

**DIVERSIFIKASI OLAHAN LAUK SEBAGAI UPAYA  
PENGEMBANGAN USAHA MANDIRI DAN PENINGKATAN  
PENDAPATAN KELUARGA**

**DI DAERAH URBAN**

**Sutriyati Purwanti, Prihastuti Ekawatiningsih, Fitri Rahmawati**

Pendidikan Teknik Boga dan Busana FT UNY

**ABSTRAK**

Kegiatan bertujuan: 1) menumbuhkan dan membangkitkan motivasi berwirausaha bidang makanan khususnya lauk, 2) meningkatkan pengetahuan tentang bahan, jenis, karakteristik dan teknik olah pembuatan lauk, 3) meningkatkan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan lauk dengan berbagai bahan dan teknik olah, 4) meningkatkan ketrampilan dalam menyajikan olahan lauk yang menarik dan hygiene sehingga layak jual dan 5) meningkatkan pengetahuan dalam menetapkan harga jual olahan lauk yang dibuat.

Kegiatan dilaksanakan pada bulan September- Oktober 2013 dengan melibatkan 25 orang ibu-ibu pengelola warung makan/rumah makan dan ibu-ibu rumah tangga di kampung Pringgondani Mrican Sleman. Metode yang digunakan adalah: ceramah, tanya jawab, demonstrasi, latihan/praktik.

Hasil pelaksanaan kegiatan adalah: 1) meningkatnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha warung/rumah makan yang dikelola sejalan dengan meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan membuat diversifikasi olahan lauk, 2) meningkatnya pengetahuan dalam hal diversifikasi olahan lauk, dari evaluasi pemahaman peserta tentang materi teori yang terdiri dari lima soal rata-rata peserta dapat menjawab empat soal atau mencapai 80%. 3) meningkatnya ketrampilan dalam mengolah diversifikasi olahan lauk berupa: Nugget Tahu, Sate Tempe, Garang Asem Ikan, Ayam Katsu, Botok telur Asin, Rolade Ayam Tahu, Ayam Goreng Mentega, Pepes Lele Kelapa, hasil penilaian kemampuan praktik adalah sebanyak 21 orang (84%) berada pada kategori baik, 4 orang (16%) berada pada katagori cukup baik, 4) meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan dalam menyajikan hasil diversifikasi olahan lauk, 20 orang (80%) katagori baik, 3 orang (12%) katagori cukup baik dan 2 orang (8%) katagori kurang baik, 5) meningkatnya pengetahuan peserta menghitung

---

*Seminar Nasional 2014 "Prospek Pendidikan Vokasi dan Industri Kreatif Indonesia Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN"*

*Jurusan PTBB FT UNY, 9 Nopember 2014*

261

harga jual, hasilnya 19 (76%) dapat menghitung harga jual dengan benar, 6 (24%) kurang benar. Saran yang dapat diberikan perlu adanya pendampingan agar pengetahuan & ketrampilan yang sudah dimiliki benar-benar diimplementasikan dan sajian olahan lauk yang dijual lebih bervariasi.

**Kata Kunci:** Diversifikasi; Olahan Lauk; Usaha Mandiri; Daerah Urban

***DISHES PROCESSED DIVERSIFICATION AS AN INDEPENDENT  
BUSINESS DEVELOPMENT EFFORTS AND AN INCREASE  
IN FAMILY INCOME IN URBAN AREA***

By:

*Sutriyati Purwanti<sup>1)</sup>, Prihastuti Ekawatiningsih<sup>2)</sup>, Fitri Rahmawati<sup>3)</sup>,  
(Education Lecturer Culinary Technic and Fashion)*

***ABSTRACT***

*This activities aimed: 1) To improve and develop the entrepreneurial motivation in the field of food especially in the dishes, 2) To improve knowledge of the material, type, characteristic, and techniques of making a dishes, 3) To improve skills in making the diversification of side dishes with a variety of materials and techniques, 4) To improve skills in an interesting presenting and hygienic dishes that can be sold, 5) To improve knowledge to determine of dishes price that was made.*

*That activity was carried out on September-October, 2013, involving 25 mothers as a manager of their restaurant and housewife in the village of Pringgondani Sleman Mrican. The methods that used in these activities are: discourse, discussing, demonstration, and training or practice.*

*The result of this activities are: 1) To improve the knowledge of participants in the diversification of the dishes processed. By the given oral test to determine the participants' understanding of the theoretical materials consisting of 5 questions, the average of participants can answer four questions or reached 80%. 2) To improve skills of the participants of the dishes processed such as: Nugget Tahu, Sate Tempe, Garang Asem Ikan, Chicken Katsu, Botok Telur Asin, Chicken Rolade,*

---

*Seminar Nasional 2014 "Prospek Pendidikan Vokasi dan Industri Kreatif Indonesia Menghadapi Masyarakat Ekonomi ASEAN"*

*Jurusan PTBB FT UNY, 9 Nopember 2014*

262

*Butter Fried Chicken, and Lele Pepes Kelapa. The valuation result of participants practices trainee are 21 people (84%) in either category, 4 people (16%) in quite well category. 3) To improve knowledge and skills of the participants in the presenting or packaging diversification of the dishes processed, the result is there is 20 people (80%) in either category. 4) To improve the participants knowledge to determine the price of the dishes diversification, the result are 19 (76%) participants can calculate and determine the price appropriately and correctly, and 6 (24%) participants are less precise. An advice that can be given from the PDA is need for assistance after the activity, so that the knowledge were really implemented and the serving of dishes that can be sold more varied.*

## **PENDAHULUAN**

### **1. Analisis Situasi**

Globalisasi dan perkembangan ekonomi yang begitu pesat menuntut semua orang untuk berusaha secara mandiri di berbagai bidang. Kemampuan berusaha ini perlu dipupuk untuk menopang perekonomian agar tidak mudah tergoyahkan. Usaha perbalauk 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 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 ketrampilan tersebut diberikan atas dasar pertimbangan bahwa makan merupakan kebutuhan pokok manusia,

siapapun dan dimanapun orang akan membutuhkan makanan. Pemberian keterampilan di bidang boga diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif untuk memperoleh tambahan penghasilan bagi keluarga yang kurang/tidak mampu (miskin) atau berpenghasilan rendah sehingga dapat membantu peningkatan taraf hidup dan kesejahteraannya.

Berdasarkan studi lapangan salah satu tempat yang mempunyai karakteristik sama dengan maksud uraian di atas adalah warga masyarakat kurang/tidak mampu yang berada di wilayah Padukuhan Mrican, Catur Tunggal 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, Kost, Apartemen dan pusat-pusat perbelanjaan yang ada di Yogyakarta. Namun ironisnya di tengah-tengah peluang pasar yang demikian menjanjilauk 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 berwirausaha dan mengembangkan usaha khususnya di bidang makanan. Jenis keterampilan ini apabila dibina dan dikembangkan secara optimal akan mendatangkan keuntungan yang cukup menggembirakan.

Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa warga Padukuhan Mrican, Yogyakarta tepatnya di kampung Pringgondani sebagian besar warganya merupakan pendatang dari desa (urban), mereka mencoba mengadu nasib dengan hidup di kota. Sebagian besar tidak mempunyai pekerjaan tetap dan mengandalkan terpenuhinya kebutuhan hidup dengan menjadi buruh, menyewakan sebageian kecil rumahnya untuk kost atau usaha mandiri dalam berbagai bentuk. Salah satu usaha yang selama ini dijalankan dan dilakukan oleh ibu-ibu adalah dengan menyediakan kebutuhan makan untuk mahasiswa yang kost disekitarnya dengan membuka warung makan sederhana, menerima pesanan makanan untuk acara khusus seperti arisan, rapat maupun hajatan.

Dua tahun yang lalu tim dari Prodi Boga pernah memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan tentang makanan kudapan dan sampai sekarang usaha makanan kudapan tersebut menunjukkan perkembangan yang bagus. Sementara itu berdasarkan survey/pengamatan usaha warung makan sederhana yang menyediakan makan dan dikelola oleh ibu-ibu kurang begitu berkembang. Kurang atau tidak berkembangnya usaha warung makan yang dikelola oleh ibu-ibu tersebut ternyata salah satu faktor penyebabnya adalah karena menu atau makanan yang disediakan memang tidak bervariasi dan juga kurang berkualitas.

Untuk itu dirasa perlu adanya tambahan pengetahuan dan ketrampilan sebagai pendukung mengembangkan usaha warungnya, dan bagi ibu-ibu yang tidak bekerja diharapkan dapat memanfaatkan waktu luangnya untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan wirausaha bidang makanan agar dapat hidup lebih baik. Sebagai sasaran utama kegiatan ini adalah ibu-ibu pemilik warung makan dan ibu-ibu yang tidak bekerja, yang rata-rata tingkat pendidikannya rendah dan bahkan belum tamat SD.

Pada dasarnya 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 Fakultas Teknik, LPM, UNY mencoba memberikan alternatif tambahan pengetahuan dan keterampilan untuk mengatasi permasalahan di atas dengan memberikan pelatihan "Diversifikasi Olahan Lauk Sebagai Upaya Pengembangan Usaha Mandiri Dan Peningkatan Pendapatan Keluarga di Daerah Urban" Dengan adanya kegiatan pelatihan ini diharapkan dapat membuka wawasan baru bagi penduduk atau warga urban 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 urban yang ada di wilayah Padukuhan Mrican, Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan untuk menyebarluaskan

**pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah dan menyajikan lauk yang baik, dari berbagai aspek yaitu: 1) Menumbuhkan dan membangkitkan motivasi berwirausaha bidang makanan khususnya lauk, 2) Meningkatkan pengetahuan tentang bahan, jenis, karakteristik dan teknik olah pembuatan lauk, 3) Meningkatkan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan lauk dengan berbagai bahan dan teknik olah, 4) Meningkatkan ketrampilan dalam menyajikan olahan lauk yang menarik dan higiene sehingga layak jual dan 5) Meningkatkan pengetahuan dalam menetapkan harga jual olahan lauk yang dibuat.**

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

- 1.** Khalayak Sasaran adalah 25 orang ibu-ibu pengelola warung makan dan ibu tidak bekerja dari wilayah kampung Pringgondani Mrican Yogyakarta. Kriteria pemilihan kelompok sasaran ini dengan mempertimbangkan ibu-ibu yang benar-benar membutuhkan keterampilan dan pendapatan keluarga masih rendah. Disamping itu, peserta bersedia mengikuti kegiatan sampai selesai dengan penuh antusias dan semangat tinggi.
- 2.** Metode Kegiatan 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 lauk, cara cara mengolah lauk 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 lauk yang telah diberikan oleh Tim. Adanya kombinasi dari metode ini, diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para peserta pelatihan secara optimal.
- 3.** Hasil Pelaksanaan Kegiatan  
Kegiatan bisa dilaksanakan sesuai dengan waktu dan materi yang sudah direncanakan. 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.

### Evaluasi dan Hasil Kegiatan:

- a. Evaluasi Pengetahuan

Evaluasi pengetahuan dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui sejauhmana peserta pelatihan dapat menyerap materi pelatihan yang sudah diberlauh. Alat ukur yang digunakan untuk mengetahui kemampuan tersebut di atas berupa tes lisan (tanya jawab). Perangkat tes disusun berdasarkan indikator dari masing-masing materi pelatihan kognitif. Tes lisan terdiri lima 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 rata-rata dapat menjawab empat dari lima pertanyaan yang disampaikan atau mencapai 80 %.

#### b. Evaluasi Praktik

##### 1). Evaluasi Pembuatan Produk

Untuk evaluasi praktik aspek yang dinilai meliputi: rasa, warna dan tekstur. Dari hasil penilaian kemampuan praktik peserta pelatihan dalam membuat lauk dikelompokkan dalam tiga katagori: baik, cukup baik dan kurang baik, Hasilnya sebanyak 21 orang (84%) berada pada kategori baik, 4 orang (16%) berada pada katagori cukup baik. Adapun rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pembuatan lauk berada pada kategori baik (73,12).

##### 2). Evaluasi Penyajian/pengemasan produk

Untuk evaluasi penyajian/pengemasan aspek yang dinilai meliputi: kebersihan, kerapihan dan penampilan menarik. Hasil penilaian dari penyajian/pengemasan lauk adalah sebanyak 20 orang (80%) katagori baik, 3 orang (12%) katagori cukup baik dan 2 orang (8%) katagori kurang baik. Adapun rerata tingkat kemampuan peserta pelatihan dalam menyajikan/mengemas lauk berada pada kategori cukup baik (66.08)

##### 3). Evaluasi cara menghitung/menetapkan harga jual

Untuk mengetahui sejauh mana peserta mampu menghitung/menetapkan harga jual, setelah peserta selesai membuat produk mereka diminta menghitung harga jualnya. Hasilnya adalah: 19 (76%) peserta dapat menghitung/menetapkan harga jual dengan benar/tepat dan 6 (24%) peserta kurang benar/tepat, Adapun rerata tingkat kemampuan peserta pelatihan dalam menghitung/menetapkan harga jual berada pada kategori cukup baik (63.52).

## **4. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan**

### **a. Materi teori**

Materi teori mencakup: 1) membangkitkan dan atau menumbuhkan kembali motivasi berwirausaha, 2) pengetahuan tentang diversifikasi olahan lauk, 3) teknik olah, 4) teknik penyajian dan pengemasan, serta perhitungan/penetapan harga jual.

Untuk materi wirausaha pada dasarnya merupakan upaya membangkitkan kembali dan menumbuhkan motivasi berwirausaha, karena sesungguhnya peserta pelatihan sebagian merupakan pelaku-pelaku usaha rumah makan/warung makan. Memang peserta dengan tema kegiatan diversifikasi olahan lauk ini tidak semua merupakan pelaku-pelaku usaha/wirausaha, ada dari ibu-ibu rumah tangga dengan harapan mereka termotivasi pula untuk berwirausaha bidang makanan khususnya olahan lauk.

Pengetahuan tentang diversifikasi olahan lauk dan juga teknik olahnya, menambah wawasan para peserta kegiatan yang selama ini masih terbatas. Dengan pelatihan deversifikasi olahan lauk ternyata mereka sangat tertarik. Teknik penyajian dan pengemasan, juga memberikan tambahan pengetahuan pada peserta kegiatan, dimana selama ini dalam hal penyajian dan pengemasan olahan lauk yang dihasilkan relatif masih sederhana dan terkesan seadanya. Dengan tambahan pengetahuan dalam hal pengemasan dan penyajian ini diharapkan mereka nantinya mampu menyajikan lauk dan mengemas olahan lauk yang dihasilkan dengan baik, benar dan menarik serta lebih memperhatikan kebersihan.

Materi tentang perhitungan/penetapan harga jual diberikan dengan tujuan agar dalam menjual hasil produknya nanti tidak semata-mata yang penting laku saja. Selama ini pengalaman dari sebagian besar peserta kegiatan ini dalam menetapkan harga jual masih sekedar produk laku dan dapat keuntungan/laba. Sebenarnya juga tidak salah tetapi keuntungan/laba yang diperoleh tersebut apakah juga sudah mempertimbangkan berbagai aspek misalnya: upah tenaga kerja, biaya penyusutan peralatan dan sebagainya. Harapannya dengan tambahan wawasan tentang perhitungan/penetapan harga jual ini mereka lebih baik dalam mengelola/*manage* keuangan hasil penjualan produk yang dibuatnya, sehingga usaha yang dikelolanya dapat berkembang.

### **b. Materi Praktik**

Materi praktik mencakup pembuatan diversifikasi olahan lauk yang berupa: Nugget Tahu, Sate Tahu Tempe, Garang Asem Ikan, Ayam Katsu, Botok



telur Asin, Rolade Ayam Tahu, Ayam Goreng Mentega, Pepes Lele Kelapa. Bahan dasar/baku yang dipakai dalam diversifikasi olahan lauk ini menggunakan bahan-bahan makanan yang mudah didapat dan harganya relatif tidak mahal sehingga harga jual hasil olahannya terjangkau oleh pembeli/konsumen.

Dari delapan diversifikasi produk olahan lauk yang dibuat, semua produk dapat dibuat/dipraktikkan oleh peserta kegiatan dengan hasil baik sebagaimana hasil evaluasi dan penilaian. Produk-produk tersebut semuanya mempunyai potensi untuk dikembangkan antara lain karena proses pembuatannya relatif tidak terlalu sulit, bahan baku dan penunjang yang juga mudah didapatkan serta peralatan yang sederhana dan tidak memerlukan peralatan khusus.

Hasil kegiatan berupa pelatihan pembuatan diversifikasi olahan lauk ini akan dapat menambah variasi hidangan yang ada di rumah makan/warung makan yang selama ini sudah menjual/menyediakan berbagai olahan lauk, sehingga konsumen punya pilihan sajian olahan lauk yang lain.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **1. Simpulan**

Dari pelaksanaan kegiatan hasilnya adalah:

- a) Meningkatnya motivasi peserta untuk mengembangkan usaha warung/rumah makan yang dikelola sejalan dengan meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat diversifikasi olahan lauk
- b) Meningkatnya pengetahuan peserta dalam hal diversifikasi olahan lauk. Berdasarkan hasil penilaian diketahui bahwa penguasaan materi dikategorikan baik. Peserta kegiatan rata-rata dapat menjawab empat dari lima pertanyaan yang disampaikan atau mencapai 80 %.
- c) Meningkatnya ketrampilan peserta dalam membuat/mengolah diversifikasi olahan lauk. Dari penilaian praktik rerata tingkat kemampuan keterampilan dalam pembuatan lauk berada pada kategori baik.
- d) Meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam menyajikan/mengemas hasil diversifikasi olahan lauk berupa: Nugget Tahu, Sate Tahu Tempe, Garang Asem Ikan, Ayam Katsu, Botok telur Asin, Rolade Ayam Tahu, Ayam Goreng Mentega, Pepes Lele Kelapa.

Rerata tingkat ketrampilan peserta dalam menyajikan/mengemas lauk berada pada kategori cukup baik.

- e) Meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan peserta dalam menetapkan/menghitung harga jual hasil diversifikasi olahan lauk. Rerata tingkat kemampuan peserta pelatihan dalam menghitung/menetapkan harga jual berada pada kategori cukup baik.

#### 5. Saran

- a) Perlu adanya pendampingan setelah kegiatan pelatihan berakhir agar pengetahuan & ketrampilan yang sudah dimiliki benar-benar diimplementasikan.
- b) Peserta pelatihan perlu senantiasa mengembangkan olahan lauk yang dijual, sehingga lebih bervariasi dan bisa tetap diterima konsumen (konsumen tidak bosan).

#### REFERENSI

- Davis, Bernard and Sally Stone, 1994, *Food and Beverage Management*, Second Edition, Butterworth, Oxford.
- Justin G. Longenecker, Carlos W. Moore, J. William Petty. *Kewirausahaan, Manajemen Usaha Kecil*. Salemba Empat. Jakarta.
- Marwanti. 2000. *Pengetahuan Masakan Indonesia*. Adicita Karya Nusa: Yogyakarta.
- Nugraheni, Prihati Sih (2006). *Diversifikasi dan Inovasi Perlaukan*. Makalah disampaikan dalam Seminar Karya Teknologi Universitas Negeri Yogyakarta, 22 Maret. Perlaukan Direktorat Jenderal Perlaukan Tangkap.
- Umi Sukamti Nirbito (2000). *Manajemen Perusahaan Kecil dan Kewirausahaan*. Proyek Pengembangan Guru Sekolah Menengah, Direktur jenderal Pendidlauk Tinggi. Departemen Pendidlauk Nasional.