

**PENGEMBANGAN MUTU KUDAPAN MELALUI REKAYASA
PROSES DAN DIVERSIFIKASI PRODUK MENUJU
KAMPUNG KREATIF UNGGULAN**

Oleh:

**Marwanti, Badraningsih L., dan Prihastuti E.
Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta
email: marwanti@uny.ac.id**

Abstracts

The purpose of community service is (1) to improve knowledge and skill to make a standard of clean and safe snack product; (2) to diversify snack food product; and (3) to expand marketing reach to optimize snack food producer potency toward a creative village of Yogyakarta City. The training was followed by the sellers who are also a snack food maker in Kampung Tegalkemuning, Tegalpanggung, Danurejan Yogyakarta. The number of participants who attended the practice was twenty-four people. The group consists of families that had traditionally produced traditional snacks which were sold every day in several snack shops, several institutions, and some hotels. The methods used in the community service activities are (1) lectures and discussions on the scope of snacks, food security, packaging and marketing;(2) diversification competitions of cassava-based snacks and the processed products; (3) training in snacks development and expanding marketing reach. The results of the community service are that the participants enthusiastically attended the training, as most of the participants wanted to move forward and develop. The achievement of the practice is the trainees understand and able to create snack products, especially packaging, marketing and product diversification. Participants can produce quality snacks and increase turnover.

Keyword: *tradisional snack quality, engineering proses, and produk diversification.*

A. PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan mendasar manusia yang harus dipenuhi. Pada awalnya, makanan merupakan kebutuhan jasmani, tetapi dalam perkembangannya telah menjadi kebutuhan sosial dan religi. Dengan kata lain, makanan tidak hanya untuk memenuhi fisik saja, akan tetapi juga memenuhi kebutuhan non-fisik. Industri makanan menjadi salah satu industri yang perkembangannya cukup pesat saat ini. Peningkatan jumlah penduduk Indonesia dan sifat dari makanan yang merupakan salah satu kebutuhan pokok masyarakat menjadi salah satu faktor berkembangnya industri makanan. Hal tersebut membuat bisnis di bidang makanan menjadi bisnis yang menjanjikan,

khususnya di kota-kota besar seperti Yogyakarta.

Kota Yogyakarta juga dikenal sebagai Kota Pelajar dan Kota Pariwisata. Maka tidak heran dengan ikon tersebut membuat Yogyakarta dikenal oleh para wisatawan. Dengan ramainya wisatawan di Yogyakarta meningkatkan pertumbuhan jumlah hotel di Kota ini. Berdasarkan data Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia (2015) terdapat 87 hotel berbintang dan 1.010 hotel non-bintang. Sebagai Kota Pariwisata, Yogyakarta memiliki beberapa potensi wisata diantaranya yaitu wisata budaya, alam, belanja, dan kuliner. Salah satu daya tarik para wisatawan di Kota Yogyakarta adalah Keraton. Selain melestarikan Keraton

sebagai sejarah perjuangan Indonesia, makanan tradisional pun masih dipertahankan. Salah satu kegiatan bisnis yang berbasis ekonomi kerakyatan adalah dijajakannya pemenuhan kebutuhan makanan termasuk jenis kudapan sebagai hidangan selingan ataupun hidangan penutup.

Saat ini, kudapan tidak hanya ditemukan di pasar tradisional saja, akan tetapi juga dapat dijumpai di pinggir jalan dan hotel-hotel yang ada di Kota Yogyakarta sebagai hidangan selingan atau snack. Jika ingin mencari kue kudapan di pinggir jalan atau pasar tradisional, biasanya hanya di pagi hari saja. Agar menjadi produk yang baik, pembuatan kudapanpun membutuhkan ketekunan dan waktu yang lebih lama. Hal tersebut merupakan seni penyajian dari kue tradisional.

Dewasa ini, bisnis kudapan masih diminati oleh masyarakat dalam sektor industri rumah tangga pembuat kudapan. Biasanya para pebisnis kue tradisional lebih memilih menerima penjualan kue dalam bentuk pesanan. Dengan sektor industri rumah tangga tersebut, dapat membantu pemerintah daerah dalam upaya memberdayakan sumber daya manusia aktif dan produktif serta meningkatkan pendapatan daerah. Oleh karena itu, dalam upaya pengembangan bisnis kudapan, pemerintah daerah pun melakukan beberapa usaha antara lain, mengadakan pelatihan, sosialisasi dan edukasi tentang kudapan, serta memberikan bantuan berupa peralatan.

Kampung Tegalkemuning, Tegalpanggung, Danurejan Yogyakarta dikenal sebagai sentra produksi jajan pasar atau kudapan, karena mayoritas warganya sehari-hari disibukan memproduksi jenis kuliner tersebut. Produk kudapan yang dihasilkan sebagian besar diambil oleh tengkulak, dibuat berdasarkan pesanan masyarakat serta beberapa hotel di kota Yogyakarta.

Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan para pelaku penjual makanan kudapan di Kampung Tegalkemuning, Tegalpanggung, Danurejan Yogyakarta saat ini dirasakan keberadaan produknya cukup banyak diminati masyarakat serta beberapa hotel di sekitar lokasi. Saat ini kampung tersebut dikenal sebagai salah satu kampung kreatif unggulan Kota Yogyakarta. Terdapat sekitar 30 kepala keluarga yang menggeluti bisnis kuliner jenis kudapan. Sebagian besar produsen telah memiliki pelanggan tertentu atau tempat penitipan produk yang rutin. Beberapa produsen telah memiliki rintisan kerjasama pemasaran dengan beberapa hotel, maka pelaku kuliner dituntut mampu membuat standart produk yang berkualitas yakni bersih, halal dan aman.

Pada saat berdiskusi sejumlah warga mengajukan usulan agar diadakan pelatihan pembuatan kudapan bagi para pelaku industri kuliner rumahan. Hal tersebut agar produk yang dihasilkan dapat semakin variatif serta memiliki keunggulan kompetitif. Untuk sementara diketahui bahwa masalah yang dijumpai dalam penyelenggaraan makanan kudapan di kampung Tegalkemuning Tegalpanggung Danurejan Yogyakarta adalah (1) kurangnya pembinaan yang berupa pelatihan diversifikasi produk yang dihasilkan; (2) kurangnya pengetahuan dan keterampilan membuat standart produk kudapan yang bersih, aman dan halal; dan (3) kurangnya kualitas jenis kudapan dan kemasan yang dihasilkan.

B. METODE PENGABDIAN

Penyelesaian permasalahan **pertama** adalah upaya peningkatan pengetahuan dan keterampilan membuat standart produk kudapan yang bersih, aman dan halal. Langkah yang dilakukan adalah pelatihan teori tentang sanitasi *hygiene* penanganan bahan

makanan, makanan halal, dan pengetahuan cara produksi makanan yang baik. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dengan narasumber dari tim pengabdian selaku pengampu Mata Kuliah Sanitasi *Hygiene* Pengolahan makanan dan tentang pengembangan kudapan serta pengemasan. Pelaksanaan kegiatan dibantu oleh mahasiswa sebagai tim pengabdian. Waktu pelatihan selama 300 menit dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi, aneka kudapan tradisional. Untuk mendukung keberhasilan pelatihan teori dalam meningkatkan pengetahuan atau pemahaman kelompok sasaran diberikan *hand out* dan *jobsheet*. Setelah pelatihan teori selesai, maka diberikan tes pengetahuan untuk mengukur pemahaman sasaran tentang materi sanitasi, *hygiene*, makanan halal dan cara produksi makanan yang baik. Selama pelatihan diharapkan 80%-100% sasaran hadir dan mengikuti pelatihan sampai selesai.

Penyelesaian permasalahan **kedua** adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan membuat diversifikasi produk kudapan sesuai dengan tuntutan konsumen. Solusi yang ditawarkan adalah pelatihan teori tentang pengembangan produk dan diversifikasi kudapan. Materi pelatihan berupa teori pengembangan produk dan diversifikasi pangan. Narasumber pelatihan adalah tim pengabdian. Waktu pelatihan selama 300 menit dengan metode ceramah, tanya jawab, diskusi dan latihan. Untuk mendukung keberhasilan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan diberikan *hand out* dan *jobsheet*. Guna mengetahui peningkatan pengetahuan dan keterampilan pengembangan produk dan diversifikasi produk serta peningkatan omzet.

Permasalahan **ketiga** adalah peningkatan keterampilan para pengrajin makanan

kudapan untuk membuat variasi produk kudapan (bahan dasar, teknik olah dan kemasan) dan optimalisasi potensi pengrajin makanan kudapan untuk menuju kampung kreatif unggulan di Tegalkemuning, Tegalpanggung, Danurejan Kota Yogyakarta. Waktu pelatihan selama 2x300 menit dengan metode demonstrasi, pelatihan dan pendampingan. Untuk mendukung keberhasilan pelatihan praktek diberikan *jobsheet*. Untuk mengukur keterampilan sasaran tentang pembuatan produk dan pengemasan produk kudapan menggunakan lomba antar warga sasaran. Pelaksanaan lomba diikuti acara peringatan menyambut Hari Kemerdekaan RI Agustus 2017. Melalui acara lomba dapat diketahui keseriusan usaha dan kreativitas peserta untuk menunjukkan hasil kerja pada forum yang lebih luas dan sebagai bentuk uji kreativitas dan merancang pengujian daya terima produk. Hasil yang diperoleh dari uji kreativitas adalah dapat menemukannya berbagai jenis produk kudapan yang diterima secara organoleptik dan dapat dikembangkan sebagai tambahan produk unggulan baru yang bisa dipasarkan.

Penyelesaian permasalahan **keempat** dengan cara mengoptimalkan potensi pengrajin makanan kudapan menuju kampung kreatif unggulan dilakukan melalui tutorial dan pendampingan. Tutorial awal dilaksanakan setelah acara lomba, yakni membahas hasil lomba dan kemungkinan-kemungkinan akan dikembangkan. Pendampingan dilaksanakan berkelanjutan dengan memberi tutorial tentang resep-resep tambahan yang diinginkan peserta sampai dengan pemasaran produk dengan memberikan peluang kerjasama dengan UNY BOGA di Plaza UNY serta pemesanan-pemesanan dan mempromosikan kepada masyarakat luas.

Tabel 1. Kurikulum dan implementasinya Pada Pelatihan Pengembangan Kudapan

Tatap muka	Materi	Media	Metode	Waktu (menit)
I	Pengetahuan sanitasi <i>higiyene</i> bahan makanan	<i>Hand out</i>	Ceramah Tanya jawab	100
II	Pengembangan produk dan diversifikasi kudapan	<i>Hand out</i> (benda nyata)	Demonstrasi Latihan	200
III	Kemasan dan cara penyajian kudapan	<i>Hand out</i>	Demonstrasi Latihan	150
IV	Lomba hasil kreasi kudapan berbahan dasar singkong	Acara Lomba	Gelar lomba	180
V	Diskusi membahas hasil lomba dan kemungkinan kudapan yang layak jual	<i>Jobsheet</i>	Tutorial & pendampingan	120
V- dst	Tutorial dan pendampingan usaha kudapan		Tutorial & pendampingan	300

Kegiatan evaluasi dilakukan dengan pemantauan lapangan dari pengolahan inovasi hidangan kudapan yang dijual atas dasar pesanan masyarakat umum maupun instansi. Oleh karena itu, tutorial dan pendampingan pelatihan inovasi produk makanan selalu dipantau perkembangannya. Setiap selesai kegiatan pelatihan dilakukan evaluasi. Untuk mengetahui peserta menerapkan hasil pelatihan dilihat dari kemajuan makanan yang diproduksi dan dijual.

Indikator keberhasilan dalam pelaksanaan program ini adalah peserta dapat mengetahui dan membuat inovasi produk makanan kudapan dengan standart bersih, aman dan halal, dapat mengembangkan penganekaragaman produk makanan yang berupa aneka kudapan. Selanjutnya dapat meningkatkan kualitas produk dan omzet.

Evaluasi seluruh kegiatan akan dilakukan diakhir kegiatan bersamaan dengan penutupan pada saat uji pengembangan potensi kudapan unggulan dan uji daya terima. Evaluasi dilakukan menurut tujuan yang hendak dicapai. Selain itu, evaluasi juga dilakukan untuk mengukur keberhasilan pelaksanaan kegiatan sertamengukur sikap sasaran terhadap pelaksanaan kegiatan.

1. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan dilihat dari kehadiran dan partisipasi atau keaktifan selama pelatihan. Kegiatan pelatihan dinyatakan berhasil jika jumlah sasaran yang hadir mencapai minimal 80% dengan tingkat keaktifan >80%. Tingkat partisipasi atau keaktifan dalam proses pelatihan dikelompokkan menjadi:

> 80% = Tinggi

60-80% = Sedang

< 60 = Rendah

2. Sikap sasaran terhadap dalam kegiatan pelatihan diukur dengan angket sikap berskala Likert dengan tujuan mengetahui tanggapan terhadap adanya kegiatan. Kegiatan akan terlihat baik dan memberi keuntungan bagi sasaran jika skor yang diperoleh >80%.

3. Evaluasi terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan ditentukan oleh tim pengabdian dengan kriteria nilai pengetahuan sebagai berikut:

> 80% = Baik

60-80% = Sedang

< 60% = Kurang

Peserta kegiatan pelatihan adalah ibu rumah tangga yang telah memiliki usaha kudapan sebanyak 24 orang yang tinggal di Kampung Tegalkemuning Tegalpanggung Danurejan Kota Yogyakarta.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan PPM dirasakan oleh TIM pengabdian maupun masyarakat sasaran sebagai peserta pelatihan sangat memuaskan. Dengan indikator kehadiran dan partisipasi aktif dalam setiap pertemuan. Hasil praktek yang dilakukan juga tidak mengalami kegagalan. Masakan yang dibuat hampir semua berhasil bagus serta langsung bisa dijual. Dengan dilombakan tampak peserta berlomba-lomba mengikutinya dan sangat antusias, hal tersebut dilihat dari banyaknya peserta dan aneka makanan yang disajikan dengan berbagai kreasi.

Materi yang direncanakan dalam proposal dapat berjalan dengan lancar. Penentuan materi, jadwal dan tempat pelatihan ditentukan bersama pada saat pertemuan pertama. Materi pembelajaran teori mencakup; teori sanitasi hygiene produk. Penentuan materi praktek berdasarkan evaluasi produk makanan kudapan yang biasa dibuat dan dijual oleh masyarakat. Selain itu, juga berdasarkan keinginan atau minat masyarakat. Penentuan pengembangan makanan berdasarkan hasil diskusi bersama antara tim pengabdian dengan masyarakat sasaran.

Situasipelaksanaan pembelajaran baik teori maupun praktek tampak hidup, karena kegiatan pengabdian yang melibatkan keterampilan boga yang belum pernah dilakukan. Oleh karena itu, dirasa sebagai hal yang baru dan menarik, serta peluang untuk dikembangkan.

Hampir semua peserta tampak antusias mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir, karena merasa ilmu dan keterampilan

yang diberikan bermanfaat. Selain hal tersebut juga didukung bahwa peserta pelatihan sudah menerima pesanan kue tradisional. Kegiatan sangat didukung oleh pihak Tokoh masyarakat setempat. Hal ini terlihat dengan dikunjunginya oleh pihak pengabdian pada waktu kegiatan berlangsung. Selain itu juga disediakan fasilitas oleh pengurus kampung berupa tempat pembelajaran teori, tempat praktek serta fasilitas pendukungnya. Lokasi yang tidak jauh dari domisili TIM pengabdian, sehingga kesempatan diskusi dan monitoring dengan mudah dilaksanakan.

Faktor penghambat tidak banyak, yakni sering kurang lengkapnya warga mengikuti kegiatan dikarenakan pada jadwal kegiatan pelatihan terdapat pula beberapa warga yang sedang menerima pesanan. Secara prinsip tidak ditemukan faktor penghambat yang berarti dalam perencanaan dan pelaksanaan pengabdian

D. PENUTUP

Pelaksanaan kegiatan PPM dirasakan oleh TIM pengabdian maupun peserta pelatihan sangat memuaskan. Dengan indikator kehadiran dan partisipasi dalam setiap pertemuan lebih dari 80% dari peserta. Sikap sasaran terhadap kegiatan pelatihan pada kategori baik dan memberi keuntungan bagi sasaran. Hasil praktek yang dilakukan juga tidak mengalami kegagalan. Hasil program kegiatan pengabdian dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu. Hal tersebut dapat dilihat dari pelaksanaan lomba yang diikuti oleh perorangan dengan menyajikan aneka kudapan yang digabung dengan acara menyambut hari ulang tahun kemerdekaan RI. Selain itu, juga aktifnya pengurus kampung serta tokoh masyarakat dalam memberi dukungan terhadap kegiatan yang dilakukan dan bahkan mengharapkan kegiatan serupa dapat dilakukan lagi.

DAFTAR PUSTAKA

- As'ad, M. 1998. *Kewiraswastaan*. Jakarta: Agung.
- Bart, P.H. 1981. *Pengertian Memasak Modern*. Yogyakarta: Nur Cahaya.
- Depdiknas. 2002. *Pola Pelaksanaan Pendidikan Berorientasi Kecakapan Hidup (Life Skill) melalui Pendekatan Broad Based Education (BBE)*. Jakarta: Tim Broad Based Education.
- Hadi Susanto, D. 1984. *Pengantar Ilmu Pendidikan*. Yogyakarta: FIP IKIP Yogyakarta.
- Harsopranoto.1987. *Bimbingan Keterampilan Kerja*. Jakarta: Departemen Sosial.
- Slameto. 1991. *Belajar dan Faktor-faktor yang Mempengaruhi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Soleman, D. 1983. *Pengantar kepada Teori dan Praktik*. Semarang: IKIP Press.
- Tarmudji, T. 1996. *Prinsip-prinsip Wirausaha*. Yogyakarta: Liberty.