SEMINAR NASIONAL
FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MAKASSAR

PENINGKATAN KETRAMPILAN PENGOLAHAN SEMANGKA PADA GURU-GURU SD KECAMATAN LAMASI KABUPATEN LUWU SULAWESI SELATAN

(Improvement of Skirt Processing Skills on Teachers of Primary School Lamasi District Luwu South Sulawesi Province)

Sukarsih[1], Slamet Widodo[1]*, Irmayanti[1]
[1]*PKK FT Universitas Negeri Makassar*
* *slamet.widodo@unm.ac.id*

ABSTRAK

Tujuan pelaksanaan dari Pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan bahan, alat, pengolahan, dan penyajian selai dari kulit semangka guru-guru SD di Kecamatan Lamasi. Pelaksanaan program IbM dilaksanakan pada Bulan April sampai dengan Juni 2017, bertempat di Kecamatan Lamasi Kabuapten Luwu, Khalayak Sasaran program IbM adalah Kelompok guru-guru SD di Kecamatan Lamasi Kabuapaten Luwu. Metode Pendekatan yang Ditawarkan pelatihan (pemberian materi), praktikum pengolahan semangka, dan pendampingan. Hasil: Pelaksanaan meliputi persiapan, pelaksanaan (pelatihan, praktikum, dan pendampingan), Peningkatan keterampilan Guru SD Kecamatan Lamasi terhadap pengolahan semangka adalah pengetahuan bahan (0,86), pengetahuan alat (1,54), pengetahuan pengolahan (1,03), pengetahuan penyajian (1,49), dan ketrampilan (1,14).

Kata kunci: peningkatan keterampilan, pengolahan semangka, selai

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi sekarang ini situasi persaingan pasar pemasaran semakin tajam, estetika dapat berfungsi sebagai perangkap emosional yang sangat ampuh untuk menarik perhatian konsumen. Pertarungan produk tidak lagi terbatas pada keunggulan kualitas atau teknologi canggih semata, tetapi juga pada usaha untuk mendapatkan nilai tambah untuk memberikan *emotional benefit* kepada konsumen. Salah satu usaha yang dapat ditempuh untuk menghadapi persaingan perdagangan yang semakin tajam adalah melalui inovasi dan variasi produk. Inovasi produk merupakan pemicu karena langsung berhadapan dengan konsumen. Fungsi inovasi harus dapat mempengaruhi konsumen untuk memberikan respon positif untuk membeli produk karena tujuan akhir dari inovasi adalah untuk menciptakan dan meningkatkan jumlah dari jenis produk yang dihasilkan (Kramat et al. 2016), (Oka, Winia, and Pugra 2017).

Inovasi produk adalah salah satu usaha untuk menganekaragamkan produk sehingga lebih banyak dan bervariasi sehingga konsumen dapat memilih sesuai dengan keinginanannya, syarat inovasi harus memiliki kemampuan teknis, kreatif, komunikatif yang harus dapat diwujudkan ke dalam bahasa aplikasi atau penerapan dimasyarakat. Pengusaha makanan dituntut untuk dapat menyajikan sebuah inovasi produk kemasan yang estetis, memaksimalkan daya tarik untuk memenangkan pertarungan menghadapi produk-produk pesaing. Tantangan yang lain adalah peningkatan penjualan dan konsumennya tetap setia menggunakan produknya (Lestariningsih, Basuki, and Y. 20016), .

Penyediaan makanan harus berorientasi pada keamanan dan pengemasan produk yang menarik. Keberadaan industri-industri makanan di masyarakat dapat dimanfaatkan sebagai penyedia oleh-oleh yang menarik bagi masyarakat dan pendatang. Upaya pengembangan industri makanan yang

ada di masyarakat dapat dilakukan melalui peningkatan kesadaran cara produksi makanan yang baik dan pengemasan produk. Salah satu sasaran pengembangan di bidang makanan adalah terjaminnya makanan yang dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis makanan yang berbahaya bagi kesehatan, sehingga industri-industri yang memproduksi dan menjual produk makanan haruslah mempunyai pengetahuan dan ketrampilan mengelola usahanya dengan melakukan produksi makanan yang baik(Delima, Amanah, and Tjitropranoto 2016),(Sartika, Nikmawati, and Mahmudatussa'adah 2014).

Selain penerapan cara produksi makanan yang baik, teknologi inovasi pengolahan makanan juga berperan penting untuk menghasilkan produk yang menarik sehingga diharapkan mampu meningkatkan pendapatan dan juga sebagai media promosi melalui penganekaragaman hasil produk makanan. Inovasi produk semangka merupakan kegiatan menganekaragamkan jenis olahan semangka yang tidak hanya dikonsumsi dalam keadaan segara saja tetapi juga awetan. Inovasi tidak hanya digunakan sebagai penganekaragaman saja juga mengawetkan produk yang mudah rusak, tetapi juga untuk menunjukkan peningkatan mutu produk dan meningkatkan nilai ekonomi bahan, sehingga mempunyai daya tarik tersendiri bagi konsumen (Delima, Amanah, and Tjitropranoto 2016).

Pelatihan inovasi pengolahan semangka merupakan bagian dari kegiatan yang bermaksud memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan keterampilan pengolahan buah semangka menjadi aneka produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi dan daya simpan lebih panjang dibandingkan buah aslinya. Pemberian keterampilan hidup atau *'life skill'* merupakan salah satu program pembelajaran yang perlu diterapkan di kalangan masyarakat, guna membantu agar memiliki ketrampilan produktif, sehingga menjadi salah satu tambahan mata pencaharian baru yang bisa mendatangkan penghasilan dalam kehidupan sehari-hari. Mengingat faktor kesenjangan sosial menyebabkan akses terhadap pengetahuan dan ketrampilan terbatas, yang akhirnya menimbulkan terjadinya: rasa kurang percaya diri, kebodohan, kemiskinan, pengangguran. Hal ini menyebabkan makin dalamnya jurang pemisah antara kelompok masyarakat yang kaya dengan yang miskin, sehingga jumlah pengangguran makin meningkat(Gailea and Rauf 2016).

Salah satu alternatif pemecahan masalah untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan usaha produktif pada guru sekolah dasar ialah dengan mengadakan Pelatihan mengolahan semangka untuk menjadi produk makanan yang bernilai ekonomi tinggi, selama ini buah semangka hanya dikonsumsi segar saja. Produk olahan semangka tersebut dapat dikelola secara mandiri maupun berkelompok sehingga nanti akan terbentuk wirausaha-wirausaha dikalangan masyarakat.

Berdasarkan permasalahan tersebut di atas, maka tujuan pelaksanaan dari pengabdian ini adalah peningkatan pengetahuan bahan, alat, pengolahan, dan penyajian selai dari kulit semangka guru-guru SD di Kecamatan Lamasi.

METODE

Pelaksanaan program IbM dilaksanakan pada Bulan April sampai dengan Juni 2017, bertempat di Kecamatan Lamasi Kabuapten Luwu, dengan pertimbangan bahwa: terbatasnya pengetahuan guru sekolah dasar di Kecamatan Lamasi Kabupaten Luwu terkait dengan inovasi pengolahan buah semangka yang menyebabkan masyarakat hanya mengkonsumsinya hanya dalam bentuk segara saja, pengetahuan dan keterampilan inovasi pengolahan dapat meningkatkan penganekaragaman produk

pada konsumen sehingga dapat meningkatkan taraf hidup perekonomian keluarga, belum pernah mendapat bantuan pelatihan tentang inovasi pengolahan buah semangka.

Khalayak sasaran program IbM adalah Kelompok guru-guru SD di Kecamatan Lamasi Kabuapaten Luwu. Metode pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan persoalan mitra adalah sebagai berikut: pelatihan (pemberian materi), praktikum pengolahan semangka, dan pendampingan

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pelaksanaan kegiatan IbM dibagi dalam beberapa tahapan yaitu :
   1. Persiapan, antara lain konsolidasi tim, persiapan lokasi, persiapan alat dan bahan, dan pembuatan modul pelatihan.
   2. Pelaksanaan, pada tahapan ini meliputi :
      a. **Pelatihan,** dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan, dengan sistim ceramah dan diskusi. Materi pelatihan antara lain :
         - Teknik pembuatan selai kulit semangka, selai kulit semangka lembaran, dekorasi semangka.
         - Organisasi kelompok
         - Administrasi kelompok
      b. **Praktek,** dilaksanakan setelah pemberian materi pada pelatihan. Praktek bertujuan untuk memberikan pengetahuan, keterampilan kepada mitra dalam hal teknik selai kulit semangka, selai kulit semangka lembaran, dekorasi semangka

Pembuatan selai menjadi fokus utama dalam kegiatan IbM ini, karena selai memiliki prospek ekonomi yang baik, pembuatannya cukup mudah, dan dengan didukung oleh sumberdaya semangka yang melimpahdiharapkan pembuatan selai semangka ini dapat menjadi usaha yang sampingan bagi kelompok guru. Menurut Fachruddin (1998) bahwa upaya pengembangan industry selai tidak begitu sulit karena bahan baku untuk pembuatan selai mudah didapat disetiap daerah. Pemilihan bahan baku dapat didasarkan atas ketersediaan jenis bahan baku yang terdapat di daerah tersebut dan kemudahan memperolehnya. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan selai sukup sederhana antara lain kompor, panci, wajan, timbangan, parutan, telenan, baskom, pisau, Untuk mendapatkan selai yang memiliki daya simpan yang lama.

Gambar 1. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan selai kulit semangka

Gambar 2. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan selai kulit semangka lembaran

Gambar 3. Pelaksanaan Praktikum Pembuatan dekorasi semangka

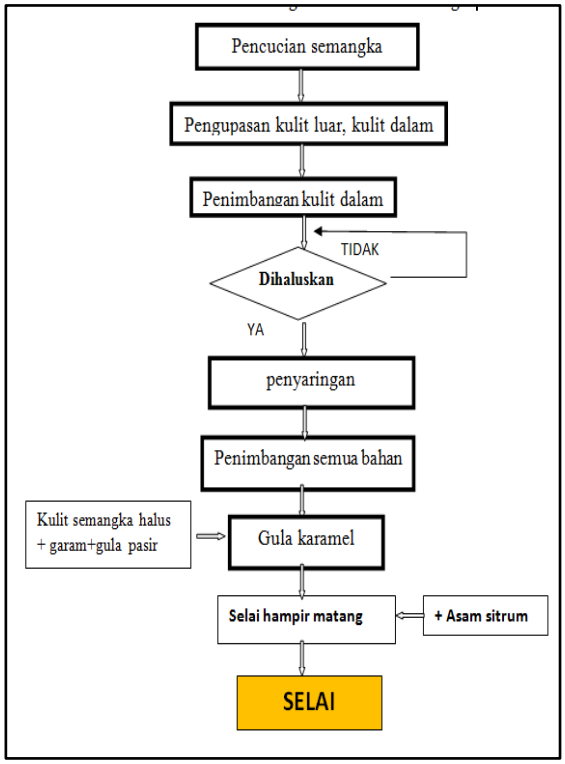
Hasil akhir yang cukup menentukan adalah pengemasan.Menurut Fachruddin (1998) Pengemasan makanan bertujuan mempertahankan kualitas, menghindari kerusakan selama penyimpanan, memudahkan transportasi, dan memudahkan penanganan selanjutnya. Disamping itu, pengemasan makanan dapat mencegah penguapan air, masuknya gas oksigen, melindungi makanan terhadap debu dan kotoran lain. Mencegah terjadinya penurunan berat.dan melindungi produk dari kontaminasi serangga dan tikus. Pengolahan selai lainnya adalah proses pembuatannya seperti disajikan pada Gambar 4 dan Gambar 5.

c. Pendampingan/Penguatan

Kelompok Pendampingan dalam Permenhut No.P.03/Menhut-V/2004 adalah Proses belajar bersama dalam mengembangkan hubungan kesejajaran, hubungan pertemanan atau persahabatan, antara dua subyek yang dialogis untuk menempuh jalan musyawarah dalam memahami dan memecahkan masalah, sebagai suatu strategi mengembangkan partisipasi masyarakat menuju kemandirian. Atau dalam Kepmenhut 132/Menhut-II/2004).

Pendampingan adalah Kegiatan yang dilakukan bersama-sama masyarakat dalam mencermati persoalan nyata yang dihadapi di lapangan selanjutnya didiskusikan bersama untuk mencari alternatif pemecahan ke arah peningkatan kapasitas dan produktivitas

masyarakat (Delima, Amanah, and Tjitropranoto 2016), (Azhari, Muljono, and Tjitropranoto 2013).

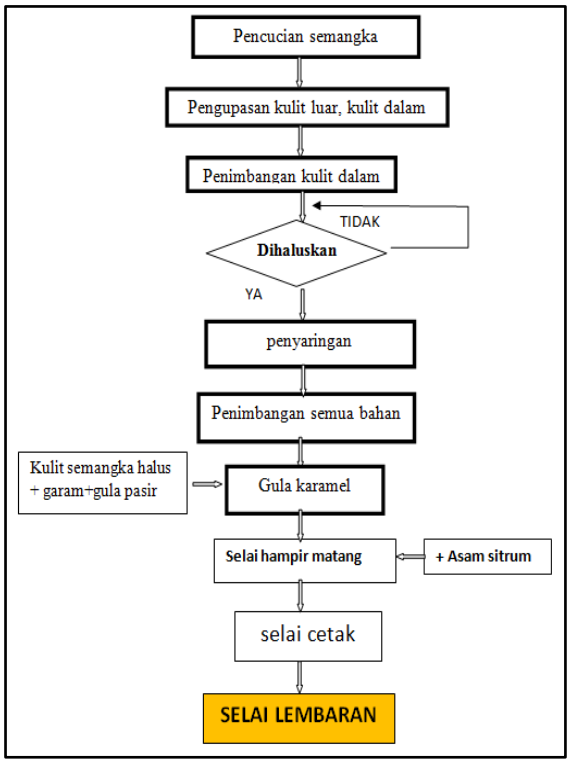


Gambar 4. Proses pembuatan selai kulit semangka.

Penguatan kelompok bagi Kelompok guru diarahkan kepada pembinaan kelompok, membuat struktur kelompok dan pendataan ulang pengurus dan anggota kelompok. Kelompok guru butuh kelompok yang solid, sebab kelompok ini diharapkan dapat membuat suatu rantai pemasaran sendiri. Tidak bergantung lagi kepada pedagang pengumpul. Sehingga kelompok bisa memperoleh nilai jual yang lebih.

Skema pemasaran selai semangka adalah sebagai:

1. Semangka yang dihasilkan oleh petani semangka dikumpulkan pada kelompok tani semangka
2. Semangka yang sudah terkumpul dilakukan untuk dikelola oleh kelompok guru pengolah untuk dilakukan pengolahan selai
3. Produk selai yang dhasilkan dikumpulkan oleh kelompok guru pemasaran untuk dilakukan promosi dan pemasaran.



Gambar 5. Proses pembuatan selai kulit semangka lembaran

Gambar 6. Skema pemasaran selai

Kegiatan IbM guru SD Kecamatan Lamasi ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan meningkatkan keterampilan masyarakat yang mempunyai akses yang besar dalam pengelolaan sumberdaya alam. Kegiatan

yang telah dilakukan oleh pelaksana antara lain Pengenalan kelompok dan struktur organisasi. Pelatihan pengolahan semangka yaitu; Pembuatan selai kulit semangka, pembuatan selai kulit semangka lembaran, dan dekorasi semangka.

C. Peningkatan Keterampilan Pengolahan Semangka

Penilaian keterampilan dipengaruhi oleh pengetahuan bahan, pengetahuan alat olah, pengetahuan pengolahan, pengetahuan penyajian dan keterampilan sendiri. Untuk melihat hasil tersebut dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Perubahan keterampilan guru terhadap pengolahan selai kulit semangka

Indikator	Mean±SD	Selisih	*p value*
Pengetahuan bahan selai awal	4.2±0.7	0.86±1.1	0
Pengetahuan bahan selai akhir	5.1±0.8		
Pengetahuan alat olah selai awal	3.5±0.5	1.54±0.9	0
Pengetahuan alat olah selai akhir	5±0.8		
Pengetahuan pengolahan awal	4.3±0.6	1.03±0.8	0
Pengetahuan pengolahan akhir	5.3±0.5		
Penyajian awal	3.8±0.7	1.49±1	0
Penyajian akhir	5.3±0.7		
Terampil awal	4.1±0.4	1.14±0.7	0
Terampil akhir	5.3±0.5		

Berdasarkan Tabel 1 tersebut menunjukkan bahwa pelaksanaan IbM kepada Guru SD di Kecamatan Lamasi berdasrkan pengetahuan dan keterampilan yang dihasilkan dari selisih skor akhir pelaksanaan kegiatatan dikurangi dengan skor awal kegiatan meningkat, peningkatan tersebut meliputi: pengetahuan bahan (0,86), pengetahuan alat (1,54), pengetahuan pengolahan (1,03), pengetahuan penyajian (1,49), dan ketrampilan (1,14).

Peningkatan pengetahuan dan keterampilan seseorang terjadi jika telah melalui proses pembelajaran baik secara formal maupun nonformal. Peningkat tersebut akan lebih efektif jika dilakukan peserta mengikuti dan merasakan kegiatan sendiri sehingga pengetahuan dan keterampilan dapat tersimpan lebih lama dibandingkan dengan hanya melihat dan menjadi peserta pasif (Gailea and Rauf 2016),(Oka, Winia, and Pugra 2017) .

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian hasi dan pembahasan sebelumnya kesimpulan dari pelaksanaan IbM Guru SD di Kecamatan Lamasi meningkat untuk semua indikator penilaian. Secara berturut-turut peningkatan tersebut adalah pengetahuan bahan (0,86), pengetahuan alat (1,54), pengetahuan pengolahan (1,03), pengetahuan penyajian (1,49), dan ketrampilan (1,14).

Ucapan Terima kasih

Terima kasih kami ucapkan kepada Kementerian Riset dan Pendidikan Tinggi yang telah memberi bantuan dana melalui program pengabdian pada masyrakat PNBP 2017

DAFTAR PUSTAKA

Azhari, Rafnel, Pudji Muljono, and Prabowo Tjitropranoto. 2013. "Peran Penyuluh Dalam

Peningkatan Diversifikasi Pangan Rumah Tangga." *jurnal agro ekonomi* 31(2): 181–98.

Delima, Isniyunisyafna Diah, Siti Amanah, and Prabowo Tjitropranoto. 2016. "Jurnal Penyuluhan, September 2016 Vol. 12 No. 2 Kompetensi Pemilik Dan Pekerja Usaha Mikro Makanan Ringan Tentang Mutu Produk Di Cilegon Dan Pandeglang, Provinsi Banten." *Jurnal Penyuluhan* 12(2): 168–83.

Gailea, Rosmaniar, and Abdur Rauf. 2016. "7 Alternatif Peningkatan Pendapatan Melalui Usaha Pengolahan Ikan Mujair Pada Kelompok Levonu Dan Mujei Di Desa Tomado, Kecamatan Lindu." *JURNAL PENGABDIAN MASYARAKAT KREATIF* 1(1): 7–13.

Kramat, Desa et al. 2016. "IbM Kelompok Pengusaha Terasi Di Desa Kramat Bungah Kabupaten Gresik Jawa Timur." *Wahana* 66: 41–50.

Lestariningsih, Marsudi, Basuki, and Endang Y. 20016. "Peran Serta Wanita Peternak Sapi Perah Dalam Meningkatkan Taraf Hidup Keluarga." *EKUITAS* 12(55): 121–41.

Oka, I Made Darma, I Nyoman Winia, and I Wayan Pugra. 2017. "Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Pengolahan Masakan Seafoods Untuk Menunjang Pariwisata Di Desa Wisata Serangan." *Jurnal Pariwisata* 2(6): 201–10.

Sartika, Ika, Ellis Endang Nikmawati, and Ai Mahmudatussa'adah. 2014. "Pengetahuan Dan Keterampilan Pemilihan Makanan Sehari-Hari Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Busana." *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 3(1): 65–76.