

ARTIKEL IPTEKS BAGI MASYARAKAT (I_bM)



I_bM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran

Oleh:

Sutriyati Purwanti, M.Si. NIDN. 0016126108
Prihastuti Ekawatiningsih, M.Pd. NIDN. 0028047504

Dibiayai oleh Direktorat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat
Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
Sesuai dengan Surat Perjanjian Pelaksanaan Kegiatan PPM Skim:Ipteks bagi Masyarakat
Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2014
Nomor:241a/IbM/UN34.21/214 tanggal 17 Maret 2014

UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
Oktober, 2014

ABSTRACT

I_bM FOOD PRODUCER GROUPS BASED on LOCAL FOOD AS AN EFFORT to EXTEND MARKETING NETWORK

by

Sutriyati Purwanti, M. Si
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta¹⁾
atiksofyan@yahoo.com

Prihastuti Ekawatiningsih, M. Pd
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta²⁾
prihastutie@yahoo.com

Business activities related to local food in form of snacks, whether it is dry or wet processed food are very common nowadays. This is an implementation of government's intention to diversify the local food potential. Based on the result of early observation, it is known that in Yogyakarta region, specifically in Kelurahan Sorosutan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta, there are several groups called Kelompok Wanita Tani (KWT) whose work is to produce snacks using local food ingredients. According to the observation, the local processed food products produced by KWT in Sorosutan still lacks of development in the following things: 1) the variation of products is lacking of diversity, 2) packaging and serving is still very basic, 3) the quality needs to be improved, 4) production facilities is not sufficient enough, 5) the marketing is still limited, and 6) the management system could use better arrangement. The things listed are problems that require solutions, on one side there needs to be a step to catch the existing opportunity, on the other side there also needs a diversification of local based food processing, be it the ingredients, processing procedures, and packaging by still holding on to the principles of diversity, nutritious, and standardized in flavour, shape, texture, portion, appearance, as well as hygiene.

Based on the problems faced by the partner, this I_bM activity has the purpose as follows: 1) Give the partner a knowledge transfer in local food based food processing through process engineering techniques consisting of basic ingredients selection techniques, ingredients weighing techniques, mixing techniques, processing techniques, food product formulation, packaging, and food safety 2) Improving the quality and quantity of processed food by using supporting production processing tools (oven and steamer) 3) Increasing the value of food and producer's income through processed local food diversification. 4) Arrange a marketing strategy to widen the marketing network, and 5) Give knowledge transfer about business management. The methods of implementation are: speech, discussion, Q&A, practice, and discussion.

Output Targets resulted from the activity are: 1) Enhanced capability of ingredients selection, ingredients weighing, mixing techniques, processing techniques, product formulation, packaging, and the safety of food produced, and food is standardized in flavour, shape, texture, portion, appearance, as well as hygiene, 2) Improvement of quality and quantity of local food based food products made. 3) Advanced skill in making the diversification of local food based processed food, 4) Increased marketing activity and sales turnover. 5) Arranged business management with the well regulated business book keeping and improvement of knowledge along with entrepreneurship motivation, so that they are capable of making changes (innovation) in carrying out their business in order to widen the market and increase their income.

Keywords: Food Producer, Local Food, Marketing Networ

ABSTRAK

I_bM Kelompok Produsen Makanan Berbasis Pangan Lokal Sebagai Upaya Memperluas Jaringan Pemasaran

Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan pangan lokal berupa makanan jajanan baik berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, hal ini merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganeekaragaman potensi pangan lokal. Berdasarkan hasil observasi awal diketahui bahwa di wilayah Kota Yogyakarta tepatnya di Kalurahan Sorosutan, Kecamatan Umbulharjo, Yogyakarta terdapat beberapa Kelompok Wanita Tani (KWT) yang usahanya membuat makanan jajanan/kudapan dengan bahan pangan lokal. Berdasarkan pengamatan produk olahan pangan lokal yang dihasilkan oleh KWT di Sorosutan tersebut masih kurang berkembang dalam hal: 1) macam/jenisnynya kurang bervariasi, 2) pengemasan dan penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu ditingkatkan, 4) fasilitas produksi kurang memadai 5) pemasaran yang belum begitu luas dan 6) manajemen kurang tertata baik. Hal tersebut merupakan permasalahan yang perlu dicarikan solusi, satu sisi diperlukan langkah untuk menangkap peluang yang ada, disisi lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan dengan tetap berprinsip beragam, bergizi serta terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. Berdasarkan permasalahan yang dihadapi mitra kegiatan I_bM ini memiliki tujuan: 1) Memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan dan keamanan makanan 2) Meningkatkan kualitas dan kuantitas olahan melalui penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven dan *steamer*) 3) Meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen melalui diversifikasi olahan pangan lokal, 4) Menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran dan 5) Memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha. Metode pelaksanaan dengan: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, praktik/latihan dan diskusi. Target Luaran yang dihasilkan adalah: 1) Peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya, 2) Peningkatan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan 3) Peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal. 4) Peningkatan aktivitas pemasaran dan omzet penjualan meningkat. 5) Tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib dan peningkatan pengetahuan serta motivasi berwirausaha, sehingga mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

Kata Kunci: Produsen Makanan, Pangan Lokal, Jaringan Pemasaran

1. PENDAHULUAN

Saat ini kegiatan bisnis terkait dengan makanan berbasis pangan lokal berupa makanan jajanan baik yang berbentuk olahan makanan kering maupun basah cukup marak, dan hal ini tentu saja merupakan satu bentuk langkah nyata dari apa yang diharapkan oleh pemerintah dalam mewujudkan penganekaragaman potensi pangan lokal. Berdasarkan hasil observasi awal diketahui bahwa di wilayah Kotamadya Yogyakarta tepatnya di Kalurahan Sorosutan Kecamatan Umbulharjo, terdapat beberapa Kelompok Wanita Tani yang usahanya membuat makanan jajanan atau yang biasa dikenal dengan sebutan kudapan. Kelompok tersebut sudah berdiri sejak dua tahun yang lalu tepatnya tahun 2010 akhir dan berkembang sampai sekarang. Adapun kelompok produsen makanan berbasis pangan lokal tersebut yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Edelweiss ketuanya Ibu Dwi Yulistari, KWT Sido Makmur ketuanya Ibu Kadarina dan KWT Karya Manunggal ketua Ibu Semi, masing-masing beranggotakan 10 sampai 15 orang, sehingga secara keseluruhan anggotanya sekitar 35 orang. Dari sekian banyak anggota kelompok tersebut memang tidak semuanya aktif produksi setiap harinya, apalagi kalau olahan yang dibuat relatif tahan lama. Namun di ketiga kelompok produsen olahan pangan lokal tersebut setiap harinya selalu tersedia produk olahan makanan berbasis pangan lokal terutama jenis olahan makanan kering.

Selama ini kegiatan pemasaran produk olahan yang dihasilkan dengan menitipkan di pusat-pusat oleh-oleh, melayani penjualan berdasarkan pesanan, melayani penjualan pada masyarakat sekitarnya dan dengan dititipkan di pusat oleh-oleh melalui sistem konsinyasi. Kurang lebih sudah satu setengah tahun ini oleh Dinas Pertanian Profinsi diberi kesempatan untuk menjual produk olahan pangan lokal tersebut di Asosiasi Pasar Tani setiap hari Jumat. Kesempatan yang sama juga diberikan oleh pemerintah Daerah Istimewa Yogyakarta yang belum lama ini memiliki Gerai Pusat Informasi Pangan Nusantara Pangan Lokal. Gerai ini bertujuan untuk mempromosikan dan memberikan edukasi kepada masyarakat tentang sumber daya lokal. Melihat begitu besar perhatian dari pemerintah daerah dalam mengapresiasi olahan makanan berbasis pangan lokal ini tentu perlu ditanggapi dengan serius dan sekaligus sebagai suatu peluang yang segera harus ditangkap.

Sementara berdasarkan pengamatan selama ini beberapa produk olahan berbasis pangan lokal yang dihasilkan oleh Kelompok Wanita Tani di wilayah Sorosutan masih kurang begitu berkembang, diantaranya: 1) macam/jenisnya kurang bervariasi, 2)

pengemasan/penyajian relatif masih sederhana, 3) kualitas masih perlu ditingkatkan, fasilitas produksi yang kurang memadai dan 5) pemasaran yang belum begitu luas. Tentu saja hal tersebut menjadi satu permasalahan yang perlu dicari solusi, satu sisi diperlukan langkah segera untuk menangkap peluang yang ada, sisi yang lain perlu adanya diversifikasi olahan berbasis pangan lokal baik dari bahan, cara pengolahan, pengemasan atau penyajiannya dengan tetap berprinsip beragam, bergizi dan berimbang. Diversifikasi pangan lokal yang akan dilaksanakan dengan dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah, murah dan dapat diterapkan di masyarakat.

Melihat kompleksnya permasalahan yang dihadapi mitra dan keterbatasan dari tim pelaksana, maka prioritas terhadap permasalahan yang akan diatasi melalui kegiatan ini adalah: 1) masalah produksi, yaitu dengan memberikan alih pengetahuan mitra dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal dengan melalui teknik rekayasa proses yaitu teknik pemilihan bahan dasar, teknik penimbangan bahan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi produk makanan, pengemasan, keamanan makanan. Juga meningkatkan nilai tambah makanan dan pendapatan produsen/penjual melalui diversifikasi produk olahan pangan lokal, 2) fasilitas produksi, yaitu dengan penggunaan peralatan proses produksi yang mendukung (alat pengoven dan *steamer*) dan 3) manajemen usaha dan pemasaran, yaitu dengan memberikan alih pengetahuan tentang manajemen usaha dan menyusun strategi pemasaran untuk memperluas jaringan pemasaran.

2. KAJIAN LITERATUR

Sumberdaya lokal termasuk di dalamnya pangan lokal erat kaitannya dengan ketahanan pangan. Ketahanan pangan yang dikembangkan berdasarkan kekuatan sumberdaya lokal akan menciptakan kemandirian pangan, yang selanjutnya akan melahirkan individu yang sehat, aktif, dan berdaya saing sebagaimana indikator ketahanan pangan. Di samping itu, juga akan melahirkan sistem pangan dengan pondasi yang kokoh. Dengan demikian, ketahanan pangan perlu didukung dengan pondasi kemandirian pangan. Potensi ketersediaan pangan lokal Indonesia memang sangat melimpah. Indonesia memiliki setidaknya 77 bahan makanan lokal yang mengandung karbohidrat yang hampir sama dengan nasi sehingga bisa dijadikan substitusi (Kompas, 2010 dalam Yuliatmoko, 2010). Salah satu upaya untuk meningkatkan ketahanan pangan adalah melalui panganekaragaman pangan, yaitu suatu proses pengembangan produk pangan yang tidak bergantung pada satu jenis

bahan saja tetapi memanfaatkan beraneka ragam bahan pangan. Pengembangan tersebut mencakup aspek proses pengolahan, distribusi hingga konsumsi ditingkat rumah tangga.

Sejalan dengan kebijakan pemerintah untuk lebih mengembangkan olahan makanan berbahan lokal seperti umbi-umbian dan hasil pertanian disekitar kita, banyak instansi yang sudah mengalihkan kebutuhan untuk jamuan dan rapat-rapat dengan makanan berbahan lokal. Namun jumlah produsen yang memasarkan produknya sesuai standar kualitas yang disyaratkan masih kurang disbanding kebutuhan yang ada.

Selama ini mitra telah berhubungan baik dengan dinas perindustrian, perdagangan dan pertanian terkait dengan olahan makanan berbasis pangan lokal, namun hubungan tersebut sebatas memberikan informasi kepada mitra bilamana ada kegiatan-kegiatan pameran. Mitra sangat berharap untuk dapat menjalin hubungan kerjasama dengan pihak perguruan tinggi agar dapat memberikan bantuan baik berupa pelatihan, penerapan teknologi, perbaikan manajemen, sistem pemasaran yang efektif sehingga dapat meningkatkan produktivitas.

3. METODE PENELITIAN

- a. Khalayak sasaran kegiatan adalah 30 orang produsen makanan olahan berbasis pangan lokal yang tergabung dalam tiga kelompok Wanita Tani (KWT) di Kalurahan Sorosutan Kecamatan Umbulharjo Yogyakarta
- b. Kegiatan dilaksanakan dengan langkah-langkah: 1) merumuskan materi yang relevan, 2) membuat jadwal 3) menyiapkan alat dan bahan 4) pembagian tugas instruktur, 5) melaksanakan kegiatan dan 7) melaksanakan evaluasi.
- c. Bahan yang digunakan dalam kegiatan mencakup: 1) bahan pangan lokal (singkong, jagung, umbi, pisang, kacang, dll), 2) materi (kewirausahaan, sanitasi hygiene dalam produksi, keamanan makanan, teknik pemilihan bahan, teknik olah, formulasi, pengemasan, manajemen usaha dan pemasaran), 3) peralatan produksi yang mendukung baik dari aspek kuantitas maupun kualitas (oven dan alat pengukus/steamer ukuran besar).
- d. Kegiatan dilaksanakan dengan berbagai metode yaitu: ceramah, tanya jawab, diskusi, demonstrasi dan praktik.
- e. Indikator keberhasilan kegiatan yaitu: 1) peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. 2) peningkatan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis

pangan lokal yang dihasilkan dengan adanya bantuan peralatan baru (Oven dan *Steamer*). 3) peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal. 4) tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib. 5) peningkatan aktivitas dan jaringan pemasaran sehingga omzet penjualan meningkat dan 6) peningkatan pengetahuan dan jiwa wirausaha, sehingga mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan diawali dengan tahap persiapan yaitu melakukan koordinasi dengan Tim untuk menentukan kegiatan awal ataupun jadwal yang harus disusun, pada tahap ini juga diadakan pembagian tugas masing-masing tim dan anggotanya sesuai dengan bidang keahlian masing-masing. Adapun pelaksanaan kegiatan sebagai berikut:

- a) Tahap awal kegiatan dimulai dengan peningkatan kemampuan dalam hal pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat dan makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. Kegiatan dilaksanakan dengan metode ceramah, tanya jawab dan diskusi. Materi kegiatan pelatihan telah disusun oleh Tim Pengabdian dengan tampilan sederhana karena menyesuaikan dengan kelompok sasaran yang tidak banyak waktu luang sehingga materi disajikan secara ringkas. Metode Diskusi digunakan karena kelompok sasaran juga sudah mempunyai pengalaman yang cukup berkaitan dengan pengolahan makanan.
- b) Pada tahap selanjutnya upaya peningkatan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal dilakukan dengan praktik secara langsung membuat olahan pangan lokal antara lain: kembang goyang cassava, madusari, onbijkoek dari tepung casava, macaron kelapa, sagu keju coklat, pelangi singkong dan cake pisang kukus. Pada tahap ini diawali dengan metode demonstrasi oleh Tim Pengabdian dengan dibantu mahasiswa Prodi Boga, Tim menjelaskan bahan, alat dan prosedur pembuatan produk secara rinci kemudian dilanjutkan praktik oleh peserta pengabdian secara berkelompok. Masing-masing kelompok di bawah panduan dan pengawasan Tim, sehingga semua kegiatan yang dilakukan dapat terpantau dengan baik.

Pelaksanaan kegiatan juga di publikasikan melalui Surat Kabar Bernas pada tanggal 27 Juni dan 30 Agustus 2014.



PELATIHAN -- Ibu-ibu dari Kelompok Wanita Tani beberapa RW di Kelurahan Sorosutan, Jogja Kamis (26/6) kemarin mengikuti pelatihan pengolahan makanan berbasis pangan lokal dari LPM UNY. Masing-masing Sutiyati Purwanti MSI dan Prihastuti Ekawatiningsih MPd, di Sekretariat KWT Eidelwiji, Pakel Baru Utara.

Hidangan Rapat Berbahan Lokal

JOGJA -- Sejalan dengan kebijakan pemerintah untuk lebih mengembangkan olahan pangan dengan bahan lokal seperti umbi-umbian dan hasil pertanian di sekitar kita, banyak instansi yang telah mengalihkan kebutuhan makanan untuk jamuan tamu dan rapat-rapat dengan makanan-makanan berbasis lokal. Mengantarkan bakery, pastry dan berbagai makanan modern berbahan baku gandum.

Akan tetapi jumlah produsen yang memasarkan produknya sesuai standar kualitas yang disyaratkan masih kurang dibanding dengan kebutuhan yang ada.

Sehingga mereka sulit mencari. Padahal jika diakumulasikan jumlah kebutuhannya besar.

Hal itu dikemukakan oleh Sutiyati Purwanti MSI serta Prihastuti Ekawatiningsih MPd dari Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Negeri Yogyakarta (LPM UNY), menanggapi keluhan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani Kelurahan Sorosutan, Jogja yang menyatakan kesulitan memasarkan produknya.

"Kami sudah mencoba, tetapi kesulitan memasarkannya," kata beberapa ibu. Kamis (26/6) siang kemarin KWT beberapa RW di Kelurahan Sorosutan mendapatkan

pelatihan Pengolahan Kue Berbasis Pangan Lokal sebagai upaya memperluas jaringan pemasaran di sekretariat KWT Eidelwiji, Pakel Baru Utara Jogja.

Disarankan, keterampilan yang sudah ibu-ibu miliki ini seyogyanya bisa dikembangkan menjadi usaha. Jangan sampai hasil masakannya hanya dimakan keluarga sendiri. Karena potensi itu terbuka luas.

Tetapi untuk bisa masuk pasaran, ibu-ibu perlu menjaga kualitas produknya sehingga memperoleh izin industri olahan makanan rumah tangga atau PIRT dari Dinas Kesehatan. (ato)

Batasi Perasa Makanan Unsur Kimia

UMBULHARJO -- Lembaga Pengabdian Masyarakat (LPM) Universitas Negeri Yogyakarta (UNY), Jumat (29/8) siang, melaksanakan gelar karya olahan makanan hasil pertanian lokal. Kegiatan ini berlangsung di Sekretariat Kelompok Wanita Tani (KWT) Eidelwiji, diikuti sejumlah KWT di wilayah Kelurahan Sorosutan Jogja.

Mereka merupakan peserta pelatihan yang diselenggarakan oleh LPM UNY untuk beberapa kali pertemuan. Di bawah bimbingan dua orang dosen Jurusan Boga Fakultas Teknik masing-masing Prihastuti Ekawatiningsih MPd serta Sutiyati Purwanti MSI, selain memperoleh pelatihan pengolahan makanan, peserta juga mendapatkan arahan tentang pengemasan makanan, penghitungan biaya produksi maupun pemasaran.

Serta mengenai penggunaan bahan-bahan makanan yang sehat dan aman, tidak menggunakan pengawet dan membatasi penambahan

perasa makanan yang mengandung unsur kimia.

Dengan harapan agar keterampilan yang diberikan ini bisa dikembangkan menjadi usaha baik perorangan maupun kelompok. Karena usaha di bidang makanan ini masih punya masa depan yang menjanjikan. Sedang mereka yang sudah mempunyai usaha, bisa lebih meningkatkan dengan berbagai inovasi olahan. Dengan demikian mereka tidak hanya menghasilkan makanan yang lezat, tetapi juga menarik tampilannya serta bagus kemasannya.

"Sebelum menyantap makanan, orang pasti akan melihat dulu fisik makanan serta kemasan atau tampilannya, menarik atau tidak," kata Prihastuti ketika memberikan evaluasi. Dia berharap, pelatihan ini akan berlanjut ke arah yang bermanfaat bagi para peserta.

Dalam gelar karya kemarin muncul 16 kreasi makanan olahan menggunakan bahan pangan lokal. Di antaranya

tampi olahan cake batik ketela, semprit ubi ungu, bolu singkong, klepon ubi ungu, cake pisang, lapis singkong, seniling, risoles ubi, kue talam ubi kuning, wingka, moel galung ubi ungu, lempeng tempe isi daging serta galantine tempe.

Keluar sebagai pemenang pertama kue semprit ubi ungu (olahan Ny Menik dan Ny Mia Beni dari KWT Eidelwiji). Disusul lempeng tempe isi daging (olahan Ny Sugito dan Ny Jamiyah dari KWT Sido Makmur) sebagai juara kedua. Juara ketiga bolu batik singkong (olahan Ny Hervidi dari KWT Eidelwiji).

Juara harapan satu sampai tiga masing-masing klepon ubi ungu (olahan KWT Karya Manunggal), galantine tempe (olahan KWT Sido Makmur) dan kue talam ubi kuning (olahan KWT Karya Manunggal).

KWT-KWT di lingkungan Sorosutan, melaksanakan pertemuan dan kegiatan rutin di bawah bimbingan Petugas Pertanian Lapangan Ngadiyono dan Budi. (ato)



GELAR KARYA -- Suasana gelar karya sebagai tindak lanjut pelatihan olahan makanan dengan bahan lokal yang dilakukan LPM UNY, Jumat (29/8) kemarin di Sekretariat KWT Eidelwiji.

- c) Disamping peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan makanan berbasis pangan lokal pada kegiatan ini juga meningkatkan kualitas dan kuantitas produk makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan yaitu, dengan memberikan bantuan peralatan baru (Oven dan *Steamer*). Untuk mewujudkan target ini tim pengabdian melakukan survey untuk mendapatkan peralatan yang dimaksud berdasarkan spesifikasi yang sudah disepakati dengan kelompok sasaran. Kegiatan ini diawali diskusi dengan kelompok untuk menentukan karakteristik alat yang akan diintroduksi sehingga sesuai dengan kebutuhan kelompok sasaran.
- d) Pemberian materi manajemen usaha dan pemasaran. Materi mencakup penguatan aspek motivasi usaha, administrasi/pembukuan, penetapan harga jual dan peningkatan aktivitas dan jaringan pemasaran. Hasil dari kegiatan ini yaitu: 1) peserta meningkatkan pengetahuan dan jiwa wirausahanya, sehingga diharapkan mereka sanggup mengadakan perubahan-perubahan (inovasi) dalam menjalankan usahanya guna memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan. 2) tertatanya manajemen usaha dengan adanya pembukuan usaha secara tertib, minimal 5 buku yaitu: (a) buku pembelian, (b) buku penjualan, (c) buku kas, (d) buku neraca, (e) laporan rugi/laba, 3) meningkat pengetahuannya dalam menetapkan/menghitung harga jual serta kemampuan dalam menggunakan jenis/ragam media pemasaran dan strategi pemasaran, sehingga diharapkan jangkauan pemasaran menjadi luas. Untuk pemasaran diberikan juga materi pemasaran secara *on-line* dengan pembuatan Web. Materi diberikan secara teori dan praktik.
- e) Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi pengetahuan (materi teori) dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan dapat menyerap materi pelatihan yang sudah diberikan. Aspek pengetahuan mencakup: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan tersebut berupa tes lisan (tanya jawab), tes lisan terdiri lima butir soal. Indikator keberhasilan ditetapkan apabila peserta tes dapat menjawab lebih dari 75% pertanyaan yang disampaikan oleh tim pengabdian. Hasil penilaian dapat diketahui bahwa penguasaan materi kognitif dikategorikan berhasil baik. Peserta rata-rata dapat menjawab empat dari lima pertanyaan yang disampaikan atau mencapai 80 %.

Evaluasi Praktik berupa pembuatan produk olahan makanan lokal. Evaluasi praktik dilakukan dengan mengadakan lomba membuat berbagai olahan makanan

lokal. Peserta lomba dibuat kelompok masing-masing peserta terdiri dari dua (2 orang) dalam lomba tersebut muncul 16 kreasi makanan menggunakan bahan pangan lokal. Aspek yang dinilai dari evaluasi praktik (lomba) yaitu: rasa, warna, penyajian/penampilan dan kreativitas. Dari 16 kreasi makanan tersebut diambil enam (6) juara yaitu: juara 1,2,3 dan juara harapan 1,2 dan 3. Dari hasil evaluasi praktik (lomba) dapat diketahui bahwa lebih dari 80% peserta trampil dalam membuat makanan/kudapan berbasis pangan lokal, hal ini dapat dilihat dari hasil makanan berbahan lokal yang dibuat yaitu sudah memenuhi kriteria antara lain: kreatif, bervariasi (rasa, bahan, teknik olah), ragam/jenisnya, pengemasan/penyajian/penampilan, porsi dan higienitasnya.

Dari aspek manajemen, tertatanya manajemen usaha yaitu dengan adanya pembukuan usaha secara tertib (mempunyai buku: pembelian, penjualan, kas, neraca dan laporan rugi/laba). Diakhir kegiatan tim pengabdian memberikan instrumen motivasi berwirausaha pada peserta kegiatan dan hasilnya dari 30 peserta, 40 % atau 12 orang peserta memiliki motivasi sangat tinggi, 50% atau 15 orang memiliki motivasi tinggi, dan 10% atau 3 peserta motivasi berwirausahanya cukup.

Pelaksanaan kegiatan tidak terlepas dari adanya faktor pendukung dan faktor penghambat. Berbagai faktor pendukung yang berpengaruh sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar adalah: 1) kerjasama, partisipasi aktif serta komitmen yang tinggi dari peserta pelatihan, 2) tersedianya/kemudahan memperoleh bahan baku untuk pengembangan produk sehingga turut memberikan motivasi bagi peserta. Secara teknis tidak ada faktor penghambat artinya dari awal pelaksanaan kegiatan, penyusunan materi, dan evaluasi akhir dapat diselesaikan dengan baik. Kendala yang dihadapi yaitu antara lain berkaitan dengan waktu pelaksanaan yang hampir bersamaan dengan bulan Ramadhan sehingga pelaksanaan selanjutnya tertunda sampai setelah Hari Raya Idul Fitri, tetapi hal tersebut tidak menjadikan hambatan yang berarti.

5. SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan:

Berdasarkan uraian laporan di atas dapat disimpulkan: 1) Peserta kegiatan meningkat pengetahuan dan ketrampilannya dalam pengolahan makanan berbasis pangan lokal, meliputi: pemilihan bahan, penimbangan, teknik pencampuran, teknik olah, formulasi /komposisi produk, pengemasan dan keamanan makanan yang dibuat, sehingga makanan yang dihasilkan lebih terstandar baik dari sisi rasa, bentuk, tekstur, porsi, penampilan maupun higienitasnya. 2) Kualitas dan kuantitas olahan makanan

lokal yang dihasilkan meningkat dengan bantuan peralatan yang diberikan berupa oven dan *steamer*, 3) Bertambahnya jenis atau ragam makanan berbasis pangan lokal yang dihasilkan, sehingga peluang pasar dan pangsa pasar menjadi lebih besar. 4) Memiliki jaringan pemasaran yang lebih luas dengan menerapkan berbagai strategi pemasaran, sehingga omzet penjualan meningkat dan 5) Meningkatnya pengetahuan dan kompetensi dalam menjalankan manajemen usahanya, sehingga mitra lebih baik dalam menjalankan bisnisnya.

Saran:

- 1) Peserta kegiatan perlu senantiasa mengembangkan variasi makanan berbasis pangan lokal yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan dan agar bisa tetap diterima konsumen.
- 2) Kerjasama, saling tukar informasi dan komunikasi antara sesama produsen makanan berbasis pangan lokal perlu senantiasa ditingkatkan, sebagai salah satu upaya memperluas jaringan pemasaran.

6. REFERENSI

- Batasi Perasa Makanan Unsur Kimia. *Bernas*: 30 Agustus 2014: 1-3
- Bilson Simamora. 2001. *Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif dan Profitabel*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dwiyati Pujimulyani. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayur-sayuran dan Buah-buahan*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- F.G. Winarno.1994. *Bahan Tambahan Untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Hidangan Rapat Berbahan Lokal.*Bernas*, 27 Juni 2014: 1-4
- Jafar Hafsah. 2004. *Upaya Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM)*.Infokop Nomor 25 Tahun XX.
- Noer Soetrisno. 2002. *Pengembangan UKM, Ekonomi Rakyat Dan Penanggulangan Kemiskinan*. Jakarta.
- Tarsis Tarmudji. 1996. *Prinsip-prinsip Wirausaha*. Yogyakarta: Liberty.
- Toha, M . 1997. *Permasalahan Industri Kecil Kotamadya Yogyakarta*. Yogyakarta : IKIP Irats.

