



PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA

**MEMBUKA PELUANG BISNIS DI BIDANG KEWIRAUSAHAAN
MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BENGKUANG,
MANISAN BENGKUANG DAN BEDAK DINGIN BENGKUANG PADA
KADER PKK DESA KUCUR KECAMATAN DAU KABUPATEN
MALANG**

Diusulkan oleh:

| | |
|-------------------------|-------------------|
| AINUN KUSTYAN | 106141401565/2006 |
| VICE ADMIRA FIRNAHERERA | 103211464617/2003 |
| KARTIKA EKA PAKSA T.N.T | 106141401579/2006 |
| CHANDRA BUSTOMI | 106141401556/2006 |

**UNIVERSITAS NEGERI MALANG
MALANG
2010**

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN AKHIR
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

- 1. Judul Kegiatan** : Membuka Peluang Bisnis di Bidang Kewirausahaan Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Bengkuang, Manisan Bengkuang dan Bedak Dingin Bengkuang pada Kader PKK Desa Kucur Kecamatan Dau Kabupaten Malang
- 2. Bidang Kegiatan** : (V) PKM _AI () PKM -GT
- 3. Ketua Pelaksana**
- a. Nama Lengkap** : Ainun Kustya N
- b. NIM** : 106141401565
- c. Jurusan** : Pendidikan Luar Sekolah
- d. Universitas** : Univeritas Negeri Malang
- e. Alamat Rumah** : Jl. Jombang 1 20 A Malg
- f. No Telp/ HP** : No. Telp 085649949492
- g. Alamat Email** : luin_niez@yahoo.com
- 4. Anggota Pelaksana Kegiatan / Peneliti** : 3(Tiga) orang
- 5. Dosen Pendamping** :
- a. Nama Lengkap** : Dra. Sulistyorini, M.Pd
- b. NIP** : 131 567 163
- c. Alamat Rumah dan** : Jl. Ikar Jombro blok J no 8 Malang
- d. No Telp/ HP** : HP 08125296103

Menyetujui,

Malang, 25 Januari 2010

Pembantu Dekan Bidang Kemahasiswaan
Fak. Ilmu Pendidikan,

Ketua Pelaksana Kegiatan,

(Drs. Mahmud Yunus, M.Kes)
NIP. 196203051987011001

(Ainun Kustya N)
NIM. 106141401565

Pembantu Rektor Bidang Kemahasiswaan
Universitas Negeri Malang,

Dosen Pendamping,

(Drs. Kadun Masjkur, M.Pd)
NIP 195412161981021001

(Dra. Sulistyorini, M.Pd)
NIP195911261985102001

**MEMBUKA PELUANG BISNIS DI BIDANG KEWIRAUSAHAAN
MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KERIPIK BENGKUANG,
MANISAN BENGKUANG, DAN BEDAK DINGIN BENGKUANG PADA
KADER PKK DESA KUCUR KECAMATAN DAU KABUPATEN
MALANG.**

Ainun Kustya, dkk. 2010..., Jurusan Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Negeri
Malang. Dosen pembimbing: Dra. Sulistyorini, M.Pd.

ABSTRAK

Bengkuang banyak dimanfaatkan mentahnya saja, karena banyak yang tidak tahu bagaimana mengolahnya. Sehingga nilai jual bengkuang yang telah dikemas dan diolah lebih tinggi dari harga bengkuang yang dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu.

PKK desa Kucur memiliki salah satu program yaitu Program Pelatihan. Program ini berisi pelatihan membuat kerajinan, keterampilan memasak makanan, ataupun program pelatihan kesehatan yang sifatnya kondisional. Jarang sekali ada pelatihan yang langsung bersifat memberdayakan masyarakat yang nantinya diharapkan bisa meningkatkan ekonomi. Padahal banyak potensi desa yang bisa dimanfaatkan untuk pemberdayaan masyarakat dan peningkatan pendapatan keluarga. Salah satunya adalah pengolahan bengkuang menjadi keripik bengkuang, manisan bengkuang, dan bedak dingin bengkuang.

Tujuan dari pelatihan ini adalah untuk mengetahui cara memberdayakan Kader PKK desa Kucur dengan memberikan pelatihan pengolahan buah bengkuang menjadi keripik bengkuang, manisan bengkuang, dan bedak dingin bengkuang.

Metode dan hasilnya adalah sebagai berikut mengolah buah bengkuang menjadi bahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi dan hasilnya seluruh kader PKK untuk mengolah kulit pisang yang mempunyai manfaat yang tinggi serta mempunyai nilai ekonomis.

Kata kunci: Buah Bengkuang, Keripik, Manisan, Bedak Dingin

ABSTRACT

Bangkuang is often consumed uncookedly, because many people do not know how to cook it. Therefore, the selling value of packaged and processed bangkuang is higher than the selling value of uncooked bangkuang (bangkuang which is not processed yet).

PKK in Kucur has a program which is Training Program. This program covers the training of making handicrafts, cooking, or medical training program which is conditional. It is very seldom to find the training which can train the people so that their economical condition can be improved. In fact, there is a lot of potential that can be used to improve the people's income. As the example, the

processing of bangkuang into bangkuang crispy chips, bangkuang sweets, and bangkuang cold face powder.

The purpose of this training is to know the way to improve the quality of the member of PKK in Kucur by giving training of the processing of bangkuang crispy chips, bangkuang sweets, and bangkuang cold face powder.

The method is processing bangkuang into something which has higher economy value and the result is all the members of PKK process bangkuang into something useful and has high economy value.

Key words: bangkuang, crispy chips, sweets, cold face powder.

PENDAHULUAN

Gerakan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan Gerakan Nasional dalam pembangunan masyarakat yang tumbuh dari bawah. Pengelolannya dari, oleh, dan untuk masyarakat. Pemberdayaan keluarga meliputi segala upaya Bimbingan. Tim Penggerak PKK merupakan mitra kerja Pemerintah dan Organisasi Kemasyarakatan yang berfungsi sebagai fasilitator, perencana, pelaksana, pengendali dan penggerak pada program PKK. Tim Penggerak PKK adalah warga masyarakat, baik laki – laki maupun perempuan, perorangan, bersifat sukarela, tidak mewakili organisasi, golongan, partai, lembaga, atau instansi, dan berfungsi sebagai perencana, pelaksana, dan pengendali gerakan PKK. Tujuan Gerakan PKK adalah memberdayakan keluarga untuk meningkatkan kesejahteraan lahir batin menuju terwujudnya keluarga yang beriman dan bertaqwa kepada Tuhan YME, berakhlak mulia dan berbudi luhur, sehat sejahtera, maju mandiri, kesetaraan dan keadilan gender, serta kesadaran hukum dan lingkungan.

Berdasarkan hal-hal di atas PKK desa Kucur memiliki salah satu program yaitu Program Pelatihan. Program ini berisi pelatihan membuat kerajinan, keterampilan memasak makanan, ataupun program pelatihan kesehatan yang sifatnya kondisional. Jarang sekali ada pelatihan yang langsung bersifat memberdayakan masyarakat yang nantinya diharapkan bisa meningkatkan ekonomi. Padahal banyak potensi desa yang bisa dimanfaatkan untuk pemberdayaan masyarakat dan peningkatan pendapatan keluarga. Salah satunya adalah pengolahan bengkuang menjadi keripik bengkuang, manisan bengkuang, dan bedak dingin bengkuang.

Masyarakat di Desa Kucur Kecamatan Dau Kabupaten Malang sudah lama memanfaatkan buah bengkuang sebagai pangan. Meskipun banyak masyarakat di daerah tersebut yang mengkonsumsi buah bengkuang, namun sampai saat ini diantara mereka belum ada yang memanfaatkan kebiasaan tersebut untuk menjadi peluang bisnis.

Melihat fenomena diatas, maka masyarakat desa Kucur khususnya para petani buah bengkuang harus lebih kreatif dan mampu membuka peluang bisnis baru dengan memanfaatkan buah bengkuang tersebut sekaligus merubah asumsi masyarakat bahwa buah bengkuang bernilai rendah, dengan cara menambah daya guna buah bengkuang menjadi produk olahan.

Apabila produksi buah dapat dikembangkan bisa menjadi industri besar, dapat menyerap tenaga kerja yang lebih banyak, khususnya warga desa Kucur. Bermula dari ide tersebut keluarlah gagasan untuk membuat atau mengembangkan industri kecil seperti UKM yang membuka peluang baru di dunia kewira-

usaha. Karena dapat meningkatkan pendapatan masyarakat industri ini juga bisa memanfaatkan tenaga kerja yang sebagian dari mereka yang tidak mempunyai keahlian atau ketrampilan khusus, sebagai tenaga kerja dapat terserap melalui industri kecil ini.

Untuk itu pada kesempatan ini akan dicoba memberdayakan kader PKK desa Kucur dengan memberikan pelatihan produksi keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung.

Bengkung merupakan tumbuhan lima tahunan yang dapat mencapai panjang 4-5 m, sedangkan akarnya dapat mencapai 2 m. Batangnya menjalar dan membelit, dengan rambut-rambut halus yang mengarah ke bawah. Daun majemuk menyirip beranak daun 3; bertangkai 8, 5-16 cm; anak daun bundar telur melebar, dengan ujung runcing dan bergigi besar, berambut di kedua belah sisinya; anak daun ujung paling besar, bentuk belah ketupat, 7-21 × 6-20 cm. (Steenis, CGGJ van)

Bunga berkumpul dalam tandan di ujung atau di ketiak daun, sendiri atau berkelompok 2-4 tandan, panjang hingga 60cm, berambut coklat. Tabung kelopak bentuk lonceng, kecoklatan, panjang sekitar 0,5 cm, bertaju hingga 0,5 cm. Mahkota putih ungu kebiru-biruan, gundul, panjang lk. 2 cm. Tangkai sari pipih, dengan ujung sedikit menggulung; kepala putik bentuk bola, di bawah ujung tangkai putik, tangkai putik di bawah kepala putik berjanggut. Buah polong bentuk garis, pipih, panjang 8-13 cm, berambut, berbiji 4-9 butir (Steenis, CGGJ van).

Umbi bengkung biasa digunakan sebagai bahan rujak, asinan, manisan (Heyne, K), atau dicampurkan dalam masakan tradisional seperti tekwan. Umbi bengkung sebaiknya disimpan pada tempat kering bersuhu 12°C hingga 16°C. Suhu lebih rendah mengakibatkan keracunan. Penyimpanan yang baik dapat membuat umbi bertahan hingga 2 bulan.

Bagian umbinya dapat dimakan, bagian bengkung yang lain sangat beracun karena mengandung rotenon sama seperti tuba. Racun ini sering dipakai untuk membunuh serangga atau menangkap ikan, terutama yang diambil dari biji-bijinya (Heyne, K).

Adapun Rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah cara memberdayakan Kader PKK desa Kucur?
2. Bagaimanakah pengolahan keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung?
3. Bagaimanakah dampak penyuluhan dan pelatihan produksi keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung bagi kader PKK desa Kucur?
4. Bagaimanakah dampak penyuluhan dan pelatihan produksi keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung bagi penduduk desa Kucur?

Kegiatan ini memiliki tujuan:

1. Mengetahui cara memberdayakan Kader PKK desa Kucur.
2. Mengetahui pengolahan keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung .
3. Mengetahui dampak penyuluhan dan pelatihan produksi keripik bengkung, manisan bengkung, dan bedak dingin bengkung bagi Kader PKK desa Kucur.
4. Mengetahui dampak penyuluhan dan pelatihan produksi keripik bengkung,

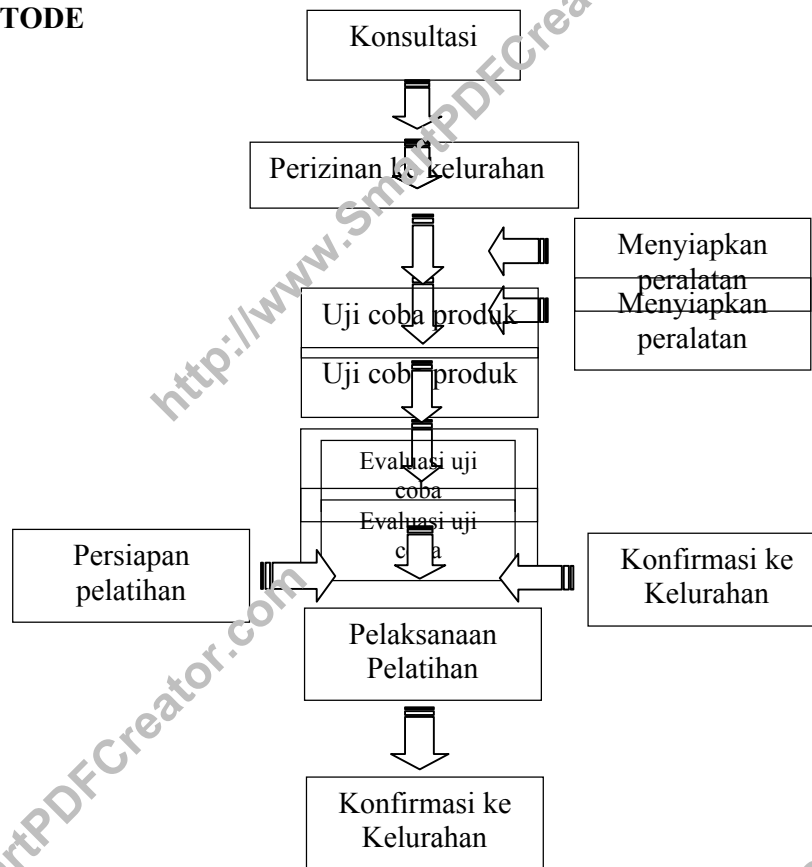
manisan bengkang, dan bedak dingin bengkang bagi penduduk desa Kucur. Luaran yang diharapkan adalah meningkatkan kualitas kader PKK dengan memberdayakan anggotanya dengan memberi pelatihan keripik bengkang, manisan bengkang, dan bedak dingin bengkang.

Diharapkan produk tersebut dapat membuka lapangan kerja baru. Produk tersebut akan dipasarkan di KUD terdekat, sekolah-sekolah terdekat (TK, SD, SMP, MTs, MA), toko-toko makanan, toko kosmetik, dan toko oleh-oleh khas Malang. Diharapkan juga produk tersebut dapat membuka lapangan kerja baru yaitu sebagai UKM (Usaha Kecil dan Menengah). Produk tersebut akan dipasarkan di pasar lokal, regional bahkan internasional.

Kegunaan Program

1. Meningkatkan pemberdayaan Kader PKK desa Kucur.
2. Meningkatkan nilai ekonomis buah bengkang dan membuka lapangan kerja baru.
3. Memperkenalkan nama lembaga kepada masyarakat sebagai pengabdian.
4. Meningkatkan kemampuan petani buah bengkang akan budaya iptek di lingkungan usahanya.
5. Meningkatkan kemampuan masyarakat desa Kucur dalam berwirausaha

METODE



Gambar. 1. Skema pelaksanaan program

Metode pelaksanaan program ini diawali dengan konsultasi kepada dosen pembimbing yang dilaksanakan mulai tanggal 26 Februari sampai 7 Maret 2009. Konsultasi ini dilakukan untuk mendapat pengarahan dari dosen mengenai rencana pelaksanaan program. Kegiatan selanjutnya adalah Observasi lapangan yang dilaksanakan 8 Maret 2009 untuk mengetahui kondisi masyarakat yang sebenarnya sebagai persiapan pelaksanaan program.

Pada tanggal 10 Maret 2009 mengurus perizinan ke kantor desa tempat pelaksanaan program untuk memastikan pemberian izin pemerintah desa setempat terhadap pelaksanaan program, serta konfirmasi peserta yang di undang untuk mengikuti pelatihan. Kegiatan berikutnya setelah adanya izin dari pemerintah desa setempat adalah menyiapkan peralatan yang dibutuhkan dalam pelaksanaan program. Persiapan peralatan ini dilaksanakan mulai tanggal 11 Maret 2009 sampai 13 Maret 2009.

Kemudian dilaksanakan uji coba pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung pada tanggal 14-15 Maret 2009 untuk membuktikan kelayakan produk untuk dilatihkan pada masyarakat. Uji coba dilakukan di Fakultas Teknik Jurusan Teknik Industri Universitas Negeri Malang, yaitu di Laboratorium Tata Boga, untuk mengetahui kadar zat apa saja yang terkandung pada bengkung setelah diolah menjadi bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung. Adapun Kandungan Gizi Bengkung per 100 gram :

Kandungan Zat Gizi

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| - Energi 55 kalori | - Fosfor 18 mg |
| - Protein 1,4 gram | - Vitamin B1 0,0 mg |
| - Lemak 0,2 gram | - Vitamin C 20 mg |
| - Karbohidrat 12,8 gram | - Besi 0,6 mg |
| - Kalsium 15 mg | |

Setelah mengetahui kelayakan produk, kemudian kegiatan berikutnya adalah pemberitahuan kepada persiapan pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 17 Maret 2009 untuk mengkonfirmasi waktu, peserta serta tempat pelaksanaan pelatihan. Pada tanggal 19 Maret 2009 dilakukan sosialisasi pelaksanaan pelatihan yaitu pemberian undangan kepada warga. pada tanggal 20 Maret 2009 diadakan Persiapan pelatihan yaitu, menyediakan dan melengkapi bahan-bahan yang diperlukan dalam pelatihan, setting tempat, menyiapkan media presentasi, menyiapkan dekorasi, selanjutnya pada tanggal 21 Maret 2009 dilaksanakan pelatihan kepada kader PKK Desa Kucur Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Evaluasi kegiatan uji coba serta penyusunan laporan kemajuan dilaksanakan pada tanggal 7 April -15 April 2009. Berdasarkan hasil evaluasi ditemukan beberapa alternatif untuk mengolah bedak dingin, keripik dan manisan bengkung menjadi lebih efektif, efisien dan sehat .

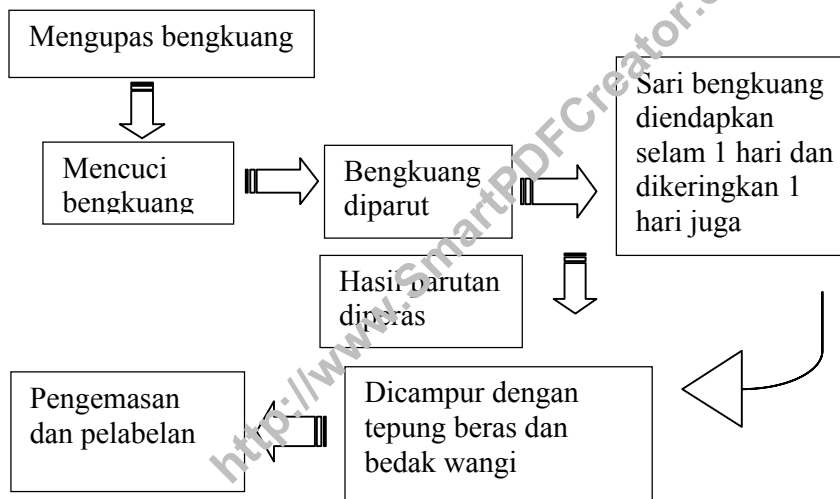
Kegiatan terakhir adalah Evaluasi program dan pembuatan laporan yang dilaksanakan mulai tanggal 3 Mei -11 Mei 2009

PELAKSANAAN PROGRAM

Program pelatihan pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung, dan manisan bengkung ini dilaksanakan dalam dua tahap yaitu Uji Coba; dilaksanakan pada tanggal 15 Maret 2009. Kegiatan ini berlangsung mulai pukul 08.00-14.00 WIB. Tempat pelaksanaan uji coba di Fakultas Teknik Jurusan Teknik Industri Universitas Negeri Malang, yaitu di Laboratorium Tata Boga.

Pelaksanaan Pelatihan; pada tanggal 21 Maret dan 10 Mei 2009. Kegiatan ini berlangsung mulai pukul 14.00-16.30 WIB. Tempat pelaksanaan pelatihan pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung di Balai Desa Kucur Kecamatan Dau Kabupaten Malang.

Uji coba **Bedak dingin bengkung** dilaksanakan setelah menyiapkan peralatan dan bahan. Setelah peralatan diperoleh maka dilaksanakan uji coba. Bahan yang disiapkan untuk mengadakan uji coba adalah bengkung sebanyak 2kg, 4 sendok makan tepung berasm, 4 sendok makan bedak pewangi berwarna putih, dan air secukupnya. Tahap pelaksanaan uji coba bedak dingin bengkung digambarkan dalam skema di bawah ini.



Gambar. 2. Skema proses pengawetan

1. Mengupas bengkung dan mencucinya hingga bersih.
2. Bengkung dit parut, lalu diperas untuk diambil sarinya.
3. Sari bengkung diendapkan selama 1hari
4. Hasil endapan tersebut dikeringkan kurang lebih 1 hari
5. Setelah benar-benar kering hingga menjadi tepung lalu dicampur dengan bedak tepung beras dan bedak pewangi .
6. Bedak dingin dikemas dan diberi label.

Uji coba **Keripik Bengkung** dilaksanakan setelah menyiapkan peralatan dan bahan. Bahan yang disiapkan untuk mengadakan uji coba adalah bengkung sebanyak 2kg dan 1liter minyak goreng .

Berikut adalah urutan membuat keripik bengkung:

- 1). Mengupas bengkuang dan mencucinya hingga bersih
- 2). Bengkuang dikukus selama 30 menit.
- 3). Lalu bengkuang diiris tipis-tipis
- 4). Lalu hasil irisan dijemur sampai kering
- 5). Setelah kering, keripik digoreng
- 6). Keripik siap dikemas dan diberi label

Uji coba **Manisan Bengkuang** dilaksanakan setelah menyiapkan peralatan dan bahan. Bahan yang disiapkan untuk mengadakan uji coba adalah bengkuang sebanyak 2kg dan $\frac{1}{4}$ gula pasir, 4jeruk nipis, 3 lembar pandan.

Berikut adalah urutan membuat manisan bengkuang:

- 1). Mengupas bengkuang dan mencucinya hingga bersih
- 2). Bengkuang dipotong-potong 4 cm.
- 3). Lalu potongan bengkuang dimasukkan baskom dan direndam dengan air gula, air jeruk nipis dan air pandan
- 4). Selanjutnya didiamkan dilemari es selama 10 jam
- 5). Manisan ditiriskan dan dikemas

Evaluasi pelaksanaan uji coba dan pembuatan laporan kemajuan program.

Berdasarkan hasil evaluasi ditemukan bahwa manisan bengkuang semakin lama direndam hasilnya akan semakin enak, begitu juga dengan keripik bengkuang jika dijemur sampai kering maka akan semakin renyah dan gurih.

Desain Kemasan



Manisan Bengkuang



Bedak Dingin Bengkuang



Keripik Bengkuang

2. Tahap Pelatihan

Persiapan pelatihan dilaksanakan sehari sebelum pelaksanaan pelatihan, memerlukan waktu yang tidak sedikit. Persiapan dilaksanakan pada tanggal 21 Maret 2009 yang terdiri dari beberapa tahap yaitu, penyediaan alat dan bahan yang diperlukan dalam pelatihan, setting tempat, menyiapkan media presentasi, menyiapkan dekorasi

Pelaksanaan pelatihan (22 Maret 2009):

- 1) Presentasi dari tim, dipresentasikan oleh sebagian anggota tim secara bergantian.
- 2) Tanya jawab dengan peserta pelatihan terkait dengan beberapa hal yang masih belum dipahami dari presentasi tim.
- 3) Pembagian peserta menjadi 4 kelompok, masing-masing kelompok sebanyak 5 orang anggota.

- 4) Masing-masing kelompok mendapat bahan dan alat yang telah disediakan oleh tim, kemudian pelaksanaan simulasi pembuatan bedak dingin, keripik, dan manisan bengkung.
- 5) Umpan balik dari peserta pelatihan.

c. Instrumen Pelaksanaan

Instrumen Pelaksanaan Pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung. kegiatan ini memerlukan berbagai peralatan dan perlengkapan disamping tim PKMM itu sendiri. Pengadaan alat dilaksanakan secara bertahap, sebelum membeli peralatan terlebih dahulu mengadakan survei harga. Adapun peralatan dan perlengkapan yang diperlukan dalam pelaksanaan kegiatan Pelatihan ini adalah:

1. Media Presentasi

Media presentasi pada kegiatan ini berupa kertas manila, spidol Marker, pulpen, dan *hand out* yang diberikan kepada masing-masing peserta

2. Peralatan dan Perlengkapan Memasak

Peralatan dan perlengkapan memasak yang diperlukan adalah kompor, panci, pisau, pengaduk, penyaring, gelas ukur, sendok, baskom untuk membersihkan bengkung, keranjang untuk meniriskan bengkung yang telah dicuci, Isolasi plastik besar, sikat, tali rafia, sendok, sabun colek untuk mencuci baskom dan serbet.

3. Perlengkapan Pengemas

Pengemasan bengkung memerlukan plastic dan label.

4. Bahan-bahan

Bahan-bahan yang dibutuhkan dalam pengolahan aneka produk bengkung ini adalah bengkung, gula. Jeruk nipis, pandan dan air secukupnya.

5. Peralatan Dokumentasi

Peralatan dokumentasi yang diperlukan adalah kamera dan seperangkat alat tulis.

6. Dekorasi

Kain Spanduk, Kertas Asturo, Cutter, Gunting, Benang Jahit, Pensil, Penggaris, Paku, Lem Glukol.

7. Wawancara dan angket

Wawancara dan angket digunakan untuk mengetahui seberapa besar tingkat kesuksesan pelatihan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Kegiatan

Hasil dari pelatihan ini adalah keterampilan kader PKK untuk membuat bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung. . Masing-masing kader PKK menghasilkan masing-masing 10 bungkus bedak dingin bengkung masing dengan berat 200gr, 10 bungkus keripik bengkung dengan berat masing-masing 250gr dan 10 bungkus manisan bengkung dengan berat masing-masing 250gr. Bedak dingin bengkung dapat bertahan lebih dari 1 bulan, keripik bengkung 4 minggu dan manisan bengkung 3 minggu. Hasil produk

tersebut yang dikemas dengan menarik dapat meningkatkan harga jualnya, sehingga dapat meningkatkan pendapatan para petani bengkung dan kader PKK. Harga bengkung yang rendah dapat dihindari dengan mengolahnya menjadi bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung.

Seluruh peralatan, bahan dan hasil pelatihan yang tersisa diserahkan kepada masyarakat yang telah mengikuti pelatihan. Sebanyak 60 hasil produk dibagikan kembali kepada peserta pelatihan.

B. Pembahasan

Bengkung banyak dimanfaatkan mentahnya saja, karena banyak yang tidak tahu bagaimana mengolahnya. Sehingga nilai jual bengkung yang telah dikemas dan diolah lebih tinggi dari harga bengkung yang dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu.

Respon masyarakat terhadap pelatihan ini sangat baik sekali terbukti dengan adanya komentar dari salah satu peserta yang menyatakan sangat berterimakasih dengan adanya pelatihan ini, karena belum pernah ada pelatihan pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung sebelumnya.

Untuk itulah pada tahap awal ini dibuat dulu gambaran harga jual secara kasar, sedangkan untuk produksi secara besar selanjutnya akan dilakukan diskusi dengan kader PKK agar dapat dirumuskan dan dipikirkan bersama-sama. **Berikut rincian analisis biaya produksi awal yang sudah dilakukan :**

Bedak dingin bengkung

| | | |
|------------------|-----------------|--------------------|
| 3 kg bengkung | 3kg x Rp 5000 | = Rp 15.000 |
| 1/5 tepung beras | 1/5kg x Rp 6000 | = Rp 1.200 |
| 1/5 bedak wangi | 1/5kg x Rp 5000 | = <u>Rp 1.000+</u> |
| | | = Rp 16.200 |

Menjadi 8 kemasan, isi tiap kemasan = 15gr

Berarti = $Rp\ 16.200 : 8 = Rp\ 2.025 = Rp\ 2.050$ (Harga Pokok Penjualan)

Harga jual = Rp 3.500, Laba = Rp 1.450

Manisan Bengkung

| | | |
|-----------------|----------------|------------------|
| 2kg bengkung | 2 x Rp 5.000 | = Rp 10.000 |
| ¼ kg gula pasir | ¼ kg x Rp 7000 | = Rp 1.750 |
| 4 jeruk nipis | 4 x Rp 500 | = Rp 2.000 |
| Daun pandan | | = <u>Rp 500+</u> |
| | | = Rp 14.250 |

Menjadi 8 kemasan, isi tiap kemasan = 200gr

Berarti = $Rp\ 14.250 : 8 = Rp\ 1.781,25 = Rp\ 1.800$ (Harga Pokok Penjualan)

Harga jual = Rp 3.000, Laba = Rp 1.200

Keripik Bengkung

| | | |
|-----------------------|--------------|---------------------|
| 2kg bengkung | 2 x Rp 5.000 | =Rp 10.000 |
| 2 liter minyak goreng | 2 x Rp 8.700 | = <u>Rp 17.400+</u> |
| | | =Rp 27.400 |

Menjadi 8 kemasan, isi tiap kemasan = 250gr

Berarti = $Rp\ 27.400 : 8 = Rp\ 3.425$ (Harga Pokok penjualan)

Harga jual = Rp 5.000, Laba = Rp 1.575

C. Kendala-kendala yang Dihadapi

1. Peserta Pelatihan

Masyarakat lebih tertarik dengan kegiatan-kegiatan keagamaan sehingga sulit untuk menarik minat mereka mengikuti pelatihan pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung. Pemecahan yang diambil adalah konsultasi dengan kepala desa setelah mendapat arahan dari kepala desa, tim meminta tolong kepada tokoh masyarakat untuk mengundang masyarakat sesuai dengan kuota yang telah direncanakan.

2. Media Presentasi

Media presentasi yang dipakai tidak seperti rencana awal yaitu dengan menggunakan media audio visual yang berupa *power point*. Hal ini terjadi karena faktor keamanan. Transportasi kendaraan umum sangat beresiko untuk membawa alat-alat elektronik. Solusi yang ditempuh untuk masalah ini adalah dengan menggunakan kertas manila, spidol Marker.

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian di atas maka dapat disimpulkan bahwa:

Desa Kucur merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Dau Kabupaten Malang, di desa ini hampir semua penduduknya memiliki pohon bengkung. Harga jual bengkung yang belum diolah sangat murah, harga 1kg pada petani langsung adalah Rp 400/kg. Solusi yang diambil dalam mengatasi masalah di atas adalah dengan memberikan pelatihan kepada kader PKK desa Kucur untuk mengolah bengkung menjadi bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung kemasan yang praktis melalui proses pengolahan alamiah dengan menggunakan bahan-bahan alami yang mudah di dapat dan relatif murah.

Persentase hasil pelatihan adalah 97%. Hal ini berdasarkan keterampilan pengawetan peserta setelah mengikuti pelatihan. Berdasarkan wawancara dengan peserta pelatihan yaitu kader PKK, setelah pelatihan mereka telah melaksanakan pelatihan kepada masyarakat di dusun masing-masing.

Berdasarkan pelaksanaan program yang kami laksanakan maka kami menyarankan :

- a. Tim PKMM yakin bahwa pengolahan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung dapat menambah nilai jual bengkung maka masyarakat dapat mengembangkan keterampilan pembuatan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung menjadi usaha baru.
- b. Masyarakat Desa Kucur dapat menjadikan pengolahan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan bengkung sebagai *Home dustry*.
- c. Masyarakat Desa Kucur perlu pendampingan dalam mengembangkan pengolahan bedak dingin bengkung, keripik bengkung dan manisan

- bengkuang sebagai usaha, oleh karena itu disarankan adanya koordinasi yang berkelanjutan antara masyarakat dengan kelurahan dan tim PKMM
- d. Program ini perlu dilanjutkan lagi untuk mengembangkannya menjadi usaha masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Esti, Agus Setiadi. 2000. *Buku Panduan Teknologi Pangan*. Jakarta: LIPI

Hasbullah. 2001. *Teknologi Tepat Guna Agroindustri Sumatera Barat*. Sumatera Barat. Dewan IPTEK

Heyne, K. 1987. *Tumbuhan Berguna Indonesia*, jil. 2. Yay. Sarana Wana Jaya, Jakarta. Hal. 1064-1066.

Steenis, CGGJ van. 1981. *Flora, untuk sekolah di Indonesia*. PT Pradnya Paramita, Jakarta. Hal. 238.

<http://www.SmartPDFCreator.com>

<http://www.SmartPDFCreator.com>

<http://www.SmartPDFCreator.com>

<http://www.SmartPDFCreator.com>

<http://www.SmartPDFCreator.com>