

**PELATIHAN WIRAUSAHA MAKANAN KUDAPAN  
SEBAGAI ALTERNATIF USAHA MANDIRI UNTUK  
MENINGKATKAN PENDAPATAN KELUARGA MISKIN  
DI DAERAH PINGGIRAN KOTA**

**Oleh: Sutriyati Purwanti  
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta**

**Abstract**

This Community Service Program was intended to provide knowledge and skill in terms of: 1) snack food with various materials and processing technique; 2) processing various types of Snack food using basic materials of flour (rice, wheat, sticky rice), and cassava by means of various processing techniques; 3) serving and packaging Snack food in a more interesting and hygienic way and 4) appropriate pricing for the fast-food.

The training program was implemented in July 2010 by involving 25 non-working housewife mothers in the area of Pringgodani sub-village of Mrican Yogyakarta. The materials provided included: knowledge on basic concepts, types and characteristics of Indonesian Snack foods, making Snack foods using various materials of flour (rice, wheat, sticky rice) and cassava as well as serving and packaging Snack food in a more interesting and hygienic way in order to be appropriate for sales, and calculating the selling price of the Snack food. Methods used in the training were lecturing, question and answer, demonstration and practice.

The results of the Community Service Program were: 1) the participants have knowledge on Snack food using various materials and types and processing techniques; 2) the participants are able to make various types of Snack food using various types of materials and techniques of processing; 3) the participant are able to serve and package Snack food in a more interesting and hygienic way, and 4) the participants are able to appropriately calculate the selling price of the Snack food. Suggestions made based on the results of the program were: 1) the need for providing fixed outlets/food shop to serve the Snack food made by housewife mothers in such a way that it could be the center for Snack food shop and the housewife group should not vend their Snack food products; 2) the training program participants need to develop variations of their Snack food products in order to cope with bored buyers in such a way that the Snack food products accepted by consumers.

**Keywords:** *foodentrepreneurship, Snackfood, independentbusiness, poor family*

## A. PENDAHULUAN

### 1. Analisis Situasi

Perubahan ekonomi sebagai akibat krisis moneter menuntut semua orang untuk berusaha secara mandiri di berbagai bidang. Kemampuan berusaha ini perlu dipupuk untuk menopang perekonomian agar tidak mudah tergoyahkan. Usaha perbaikan ekonomi diawali dengan pemantapan perekonomian keluarga yang merupakan satuan terkecil dari unsur masyarakat. Dengan demikian besar harapannya, bila keluarga mempunyai tingkat ekonomi yang mantap dengan sendirinya akan berdampak pada sistem perekonomian masyarakat yang kuat pula. Terbentuknya perekonomian keluarga yang kuat didukung dengan adanya sumber daya keluarga yang memadai, terampil dan ulet, terutama sumber daya manusia (SDM yang terampil).

Peningkatan sumber daya manusia dalam keluarga dapat ditempuh dengan berbagai cara. Satu di antaranya dapat diupayakan dengan memberikan bekal pengetahuan dan keterampilan yang didasarkan pada kebutuhan masyarakat, potensi lokal dan kebutuhan pasar (*marketable*).

Sejalan dengan uraian di atas, jenis pengetahuan dan keterampilan yang dipandang tepat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan di bidang boga. Jenis keterampilan tersebut diberikan atas dasar pertimbangan bahwa makan merupakan kebutuhan pokok manusia, siapa pun dan di mana pun orang akan membutuhkan makanan. Dengan pemberi-

an keterampilan di bidang boga diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif untuk memperoleh tambahan penghasilan bagi keluarga yang tidak mampu (miskin) sehingga dapat membantu peningkatan taraf hidup dan kesejahteraan.

Berdasarkan studi lapangan, salah satu tempat yang mempunyai karakteristik sama dengan maksud uraian di atas sebagai sasaran untuk memberikan bekal keterampilan boga adalah warga masyarakat miskin yang berada di wilayah Padukuhan Mrican, Kecamatan Depok, Sleman, Yogyakarta. Wilayah ini mempunyai posisi yang strategis untuk mengembangkan usaha mandiri karena berdekatan dengan sentra penjualan makanan, yaitu Pasar Demangan, kampus, sekolah, asrama, Apartemen dan pusat-pusat perbelanjaan yang ada di Yogyakarta. Namun, ironisnya di tengah-tengah peluang pasar yang demikian menjanjikan untuk membuka usaha di bidang makanan, masih banyak warga masyarakat yang hidup serba kekurangan, banyak pengangguran dan terbelakang. Hal ini menjadikan keprihatinan bagi semua pihak, namun mereka sangat jarang mendapatkan pembinaan, pengetahuan, dan keterampilan yang dapat dijadikan sebagai bekal untuk berusaha dan berwirausaha, khususnya di bidang makanan kudapan. Jenis keterampilan ini apabila dibina dan dikembangkan secara optimal akan mendatangkan keuntungan yang cukup menggembirakan.

Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa sebagian besar warga

Mrican, Yogyakarta tidak mempunyai pekerjaan tetap dan rata-rata berpenghasilan menengah ke bawah. Dengan demikian, mereka membutuhkan pekerjaan tambahan yang mampu mendukung peningkatan penghasilan keluarga. Sebagai sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu yang tidak bekerja, karena rata-rata tingkat pendidikan baru dan bahkan belum tamat SD dan belum mempunyai keterampilan memadai sebagai pendukung untuk berusaha mandiri tanpa adanya tambahan pengetahuan. Dengan demikian, ibu tidak bekerja diharapkan dapat memanfaatkan waktu luangnya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan wirausaha bidang makanan agar dapat hidup lebih baik.

Kegiatan ibu-ibu tidak bekerja di Wilayah Mrican dirasa masih kurang. Sebagian ada yang berjualan makanan jajanan berkeliling kampung, menerima pesanan makanan kecil untuk acara khusus, seperti arisan RT, rapat, dan acara hajatan yang bisa dikatakan tidak menentu baik kualitas maupun kuantitasnya. Ditinjau dari jenis makanan yang diolah dan dijual kurang bervariasi sehingga tidak mampu bersaing dengan makanan lain yang banyak diujakan di pasar dan pusat perbelanjaan di sekitar wilayah tersebut. Makanan yang sering dijual oleh ibu-ibu di Mrican adalah jenis kudapan, seperti: arem-arem, tahu isi, tahu bacem, tempe bacem, lumpia dan apem yang masih memerlukan usaha peningkatan baik kuantitas maupun kualitasnya. Dengan demikian, sebenarnya mereka mempunyai potensi

yang cukup baik untuk dikembangkan, namun karena keterbatasan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki menyebabkan potensi itu tidak dapat berkembang secara optimal. Untuk itu, tim PPM dari LPM UNY berusaha memberikan alternatif pengetahuan dan keterampilan untuk mengatasi permasalahan di atas dengan memberikan pelatihan dengan judul "Pelatihan Wirausaha Makanan Kudapan sebagai Alternatif Usaha Mandiri untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Miskin di Daerah Pinggiran Kota". Dengan adanya kegiatan pelatihan ini, diharapkan dapat membuka wawasan baru bagi penduduk atau warga pinggiran yang ada di daerah Mrican agar mampu mengembangkan potensi dan memanfaatkan peluang yang ada di sekitarnya, selanjutnya akan berdampak pada peningkatan pendapatan dan taraf ekonomi warga pinggiran yang ada di wilayah Padukuhan Mrican, Yogyakarta.

## **2. Identifikasi dan Perumusan Masalah**

Upaya untuk meningkatkan pendapatan keluarga perlu terus ditingkatkan agar masyarakat mampu menghadapi perubahan perekonomian. Upaya ini dapat ditumbuhkan pada diri ibu tidak bekerja yang mempunyai banyak waktu luang serta motivasi tinggi untuk berkembang dan berusaha.

Berbagai cara peningkatan pengetahuan dan keterampilan telah dilakukan oleh instansi, lembaga atau sekelompok orang yang peduli terhadap masalah kesejahteraan masyarakat se-

hingga berhasil guna. Peningkatan keterampilan yang akan ditangani oleh Tim PPM ini, diawali dengan memberikan pelatihan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah berbagai jenis kudapan. Adapun kudapan yang akan dilatihkan pada kelompok sasaran adalah kudapan yang bervariasi ditinjau dari segi bahan, jenis maupun teknik olahannya.

Pemilihan bahan utama didasarkan pada bahan yang mudah didapatkan, harga terjangkau dan disukai konsumen yaitu: tepung beras ketan, tepung terigu dan singkong. Jenis kudapan dipilih berdasarkan teknik olahannya seperti teknik olah direbus (aneka puding, klepon), teknik dikukus (aneka bolu kukus dan kue ku, lapis ) dan teknik digoreng (risoles, martabak, lumpia, onde-onde isi kumbu, dan onde-onde pecah). Dalam pelatihan ini, diberikan cara pengolahan maupun cara penyajian (pengemasan) kudapan agar menarik sehingga layak jual.

Jenis keterampilan ini dipilih dengan pertimbangan tidak membutuhkan pengetahuan khusus, peralatan sederhana, praktis dan tidak memerlukan modal yang besar sehingga memberikan kemudahan dalam penerapannya. Hal ini akan menjadikan motivasi tersendiri bagi peserta untuk ikut aktif dalam kegiatan.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan permasalahan yang akan dicoba untuk diatasi dalam kegiatan PPM ini sebagai berikut.

- a. Bagaimana cara mengolah kudapan dengan teknik olah direbus yang benar sehingga layak jual?
- b. Bagaimana cara mengolah kudapan dengan teknik olah dikukus yang benar sehingga layak jual?
- c. Bagaimana cara mengolah kudapan dengan teknik olah digoreng yang benar sehingga layak jual?
- d. Bagaimana cara menyajikan dan mengemas kudapan agar lebih menarik dan hygiene?
- e. Bagaimana cara menetapkan harga jual yang tepat sehingga mampu memperluas jangkauan pemasaran?

## **B. METODE PPM**

### **1. Sasaran Kegiatan PPM**

Kegiatan diikuti oleh 25 orang ibu tidak bekerja dari wilayah Dusun Pringgondani Mrican Yogyakarta. Kriteria pemilihan kelompok sasaran ini dengan mempertimbangkan ibu-ibu yang benar-benar membutuhkan keterampilan dan pendapatan keluarga masih rendah. Di samping itu, peserta bersedia mengikuti kegiatan sampai selesai dengan penuh antusias dan semangat tinggi.

### **2. Metode Kegiatan**

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ditujukan untuk meningkatkan keterampilan ibu tidak bekerja yang mempunyai kreatifitas, motivasi tinggi serta waktu luang ini, dilakukan dengan berbagai metode. Pemilihan metode ini diharapkan dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan dalam menerima materi kegiatan.

Adapun metode yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan latihan baik kelompok maupun individu. Ceramah dan tanya jawab digunakan untuk menjelaskan materi berupa konsep, jenis dan karakteristik kudapan, cara cara mengolah kudapan dan teknik penyajian. Metode demonstrasi dipilih untuk menunjukkan suatu proses kerja sehingga dapat memberikan kemudahan bagi peserta pelatihan. Latihan atau praktik digunakan untuk materi kegiatan praktik. Pada metode ini peserta akan mempraktikkan secara optimal semua teknik-teknik dalam pembuatan dan cara penyajian kudapan yang telah diberikan oleh Tim PPM. Adanya kombinasi dari metode ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para peserta pelatihan secara optimal.

## C. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Pelaksanaan PPM

Pada umumnya, peserta mengikuti kegiatan pelatihan dengan baik dan bersemangat. Hal ini didasarkan antara lain dari hasil evaluasi kognitif dan praktik yang dicapai. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat penguasaan materi pelatihan yang sudah disampaikan. Materi yang diberikan pada pelatihan sebagai berikut.

1. Pengetahuan tentang konsep dasar, jenis maupun karakteristik kudapan Indonesia.
2. Pembuatan berbagai jenis kudapan menggunakan bahan pokok tepung beras ketan, tepung terigu dan singkong yang dibuat makanan, se-

perti macam-macam kue dengan berbagai bentuk, macam-macam bolu kukus, kue domino dan kudapan goreng seperti onde-onde isi kumbu, onde-onde pecah dan kroket singkong.

3. Cara penyajian dan pengemasan kudapan agar lebih menarik dan higiene sehingga layak jual.
4. Cara penetapan harga jual kudapan yang tepat.

Secara garis besar, materi dan jadwal pelatihan sebagaimana disajikan dalam Tabel 1.

### 2. Pembahasan

Kudapan dipilih sebagai subjek pelatihan dengan mempertimbangkan bahwa produk kudapan ini pembuatannya tidak terlalu sulit baik dari sisi bahan dasarnya maupun peralatan yang diperlukan untuk pembuatannya.

Diharapkan dengan mempunyai ketrampilan membuat aneka kudapan ibu-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap dan mempunyai keterbatasan ekonomi dapat berwirausaha secara mandiri. Di samping itu, bagi ibu-ibu yang selama ini sudah mempunyai kegiatan berjualan (berwirausaha) makanan, pengetahuan dan keterampilan yang didapatkan melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah wawasan serta meningkatkan motivasi untuk senantiasa mengembangkan dan mengkreasi makanan jajanan yang dijualnya sehingga konsumen tidak bosan/jenuh.

Hasil kegiatan pelatihan dari sisi penguasaan materi berdasarkan penilaian diketahui bahwa penguasaan

materi pengetahuan dikategorikan berhasil baik dan penguasaan keterampilan berdasarkan penilaian juga masuk pada kategori baik. Hal tersebut dapat diartikan bahwa pada dasarnya peserta pelatihan memiliki motivasi yang tinggi terhadap kegiatan pelatihan. Di samping itu, dengan kegiatan pelatihan ini kami berharap para peserta pelatihan yang selama ini menjual makanan jajanan dengan cara mengambil makanan dari berbagai tempat yang su-

dah siap jual. Ke depan, beberapa makanan jajanan yang dijualnya mereka mau dan mampu membuatnya sendiri. Dengan berbagai pertimbangan di antaranya keuntungan yang diperoleh akan lebih banyak. Pada pelatihan ini, kami juga memberikan materi tentang penetapan harga jual dan kewirausahaan. Harapan kami ibu-ibu untuk ke depannya lebih baik (profesional) lagi dalam mengelola usahanya.

**Tabel 1. Materi dan Jadwal Kegiatan Pelatihan**

<b>Tatap Muka</b>	<b>Materi</b>	<b>Media</b>	<b>Metode</b>	<b>Tutor</b>	<b>Waktu (Menit)</b>
I	a. Konsep/pengertian kudapan b. Jenis dan karakteristik c. Teknik olah d. Teknik penyajian	Makalah	Ceramah Tanya jawab	Tim PPM	30 30 30 30
II	Praktik mengolah kudapan dengan teknik direbus dan cara penyajian/pengemasan hidangan	<i>Job sheet</i>	Demonstrasi Latihan	Tim PPM	200
III	Praktik mengolah kudapan dengan teknik dikukus dan cara penyajian/pengemasan hidangan	<i>Job sheet</i>	Demonstrasi Latihan	Tim PPM	200
IV	Praktik mengolah kudapan dengan teknik digoreng dan cara penyajian/ pengemasan hidangan	<i>Job sheet</i>	Demonstrasi Latihan	Tim PPM	200
V	Evaluasi Pelatihan a. Lisan b. Praktik	Soal tes praktik	Individu	Tim PPM	200

Kegiatan tidak berhenti pada pelatihan ini saja, tetapi Tim PPM

akan berupaya untuk melakukan pendampingan secara insidental, sehingga

kegiatan senantiasa berkesinambungan.

Secara keseluruhan pelaksanaan pelatihan cukup berhasil karena peserta pelatihan mampu menguasai materi pelatihan baik dari aspek pengetahuan maupun ketrampilan lebih dari 70% sesuai yang ditargetkan.

### **3. Evaluasi Kegiatan PPM**

#### **a. Evaluasi Pengetahuan**

Evaluasi pengetahuan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan dapat menyerap materi pelatihan yang sudah diberikan. Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan tersebut di atas berupa tes lisan. Perangkat tes disusun berdasarkan indikator dari masing-masing materi pelatihan kognitif. Tes lisan terdiri dari enam butir soal. Indikator keberhasilan ditetapkan apabila peserta tes dapat menjawab lebih dari 75% pertanyaan yang disampaikan oleh tim pengabdian. Berdasarkan hasil penilaian, dapat diketahui bahwa penguasaan materi kognitif dikategorikan berhasil baik. Peserta tes rata-rata dapat menjawab lima dari enam pertanyaan yang disampaikan atau mencapai 83,33%.

#### **b. Evaluasi Praktik**

##### **1) Evaluasi Pembuatan Produk**

Dari hasil penilaian kemampuan praktik peserta pelatihan yang dikelompokkan dalam tiga kategori: baik, cukup baik dan kurang baik. Sebanyak 19 orang (76%) berada pada kategori baik, 6 orang (24%) berada pada kategori cukup baik.

Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pembuatan produk berada pada kategori cukup baik (79,56).

#### **2) Evaluasi Penyajian/Pengemasan Produk**

Hasil penilaian dari penyajian/pengemasan kudapan sebanyak 15 orang (60%) katagori baik, 7 orang (28%) katagori cukup baik, dan 3 orang (12%) katagori kurang baik. Adapun rerata tingkat kemampuan peserta pelatihan dalam menyajikan/mengemas kudapan berada pada kategori cukup baik (77,44).

### **4. Faktor Pendukung dan Penghambat**

#### **a. Faktor Pendukung**

Faktor pendukung sehingga kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan lancar adalah: 1) adanya kerjasama yang baik antara tim pelaksana kegiatan dengan perangkat dusun setempat serta parstisipasi aktif dari semua peserta pelatihan; 2) bahan baku untuk pembuatan produk tersedia dan mudah didapatkan, begitu pula peralatan yang digunakan sehingga turut memberikan motivasi bagi peserta pelatihan untuk mengembangkan ke arah yang lebih baik .

#### **2. Faktor Penghambat**

Secara teknis tidak ada faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan. Artinya, dari awal pelaksanaan kegiatan, penyusunan materi, dan evaluasi akhir dapat di-

selesaikan dengan baik. Namun karena ibu-ibu peserta pelatihan sebagian ada yang mempunyai kesibukan lain (secara berkelompok mereka juga menerima jasa memasak pada acara-acara perhelatan), maka jadwal pelatihan sering berubah menyesuaikan dengan jadwal mereka. Akan tetapi semua bisa di atasi.

## D. KESIMPULAN DAN SARAN

### 1. Kesimpulan

Kesimpulan pelaksanaan kegiatan PPM ini sebagai berikut.

- a. Peserta pelatihan dapat memiliki pengetahuan tentang kudapan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi.
- b. Peserta pelatihan dapat mengolah bermacam-macam kudapan yang menggunakan berbagai bahan dasar dengan variasi teknik olah.
- c. Peserta pelatihan dapat menyajikan dan mengemas kudapan sehingga menjadi lebih menarik dan higienis.
- d. Peserta pelatihan dapat menetapkan harga jual kudapan dengan tepat.

### 2. Saran

- a. Di samping kudapan dijajakan secara berkeliling, mungkin perlu ada suatu tempat penjualan/warung yang menetap untuk menampung makanan jajanan yang dihasilkan oleh ibu-ibu sehingga nantinya bisa

menjadi warung pusat penjualan jajanan yang cukup potensial.

- b. Peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan variasi kudapan yang dibuat untuk mengatasi kebosanan sehingga bisa tetap diterima konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

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

Marsono. 1998. "Makanan Tradisional dalam Serat Centhini". *Laporan Penelitian*. Pusat Kajian Makanan Tradisional. UGM: Yogyakarta.

Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.

Palupi, Sri. 1995. "Makanan Jajanan Indonesia yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di Yogyakarta". *Laporan Penelitian*. LPM IKIP: Yogyakarta.

Paulina S.W. 1980. *Pengetahuan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia*. SMTK Negeri Surabaya