

Peningkatan Kapasitas Pelaku Usaha Keripik Ubi Jalar dalam Perbaikan Mutu Produk di Desa Lingkar Kampus

(Enhancement of Sweet Potato Chips Businessmen Capacity in Improving the Products Quality at Villages Around Campus)

Warcito^{1*}, Tjahja Muhandri², Subarna²

¹Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia, Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Baranangsiang, Bogor 16144

²Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680

*Penulis Korespondensi: p2sdmipb@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah: 1) Peningkatan kapasitas anggota kelompok usaha keripik ubi jalar; 2) Peningkatan mutu dan diversifikasi produk ubi jalar; dan 3) Peningkatan pemasaran melalui perbaikan kemasan produk keripik ubi jalar. Kegiatan ini dilakukan di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor. Metode kegiatan meliputi analisis permasalahan kelompok, pelatihan, dan pendampingan. Berdasarkan hasil dan pembahasan diperoleh bahwa peningkatan kapasitas anggota kelompok dilakukan melalui pelatihan. Pelatihan dapat meningkatkan kemampuan pelaku usaha sebesar 18,6% melalui *pre-test* dan *post-test*. Peningkatan mutu dilakukan dengan perbaikan proses produksi, khususnya pada proses pengirisan dan penggorengan. Peningkatan pemasaran dilakukan melalui perbaikan kemasan dan perolehan ijin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).

Kata kunci: kelompok usaha, keripik ubi jalar, pelatihan, pendampingan usaha

ABSTRACT

The objectives of community development activity are: 1) Increase the capacity of sweet potato chips business groups; 2) Improving the quality and diversification of products sweet potato; and 3) Improvement of product packaging sweet potato chips. This activity is applied at Petir Village, Darmaga Subdistrict and Cihideung Ilir Village, Ciampea Subdistrict, Bogor Regency. The methods are problem analysis group activities, training, and mentoring. Based on results of discussion the enhancement of group members capacity do by training. Training can improve the ability of businessmen amounted to 18.6% through pre-test and post-test. Improving the quality do by repairs the production process, especially in the process of slicing and frying. Increased marketing do by improved packaging and gain PIRT license.

Keywords: business assistance, business groups, sweet potato chips, training

PENDAHULUAN

Program desa lingkar kampus IPB merupakan perwujudan dari tridarma perguruan tinggi, khususnya di bidang pengabdian kepada masyarakat. Program ini melibatkan seluruh sivitas akademika IPB dalam rangka pemberdayaan masyarakat di 17 desa/kelurahan di sekitar kampus. Salah satu program yang digagas sejak tahun 2008 adalah aplikasi teknologi tepat guna (ATTG) yang didukung oleh tenaga pengajar dan peneliti dari berbagai keahlian yang berpengalaman praktis di bidang pangan, energi, pengelolaan sumber daya alam dan lingkungan, kesehatan, serta pengalaman praktis dalam pember-

dayaan masyarakat. Kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa dari berbagai disiplin ilmu sebagai bekal pengalaman berafiliasi dengan masyarakat perdesaan.

Program peningkatan kapasitas kelompok usaha keripik ubi jalar merupakan salah satu program introduksi teknologi dalam rangka memperbaiki mutu dan diversifikasi ubi jalar. Ubi jalar merupakan salah satu jenis makanan yang mampu menunjang program perbaikan gizi masyarakat. Selain kandungan betakaroten dan vitamin A yang tinggi, ubi jalar mengandung banyak karbohidrat (75–90%) yang terdiri dari pati (60–80% berat kering), gula (4–30% berat kering), selulosa, hemiselulosa, dan pektin

(Sarwono 2005). Karbohidrat yang dikandung ubi jalar masuk dalam klasifikasi *low glycemix index* (LGI, 54) dapat disebut bahwa komoditi ini sangat cocok untuk penderita diabetes (Widayati 2007).

Ubi jalar dapat berfungsi sebagai sumber makanan pokok bagi sebagian besar penduduk di Indonesia khususnya di pedesaan. Meskipun kandungan karbohidrat dan gula pada ubi jalar tinggi, lemak hampir tidak ditemukan. Selain rendah lemak, ubi jalar juga bebas kolesterol, sumber serat, kalori, dan vitamin C yang merupakan antioksidan yang membantu memperlambat proses penuaan (Suismono 1995).

Sebagai ilustrasi, produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2010 adalah sebesar 2.050.805 ton dengan produktivitas rata-rata 11,3 ton/ha. Produktivitas yang cukup tinggi tersebut tidak diimbangi dengan permintaan dan pemanfaatannya. Berdasarkan data susenas tahun 2010, konsumsi ubi jalar penduduk Indonesia adalah 2,78 kg/kapita/tahun. Bila dibandingkan dengan konsumsi beras yang mencapai 139,15 kg/kapita/tahun, konsumsi ubi jalar masih sangat rendah.

Berbagai literatur menyatakan bahwa rendahnya konsumsi ubi jalar tersebut dikarenakan masih sedikitnya teknologi pengolahan pascapanen yang diterapkan, nilai ekonomi ubi jalar yang rendah, dan citra ubi jalar sebagai makanan orang miskin. Pengolahan ubi jalar oleh rumah tangga dan industri di Indonesia masih cukup sederhana, yaitu pemanggangan, perebusan, penggorengan, dan diolah menjadi makanan tradisional lainnya.

Oleh karena itu, agar ubi jalar dapat menjadi alternatif bahan makanan pokok dan memiliki nilai ekonomis diperlukan peningkatan nilai tambah produk. Salah satunya adalah pengolahan ubi jalar menjadi keripik ubi jalar. Bentuk keripik dapat mempermudah dan memperpanjang masa penyimpanan hingga dapat tahan berbulan-bulan. Keripik ubi jalar juga merupakan produk makanan ringan yang memiliki kandungan gizi tinggi dan diharapkan mampu menjadi makanan ringan bergizi bagi masyarakat.

Keripik ubi jalar dapat dibuat dengan cara yang sederhana. Ubi jalar mentah diiris tipis kemudian digoreng hingga matang dan kering, kemudian ditambahkan berbagai jenis perasa (bumbu) makanan yang dapat memperkaya cita rasa, misalnya keju, *barbeque*, sambal balado, dan sebagainya. Ciri khas produk keripik adalah

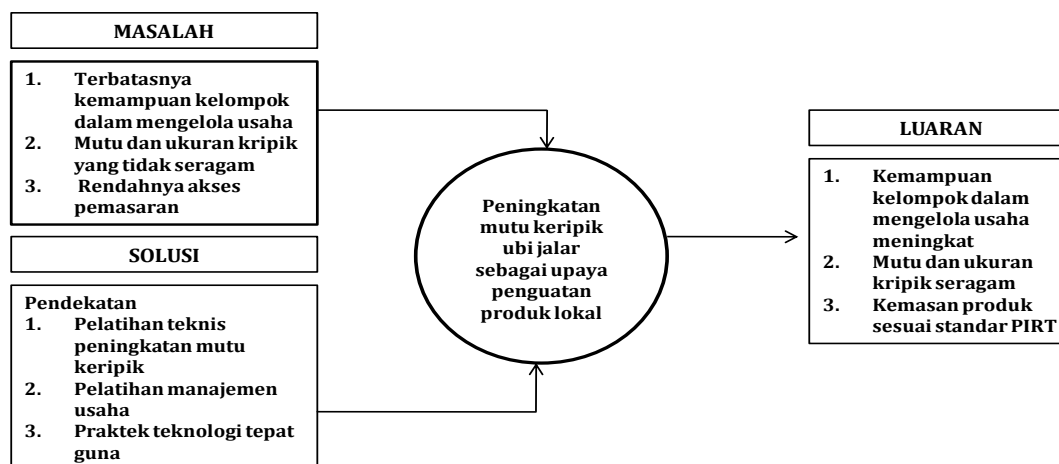
teksturnya yang renyah dan gurih. Keripik ubi kayu atau singkong tentu berbeda dengan gurihnya keripik pisang atau keripik yang lain karena komposisi bahannya memang berbeda.

Teknologi pengolahan ubi jalar menjadi keripik dapat dilakukan dengan peralatan relatif sederhana dan murah sehingga dapat diterapkan pada skala usaha makro dan kecil (Aman *et al.* 1992). Dalam lingkup yang lebih spesifik pengolahan ubi jalar menjadi keripik ini dapat diproduksi oleh pelaku usaha maupun petani ubi jalar baik individu maupun kelompok. Sebagai kelompok, pengolahan ubi jalar menjadi keripik tersebut dapat meningkatkan pemberdayaan fungsi kelompok tani dan fungsi pemberdayaan keluarga dalam memampukan dan menguatkan ekonomi keluarga.

Permasalahan, solusi, dan luaran program peningkatan mutu keripik ubi jalar sebagai penguatan produk lokal dalam perbaikan gizi masyarakat dapat dilihat pada Gambar 1.

Kelompok usaha ubi jalar masing-masing memiliki jumlah anggota kelompok 10 orang. Ubi jalar yang digunakan sebagai bahan baku keripik adalah jenis ubi jalar putih. Selain itu, dalam perkembangannya kelompok usaha keripik ubi jalar menghadapi sejumlah masalah, antara lain: 1) Produk yang dihasilkan belum memiliki standar mutu dan ukuran yang sama, sehingga perlu dikelompokkan dengan ukuran kemasan yang berbeda; 2) Masih terbatasnya akses pemasaran terutama dalam menghadapi persaingan usaha, hal ini berkaitan dengan belum diperolehnya ijin dari dinas kesehatan (PIRT) dan sertifikat halal dari LPPOM dan MUI; 3) Desain kemasan menjadi penting ketika segmen pasar tertentu yang dibidik; dan 4) Masih terbatasnya kemampuan, keterampilan, dan wawasan sumber daya manusia sehingga mengakibatkan masih lemahnya kinerja organisasi, manajemen, dan usaha.

Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan mutu keripik ubi jalar sebagai penguatan produk lokal dalam perbaikan gizi masyarakat. Adapun tujuan khusus kegiatan ini adalah: 1) Peningkatan kapasitas anggota kelompok usaha keripik ubi jalar; 2) Peningkatan mutu dan diversifikasi produk ubi jalar; dan 3) Peningkatan pemasaran produk keripik ubi jalar melalui perbaikan kemasan dan perolehan ijin PIRT. Kegiatan ini dilakukan di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor.



Gambar 1 Permasalahan, solusi, dan luaran program peningkatan mutu keripik ubi jalar.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan kaji tindak ini dilakukan pada kelompok usaha keripik ubi jalar Bersama di Desa Petir, Kecamatan Darmaga, Kabupaten Bogor dan kelompok usaha keripik ubi jalar Subur Makmur di Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor. Kedua kelompok usaha tersebut merupakan kelompok usaha yang berada di desa lingkaran kampus IPB yang tergabung dalam program pengembangan Pos Pemberdayaan Keluarga (Posdaya). Posdaya adalah forum atau wadah penguatan keluarga yang memiliki kegiatan dibidang pendidikan, kesehatan, ekonomi, dan lingkungan.

Jenis data yang dikumpulkan terdiri atas data primer dan sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner dan pengamatan langsung. Data primer meliputi karakteristik usaha, evaluasi efek, evaluasi proses, dan evaluasi pelaksanaan pelatihan. Data sekunder dilakukan dengan studi pustaka dan mencatat data yang telah tersedia pada instansi terkait. Pengolahan data dimulai dari *editing, coding, entry, cleaning*, dan analisis data. Analisis data evaluasi efek, evaluasi proses, dan evaluasi pelaksanaan diolah dengan menggunakan program komputer *microsoft excel 2007 for windows*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tahap sosialisasi program, pelaksanaan pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Program peningka-

tan kapasitas kelompok usaha diawali dengan menetapkan kriteria peserta pelatihan. Kriteria disusun dengan cara diskusi diantara tim pelaksana kegiatan. Kriteria tersebut adalah: a) Dewasa (berumur > 17 tahun); b) Tidak memiliki cacat fisik maupun psikis; c) Telah memiliki usaha keripik dan atau memiliki minat yang kuat untuk memiliki usaha keripik ubi jalar; d) Berdomisili di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea; dan e) Tergabung dalam kelompok usaha keripik ubi jalar Bersama di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan kelompok usaha keripik ubi jalar Subur Makmur di Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea.

Berdasarkan kriteria tersebut diperoleh 20 (dua puluh) orang yang terdiri dari kelompok usaha Bersama berjumlah 10 orang dan kelompok Subur Makmur berjumlah 10 orang. Peserta pelatihan yang terpilih disajikan pada Tabel 1.

Sebelum pelaksanaan pelatihan dilakukan *training need analysis* (TNA) melalui diskusi terfokus. Berdasarkan hasil TNA diperoleh bahwa penyusunan modul dilakukan untuk 15 modul dengan jumlah 24 jam pelajaran (JPL) (1 JPL = 45 menit). Kurikulum terdiri dari 10 JPL materi kompetensi inti, 6 JPL materi kompetensi umum, dan 8 JPL materi kompetensi tambahan. Penyampaian modul dilakukan dengan 2 cara, yaitu dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Daftar materi pelatihan peningkatan mutu keripik ubi jalar dapat dilihat pada Tabel 2.

Pelatihan Manajemen Usaha Kelompok

Pelatihan sebagai salah satu bentuk pendidikan non formal, dilaksanakan dengan

Tabel 1 Daftar peserta pelatihan

Nama	Umur (Th)	Domisili
Nurlilah	38	Desa Cihideung Ilir
Maryam	45	Desa Cihideung Ilir
Yati	39	Desa Cihideung Ilir
Hasmilah	38	Desa Cihideung Ilir
Ipah	39	Desa Cihideung Ilir
Titi Rohayati	44	Desa Cihideung Ilir
Aisah	36	Desa Cihideung Ilir
Yayah Pakhriyah	35	Desa Cihideung Ilir
Suarsih	39	Desa Cihideung Ilir
Imaswati	37	Desa Cihideung Ilir
Yati	40	Desa Petir
Aryanti	44	Desa Petir
Ermiyati	31	Desa Petir
Yeni Nurhaeni	41	Desa Petir
Sari	54	Desa Petir
Aminah	55	Desa Petir
Puteri Andriani	19	Desa Petir
Acih	41	Desa Petir
Nani Handayani	33	Desa Petir
Encum	36	Desa Petir

Tabel 2 Daftar materi pelatihan peningkatan mutu keripik ubi jalar

Materi	JPL
Kompetensi inti	
Teknik pembuatan proposal usaha	2
Teknik pencatatan usaha	2
Permodalan usaha mikro	1
Manajemen produksi usaha mikro	2
Manajemen sumber daya manusia	2
Prospek pemasaran	1
Kompetensi umum	
Motivasi berwirausaha	2
Dinamika kelompok	2
Komunikasi bisnis	2
Kompetensi tambahan	
Pengantar usaha keripik	1
Mutu keripik ubi jalar	2
Cara memproduksi makanan yang baik	2
Kemasan produk	1
Bahan kemasan	1
Pelabelan dan peralatan	1
Jumlah	24

prinsip-prinsip pendidikan orang dewasa (POD) yang menempatkan peserta pelatihan sebagai orang yang berpengalaman dengan menggunakan metode andragogi. Penyampaian materi dilakukan dengan ceramah dan tanya jawab (diskusi) yang meliputi motivasi berwirausaha, dinamika kelompok, komunikasi bisnis, dan manajemen usaha seperti terlihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Suasana pelatihan manajemen usaha.

Peserta pelatihan memiliki motivasi yang tinggi untuk mengembangkan usaha berbahan baku ubi jalar. Peserta selama ini melakukan usaha sendiri-sendiri dan menggunakan teknologi yang sederhana. Pada kegiatan ini peserta sangat antusias dengan materi-materi yang diberikan. Peserta memperoleh pencerahan dalam pengelolaan usaha bersama, komunikasi bisnis, dan strategi pengembangan usaha makro dan kecil. Peserta juga memperoleh materi pencatatan keuangan usaha dan teknik pembuatan proposal usaha serta prospek pemasaran produk.

Setelah kegiatan penyampaian materi selesai, peserta dapat memahami manajemen usaha kelompok secara utuh sehingga diharapkan dapat mempraktikkannya dengan baik. Penjelasan langkah-langkah peningkatan usaha kelompok disusun oleh masing-masing kelompok usaha keripik ubi jalar. Harapannya langkah-langkah tersebut akan dipraktikkan terus menerus untuk mencapai usaha yang produktif dan mandiri.

Pelatihan Peningkatan Mutu Keripik Ubi Jalar

Kegiatan pelatihan peningkatan mutu keripik ubi jalar dilakukan dengan cara teori dan praktik, seperti yang terlihat pada Gambar 3. Kelompok usaha keripik ubi jalar Bersama, Desa Petir, Kecamatan Darmaga, Kabupaten Bogor di-



Gambar 3 Suasana pelatihan peningkatan mutu keripik.

ikuti oleh 16 orang terdiri dari 10 orang peserta program dan 6 orang perwakilan dari Desa Ciherang, Sukadamai, dan Purwasari, Kecamatan Darmaga. Sedangkan untuk kelompok usaha keripik ubi jalar Subur Makmur, Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor diikuti oleh 11 orang terdiri dari 10 orang peserta program dan 1 orang perwakilan dari Desa Cihideung Udik, Kecamatan Ciampea.

Materi pelatihan yang diberikan diawali dengan pengenalan bahan baku, pengolahan ubi jalar, dan pengemasan. Pemilihan bahan baku yang seragam agar produk yang dihasilkan dapat seragam, proses pengupasan kulit, proses penggorengan dengan suhu yang sesuai, penghilangan minyak dengan *spinner*, dan proses pengemasan.

Enggar (2008) menyatakan bahwa teknik penggorengan sangat berpengaruh terhadap mutu keripik ubi jalar, suhu penggorengan harus diperhatikan, karena apabila suhu terlalu rendah dapat mengakibatkan produk menjadi tidak renyah tetapi apabila suhu terlalu tinggi maka produk yang dihasilkan memiliki penampakan warna yang tidak menarik (*gosong*). Suhu yang digunakan pada saat proses penggorengan, yaitu berkisar 75–80 °C.

Teknik penggorengan yang bagus, yaitu menggunakan metode *vacuum*, tetapi pada saat pelatihan menggunakan metode *deep frying*, yaitu bahan tercelup seluruhnya kedalam minyak, karena tidak tersedianya alat penggorengan *vacuum*. Hasil yang didapatkan tidak sebaik menggunakan penggorengan *vacuum*, apabila menggunakan alat tersebut produk lebih renyah. Selain itu, tingginya kandungan minyak dalam produk mengakibatkan berkurangnya umur simpan produk dan tampilan yang kurang menarik.

Hal ini disebabkan proses pembuatan keripik ubi jalar yang mengharuskan produk untuk

segera dibentuk dan dimasukkan kedalam kemasan agar produk tidak rusak. Untuk mengatasi permasalahan tersebut diperkenalkan alat peniris minyak (*spinner*) otomatis sehingga minyak yang terdapat dalam produk dapat dikurangi. Untuk memotivasi pelaku usaha masing-masing kelompok memperoleh bantuan peralatan *spinner*. Untuk memperoleh hasil keripik ubi jalar yang maksimal (gurih, garing, dan renyah) maka perlu ditunjang dengan menggunakan mesin *spinner* tersebut.

Selain keripik ubi jalar, peserta memiliki produk pangsit ubi jalar dan macam-macam kue berbahan baku ubi jalar. Dalam pelatihan diversifikasi peserta lebih tertarik dengan produk pangsit ubi jalar seperti pada Gambar 4.

Evaluasi Pelaksanaan

Untuk mengetahui perkembangan dan pelaksanaan pelatihan teknis dan manajemen usaha dilakukan tiga jenis evaluasi, yaitu evaluasi efek, evaluasi proses, dan evaluasi penyelenggaraan. Evaluasi efek dilakukan pada awal pelatihan (sebelum materi dijelaskan pada hari pertama) dan di akhir pelatihan (setelah seluruh materi selesai dijelaskan pada hari terakhir), sedangkan evaluasi proses dilaksanakan setiap hari pada akhir sesi dan evaluasi penyelenggaraan dilakukan pada akhir pelatihan.

Evaluasi efek (*pre-test* dan *post-test*) menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kemampuan dengan kisaran 4,20–86,4%. Peningkatan kemampuan, yaitu selisih *pre-test* dan *post-test* dibandingkan dengan hasil *pre-test* dikalikan dengan 100%. Peningkatan tertinggi maupun nilai akhir tertinggi diperoleh oleh peserta dari Desa Cihideung Ilir, yaitu Nurlilah dengan mean peningkatan 86,4% dan nilai akhir tertinggi, yaitu 63. Nilai akhir berkisar antara 31–63 dengan rata-rata 39,9.



Gambar 4 Pangsit ubi jalar.

Evaluasi proses bertujuan untuk menilai proses pelaksanaan pelatihan pada tiap materi yang menyangkut proses dan kemanfaatan materi pada sesi yang bersangkutan. Aspek yang dinilai pada evaluasi proses adalah: a) Kemanfaatan pelatihan dalam meningkatkan pemahaman tentang bidang usaha yang digeluti; b) Kesesuaian materi, ilustrasi, dan daya serap peserta; c) Kesesuaian materi dan metode pelatihan; d) Kemampuan instruktur dalam menyajikan materi dan daya serap peserta; dan d) Keaktifan dan keseriusan peserta. Penilaian dilakukan dengan cara memberi skor 1–4 skala *likert*.

Hasil penilaian peserta terhadap kinerja proses pelatihan menunjukkan bahwa pelatihan telah berjalan dengan baik terbukti dari hasil penilaian dengan skor rata-rata 3,38. Nilai tertinggi diberikan kepada keaktifan dan keseriusan peserta dalam mengikuti pelatihan dan kesesuaian materi dengan manfaat pelatihan. Materi yang menyangkut manajemen usaha kelompok sangat diminati dan dinilai sangat bermanfaat oleh peserta.

Materi yang disampaikan pada pelatihan peningkatan mutu keripik dan manajemen usaha kelompok dianggap bermanfaat oleh peserta untuk meningkatkan pemahaman mengenai keterkaitan antara bidang yang digeluti. Hal ini terlihat dari rata-rata penilaian peserta terhadap manfaat pelatihan berada pada nilai 3,36 (kriteria baik sampai dengan sangat baik). Penilaian ini didukung dengan pernyataan peserta bahwa materi pelatihan sesuai dengan manfaat pelatihan yang ingin dicapai (penilaian peserta adalah 3,47, yaitu terkategori baik sampai dengan sangat baik).

Kesesuaian materi dengan ilustrasi yang diberikan memberikan nilai sebesar 3,11 dengan kategori baik sampai dengan sangat baik. Kesesuaian materi dengan tingkat daya serap pe-

serta juga memiliki kategori yang sama dengan nilai rata-rata lebih tinggi (3,38) dan kesesuaian materi dengan waktu pelaksanaan memiliki kategori baik sampai dengan sangat baik (3,47). Peserta menganggap materi yang diberikan telah memberikan ilustrasi yang baik sehingga peserta lebih mudah menyerap materi dan waktu pelaksanaan tepat dengan kebutuhan peserta.

Kesesuaian metode pelatihan dengan materi pelatihan, tujuan pencapaian manfaat pelatihan kemampuan instruktur dinilai baik oleh peserta (berturut-turut ditunjukkan dengan nilai 3,34, 3,49, dan 3,39). Kemampuan instruktur dalam menyampaikan materi dan memahami daya serap peserta serta penguasaan materi dinilai baik oleh peserta (berturut-turut ditunjukkan dengan nilai 3,41, 3,29, dan 3,31). Keaktifan dan keseriusan peserta dalam mengikuti materi dinilai baik oleh peserta. Hal ini dapat dipantau dari aktivitas pembelajaran dengan suasana hidup dan aktif dengan berdiskusi dan sambung saran peserta dengan penilaian ini adalah 3,52.

Aspek Penyelenggaraan

Secara umum penyelenggaraan pelatihan peningkatan mutu keripik dan manajemen usaha kelompok dinilai memuaskan oleh peserta dengan nilai rata-rata 3,43 (nilai ini berada di atas kriteria memuaskan). Aspek penyelenggaraan mencakup hal-hal sebagai berikut: 1) Transportasi; 2) Fasilitas pelatihan; 3) Pelayanan panitia; 4) Tempat pelayanan; 5) Konsumsi; dan 6) Hubungan antar peserta pelatihan. Peserta menilai bahwa hubungan antar peserta pelatihan dinamis dan bersahabat (3,35) dan peserta juga menganggap transportasi yang digunakan memuaskan (3,35). Persepsi peserta terhadap aspek penyelenggaraan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 3.

Kendala yang dihadapi

Program pendampingan berkelanjutan merupakan kendala yang dihadapi dalam pelaksanaan kegiatan. Pendampingan yang dilakukan dalam peningkatan kapasitas kelompok usaha keripik ubi jalar masih bersifat insidental. Padahal dalam pengembangan usaha perlu adanya pendampingan yang intensif. Intensif disini bukan berarti tiap hari melakukan pendampingan tetapi lebih pada *output* yang dihasilkan.

Pendampingan teknis yang dilakukan pada kegiatan ini diarahkan kepada perbaikan proses produksi, kemasan produk, dan perolehan ijin PIRT. Pendampingan untuk penguatan kelembagaan belum dilakukan secara maksimal

Tabel 3 Persepsi peserta terhadap aspek penyelenggaraan pelatihan

Aspek penyelenggaraan	Rata-rata
Transportasi	3,35
Fasilitas pelatihan	3,15
Pelayanan panitia	3,30
Tempat pelatihan	3,25
Konsumsi	3,25
Hubungan antar peserta pelatihan	3,35
Rata-rata	3,28

Keterangan

1 = Sangat kurang memuaskan

2 = Kurang memuaskan

3 = Memuaskan

4 = Sangat memuaskan

sehingga kelompok usaha yang terbentuk belum berjalan sebagaimana mestinya. Selain itu, pendampingan untuk pengembangan pasar juga belum dilakukan secara maksimal karena keterbatasan waktu dan sumber daya yang terlibat dalam kegiatan ini.

Dampak dan Upaya Keberlangsungan Kegiatan

Program perbaikan mutu keripik ubi jalar telah berjalan dengan baik, hal ini diperlihatkan dengan mutu keripik ubi jalar yang renyah, gurih, dan tekstur produk yang baik. Selain itu, peningkatan pemasaran dilakukan melalui perbaikan kemasan dengan diperbaikinya menjadi kemasan cetak sehingga lebih menarik, memperoleh ijin PIRT, dan rata-rata penjualan meningkat dari masing-masing kelompok pelaku usaha keripik ubi jalar sebesar 25–30%.

Upaya keberlangsungan kegiatan dilakukan dengan monitoring dan evaluasi program. Berdasarkan hal tersebut diperoleh bahwa kelembagaan kelompok usaha masih menjalankan usaha dan pemasaran memperluas cakupan wilayahnya. Oleh karena itu, kelompok usaha ini perlu didampingi secara berkelanjutan.

SIMPULAN

Kegiatan peningkatan kemampuan usaha kelompok keripik ubi jalar dapat meningkatkan pengetahuan anggota kelompok, baik segi teknis maupun manajemen. Mutu keripik ubi jalar pada

kelompok usaha mengalami peningkatan dari rasa, bentuk, tekstur, serta kadar minyak. Peningkatan mutu dilakukan dengan perbaikan proses produksi khususnya pada proses pengirisan dan penggorengan. Peningkatan pemasaran dilakukan melalui perbaikan kemasan dan memperoleh ijin PIRT.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan ucapan terima kasih kepada: 1) Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Kementerian Pendidikan Tinggi yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian ini; 2) Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Institut Pertanian Bogor yang telah memberikan kesempatan untuk pelaksanaan kegiatan ini; 3) Kepala Desa Petir dan Cihideung Ilir; 4) Kepala RW 06 Desa Petir; 5) Kepala RW 03 Desa Cihideung Ilir; 6) Koordinator Posdaya Bersama dan Posdaya Subur Makmur; dan 7) Pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aman WS, Arpah M, Syah D, Budiwati SI. 1992. Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan. PAU IPB Bogor.
- Enggar E. 2008. Vacuum fried snack. Food Review Indonesia. [Internet]. [diunduh 2014 Agustus 23]. Tersedia pada <http://www.foodreview.biz/preview.php?view&id=161>.
- Sarwono. 2005. *Ubi Jalar*. Jakarta (ID): Penebar Swadaya.
- Suismono. 1995. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubijalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Manfaatnya Untuk Produk Ekstruksi Mie Basah. [Tesis]. Bogor (ID): Institut Pertanian Bogor.
- Widayati E, Damayanti W. 2007. *Dua Puluh Jenis Penanganan Dari Ubi Jalar*. Surabaya (ID): Penerbit Tiara Aksa.