

**WIRUSAHA MAKANAN KUDAPAN
SEBAGAI ALTERNATIF USAHA MANDIRI UNTUK MENINGKATKAN
PENDAPATAN KELUARGA MISKIN**

Sutriyati Purwanti, Prihastuti Ekawatiningsih, Sri Palupi

**Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta**

ABSTRAK

Kegiatan Wirausaha di bidang makanan dapat digunakan untuk menambah pengetahuan dan ketrampilan: 1) bahan, jenis dan teknik olah makanan kudapan yang bervariasi 2) mengolah bermacam-macam kudapan menggunakan bahan dasar tepung (beras, trigu, ketan) dan singkong dengan 3) menyajikan dan mengemas kudapan sehingga menarik dan hygiene dan 4) menetapkan harga jual kudapan dengan tepat.

Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juli 2010 dengan melibatkan 25 orang ibu-ibu tidak bekerja dari wilayah Dusun Pringgondani Mrican Yogyakarta. Materi pelatihan yang diberikan meliputi: pengetahuan tentang konsep dasar, jenis maupun karakteristik kudapan Indonesia, pembuatan berbagai jenis kudapan menggunakan bahan pokok tepung (beras, ketan, terigu) dan singkong. Cara penyajian dan pengemasan kudapan agar lebih menarik dan hygiene sehingga layak jual dan menghitung harga jual kudapan. Metode yang digunakan dalam pelatihan adalah: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, latihan/praktek.

Hasil pelaksanaan kegiatan adalah peserta memiliki: 1) pengetahuan berwirausaha makanan kudapan 2) pengetahuan tentang makanan kudapan dengan bahan, jenis dan teknik olah yang bervariasi 3) ketrampilan mengolah bermacam-macam kudapan yang menggunakan berbagai bahan dasar dengan variasi teknik olah 4) ketrampilan menyajikan dan mengemas kudapan sehingga menjadi lebih menarik dan 4) pengetahuan dan ketrampilan menetapkan harga jual kudapan dengan tepat. Saran yang dapat diberikan dari hasil pelatihan adalah: 1) 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 dan ibu-ibu tidak harus selalu menjajakan secara berkeliling 2) peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan variasi kudapan yang dibuat, untuk mengatasi kebosanan sehingga bisa tetap diterima konsumen.

Kata kunci: Wirausaha Makanan; Makanan Kudapan; Usaha Mandiri; Keluarga Miskin.

PENDAHULUAN

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 diantaranya 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, siapapun dan dimanapun orang akan membutuhkan makanan. Dengan pemberian 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 kesejahteraannya.

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, diberikan 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 demikian 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.

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 sehingga 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 berdasarkan 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 akan 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.

PEMBAHASAN

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 meliputi:

- a. Pengetahuan tentang berwirausaha bidang makanan
- b. Pengetahuan tentang konsep dasar, jenis maupun karakteristik makanan kudapan.
- c. Pembuatan berbagai jenis kudapan menggunakan berbagai bahan pokok dan teknik olah yang bervariasi serta penyajian/pengemasan.. Cara penyajian dan pengemasan kudapan agar lebih menarik dan higiene sehingga layak jual.
- d. Cara penetapan harga jual kudapan yang tepat.

1. Evaluasi Pengetahuan

Evaluasi pengetahuan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan mampu 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. Adapun materi pengetahuan meliputi: 1). berwirausaha (kiat-kiat sukses berwirausaha), peluang usaha dan strategi pemasaran 2) pengetahuan bahan dan teknik olah makanan kudapan, 3) sanitasi higiene dalam pengolahan, penyajian dan pengemasan makanan. Dari evaluasi materi teori menunjukkan hasil yang bagus artinya 80% materi teori mampu difahami oleh peserta.

2. Evaluasi Praktik

Evaluasi Praktik (pembuatan dan penyajian/pengemasan makanan kudapan). Menunjukkan hasil baik yaitu peserta mampu membuat makanan kudapan dengan berbagai bahan, teknik olah, penyajian dan pengemasan yang cukup menarik dan higiene. Disamping itu juga mampu menghitung harga jualnya. Adapun macam-macam makanan yang dibuat oleh peserta meliputi: makanan kudapan yang terbuat dari tepung beras ketan, tepung terigu dan singkong yang dibuat makanan dengan teknik kukus (steam) seperti : macam-macam kue ku dengan berbagai bentuk, macam-macam bolu kukus, kue domino, kue talam, kue mento, teknik rebus: klepon dan teknik goreng seperti onde-onde isi kumbu, onde-onde pecah dan kroket singkong. Kreteria makanan kudapan yang dihasilkan baik yaitu: teknik olah pembuatannya benar, rasa enak, tekstur sesuai dengan karakteristik produk, penyajian menarik dan higiene serta harga seuai dengan kualitas dan tampilan produk.

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 ibi-ibu yang tidak mempunyai pekerjaan tetap dan mempunyai keterbatasan ekonomi dapat berwirausaha secara mandiri. Disamping itu bagi ibu-ibu yang selama ini sudah mempunyai kegiatan berjualan (berwirausaha) makanan, pengetahuan dan ketrampilan yang didapatkan melalui kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat menambah wawasan serta meningkatkan motivasi untuk senantiasa mengembangkan dan mengkreasikan 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 ketrampilan berdasarkan penilaian juga masuk pada kategori baik, hal tersebut dapat diartikan bahwa pada dasarnya peserta pelatihan memiliki motivasi yang tinggi terhadap kegiatan pelatihan. Disamping itu dengan kegiatan pelatihan ini kami berharap para peserta pelatihan yang selama ini menjual makanan jajanan dengan cara mengambil makanan dari berbagai tempat yang sudah siap jual, untuk kedepannya beberapa makanan jajanan yang dijualnya mereka mau dan mampu membuatnya sendiri. Dengan berbagai pertimbangan diantaranya 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.

Kegiatan tidak berhenti pada pelatihan ini saja, tetapi kami 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.

Faktor pendukung kegiatan pelatihan sehingga dapat berjalan dengan lancar adalah: 1). Adanya kerjasama yang baik antara tim pelaksana kegiatan dengan perangkat dusun setempat serta partisipasi 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 .

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

SIMPULAN

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

REFERENSI

- Marliyati, S.A., Ahmad Sulaeman dan Faizal Anwar. 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.
- Paulina S.W. 1980. Pengetahuan, Pengolahan dan Penyajian Makanan Indonesia. SMTK Negeri Surabaya
- Sri Palupi. 1995. Makanan Jajanan Indonesia yang Disukai dan Ditampilkan di Hotel Berbintang di Yogyakarta. Laporan Penelitian. LPM IKIP : Yogyakarta.