

# **I<sub>b</sub>M KELOMPOK PKK PETANI TEBU KECAMATAN JATIROTO KABUPATEN LUMAJANG**

**Sunarti Mustamar, Agus Sariono, Isti Fadah**  
Fakultas Sastra, Universitas Jember (Sunarti Mustamar)  
(email: [sunarti.mustamar@yahoo.com](mailto:sunarti.mustamar@yahoo.com))  
Fakultas Sastra, Universitas Jember (Agus Sariono)  
(email: [agussariono11@gmail.com](mailto:agussariono11@gmail.com))  
Fakultas Ekonomi, Universitas Jember (Isti Fadah)  
(email: [istifadah66@gmail.com](mailto:istifadah66@gmail.com))

## ***Abstract***

*Women in group sugarcane farmers have the potential to develop traditional foods as a business product with high potential economic value. The problem is people do not have the skills to make traditional snacks qualified health, taste, packaging, and price, as well as marketing management. This activity is carried out by the method of training, mentoring, and employment aid equipment. The results are presented as follows. Through training, the community managed to make four traditional food products, namely "lapis lentik gulung ala mocaf", steak tomato flavor, healthy noodles (with extra vegetables and purple yam), and purple yam ice cream. Through marketing management training, some participants interested in developing traditional food business. Constraints faced psychological and technical. Interpreneurship a mindset and behavior patterns. Continuous mentoring needed to establish this interpreneurship.*

**Key words:** *traditional foods, economic potential, training, marketing management, interpreneurship.*

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Analisis Situasi**

Jajanan tradisional merupakan jajanan yang sudah lama dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat pedesaan. Jajanan tradisional memiliki fungsi sebagai pelengkap makanan dalam ritual adat/keagamaan dan makanan selingan, di samping fungsi ekonomi sebagai produk yang dapat dijual. Dari dua fungsi tersebut, keberadaan jajanan tradisional dalam masyarakat cukup kuat. Kedudukan yang kuat ini memberikan motivasi bagi masyarakat untuk dapat membuatnya sehingga masyarakat, termasuk kelompok PKK petani tebu Kecamatan Jatiroto, pada umumnya sudah dapat membuat jajanan tradisional.

Saat ini kedudukan jajanan tradisional sebagai makanan selingan semakin tergeser oleh jajanan kemasan dari pabrik/perusahaan makanan ringan. Sekilas tidak ada yang salah dalam pergeseran konsumsi jajanan ini. Akan tetapi, sudah sering diberitakan di media bahwa makanan ringan produk pabrik/perusahaan ini

mengandung zat aditif yang berbahaya bagi tubuh.

Di sisi lain jajanan tradisional yang dibuat dan dijual oleh masyarakat ternyata juga mengandung zat aditif yang berbahaya bagi tubuh. Zat aditif itu terutama terbawa oleh zat pewarna, zat perasa, dan bahan pengawet yang digunakan.

Keadaan demikian tentu tidak boleh dibiarkan karena pengaruh negatifnya mengancam kelangsungan kehidupan bangsa. Zat aditif dalam makanan selingan (jajanan tradisional dan makanan ringan kemasan) dapat menyebabkan penurunan tingkat kekebalan tubuh, penurunan potensi otak, kesehatan berbagai syaraf, dan sebagainya. Karena pemakaian zat aditif ini bersifat nasional dan konsumsi jajanan tradisional dan makanan ringan kemasan ini juga bersifat nasional, maka dampak negatifnya juga bisa bersifat nasional.

Observasi di Kecamatan Jatiroto menunjukkan hasil yang sama. Jajanan tradisional semakin tergeser oleh makanan

ringan kemasan. Tentang pemakaian zat aditif dalam jajanan tradisional yang masih dibuat, dijual, dan dikonsumsi oleh masyarakat Kecamatan Jatiroto belum ada informasi yang akurat.

Sejalan dengan menurunnya fungsi jajanan tradisional sebagai makanan selingan, fungsi ekonomi jajanan tradisional juga semakin menurun. Padahal, potensi ekonominya tetap besar, bergantung pada bagaimana suatu masyarakat mengembangkannya. Thailand merupakan satu contoh negara yang berhasil mengembangkan jajanan tradisionalnya dari segi ekonomi. Observasi di Pasar Tanjung Jember menunjukkan bahwa cukup banyak penjaja keliling jajanan tradisional. Artinya, di Kota Jember jajanan tradisional masih memiliki pangsa pasar yang potensial. Dua contoh kasus ini dapat digunakan sebagai sumber inspirasi dan motivasi bagi masyarakat untuk mengembangkan aspek ekonomi jajanan tradisional.

Pengabdian kepada masyarakat kali ini memilih khalayak sasaran kelompok PKK petani tebu Kecamatan Jatiroto. Pertimbangannya adalah sebagai berikut.

1. Kelompok PKK merupakan anggota masyarakat yang memiliki kemampuan membuat jajanan tradisional.
2. Kelompok PKK Kecamatan Jatiroto masih memiliki waktu luang yang cukup untuk mengembangkan jajanan tradisional.
3. Kelompok PKK Kecamatan Jatiroto merupakan anggota masyarakat kelas ekonomi menengah ke bawah yang masih perlu dibantu meningkatkan pendapatannya.

### **1.2 Rumusan Masalah yang Dihadapi Mitra**

Dari segi ekonomi jajanan tradisional merupakan produk yang dijual (komoditas). Sebagai komoditi jajanan tradisional harus memenuhi persyaratan tertentu agar memperoleh pangsa pasar yang baik, yakni syarat kesehatan, rasa, kemasan (warna, bentuk, dan tempat), dan harga. Mitra perlu menguasai pengetahuan dan ketrampilan pembuatan jajanan tradisional yang memenuhi persyaratan tersebut sehingga mutu dapat dijaga agar konsumen dapat dipertahankan dan bahkan dikembangkan.

Pangsa pasar diperoleh melalui manajemen penjualan. Sebagai produk jajanan tradisional memiliki keunikan dengan pangsa pasar yang terbatas. Keterbatasan pangsa pasar ini terjadi karena pangsa pasar didesak oleh produk makanan ringan kemasan. Meskipun demikian, pangsa pasar dapat dikembangkan dengan mengedepankan keunggulan yang dimiliki jajanan tradisional dibandingkan dengan makanan/minuman kemasan. Pangsa pasar yang ada dapat dijadikan sebagai titik tolak pengembangan pangsa pasar. Mitra perlu menguasai pengetahuan dan ketrampilan manajemen pemasaran jajanan tradisional agar pangsa pasar bisa berkembang.

### **1.3 Tujuan**

Bertolak dari permasalahan yang dihadapi mitra, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memotivasi mitra agar mau dan mampu mengembangkan potensi sumberdaya yang dimiliki (sumberdaya manusia dan pertanian) ke arah usaha di bidang industri pangan. Secara terinci tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini memiliki dua tujuan berikut.

1. Memberikan pelatihan pembuatan jajanan tradisional yang memenuhi persyaratan kesehatan, rasa, kemasan, dan harga yang baku sehingga konsumen dapat dipertahankan dan bahkan dikembangkan.
2. Memberikan pelatihan tentang manajemen pemasaran jajanan tradisional agar mitra dapat memulai membuka usaha jajanan tradisional.

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ada dua kelompok. Kelompok pertama merupakan sasaran utama yang akan diberi pelatihan dalam rangka mencapai tujuan kegiatan. Kelompok pertama ini adalah anggota Dasa Wisma PKK Dusun Petung Jaya, Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang. Sebagian besar anggota Dasa Wisma PKK Dusun Petung Jaya bermata pencaharian sebagai petani/buruh tani (sawah dan tebu sekaligus).

Kelompok kedua adalah koperasi simpan pinjam Desa Kaliboto Kidul. Kelompok kedua ini dilibatkan sebagai peninjau terhadap pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada

masyarakat ini. Setelah mengetahui pelaksanaan kegiatan ini dan mengetahui potensi sumber daya manusia yang dimiliki oleh warga Dusun Petung Jaya, diharapkan koperasi bersedia membantu penyediaan modal kerja bagi kelompok sasaran utama.

Dari sisi kelompok PKK petani tebu pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan menghasilkan luaran berikut.

1. Kelompok PKK petani tebu menguasai pengetahuan dan ketrampilan membuat jajanan tradisional yang memenuhi syarat kesehatan, rasa, kemasan, dan harga.
2. Kelompok PKK petani tebu menguasai pengetahuan dan ketrampilan dalam manajemen pemasaran jajanan tradisional di Kecamatan Jatiroto khususnya.
3. Koperasi kelompok tani bersedia membantu modal kerja PKK petani tebu yang hendak mengembangkan usaha di bidang jajanan tradisional.

Dari sisi pelaksana, pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan menghasilkan luaran berikut. Jika luaran dari sisi kelompok PKK petani tebu dapat tercapai, pengembangannya dapat memberikan beberapa manfaat berikut.

1. Meningkatkan citra dan fungsi ekonomi jajanan tradisional.
2. Meningkatkan pendapatan kelompok PKK petani tebu.

Manfaat demikian patut untuk ditulis dalam sebuah makalah seminar untuk disosialisasikan di kalangan civitas akademika sehingga wacana peningkatan nilai ekonomi jajanan tradisional dapat terus-menerus dilaksanakan melalui kegiatan serupa atau kegiatan yang lain.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

##### **A. Deskripsi Kegiatan**

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini berupa pelatihan dalam hal pembuatan jajanan tradisional dan manajemen pemasarannya. Pelatihan yang pertama disertai dengan praktik membuat jajanan tradisional sampai dengan produk jadi. Pelatihan yang kedua hanya sampai dengan menunjukkan wujud kualitas, kemasan, dan rasa jajanan

tradisional yang mempengaruhi prosedur pemasaran.

##### **B. Teknologi dan Proses Produksi yang Diaplikasikan**

Pelatihan yang diberikan kepada khalayak sasaran terdiri atas pelatihan dan praktik membuat jajanan tradisional dan pelatihan manajemen pemasaran. Terkait dengan pelatihan yang pertama, digunakan proses produksi pembuatan kue lapis dari bahan ketela rambat. Hal yang perlu diperhatikan adalah pemilihan bahan (jenis ketela rambat, dan bahan-bahan lain) dan proses pembuatannya.

Terkait dengan pelatihan manajemen pemasaran, digunakan proses manajemen pemasaran khusus untuk produk makanan, dalam hal ini jajanan tradisional. Manajemen pemasaran berbeda-beda bergantung pada jenis produk dan pangsa pasar yang dituju. Berikutnya, yang perlu diperhatikan adalah kemasan, jenis-jenis kualitas produk, dan harga masing-masing produk.

##### **C. Metode Kegiatan**

Metode yang utama adalah pelatihan, pendampingan, dan pemberian bantuan peralatan kerja. Alur kegiatannya adalah sebagai berikut.

1. Pembentukan kelompok kerja: kelompok kerja terdiri atas kelompok pembuat jajanan tradisional dan sekaligus penjual jajanan tradisional. Kelompok pertama ini berasal dari ibu-ibu kelompok PKK petani tebu Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto yang berjumlah 25 orang.
2. Pelatihan pembuatan 4 jenis makanan tradisional yang memenuhi standar kesehatan, rasa, kemasan, dan harga. Pelatihan dilaksanakan oleh dua orang pembuat jajanan tradisional yang profesional. Materi pelatihan mencakup: (1) pemilihan bahan, (2) pembuatan jajanan tradisional, (3) manajemen mutu jajanan tradisional. Khalayak sasarannya adalah kelompok PKK petani tebu (kelompok kerja pertama).
3. Pelatihan dan pendampingan manajemen pemasaran; tujuannya adalah memberikan

pengetahuan dan ketrampilan tentang manajemen pemasaran jajanan tradisional di Kecamatan Jatiroto khususnya. Materi pelatihan disusun dengan memperhatikan produk yang dijual (jajanan tradisional), pangsa pasar yang telah ada yang berpotensi untuk dikembangkan, SDM yang ada (kelompok PKK petani tebu). Pendampingan dilakukan untuk mengarahkan, memonitor, dan mengevaluasi pelaksanaan pemasaran jajanan tradisional yang dibuat oleh kelompok kerja. Koperasi dilibatkan dalam pelatihan manajemen pemasaran dengan tujuan untuk ikut membina manajemen penjualan, terutama kaitannya dengan penyediaan modal kerja.

#### 4. Monitoring dan evaluasi.

## 2. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 2.1 Lokasi Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di Dusun Petung Jaya, Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan dilaksanakan di rumah Ibu Ketua Dasa Wisma Dusun Petung Jaya.

### 2.2 Keanggotaan Tim Pelaksana

Tim pelaksana terdiri atas dosen dari Jurusan Sastra Indonesia Fakultas Sastra Universitas Jember dan dosen dari Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Jember. Kedua bidang ilmu ini disinergikan untuk mengatasi persoalan mitra pengabdian kepada masyarakat.

Kompetensi dosen Jurusan Sastra Indonesia ada di bidang sosial budaya dalam kaitannya pengembangan potensi ekonomi jajanan tradisional yang melibatkan kelompok PKK petani tebu. Jajanan tradisional termasuk salah satu kekayaan budaya bangsa sehingga jajanan tradisional memiliki fungsi budaya, di samping fungsi ekonomi. Potensi masyarakat, dalam hal ini kelompok PKK petani tebu sebagai khalayak sasaran pengembangan dan masyarakat pada umumnya sebagai sasaran konsumen, harus diidentifikasi untuk menentukan strategi pengembangan fungsi budaya dan ekonomi jajanan tradisional.

Kompetensi dosen Program Studi manajemen Fakultas Ekonomi UNEJ ada pada

manajemen pemasaran. Kompetensi manajemen ini diarahkan untuk mengatasi persoalan manajemen pemasaran jajanan tradisional di Kecamatan Jatiroto khususnya. Keunikan produk dan pangsa pasar yang ada, SDM yang akan melaksanakan pemasaran, dan potensi pangsa pasar yang dapat dikembangkan merupakan aspek-aspek yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan pemasaran.

### 2.3 Organisasi Pelaksana Mitra

Mitra utama kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini adalah dua dasa wisma yang terdapat dalam PKK Dusun Petung Jaya, Desa Kaliboto Kidul. Struktur organisasi setiap Dasa Wisma terdiri atas seorang ketua, seorang sekretaris, seorang bendahara, dan anggota. Jumlah warga sebuah dasa wisma antara 10-15 warga. Di Dusun Petung Jaya terdapat tiga dasa wisma. Ketiga dasa wisma itu memiliki anggota sebanyak 40 orang. Setiap orang mewakili satu keluarga, karena anggota dasa wisma adalah isteri/ibu yang terdapat dalam satu keluarga.

Ketiga dasa wisma itu tergabung dalam organisasi PKK Dusun Petung Jaya. Pengurus PKK Dusun Petung Jawa juga terdiri atas seorang ketua, seorang sekretaris, dan seorang bendahara. Ketua PKK Dusun Petung Jaya dijabat oleh Ibu Kepala Dusun Petung Jaya. Struktur organisasi PKK Dusun Petung Jaya tergambar sebagai berikut.

### 2.4 UMKM/Masyarakat Mitra yang Dibina

Masyarakat Mitra yang dibina adalah anggota PKK Dasa Wisma Dusun Petung Jaya, Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang. Masyarakat mitra ini merupakan kelompok masyarakat yang berpotensi mengembangkan usaha jajanan tradisional. Mitra memiliki kepedulian yang besar dalam pembuatan jajanan tradisional. Sudah sering dilakukan praktik membuat jajanan tradisional yang dilaksanakan oleh Tim Penggerak PKK Desa, Kecamatan, dan Kabupaten. Akan tetapi, sampai saat ini belum ada yang mengembangkan menjadi sebuah usaha yang profesional. Potensi ini yang hendak dikembangkan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini.

## 2.5 Hasil Pelaksanaan Kegiatan

### 1. Observasi dan Survey Kegiatan

Pada bulan 24 Agustus 2013 tim melakukan observasi untuk memastikan khalayak sasaran dan permasalahan yang dihadapi. Observasi dilakukan di Dusun Petung Jaya, Desa Kaliboto Kidul, Kecamatan Jatiroto, Kabupaten Lumajang. Observasi memberikan hasil, bahwa di Dusun Petung Jaya terdapat kelompok PKK Dasa Wisma yang memenuhi syarat dan permasalahan yang dikemukakan dalam proposal pengabdian kepada masyarakat kali ini.

### 2. Koordinasi dan Sosialisasi Kegiatan

Pada Jumat tanggal 19 Oktober 2013 Tim kembali melakukan kunjungan ke khalayak sasaran. Tim yang terdiri atas satu ketua dan dua anggota berkoordinasi dengan Kepala Desa dan stafnya untuk menyampaikan maksud dan tujuan pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat beserta pelaksanaannya dengan menunjukkan surat tugas dari LPM UNEJ. Melalui koordinasi ini tim mendapatkan dua komitmen:

- a) Izin untuk mendapatkan data administrasi dan pembangunan desa yang relevan dengan pelaksanaan dan penulisan laporan pengabdian kepada masyarakat.
- b) Izin melaksanakan pengabdian kepada masyarakat pada Dasa Wisma Dusun Petung Jaya. Selanjutnya, pada hari itu juga tim berkunjung ke Dasa Wisma Dusun Petung Jaya.

Kunjungan ke Dasa Wisma diterima oleh Kepala Dusun Petung Jaya, Ketua PKK Dusun Petung Jaya, dan Ketua Dasa Wisma. Pada pertemuan ini tim mengemukakan maksud, tujuan, dan tahapan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di Dasa Wisma tersebut. Pemilihan khalayak sasaran ini didasarkan pada dua kriteria berikut:

- a) Khalayak sasaran adalah masyarakat petani tebu. Sesuai dengan penjelasan Kepala Dusun Petung Jaya, sebagian besar warganya bermata pencaharian sebagai petani sawah. Karena di sekitar dusun ini terdapat lahan tanaman tebu yang luas, sebagian besar warga dusun juga terlibat

dalam pertanian tebu, mulai dari penanaman, perawatan, dan pemanenan tebu. Kedua pekerjaan pertanian itu dilakukan secara bergantian. Di sela-sela pekerjaan pertanian itu, warga dusun juga memiliki pekerjaan lain, seperti beternak (ayam, kambing, lembu), pembantu rumah tangga, dan lain-lain. Dengan kondisi seperti itu, warga Dusun Petung Jaya memenuhi kriteria yang pertama.

- b) Khalayak sasaran memiliki minat pada usaha jajanan/makanan tradisional. Ibu Ketua PKK Dusun Petung Jawa memberikan penjelasan bahwa di PKK Dusun Petung Jaya seringkali dilaksanakan praktik membuat kue dan makanan tradisional. Ketua PKK dan Ketua Dasa Wisma seringkali mengikuti pelatihan membuat kue dan makanan tradisional di Pendapa Kabupaten Lumajang bersama Ketua PKK Desa Kaliboto Kidul. Hasil pelatihan itu kemudian disosialisasikan kepada anggota PKK Dusun dalam bentuk kegiatan praktik membuat kue dan makanan tradisional. Pelatuhnya didatangkan dari tim Penggerak PKK Desa atau Kecamatan. Berdasarkan penjelasan ini, PKK Dusun Petung Jaya termasuk pada kriteria khalayak sasaran yang kedua.

Pertemuan itu juga memberikan hasil sebagai berikut. Ditunjuk seorang koordinator lapangan yang bertugas untuk mempersiapkan pelaksanaan pelatihan. Persiapan meliputi penentuan dan koordinasi dengan peserta, penentuan jenis jajanan tradisional yang akan dipraktikkan, pembelian bahan, peminjaman alat, penyiapan tempat, dan penentuan pelatih. Penjelasannya sebagai berikut.

- a) Koordinator lapangan ditunjuk oleh Ketua PKK Dusun Petung Jaya. Koordinator Lapangan diserahkan pada Ketua Dasa Wisma I, yakni Ibu Endang Hariani.
- b) Peserta ditetapkan dari perwakilan anggota ketiga Dasa Wisma. Jumlah seluruh peserta adalah 25 orang.
- c) Jenis jajanan tradisional ditentukan empat macam, yakni jajanan tradisional yang sudah pernah dipraktikkan di tingkat Kabupaten. Keempat jenis jajanan itu adalah kue lapis dari bahan mocaf (tepung ketela pohon),

*steak* dengan rasa tomat, mie sehat, dan ice cream ketela ungu. Ketela pohon dan tomat merupakan produk pertanian yang banyak dihasilkan oleh petani Kecamatan Jatiroto khususnya dan Kabupaten Lumajang pada umumnya.

- d) Pembelian bahan dan penyiapan peralatan dilaksanakan oleh koordinator lapangan.
- e) Kegiatan dilaksanakan di rumah Koordinator Lapangan. Praktik pertama direncanakan pada hari Minggu tanggal 10 November 2013; praktik kedua dilaksanakan pada hari minggu tanggal 17 November 2013. Pemilihan waktu pelaksanaan kegiatan ini menyesuaikan dengan situasi kegiatan peserta dan dilaksanakan setelah dana turun. Seperti diberitahukan oleh LPM UNEJ, dana kegiatan ini baru turun dan dapat digunakan pada tanggal 23 Oktober 2013.
- f) Karena jenis jajanan/masakannya ditentukan oleh Ketua PKK berdasarkan materi pelatihan yang pernah diperoleh dari Tim Penggerak PKK Kabupaten Lumajang, maka pelatih pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini juga diambilkan dari anggota tim penggerak PKK Desa Kaliboto Kidul, yakni Ibu Entin. Ibu Entin memiliki keahlian di bidang memasak. Meskipun belum memiliki usaha yang permanen, Ibu Entin seringkali menerima pesanan membuat kue dan makanan tradisional. Ibu Entin hampir selalu mengikuti pelatihan memasak yang dilaksanakan oleh Tim Penggerak PKK Kecamatan Jatiroto atau Tim Penggerak PKK Kabupaten Lumajang, sehingga perbendaharaan memasaknya sangat luas. Dengan keahliannya itu, daya serap terhadap materi pelatihan yang setiap kali diikutinya jauh lebih baik dibandingkan dengan peserta lain yang tidak memiliki keahlian memasak. Oleh karena itu, Ibu Entin seringkali ditunjuk untuk menjadi pelatih dalam pelatihan memasak yang dilaksanakan oleh Tim Penggerak PKK tingkat kelurahan dan dusun.

### 3. Pelatihan I

Sesuai dengan yang telah direncanakan, pada hari Minggu, tanggal 10 November 2013, pukul 09.00-12.00 dilaksanakan kegiatan

pelatihan pembuatan makanan tradisional. Pelatihan dilaksanakan di rumah Ketua Dasa Wisma Dusun Krajan dan diikuti oleh 25 orang warga dasa wisma.

Ada dua jenis kue yang dipraktikkan pembuatannya, yaitu kue kering dan kue basah. Kue kering yang dipilih adalah *steak* dengan bahan kreasi yang mudah diperoleh dari desa atau kecamatan setempat, yakni tomat. Seperti diketahui, sepanjang musim tanam, selalu saja ada petani Desa Kaliboto Kidul khususnya dan Kecamatan Jatiroto pada umumnya yang menanam tomat. Jadi, *steak* yang dibuat diberi nama "*steak* rasa tomat". Sementara itu, kue basah yang dipilih adalah "kue lapis lentik" dengan bahan dasar mocaf (tepung ketela pohon). Ketela pohon juga merupakan jenis tanaman pertanian yang banyak ditanam oleh masyarakat Kecamatan Jatiroto.

Pemilihan kedua jenis makanan tradisional ini didasarkan pada beberapa pertimbangan berikut.

- a) *Steak* merupakan makanan ringan/cemilan yang mudah dibuat dan mudah dikemas. Makanan ringan ini dapat dimikmati dalam segala suasana; cukup mudah disukai oleh semua usia. Jajanan sekolah yang dijual di kantin sekolah maupun dijual oleh penjaja makanan yang mangkal di depan sekolah banyak yang berjenis *steak*.
- b) Kue lapis merupakan kue basah yang sudah mentradisi. Kue ini hampir selalu ada dalam setiap upacara tradisional. Oleh karena itu, sebagian besar wanita pedesaan sudah pernah membuat atau sudah pernah terlibat membuat kue lapis. Pada pelatihan kali ini, kue lapis dikreasi dengan mengubah bahan dasarnya. Biasanya kue lapis dibuat dari bahan dasar tepung beras. Pada pelatihan kali ini kue lapis dibuat dengan bahan dasar mocaf (tepung ketela pohon). Pemilihan bahan dasar ini didasari dengan pertimbangan berikut: (a) harganya jauh lebih murah dibandingkan dengan harga tepung beras (Rp 4.500,00), (b) teksturnya mirip dengan tekstur tepung beras, (c) cita rasanya khas dan mudah disukai, (d) stok di pasaran mudah didapatkan, dan (e) proses pembuatannya sama dengan proses



pembuatan kue lapis dengan bahan dasar tepung beras.

Sesuai dengan kesepakatan pada saat koordinasi dan sosialisasi, pelatih berasal dari Tim Penggerak PKK Desa Kaliboto Kidul. Pelatihan dimulai dengan praktik membuat *steak* rasa tomat. Resep dan cara pembuatannya sebagai berikut.

#### STEAK RASA TOMAT

##### BAHAN:

- 300 gram pasta tomat
- 600 gram tepung terigu
- 150 gram tepung kanji
- 100 gram mentega
- 2 butir telur
- 1 bks masako
- 0,5 (½) sdt baking powder
- Garam

##### CARA MEMBUAT:

- Campur tepung kanji, tepung terigu, baking powder, masako, dan garam.
- Kocok telur, kemudian campur semua bahan bahan (termasuk pasta tomat) menjadi satu.
- Cetak di gilingan mie, lalu goreng.

Pelatih terlihat cukup menguasai teknik penyampaian materi dan demonstrasi pembuatannya. Praktik dimulai dengan menunjukkan satu per satu bahan pembuatan kue *steak* rasa tomat beserta takarannya. Karena tomatnya sudah dalam bentuk pasta, pelatih juga menjelaskan tentang cara pembuatan pasta tomat itu. Pasta tomat dibuat dengan cara *blender* buah tomat yang sudah masak.

Tahap berikutnya, pelatih mendemonstrasikan cara membuat steak rasa tomat setahap demi setahap. Karena adonanya harus kesat, tahapan yang mendapatkan perhatian adalah mencampur seluruh bahan sampai tercampur rata. Cukup lama waktu yang dibutuhkan untuk mencampur seluruh bahan sampai rata. Kirakira diperlukan waktu selama 10 menit.

Tahap berikutnya yang mendapat perhatian adalah tahap mencetak dalam cetakan mie. Ada dua hal yang harus diperhatikan.

- Ukuran tebal dan lebar cetakan harus benar agar saat digoreng dapat rata tingkat kematangannya dan warnanya masih bagus.
- Hasil cetakan harus tetap tertata rapi agar tidak lengket kembali. Triknya adalah

menaburi tempat hasil cetakan dengan tepung.

Tahap penggorengan tidak memerlukan perhatian khusus. *Steak* mentah yang sudah dicetak dapat langsung digoreng dengan minyak goreng biasa dengan api sedang. *Steak* dapat langsung dinikmati, atau dapat pula ditambah dengan saus tomat untuk menambah cita rasa tomatnya. Hasil praktik saat itu dapat dilihat pada gambar (1) berikut.



Gambar 1. *Steak* tomat siap dinikmati

Praktik langsung dilanjutkan dengan membuat kue “lapis lentik ala mocaf”. Praktik tetap dipimpin oleh Ibu Entin. Metode penyampaian praktik tetap seperti pada saat praktik pembuatan *steak* rasa tomat, dengan penyesuaian pada tahapan pembuatan kue lapis lentik gulung ala mocaf. Resep dan cara pembuatannya adalah sebagai berikut.

#### LAPIS LENTIK GULUNG

##### ala MOCAF

##### BAHAN:

- 0,25 (¼) kg tepung mocaf
- 0,25 (¼) kg tepung terigu
- 4 gelas santan
- 2 sdm abu merang
- 150 gram gula
- Garam, pemutih

##### CARA MEMBUAT:

- Campur jadi satu tepung mocaf dan tepung terigu, diuleni dengan santan, garam, dan gula.
- Adonan dibagi dua bagian, satu bagian dicampur dengan abu merang sebagai pewarna.
- Kukus selapis adonan putih; lapisi dengan adonan abu merang; lapisi lagi dengan adonan putih.

- d) Setelah masak, angkat dan gulung, kemudian dipotong-potong.
- e) Ulangi pengukusan sampai adonan habis.
- f) Lebih enak disajikan dengan tambahan kelapa parut.
- g) Penyajian sesuai selera dan keperluan: dapat disajikan dalam piring kue disertai dengan parutan kelapa, dapat pula dikemas dalam kemasan kotak plastik transparan.

Beberapa hal yang harus diperhatikan dalam membuat kue lapis lentik ala mocaf ini adalah sebagai berikut.

- a. Abu merang yang digunakan berasal dari abu daun pisang. Daun pisang yang sudah kering dibakar, lalu diambil arangnya yang berwarna hitam. Abu merang ini berfungsi sebagai zat pewarna, sehingga abu merang ini dapat diganti dengan pewarna lain sesuai dengan selera.
- b. Kekentalan adonan harus tepat agar tekstur kue lapisnya bagus, yakni tidak terlalu lembek dan tidak pula terlalu kaku. Pada saat pelatihan belum dapat dijelaskan tentang seperti apa kekentalan adonan itu. Pelatih hanya dapat menunjukkan adonan yang menurut pelatih kekentalannya cukup. Hal itu dibuktikan dengan hasil akhir pada saat pelatihan, yakni hasilnya cukup baik: tidak terlalu lembek dan tidak terlalu kaku. Ketepatan kekentalan adonan untuk sementara hanya didasarkan pada perasaan dan penglihatan pembuat adonan. Semakin sering seseorang membuat kue lapis ini, semakin mahir dia dalam menentukan ukuran kekentalan adonan.
- c. Pada saat pengukusan, harus diperhatikan benar-benar bahwa lapis sebelumnya sudah masak. Jika kurang masak, kedua lapis itu dapat tercampur sehingga menimbulkan tekstur yang kurang bagus. Waktu yang diperlukan untuk membuat satu lapis cukup masak bergantung pada besarnya api. Dengan api sedang satu lapis kue sudah cukup masak dalam waktu 5 menit. Kue lapis lentik gulung ala mocaf cukup dibuat dalam tiga lapis, sehingga sekali memasak diperlukan waktu 15 menit. Setelah lapis ketiga masak, kue lapis diangkat dan didiamkan sebentar agar tidak terlalu panas

saat digulung. Hasil praktik saat itu dapat dilihat pada gambar (2) berikut.



Gambar 2. Kue lapis lentik gulung ala mocaf siap dinikmati.

Pada akhir praktik pembuatan kedua jajanan tradisional itu dilakukan evaluasi pelatihan oleh Ketua Dasa Wisma, Pelatih, dan Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat dari Universitas Jember.

a. Ketua Dasa Wisma

Menurut Ibu Ketua Dasa Wisma, pelatihan hari itu cukup sukses ditinjau dari segi jumlah peserta, partisipasi peserta, dan daya serap materi oleh peserta. Anggota Dasa Wisma yang diundang pada hari itu secara keseluruhan hadir sehingga terkumpul 25 orang peserta. Partisipasi dan daya serap peserta cukup bagus. Meskipun tidak semua peserta terlibat dalam proses pembuatan kue, semua peserta menyatakan dapat membuat kue yang dipraktikkan hari itu. Pernyataan ini tentu tidak mengada-ada karena pada dasarnya semua peserta sudah mengetahui proses pembuatan kue lapis. Hal baru pada pelatihan hari itu adalah kreasi bahan.

b. Pelatih

Menurut Pelatih pelatihan hari itu cukup sukses dilihat dari hasil akhir pelatihan. Hasil akhir berupa mie sehat dan ice cream ketela ungu dibagikan pada seluruh peserta. Menurut peserta hasil akhir pelatihan yang berupa steak tomat dan kue lapis lentik gulung ala mocaf cukup enak. Menurut perkiraan peserta, anak-anak pasti suka dengan kedua produk ini. Menurut Pelatih, hasil akhir yang diperoleh hari itu sudah cukup bagus.



c. Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat

Menurut salah satu anggota Tim Pelaksana, semua yang dikatakan oleh Ibu Ketua Dasa Wisma dan Pelatih itu benar. Tim hanya mengingatkan bahwa tujuan pelaksanaan pelatihan ini adalah mendorong ibu-ibu anggota dasa wisma untuk dapat berwirausaha di bidang makanan tradisional. Peluangnya semakin besar dari waktu ke waktu. Keberhasilan ditentukan oleh banyak faktor: produk yang semakin bagus, kemasan yang semakin bagus, manajemen pemasaran yang semakin bagus. Semakin sering melakukan pembuatan kue, dapat diharapkan semakin bagus hasilnya. Motivasi diri dapat dimulai dari penyediaan makanan tambahan untuk keluarga sehingga dapat mengurangi uang jajan anak-anak dan keluarga.

Evaluasi Tim Pengabdian kepada Masyarakat kemudian dilanjutkan dengan mengomentari produk makanan yang dihasilkan pada pelatihan hari itu. Komentar difokuskan pada desain kemasan produk (materi pelatihan I). Komentar diberikan oleh Ibu Dra. Sunarti Mustamar, M.Hum.

Pada akhir acara pelatihan I, Tim Pengabdian kepada Masyarakat menyumbangkan satu unit panci stainless serba guna yang antara lain dapat digunakan untuk mengukus kue lapis. Sumbangan diterima oleh Ibu Ketua Dasa Wisma dengan satu pesan agar panci tersebut dapat digunakan secara bergantian oleh anggota Dasa Wisma yang memerlukan.

4. Pelatihan II

Sesuai dengan rencana pada saat sosialisasi dan koordinasi, pada hari Minggu tanggal 17 November 2014 dilaksanakan pelatihan II. Pelatihan tetap dilaksanakan di rumah Ibu Ketua Dasa Wisma. Pelatuhnya tetap Ibu Entin, anggota Tim Penggerak PKK Desa Kaliboto Kidul. Pada pelatihan kedua ini dipraktikkan pembuatan mie sehat dan ice cream rasa ketela rambat ungu.

Pemilihan jenis makanan yang pertama, mie sehat, didasarkan atas pertimbangan-pertimbangan berikut.

a. Mie sehat adalah mie yang bahan pembuatannya dicampur dengan sayur-mayur. Sudah menjadi gejala yang agak umum bahwa anak-anak seringkali tidak mau makan sayur mayur. Mie sehat merupakan cara yang dapat digunakan untuk mengatasi masalah tersebut. Cita rasa mie sehat kurang lebih sama dengan mie instan pada umumnya. Dengan bumbu yang sama atau dikreasi, mie sehat tetap disukai oleh anak-anak.

b. Sayur mayur yang dicampurkan ke dalam bahan mie sehat dengan mudah dapat diperoleh di sekitar rumah. Ditambah lagi, pada saat itu terdapat program ketahanan pangan yang berupa pemanfaatan lahan pekarangan untuk ditanami sayur mayur. Program ketahanan pangan ini sejalan dengan materi pelatihan pembuatan mie sehat.

c. Mie sudah menjadi makanan pokok kedua bagi anak-anak. Jika anak-anak tidak mau makan nasi, pada umumnya mereka mau makan mie.

d. Sayur mayur pembuat mie sehat dapat pula diganti dengan bahan lain, misalnya ketela ungu. Penggantian ketela ungu dimaksudkan untuk memilih bahan yang murang harganya dengan nilai gizi yang setara atau bahkan lebih baik.

Resep dan cara pembuatan mie sehat sebagai berikut.

**MIE SAWI/MIE KETELA UNGU**

**BAHAN:**

- 150 gr sawi/250 gr ketela ungu kukus
- 250 gr tepung terigu
- ½ sdt garam
- Air
- 1 butir telur

**CARA MEMBUAT:**

- Campur pasta sawi/ketela ungu, tepung terigu, dan garam sampai agak tercampur.
- Masukkan telur, campurkan; kalau adonan kurang kalis, tambahkan air.
- Cetak di cetakan mie, kemudian rebus di air mendidih.

Bahan pembuatan mie sehat cukup mudah diperoleh. Cara pembuatan mie sehat juga cukup mudah bagi masyarakat pedesaan. Akan

tetapi, jika belum pernah melihat dan terlibat dalam proses pembuatan mie sehat, tidak setiap orang “berani” membuat mie sehat. Pelatihan ini menjadikan warga dasa wisma terbuka pikirannya bahwa mereka pasti dapat membuat mie sehat dan dengan demikian mereka akan dapat mengatasi masalah makanan anak-anak. Mie sehat juga merupakan komoditas yang berpeluang untuk dijadikan produk usaha.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan pada saat pembuatan mie sehat adalah sebagai berikut.

- a. Pembuatan pasta sawi harus benar agar nilai gizinya tidak hilang. Seperti pada umumnya sayur mayur, sawi juga tidak boleh dikukus terlalu matang. Bahkan kalau mau, lebih baik dikukus setengah matang. Ukuran tidak terlalu matang atau setengah matang didasarkan pada kebiasaan masyarakat dalam memasak sayur mayur. Dalam hal ini warga dasa wisma menyatakan sudah paham terhadap ukuran tidak terlalu matang atau setengah matang itu.
- b. Pada saat membuat adonan harus diperhatikan benar agar adonan tidak terlalu lembek atau pun kurang kalis. Adonan harus pas, agar dapat dicetak dan tidak lengket. Dengan demikian, air harus dipakai dengan hati-hati agar adonan cukup kalis. Jika kemudian pemakaian air terlanjur terlalu banyak, adonan dapat ditambah dengan tepung sehingga cukup kalis.
- c. Pada saat merebus mie sehat harus dijaga betul agar mie tidak terlalu matang, atau istilah setempat “anyong”. Jika direbus terlalu mata, cita rasa mie berubah menjadi tidak kenyal lagi sehingga dapat mengurangi selera makan.
- d. Jika hasil pembuatan mie sehat berlebihan untuk disajikan dalam satu kali penyajian, mie sehat dapat disimpan setelah dikeringkan. Pengeringan dapat dilakukan dengan cara menjemur pada terik matahari. Hasil praktik membuat mie sehat mentah dapat dilihat pada gambar (3) dan mie sehat yang siap dinikmati pada gambar (4) berikut.



Gambar 3. Mie sehat siap dimasak dengan bumbu sesuai selera.



Gambar 4. Mie sawi (yang berwarna hijau), mie ketela ungu (yang berwarna ungu), dan mie original (yang berwarna kuning) siap dinikmati.

Mie sehat berpeluang untuk dijadikan produk usaha. Analisis usaha mie sehat memperlihatkan keuntungan berikut.

- a) 150 gr sawi/250 gr ketela ungu = Rp 1.000,-
- b) 250 gr tepung terigu = Rp 2.600,-
- c) ½ sdt garam
- d) Air
- e) 1 butir telur = Rp 750,-

Biaya pembelian bahan sebesar Rp 4.350,-

Satu resep mie sehat setara dengan 10 potong mie burung dara seharga Rp 7.500,-. Jika mie sehat dijual dengan harga yang sama dengan mie burung dara, satu resep mie sehat memberikan keuntungan Rp 7.500,- - Rp 4.350,- = Rp 3.150,- atau sebesar 42%. Margin keuntungan sebesar 42% ini cukup besar dengan satu kelebihan mie sehat memiliki kandungan gizi jauh lebih bagus sehingga peluang pasarnya jauh lebih bagus.

Pelatihan langsung dilanjutkan dengan materi ke dua, pembuatan ice cream ketela ungu.

Resep dan cara pembuatan ice cream ketela ungu adalah sebagai berikut.

### ICE CREAM KETELA UNGU

#### BAHAN:

- a) 500 ml susu sapi segar
- b) 200 gr gula kasar
- c) 150 gr pasta ketela ungu
- d) 1 bks tepung DP

#### CARA MEMBUAT:

- a) Didihkan susu sapi segar dan gula kasar, kemudian dinginkan selama 24 jam.
- b) Mixer pasta ketela ungu dan susu sapi segar dingin manis.
- c) Setelah tercampur rata, masukkan tepung DP, kemudian mixer lagi sampai adonan naik.
- d) Cetak di cetakan ice cream kemudian masukkan ke dalam freezer.
- e) Setelah membeku, ice cream siap disajikan.

Pemilihan ice cream ketela ungu sebagai materi pelatihan yang ke II ini didasarkan atas pertimbangan berikut.

- a. Ice cream merupakan makanan yang disukai oleh semua orang, anak-anak, remaja, sampai dengan orang dewasa. Ice cream berpeluang untuk dijadikan produk usaha.
- b. Pemilihan ketela ungu sebagai bahan kreasi ice cream dimaksudkan untuk memperoleh bahan yang harganya murah dan menghasilkan cita rasa khas enak, dengan hasil olahan yang setara atau lebih baik jika dibandingkan dengan hasil olahan aslinya. Mutu hasil olahan ini bergantung pada selera konsumen. Menurut pertimbangan pelatih cita rasa dan mutu hasil olahan ice cream ketela ungu paling tidak sejajar dengan ice cream yang dijual di pasaran.

Bahan dan cara pembuatan ice cream ketela ungu juga mudah diperoleh di Pasar Kecamatan Jatiroto. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatannya adalah sebagai berikut.

- a. Memasak susu segar harus dilakukan dengan hati-hati; jangan sampai susu segar “pecah”. Susu segar sebaiknya dimasak setengah mendidih, yakni sampai dengan suhu 80<sup>0</sup> celcius.

- b. Pemixeran juga harus dilakukan dengan tepat. Ukuran adonan sudah “naik” harus betul-betul diperhatikan. Jika adonan belum naik, mutu hasil olahan tidak dapat menghasilkan tekstur dan cita rasa yang maksimal. Satu resep ice cream ketela ungu menghasilkan 30 cup ice cream.

Ice cream ketela ungu merupakan produk makanan yang berpeluang untuk dijadikan produk usaha. Analisis usaha ice cream ketela ungu sebagai berikut.

- a) 500 ml susu sapi segar = Rp 1.750,-
- b) 200 gr gula kasar = Rp 2.000,-
- c) 150 gr pasta ketela ungu = Rp 1.000,-
- d) 1 bks tepung DP = Rp 10.500,-
- e) Cup plastik 25 biji Rp 4.000,-

Total biaya pembelian bahan adalah Rp 19.250,-. Produk ice cream ketela ungu cukup memadai untuk dijual dengan harga Rp 1.000,- per cup, sehingga total hasil penjualannya adalah Rp 30.000,-. Keuntungan yang dapat diperoleh adalah Rp 30.000,- – Rp 19.250,- = 10.750,- atau sebesar 55,8%. Margin keuntungan 55,8% merupakan margin keuntungan yang baik untuk usaha kecil. Hasil praktik membuat ice cream ketela ungu dapat dilihat pada gambar (5) berikut.

Gambar 5. Ice cream ketela ungu

Pada akhir praktik ke II, pembuatan mie sehat dan ice cream ketela ungu, dilakukan evaluasi pelatihan oleh Ketua Dasa Wisma, Pelatih, dan Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat dari Universitas Jember.

- a. Ketua Dasa Wisma

Menurut Ibu Ketua Dasa Wisma, pelatihan hari itu cukup sukses ditinjau dari segi jumlah peserta, partisipasi peserta, dan daya serap materi oleh peserta. Anggota Dasa Wisma yang diundang pada hari itu

secara keseluruhan hadir sehingga terkumpul 25 orang peserta. Partisipasi dan daya serap peserta cukup bagus. Meskipun tidak semua peserta terlibat dalam proses pembuatan mie sehat dan ice cream ketela ungu, semua peserta menyatakan dapat membuat makanan yang dipraktikkan hari itu. Pernyataan ini tentu tidak mengada-ada karena pada dasarnya proses pembuatan kedua jenis makanan yang dipraktikkan cukup mudah, cukup jelas, dan disertai dengan praktik konkret.

b. Pelatih

Menurut Pelatih pelatihan hari itu cukup sukses dilihat dari hasil akhir pelatihan. Hasil akhir berupa mie sehat dan ice cream ketela ungu dibagikan pada seluruh peserta. Menurut peserta hasil akhir pelatihan yang berupa mie sehat dan ice cream cukup enak. Menurut perkiraan peserta, anak-anak pasti suka dengan kedua produk ini. Menurut Pelatih, hasil akhir yang diperoleh hari itu sudah cukup bagus.

c. Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat

Menurut salah satu anggota Tim Pelaksana, semua yang dikatakan oleh Ibu Ketua Dasa Wisma dan Pelatih itu benar. Tim hanya mengingatkan bahwa tujuan pelaksanaan pelatihan ini adalah mendorong ibu-ibu anggota dasa wisma untuk dapat berwirausaha di bidang makanan tradisional. Peluangnya semakin besar dari waktu ke waktu. Keberhasilan ditentukan oleh banyak faktor: produk yang semakin bagus, kemasan yang semakin bagus, manajemen pemasaran yang semakin bagus. Semakin sering melakukan pembuatan mie sehat dan ice cream ketela ungu, dapat diharapkan semakin bagus hasilnya. Motivasi diri dapat dimulai dari penyediaan makanan tambahan untuk keluarga sehingga dapat mengurangi uang jajan anak-anak dan keluarga.

Komentar kemudian dilanjutkan dengan membahas fungsi kemasan produk makanan tradisional (materi pelatihan II) baik untuk produk makanan hasil pelatihan I maupun hasil pelatihan II. Materi diberikan oleh Dr. Agus Sariono, M.Hum. Pada akhir pelatihan, kembali Tim Pengabdian kepada

Masyarakat memberikan sumbangan peralatan berupa 4 unit sealer, satu unit mixer, satu unit kompor gas, dan satu unit panci kukus stainless.

5. Pelatihan III

Sesuai dengan yang telah direncanakan, pada hari Minggu, tanggal 24 November 2013, pukul 09.00-12.00 dilaksanakan kegiatan pelatihan manajemen pemasaran makanan tradisional. Pelatihan dilaksanakan di rumah Ketua Dasa Wisma Dusun Krajan dan diikuti oleh 25 orang warga dasa wisma.

Pelatihan diberikan oleh salah seorang anggota Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Jember, yakni Ibu Prof. Dr. Isti Fadah, S.E., M.Si. Pelatihan diberikan melalui metode ceramah, tanya jawab, dan demonstrasi.

Materi ceramah dikompilasi dari berbagai buku sumber bidang ilmu manajemen. Materi itu kemudian dirumuskan ulang dan disesuaikan bahasanya sesuai dengan kebutuhan dan tingkat pendidikan peserta. Materi pelatihan meliputi delapan materi berikut.

- 1) Pengertian Dari Pemasaran
- 2) Pengertian Manajemen Pemasaran
- 3) Konsep Pemasaran
- 4) Perkembangan konsep pemasaran
- 5) Tugas Tugas Utama Bagian Pemasaran
- 6) Pentingnya Orientasi Konsumen
- 7) Menggunakan Marketing Mix untuk Pengambilan Keputusan
- 8) Pentingnya Pengemasan

Pada akhir pelatihan didemonstrasikan beberapa contoh pengemasan makanan tradisional, termasuk pengemasan produk pelatihan I dan II. Kemasan cemilan kering, seperti steak tomat, dikemas dengan menggunakan kemasan plastik. Kemasan ditutup dengan menggunakan sealer yang disumbangkan oleh Tim Pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat. Teknik pengemasan menggunakan cara yang sudah biasa dilakukan oleh warga.

Pada akhir pelatihan Tim Pengabdian kepada Masyarakat memberikan sumbangan mesin pemerah tebu. Sumbangan ini didasarkan pada pertimbangan bahwa Jatiroto merupakan pusat perkebunan tebu dan pabrik gula yang cukup besar. Mesin pemerah tebu diharapkan

dapat digunakan sebagai penumbuh motivasi membuka usaha karena alat ini mudah dioperasikan, produknya mudah dijual, kemungkinan berkembangnya cukup besar. Jika harapan ini tercapai, maka Tim dapat berharap jiwa wirausaha dapat tumbuh secara berkelanjutan.

## 6. Monitoring

Monitoring dilaksanakan pada tanggal 1 Desember 2013 pukul 10.00-13.00. Monitoring dilaksanakan dalam rangka monitoring perkembangan/tindak lanjut hasil pelatihan I, II, dan III. Monitoring dilaksanakan dengan mengunjungi Ibu Ketua PKK Dusun Petung Jaya, Ibu Ketua Dasa Wisma, dan beberapa anggota Dasa Wisma.

Ibu Ketua PKK dan Ketua Dasa Wisma menuturkan bahwa ada keinginan dari warga untuk mengembangkan usaha secara permanen. Yang sudah terlontar dari pernyataan warga adalah usaha membuat mie sehat (2 orang), ice cream ketela ungu (1 orang), dan *steak* tomat (2 orang). Sementara itu, kue lapis lentik gulung ala mocaf masih belum menarik minat warga untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha. Dalam monitoring itu terungkap peluang dan hambatan pelaksanaan rencana membuka usaha makanan. Tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat kemudian memberikan saran-saran upaya mengatasi hambatan dan upaya mengembangkan peluang yang ada. Selanjutnya, peluang, hambatan, dan saran jalan keluar dikemukakan lebih rinci di bawah ini.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa ada 5 orang warga yang berminat mengembangkan hasil pelatihan menjadi sebuah usaha. Ada tiga jenis makanan hasil pelatihan yang diminati, yakni mie sehat, ice cream ketela ungu, dan *steak* tomat. Menurut warga, ketiga jenis makanan yang diminati untuk dikembangkan itu memiliki peluang pasar yang bagus. Mie sehat dapat menggantikan mie instan yang sudah menjadi "makanan pokok kedua" bagi sebagian warga Desa Kaliboto Kidul dan sekitarnya. Di samping itu, produk sejenis sudah menjadi produk makanan jadi sehari-hari, baik dijual di pasar, dijual dengan cara menitipkan di toko/warung, maupun dijual dengan cara menjajakan secara berkeliling.

Peluang yang segera terlihat adalah keunggulan komparatif mie sehat, yakni mie yang sudah mengandung sayur-mayur di dalamnya.

*Steak* tomat merupakan makanan ringan/camilan. Jenis makanan ini banyak dijual di kantin-kantin sekolah maupun di jajakan di depan sekolah oleh para penjual keliling. *Steak* juga banyak dijual di warung-warung kecil. Peluang pasar ini kelihatannya kecil, tetapi warung kecil jumlahnya tentu sangat besar jika lingkup pasar diperluas dalam skala kecamatan atau bahkan kabupaten. Perhitungan demikian sudah menjadi khasanah wawasan warga yang berminat mengembangkan *steak* tomat.

Minuman es dalam berbagai jenis juga merupakan minuman yang banyak dijual di pasar. Beberapa contoh yang ada di Desa Kaliboto Kidul adalah es lilin, ice cream pabrikan yang dijual di super market maupun dijajakan berkeliling, es bungkus plastik produk usaha rumahan, sampai dengan es batu yang dicampurkan ke dalam berbagai jenis minuman cair. Ice cream ketela ungu termasuk ke dalam kategori minuman es. Dengan demikian, bagi warga Desa Kaliboto Kidul khususnya, dan masyarakat Kecamatan Jatiroto pada umumnya, es sudah merupakan minuman yang lumrah, mudah diperoleh, dan banyak dijual. Pasar minuman es merupakan pasar bagi ice cream ketela ungu pula sehingga peluang pasarnya juga cukup besar.

Dengan promosi yang berkelanjutan, diharapkan rencana pengembangan usaha ketiga jenis makanan itu akan segera menjadi kenyataan. Promosi akan dilakukan melalui jalur pertemuan rutin PKK Dusun Petung Jaya, pertemuan rutin PKK Desa Kaliboto Kidul, dan bahkan pertemuan rutin PKK Kecamatan Jatiroto. Ibu Ketua Dasa Wisma dan Ibu Ketua PKK Dusun Petung Jaya siap membantu promosi melalui pertemuan-pertemuan rutin PKK itu.

Hasil monitoring juga mengungkapkan beberapa hambatan. Hambatan-hambatan yang dipikirkan oleh warga wujudnya bervariasi. Berikut hambatan-hambatan itu dijelaskan satu per satu.

Hambatan untuk memulai usaha wujudnya dapat berbeda-beda. Berkaitan dengan mie

sehat, mie sehat yang berupa makanan jadi relatif kurang mendapatkan hambatan dari faktor eksternal. Bahan mie tersedia melimpah dengan harga yang tingkat persaingannya rendah. Pangsa pasar cukup besar jika dapat meraihnya karena mie sudah menjadi “makanan pokok kedua” bagi sebagian besar warga. Hambatan mungkin berupa produk makanan mie sudah beredar luas di pasar sehingga persaingan bisa cukup ketat. Akan tetapi, karena pangsa pasar sangat besar, hambatan itu bisa dengan mudah diatasi melalui teknik pengenalan ceruk pasar.

Hambatan dalam memulai usaha makanan ringan cukup besar. Makanan ringan saat ini sangat banyak jenisnya, bahkan dari jenis *steak*, seperti *steak* tomat ini. Jenis makanan produk pabrikan pada umumnya memiliki keunggulan dari segala aspek, rasa, harga, dan kemasan. Hambatan ini dapat diatasi melalui teknik pemasaran langsung dengan harga yang sama dengan produk *steak* yang lain. Dari segi rasa, promosi dapat menonjolkan kekhasan rasa *steak* tomat. Dari segi kesehatan, dapat juga dipromosikan bahwa *steak* tomat lebih bergizi, karena menggunakan bahan alami, yakni tomat asli.

Hambatan dan cara mengatasi hambatan dalam memulai usaha ice cream ketela ungu kurang lebih sama dengan *steak* tomat. Jenis ice cream produk pabrikan mamiliki keunggulan dari segala aspek. Ice cream ketela ungu dapat mengandalkan aspek kekhasan rasa, aspek gizi dan kesehatan, dan mungkin juga aspek harga. Keunggulan ini hanya dapat disampaikan dengan efektif melalui pemasaran langsung.

Hambatan dalam memulai usaha lapis lentik gulung ala mocaf cukup besar. Lapis

lentik gulung ala mocaf merupakan kue dengan cita rasa baru dan asing bagi masyarakat Desa Kaliboto Kidul dan sekitarnya. Di tingkat regional dan nasional, mocaf masih dalam tahap pengenalan. Dengan demikian, lapis lentik gulung ala mocaf dapat dimulai melalui pendekatan promosi formal oleh pemerintah, misalnya melalui lomba memasak kue, melalui acara-acara resmi pemerintah tingkat daerah sampai tingkat desa.

### 3. Kesimpulan

Melalui pelatihan, masyarakat berhasil membuat empat produk makanan tradisional, yakni kue lapis lentik gulung ala mocaf, steak rasa tomat, mie sehat (dengan tambahan sayur mayur dan ketela ungu), dan ice cream ketela ungu. Melalui pelatihan manajemen pemasaran, sebagian peserta berminat untuk mengembangkan usaha makanan tradisional. Kendala yang dihadapi bersifat psikologis dan teknis. Interpreneurship merupakan pola pikir dan pola perilaku. Masyarakat petani memiliki pola pikir dan pola perilaku yang berbeda. Diperlukan pendampingan berkelanjutan untuk membentuk jiwa interpreneurship pada masyarakat petani, seperti kelompok PKK petani tebu yang menjadi sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- Kotler, Philip dan Molan, Benyamin. 2002. *Manajemen Pemasaran: Edisi Milenium*. Jilid 2. Jakarta: Penerbit PT Prenhallindo.
- Moekijat. 2000. *Kamus Manajemen*. Bandung: Penerbit CV. Mandar Maju.