui pelatihan terencana dengan materi menyesuaikan potensi desa. Materi lebih baik diberikan dalam bentuk modul sehingga dapat dipelajari kembali atau diulang dirumah. Pelatihan juga berhasil karena peralatan yang digunakan tersedia dengan mudah dan memiliki harga murah. Hasil pengumpulan data menunjukkan bahwa pengetahuan meningkat 73,91%, dan ketrampilan produksi dari sedang (75%) menjadi sedang (50%) dan baik (25%)
2. Pelatihan dapat dilaksanakan dengan lancar di ruang pertemuan PKK kelurahan Umbulmartani dengan penataan ruang menjadi sebuah kelas teori dan praktek. Ruang mampu menampung semua peserta meskipun dengan beberapa keterbatasan.
3. Berdasarkan pengamatan (obsevasi), pelatihan strategi pemberdayaan perempuan ini dikatakan berhasil karena skor lebih dari 75% dan peserta dikatakan aktif mengikuti pelatihan karena skor lebih dari 75%. Peserta juga menyatakan bahwa pelatihan ini bermanfaat bagi mereka karena menjadi tahu jika salak dapat diolah menjadi berbagai produk makanan.
4. Hambatan tidak ditemukan dalam pelaksanaan pelatihan karena peserta memiliki motivasi awal yang tinggi. Hasil akhir juga menunjukkan bahwa ada peningkatan motivasi untuk berwirausaha. Pada wawancara juga ditemukan bahwa berwirausaha mempunyai hambatan yang harus dipikirkan, yaitu

harus bisa mempertahankan mutu produk (7 orang) dan harus dapat memasarkan atau mencari pasar (8 orang).

**B. Saran**

1. Strategi pemberdayaan perempuan dapat dilakukan dengan melihat potensi desa atau lingkungan sekitar dengan model pelatihan ketrampilan. Keberhasilan penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai penelitian awal untuk mengembangkan penelitian tentang pemberdayaan masyarakat selanjutnya.
2. Beberapa temuan dalam penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti lain sebagai perbaikan pada model penelitian pemberdayaan masyarakat.

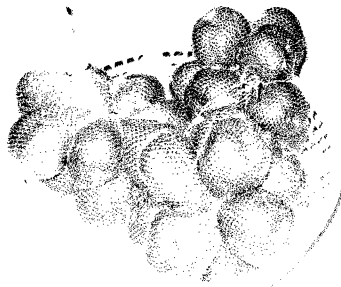
## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad Suryana. 2003. *Pembangunan Ketahanan Pangan dalam Kerangka Desentralisasi*. DPP Pergizi Pangan. Bogor
- Anonim. 2004. *Penyusunan Master Plan Agropolitan 2005-2009 Kabupaten Sleman*. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah dan Pusat Studi Perencanaan Pembangunan Regional Universitas Gadjah Mada: Yogyakarta.
- Cooperrider D. L. & Whitney D. 2006. *A Positive Revolution in Change: Appreciative Inquiry* (Vol. 1, pp. 2-3)
- Depkes RI, 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Kartono Wirosohardjo.1995. *Pengembangan Sikap Pengusaha Makanan Tradisional melalui Pendidikan Manajemen*. Prosiding Widyakarya Nasional Khasiat Makanan Tradisional
- Standing Conference for Community Development . 2001. *Strategic Framework for Community Development*. <http://www.sccd.org.uk>
- United States Department of Agriculture 2005. *Community Development Technical Assistance: Handbook*. <http://ocdi.usda.gov>

**MODUL**

**PELATIHAN WIRAUSAHA  
PENGOLAHAN BUAH SALAK**

**DI DESA UMBULMARTANI KECAMATAN NGEMPLAK  
KABUPATEN SLEMAN YOGYAKARTA**



**Tim Pemberdayaan Masyarakat  
Program Pendidikan Teknik Boga  
Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Yogyakarta  
2009**

## PENGETAHUAN SALAK DAN OLAHANNYA (*Salacca edulis*)

Salak merupakan salah satu buah hortikultura asli Indonesia yang cukup produktif sehingga dapat dipanen sepanjang tahun. Buah ini terdiri dari tiga bagian, yaitu kulit luar, kulit dalam, daging buah dan biji. Jenis salak yang sudah terkenal adalah salak lokal, salak bali dan salak pondoh. Diantara jenis salak yang sudah terkenal tersebut ternyata harga jual salak lokal per kilogramnya paling murah. Apalagi pada saat musim panen raya salak yang berlangsung dari bulan November-Januari, harga jual salak lokal akan semakin merosot karena kelebihan produksi dan kalah bersaing dengan salak unggul seperti pondoh. Hal ini tentunya akan merugikan petani salak lokal.

Sebagai buah hortikultura, salak segar mudah mengalami kerusakan karena faktor mekanis, fisis, fisiologis dan mikrobiologis. Hal ini disebabkan karena salak mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu sebesar 78 % dan kandungan karbohidrat sebesar 20,9 % (Depkes RI, 1979). Perubahan lain yang cukup merugikan adalah terjadinya perubahan warna daging buah secara enzimatis karena kandungan tanin. Kandungan tanin ini memberikan rasa sepat dan asam pada buah salak serta jika terkena udara maka akan menghasilkan perubahan warna coklat (reaksi *browning enzimatis*).

Perubahan warna coklat tersebut juga umum dialami oleh semua buah-buahan yang mengandung kadar karbohidrat tinggi sebagai reaksi dari kandungan gula, misalnya buah pisang, apel dan anggur. Perubahan warna ini bisa dihambat dengan penambahan berbagai bahan, antara lain garam dan natrium bisulfit. Selain itu pertumbuhan jamur juga bisa terjadi apabila kulit atau daging buah salak terluka sehingga daging akan berubah menjadi lunak dan berbau busuk. Oleh karena itu maka beberapa zat gizi dan zat non gizi yang terkandung pada salak merupakan bahan yang dapat menyebabkan daya simpan salak segar menjadi relatif singkat sekitar 7-10 hari.

**Tabel 1. Komposisi Kimia Daging Buah Salak (100 g Daging Buah)**

Komponen	Kandungan Gizi	Satuan
Kalori	77,0	Kalori
Air	78,0	Gram
Protein	0,4	Gram
Lemak	0,0	Gram
Karbohidrat	20,9	Gram
Kalsium	28,9	Miligram
Fosfor	18,0	Miligram
Besi	4,2	Miligram
Vitamin C	2,0	Miligram
Vitamin B1	0,04	Miligram

(Sumber : Depkes RI, 1979)

Pengembangan makanan berbasis potensi daerah (lokal) yang permintaan pasarnya cukup luas perlu dikembangkan agar nilai sosial ekonomi dari makanan tersebut meningkat. Pengembangan olahan salak dilakukan sejalan dengan pengembangan wilayah menjadi desa wisata yang akan mendatangkan banyak kunjungan wisatawan. Diharapkan pengembangan olahan pangan salak dapat menjadi potensi yang dibanggakan. Pengembangan dilakukan dengan cara diversifikasi produk sehingga jenis olahan salak lebih beragam seperti halnya pengembangan olahan apel di Malang Jawa Timur.

Sumber pustaka:

Depkes RI, 1979, Daftar Komposisi Bahan Makanan, Jakarta: Bharat Karya Aksara.

## SANITASI HIGIENE

Sanitasi adalah usaha kesehatan yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi kesehatan masyarakat. Sedangkan higiene adalah usaha kesehatan yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia dan upaya mencegah timbulnya penyakit dengan membuat kondisi lingkungan yang mampu menjamin pemeliharaan kesehatan.

Sanitasi dan higiene dalam pengolahan makanan harus diperhatikan agar tidak mengganggu kesehatan. Beberapa akibat yang muncul dalam kaitannya dengan masalah pangan adalah keracunan makanan. Keracunan makanan bias terjadi karena kesalahan dalam pengolahan dan pengemasan. Beberapa faktor yang harus diperhatikan ketika akan mengolah makanan adalah :

### 1. *Personel (orang)*

Seseorang yang akan mengolah makanan hendaknya selalu menjaga kebersihan meliputi kuku, rambut dan kulit. Gunakan sarung tangan jika ada jari atau kulit yang luka, serta gunakan penutup kepala agar rambut dan keringat tidak jatuh ke makanan. Jika sedang influenza harus memakai masker (penutup hidung) dan tidak mengorek hidung sebelum, selama atau sesudah mengolah makanan.

### 2. *Peralatan*

Peralatan untuk pengolahan makanan harus selalu dicuci sampai bersih dan dikeringkan dengan baik. Pengeringan yang kurang dapat mempengaruhi tumbuhnya jamur pada peralatan. Peralatan dapat dikeringkan dibawah sinar matahari, kemudian di lap sampai bersih. Selain itu peralatan juga dapat dibilas dengan air panas untuk mencegah tumbuhnya jamur, misalnya botol yang akan digunakan untuk sirup atau jamu.

## DASAR KEWIRAUSAHAAN

### a. Pengertian Wirausaha

Wirausaha merupakan suatu usaha melakukan pelatihan ketrampilan berdasar motivasi yang ada dalam diri dengan tujuan untuk mengembangkan ketrampilan yang diperolehnya menjadi usaha mendapatkan nafkah. Wirausaha berasal dari kata wira dan usaha. Kata wira berarti teladan atau patut dicontoh, dan usaha berarti kemauan keras untuk memperoleh manfaat. Sehingga dapat diartikan jika wirausaha adalah kemauan untuk memperoleh manfaat yang patut dicontoh.

### b. Prinsip-Prinsip Kewirausahaan

Prinsip-prinsip dalam kewirausahaan meliputi : mengenal potensi diri, berani menghadapi tantangan, berkemauan keras, disiplin diri, hemat dan cermat, terbuka, wibawa dan jujur, percaya diri, berpegang pada program, modal kecil hasil besar, memperhatikan kebutuhan konsumen, tepat waktu, memperhatikan pengalaman, teliti, mandiri, kreatif, dan bijaksana (Tarsis Tarmudji : 1996).

Sejalan dengan prinsip-prinsip di atas, dapat diterapkan dalam usaha yang sifatnya kecil, seperti dari hasil pelatihan ketrampilan diharapkan nantinya dapat dikembangkan oleh peserta pelatihan untuk membuka usaha baru. Seorang wirausahawan dituntut untuk bertindak berdasarkan kegiatan usaha yang akan dilakukan. Oleh sebab itu seorang wirausahawan harus mempunyai ciri-ciri, seperti bekerja keras, optimis, berupaya menghasilkan suatu cara yang terbaik, ada motivasi untuk berprestasi, mampu mengorganisasi, bertanggung jawab, orientasi pada uang, memperhatikan kualitas, karena semua ini berhubungan dengan jenis kegiatan ketrampilan yang diperolehnya dan bertujuan untuk mendapatkan nafkah dari hasil usaha tersebut. Untuk itu perlu diterapkan prinsip-prinsip yang tepat dalam berwirausaha agar setiap usaha yang dilakukan dapat mencapai hasil optimal.

Motivasi dan semangat untuk berusaha yang diperoleh selama mengikuti program pelatihan ketrampilan diharapkan dapat bermanfaat dan berguna. Dengan demikian setelah selesai mengikuti program tersebut peserta dapat menerapkan dan mempraktikkan di lingkungan masyarakat, misalnya dengan mendirikan suatu usaha, baik yang dikelola sendiri maupun secara bersama-sama sehingga dapat bermanfaat dan mendapatkan tambahan penghasilan.

### c. Pemasaran

Pemasaran merupakan salah satu dari kegiatan-kegiatan pokok yang dilakukan oleh para pengusaha untuk mempertahankan kelangsungan hidup dan mendapatkan keuntungan. Secara garis besar pemasaran adalah keseluruhan dari kegiatan-kegiatan usaha yang ditujukan untuk merencanakan, menentukan harga, mempromosikan dan mendistribusikan barang dan jasa yang memuaskan kebutuhan pembeli. Tujuan pemasaran adalah untuk memberikan kepuasan terhadap keinginan dan kebutuhan pembeli atau konsumen, sehingga seluruh kegiatan yang dilakukan oleh produsen harus ditujukan pada usaha untuk memenuhi kebutuhan. Terdapat tiga elemen pokok dalam kegiatan pemasaran, yaitu: orientasi konsumen, orientasi pada volume penjualan yang menguntungkan konsumen, dan integrasi seluruh kegiatan pemasaran dalam suatu usaha.

Sumber pustaka:

Tarsis Tarmudji, 1996, Prinsip-prinsip Wirausaha, Liberty: Yogyakarta



## PENGEMASAN MAKANAN DAN MINUMAN

### a. Pengertian Pengemasan

Pengemasan merupakan suatu cara dalam memberikan kondisi sekeliling yang tepat bagi bahan atau makanan. Semua makanan mudah rusak dan setelah jangka waktu penyimpanan tertentu ada kemungkinan perubahan yang terjadi pada makanan tersebut (Marliyati, dkk : 1992).

Perubahan yang ada merupakan suatu kerusakan yang mungkin terjadi secara spontan, namun sering terjadi karena faktor-faktor luar. Pengemasan digunakan untuk membatasi antara makanan dan keadaan normal sekelilingnya untuk menunda proses kerusakan dalam jangka waktu yang diinginkan.

### b. Tujuan dan Fungsi Pengemasan

Kemasan atau pembungkusan dimaksudkan agar makanan atau barang yang dikemas terbungkus dengan teratur dan kelihatan rapi. Adapun tujuan dari pengemasan makanan antara lain adalah :

- 1). Mencegah atau mngurangi terjadinya kerusakan akibat kontaminasi. Barang akan lebih terlindungi dari kotoran, debu, lalat, serangga dan lain-lain.
- 2). Lebih praktis untuk disimpan, dihitung, diatur, bila akan dijual.
- 3). Melindungi barang selama dalam pengangkutan, menghindari kerusakan akibat benturan.
- 4). Sebagai alat promosi yang efektif, karena dengan kemasan yang berlogo konsumen akan lebih mudah mengenal barang tersebut.

Fungsi pengemasan makanan adalah:

- 1). Harus dapat mempertahankan produk agar bersih dan memberikan perlindungan terhadap kontaminasi dan pencemaran lainnya.
- 2). Harus memberi perlindungan pada makanan terhadap kerusakan fisik, air, udara dan sinar.
- 3). Harus berfungsi secara benar, efisien dan ekonomis dalam proses pengepakan.
- 4). Harus mempunyai ukuran, bentuk, berat yang memudahkan bagi proses selanjutnya.
- 5). Harus memberi informasi dan daya tarik bagi konsumen.

### c. Tipe-Tipe Kemasan dan Bahan-Bahan Kemasan

Menurut Marliyati, dkk (1992) kemasan dapat diklasifikasikan sebagai kemasan primer, sekunder dan tersier. Kemasan primer adalah kemasan yang langsung berhubungan dengan bahan makanan yang dikemas. Kemasan sekunder adalah kemasan kedua dan seterusnya adalah kemasan tersier.

Berdasarkan asalnya bahan pengemas dapat dibagi menjadi dua, yaitu pengemas alami dan sintetik. Pengemas alami misalnya daun pisang, bambu, rotan atau kayu. Sedangkan pengemas sintetik contohnya gelas, plastik, kertas, dan aluminium dan edible film. Bahan kemasan untuk makanan harus memenuhi beberapa syarat, antara lain tahan terhadap bahan kimia, tahan terhadap udara dan uap air.

Sumber pustaka:

Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. PAU Pangan dan Gizi, Bogor : IPB.

## PERHITUNGAN HARGA JUAL

Pertanyaan yang sering muncul apabila kita akan menjual suatu produk yang kita hasilkan adalah "Dengan harga berapakah saya harus menjual produk saya?" "Bagaimanakah saya harus menetapkan harga produk yang saya hasilkan?" jawaban atas pertanyaan tersebut tergantung pada tujuan yang ingin kita capai. Apakah ingin mendapatkan laba maksimum, secukupnya saja, atukah volume penjualannya meningkat. Untuk itu penetapan harga ini harus dirumuskan dengan jelas.

Harga adalah jumlah uang yang konsumen atau pelanggan bayar untuk mendapatkan suatu produk dan pelayanannya. Harga pasti dipengaruhi oleh dua factor, yaitu kombinasi permintaan konsumen dan penawaran dari produsen (pedagang). Faktor yang mempengaruhi adanya permintaan dari pembeli adalah: *selera pembeli dan daya beli*, sedangkan faktor yang mempengaruhi penawaran adalah *biaya produksi, biaya pemasaran, dan jumlah persaingan*.

Untuk menetapkan harga yang berorientasi pada *permintaan* ada empat kebijakan yang perlu diambil, yaitu: **menetapkan harga yang tinggi, menetapkan harga yang rendah, menetapkan harga dengan mengingat faktor psikologis dari calon pembeli dan menetapkan harga promosi.**

Cara menetapkan harga yang berorientasi pada *persaingan* dapat menghasilkan penetapan: harga sama dengan harga pasar, harga lebih rendah dari harga pasar dan harga lebih tinggi dari harga pasar.

Salah satu metode penetapan harga jual dinamakan *Break Event Point (BEP)* atau *Analisis Impas*. Metode ini digunakan untuk menentukan berapakah jumlah produk yang harus dijual pada harga tertentu, supaya dapat menutup semua biaya. Atau dengan kata lain kita tidak untung atau tidak rugi "impas".

Untuk memahami konsep BEP, kita perlu mengetahui beberapa konsep tentang biaya, yaitu:

### 1. Biaya tetap (fixed cost)

Sering disebut sebagai biaya umum, biaya tetap tidak berubah-ubah walaupun jumlah output berubah. Yang termasuk biaya tetap antara lain: gaji, sewa, listrik, AC.

### 2. Biaya tidak tetap/biaya variabel (Variable cost)

Biaya ini berubah-ubah apabila output yang diproduksi atau dijual berubah jumlahnya. Biaya ini mencakup: bahan mentah, upah perpotong, komisi, biaya kemasan, penggudangan dan pengiriman.

### 3. Biaya tambahan (incremental cost)

Biaya ini merupakan biaya yang harus ditambahkan apabila jumlah produksi naik, jumlah penjualan naik, perusahaan memasuki pasar baru, dan mengganti saluran distribusinya. Biaya tambahan ini merupakan gabungan antara biaya tetap dan biaya tidak tetap.

### Contoh perhitungan dengan cara Break Event Point (BEP)

Perhitungan BEP dilakukan secara sederhana dan menganggap bahwa semua peralatan yang digunakan sudah tersedia di rumah. Pada perhitungan ini akan dihitung jumlah produksi perhari, dimana kita tidak untuk dan tidak rugi. Jika kita ingin mendapat untung maka kita harus memproduksi lebih dari nilai BEP tersebut. Untuk memperjelas paparan di atas diberikan contoh sebagai berikut:

### Contoh Perhitungan BEP Wajik Salak

#### 1. Biaya variabel /biaya tidak tetap (bahan baku dan bahan penunjang)

Nama Bahan	Jumlah	Biaya (Rp.)
Salak Lokal	1,5 Kg	2.000
Gula pasir	0,75 Kg	4.500
Kelapa	1 butir	1.000
Garam	secukupnya	50
Kertas Minyak	2 lembar	1.000
Mika Plastik	10 buah	1.500
Bahan bakar		1.000
Transpot		1.000
<b>Jumlah</b>		<b>12.050</b>

**Biaya tetap (perhari)**

Jenis	Biaya (Rp.)
Gaji karyawan	Rp. 4.000,00
Sewa tempat	Rp. 1.000,00
Perawatan alat	Rp. 1.000,00
<b>Jumlah</b>	<b>Rp. 6.000,00</b>

Resep di atas akan menghasilkan 10 bungkus wajik salak, maka biaya tidak tetap untuk 1 bungkus adalah Rp. 18.050 : 10 = Rp.1.805,00. jika satu bungkus wajik salak akan dijual dengan harga Rp. 2.500,00, maka nilai BEP nya dapat dihitung dengan rumus:

$$A \times B = (A \times C) + D$$

dimana;

- A** = Jumlah produksi perhari pada keadaan BEP
- B** = Harga jual wajik salak per bungkus
- C** = Biaya tidak tetap untuk satu bungkus wajik salak
- D** = Biaya tetap per hari

Contoh penerapan rumus di atas:

$$\begin{aligned} A \times 2.500 &= (A \times 1.805) + 6.000 \\ 2.500 A &= 1.805A + 6.000 \\ 2.500A - 1.805A &= 6.000 \\ 695A &= 6.000 \\ A &= 8,6 \text{ porsi} \end{aligned}$$

Dengan demikian untuk mendapatkan keuntungan maka jumlah produksi setiap hari harus lebih dari 9 bungkus atau kurang dari satu resep.

### WAJIK SALAK

**Bahan :**

Salak bersih	1,5 kg
Gula pasir	0,75 kg
Kelapa agak muda	1 btr
Garam	sckp

**Cara membuat :**

1. Kupas salak, buang biji dan kulit ari. Blender agak kasar.
2. Kelapa dikupas, kemudian diparut.
3. Campur semua vahan, masukkan dalam wajan.
4. Panaskan dan masak diatas kompor atau perapian sambil tersu diaduk dengan sendok kayu hingga matang dan mengental.
5. Masak sampai kering tetapi tidak boleh gosong.
6. Angkat ambil adonan sebesar bakso dan bulatkan.
7. Bungkus dengan kertas minyak.

### SUWAR SUWIR

**Bahan :**

Salak	1 kg
Gula pasir	1 kg
Kelapa tua	1 btr, ambil santannya sebanyak 2 gelas
Garam	sckp

**Cara membuat :**

1. Kupas salak dan buang biji serta kulit arinya.
2. Campur semua bahan.
3. Masak diatas perapian sambil terus diaduk hingga kental dan kalis selama kurang lebih 2 jam.
4. Tuang adonan dalam loyang kayu. Ratakan kemudian tunggu sampai hangat dan potong-potong.
5. Bungkus dengan kertas minyak.

## MINUMAN SARI SALAK

### Bahan :

A.	Salak lokal bersih	5 kg (tanpa kulit, kulit ari, biji)
B.	Garam	100 gram
	Air bersih	2 liter
C.	Air bersih	4 liter, didihkan
D.	Gula pasir	2000 gram
	Asam sitrat	10-15 gram
	Natrium bisulfit	6 gram

### Cara membuat :

1. Potong-potong kasar salak yang telah bersih, timbang ulang sebanyak 5 kg.
2. Rendam dalam larutan garam (bahan B) selama 2 jam.
3. Cuci bersih.
4. Kukuslah salak selama 10 menit. Keluarkan salak kukus.
5. Masukkan salak kukus dalam air yang sudah mendidih (bahan C) selama 15 menit.
6. Angkat, tunggu sampai hangat. Hancurkan dengan cara diblender.
7. Saring dengan saringan yang halus. Sisihkan ampas salak yang diperoleh.
8. Tambahkan air hingga diperoleh larutan sebanyak 15 liter.
9. Masukkan gula pasir. Rebus sampai mendidih.
10. Tambahkan asam sitrat dan natrium bisulfit.
11. Saring kembali dengan saringan yang halus.
12. Biarkan hangat, masukkan dalam gelas kemasan (plastic).
13. Tutup dengan bantuan alat cup sealer.
14. Rendam semua gelas dalam air hangat bersuhu kurang lebih 65 derajat selama 10 menit.
15. Keluarkan dan masukkan dalam air dingin yang mengalir.
16. Gelas siap diberi label dan dipasarkan.

## DODOL SALAK

### Bahan :

Ampas salak dari pembuatan minuman sari salak	1500 gram
Gula merah	1500 gram
Tepung ketan	500 gram
Santan kental	1500 gram (dari 2 butir kelapa)
Garam	secukupnya

### Cara membuat :

1. Campur tepung ketan dengan 750 gram santan kental. Sisihkan.
2. Didihkan gula merah dengan sisa 750 gram santan kental. Masukkan ampas salak. Aduk.
3. Masukkan larutan tepung ketan sambil terus diaduk hingga adonan mengental dan berat. Waktu pemanasan kurang lebih 60 menit.
4. Tuang adonan ke dalam loyang plastik.
5. Dinginkan sampai adonan menjadi padat.
6. Potong-potong adonan dan bungkus dengan plastik.

**INSTRUMEN IMPLEMENTASI KEGIATAN  
PELATIHAN ANEKA OLAHAN SALAK  
DI DESA UMBULMARTANI NGEPLAK SLEMAN**

1. Hambatan apakah yang anda temui dalam melaksanakan persiapan usaha pengolahan aneka olahan salak?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

2. Apakah solusi yang anda lakukan?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

3. Apakah kendala yang anda temui dalam proses pembuatan produk aneka olahan salak?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

4. Apakah usaha yang anda lakukan untuk mengatasi kendala tersebut?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

5. Apakah kendala yang anda temui dalam memasarkan produk aneka olahan salak yang anda produksi?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

6. Apakah yang anda lakukan untuk mengatasi masalah tersebut?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....

7. Dukungan apakah yang anda dapatkan untuk merintis dan melakukan usaha aneka olahan salak?

**Keluarga:**

.....  
.....  
.....  
.....

**Pemerintah (kelurahan, kecamatan, propinsi):**

.....  
.....  
.....  
.....

**Lainnya:**

.....  
.....  
.....  
.....

## ANGKET MOTIVASI

Apakah pernyataan-pernyataan berikut ini sesuai dengan diri anda?  
Berikan tanda centang (V) pada kolom yang sesuai dengan diri anda.

- 1 = sangat tidak setuju
- 2 = tidak setuju
- 3 = ragu-ragu
- 4 = setuju
- 5 = sangat setuju

No	Pernyataan	Skor				
		1	2	3	4	5
1	Saya berusaha menemukan sesuatu yang menarik dalam apapun yang saya kerjakan					
2	Saya jarang merasa bosan dengan kehidupan saya					
3	Saya memiliki cita-cita yang berguna untuk keluarga dan secara terencana berusaha untuk mewujudkannya					
4	Saya tidak merasa keberatan jika waktu istirahat dan waktu luang disela-sela mengurus keluarga saya pakai untuk mengikuti kegiatan atau mengerjakan suatu pekerjaan					
5	Jika boleh mengulang hidup, saya tetap akan memilih jalan yang saya ambil sekarang					
6	Hidup saya memiliki tujuan yang jelas					
7	Teman, keluarga dan lingkungan mengatakan saya memiliki semangat yang tinggi					
8	Walau malas, saya tetap berusaha mengikuti kegiatan dan mengerjakan pekerjaan dengan baik					
9	Saya terkadang heran melihat orang lain yang gampang sekali menyerah					
10	Saya berusaha memberikan hasil yang terbaik dalam apapun yang saya kerjakan					



## TES PENGETAHUAN

Berikan tanda silang pada salah satu pilihan jawaban!

No	Pertanyaan	Pilihan Jawaban
1	Pengolahan makanan diatas bara api seperti dalam pembuatan sate disebut ?	a. Membakar b. Memanggang c. Menyembam d. Menggoreng
2	Pengolahan minuman dari buah dengan menghilangkan ampas buah disebut	a. Juice b. Sari buah c. Es buah d. Cocktail
3	Salak termasuk buah yang cepat rusak yang ditandai dengan perubahan warna menjadi coklat, kerusakan ini disebut	a. Browning enzimatis b. Browning kimiawi c. Busuk d. Layu
4	Penyebab pencoklatan buah salak adalah kandungan	a. Karbohidrat b. Tannin c. Antosianin d. Protein
5	Untuk mengurangi pencoklatan maka pada pengolahan buah salak dapat ditambahkan	a. Natrium klorida b. Natrium yodida c. Natrium bisulfit d. Kaporit
6	Bagaimana ciri buah salak yang baik untuk diolah	a. Kulit masih basah b. Sebaiknya sudah berumur 1 minggu c. Tua dan segar d. Masih agak muda supaya tetap terasa sepetnya
7	Untuk mengolah buah salak yang mengandung asam sebaiknya hindari menggunakan peralatan dari	a. Aluminium b. Plastik c. Stainless steel d. Email
8	Minuman sari salak akan jernih apabila menggunakan sumber air	a. Sumur b. PDAM c. Air mineral d. Air sungai

9	Bagaimana cara mengolah wajik supaya lebih awet	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Setelah dibentuk kemudian dioven</li> <li>b. Setelah dibentuk kemudian dijemur</li> <li>c. Pengemas sebaiknya memakai sarung tangan plastik</li> <li>d. Semuanya benar</li> </ul>
10	Apa yang anda ketahui tentang diversifikasi pengolahan makanan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Membuat makanan menjadi enak</li> <li>b. Membuat makanan menjadi menarik</li> <li>c. Membuat makanan menjadi murah</li> <li>d. Mengembangkan suatu bahan pangan menjadi berbagai makanan lain</li> </ul>

## LEMBAR PENGAMATAN PRAKTEK

<b>Aspek</b>	<b>Indikator</b>	<b>Bobot</b>	<b>Skor</b>
Persiapan	a. Penguasaan resep b. Bahan c. Peralatan d. Pribadi (celemek, cempal, dsb)	5 5 5 5	
Proses	a. Prosedur kerja b. Penggunaan alat c. Ketepatan waktu	20 10 10	
Hasil akhir	a. Penampilan b. Rasa c. Warna d. Tekstur	10 10 10 10	