

**EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA  
KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI KECAMATAN  
BOROBUDUR**

**TUGAS AKHIR SKRIPSI**

Diajukan kepada Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta  
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan



**Oleh:**

**Hanis Yulian Dwi Pratiwi**

**NIM 10511241030**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNIK BOGA  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA  
2015**

# **EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI KECAMATAN BOROBUDUR**

**Oleh:**  
**Hanis Yulian Dwi Pratiwi**  
**10511241030**

## **ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk: 1) mengetahui materi pelatihan pengolahan pangan lokal, 2) mengetahui kompetensi instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal, 3) mengetahui kesiapan sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan, 4) mengetahui asal sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal, 5) mengetahui saran untuk memperbaiki program pelatihan pengolahan pangan lokal, 6) mengetahui pengembangan keterampilan dalam mengolah produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar, 7) mengetahui penerapan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya, 8) mengetahui inovasi yang dilakukan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal, 9) mengetahui tingkat pendapatan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal.

Penelitian ini termasuk jenis penelitian evaluasi dengan model 4 level Kirkpatrick. Penelitian dilakukan di Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Dusun Brojonalan, Wanurejo Kecamatan Borobudur mulai Februari 2014 sampai dengan Maret 2015. Subjek penelitian ini adalah anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Kecamatan Borobudur yang berjumlah 34 orang. Metode pengumpulan data menggunakan kuesioner, wawancara, observasi, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa: 1) kompetensi instruktur pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 79%, 2) materi pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 91%, 3) kesiapan sarana dan prasarana pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 79%, 4) sumber dana berasal dari dana APBD 2, 5) saran untuk memperbaiki program terdiri dari penyesuaian waktu pelatihan dengan keadaan peserta dan produk makanan yang diajarkan seharusnya lebih bervariasi. 6) Keterampilan yang dikembangkan anggota yaitu keterampilan dalam mengeksplorasi resep, menyajikan makanan, dan pengemasan, namun belum terdapat label atau merk pada kemasan produk. 7) Terdapat 5 orang anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang menerapkan hasil pelatihan dengan mengembangkan usaha olahan pangan lokal. 8) Inovasi yang dilakukan adalah pengembangan produk baru berbahan dasar tepung thiwul, dan tepung moca, produk tersebut yaitu: apem thiwul, brownies, bolu pandan, dan muffin kelapa. 9) Tingkat pendapatan anggota meningkat 2 kali lipat dari pendapatan sebelum mengembangkan olahan pangan lokal dari singkong dan ubi jalar.

**Kata kunci: Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal, Kelompok Wanita Tani**

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir Skripsi

### EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI KECAMATAN BOROBUDUR

Disusun Oleh:  
Hanis Yulian Dwi Pratiwi  
NIM 10511241030

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji Tugas Akhir Skripsi Program Studi  
pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta pada tanggal

13 Mei 2015

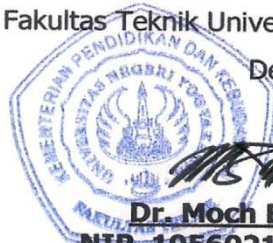
#### TIM PENGUJI

Nama	Jabatan	Tanda Tangan	Tanggal
Sri Palupi, M.Pd	Ketua Penguji		9 Juni 2015
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd	Sekretaris		9 Juni 2015
Dr. Siti Hamidah	Penguji Utama		9 Juni 2015

Yogyakarta, 9 Juni 2015

Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Dekan,



**Dr. Moch Bruri Triyono**  
NIP. 19560216 198603 1 003

## **SURAT PERNYATAAN**

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Hanis Yulian Dwi Pratiwi

NIM : 10511241030

Program Studi : Pendidikan Teknik Boga

Judul TAS : EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL  
PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI  
KECAMATAN BOROBUDUR.

menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Yogyakarta, 30 April 2015

Yang menyatakan,

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Hanis Yulian Dwi Pratiwi', written over a horizontal line.

Hanis Yulian Dwi Pratiwi  
NIM. 10511241030

## **MOTTO**

“Perjuangan tidak pernah berakhir pada suatu keberhasilan, namun keberhasilan merupakan awal perjuangan yang lebih hebat lagi” (Hanis Yulian)

“Pelangi selalu mengantarkan harapan, bahwa abu-abu memiliki masa tuk berganti dengan warna” (Hanis Yulian)

“It always seems impossible until it is done”(Nelson Mandela)

“I’ve always believed that HOPE is that stubborn thing inside of us that insist that despite all evidence to the contrary, SOMETHING BETTER AWAITS US” (Barack Obama)

“I fall, i rise, I make mistakes, I live. I learn, I’ve been hurt but I’m alive. I’ human, I’m not perfect but I’m thankful” (Anonim)

“The necessary to help others, not only in our prayers, but in our daily lives. If we find we cannot help others, the least we can do is to desist form harming them” (Dalai Lama)

## HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan mengucapkan syukur kepada Allah SWT atas segala kemudahan yang telah diberikan, karya ini saya persembahkan kepada:

1. Ibu, bapak atas doa yang tidak pernah putus, restu, dorongan, semangat, kasih sayang, dan pengorbanan yang tak terhingga
2. Kakak dan keponakan serta semua keluarga atas segala doa, dorongan, semangat, dan kasih sayang
3. Sahabat seperjuangan Dewi, Sita, Puspa, Arin, Dina yang telah menghadirkan dunia dalam *frame* yang berbeda
4. Muhammad Muayya D.J. yang menjadi rahasia diujung rahasia, waktu dibalik waktu dan rencana dalam ridho 😊
5. Tanti, Nata, Luthfi, Anjar terimakasih telah membantu dalam penelitian dan terselesaikannya laporan skripsi ini.
6. Kelas A PT Boga 2010 terimakasih atas kebersamaanya
7. Almamaterku, Kampus PTBB UNY sebagai tempat belajar mengenai ilmu, kehidupan, dan bersosialisasi. Terimakasih telah memberi banyak arti dan ilmu.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penyusun dapat menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi yang berjudul "EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI KECAMATAN BOROBUDUR" dengan semaksimal mungkin.

Terselesaikannya Tugas Akhir Skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, baik secara langsung maupun secara tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penyusun ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Sri Palupi, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir Skripsi dan Ketua Penguji yang telah memberikan arahan dalam menyelesaikan Tugas Akhir Skripsi ini.
2. Dr. Siti Hamidah selaku validator instrument I penelitian Tugas Akhir Skripsi dan Penguji Utama beserta Dr. Endang Mulyatiningsih selaku validator instrument II penelitian Tugas Akhir Skripsi dan Pembimbing Akademik yang memberikan saran/ masukan perbaikan sehingga penelitian Tugas Akhir Skripsi dapat terlaksana sesuai dengan tujuan.
3. Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd selaku Sekretaris yang memberikan koreksi perbaikan secara komprehenfif terhadap Tugas Akhir Skripsi ini.
4. Noor Fitrihana, M.Eng selaku Ketua Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, dan Sutriyati Purwanti, M.Si selaku Ketua Program Studi Pendidikan Teknik Boga

beserta dosen dan staf yang telah memberikan bantuan dan fasilitas selama penyusunan pra proposal sampai dengan selesainya Tugas Akhir Skripsi ini.

5. Dr. Moch. Bruri Triyono selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
6. Pimpinan dan seluruh anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dan Kepala Sub dan Staff Bidang Ketahanan Pangan Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Magelang yang telah memberikan ijin dan bantuan dalam pelaksanaan penelitian Tugas Akhir Skripsi ini.
7. Semua pihak, secara langsung maupun tidak langsung, yang tidak dapat disebutkan disini atas bantuan dan perhatiannya selama penyusunan Tugas Akhir Skripsi ini.

Akhirnya, semoga segala bantuan yang telah diberikan semua pihak di atas menjadi amalan yang bermanfaat dan mendapatkan balasan dari Allah SWT.

Penulis menyadari bahwa tugas akhir skripsi ini tidak lepas dari segala kekurangan, oleh karena itu kritik dan saran sangat penulis harapkan demi penyempurnaan selanjutnya. Akhirnya penulis berharap semoga Tugas Akhir Skripsi ini memenuhi harapan dan dapat menjadi informasi bermanfaat bagi pembaca atau pihak lain yang membutuhkannya. Apabila dalam penyusunan kalimat dalam laporan terdapat kesalahan penulis mohon maaf.

Yogyakarta, 27 Mei 2015  
Yang menyatakan

Hanis Yulian Dwi Pratiwi  
10511241030

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
ABSTRAK .....	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN .....	iv
MOTTO.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR .....	xii
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Identifikasi Masalah .....	5
C. Batasan Masalah .....	5
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian.....	7
F. Manfaat Penelitian .....	8
<b>BAB II KAJIAN PUSTAKA.....</b>	<b>9</b>
A. Deskripsi Teori .....	9
1) Program Pelatihan .....	9
2) Evaluasi Hasil Pelatihan.....	26
3) Pengolahan Pangan Lokal.....	30
4) Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma mandiri .....	41
B. Hasil Penelitian yang Relevan .....	43
C. Pertanyaan Penelitian .....	45

<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>47</b>
A. Metode Evaluasi .....	47
B. Prosedur Evaluasi .....	47
C. Tempat dan Waktu Penelitian .....	48
D. Subyek Penelitian .....	48
E. Metode Pengumpulan Data .....	48
F. Alat Pengumpul Data .....	49
G. Teknik Analisis Data.....	52
 <b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	 <b>59</b>
A. Deskripsi Data.....	59
B. Analisis Data .....	61
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	75
 <b>BAB V SIMPULAN DAN SARAN .....</b>	 <b>82</b>
A. Simpulan .....	82
B. Rekomendasi .....	83
C. Keterbatasan Penelitian.....	83
D. Saran .....	84
 <b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	 <b>86</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Umbi Singkong .....	35
Gambar 2. Ubi Jalar .....	38
Gambar 3. Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri.....	42
Gambar 4. Diagram Batang Level Reaksi .....	65
Gambar 5. Diagram Batang Indikator Instruktur .....	66
Gambar 6. Diagram Batang Indikator Materi .....	67
Gambar 7. Diagram Batang Indikator Sarana Prasarana .....	68

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Kalori dan Karbohidrat Aneka Jenis Ubi (100gr) .....	33
Tabel 2. Kandungan Gizi 100gr Singkong .....	35
Tabel 3. Kandungan Gizi 100gr Ubi Jalar.....	41
Tabel 4. Subjek Penelitian Evaluasi Hasil Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri .....	48
Tabel 5. Kriteria Penilaian Kuesioner/ Angket .....	51
Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner Reaksi Peserta Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal .....	52
Tabel 7. Tabel Hasil Uji Validitas Instrumen .....	54
Tabel 8. Pedoman Interpretasi Realibilitas.....	56
Tabel 9. Jumlah Anggota yang Mengembangkan Produk Makanan Olahan Singkong dan Ubi Jalar .....	71
Tabel 10. Jumlah Pendatapan Anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Pada Tahun 2015 untuk Satu Jenis Produk Makanan Yang Dijual .....	74

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

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

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya hayati. Banyak jenis tumbuh-tumbuhan yang dapat tumbuh di Indonesia. Namun negara ini masih mengandalkan produk impor untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri terutama impor beras dan gandum. Hal ini dikarenakan tingginya ketergantungan pada beras dan impor terigu yang semakin meningkat. Konsumsi beras di Indonesia mencapai 136 kg/ kapita/ tahun, konsumsi terigu 0,9-1 juta ton dan gandum 4,8 juta ton/ tahun (Abubakar, BBPascapanen: 2014).

Konsumsi terigu nasional pada periode 2011 yaitu 1,15 juta ton naik 5,16% pada kuartal 2012 menjadi 1,22 juta ton, dan naik 1,08% pada pertengahan 2013 menjadi 2,6 juta metrik ton (Harian Ekonomi Neraca. 2013). Kita ketahui bahwa tanaman gandum sebagai sumber terigu tidak dapat tumbuh baik di Indonesia sehingga seluruh kebutuhan gandum yang mencapai 6 juta ton/ tahun (senilai ± Rp. 25 triliyun) harus di impor dari berbagai negara (Atmaji, 2011). Tingginya angka impor terigu ini menunjukkan kurangnya pemanfaatan sumber daya lokal. Padahal banyak sumber daya lokal yang dapat dimaksimalkan potensinya sehingga dapat mengurangi impor. Salah satu sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan adalah umbi-umbian.

Umbi-umbian merupakan makanan pokok pada zaman dahulu dikarenakan mudah diperoleh dan dapat tumbuh pada berbagai kondisi tanah. Umbi-umbian

dapat dijadikan salah satu penunjang ketahanan pangan nasional. Jenis umbi yang dikenal di Indonesia antara lain: singkong, ubi, uwi, gembili, talas, garut, ganyong, iles-iles dan suweg. Setiap jenis bahan makanan tersebut memiliki cita rasa, tekstur, aroma dan kandungan gizi yang berbeda-beda. Maka dari itu masing-masing umbi dapat saling melengkapi kebutuhan gizi yang dibutuhkan tubuh.

Hasil panen umbi khususnya ubi kayu dan ubi jalar di Kabupaten Magelang sebanyak 66.105 ton untuk ubi kayu dan 32.800 ton untuk ubi jalar (Jateng.bps.go.id). Hal ini menunjukkan singkong dan ubi jalar memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Namun biasanya umbi ini dikonsumsi dengan hanya diolah dengan cara dikukus dan direbus oleh masyarakat (E-Learning Penanganan Umbi-Umbian, IPB). Padahal umbi-umbian tersebut dapat menjadi bahan pangan alternative pengganti terigu dan diolah menjadi produk lain seperti cake, cookies yang memiliki nilai jual lebih. Kurangnya inovasi pengembangan diversifikasi produk pangan menyebabkan gagalnya pengembangan produk pangan berbasis sumberdaya lokal. Hal ini disebabkan kurangnya SDM bermutu dibidang teknologi pangan non terigu (Naibaho, 2011).

Upaya pemerintah dalam membangun diversifikasi konsumsi pangan sudah dilaksanakan sejak dicanangkan Inpres No 14 Tahun 1974 tentang Perbaikan Menu Makanan Rakyat (UPMMR) dan disempurnakan melalui Inpres No 20 Tahun 1979 (Handewi, 2008). Salah satu upaya meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal seperti umbi-umbian adalah dengan cara mengadakan

pelatihan dan lomba kreatifitas memasak. Diadakannya lomba kreatifitas mengolah makanan berbahan baku umbi ini diharapkan agar masyarakat memiliki banyak pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah, mengemas dan menyajikan makanan berbahan baku alternatif (E. Haryatie Supono dalam Depok News). Singkong dan ubi jalar merupakan jenis umbi yang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti: getuk, pothil, kripik, onde-onde, brownies, mie dan dodol (Marwoto, Berita Puslitbang 43: Desember 2009). Sementara itu untuk umbi jenis lain seperti uwi, iles-iles, ganyong dan gembili, belum banyak dikembangkan, hanya dibudidayakan di beberapa daerah dan biasanya merupakan pangan spesifik daerah yang bersangkutan (Darminto: 2013).

Berdasarkan Peraturan Gubernur Jawa Tengah No 41 Tahun 2009 Tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal, pemerintah menggerakkan kelompok wanita tani sebagai salah satu kelompok tani penggerak utama yang memiliki peran penting dalam pengembangan pangan lokal. Pokok-pokok arah pengembangan peran wanita dalam pembangunan bangsa di bidang pertanian tercantum dalam GBHN 1988 melalui pelatihan dan penyuluhan tentang pemanfaatan teknologi dalam bidang produksi dan cara penyimpanan, dan pemanfaatan hasil pertanian dalam rangka perbaikan gizi. Berbagai penyuluhan dan pelatihan diadakan guna meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan hasil pertanian salah satunya dengan adanya pelatihan pengolahan pangan lokal.

Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri merupakan salah satu kelompok wanita tani yang telah dibina pemerintah dalam upaya pemanfaatan pangan lokal. Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri beralamat di Dusun Brojonalan Wanurejo Kecamatan Borobudur memiliki anggota yang berjumlah 34 orang dengan mayoritas anggota kelompok berprofesi sebagai petani dan beberapa anggota memiliki pekerjaan sampingan seperti menjahit dan berdagang. Pelatihan yang diberikan kepada kelompok wanita tani ini difokuskan pada pengolahan hasil pangan lokal, namun anggota juga diajari cara bercocok tanam yang baik sehingga dapat meningkatkan mutu panen, dan pemanfaatan pekarangan rumah menjadi lahan bercocok tanam.

Produk olahan umbi-umbian yang diajarkan termasuk dalam makanan atau kudapan yang sering dijumpai sehari-hari. Pengembangan pangan lokal umbi-umbian yang diajarkan antara lain talam ubi, wingko, kue kering, dan bolu. Berdasarkan hasil wawancara dengan lembaga Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan (BPPKP) program yang disampaikan pada pelatihan pengolahan pangan lokal meliputi tujuan diadakannya pelatihan, pemahaman dan pengenalan jenis-jenis pangan lokal, prospek pengembangan industri, dan praktek membuat aneka olahan kue basah, kue kering, dan sponge. Namun hasil pelatihan yang dilakukan belum banyak diimplementasikan dalam bentuk usaha rumah tangga oleh ibu-ibu kelompok wanita tani. Hal ini dikarenakan kondisi SDM yang masih sulit untuk menerima inovasi. Keterbatasan alat produksi juga mengakibatkan produk yang diolah masih sebatas konsumsi pribadi. Selain itu

riset yang dilakukan lembaga penelitian terkadang tidak sesuai dengan kebutuhan industri. Sosialisasi teknologi dan gizi bahan pangan alternative kepada masyarakat dan petani luput dari perhatian peneliti (Licen, 2011:50).

## **B. Identifikasi Masalah**

1. Tanaman gandum yang tidak dapat tumbuh di Indonesia
2. Kurangnya inovasi pengembangan diversifikasi produk pangan
3. Kurangnya SDM bermutu dibidang teknologi pangan non terigu
4. Kurangnya pemanfaatan potensi bahan pangan lokal
5. Kurangnya implementasi hasil pelatihan pengolahan pangan lokal di kehidupan nyata
6. Kurang terbukanya masyarakat terhadap inovasi aneka produk makanan berbahan dasar pangan lokal
7. Terbatasnya alat produksi pembuatan produk makanan dalam skala besar
8. Kurangnya sosialisasi teknologi dan gizi bahan pangan kepada masyarakat dan petani

## **C. Batasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan penelitian dibatasi pada aspek yang mempengaruhi evaluasi hasil pelatihan pangan lokal pada anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri. Aspek penelitian dibagi dalam segi:

### **1. Reaksi**

- a. Materi pelatihan pengolahan pangan lokal

- b. Kompetensi instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal
- c. Kesiapan sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan
- d. Sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal
- e. Saran untuk memperbaiki program

## **2. *Learning***

Keterampilan yang dikembangkan peserta dalam mengolah produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar

## **3. *Behavior***

Penerapan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya

## **4. *Result***

- a. Inovasi yang dilakukan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal
- b. Tingkat pendapatan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal

## **D. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini dikelompokkan dalam model 4 level (Reaksi, *Learning*, *Behavior*, Hasil) yaitu:

### **1. Reaksi**

- a. Bagaimana materi pelatihan pengolahan pangan lokal?
- b. Bagaimana kompetensi instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal?
- c. Bagaimana kesiapan sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan?

- d. Berasal dari mana sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal?
- e. Apa saran untuk memperbaiki program?

## **2. *Learning***

Bagaimana pengembangan keterampilan peserta dalam mengolah produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar?

## **3. *Behavior***

Bagaimana penerapan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya?

## **4. *Result***

- a. Bagaimana inovasi yang dilakukan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal?
- b. Bagaimana tingkat pendapatan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal?

## **E. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian dapat diuraikan sebagai berikut:

### **1. Reaksi**

- a. Mengetahui materi pelatihan pengolahan pangan lokal
- b. Mengetahui kompetensi instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal
- c. Mengetahui kesiapan sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan
- d. Mengetahui asal sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal

- e. Mengetahui saran untuk memperbaiki program?

## **2. *Learning***

Mengetahui pengembangan keterampilan dalam mengolah produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar

## **3. *Behavior***

Mengetahui penerapan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya

## **4. *Result***

- a. Mengetahui inovasi yang dilakukan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal
- b. Mengetahui tingkat pendapatan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal

## **F. Manfaat Penelitian**

Sesuai dengan tujuan penelitian, maka manfaat penelitian dapat disebutkan sebagai berikut:

1. Sebagai bahan informasi bagi masyarakat untuk dapat mengembangkan potensi umbi-umbian
2. Sebagai bahan informasi bagi lembaga penyuluhan untuk menentukan kebijakan edukasi tentang keragaman bahan pangan dan hasil olahannya
3. Sebagai bahan informasi dan referensi bagi peneliti lainnya yang ingin memperluas atau memperdalam penelitian ini.

## **BAB II**

### **KAJIAN PUSTAKA**

#### **A. Deskripsi Teori**

##### **1. Program Pelatihan**

##### **a. Pengertian Pelatihan**

Pengertian pelatihan berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (kkbi.web.id) adalah proses melatih atau kegiatan melatih. Pelatihan merupakan suatu usaha mempersiapkan karyawan untuk memperbaiki prestasi dan meningkatkan pengetahuan serta keterampilannya (Kaswan, 2011). Sedangkan menurut Soeryanto (2009) pelatihan adalah proses pengembangan kualitas sumber daya manusia untuk lebih produktif sehingga menunjang pencapaian tujuan organisasi. Proses pelatihan lebih ditekankan pada peningkatan keterampilan dan kemampuan melakukan suatu pekerjaan khusus (Efendi, 2007).

Pelatihan juga dijelaskan dalam UU No 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional yaitu pelatihan termasuk dalam pendidikan non formal. Pelatihan adalah usaha mengembangkan potensi dengan penekanan pada penguasaan pengetahuan dan keterampilan fungsional serta pengembangan sikap dan kepribadian professional. Jadi pelatihan adalah suatu usaha untuk mengembangkan kualitas sumber daya manusia dengan cara meningkatkan pengetahuan dan keterampilan sesuai dengan potensi yang ingin dicapai.

##### **b. Tujuan dan Manfaat Pelatihan**

"Pelatihan termasuk dalam kegiatan pendidikan non formal. Pendidikan non formal adalah setiap kegiatan terorganisasi, mandiri, dan sistematis yang sengaja dilakukan untuk memenuhi kebutuhan peserta didik tertentu di dalam mencapai tujuan belajarnya diluar sistem persekolahan yang mapan" (Djudju Sudjana dalam buku Ilmu dan Aplikasi Pendidikan, 2007: 11).

Pembelajaran dari pelatihan berhasil apabila seorang individu berperilaku, bereaksi, dan merespon dengan satu cara yang berbeda dari cara berperilaku sebelumnya (Robbins, 2007: 69). Perilaku seseorang timbul karena adanya stimulus dan repons serta dapat diamati secara langsung maupun tidak langsung (Sunaryo, 2004: 3). Respon tersebut berbentuk 2 macam (A. Wawan, 2011: 54) yaitu:

### **1) Bentuk pasif**

Bentuk ini termasuk dalam respon internal, yaitu yang terjadi di dalam diri manusia dan tidak dapat terlihat secara langsung oleh orang lain, misalnya: berpikir, tanggapan atau sikap batin, dan pengetahuan. Contoh kasus adalah seorang ibu rumah tangga tahu bahwa dengan mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan keterampilannya dalam membuat aneka makanan dan nantinya dapat dijadikan peluang untuk berjualan, namun ibu tersebut tidak ikut serta dalam pelatihan. Berdasarkan contoh tersebut dapat disimpulkan bahwa ibu tersebut mempunyai sikap positif terhadap pelatihan pangan lokal meskipun belum ikut serta secara konkret, oleh sebab itu perilaku ini masih terselubung (*covert behavior*).

## **2) Bentuk aktif**

Bentuk aktif merupakan perilaku yang dapat diamati secara langsung. Misalnya berdasarkan contoh diatas, si ibu sudah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal dan menjual produk hasil pelatihan, hal ini menunjukkan bahwa ibu tersebut sudah melakukan tindakan nyata (*overt behavior*) dari sikap positifnya terhadap pelatihan.

Perilaku peserta setelah mendapatkan pelatihan menentukan tingkat keberhasilan program pelatihan yang dilakukan. Hal ini dikarenakan perilaku merupakan hasil implementasi objek yang diterima karena tingkat pengetahuan seseorang terhadap program pelatihan menentukan rasa suka tidak sukanya terhadap program, sehingga mempengaruhi tindakan yang akan dilakukan. Oleh karena itu, kegiatan pelatihan harus dirancang sedemikian rupa agar benar-benar memberikan manfaat sesuai dengan tujuan pelaksanaannya.

Tujuan pelatihan berhubungan dengan kualitas manusia yang ingin dicapai, antara lain: peningkatan semangat kerja, meningkatkan taraf hidup meningkatkan kecerdasan, meningkatkan keterampilan, menciptakan lapangan kerja, dan pemerataan pembangunan dan pendapatan (Oemar, 2005:14). Mathis (2006: 312) menyebutkan tujuan pelatihan berdasarkan tiga aspek yaitu pengetahuan, sikap dan keterampilan:

### **1) Pengetahuan**

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu yang terjadi setelah seseorang melakukan penginderaan terhadap suatu objek tertentu (A. Wawan, 2011: 11).

Sunaryo (2004: 25) juga menjelaskan “pengetahuan adalah hasil dari tahu yang terjadi melalui proses sensoris khususnya mata dan telinga terhadap objek tertentu”. Pengetahuan dipengaruhi oleh intensitas perhatian dan persepsi terhadap objek (Soekidjo, 2010: 27). Pengetahuan secara garis besar dibagi dalam 6 tingkatan yaitu (Soekidjo, 2010: 27-28):

**a) Tahu (*Know*)**

Tahu diartikan sebagai *recall* memori yang telah ada sebelumnya setelah mengamati sesuatu. Kata kerja untuk mengukur pengetahuan seseorang yaitu: menyebutkan, menguraikan, mengidentifikasi, menyatakan, dan sebagainya.

**b) Memahami (*comprehension*)**

Memahami suatu objek bukan sekedar tahu namun juga harus dapat menginterpretasikan secara benar tentang objek yang diketahui tersebut. Seseorang yang telah paham tentang sesuatu harus dapat menjelaskan, memberikan contoh dan menyimpulkan.

**c) Aplikasi (*application*)**

Aplikasi diartikan apabila orang yang telah memahami objek yang dimaksud dapat menggunakan atau mengaplikasikan prinsip yang diketahui pada situasi yang lain.

**d) Analisis (*analysis*)**

Analisis adalah kemampuan untuk menjabarkan, menguraikan atau memisahkan objek ke bagian-bagian lebih kecil tetapi masih terkasit satu sama

lain. Ukuran kemampuannya adalah dapat menggambarkan, membedakan, memisahkan.

**e) Sintesis (*synthesis*)**

Sintesis merupakan kemampuan untuk merangkum atau meletakkan dalam satu hubungan yang logis dari komponen-komponen pengetahuan yang dimiliki. Ukuran kemampuannya adalah dapat menyusun, meringkas, merencanakan, dan menyesuaikan suatu teori atau rumusan yang telah ada.

**f) Evaluasi (*evaluation*)**

Evaluasi berkaitan dengan kemampuan seseorang untuk melakukan penilaian terhadap suatu objek tertentu. Evaluasi dapat menggunakan kriteria yang sudah ada atau disusun sendiri.

**2) Sikap**

Sikap adalah "suatu proses penilaian yang dilakukan seseorang terhadap suatu objek" (Sarlito, 2009: 82). Berkowitz (dalam Saifuddin, 2013: 5) menjelaskan bahwa "sikap seseorang terhadap suatu objek adalah perasaan mendukung atau memihak (*favourable*) maupun perasaan tidak mendukung atau tidak memihak (*unfavourable*) pada objek tersebut. Newcomb (dalam Soekidjo, 2010: 29) menyatakan bahwa "sikap merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak, dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. pendapat lain menjelaskan bahwa sikap adalah pengorganisasian dari proses motivasi, persepsi, dan kognitif yang berhubungan dengan aspek kehidupannya (Krech & Cruthfield dalam A. Wawan, 2011).

Heri purwanto (dalam A. Wawan, 2011: 34) menyebutkan sikap terdiri dari dua sifat, yaitu sikap positif dan negatif. Kecenderungan tindakan sikap positif adalah mendekati, menyenangkan, dan mengharapkan obyek tertentu. Sedangkan kecenderungan sikap negatif adalah menjauhi, menghindari, membenci, dan tidak menyukai obyek tertentu. Fungsi sikap belum merupakan tindakan (reaksi terbuka), atau aktivitas, akan tetapi merupakan predisposisi perilaku (tindakan), atau reaksi tertutup.

Dimensi sikap memiliki tingkatan berdasarkan intensitasnya yaitu (Soekidjo, 2010: 30-32):

**a) Menerima (*receiving*)**

Menerima diartikan bahwa orang atau subjek mau menerima stimulus yang diberikan objek. Misalnya sikap seseorang terhadap pelatihan pengolahan pangan lokal dapat diketahui dari kehadiran peserta untuk mengikuti program pelatihan yang diadakan.

**b) Menanggapi (*responding*)**

Menanggapi diartikan memberikan jawaban atau tanggapan terhadap pertanyaan atau objek yang dihadapi. Misalnya peserta pelatihan ditanya atau diminta menanggapi penyuluh kemudian ia menanggapi atau menjawab maka hal itu termasuk dalam *responding*.

**c) Menghargai (*valuing*)**

Menghargai diartikan subjek atau seseorang memberikan nilai yang positif terhadap objek atau stimulus yaitu dengan mengajak, mempengaruhi, dan menganjurkan atau hanya membahasnya dengan orang lain.

**d) Bertanggung jawab (*responsible*)**

Bertanggung jawab berhubungan dengan kesiapan atas resiko yang diambil karena mengikuti pelatihan, misalnya harus mengorbankan waktu.

Sikap merupakan penilaian terhadap suatu objek yang didasari pada motivasi, persepsi, dan kognisi untuk mendukung atau tidak mendukung objek tersebut. Pengambilan sikap terhadap suatu objek juga ditentukan berdasarkan penerimaan, tanggapan, penghargaan dan rasa tanggung jawab individu.

**3) Keterampilan**

Keterampilan merupakan kemampuan untuk menerjemahkan pengetahuan ke dalam praktik sehingga tercapai hasil kerja yang diinginkan (Tommy, 2009). Schuler (2009: 341) menjelaskan "hasil berdasarkan keterampilan meliputi pengembangan keterampilan teknik dan keterampilan motor". Pengertian keterampilan teknis menurut Husein (2003:30) "adalah kemampuan untuk menggunakan alat-alat, prosedur, dan teknik suatu bidang khusus". Sedangkan pengertian keterampilan motorik menurut kamus kesehatan (diakses 18 Desember 2014) menyebutkan "keterampilan motorik adalah kemampuan seseorang melakukan gerak terkoordinasi menggunakan kombinasi berbagai tindakan otot."

Keterampilan motorik terdiri dari dua jenis yaitu keterampilan motorik kasar dan keterampilan motorik halus. Keterampilan motorik kasar berhubungan dengan gerakan seluruh tubuh seperti berjalan dan berlari, sedangkan keterampilan motorik halus cenderung dilakukan otot-otot tangan dan menghasilkan tindakan seperti menulis dan melipat (kamuskesehatan.com).

Berdasarkan uraian diatas, keterampilan merupakan kemampuan mengkoordinasikan gerakan dalam mengoperasikan alat sesuai prosedur dan teknik yang tepat.

Tujuan pelatihan disusun sebagai penentu tingkat keberhasilan program yang ingin dicapai. Program pelatihan dikatakan berhasil apabila *output* peserta mencakup peningkatan pengetahuan, perubahan sikap, dan peningkatan keterampilan yang ditunjukkan melalui perubahan perilaku peserta sebelum dan sesudah pelatihan.

Pelatihan diadakan karena memiliki tujuan khusus, selain itu pelatihan juga diadakan karena memiliki manfaat yang dapat dirasakan oleh organisasi dan individu, berikut manfaat pelatihan yang dikemukakan oleh M.J Tessin (dalam Justine, 2002:102):

**1) Bagi organisasi:**

- a) Mengenali tujuan organisasi
- b) Membantu anggota untuk dapat menyesuaikan diri dengan perubahan-perubahan
- c) Membantu meningkatkan produktivitas dan kualitas kerja

## **2) Bagi individu:**

- a) Meningkatkan pengembangan diri
- b) Membantu individu untuk dapat membuat keputusan dan pemecahan masalah
- c) Meningkatkan motivasi kerja, prestasi, tanggung jawab, dan rasa percaya diri

Manfaat lain dari pelatihan dikemukakan *American Society for Training and Development (ASTD)* dalam Efendi (2007) adalah:

- 1) Meningkatkan produktivitas kerja sesuai dengan kompleksitas kerjanya. Semakin tinggi kompleksitas kerja semakin tinggi produktivitas kerja.
- 2) Sebagai penentu keberhasilan dalam menggaet pelanggan, daya saing, dan pengembangan sumber daya manusia.

Jadi, pengadaan program pelatihan bermanfaat tidak hanya bagi individu, namun juga organisasi. Pembelajaran dan kompetensi yang didapatkan dipelatihan dapat meningkatkan *hard skill* dan *soft skill* peserta pelatihan yang nantinya dapat diimplementasikan di organisasi dan kehidupan sehari-hari.

### **c. Penyelenggaraan Pelatihan**

Menyelenggarakan program pelatihan memerlukan beberapa aspek pendukung yang dapat menentukan keberhasilan program. Dalam Undang-Undang No 13 Pasal 15 Tahun 2003 tentang ketenagakerjaan, menyebutkan penyelenggaraan pelatihan kerja wajib memenuhi persyaratan adanya tenaga kepelatihan, adanya kurikulum, tersedianya sarana dan prasarana pelatihan, dan tersedianya dana bagi kelangsungan penyelenggaraan pelatihan.

## 1) Tersedianya tenaga kepelatihan

Tenaga kepelatihan atau *trainer* merupakan penggerak utama dalam suatu program pelatihan. *Trainer* menjadi kunci keberhasilan pelatihan karena *trainer*lah yang menentukan bagaimana pelatihan berjalan, bagaimana suasana pelatihan diciptakan, dan bagaimana keterlibatan peserta dibangun (Agus, 2001: 92). Dalam proses pelatihan *trainer* harus memperhatikan beberapa hal berikut (Agus, 2001: 93):

- a) Pelatih harus bersikap jujur, autentik, dan totalitas, tanpa menjadi kasar dan otoriter
- b) Harus ada standar perilaku yang berlaku baik bagi peserta maupun trainer
- c) Dalam melaksanakan pelatihan harus ada sikap terlibat total, bukan setengah-setengah, dengan mencurahkan pikiran, tenaga, dan waktu
- d) Prinsip utama dalam training adalah mempengaruhi dan membantu peserta kearah tujuan yang hendak dicapai, yaitu berkembangnya pengetahuan, sikap, perilaku, kecakapan, dan keterampilan tertentu dengan menggunakan metode dan teknik yang sesuai.

Peran *trainer* tidak hanya sebagai penyampai materi namun juga harus mampu membawa jalannya pelatihan. Selain itu *trainer* harus dapat membaaur dengan peserta pelatihan sehingga terjadi hubungan timbal balik positif antara keduanya.

## 2) Adanya kurikulum yang sesuai dengan tingkat pelatihan

Dalam Undang-Undang No 20 Tahun 2003 Pasal 1 tentang Sistem Pendidikan Nasional dijelaskan bahwa:

“Kurikulum adalah seperangkat rencana dan pengaturan mengenai tujuan dan bahan pelajaran serta cara yang digunakan sebagai pedoman penyelenggaraan kegiatan pembelajaran untuk mencapai tujuan pendidikan tertentu”.

Sedangkan kurikulum pelatihan adalah pedoman penyelenggaraan kegiatan pelatihan yang disusun dalam bentuk rencana proses pelatihan dengan penggunaan berbagai metode pelatihan sesuai dengan tujuan pelatihan (Budi, 2010:13). Budi (2010) menjelaskan kurikulum dirancang sesuai dengan kompetensi yang akan dicapai dan diuraikan dalam materi pelatihan, metode penyampaian pembelajaran, proses pembelajaran setiap, proporsi dan alokasi waktu.

**a) Materi pelatihan,** isi materi pelatihan disesuaikan dengan tujuan pelatihan.

Sehingga *output* kompetensi peserta pelatihan sesuai dengan tujuan pelatihan.

**b) Metode penyampaian pembelajaran,** metode yang digunakan selama pembelajaran harus dapat melibatkan semua peserta pelatihan. Selain itu metode yang akan digunakan harus mempertimbangkan bagaimana daya serap dan respon peserta pada saat mengikuti pelatihan. Hal ini dikarenakan daya serap seseorang terhadap materi tergantung pada sensor-sensor yang digunakan untuk menerima materi tersebut.

Metode pelatihan yang biasa digunakan adalah *on the job training*, yaitu pelatihan yang dilakukan pada waktu jam kerja berlangsung, baik secara formal

maupun informal, dan *off the job training*, yaitu pelatihan yang dilakukan khusus di luar pekerjaan (Efendi, 2007: 184). Justine (2002: 108-109) menjabarkan dua metode pelatihan tersebut dalam beberapa jenis pelatihan:

**(1) *On the job training***

- (a) *Job Instruction Training*, sasaran yang ingin dicapai adalah mengajar pegawai untuk dapat mengerjakan pekerjaan yang mereka hadapi sesuai dengan tahapan yang baik dan benar. *Trainer*, *supervisor*, dan *coworker* bertindak sebagai instruktur.
- (b) *Job Rotation*, pegawai dipindahkan dari satu jabatan ke jabatan lain.
- (c) *Apprenticeships* (magang), mencakup proses belajar dari seseorang atau beberapa orang pegawai yang sudah berpengalaman.
- (d) *Coaching*, pelatihan jenis ini hanya efektif apabila melibatkan banyak orang dan *coaching* cenderung bersifat kurang formal.

**(2) *Off the Job Training***

- (a) *Lecture*/ kuliah mimbar, metode ini banyak digunakan karena murah, cepat, materi yang disampaikan bisa lebih lengkap, dan dapat memberikan informasi kepada kelompok *trainee* yang besar. Namun metode kuliah kurang efektif bagi pegawai yang kemampuan dan minat mendengarnya kurang.
- (b) *Vestibule training*, *trainee* belajar pada suatu ruangan yang dirancang khusus sehingga menyerupai tempat kerja yang sesungguhnya.

- (c) *Role playing*, teknik ini digunakan untuk merubah sikap dan keterampilan memahami orang lain. Peserta pelatihan ditugaskan untuk melakukan peran orang lain. Jadi pelatihan ini lebih menekankan pada *soft skill*.
- (d) *Behavior modeling*, proses belajar tidak melalui pengalaman sebenarnya, namun melalui pengamatan atau imajinasi dari pengalaman orang lain. Proses observasi dilakukan untuk mengamati dan mempelajari perilaku orang lain. Pelatih dan *trainee* dapat me-*review* dan mengkritik perilaku itu yang nantinya *trainee* dapat memahami sendiri mana yang benar dan mana yang salah.
- (e) *Case study*, tujuan utamanya adalah melatih kemampuan memecahkan masalah. Kasus yang dipilih biasanya memiliki relevansi dengan pekerjaan yang sesungguhnya.
- (f) *Simulation*, teknik ini dilakukan untuk memberi pelatihan tentang cara mengoperasikan peralatan.
- (g) *Self study*, dalam pelatihan ini biasanya manajer hanya memberikan bahan untuk dipelajari sendiri oleh pegawai. Teknik ini digunakan apabila pegawainya berada pada tempat yang terpisah-pisah dari segi geografisnya.
- (h) *Programmed learning*, dalam cara ini biasanya bahan materi dicetak dalam satu buklet yang mengandung sejumlah pertanyaan dan jawaban. Program ini terdiri dari tiga faktor yaitu: menyajikan fakta atau masalah kepada *trainee*, memungkinkan adanya respon dari *trainee*, dan adanya umpan balik mengenai akurasi dari jawaban yang diberikan *trainee*.

- (i) *Laboratory training*, salah satu bentuk pelatihan yang bersifat melatih kelompok, terutama untuk meningkatkan keterampilan *interpersonal*, dan kemampuan bekerjasama.

**c) Proses pembelajaran setiap materi**

Menurut Conlow (dalam Noor, 2009: 77-78) proses pembelajaran yang efektif harus memperhatikan prinsip P3+E, yaitu *present, practice, perform*, dan *evaluate*.

**(1) *Present***, pelatih pada awalnya memberikan gambaran besarnya tentang proses kegiatan pelatihan, kemudian menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan misalnya dalam membuat olahan kue kering dari tepung mocaf. Selanjutnya pelatih memberikan contoh cara membuat kue kering sambil mengulang penjelasan yang disampaikan.

**(2) *Practice***, pelatih memberikan kesempatan peserta untuk mencoba membuat kue kering mocaf. Pelatih membantu peserta yang merasa kesulitan dan memperbaiki kesalahan yang terjadi. Pelatih meminta peserta untuk mencoba berulang-ulang sampai lancar.

**(3) *Perform***, pelatih memberi kesempatan peserta untuk melakukannya sendiri, dan membiarkan mereka untuk melakukannya dalam beberapa saat.

**(4) *Evaluate***, setelah selesai masa pelatihan, pelatih melakukan evaluasi. Pelatih memeriksa keberhasilan produk dan memberikan masukan untuk kesalahan produk yang terjadi.

#### **d) Proporsi dan alokasi waktu**

Menentukan perkiraan kebutuhan waktu didasarkan pada skala prioritas. Topik utama pelatihan menjadi prioritas utama dan mendapatkan alokasi waktu yang cukup panjang. Selain itu dalam menentukan waktu baik hari maupun jam pelaksanaan pelatihan juga perlu disesuaikan, biasanya kegiatan pelatihan dilaksanakan di luar hari efektif kerja.

Kurikulum merupakan pedoman materi bagi penyelenggaraan program pelatihan. Penyusunan kurikulum harus memperhatikan kompetensi yang akan dicapai. Pencapaian kompetensi tersebut dijabarkan kedalam materi pelatihan, metode pembelajaran yang digunakan, alur proses pembelajaran materi, dan alokasi waktu.

#### **3) Tersedianya sarana dan prasarana pelatihan kerja**

Ketentuan adanya sarana dan prasarana tercantum dalam UU No 23 Tahun 2003 Pasal 45 tentang Sistem Pendidikan Nasional, yaitu:

“Setiap satuan pendidikan formal dan non formal menyediakan sarana dan prasarana yang memenuhi keperluan pendidikan sesuai dengan pertumbuhan dan perkembangan potensi fisik, kecerdasan intelektual, sosial, ekonomi, dan kejiwaan peserta didik”.

Sarana dan prasarana yang harus ada dipelatihan mencakup ketersediaan tempat yang nyaman dan sesuai dengan jumlah peserta, dan peralatan pendukung untuk pelatih melakukan demonstrasi dan peserta melakukan praktek.

#### **4) Tersedianya dana bagi kelangsungan kegiatan penyelenggaraan pelatihan kerja**

Dana menjadi unsur yang paling berpengaruh dalam penyelenggaraan pelatihan. Sebelum menyelenggarakan pelatihan harus disusun rencana biaya yang akan dikeluarkan dalam setiap program pelatihan. Selain itu juga ditentukan dari mana sumber dana diperoleh.

Program pelatihan yang dilaksanakan memiliki pengaruh besar terhadap peningkatan keterampilan serta pengetahuan peserta pelatihan. Program pelatihan perlu disiapkan secara matang oleh tenaga yang berwenang dengan bantuan tenaga ahli dalam bidangnya. Selain itu dalam penyelenggaraan pelatihan harus memperhatikan kesiapan komponen pelatihan antara lain pelatih, kurikulum dan materi, sarana dan prasarana, dan anggaran yang diperlukan.

Program pelatihan harus disiapkan sebaik mungkin agar hasil *output* sesuai dengan yang diharapkan. Berikut ini adalah langkah-langkah penyelenggaraan pelatihan menurut Gary Dessler (2003) dalam Justine:

##### **1) Analisis Kebutuhan**

- a) Mengidentifikasi keterampilan spesifik yang dibutuhkan untuk memperbaiki performansi dan produktivitas.
- b) Menganalisis *trainee* untuk memastikan bahwa program sesuai dengan tingkat pendidikan, pengalaman, keterampilan, sikap, dan motivasi pribadi.
- c) Menggunakan penelitian untuk mengembangkan tujuan yang dapat diukur.

##### **2) Rancangan Instruksional**

- a) Mengumpulkan tujuan instruksional, metode, media, uraian, dan urutan isi program, contoh, latihan, dan kegiatan.
- b) Memastikan semua materi ditulis secara jelas dan sesuai dengan tujuan belajar yang telah ditentukan.
- c) Menangani semua unsur program dengan teliti dan profesional untuk menjamin kualitas dan efektivitas program latihan.

### **3) Validasi**

Memperkenalkan dan memvalidasi pelatihan. Pelatihan divalidasi untuk mengetahui kesesuaian perencanaan program pelatihan dengan karakteristik *trainee* yang akan dilatih.

### **4) Implementasi**

Apabila program pelatihan dapat diterapkan, fokuskan pada pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan.

### **5) Evaluasi**

Evaluasi dilakukan untuk menilai tingkat keberhasilan pelatihan. Evaluasi dapat dilakukan setelah program berlangsung untuk mengetahui daya terima dan perkembangan peserta. Evaluasi juga dapat dilakukan dengan melihat perubahan perilaku peserta sebelum dan sesudah mendapat pelatihan, sehingga dapat diketahui sejauh mana keberhasilan program yang dilaksanakan.

Keberhasilan suatu program pelatihan dapat dinilai menggunakan tiga metode menurut Sentana (2008:92-93) :

- 1) Sistem monitoring pasca pelatihan, untuk mendeteksi sejauh mana peningkatan kinerja peserta pelatihan secara individual yang dilakukan secara konsisten dan berkelanjutan. Monitoring dapat dilakukan dengan menggunakan media kuesioner dan wawancara.
- 2) Penerapan sistem penilaian kinerja tahunan (*yearly potential & performance appraisal and development*). Sistem ini dapat dilakukan secara individu maupun kelompok.
- 3) Kinerja perusahaan secara keseluruhan yang tercermin dari realisasi penjualan, realisasi pendapatan, dan realisasi profit. Selain itu penilaian atas kinerja yang bersifat kualitatif dapat dilakukan melalui survey yang dilakukan secara sistemik.

Metode ini dapat digunakan sebagai acuan untuk melakukan evaluasi program pelatihan pengolahan pangan lokal, yaitu dengan cara melihat realisasi pengembangan olahan umbi-umbian yang dilakukan peserta.

## **2. Evaluasi Hasil Pelatihan**

Evaluasi merupakan alat yang digunakan untuk menganalisis dan menilai fenomena dan aplikasi ilmu pengetahuan ke dalam praktek profesi (Wirawan, 2012: 30). Tujuan dilakukannya evaluasi adalah mengumpulkan informasi untuk menentukan nilai dan manfaat objek, mengontrol, memperbaiki, dan mengambil keputusan terhadap objek tersebut (Wirawan, 2012: 9). Evaluasi hasil pelatihan bertujuan untuk mengukur, menilai keluaran dan akibat atau pengaruh dari

program (Wirawan, 2012: 21). Evaluasi hasil pelatihan pangan lokal ini menggunakan model 4 level yang dikembangkan oleh Kirkpatrick yang terdiri dari reaksi, pembelajaran, perilaku, dan hasil.

#### **a. Reaksi**

Level reaksi (*reaction*), mengevaluasi reaksi peserta pelatihan terhadap program pelatihan. Ukuran tingkat reaksi dapat diukur dengan meminta peserta memberi tanggapan terhadap program pelatihan, gaya instruktur, dan manfaat pelatihan bagi mereka (Mathis, 2006: 330). Reaksi yang diberikan peserta dapat berupa reaksi positif dan negative. Reaksi positif dapat mendukung keterlaksanaan program karena peserta termotivasi untuk mengikuti program pelatihan dan mau meraih standar keberhasilan yang ditetapkan, sedangkan reaksi negative dapat memberikan umpan balik untuk memperbaiki program yang diselenggarakan (Endang, 2011: 119-120).

Substansi yang diukur pada level reaksi yaitu (Endang, 2011: 122):

- 1) Materi pelatihan relevan dengan kebutuhan
- 2) Kompetensi instruktur/ fasilitator pelatihan
- 3) Fasilitas menunjang kelancaran pelatihan
- 4) Pembagian waktu pelatihan proporsional
- 5) Penggunaan waktu efisien dan efektif
- 6) Saran untuk memperbaiki program

### **b. *Learning***

Level pembelajaran (*learning*), tingkat pembelajaran dapat dievaluasi dengan mengukur seberapa baik peserta pelatihan mempelajari prinsip, keterampilan, dan fakta (Dessler, 2010: 311). Aspek yang diukur meliputi pengetahuan, sikap, dan keterampilan yang sesuai dengan tujuan atau kompetensi yang diharapkan dimiliki peserta setelah mengikuti program pelatihan (Endang, 2011: 120). Substansi yang diukur pada level *learning* meliputi (Endang, 2011:122):

- 1) Kompetensi peserta (pengetahuan, sikap dan keterampilan) sebelum dan sesudah mengikuti pelatihan
- 2) Partisipasi (kehadiran dan keaktifan) peserta selama pelaksanaan pelatihan
- 3) Melakukan pretest dan posttest
- 4) Pengukuran dilakukan dengan tes tertulis dan tes unjuk kerja
- 5) Materi pengukuran sesuai dengan tujuan pelatihan atau kompetensi yang dilatihkan

### **c. *Behavior***

Perilaku (*behavior*), evaluasi perilaku dilakukan untuk mengetahui seberapa jauh perubahan perilaku yang terjadi pada peserta setelah mengikuti pelatihan (Kaswan, 2011). Pengukuran perilaku hanya dapat dilakukan apabila peserta memiliki reaksi positif terhadap program. Hasil evaluasi akan bias apabila diperoleh dari peserta yang kurang berminat terhadap program pelatihan dan

tidak mengikuti program pelatihan sampai tuntas (Endang, 2011:120). Substansi yang diukur pada level perilaku menurut Endang (2011) adalah:

- 1) Perubahan kepribadian yang dilatihkan (kedisiplinan, sikap kerja, motivasi, pengendalian emosi, dsb)
- 2) Kompetensi sosial yang dilatihkan seperti kemampuan kerjasama dalam tim
- 3) Komunikasi interpersonal yang dilatihkan (sopan santun dalam berbicara dan bergaul dengan teman, atasan, dan bawahan)

Perubahan perilaku dapat diamati apabila peserta kembali ke pekerjaannya dan menerapkan apa yang telah diperoleh di pelatihan kemudian dilakukan pengukuran. Pengukuran dilakukan dengan mengevaluasi perilaku sebelum dan sesudah pelatihan melalui survei atau wawancara kepada alumni program pelatihan untuk menilai perubahan perilaku setelah mereka kembali ke lingkungan kerja masing-masing (Endang, 2011:123).

#### **d. *Result***

Evaluasi hasil (*result*) dilakukan setelah peserta pelatihan kembali ke lingkungan kerjanya masing-masing untuk mengetahui hasil akhir atau dampak program pelatihan terhadap peserta. Hasil akhir dapat berupa peningkatan produksi, penurunan kecelakaan kerja, penurunan kegagalan produk, dan peningkatan keuntungan (Endang, 2011:121). Substansi yang diukur pada evaluasi hasil meliputi:

- 1) Peningkatan keuntungan, kuantitas dan kualitas kerja yang merupakan dampak program pelatihan

- 2) Penurunan biaya produksi, penurunan kecelakaan kerja, dan penurunan kegagalan produk
- 3) Dampak non financial seperti peningkatan kemampuan memimpin, peningkatan motivasi kerja, manajemen waktu, pemberdayaan sumber-sumber, efektivitas keputusan, dan peningkatan moral tidak murni dipengaruhi oleh program pelatihan.

Pengukuran evaluasi hasil dapat menggunakan dokumen hasil kerja yang telah dicapai, kuesioner atau daftar cek sesuai dengan substansi yang hendak diukur (Endang, 2011:123).

### **3. Pengolahan Pangan Lokal**

#### **a. Pengertian Pengolahan**

Pengolahan dilakukan untuk memperpanjang umur simpan bahan pangan. Proses pengolahan yang dilakukan tergantung pada berapa lama umur simpan produk yang diinginkan. Pengolahan bahan pangan harus memperhatikan karakteristik bahan pangan itu sendiri. Penanganan yang kurang tepat dapat menghilangkan kandungan gizinya. Berikut ini adalah proses pengolahan bahan pangan yang umum digunakan (Dewi, 2011: 189):

#### **1) Perebusan (*Boiling*)**

*Boiling* merupakan proses memasak makanan di dalam air mendidih pada suhu 100°C. Air yang digunakan untuk merebus sesuai dengan kebutuhan agar tidak banyak zat-zat makanan yang hilang (Sufi, 2008: 27)

## **2) Pengukusan (*Steaming*)**

*Steaming* adalah proses memasak lembab/ basah menggunakan uap air.

Memasak makanan dengan cara dikukus dapat menjaga kandungan zat gizi karena tidak banyak zat makanan yang hilang (Sufi, 2008: 27).

## **3) Pengovenan (*Baking*)**

*Baking* merupakan teknik memasak makanan dengan panas kering oleh konveksi uap udara panas di dalam oven. Teknik baking merubah struktur tepung berwarna coklat akibat terjadi karamelisasi gula/ tepung dan reaksi *maillard* (Endang, 2007).

## **4) Penggorengan (*Frying*)**

*Frying* adalah metode memasak makanan dalam minyak atau lemak. Suhu penggorengan yang baik antara 175°C sampai 190°C tergantung pada kekentalan dan tipe makanan yang digoreng. Perubahan warna terjadi pada saat penggorengan akibat karbonisasi permukaan makanan dan karamelisasi karbohidrat (gula) sehingga setelah matang makanan yang digoreng memiliki warna kuning keemasan (Endang, 2007).

## **5) Pembakaran (*Grilling*)**

*Grilling* adalah bentuk memasak makanan menggunakan panas langsung. Bahan-bahan yang dimasak dengan *grilling* ditempatkan  $\pm 10$  cm di atas sumber panas langsung. Lama pembakaran tergantung pada besar potongan bahan (Endang, 2007).

## **6) Pengalengan (*Canning*)**

Proses pengalengan dilakukan dengan melibatkan proses pengeluaran udara, pengemasan, pengaturan pH dan penggunaan suhu tinggi.

## **7) Dehidrasi (*Dehydration*)**

Proses dehidrasi atau pengurangan kadar air dalam bahan makanan untuk menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak (Hiasinta, 2006: 71).

Proses pengolahan makanan harus memperhatikan sanitasi hygiene dan keselamatan tempat, bahan, dan penjamah makanan. Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat untuk meminimalisir faktor-faktor yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan. Siti (2009:15) menjelaskan "higiene adalah suatu usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari pengaruh kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia". Sanitasi hygiene meliputi kebersihan diri (*personal*), lingkungan (tempat kerja/ dapur), dan cara menangani makanan yang sehat.

### **b. Pangan Lokal**

Berdasarkan UU No. 18 Tahun 2012 tentang pangan, dijelaskan pengertian pangan adalah

"segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman".

Sedangkan pengertian pangan lokal adalah “makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal”. Salah satu jenis pangan lokal yang dapat ditemui di berbagai daerah adalah umbi-umbian.

Umbi adalah akar yang membesar dan tertimbun dibawah tanah, umbi digunakan sebagai tempat cadangan makanan (Fried, 2006: 159). Indonesia merupakan negara agraris yang kaya akan hasil pertanian. Hasil pertanian Indonesia tidak hanya padi namun juga umbi-umbian. Umbi-umbian merupakan makanan pokok pada zaman dahulu dikarenakan mudah diperoleh dan dapat tumbuh pada berbagai kondisi tanah. Umbi-umbian yang dikenal di Indonesia antara lain: singkong, ubi, uwi, gembili, talas, ganyong, kentang dan suweg. Masing-masing jenis umbi memiliki kandungan yang berbeda-beda. Berikut adalah kandungan kalori dan karbohidrat aneka jenis umbi (dalam tiap 100 gr).

Tabel 1. Kandungan Kalori dan Karbohidrat Aneka Jenis Umbi (100 gr)

No	Jenis Umbi	Kandungan Nutrisi	
		Kalori (kal)	Karbohidrat (gr)
1	Gadung	101	23,2
2	Ganyong	95	22,6
3	Ubi kayu	146	34,7
4	Suweg	69	15,7
5	Talas	98	23,7
6	Ubi jalar	123	27,9
7	Uwi	101	19,8
8	Kentang	83	19,1

Sumber: Direktorat Gizi Depkes Republik Indonesia, 1981.

Jenis umbi-umbian yang difokuskan dalam penelitian ini adalah singkong dan ubi jalar. Hal ini dikarenakan singkong dan ubi jalar merupakan komoditas umbi utama di Kabupaten Magelang.

## **1) Singkong dan Ubi Jalar**

### **a) Ubi Singkong/ Ubi Kayu**

#### **(1) Deskripsi**

Singkong/ ubi kayu memiliki nama ilmiah *manihot utilisima* atau *manihot esculenta* dan termasuk dalam famili *euphorbiceae* (Murdjati, 2013: 150). Ubi kayu berasal dari pembesaran sekunder akar adventif, memiliki bentuk daun menjari, dan batangnya memiliki mata tunas pada setiap buku batang (Purnomo, 2007: 59). Singkong yang memiliki banyak sebutan di setiap daerah di Indonesia ini merupakan jenis umbi yang paling banyak dikonsumsi masyarakat. Hal ini dikarenakan singkong dapat tumbuh diberbagai kondisi tanah.

#### **(2) Kandungan Gizi**

Singkong selain mengandung karbohidrat juga mengandung *glykosida*. Namun apabila kadar *glykosida* lebih dari 100 mg/ 1 kg singkong dapat menyebabkan rasa pahit. Apabila *glykosida* dimakan, di dalam perut akan diubah menjadi asam *hydrocan* yang dapat berakibat keracunan (Soejoeti, 2008: 55-56). Singkong yang tidak pahit dan dapat dikonsumsi memiliki karakter sebagai berikut (Anton, 2009: 21):

- (a) Warna umbi kuning/ putih, tidak terdapat bercak ungu atau kehijauan
- (b) Kandungan serat rendah
- (c) Bentuk umbi pendek dan kecil
- (d) Kandungan pati rendah

Unsur-unsur gizi dalam singkong selain karbohidrat dapat dilihat dalam tabel 2.

Tabel 2. Kandungan Gizi 100gr Singkong

No	Unsur Gizi	Banyaknya dalam 100 gr			
		Singkong Putih	Singkong Kuning	Tepung Singkong	Terigu
1	Kalori (kal)	146	157	363,00	365,00
2	Protein (gr)	1,2	0,8	1,19	8,90
3	Lemak (gr)	0,3	0,3	0,50	1,30
4	Karbohidrat (gr)	34,7	37,9	88,20	77,30
5	Kalsium (mg)	33	33	84,00	16,00
6	Fosfor (mg)	40	40	125,00	106,00
7	Zat besi (mg)	0,7	0,7	1,00	1,20

Sumber: Ditjen Gizi (1981) dan Made Astawan (2005) dalam Murdjiati 2013

Gambar 1. Umbi



Singkong (sumber:

[www.ajibdelivery.com](http://www.ajibdelivery.com))

### (3) Jenis Singkong

Singkong memiliki beberapa varietas dengan karakteristik yang berbeda-beda (Lies, 2009: 14-17). Varietas singkong tersebut yaitu:

#### (a) Singkong Adira I

Memiliki kulit luar yang berwarna coklat, kulit dalam berwarna putih dan daging yang berwarna kuning. Singkong ini kalau direbus akan menghasilkan rasa yang enak, empuk dengan kadar HCN 27,5% dan kadar pati 45%.

#### (b) Singkong Adira II

Memiliki kulit luar yang berwarna putih kecoklatan, kulit dalam berwarna ungu dan daging singkong berwarna putih. Singkong jenis ini kalau direbus akan menghasilkan tekstur empuk namun berasa pahit karena memiliki kadar HCN 124mg/kg singkong dengan kadar pati 41%.

**(c) Singkong Malang I**

Memiliki kulit luar yang berwarna coklat muda, kulit bagian dalam berwarna putih, daging singkong berwarna putih kekuningan memiliki kadar pati 32-36%. Singkong jika direbus mempunyai rasa manis dan empuk.

**(d) Singkong Malang II**

Memiliki kulit luar yang berwarna coklat, kulit bagian dalam putih dan daging berwarna putih, memiliki kadar pati 32-36%. Singkong jika direbus akan menghasilkan rasa manis dan empuk.

**(e) Singkong Basiorao**

Umbi gemuk, bertangkai pendek, memiliki kadar HCN lebih dari 80mg/kg singkong, dengan kadar pati 31,2%.

**(f) Singkong Bogor**

Umbi gemuk, tidak bertangkai, saling berhimpitan satu sama lain. Memiliki rasa pahit dengan kadar HCN lebih dari 100mg/kg singkong, dengan kadar pati 30,9%.

**(g) Mangi**

Umbi panjang dan bertangkai, kadar HCN 30mg/kg singkong, dengan kadar pati 30-37%.

Singkong hanya memiliki masa segar 2 x 24 jam, sehingga perlu adanya tindakan untuk menjaga kesegaran singkong lebih lama. Beberapa tahapan menjaga singkong agar tetap segar adalah sebagai berikut (Lies, 2009: 21):

- (a) Memanen singkong sesuai dengan kebutuhan
- (b) Dilakukan penyortiran atau pemisahan antara singkong yang baik dan tidak ada bagian kulit yang terbuka dengan singkong yang kurang baik.
- (c) Apabila terdapat singkong yang cacat atau terluka pada bagian kulit dan dagingnya harus diproses terlebih dahulu.
- (d) Selain itu dapat diawetkan dengan mengupas kulit dan merendam singkong dalam air. Proses perendaman dapat melepaskan racun HCN (sianida) dan mengawetkan singkong selama 3-4 minggu. Air rendaman diganti setiap hari.

#### **(4) Manfaat dan Penggunaannya**

Manfaat dan kegunaan singkong dalam industri makanan cukup luas. Produk yang diolah dari singkong seperti: keripik, getuk, selondok, tiwul, gatot dan tepung-tepungan (kanji/ tapioka, gaplek, dan mocaf). Berikut ini adalah produk olahan singkong yang telah melalui pengembangan industri menurut Murdjati (2013:152):

- (a) Industri dengan proses dehidrasi dengan produk berupa tepung gaplek, chips, pellet, tepung tapioka, dan onggok atau ampas.
- (b) Industri dengan produk hidrolisis dengan produk berupa gula invert, *high fructose syrup* (HFS), dekstrosa, maltose, sirup glukosa, dan sukrosa.

(c) Industri dengan produk fermentasi, dengan prosuk berupa asam cuka, butanol, aseton, asam laktat, asam sitrat, monosodium glutamate, gliserol, dan tepung mocaf.

## **b) Ubi Jalar**

### **(1) Deskripsi**

Ubi jalar memiliki nama latin *ipomea batatas* termasuk dalam family *convolvulaceae* merupakan tanaman yang batangnya menjalar dan tidak berkayu (Murdjati, 2013: 184). Pada beberapa daerah memiliki nama tersendiri, seperti: telo rambat, mongkrong, nadri, telo elung dan sebagainya. Ubi jalar mengandung pro vitamin A, vitamin B, Vitamin C, dan antioksidan (Suparman :3-4). Ubi jalar pada beberapa daerah digunakan sebagai makanan pokok seperti pada daerah Irian Jaya.



Gambar 2. Ubi Jalar (sumber: Ulfa Maria, 2013)

### **(2) Jenis Ubi Jalar**

Terdapat beberapa macam jenis ubi jalar yang dibedakan menurut umur, bentuk daun dan warna umbi (Suparman, 2007: 7-8). Berikut adalah jenis ubi jalar menurut umurnya:

(a) Ubi jalar genjah, yaitu jenis ubi jalar yang dapat dipanen setelah umur tanam 3-5 bulan.

(b) Ubi jalar Australia, yaitu jenis ubi jalar yang berasal dari Australia dan dapat dipanen setelah umur tanam 8-10 bulan.

Jenis ubi jalar menurut bentuk daun dan warna umbi (Suparman, 2007: 7-8):

(a) Berdaun lebar tidak berombak, berbentuk bulat, batang tidak berbulu. Umbi besar dan gemuk, kulit gabus berwarna putih atau merah muda. Bagian tengah daging umbi berwarna kuning.

(b) Daun berombak, daun muda berwarna jingga, batang tidak berbulu. Daging umbi berwarna kuning kemerahan.

(c) Daun agak berombak, batang tidak berbulu. Kulit umbi berwarna merah tua, daging umbi berwarna putih berbintik-bintik jingga.

(d) Bagian atas daun berbulu tebal. Kulit umbi berwarna merah tua, daging umbi berwarna putih dan terdapat sedikit bintik-bintik jingga.

(e) Daun sangat berombak, batang berbulu tebal. Umbi kecil panjang, berwarna merah muda atau kuning muda.

(f) Daun berombak dengan batang tidak berwarna. Umbi besar, berwarna putih sampai merah muda.

(g) Daun kecil dan berombak, batang berwarna jingga dan tidak berbulu. Umbi berwarna kuning muda sampai merah muda.

Ubi jalar memiliki beberapa macam warna, yaitu: ubi jalar putih, ubi jalar kuning, ubi jalar *orange*, ubi jalar jingga, dan ubi jalar ungu (Dede, 2009: 21-22). Ubi jalar memiliki beberapa varietas yang banyak dibudidayakan antara lain: varietas borobudur, varietas prambanan, varietas mendut, varietas kalasan, varietas genjah rente, dan varietas daya (Dede, 2009: 23).

### **(3) Kandungan Gizi Ubi Jalar**

Banyaknya kandungan gizi yang terdapat dalam ubi jalar ditunjang dengan kemajuan teknologi dan kreatifitas ubi jalar kini banyak dikembangkan menjadi berbagai macam makanan. Aneka produk olah makanan dengan produk antara ubi jalar antara lain: keripik, chips, tepung, cake, permen, es krim, dan gula fruktosa. Ubi jalar selain mengandung vitamin juga mengandung kalori dan zat-zat gizi lainnya seperti yang tertera pada tabel 3.

Tabel 3. Kandungan Gizi 100 gr Ubi Jalar

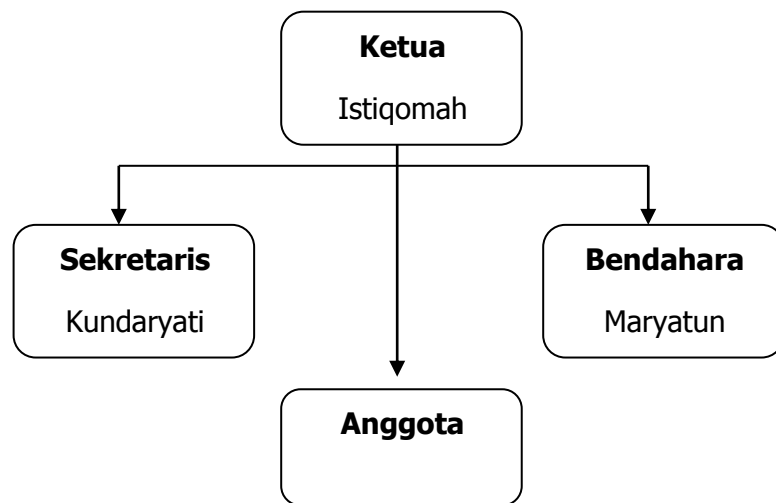
No	Kandungan Gizi	Banyaknya dalam:		
		Ubi putih	Ubi merah	Ubi kuning
1	Kalori (kal)	123	123	136
2	Protein (g)	1,8	1,8	1,1
3	Lemak (g)	0,7	0,7	0,4
4	Karbohidrat (g)	27,9	27,9	32,3
5	Kalsium (mg)	30	30	57
6	Fosfor (mg)	49	49	52
7	Zat besi (mg)	0,7	0,7	0,7
8	Natrium (mg)	-	-	5
9	Kalium (mg)	-	-	393
10	Niacin (mg)	-	-	0,6
11	Vitamin A (SI)	60	7700	900
12	Vitamin B1 (mg)	0,9	0,9	0,1
13	Vitamin B2 (mg)	-	-	0,4
14	Vitamin C (mg)	22	22	35
15	Air (g)	68,5	68,5	-
16	BDD (%)	86	86	

Sumber: DKBM-Indonesia (diunduh pada tanggal 29 Juli 2014)

#### 4. Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri

Kelompok wanita tani (KWT) merupakan salah satu bentuk kelembagaan wanita petani yang dibina untuk mengolah serta memanfaatkan hasil pertanian maupun perikanan (BPP Tanjungsari). Kelompok wanita tani termasuk dalam bentuk suatu organisasi yang khusus bergerak dalam pemberdayaan hasil pertanian dan perikanan suatu daerah. Kelompok wanita tani diarahkan untuk mempunyai usaha produktif dalam skala rumah tangga sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga. Samanta (1995) menjelaskan dalam bukunya *Women in Agricultural* bahwa berbagai lembaga pemerintah dan non pemerintahan turut serta dalam upaya pengembangan potensi pertanian dengan memberi pelatihan kepada kelompok wanita tani.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Citra Kusuma Mandiri berdiri pada tahun 2011. Sebelumnya Citra Kusuma merupakan nama kelompok Dasa Wisma yang ada di Kelurahan Wanurejo Kecamatan Borobudur. Citra kusuma merupakan wadah yang diberikan Kelurahan Wanurejo kepada ibu-ibu untuk menambah pengetahuan dalam bidang kuliner dan pertanian. Dalam setiap Dukuh terdapat dua perwakilan ibu-ibu untuk mengikuti kegiatan Dasa Wisma Citra Kusuma tersebut. Melihat peluang yang ada, kemudian ibu Istiqomah bersama ibu-ibu Dusun Brojonalan, Wanurejo, Borobudur membentuk Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri. Berikut ini merupakan struktur organisasi Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri



Gambar 3. Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani

Citra Kusuma Mandiri

Kegiatan rutin yang dilakukan KWT yaitu memproduksi aneka jajanan pasar, megono, dan penanaman/ perawatan sayuran di demplot (*demonstration*

*plot*) yang dilakukan setiap 1 minggu sekali. Produksi jajanan pasar dan megono dilakukan setiap hari dengan pengolahan dilakukan secara perorangan, namun untuk penjualan/ distribusi dipusatkan pada satu orang.

## **B. Hasil Penelitian yang Relevan**

Untuk menghindari duplikasi, peneliti melakukan penelusuran terhadap penelitian-penelitian terdahulu. Dari hasil penelusuran penelitian diperoleh beberapa masalah yang berkaitan dengan masalah yang akan diteliti, yaitu:

1. Penelitian dari Didik Budijanto dan Turniani Laksmiarti (2007) yang berjudul Evaluasi Pasca Pelatihan Yang Dilakukan Oleh Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur Terhadap Petugas Kesehatan Pos Kesehatan Desa Untuk Mewujudkan Desa Siaga di Provinsi Jawa Timur. Tujuan penelitian ini untuk melakukan evaluasi pasca pelatihan dengan melihat pelaksanaan rencana tindak lanjut yang telah disusun. Penelitian ini menggunakan model evaluasi 4 level Kirkpatrick dan difokuskan pada level 3 yaitu perilaku dengan analisis deskriptif. Variabel dalam penelitian ini adalah program pemberdayaan masyarakat yang telah disampaikan di pelatihan dengan pengumpulan data menggunakan kuesioner dan wawancara. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa 98,4% responden telah melakukan advokasi dan sosialisasi, 81,9% telah melakukan Survey Mawas Diri dan Musyawarah masyarakat Desa, 84,7 responden telah melakukan inventarisasi sanitasi dasar, 75,9% belum melakukan pemetaan keluarga sadar gizi, 85,6% belum melakukan simulasi pengelolaan obat masyarakat, sedangkan untuk kegiatan KIA diatas 80% responden menyatakan adanya kesepakatan dalam kegiatan tersebut,

untuk kegiatan tanggap bencana dan kegawat daruratan 65,9% belum membentuk tim bencana. Hasil penilaian terhadap diri sendiri tentang pelaksanaan kegiatan poskesdes 23,7% menyatakan bahwa pelaksanaan inventarisasi sanitasi dasar dapat dilaksanakan, 66% menyatakan kegiatan pemetaan keluarga sadar gizi sulit dilaksanakan, 6,6% menyatakan pengelolaan obat masyarakat dapat dilaksanakan. Rekomendasi pada penelitian ini adalah perlunya kegiatan monitoring rencana tindak lanjut perlu dilaksanakan secara terus menerus dan perlu adanya pendampingan dan motivasi.

2. Penelitian yang dilakukan oleh Yunita Hasri Herdianti (2012) yang berjudul Evaluasi Pasca Pelatihan Perilaku *Caring* Pada Perawat Di Unit Rawat Inap Rumah Sakit Umum Daerah Pasar Rebo Tahun 2011. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui gambaran evaluasi pasca pelatihan Perilaku *Caring* pada perawat di RSUD Pasar Rebo tahun 2011. Penelitian evaluasi ini menggunakan model evaluasi Kirkpatrick. Hasil penelitian ini adalah pada evaluasi pelaksanaan pelatihan sebanyak 75% menyatakan puas, pada evaluasi pembicara sebanyak 66,7% merasa puas, penggunaan media 83,3% menyatakan kurang puas, pada evaluasi materi dan isi pelatihan 75% menyatakan puas, pada evaluasi fasilitas pendukung 66,7% merasa tidak puas, evaluasi tahap belajar menunjukkan nilai rata-rata pre test 38,65, nilai post test 71,46, evaluasi perilaku *caring* menunjukkan 50% perawat dan 50% kurang *caring*.

Persamaan pada penelitian tersebut terdapat pada jenis penelitian yaitu tentang evaluasi yang dilakukan setelah program berlangsung dan menggunakan

model evaluasi 4 level Kirkpatrick. Sedangkan perbedaannya terletak pada variabel yang diteliti, subyek serta hasil penelitian yang disesuaikan dengan judul yang dibahas. Kontribusi penelitian tersebut dapat digunakan sebagai referensi peneliti dalam merumuskan alur penelitian.

### **C. Pertanyaan Penelitian**

#### **1. Reaksi**

- a. Bagaimana materi pelatihan pengolahan pangan lokal?
- b. Bagaimana kompetensi instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal?
- c. Bagaimana kesiapan sarana dan prasarana penunjang kelancaran pelatihan?
- d. Berasal dari mana sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal?
- e. Apa saran untuk memperbaiki program?

#### **2. *Learning***

Bagaimana pengembangan keterampilan peserta dalam mengolah produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar?

#### **3. *Behavior***

Bagaimana penerapan hasil pelatihan setelah peserta kembali ke lingkungan kerjanya?

#### **4. *Result***

- a. Bagaimana inovasi yang dilakukan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal?
- b. Bagaimana tingkat pendapatan peserta setelah mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal?

### **BAB III**

#### **METODE PENELITIAN**

##### **A. Metode Evaluasi**

Penelitian ini menggunakan model evaluasi 4 level (reaksi, pembelajaran, perilaku , dan hasil) yang dikembangkan oleh Donald Kirkpatrick. Data evaluasi hasil pelatihan terdiri dari beberapa jenis metode dan alat pengumpul data. Penelitian Evaluasi Hasil Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri ini dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif.

##### **B. Prosedur Evaluasi**

Prosedur evaluasi penelitian ini dijelaskan sesuai langkah-langkah kegiatan evaluasi yang dilakukan. Penelitian Evaluasi Hasil Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dilakukan dengan langkah sebagai berikut:

1. Mempelajari program pelatihan pengolahan pangan lokal
2. Menyusun instrument penelitian
3. Mengambil data reaksi peserta pelatihan
4. Mengambil data implementasi yang dilakukan setelah mengikuti program pelatihan

### C. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Dusun Brojonalan, kelurahan Wanurejo, kecamatan Borobudur. Penelitian ini dilakukan pada bulan Februari 2014-selesai tahun 2015.

### D. Subjek Penelitian

Subjek penelitian ini adalah penyelenggara pelatihan yaitu Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan (BPPKP) Kabupaten Magelang dan anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Kecamatan Borobudur yang berjumlah 34 orang.

Tabel 4. Subjek Penelitian Evaluasi Hasil Pelatihan Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri

Sujuk	Jml	Komp. Data	Informasi yang digali	Instrument
BPPKP dan peserta pelatihan	34	Reaksi	1. Kompetensi instruktur pelatihan 2. Materi pelatihan yang diberikan 3. Kesiapan sarana dan prasarana dalam pelaksanaan pelatihan 4. Sumber dana pelaksanaan pelatihan 5. Saran untuk program selanjutnya	Angket Wawancara
Peserta pelatihan	5	<i>Learning</i>	Pengembangan keterampilan peserta	Wawancara Dokumentasi
	5	<i>Behavior</i>	Penerapan hasil pelatihan	Wawancara Dokumentasi
	5	<i>Result</i>	1. Inovasi yang dilakukan peserta pelatihan 2. Tingkat pendapatan peserta setelah memperoleh pelatihan	Wawancara Dokumentasi

### E. Metode Pengumpulan Data

Upaya yang perlu dilakukan untuk memperoleh data atau informasi dalam penelitian yaitu dengan cara pengumpulan data. Metode pengumpulan data

adalah cara atau prosedur yang dilakukan untuk mengumpulkan data yang terdiri dari metode tes dan non tes (Mulyatiningsih, 2011:24-25). Penelitian ini metode non tes dengan alat pengumpul data berupa kuesioner, observasi, wawancara, dan dokumentasi.

## **F. Alat Pengumpul Data**

Alat pengumpul data adalah instrument atau perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data. Alat pengumpul data dibedakan menjadi dua yaitu tes dan non tes. Masing-masing alat pengumpul data memiliki keunggulan dan kelemahan. Oleh karena itu, peneliti sering menggunakan beberapa macam cara dan alat pengumpul data agar dapat saling melengkapi. Misalnya pengumpulan data dengan wawancara dilengkapi dengan observasi, hal ini bertujuan agar kelemahan yang terdapat pada salah satu instrument dapat diatasi oleh instrument lain (Mulyatiningsih, 2011:25). Berikut ini alat pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini:

### **1. Wawancara**

Wawancara merupakan bentuk komunikasi langsung antara peneliti dan responden. Komunikasi berlangsung dalam bentuk tanya jawab secara tatap muka (Gulo, 2010:110). Selama proses wawancara peneliti mengajukan pertanyaan-pertanyaan, meminta penjelasan dan jawaban kepada responden secara lisan. Pada penelitian ini wawancara dilakukan dengan menggunakan wawancara terstruktur, yaitu pertanyaan yang diajukan telah disusun terlebih

dahulu. Wawancara digunakan untuk memperoleh data reaksi, pembelajaran, perilaku dan hasil.

## **2. Observasi**

Observasi merupakan metode pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan perilaku subjek penelitian. Alat yang digunakan untuk observasi dapat berupa lembar pengamatan (Mulyatiningsih, 2011:26). Sutrisno Hadi dalam Sugiyono (2012:145) menjelaskan bahwa observasi merupakan suatu proses yang tersusun dari berbagai proses pengamatan dan ingatan. Berdasarkan proses pelaksanaannya, observasi dibagi menjadi 3 yaitu observasi partisipan, observasi non partisipan, dan observasi eksperimental. Observasi partisipan yaitu peneliti melibatkan diri atau ikut serta dalam kegiatan yang diamati, sedangkan observasi non partisipan peneliti berada diluar kegiatan yang seolah-olah sebagai penonton. Pada observasi eksperimental tingkah laku diharapkan muncul karena peserta dikenai perlakuan (Djaali, 2008:16).

Berdasarkan pengertian diatas maka dapat disimpulkan bahwa observasi merupakan alat pengumpul data yang digunakan dalam proses pengamatan terhadap subjek penelitian. Jenis observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi non partisipan. Observasi dilakukan pada awal penelitian untuk menentukan masalah yang akan diteliti.

## **3. Dokumentasi**

Dokumentasi digunakan untuk memudahkan peneliti mengulang kembali hasil wawancara agar diperoleh data yang utuh dan asli sesuai dengan yang

disampaikan oleh narasumber. Selain itu dokumentasi digunakan untuk melihat hasil implementasi yang dilakukan oleh peserta pelatihan. Dokumentasi yang diambil dalam penelitian ini berupa naskah resep produk makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar, materi pelatihan, dan foto produk.

#### **4. Kuesioner**

Kuesioner merupakan alat pengumpul data yang terdiri dari beberapa pertanyaan atau pernyataan yang harus dijawab responden. Berdasarkan bentuknya kuesioner dapat berbentuk terbuka dan tertutup (Mulyatiningsih, 2011: 29). Dalam penelitian ini bentuk kuesioner yang digunakan adalah kuesioner tertutup dengan menggunakan skala likert.

Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2010:134). Variabel yang akan diukur dengan skala likert dijabarkan menjadi indikator variabel yang digunakan untuk menyusun item-item instrument yang dapat berupa pertanyaan atau pernyataan. Terdapat kriteria penilaian dalam menilai data responden tersebut yaitu sebagai berikut:

Tabel 5. Kriteria Penilaian Kuesioner/ Angket

Pilihan Jawaban	Skor Pertanyaan Positif
Sangat Setuju	4
Setuju	3
Tidak Setuju	2
Sangat Tidak Setuju	1

Kuesioner digunakan untuk mengukur repon peserta pelatihan pada aspek kompetensi instruktur pelatihan, materi pelatihan, dan kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan. Berikut ini adalah kisi-kisi instrument kuesioner:

Tabel 6. Kisi-Kisi Instrumen Kuesioner Reaksi Peserta Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal

Indikator	Sub Indikator	No. Butir Pertanyaan
Pelatih	<i>Present</i>	1,2,3
	<i>Practice</i>	4,5,6
	<i>Perform</i>	7,8
	<i>Evaluate</i>	9,10
Materi	Materi	11,12
	Metode penyampaian pembelajaran	13,14
	Proses pembelajaran setiap materi	15,16,17
	Proporsi dan alokasi waktu	18,19
Sarana dan prasarana	Tempat pelatihan	20,21,22
	Peralatan pelatihan	23,24,25

## G. Teknik Analisis Data

Hasil penelitian instrument angket dan tes dihitung secara validitas dan reliabilitas. Data sebuah peneilian harus memenuhi kriteria valid, reliabel dan objektif. Untuk menghasilkan data yang valid dan reliabel tersebut maka harus dilakukan terlebih dahulu uji coba instrumen. Hal ini bertujuan agar intrumen penelitian layak digunakan, maka uji validitas dan reliabilitas instrumen perlu dilakukan.

### 1. Validitas Instrumen

Validitas menunjukkan sejauh mana instrumen penelitian dapat mengukur subjek penelitian yang akan diukur. Instrumen harus teruji validitasnya sebelum diberikan kepada responden. Selain itu validitas data akan ditentukan oleh

keadaan responden, karena akan berpengaruh pada alat pengukurnya (Husein, 2003). Untuk mengetahui validitas instrumen tersebut, hasil uji coba instrumen yang telah didapatkan kemudian dianalisis menggunakan validitas konstruk dan validitas isi.

#### **a. Validitas Konstruk**

Validitas konstruk adalah uji validitas instrumen menggunakan para ahli (*judgment expert*) yang akan mengaitkan instrumen dengan teori-teori tertentu. Instrumen yang telah dibuat dikonsultasikan kepada para ahli kemudian para ahli akan memberikan saran-saran tertentu agar instrumen menjadi lebih layak lagi. Ahli yang memvalidasi instrumen dalam penelitian evaluasi program pengolahan pangan lokal ini adalah Dr. Siti Hamidah dan Dr. Endang Mulyatiningsih. Hasil validasi *judgment expert* adalah instrument penelitian layak digunakan untuk mengambil data.

#### **b. Validitas Isi**

Setelah melakukan validitas konstruk, maka selanjutnya dilakukan validitas isi. Validitas isi adalah uji coba instrumen yang diterapkan kepada responden. Validitas isi dilakukan agar mengetahui butir soal mana yang layak atau tidak layak menjadi soal.

Pengujian validitas instrument menggunakan analisis *product moment*. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut:

$$r_{xy} = \frac{n \sum x_i y_i - (\sum x_i)(\sum y_i)}{\sqrt{(n \sum x_i^2 - (\sum x_i)^2)(n \sum y_i^2 - (\sum y_i)^2)}}$$

Dimana:

- $r_{xy}$  = korelasi antar variable x dengan y  
 $X$  = skor yang diperoleh subjek dari seluruh item  
 $Y$  = skor total yang diperoleh dari seluruh item  
 $\sum x$  = jumlas skor dalam distribusi X  
 $\sum y$  = jumlah skor dalam distribusi Y  
 $\sum y^2$  = jumlah kuadrat dalam skor distribusi X  
 $\sum x^2$  = jumlah kuadrat dalam skor distribusi Y  
 $N$  = banyaknya responden

Uji validasi dilakukan setiap butir soal dengan hasil yang diperoleh dibandingkan dengan r tabel dengan tingkat kesalahan 5%. Jika  $r \text{ tabel} < r \text{ hitung}$  maka butir soal tersebut valid (Juliansyah, 2011:169). Pada angket yang telah diuji cobakan diperoleh data dengan nilai r tabel 0,339 dengan taraf kesalahan 5%, dengan demikian dapat diperoleh hasil yang dapat dilihat pada tabel 7:

Tabel 7. Tabel Hasil Uji Validitas Instrumen

Indikator	Sub Indikator	No. Butir Pertanyaan	No. Butir Gugur	Jumlah Item Valid
<i>Man</i>	<i>Present</i>	1,2,3	2	2
	<i>Practice</i>	4,5,6	5	2
	<i>Perform</i>	7,8	7	1
	<i>Evaluate</i>	9,10	0	2
<i>Material</i>	Materi	11,12	0	2
	Metode penyampaian pembelajaran	13,14	0	2
	Proses pembelajaran setiap materi	15,16,17	16	2
	Proporsi dan alokasi waktu	18,19	18	1
Sarana dan prasarana	Tempat pelatihan	20,21,22	0	3
	Peralatan pelatihan	23,24,25	0	3
Jumlah Item Valid				20

Berdasarkan uraian tabel diatas dapat diketahui bahwa terdapat 5 butir soal yang gugur dan 20 butir soal valid. Selanjutnya 20 butir soal yang valid tersebut digunakan untuk melakukan pengambilan data penelitian.

## 2. Reliabilitas Instrumen

Reliabilitas instrument menunjukkan suatu hasil pengukuran relative konsisten walaupun instrument digunakan secara berulang-ulang (Singarimbun, 2008). Apabila alat ukur digunakan dua kali untuk mengukur gejala yang sama dan hasil yang diperoleh relative konsisten maka alat pengukur tersebut reliabel.

Pengujian reliabilitas instrument dengan menggunakan rumus Alpha (*Cronbach*). Berikut adalah rumus alpha cronbach:

$$\alpha = \left( \frac{K}{K-1} \right) \left( 1 - \frac{\sum SDb^2}{SDt^2} \right)$$

Dimana:

$SDb^2$  = varians skor kelompok

$SDt^2$  = varians skor total

K = kelompok jumlah item

Hasil dari perhitungan dengan menggunakan program *SPSS 16windows* selanjutnya dikonsultasikan pada tabel berikut sebagai patokan untuk mengetahui reabilitas instrumen berdasarkan pada klasifikasi nilai koefisien korelasi memberikan pedoman dalam menginterpretasikan hasil koefisien pada tabel 8.

Tabel 8. Pedoman Interpretasi Realibilitas

Interval koefisien	Tingkat Hubungan
0,00 -- 0,199	Sangat rendah
0,20 -- 0,399	Rendah
0,40 -- 0,599	Sedang
0,60 -- 0,799	Kuat
0,80 -- 1,000	Sangat kuat

Sumber: Sugiyono, 2012: 231

Instrumen dikatakan reliabel jika  $r_{hitung} \geq r_{tabel}$  dan sebaliknya jika  $r_{hitung} < r_{tabel}$  instrumen dikatakan tidak variabel atau nilai  $r_{hitung}$  dikonsultasikan dengan tabel interpretasi  $r$  dengan ketentuan dikatakan reliabel jika  $r_{hitung} \geq 0,600$ . Data yang diuji menunjukkan data reliable dengan nilai  $\alpha$   $0,855 \geq 0,600$  menunjukkan tingkat reabilitas sangat kuat.

Analisis data dilakukan setelah semua data terkumpul. Analisis data yang digunakan berupa analisis deskriptif kualitatif dan kuantitatif.

#### a. Analisis Data Kualitatif

Analisis data kualitatif bersifat induktif, yaitu analisis berdasarkan data yang diperoleh selanjutnya dikembangkan menjadi pola hubungan tertentu (Sugiyono, 2010: 335). Analisis data kualitatif terdiri dari dua tahap analisis yaitu analisis sebelum di lapangan dan analisis selama di lapangan, namun dalam penelitian kualitatif analisis data lebih difokuskan selama proses di lapangan bersamaan dengan pengumpulan data (Sugiyono, 2010:336). Analisis di lapangan dapat menggunakan model analisis Miles dan Huberman yang diterapkan melalui tiga jalur, yaitu:

### **1) Reduksi Data**

Mereduksi data berarti merangkum, memilih hal-hal pokok, menyesuaikan dengan tema dan pola, dan membuang yang tidak perlu. Data yang telah direduksi akan memberikan gambaran yang jelas dan mempermudah peneliti melakukan pengumpulan data yang selanjutnya (Sugiyono, 2010:338). Proses reduksi data memerlukan kecerdasan dan kedalaman wawasan, maka dalam melakukan reduksi data dapat didiskusikan dengan orang lain yang dipandang ahli.

### **2) Penyajian Data**

Teknik penyajian data dalam penelitian kualitatif dapat dilakukan dalam berbagai bentuk. Penyajian data dapat berupa uraian singkat, bagan, hubungan antar kategori, *flowchart* dan sejenisnya. Penyajian data yang paling sering digunakan dalam penelitian kualitatif adalah dengan teks naratif (Sugiyono, 2010: 341). Fungsi penyajian data disini adalah untuk merencanakan kerja selanjutnya berdasarkan apa yang sudah dipahami.

### **3) Penarikan Kesimpulan dan Verifikasi**

Kesimpulan awal yang dikemukakan masih bersifat sementara dan akan berubah jika tidak ditemukan bukti-bukti kuat yang mendukung tahap pengumpulan data berikutnya. Jika kesimpulan yang dikemukakan pada tahap awal didukung oleh bukti yang valid dan konsisten, maka kesimpulan yang dikemukakan merupakan kesimpulan yang kredibel (Sugiyono, 2010: 345).

## **b. Analisis Data Kuantitatif**

Teknik analisis data yang digunakan pada data kuantitatif adalah statistika deskriptif. Metode statistika deskriptif adalah sekumpulan metode yang digunakan untuk mendeskripsikan data berupa nilai dan angka (Darmadi, 2011). Data yang akan diolah dianalisis menggunakan analisis deskriptif yaitu tabel distribusi frekuensi, Mean (rata-rata), Median (Me), Modus (Mo) dan Simpangan Baku (SD).

Menurut Sutrisno Hadi (2001:263), bahwa untuk memberi skor data dari masing-masing kategori didasarkan pada kriteria normal yaitu:

Kategori Baik = (Mean + 1 SD) sampai dengan (Mean + 3 SD)

Kategori Cukup = (Mean - 1 SD) sampai dengan (Mean + 1 SD)

Kategori Kurang = (Mean - 3 SD) sampai dengan (Mean - 1 SD)

Sedangkan untuk penentuan besarnya mean dan simpangan baku digunakan rumus:

Mean ideal =  $\frac{1}{2}$  (Maksimum Ideal + Minimum Ideal)

SD ideal =  $\frac{1}{6}$  (Maksimum Ideal + Minimum Ideal)

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Deskripsi Data**

Penelitian ini dilakukan di Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang beralamatkan di Dusun Brojonalan, Kelurahan Wanurejo, Kecamatan Borobudur. Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi program pelatihan pangan lokal di Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dengan tujuan melihat penerapan pemanfaatan umbi singkong dan ubi jalar pada anggota kelompok wanita tani setelah diberi pelatihan.

Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri merupakan salah satu kelompok wanita tani yang di bina Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan (BPPKP) Kabupaten Magelang dalam mengembangkan potensi pangan lokal khususnya dalam pengolahan hasil pangan. Penyuluhan yang diberikan kepada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri berupa pelatihan pengolahan pangan lokal. Adanya pelatihan pangan lokal diharapkan para anggota dapat mengembangkan potensi umbi-umbian menjadi sebuah usaha rumah tangga, sehingga perlu pengamatan lebih mendalam apakah setelah mengikuti pelatihan pangan lokal para anggota kelompok wanita tani melakukan tindak lanjut kegiatan atau tidak. Pada penelitian ini hal yang diamati adalah implementasi pasca pelatihan, dan pengambilan data dilakukan dengan teknik kuesioner, wawancara, observasi, dan dokumentasi. Hasil penelitian evaluasi

hasil pelatihan pangan lokal diamati menggunakan model evaluasi 4 level Kirkpatrick yaitu reaksi, *learning*, *behavior*, dan *result*.

Data hasil pelatihan pengolahan pangan lokal untuk level reaksi berupa data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif digunakan untuk mengetahui reaksi peserta pelatihan terhadap materi pelatihan, kompetensi instruktur, dan sarana prasarana penunjang pelatihan dengan menggunakan kuesioner. Perhitungan kategori mengacu pada pendapat Sutrisno Hadi (2001:263) dan diperoleh skor kategori baik 66,66 sampai dengan 100, kategori cukup 33,33 sampai dengan 66,66, dan kategori kurang 0 sampai dengan 33,33 dengan nilai minimum ideal 20 dan nilai maksimum ideal 100. Data kualitatif diperoleh dengan melakukan wawancara kepada Kasubid Ketahanan Pangan Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan kabupaten Magelang tentang materi pelatihan, kompetensi instruktur, sarana prasarana penunjang pelatihan dan asal sumber dana pelaksanaan pelatihan. Instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal terdiri dari dua orang yang telah memiliki surat ijin resmi praktisi, materi yang digunakan untuk mencapai kompetensi yang diharapkan mengacu pada materi pelatihan yang dilaksanakan di tingkat provinsi, sarana prasarana pendukung pelaksanaan program pelatihan meliputi bahan untuk praktek peserta sampai penyediaan tempat pelatihan.

Hasil data level *learning* tentang pengembangan keterampilan peserta dilihat dari keterampilan mengolah resep, menyajikan makanan, dan pengemasan. Hasil data level *behavior* tentang penerapan hasil pelatihan yaitu

tidak semua anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang menerapkan hasil pelatihan pengolahan pangan lokal di kehidupan sehari-hari.

Hasil data level *result* diperoleh bahwa anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri mengembangkan produk makanan baru selain produk yang sudah diajarkan dipelatihan. Tingkat pendapatan anggota mengalami kenaikan yang cukup signifikan dibandingkan dengan sebelum mengikuti pelatihan pengolahan pangan lokal.

## **B. Analisis Data**

### **1. Reaksi**

Data level reaksi bertujuan untuk mengetahui kompetensi instruktur pelatihan, materi pelatihan, dan kesiapan sarana dan prasarana pendukung pelatihan. Hasil data diperoleh dengan melakukan wawancara dengan Kasubid Ketahanan Pangan BPPKP dan diperkuat dengan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan. Berdasarkan hasil wawancara diperoleh data sebagai berikut:

#### **a. Kompetensi Instruktur**

Instruktur dalam pelatihan pengolahan lokal terdiri dari dua orang yaitu ibu Ida Rajasa dan ibu Lili T. Erwin. Kedua instruktur tersebut masing-masing sudah memiliki SK pelatih bahkan untuk ibu Lili T. Erwin sudah memiliki sertifikat praktisi tingkat nasional yang menunjukkan bahwa instruktur atau *trainer* dalam pelatihan pangan lokal sangat berkompeten dalam pengolahan produk berbahan dasar umbi-umbian.

## **b. Materi Pelatihan**

Materi merupakan acuan untuk mencapai kompetensi yang diharapkan. Materi disusun berdasarkan pedoman penyusunan materi. Sayangnya dalam program pelatihan pangan lokal ini tidak terdapat silabus yang digunakan sebagai pedoman dalam menyusun materi. Pedoman penyusunan materi mengacu pada materi pelatihan yang diberikan di provinsi. Materi pelatihan yang disampaikan mencakup beberapa hal, yaitu: kebijakan ketahanan pangan melalui kegiatan penganekaragaman konsumsi pangan, kebijakan penanganan keamanan pangan, teknik pengolahan pangan lokal sesuai prinsip B2SA, dan cara mengembangkan usaha rumah tangga. Peserta juga dibekali pengetahuan tentang pengemasan, cara penyajian yang baik, dan cara mengembangkan usaha rumah tangga.

## **c. Sarana dan Prasarana Pendukung Pelatihan**

Sarana dan prasarana menjadi komponen pendukung pelaksanaan pelatihan pangan lokal. Ketersediaan sarana prasarana yang memadai dapat meningkatkan keberhasilan program. Komponen pendukung pelatihan tersebut meliputi ketersediaan tempat, bahan dan peralatan. Tempat yang digunakan untuk melaksanakan pelatihan pangan lokal biasanya dilakukan di rumah salah satu anggota kelompok wanita tani. Penentuan tempat pelatihan dilakukan sistem *rolling* atau bergilir agar setiap anggota dapat ikut bertanggung jawab pada pelaksanaan pelatihan, selain itu juga agar terjalin silaturahmi yang baik antar anggota kelompok wanita tani.

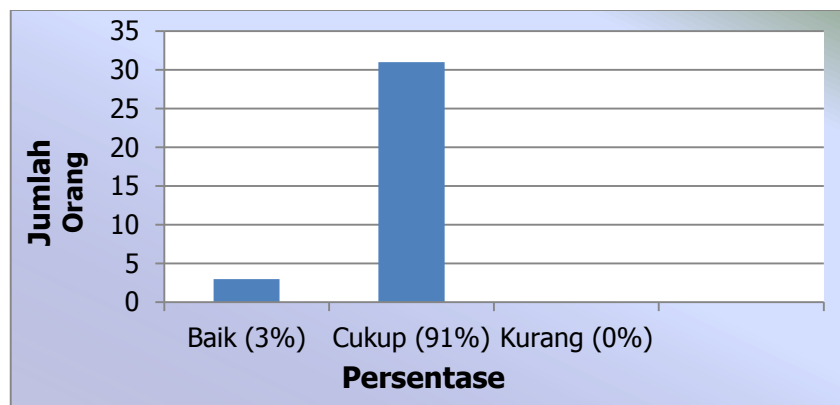
Peralatan yang digunakan untuk mendukung kegiatan disediakan oleh panitia BPPKP. Peralatan tersebut meliputi kompor, oven, mixer, dan kom adonan. Selain itu bahan-bahan makanan untuk praktek peserta juga disediakan langsung oleh panitia. Jadi peserta pelatihan hanya perlu menyiapkan tempat untuk pelatihan, sementara peralatan dan bahan pelatihan sudah disiapkan oleh panitia.

Sumber dana untuk pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal berasal dari dana APBD2. Dana tersebut dianggarkan untuk beberapa hal, meliputi: pembelian bahan praktek untuk pelatihan, transport panitia, akomodasi peserta dan narasumber, dan digunakan untuk membeli bantuan alat kepada kelompok wanita tani berupa mixer, blender, dan oven.

Data hasil wawancara kemudian diperkuat dengan kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan. Data kuesioner berupa data kuantitatif yang dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Deskripsi data yang disajikan meliputi *mean*, *median*, *modus*, dan simpangan baku. Subyek yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 34 peserta.

Data dihitung menggunakan skala likert dengan jumlah soal sebanyak 20 butir pertanyaan, butir-butir jawaban pertanyaan tersebut diberi jenjang skor 4 = Sangat Setuju (SS), skor 3 = Setuju (S), skor 2 = Tidak Setuju (TS), dan skor 1 = Sangat Tidak Setuju (STS). Skor total untuk evaluasi proses dari 20 pertanyaan adalah skor maksimum 80 dan skor minimum 20. Berdasarkan perhitungan statistik deskriptif yang dapat dilihat di lampiran, data level reaksi memiliki nilai mean 56,7353, median 55, modus 55, standar deviasi 6,91642.

Hasil perhitungan data, yang termasuk dalam kategori baik adalah 66,66 sampai dengan 100, kategori cukup adalah 33,33 sampai dengan 66,66, dan kategori kurang adalah 0 sampai dengan 33,33. Berdasarkan hasil perhitungan data tersebut diperoleh sebanyak 9% (3 orang) dalam kategori baik, 91% (31 orang) dalam kategori cukup, dan untuk kategori kurang sebanyak 0. Skor tertinggi yang diperoleh adalah 71 dan skor terendah adalah 46. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa reaksi peserta pelatihan pengolahan pangan lokal termasuk dalam kategori cukup. Agar lebih jelasnya, hasil perhitungan dapat dilihat pada Gambar 4.



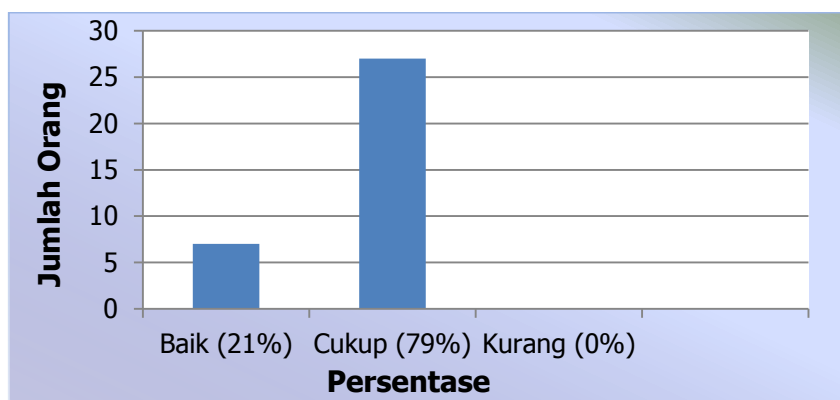
Gambar 4. Diagram Batang Level Reaksi

Lebih jelasnya dapat dilihat rincian perhitungan level reaksi pelatihan pangan lokal berdasarkan aspek kompetensi instruktur/pelatih, materi pelatihan, dan sarana prasarana di bawah ini:

### 1) Kompetensi Instruktur

Berdasarkan data yang diperoleh melalui kuesioner tentang pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal, jumlah soal yang digunakan pada indikator

man terdiri dari 7 butir pertanyaan yang mewakili dari total soal 20 butir. Ketentuan kategori baik adalah 23,33 sampai dengan 35, kategori cukup adalah 11,67 sampai dengan 23,33, dan kategori kurang adalah 0 sampai dengan 23,33. Hasil yang diperoleh adalah sebanyak 21` % (7 orang) dalam kategori baik, 79% (27 orang) dalam kategori cukup, dan 0% dalam kategori kurang. Agar lebih jelas, hasil perhitungan dapat dilihat pada gambar 5.



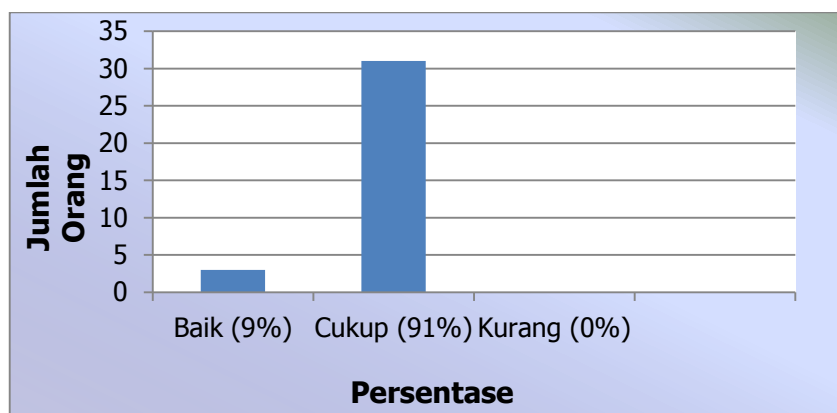
Gambar 5. Diagram Batang Kompetensi Instruktur

Hasil data diperoleh nilai mean 19,7647, median 18,5, dan modus 18. Standar deviasi diperoleh 3,79041 dengan skor tertinggi 26 dan skor terendah 12. Berdasarkan hasil keseluruhan kompetensi instruktur termasuk dalam kategori cukup.

## 2) Materi

Jumlah soal yang mewakili indikator ini adalah 7 butir soal dari total soal 20. Dalam indikator ini diperoleh kategori baik 23,33 sampai dengan 35, kategori cukup adalah 11,67 sampai dengan 23,33, dan kategori kurang adalah 0 sampai dengan 23,33. Hasil indikator ini diperoleh kategori baik sebanyak 9% (3 orang),

kategori cukup 91% (31 orang), dan kategori kurang 0%. Agar lebih jelasnya, hasil perhitungan dapat dilihat pada diagram dibawah ini.

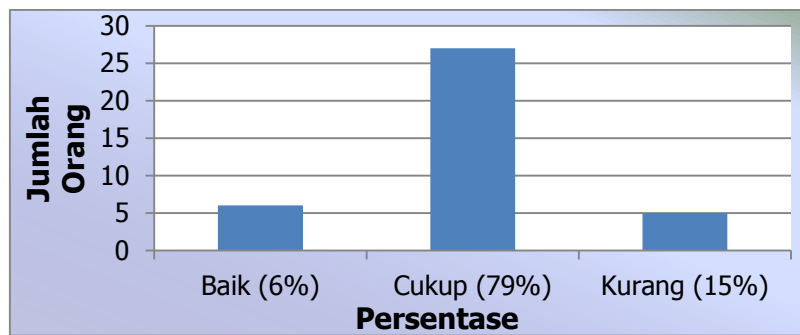


Gambar 6. Diagram Batang Indikator Materi

Berdasarkan hasil analisis data, diperoleh standar deviasi indikator materi adalah 2,34559 dengan skor tertinggi 25 dan skor terendah 16. Pada indikator ini nilai mean adalah 20,2059, median dan modus sebesar 20. Hasil penelitian menunjukkan materi pelatihan pangan lokal termasuk dalam kategori cukup.

### 3) Sarana dan Prasarana

Jumlah soal yang mewakili indikator ini adalah 6 butir soal dari total soal 20. Dalam indikator ini diperoleh kategori baik 19,99 sampai dengan 30, kategori cukup 10,01 sampai dengan 19,99, dan kategori kurang 0 sampai dengan 10,01. Hasil yang diperoleh pada indikator sarana prasarana adalah 6% (2 orang) termasuk dalam kategori baik, 79% (27 orang) termasuk dalam kategori cukup, dan 15% (5 orang) termasuk dalam kategori kurang. Agar lebih jelasnya, hasil perhitungan dapat digambarkan pada diagram batang dibawah ini.



Gambar 7. Diagram batang Indikator Sarana Prasarana

Hasil analisis data statistik deskriptif diperoleh standar deviasi 3,67108 dengan skor maksimal 22 dan skor minimal 7. Rata-rata penilaian sarana prasarana adalah 14,9118 dengan nilai median 16 dan modus 18. Berdasarkan hasil penelitian, sarana prasarana pelatihan pengolahan pangan lokal termasuk dalam kategori cukup.

#### d. Saran Untuk Memperbaiki Program

Pendapat tentang pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal diperoleh dari hasil wawancara dengan dua orang anggota kelompok wanita tani yang tidak aktif dalam mengolah makanan berbasis pangan lokal umbi-umbian. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa anggota senang dengan adanya pelatihan pengolahan pangan lokal. Hal ini dikarenakan mereka dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru diluar profesi mereka sebagai penjahit dan pedagang. Kendala yang mereka hadapi dalam pelaksanaan pelatihan adalah kesesuaian waktu pelatihan dengan tanggungan pekerjaan anggota. Hal ini mengakibatkan dalam setiap pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal terdapat peserta yang tidak hadir. Selain itu beberapa produk

makanan yang diajarkan dipelatihan kurang menarik minat peserta. Hal ini dikarenakan peserta sudah menguasai pembuatan produk tersebut.

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui saran untuk memperbaiki program pelatihan pengolahan pangan lokal yang akan datang terdiri dari dua aspek yaitu aspek kesesuaian waktu pelatihan dengan keadaan peserta dan produk yang diajarkan dipelatihan lebih bervariasi.

## **2. *Learning***

Data hasil pengembangan kompetensi anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri diperoleh menggunakan metode wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa anggota melakukan pengembangan resep, penyajian makanan, dan pengemasan.

Anggota menganggap resep makanan berbahan dasar singkong dan ubi jalar yang diperoleh dari pelatihan memiliki hasil jadi produk yang kurang bagus, sehingga anggota berinisiatif untuk merubah resep tersebut. Resep dikembangkan sendiri dengan cara uji coba resep beberapa kali sampai diperoleh hasil produk sesuai dengan yang diharapkan. Resep yang sudah jadi kemudian digunakan sebagai acuan utama dalam membuat makanan olahan singkong dan ubi jalar.

Penyajian produk sudah cukup menarik, namun pengemasan produk olahan umbi-umbian yang dilakukan masih terbilang sederhana. Talam ubi disajikan dalam dua lapis warna, thiwul disajikan dengan hiasan parutan kelapa diatasnya, brownies dan cake dihias dengan coklat leleh dan *butter cream*, jala ubi dan kroket kimpul

dihias dengan potongan cabe merah dan daun pandan/ daun seledri. Pengemasan untuk produk seperti: talam ubi, thiwul, wingko, geblek, pancong singkong, jenang ubi, cake dan brownies dikemas dalam wadah mika plastik. Produk lain yaitu: lemet, lemper singkong, jala ubi, taco kimpul, dan kroket kimpul ditempatkan pada wadah tertutup. Berdasarkan keseluruhan penyajian produk belum terdapat merk atau label yang menunjukkan produk makanan tersebut dibuat oleh anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri.

### **3. *Behavior***

Data implementasi anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri setelah mendapatkan pelatihan pengolahan pangan lokal diperoleh melalui wawancara dan dokumentasi. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dapat diketahui bahwa tidak semua anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang mengembangkan dan memiliki usaha rumah tangga berbasis olahan singkong dan ubi jalar. Berikut ini disajikan tabel jumlah anggota kelompok wanita tani yang mengembangkan produk makanan olahan singkong dan ubi jalar.

Tabel 9. Jumlah Anggota yang Mengembangkan Produk Makanan Olahan Singkong dan Ubi Jalar

<b>Sering</b>	<b>Kadang-Kadang</b>	<b>Tidak Pernah</b>	<b>Total</b>
5 orang	4 orang	25 orang	34 orang

Berdasarkan tabel diatas diketahui bahwa hanya 5 orang anggota kelompok wanita tani yang mengembangkan produk makanan olahan singkong dan ubi jalar. Sebanyak 4 orang anggota mengolah produk makanan olahan singkong dan ubi jalar hanya apabila mendapat pesanan, sedangkan 25 anggota yang lain tidak mengembangkan produk olahan singkong dan ubi jalar namun tetap aktif dalam setiap kegiatan yang dilaksanakan kelompok wanita tani. Banyaknya anggota kelompok wanita tani yang tidak melakukan tindak lanjut pelatihan dikarenakan mereka sibuk dengan pekerjaan utamanya sebagai petani, penjahit, dan pedagang kerajinan di Taman Wisata Candi Borobudur. Selain itu alasan yang diutarakan adalah tidak adanya waktu, dan rasa enggan untuk membuat makanan olahan dari umbi-umbian karena rumit dan malas.

Wawancara selanjutnya ditujukan kepada 5 anggota kelompok wanita tani yang mengembangkan olahan makanan berbahan dasar umbi-umbian. Berdasarkan hasil wawancara tersebut, diketahui bahwa jenis umbi-umbian yang digunakan merupakan potensi daerah Borobudur yaitu ubi jalar, singkong dan tepung moca. Olahan umbi-umbian yang dikembangkan merupakan produk makanan yang pernah diajarkan di pelatihan. Terdapat 12 macam produk yang diajarkan di pelatihan yaitu: gemblong kimpul, taco kimpul, kroket kimpul, lempeng singkong, wingko singkong, pancong singkong, jala ubi, putu mayang ubi, talam ubi, abon nangka, dadar gulung

angka, dan selai angka, namun hanya 6 produk yang sering diproduksi oleh anggota yaitu: wingko, jala ubi, talam ubi, pancong singkong, lempeng singkong, dan taco kimpul. Hal ini dikarenakan ke-6 produk yang dibuat tersebut lebih diminati masyarakat. Produk makanan tersebut dijual dengan cara dititipkan ke kios penjual jajanan pasar, namun ada juga yang dijual sendiri dengan cara berkeliling pasar. Selain menjual produk yang pernah diajarkan di pelatihan tersebut, anggota kelompok wanita tani juga menjual aneka makanan tradisional lain seperti: nasi megono, geblek, dan thiwul.

#### **4. Result**

Data level hasil diperoleh melalui wawancara dengan 5 anggota kelompok wanita tani yang mengembangkan usaha makanan olahan singkong dan ubi jalar. Data yang diperoleh mencakup inovasi yang dilakukan peserta setelah memperoleh pelatihan dan tingkat pendapatan yang diperoleh peserta.

##### **a. Inovasi yang Dilakukan Peserta Setelah Memperoleh Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal**

Terdapat beberapa produk makanan baru yang dikembangkan oleh anggota yaitu: apem thiwul (kue sakura), brownies, bolu pandan, dan kue kelapa (muffin). Apem thiwul yang terbuat dari 100% tepung thiwul yang diolah dengan cara dikukus. Cita rasa apem thiwul yaitu manis yang berasal dari karamel, memiliki tekstur legit, dan dicetak menyerupai kue putu ayu. Brownies dan bolu pandan terbuat dari 100% tepung mocaf. Brownies diolah dengan cara dipanggang dan bolu pandan diolah dengan cara dikukus. Hasil dari produk ini

sudah bagus yaitu produk mengembang dengan tekstur lembut. Kue kelapa/ muffin terbuat dari 100% tepung mocaf dengan tambahan parutan kelapa yang dicampurkan di adonan, cita rasa muffin kelapa yaitu manis dan gurih.

Produk olahan singkong dan ubi jalar lain yang juga diproduksi oleh anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri adalah jenang ubi dan lemet. Jenang ubi terbuat dari tepung kanji yang dicairkan dan diberi potongan singkong dengan rasa manis dari gula jawa. Lemet terbuat dari singkong parut yang kemudian pada bagian tengah diberi isian gula jawa dan dibungkus dengan daun pisang kemudian dikukus.

#### **b. Tingkat Pendapatan Peserta Setelah Memperoleh Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal**

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dapat diketahui bahwa pengembangan usaha dibidang olahan pangan lokal ini dapat meningkatkan pendapatan anggota. Anggota kelompok wanita tani yang semula hanya menjadi ibu rumah tangga dan menjadi penjahit kini memiliki pendapatan tambahan dari mengolah umbi singkong dan ubi jalar. Pendapatan semula yang berkisar Rp 20.000 - Rp 100.000 perhari dapat meningkat sampai dua kali lipat. Berikut ini disajikan tabel jumlah pendapatan anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri pada tahun 2015 untuk satu jenis produk makanan yang dijual.

Tabel 10. Jumlah Pendapatan Anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Pada Tahun 2015 untuk Satu Jenis Produk Makanan Yang Dijual

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pendapatan Sebelum/</b>	<b>Produk yang Dijual</b>	<b>Jumlah Produksi/</b>	<b>Harga Jual/</b>	<b>Total Pendapatan</b>
-----------	-------------	--------------------------------	-------------------------------	-----------------------------	------------------------	-----------------------------

		<b>hari</b>		<b>Hari</b>	<b>Buah</b>	<b>Sesudah</b>
1	Istiqomah	± Rp 100.000	1. Thiwul 2. Talam ubi 3. Apem thiwul	200 bungkus	Rp 1.000	± Rp 300.000/hari
2	Sumirah	± Rp 50.000	1. Pancong singkon 2. Lemper singkong	40 buah	Rp 1.000	± 90.000
3	Muslimah	± Rp 20.000	Bolu kukus ubi jalar	40 buah	Rp 1.000	± 60.000
4	Nursidah	-	Geblek	40 bungkus	Rp 5.000	± Rp 200.000
5	Muslikah	± 20.000	Jala ubi	30 buah	Rp 1.000	± 50.000

Jumlah pendapatan tersebut dapat meningkat apabila mendapat pesanan untuk berbagai macam acara. Anggota dapat membuat sampai 700 bungkus olahan singkong dan ubi jalar pada saat memperoleh pesanan. Jenis makanan olahan singkong dan ubi jalarnya pun lebih bervariasi sesuai dengan permintaan pemesan.

Respon masyarakat terhadap produk olahan makanan berbahan dasar umbi-umbian bagus. Hal ini berdasarkan bahwa anggota kelompok wanita tani sering mendapat pesanan snack untuk berbagai acara dan produk yang dijual di pasar selalu laku. Selain itu dengan adanya bantuan yang diberikan oleh Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan (BPPKP) Kabupaten Magelang berupa alat yaitu: mixer, oven, blender, dan wajan dapat mendorong hasil produksi.

## **C. Pembahasan Hasil Penelitian**

### **1. Reaksi**

Instruktur pelatihan pengolahan pangan lokal terdiri dari dua orang yaitu ibu Ida Rajasa dan ibu Lili T. Erwin. Masing-masing instruktur sudah memiliki sertifikat resmi, sehingga menjamin bahwa instruktur pelatihan kompeten dalam bidang olahan pangan lokal. Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan kepada anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri sebagai alumni pelatihan diketahui bahwa sebanyak 21% menyatakan instruktur pelatihan pangan lokal dalam kategori baik, dan 79% menyatakan dalam kategori cukup. Jadi berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa instruktur sudah memiliki sertifikat pelatih resmi namun dalam prakteknya peserta pelatihan pengolahan pangan lokal menilai cukup.

Penyusunan materi pelatihan pangan lokal mengacu pada materi pelatihan yang dilaksanakan di tingkat propinsi. Jadi tidak terdapat acuan baku seperti kurikulum dan silabus dalam membuat materi pelatihan pangan lokal di Kabupaten Magelang. Sementara itu, umbi-umbian yang digunakan untuk pelatihan disesuaikan dengan potensi masing-masing daerah. Materi yang diajarkan meliputi:

- a. Kebijakan ketahanan pangan melalui kegiatan penganeekaragaman konsumsi pangan. Materi ini mencakup pengertian pangan, penganeekaragaman pangan berdasarkan gizi seimbang, dan pengetahuan tentang bahan tambahan pangan (BTP).
- b. Kebijakan penanganan keamanan pangan. Materi ini mencakup keamanan dan mutu pangan, dan langkah-langkah implementasi kebijakan penanganan

keamanan pangan yaitu: peningkatan kesadaran masyarakat, peningkatan kualitas SDM aparat, dan monitoring keamanan sayur dan buah segar

- c. Teknik pengolahan pangan lokal sesuai prinsip B2SA (Bergizi, Beragam, Seimbang, dan Aman). Materi ini meliputi teknik pemilihan bahan pangan karbohidrat, protein nabati dan hewani, sayur dan buah, dan teknik pengolahan pangan yang benar.
- d. Cara mengembangkan usaha rumah tangga. Materi ini disampaikan oleh pihak Bank yang ditunjuk sebagai narasumber tentang cara peminjaman modal usaha, dan sebagainya.

Berdasarkan hasil kuesioner yang diberikan kepada peserta pelatihan diperoleh hasil 9% yang menyatakan materi pelatihan pengolahan pangan lokal dalam kategori baik, 91% menyatakan materi pelatihan dalam kategori cukup, dan 0% yang menyatakan materi pelatihan dalam kategori kurang. Berdasarkan uraian data diatas dapat disimpulkan bahwa materi pelatihan pengolahan pangan lokal dalam kategori cukup. Hal ini dapat disebabkan karena tidak adanya kurikulum dan silabus yang jelas sehingga materi yang disampaikan kurang maksimal.

Kebutuhan sarana dan prasarana selama program pelatihan berlangsung disediakan oleh panitia dari Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan. Sarana dan prasarana yang disediakan meliputi peralatan praktek dan bahan makanan yang akan diolah. Jadi peserta pelatihan pangan lokal tidak perlu mengeluarkan biaya dan membawa sendiri bahan untuk pelatihan, hanya

cukup menyiapkan tempat untuk melaksanakan pelatihan. Berdasarkan hasil kuesioner diperoleh hasil 6% anggota yang menyatakan kesiapan sarana dan prasarana dalam kategori baik, 79% dalam kategori cukup, dan 15% dalam kategori kurang. Berdasarkan hasil uraian diatas dapat disimpulkan bahwa kesiapan sarana dan prasarana pelatihan pengolahan pangan lokal dalam kategori cukup.

Sumber dana pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal berasal dari dana APBD 2. Dana tersebut kemudian dianggarkan untuk biaya operasional pelatihan meliputi: pembelian bahan praktek, akomodasi peserta dan instruktur pelatihan, dan pembelian peralatan yang akan diberikan kepada kelompok wanita tani meliputi: oven, mixer, blender dan beberapa peralatan pendukung produksi lainnya.

Saran untuk memperbaiki program pelatihan pengolahan pangan lokal selanjutnya terdiri dari dua aspek yaitu aspek kesesuaian waktu pelatihan dengan keadaan peserta dan produk yang diajarkan dipelatihan lebih bervariasi.

## ***2. Learning***

Kompetensi yang dikembangkan oleh anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri terlihat pada pengembangan resep yang diperoleh di pelatihan pengolahan pangan lokal. Perubahan resep dikarenakan hasil jadi produk yang kurang maksimal dari segi tekstur dan rasa. Anggota melakukan uji coba resep beberapa kali sampai memperoleh hasil yang diinginkan. Kompetensi yang dikembangkan lainnya adalah dari segi penyajian makanan dan pengemasan. Talam

ubi disajikan dalam dua lapis warna, thiwul disajikan dengan hiasan parutan kelapa diatasnya, brownies dan cake dihias dengan coklat leleh dan *butter cream*, jala ubi dan kroket kimpul dihias dengan potongan cabe merah dan daun pandan/ daun seledri. Pengemasan untuk produk seperti: talam ubi, thiwul, wingko, geblek, pancong singkong, jenang ubi, cake dan brownies dikemas dalam wadah mika plastik. Produk lain yaitu: lemet, lempeng singkong, jala ubi, taco kimpul, dan kroket kimpul ditempatkan pada wadah tertutup.

Berdasarkan uraian diatas dapat diketahui bahwa anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri memaksimalkan keterampilan yang sudah didapat di pelatihan berdasarkan masalah yang dihadapi yaitu hasil jadi produk yang kurang sesuai dengan harapan.

### **3. Behavior**

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa hanya 5 orang anggota kelompok wanita tani yang mengembangkan produk makanan olahan singkong dan ubi jalar. Sebanyak 4 orang anggota mengolah produk makanan olahan singkong dan ubi jalar hanya apabila mendapat pesanan, sedangkan 25 anggota yang lain tidak mengembangkan produk olahan singkong dan ubi jalar namun tetap aktif dalam setiap kegiatan yang dilaksanakan kelompok wanita tani. Produk olahan umbi-umbian yang dibuat merupakan produk yang diajarkan di pelatihan, namun dari 12 macam produk olahan umbi-umbian hanya 6 produk saja yang dikembangkan. Produk makanan yang dikembangkan oleh 5 orang

anggota yang aktif meliputi: wingko, jala ubi, talam ubi, pancong singkong, lemper singkong, dan taco kimpul.

Berdasarkan uraian diatas dapat disimpulkan bahwa terdapat 5 orang anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang mengembangkan usaha olahan pangan lokal dan produk yang dijual berasal dari pelatihan, produk tersebut yaitu: wingko, jala ubi, talam ubi, pancong singkong, lemper singkong, dan taco kimpul.

#### **4. Result**

##### **a. Inovasi yang dilakukan peserta setelah memperoleh pelatihan pengolahan pangan lokal**

Terdapat beberapa pengembangan produk baru selain produk yang diperoleh dari pelatihan, produk tersebut yaitu: apem thiwul (kue sakura), brownies, bolu pandan, dan kue kelapa (muffin). Apem thiwul terbuat dari 100% tepung thiwul yang diolah dengan cara dikukus. Cita rasa apem thiwul yaitu manis khas karamel, memiliki tekstur yang legit dan terdapat aroma khas dari tepung thiwul. Brownies dan bolu pandan terbuat dari 100% tepung mocaf, cita rasa kedua produk ini tidak jauh berbeda dengan brownies dan bolu yang terbuat dari tepung terigu. Kue kelapa atau muffin kelapa terbuat dari tepung mocaf dan ditambah parutan kelapa pada adonan. muffin kelapa memiliki rasa manis dan gurih dengan tekstur sedikit berserat.

Berdasarkan uraian di atas dapat diketahui bahwa anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri melakukan inovasi yaitu mengembangkan produk makanan berbahan dasar tepung thiwul, dan tepung mocaf. Produk tersebut yaitu apem thiwul, brownies, bolu pandan, dan muffin kelapa.

##### **b. Tingkat Pendapatan Peserta Setelah Memperoleh Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal**

Berdasarkan hasil wawancara dengan 5 anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dapat diketahui bahwa pengembangan usaha dibidang olahan pangan lokal ini dapat meningkatkan pendapatan anggota. Peningkatan

pendapatan dapat mencapai 2 kali lipat dari pendapatan sebelum mengembangkan dan menjual hasil olahan singkong dan ubi jalar. Omset pendapatan dapat lebih tinggi ketika ada pesanan. Rata-rata jumlah produk yang dihasilkan dalam satu hari untuk satu jenis makanan antara 30-200 bungkus dengan harga jual Rp 1.000 sampai Rp 5.000 per bungkus. Modal yang digunakan untuk satu jenis produk olahan umbi-umbian adalah separuh dari pendapatan.

Berdasarkan penjelasan diatas dapat disimpulkan bahwa pengembangan usaha dibidang olahan pangan lokal yang dilakukan anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri dapat meningkatkan pendapatan mereka 2 kali lipat dari pendapatan semula.

## **BAB V**

### **SIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. SIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan pelaksanaan program pelatihan pangan lokal, maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut:

##### **1. Reaksi**

- a. Kompetensi instruktur pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 79%
- b. Materi pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 91%
- c. Kesiapan sarana dan prasarana pelatihan dalam kategori cukup dengan persentase 79%
- d. Sumber dana pelatihan berasal dari dana APBD 2
- e. Saran untuk memperbaiki program pelatihan pengolahan pangan lokal terdiri dari dua hal yaitu kesesuaian waktu pelatihan dengan keadaan peserta dan produk yang diajarkan di pelatihan lebih bervariasi lagi.

##### **2. *Learning***

Keterampilan yang dikembangkan anggota yaitu keterampilan dalam mengeksplorasi resep, menyajikan makanan, dan pengemasan, namun belum terdapat label atau merk pada kemasan produk.

### **3. Behavior**

Terdapat 5 orang anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri yang mengembangkan usaha olahan pangan lokal, produk tersebut yaitu: wingko, jala ubi, talam ubi, pancong singkong, lemper singkong, dan taco kimpul

### **4. Result**

- a. Inovasi yang dilakukan adalah pengembangan produk baru berbahan dasar tepung thiwul, dan tepung mocaf.
- b. Tingkat pendapatan anggota meningkat 2 kali lipat dari pendapatan sebelum mengembangkan olahan pangan lokal dari singkong dan ubi jalar.

### **B. Rekomendasi**

Program pelatihan pengolahan pangan lokal merupakan program yang tepat untuk mengenalkan potensi pangan lokal. Pelaksanaan program yang bertujuan untuk merubah sikap masyarakat untuk beralih ke sumber pangan alternatif dan mengembangkan usaha dibidang olahan pangan lokal dikatakan masih kurang. Sehingga peneliti mengharapkan program pelatihan pengolahan pangan lokal dapat dilaksanakan secara berkala dan mendalam untuk setiap kelompok wanita tani.

### **C. Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan yang dialami pada penelitian yaitu peneliti tidak dapat mengamati keseluruhan produk olahan singkong dan ubi jalar yang diolah. Hal ini dikarenakan produk yang diolah setiap hari hanya beberapa jenis saja, sementara produk olahan yang lain dibuat sesuai dengan pesanan.

#### **D. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian pengolahan pangan lokal pada Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri, maka peneliti dapat memberikan beberapa saran yang nantinya dapat digunakan sebagai upaya perbaikan untuk pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan lokal selanjutnya. Adapun saran yang dapat disampaikan oleh peneliti yaitu:

##### **1. Bagi Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri**

Produk olahan singkong dan ubi jalar yang dikembangkan sudah baik, namun perlu adanya label produk yang menunjukkan bahwa produk makanan tersebut diproduksi oleh Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri

##### **2. Bagi Badan Pelaksana Penyuluhan dan Ketahanan Pangan (BPPKP) Kabupaten Magelang**

- a. Sebaiknya penyampaian tujuan pelatihan dan pendampingan kepada peserta pelatihan dalam mencapai tujuan program pelatihan pengolahan pangan lokal dilakukan secara maksimal, agar *output* peserta setelah pelatihan sesuai dengan yang diharapkan
- b. Produk makanan olahan pangan lokal yang diajarkan lebih divariasikan lagi, agar peserta pelatihan dapat mengeksplor pengetahuan dan keterampilannya dalam membuat aneka produk makanan yang belum pernah mereka buat sebelumnya
- c. Melaksanakan monitoring secara berkala terhadap hasil pelatihan untuk mengetahui sejauh mana implementasi pelatihan dan membantu memenuhi kebutuhan peralatan pendukung lain bagi kelompok wanita tani.

## DAFTAR PUSTAKA

- A. Wawan, & Dewi, M. (2011). *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia: Dilengkapi Contoh Kuesioner*. Yogyakarta: Nuha Medika
- Abu Bakar. (2014). *Kebijakan dan Rekomendasi Pengembangan Diversifikasi Pangan (Suatu Program Aksi)*. Diakses dari <http://pascapanen.litbang.pertanian.go.id/index.php/id/berita/239>. Pada tanggal 7 Juni 2014, Jam 21.41
- Agus Hardjana. (2001). *Training SDM Yang Efektif*. Yogyakarta: Kanisius
- Ali Mohammad. (2007). *Ilmu & Aplikasi Pendidikan: Bagian 1 Ilmu pendidikan Teoretis*. Jakarta: Grasindo
- \_\_\_\_\_. (2007). *Ilmu & Aplikasi Pendidikan: Bagian 2 Ilmu pendidikan Praktis*. Jakarta: Grasindo
- Ancok Djamaludin. (2012). *Psikologi kepemimpinan & Inovasi*. Jakarta: Erlangga
- Anonim. (2012). *Luas Panen, Produksi dan Produktivitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota*. [http://jateng.bps.go.id/index.php?option=com\\_content&view=article&id=695:05-01-03&catid=49:pertanian-2012&Itemid=89](http://jateng.bps.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=695:05-01-03&catid=49:pertanian-2012&Itemid=89) diunduh pada tanggal 21 Februari 2014
- Anton Djuwardi. (2009). *Cassava*. Jakarta: Grasindo
- Atmaji Priyo. (2011). *Press Release Bincang Iptek BPPT Iptek Untuk Diversifikasi Pangan Jakarta-Jumat, 25 Novenber 2011*. Diakses dari <http://www.bppt.go.id/index.php/profil/organisasi/1151-bppt-artech-pemanfaatan-batubara-low-rank-substitusi-bbm-dan-bbg>. Pada tanggal 7 Juni 2014, Jam 22.02
- Badrujaman Aip. (2011). *Teori dan Aplikasi Evaluasi Program bimbingan Konseling*. Jakarta: Indeks
- Budi Santoso. (2010). *Skema dan mekanisme Pelatihan: Panduan Penyelenggaraan Pelatihan*. Jakarta: Terangi
- Darmadi Hamid. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta: Bandung
- Darminto. (2013). *Pemanfaatan Umbi-Umbian Sebagai Alternative Pemenuhan Kebutuhan Karbohidrat Selain dari Beras*.

- Dede Juanda & Cahyono, Bambang. (2009). *Ubi Jalar*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Dessler, Gary. (2010). *Human Resource Management Tenth Edition (Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi 10)*. Penerjemah: Paramita Rahayu. Jakarta: Indeks
- Dewi Cakrawati & NH. Mustika. (2011). *Bahan Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Bandung: Alfabeta
- Djaali & Muljono, Pudji. (2008). *Pengukuran Dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta: Grasindo
- Djuju Sudjana. (2007). *Ilmu dan Aplikasi Pendidikan*. Jakarta: Grasindo
- E-Learning Penanganan Umbi-Umbian, Teknik Pasca Panen IPB. diakses dari [http://web.ipb.ac.id/~tepfteta/elearning/media/Teknik%20Pasca%20Panen/tep440\\_files/Penangananumbian.htm](http://web.ipb.ac.id/~tepfteta/elearning/media/Teknik%20Pasca%20Panen/tep440_files/Penangananumbian.htm). Tanggal 23 Juni 2014, Jam 08:56
- Efendi M. T. Hariandja. (2007). *Manajemen Sumberdaya Manusia*. Jakarta: Grasindo
- Endang Mulyatiningsih. (2007). *Diktat Teknik Dasar Memasak*. UNY
- \_\_\_\_\_. (2011). *Riset Terapan*. Yogyakarta: UNY Press
- Erwin. (2013). *Dukung ODNR, Wanita Depok Ikuti Lomba Kreasi Kue Berbahan Umbi-Umbian*. Depoknews.com Edisi Minggu, 23 Juni 2013
- Noor Fuad & Ahmad, Gofur. (2009). *Integrated HRD: Human Resources Development*. Jakarta: Grasindo
- Fried, George, H. & Hademenos, George, J. (2006). *Schaum's Outlines of Theory and Problems of Biology*. Penerbit Erlangga
- Gulo W. (2010). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Gramedia
- Handewi P. S. Rachman dan Mewa Ariani. (2008). Penganekaragaman Konsumsi Pangan di Indonesia: Permasalahan dan Implikasi Untuk Kebijakan dan Program. *Jurnal Penelitian*. Bogor: Pusat Analisis Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian
- Harian Ekonomi Neraca. (2013). *Konsumsi Terigu Diperkirakan 5,43 Juta Ton Di 2013*. Diakses dari <http://www.neraca.co.id/article/24301/Konsumsi-Terigu-Diperkirakan-543-Juta-Ton-di-2013>. Pada tanggal 13 Juni 2014, Jam 19.12

- Hiasinta A. Purnawijaya. (2006). *Sanitasi Higiene & Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: kanisius
- Hermawan Asep. (2005). *Penelitian Bisnis-Paradigma Kuantitatif*. Jakarta: Grasindo
- Husein Umar. (2003). *Bussines an Introduction*. Jakarta: Gramedia
- \_\_\_\_\_. (2003). *Metode Riset Bisnis*. Jakarta: Gramedia
- \_\_\_\_\_. (2005). *Sumberdaya Manusia dalam Organisasi*. Jakarta: Gramedia
- Indrianto. (2005). *Kreasi Resep Umbi-Umbian*. Yogyakarta: KEHATI
- Justine T. Sirait. (2012). *Memahami Aspek-Aspek Pengelolaan Sumber Daya Manusia dalam Organisasi*. Jakarta: Grasindo
- Kaswan. (2011). *Pelatihan dan Pengembangan untuk Meningkatkan Kinerja SDM*. Bandung: Alfabeta
- Licen Indahwati Darsono. (2011). Pengetahuan, Preferensi Sikap, Niat Mencoba dan Berpindah Konsumsi Bahan Pangan Alternative Selain Beras dan Gandum di Surabaya. *Majalah Ekonomi* ( 1 April 2011). Hlm. 50.
- Lies Suprpti. (2009). *Tepung Tapioka*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Marwoto. (2009). *Pengembangan PTT Ubi Jalar*. Berita Puslitbangtan Edisi 43 Bulan Desember 2009
- Mathis, Robert, L., & Jackson, John, H. (2006). *Human Resource Management*. (Alih bahasa: Diana Angelica). Jakarta: Salemba Empat
- Murdjiati Gardjito, Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.

- Naibaho Yuni. (2011). *Masyarakat Diminta Kembangkan Produk Pangan Lokal*. Diakses dari <http://www.medanbisnisdaily.com/news/arsip/read/2011/06/24/40615/masyarakat-diminta-kembangkan-produk-pangan-lokal/#.VUIRIfBkgjg>. Pada tanggal 7 Juni 2014, Jam 19.15
- Oemar, Hamalik. (2005). *Pengembangan Sumber Daya Manusia: Manajemen Pelatihan Ketenagakerjaan Pendekatan Terpadu*. Jakarta: Bumi Aksara
- Purnomo & Hanny, P. (2007). *Budidaya 8 Jenis Tanaman Unggul*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Rakhma Sakina. (2013). Diversifikasi Pangan Menjadi Penting. *Harian Kompas* (30 Oktober 2013)
- Robbins, Stephen P. (2007). *Perilaku Dalam Organisasi 1*. (Alih Bahasa: Tim Indeks) Jakarta: Salemba Empat
- Samanta, R.K. (1995). *Women in Agricultural*. New Delhi: M D Publication PVT LTD
- Saifuddin Azwar. (2013). *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Sarlito Sarwono, W., & Meinarno, Eko, A. (Eds.). (2009). *Psikologi Sosial*. Jakarta: Salemba Humanika
- Schuler, S., Randall, & Jackson, Susan, E. (2009). *Manajemen Sumberdaya Manusia: Menghadapi Abad Ke-21 Edisi ke 6 Jilid 1*. (Alih Bahasa: Dwi Kartini Yahya). Jakarta: Erlangga
- Sentana Aso. (2008). *Yesss, I'm A Leader*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Siti Hamidah. (2009). *Bahan Ajar Patiseri*. UNY
- Soejoeti Tarwotjo. (2008). *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo
- Soekidjo Notoatmodjo. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Soeryanto E. Soegoto. (2009). *Enterpreneurship Menjadi Pebisnis Ulung*. Jakarta: Elex Media Komputindo
- Sufi S. Yahyono. (2008). *Panduan Membuka & Mengelola Wirausaha Katering Skala Rumah Tangga*. Jakarta: Kawan Pustaka

- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- \_\_\_\_\_. (2012). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta
- Sunaryo. (2004). *Psikologi untuk Keperawatan*. Jakarta: Penerbit buku Kedokteran EGC
- Suparman. (2007). *Bercocok Tanam Ubi Jalar*. Bandung : Azka Press
- Sutrisno Hadi. (2001). *Metode Research*. Yogyakarta: Andi Offset
- Tommy Suprpto. (2009). *Pengantar Teori & Manajemen Komunikasi*. Yogyakarta: Medpress
- Wirawan. (2012). *Evaluasi: Teori, Model, Standar, Aplikasi, dan Profesi*. Jakarta: Rajawali Press

# Lampiran

## LEMBAR KUESIONER

### EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI KECAMATAN BOROBUDUR

#### Identitas Responden

Nama :

#### Petunjuk pengisian angket

1. Jawablah semua pertanyaan dengan memilih salah satu alternatif jawaban yang dianggap sesuai dengan pendapat anda.
2. Jawaban dilakukan dengan memberi tanda centang (✓) pada jawaban **SS, S, TS** dan **STS**.

Keterangan:

SS = Sangat Setuju → Jika pernyataan sangat sesuai dengan pendapat Anda

S = Setuju → Jika pendapat Anda sesuai dengan pernyataan

TS = Tidak Setuju → Jika pendapat Anda tidak sesuai dengan pernyataan

STS = Sangat Tidak Setuju → Jika pendapat Anda sangat tidak sesuai dengan pernyataan

Atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

No.	Pertanyaan	SS	S	TS	STS
1	Pelatih selalu memberikan gambaran tentang proses kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan				
2	Pelatih menjelaskan langkah-langkah yang harus dilakukan dalam membuat suatu produk makanan				
3	Pelatih selalu memberikan contoh cara membuat produk makanan yang akan dibuat				
4	Pelatih selalu memberi kesempatan peserta untuk ikut mencoba membuat produk makanan yang sedang diajarkan				
5	Pelatih bersedia membantu peserta yang merasa kesulitan dalam membuat produk				
6	Pelatih selalu memberikan arahan apabila ada kesalahan dalam proses mengolah makanan yang dilakukan peserta				
7	Pelatih selalu memberikan kesempatan kepada peserta untuk melakukan praktek sendiri tanpa dibantu				
8	Pelatih membiarkan peserta untuk mencoba mengembangkan keterampilannya sendiri				

9	Setelah selesai pelatihan, pelatih selalu memeriksa hasil produk yang dibuat oleh peserta				
10	Pelatih selalu memberikan masukan untuk kesalahan produk yang terjadi				
11	Materi pelatihan sesuai dengan yang saya butuhkan				
12	Materi yang disampaikan mencakup pengetahuan dasar diversifikasi pangan sampai penerapan ke dalam olahan pangan				
13	Penyampaian materi pelatihan mudah untuk dipahami				
14	Penyampaian materi pelatihan dapat meningkatkan keaktifan peserta				
15	Langkah-langkah kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan selalu disampaikan diawal pembelajaran				
16	Peserta selalu mendapat kesempatan untuk praktek langsung				
17	Evaluasi selalu dilakukan di akhir pembelajaran				
18	Alokasi waktu untuk peserta melakukan praktek cukup				
19	Pelatihan selalu selesai tepat waktu				
20	Tempat pelaksanaan pelatihan nyaman				
21	Tempat pelatihan cukup untuk menampung semua peserta pelatihan				
22	Tempat pelatihan memiliki tingkat pencahayaan yang cukup				
23	Peralatan pelatihan sudah disediakan panitia pelatihan				
24	Peralatan pelatihan layak untuk digunakan				
25	Peralatan pelatihan memadai untuk praktek semua peserta pelatihan				

### Pedoman Wawancara Anggota

EVALUASI HASIL PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL  
PADA KELOMPOK WANITA TANI CITRA KUSUMA MANDIRI  
KECAMATAN BOROBUDUR

Indikator	Pertanyaan
Implementasi	1. Sewaktu mengikuti pelatihan anda dibekali keterampilan apa saja?
	2. Produk apa saja yang diajarkan di pelatihan?
	3. Hasil pelatihan apa saja yang sudah diterapkan?
	4. Produk apa saja yang dijual?
	5. Berasal dari mana resep produk makanan tersebut?
Inovasi	6. Apakah ada inovasi yang dilakukan pada produk olahan singkong dan ubi jalar tersebut?
	7. Jika ada, inovasi apa saja yang dilakukan?
	8. Apakah sebelumnya dilakukan uji coba produk?
Tingkat Pendapatan	9. Apa profesi utama ibu sebelum mendapatkan pelatihan pengolahan pangan lokal?
	10. Pendapatan dalam sehari berkisar berapa?
	11. Dalam satu hari berapa produksi olahan singkong dan ubi jalar yang ibu buat?
	12. Berapa modal yang ibu butuhkan?
	13. Berapa harga jual setiap satu buah produk tersebut?
	14. Dijual kemana saja produk makanan yang dihasilkan? Bagaimana cara distribusinya?
	15. Apakah produk selalu habis terjual?

### Pedoman Wawancara BPPKP

No	Indikator	Pertanyaan
1	Kompetensi Instruktur	Siapa yang menjadi <i>trainer</i> pelatihan?
		Apakah kompetensi <i>trainer</i> sudah sesuai untuk mengajarkan pengolahan pangan lokal?
2	Materi Pelatihan	Apakah terdapat silabus untuk materi pelatihan?
		Penyusunan silabus berdasarkan apa?
		Apakah terdapat acuan untuk menyusun silabus?
		Jika tidak terdapat silabus, bagaimana menentukan materi yang akan diajarkan?
3	Kesiapan Sarana dan Prasarana	Peralatan apa saja yang disiapkan untuk pelatihan?
		Pelatihan dilakukan dimana?
		Apakah peralatan dan tempat disiapkan oleh panitia?
		Apakah bahan praktek disiapkan oleh panitia?
4	Sumber Dana Pelatihan	Berasal dari mana dana yang digunakan untuk pelaksanaan atau operasional pelatihan pengolahan pangan lokal?

### Correlation

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Pearson Correlation	.645*	.054	.704**	.543**	.259	.535**	-.235	.618**	.515**	.504**	.366*	.516**	.510**	.588**	.431*	.175	.382*	.201	.383*	.443**	.535**	.476**	.593**	.551**	.484**
Sig. (2-tailed)	.000	.760	.000	.001	.139	.001	.180	.000	.002	.002	.033	.002	.002	.000	.011	.323	.026	.254	.025	.009	.001	.004	.000	.001	.004
N	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34	34

\*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).

\*\*. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

5%= 0.339

### Reliability Statistics

Cronbach's Alpha	N of Items
.855	20

## DATA KUESIONER

No	Nama	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
1	Herlin	3	4	3	2	3	3	3	4	3	2	3	3	4	3	2	3	3	3	3	3
2	Ngaisah	3	4	3	2	4	2	4	3	3	2	4	3	2	2	3	3	3	3	3	3
3	Khasanah	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	3	3	2	3	3	4	3	3	2	3
4	Siti Kundaryati	2	3	2	3	3	3	2	3	3	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3
5	Mundaroyah	4	4	4	3	4	3	4	3	3	3	4	4	4	3	3	3	2	2	3	2
6	Saunik	4	4	3	4	4	3	4	4	3	4	3	4	4	3	3	4	3	3	4	3
7	Sawitri	4	4	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	4	3	3	4
8	Yaminah	4	4	3	3	4	4	4	4	3	3	4	3	4	4	3	4	3	3	3	3
9	Nursidah	4	4	3	4	4	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	3	3	3
10	Sumiyati	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	1	3	2	1
11	Muslimah	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
12	Nok Ipah	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	1	2	2	1
13	Rohmi	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	3	3
14	Vivi Dwi Wulandari	3	2	2	3	4	3	1	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	2
15	Anteng	3	2	2	3	3	2	2	3	2	3	3	3	3	2	2	3	2	2	3	2
16	Nunik Susilowati	4	2	2	2	3	3	2	3	2	2	3	2	3	3	4	3	2	3	2	2
17	Rokimah	2	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2	2	2	4	3	3	2	3	3
18	Maryatun	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	3	3	3	3	2	1	2	2	1
19	Muslikah	2	1	2	2	2	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	3	2	2	3	2
20	Pujiah	3	2	2	3	3	3	2	2	2	3	2	2	2	3	3	3	3	2	3	3
21	Tri Sayekti	3	2	2	2	2	3	2	3	3	2	3	2	3	3	3	4	3	4	4	3
22	Dwik	2	2	1	3	3	3	1	1	2	3	1	2	1	3	4	4	3	3	3	3
23	Kaspiah	3	2	2	3	3	4	2	2	3	3	2	2	3	4	4	3	3	3	3	3
24	Rumahasih	2	2	3	2	3	3	2	3	3	2	3	2	2	3	3	2	2	3	2	2
25	Musrinah	2	2	2	2	2	3	2	3	3	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3
26	Siti Sri R	3	2	2	2	3	3	2	3	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3
27	Istiqomah	4	2	2	2	4	3	2	3	3	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3
28	Kartini	2	3	3	2	2	3	2	3	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
29	Sumirah	3	2	2	3	4	3	2	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	3	3	2
30	Aspini	3	4	1	3	4	2	1	2	3	3	3	3	2	2	3	3	3	3	2	3
31	Tatik Yuliatun	3	3	4	4	4	3	4	3	4	4	3	4	3	3	4	2	2	4	2	2
32	Pujiatun	4	3	2	3	4	3	3	3	2	3	2	3	2	3	3	3	3	4	3	3
33	Budi Lestari	3	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	4	3	3	3	2	3
34	Muqoddimah	2	4	3	3	3	3	2	3	3	3	4	3	3	3	3	3	3	3	2	3

## Perhitungan Statistik Deskriptif Angket

### Statistics

N	Valid	34
	Missing	0
Mean		56.7353
Median		55.0000
Mode		55.00
Std. Deviation		6.91642
Minimum		46.00
Maximum		71.00
Sum		1929.00

### Statistics

	Indikator Man	Indikator Materi	Indikator Sarana dan Prasarana
N	Valid	34	34
	Missing	0	0
Mean	19.7647	20.2059	14.9118
Std. Error of Mean	.65005	.40227	.62958
Median	18.5000	20.0000	16.0000
Mode	18.00	20.00	18.00
Std. Deviation	3.79041	2.34559	3.67108
Variance	14.367	5.502	13.477
Range	14.00	9.00	15.00
Minimum	12.00	16.00	7.00
Maximum	26.00	25.00	22.00
Sum	672.00	687.00	507.00



## PERHITUNGAN DISTRIBUSI FREKUENSI

### 1. RUMUS

a. Mean (M)  $= \frac{1}{2} (\text{Maksimum Ideal} + \text{Minimum Ideal})$

b. Simpangan Baku  $= \frac{1}{6} (\text{Maksimum Ideal} - \text{Minimum Ideal})$

c. Penentuan Kategori :

Golongan Baik  $= (\text{Mean} + 1\text{SD})$  sampai dengan  $(\text{Mean} + 3\text{SD})$

Golongan Cukup  $= (\text{Mean} - 1\text{SD})$  sampai dengan  $(\text{Mean} + 1\text{SD})$

Golongan Kurang  $= (\text{Mean} - 3\text{SD})$  sampai dengan  $(\text{Mean} - 1\text{SD})$

### 2. PERHITUNGAN ANGKET

a. Mean (M) dan simpangan baku (SD)

$$\begin{aligned}\text{Mean (M)} &= \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (80 + 20) \\ &= \frac{1}{2} (100) \\ &= 50\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Simpangan baku} &= \frac{1}{6} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (100) \\ &= 16,66\end{aligned}$$

b. Penentuan kategori

$$\begin{aligned}\text{Kategori baik} &= (\text{Mean} + 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 3\text{SD}) \\ &= (50 + 16,66) \text{ sampai dengan } (50 + 50) \\ &= 66,66 \text{ sampai dengan } 100\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori cukup} &= (\text{Mean} - 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 1\text{SD}) \\ &= (50 - 16,66) \text{ sampai dengan } (50 + 16,66) \\ &= 33,33 \text{ sampai dengan } 66,66\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori kurang} &= (\text{Mean} - 3\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} - 1\text{SD}) \\ &= (50 - 50) \text{ sampai dengan } (50 - 16,66) \\ &= 0 \text{ sampai dengan } 33,33\end{aligned}$$

### 3. PERHITUNGAN INDIKATOR *MAV*

#### a. Mean (M) dan simpangan baku (SD)

$$\begin{aligned}\text{Mean (M)} &= \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (28 + 7) \\ &= \frac{1}{2} (35) \\ &= 17,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Simpangan baku} &= \frac{1}{6} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (35) \\ &= 5,83\end{aligned}$$

#### b. Penentuan kategori

$$\begin{aligned}\text{Kategori baik} &= (\text{Mean} + 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 3\text{SD}) \\ &= (17,5 + 5,83) \text{ sampai dengan } (17,5 + 17,5) \\ &= 23,33 \text{ sampai dengan } 35\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori cukup} &= (\text{Mean} - 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 1\text{SD}) \\ &= (17,5 - 5,83) \text{ sampai dengan } (17,5 + 5,83) \\ &= 11,67 \text{ sampai dengan } 23,33\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori kurang} &= (\text{Mean} - 3\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} - 1\text{SD}) \\ &= (17,5 - 17,5) \text{ sampai dengan } (17,5 - 5,83) \\ &= 0 \text{ sampai dengan } 11,67\end{aligned}$$

### 4. PERHITUNGAN INDIKATOR MATERI

#### a. Mean (M) dan simpangan baku (SD)

$$\begin{aligned}\text{Mean (M)} &= \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{2} (28 + 7) \\ &= \frac{1}{2} (35) \\ &= 17,5\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Simpangan baku} &= \frac{1}{6} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\ &= \frac{1}{6} (35) \\ &= 5,83\end{aligned}$$

#### c. Penentuan kategori

$$\begin{aligned}\text{Kategori baik} &= (\text{Mean} + 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 3\text{SD}) \\ &= (17,5 + 5,83) \text{ sampai dengan } (17,5 + 17,5) \\ &= 23,33 \text{ sampai dengan } 35\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Kategori cukup} &= (\text{Mean} - 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 1\text{SD}) \\ &= (17,5 - 5,83) \text{ sampai dengan } (17,5 + 5,83)\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 &= 11,67 \text{ sampai dengan } 23,33 \\
 \text{Kategori kurang} &= (\text{Mean} - 3\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} - 1\text{SD}) \\
 &= (17,5 - 17,5) \text{ sampai dengan } (17,5 - 5,83) \\
 &= 0 \text{ sampai dengan } 11,67
 \end{aligned}$$

## 5. PERHITUNGAN INDIKATOR SARANA DAN PRASARANA

### a. Mean (M) dan simpangan baku (SD)

$$\begin{aligned}
 \text{Mean (M)} &= \frac{1}{2} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\
 &= \frac{1}{2} (24 + 6) \\
 &= \frac{1}{2} (30) \\
 &= 15
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Simpangan baku} &= \frac{1}{6} (\text{maksimum ideal} + \text{minimum ideal}) \\
 &= \frac{1}{6} (30) \\
 &= 4,99
 \end{aligned}$$

### b. Penentuan kategori

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori baik} &= (\text{Mean} + 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 3\text{SD}) \\
 &= (15 + 4,99) \text{ sampai dengan } (15 + 15) \\
 &= 19,99 \text{ sampai dengan } 30
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori cukup} &= (\text{Mean} - 1\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} + 1\text{SD}) \\
 &= (15 - 4,99) \text{ sampai dengan } (15 + 4,99) \\
 &= 10,01 \text{ sampai dengan } 19,99
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{Kategori kurang} &= (\text{Mean} - 3\text{SD}) \text{ sampai dengan } (\text{Mean} - 1\text{SD}) \\
 &= (15 - 15) \text{ sampai dengan } (15 - 4,99) \\
 &= 0 \text{ sampai dengan } 10,01
 \end{aligned}$$

### Penyajian Data Hasil Wawancara

No	Pertanyaan	Tanggapan
1	Sewaktu mengikuti pelatihan anda dibekali keterampilan apa saja?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "keterampilan yang diajarkan di pelatihan ada praktek membuat kue-kue basah, diajari pengemasan juga" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "banyak mbak, kita diajarin membuat macam-macam kue, tart dari singkong sama ubi, kita diajari menyajikan makanan sama ngemasnya" (ibu Sumirah)</li> <li>- "dulu kita diajari membuat brownies singkong, wingko, talam semua dari umbi-umbian" (ibu Nursidah)</li> <li>- "keterampilan yang didapat dari pelatihan ya kita bisa mengolah kue dari singkong, diajari bagaimana cara mengemas makanan juga" (ibu Muslimah)</li> <li>- "dari pelatihan kita dibekali cara mengolah macam-macam makanan dari singkong sama ubi, ada juga yang pakai mocaf. Selain itu juga diajari penyajian sama pengemasan, tapi penyajian yang diajarkan kurang bagus mbak" (ibu Muslikah)</li> </ul>
2	Produk apa saja yang diajarkan di pelatihan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "produk yang diajarkan di pelatihan ada talam ubi, brownies, wingko, jala ubi" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "produk yang diajarkan ada jala ubi, talam, bolu kukus ubi ungu, cake mocaf, kue pancong" (ibu Sumirah)</li> <li>- "produk yang diajarkan ada talam ubi jalar, jala ubi, wingko singkong, brownies singkong" (ibu Nursidah)</li> <li>- "produk yang diajarkan kue-kue basah seperti talam ubi, jala ubi, bolu kukus ubi ungu, cake" (ibu Muslimah)</li> <li>- "produk yang diajarkan banyak ada talam, cake, jala ubi, wingko, brownies" (ibu Muslikah)</li> </ul>

3	Hasil pelatihan apa saja yang sudah diterapkan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "hampir semua produk yang dilatihkan di pelatihan saya membuatnya terutama kalau ada pesanan, tapi yang sering saya buat cuma thiwul, talam, sama apem thiwul" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "yang sudah diterapkan semuanya mbak, setelah saya mendapat pelatihan saya langsung mencoba membuat dirumah. Yang sering saya buat untuk dijual yaitu pancong singkong, tapi kalau ada pesanan ya saya membuat semuanya tergantung pesanan" (ibu Sumirah)</li> <li>- "sebenarnya kalau produk pelatihannya saya jarang membuatnya, kecuali kalau memang ada pesanan saya baru membuat, itupun biasanya joinan sama ibu-ibu kwt yang lain" (ibu Nursidah)</li> <li>- "hasil pelatihan yang diterapkan setiap hari hanya bolu kukus ubi ungu, untuk produk yang lain saya barengan sama bu Istiqomah" (ibu Muslimah)</li> <li>- "yang sudah diterapkan setiap harinya jala ubi, tapi kalau ada pesanan untuk membuat makanan yang lain ya saya membuatnya" (ibu Muslikah)</li> </ul>
4	Produk apa saja yang dijual?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "produk yang saya jual thiwul, kadang apem thiwul, talam ubi juga" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "seringnya saya membuat pancong singkong, kadang lempeng singkong juga" (ibu Samirah)</li> <li>- "saya bikinnya bolu kukus ubi jalar mbak, kalau makanan lain terkadang barengan sama bu Istiqomah" (ibu Muslimah)</li> <li>- "saya memproduksi geblek" (ibu Nursidah)</li> <li>- "yang sering dijual jala ubi" (ibu Muslikah)</li> </ul>
5	Berasal dari mana resep produk makanan tersebut?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "resep awalnya dari pelatihan, tapi hasil produknya kurang bagus, jadi saya rubah komposisinya sampai hasilnya bagus" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "resepnya saya kembangkan sendiri mbak, karena resep yang dari pelatihan rasanya kurang enak sama teksturnya bantat" (ibu Samirah)</li> <li>- "resepnya dari pelatihan mbak" (ibu Muslimah)</li> <li>- "resepnya membuat sendiri mbak, kalau membuat geblek kan sederhana" (ibu Nursidah)</li> </ul>

		- "resepnya dari pelatihan karena dulu juga diajarkan" (ibu Muslikah)
6	Apakah ada inovasi yang dilakukan pada produk olahan singkong dan ubi jalar tersebut?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Ada" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "ada" (ibu Samirah)</li> <li>- "tidak ada" (ibu Nursidah)</li> <li>- "ada" (ibu Muslimah)</li> <li>- "tidak ada" (ibu Muslikah)</li> </ul>
7	Jika ada, inovasi apa saja yang dilakukan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "inovasinya saya membuat apem dari tepung thiwul, sama paling dari segi penyajiannya soalnya dulu sewaktu dipelatihan penyajiannya kurang bagus" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "saya membuat lemper dari singkong, konsepnya sama seperti lemper ketan hanya beda di bahan utamanya saja" (ibu Samirah)</li> <li>- "saya hanya berinovasi dari resepnya mbak, saya ubah takarannya biar hasilnya mengembang bagus" (ibu Muslimah)</li> </ul>
8	Apakah sebelumnya dilakukan uji coba produk?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "iya, untuk memperoleh hasil produk yang bagus saya beberapa kali ujii coba" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "iya mbak, karena karakteristik singkong beda-beda, jadi saya beberapa kali sempat gagal membuatnya" (ibu Samirah)</li> <li>- Iya mbak, ya sekedar main <i>feeling</i> saja kira-kira kalau ingin hasilnya mengembang bahannya harus seberapa" (ibu Muslimah)</li> </ul>
9	Apa profesi utama ibu sebelum mendapatkan pelatihan	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "Saya menjahit" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "saya dirumah saja, tapi setiap pagi saya nyambi jualan bubur sama gorengan" (ibu Sumirah)</li> <li>- "saya biasanya bekerja dirumah tetangga bantu-bantu" (ibu Muslimah)</li> <li>- "saya dirumah saja mbak, terkadang membantu suami jualan di pasar" (ibu Nursidah)</li> </ul>

	pengolahan pangan lokal?	- "saya bantu suami di sawah" (ibu Muslikah)
10	Pendapatan dalam sehari berkisar berapa?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "kalau satu harinya saya mendapat orderan menjahit satu stel harganya Rp 100.000" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "hasil jualan bubur ya kurang lebih Rp 50.000" (ibu Samirah)</li> <li>- "kalau hanya bantu-bantu tidak pasti mbak tergantung pekerjaannya apa, tapi ya kurang lebih Rp 20.000" (ibu Muslimah)</li> <li>- "kalau dirumah saja ya saya tidak punya penghasilan apa-apa to mbak" (ibu Nursidah)</li> <li>- "tidak pasti mbak, kalau tani kan pendapatannya cuma kalau panen saja, tapi kadang saya ngejual hasil sayur paling dapatnya sekitar Rp 20.000" (ibu Muslikah)</li> </ul>
11	Dalam satu hari berapa produksi olahan singkong dan ubi jalar yang ibu buat?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "normalnya 6kg tepung thiwul jadi nya 200 bungkus, kalau sedang ada pesanan bisa sampai 12 kg" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "kalau setiap harinya habis 2kg singkong untuk membuat kue pancong, jadinya 40 buah" (ibu Samirah)</li> <li>- "satu harinya habis 15 kg tepung kanji, kalau dibungkus mika isi 10 jadinya 40 bungkus, kalau sedang ramai seperti bulan ramadhan bisa sampai 50 kg tepung kanji" (ibu Nursidah)</li> <li>- "biasanya satu hari saya membuat 40 buah" (ibu Muslimah)</li> <li>- "kalau dijual biasa jadinya 30 buah mbak" (ibu Muslikah)</li> </ul>
12	Berapa modal yang ibu butuhkan?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "habisnya kalau 6 kg tepung thiwul Rp 100.000" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "kalau membuat pancong habisnya sekitar Rp 20.000" (ibu Samirah)</li> <li>- "biasanya kurang lebih Rp 15.000" (ibu Muslimah)</li> <li>- "kalau membuatnya 15kg ya habisnya Rp 95.000 an mbak kalau sekilonya Rp 7000 an" (ibu Nursidah)</li> <li>- "habisnya tidak pasti mbak tergantung harga di pasaran, tapi biasanya tidak sampai Rp 20.000" (ibu Muslikah)</li> </ul>

13	Berapa harga jual setiap satu buah produk tersebut?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "satu bungkusnya Rp 1.000" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "seribuan mbak" (ibu Samirah)</li> <li>- "satunya saya jual Rp 1.000" (ibu Muslimah)</li> <li>- "Kalau satu bungkus mika harganya Rp 5.000" (ibu Nursidah)</li> <li>- "satunya saya jual Rp 1.000" (ibu Muslikah)</li> </ul>
14	Dijual kemana saja produk makanan yang dihasilkan?  Bagaimana cara distribusinya?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "saya jual dipasar, ada juga yang dititipkan" (ibu istiqomah)</li> <li>- "saya titipkan mbak" (ibu Samirah)</li> <li>- "biasanya saya titipkan di pasar atau sama bu Istiqomah" (ibu Muslimah)</li> <li>- "saya jual dipasar" (ibu Nursidah)</li> <li>- "saya titipkan di pasar" (ibu Muslikah)</li> </ul>
15	Apakah produk selalu habis terjual?	<ul style="list-style-type: none"> <li>- "iya" (ibu Istiqomah)</li> <li>- "habis mbak" (ibu samirah)</li> <li>- "habis" (ibu Muslimah)</li> <li>- "selalu habis" (ibu Nursidah)</li> <li>- "iya habis" (ibu Muslikah)</li> </ul>

**Omset Pendapatan Anggota Kelompok Wanita Tani Citra Kusuma Mandiri Tahun 2015**

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Profesi Utama</b>	<b>Pendapatan Sebelum</b>	<b>Produk yang Dijual</b>	<b>Jumlah Produksi/ Hari</b>	<b>Harga Jual/ Buah</b>	<b>Total Pendapatan Sesudah</b>
1	Istiqomah	Penjahit	± Rp 100.000/hari	1. Thiwul 2. Talam ubi 3. Apem thiwul	200 bungkus	Rp 1.000	± Rp 300.000/hari
2	Sumirah	Petani/ Ibu Rumah Tangga	± Rp 50.000/hari	1. Pancong singkong 2. Lemper singkong	40 buah	Rp 1.000	± 90.000
3	Muslimah	Ibu Rumah Tangga	± Rp 20.000/hari	Bolu kukus ubi jalar	40 buah	Rp 1.000	± 60.000
4	Nursidah	Ibu Rumah Tangga	-	Geblek	40 bungkus	Rp 5.000	± Rp 200.000
5	Muslikah	Petani/ Ibu Rumah Tangga	± 20.000/hari	Jala ubi	30 buah	Rp 1.000	± 50.000

## DOKUMENTASI PROSES PRODUKSI



**"Membuat adonan talam ubi"**



**"Adonan talam ubi"**



**"Proses mencetak talam ubi"**



**"Proses pengukusan talam ubi"**



**"Hasil jadi talam ubi"**



**"Proses membuat adonan thiwul"**



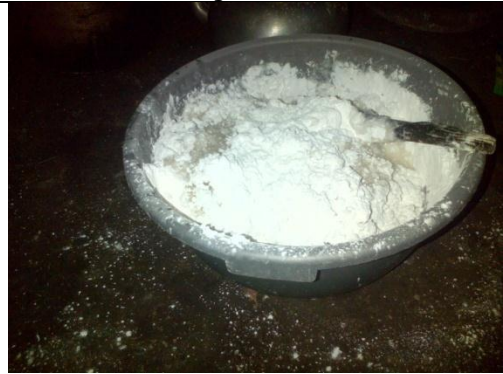
**"Proses pengemasan thiwul"**



**"Hasil jadi thiwul"**



**"Proses pamarutan kelapa"**



**"Adonan geblek"**



**"Hasil jadi geblek"**



**"Lemper singkong"**

## DOKUMENTASI PRODUK



"Cake Mocaf"



"Talam Ubi"



"Jala-Jala Ubi"



"Wingko Mocaf"



"Brownies Mocaf"



"Muffin Kelapa"



"Roll Cake"



"Bolu Kukus Ubi"



"Geblek"



"Thiwul"