



ISBN 978-602-8853-15-6  
978-602-8853-18-7

# PROSIDING SEMINAR HASIL-HASIL PENELITIAN INSTITUT PERTANIAN BOGOR 2012

**Buku 3**  
**Bidang Sosial, Ekonomi, dan Budaya**



**I<sub>b</sub>M KELOMPOK USAHA KRIPIK UBI JALAR  
DI DESA PETIR KECAMATAN DRAMAGA DAN DESA CIHIDEUNG  
ILIR KECAMATAN CIAMPEA KABUPATEN BOGOR**

(I<sub>b</sub>M Sweet Potato Chips Business Group in the Petir Village, Dramaga, and  
Cihideung Ilir Village, Ciampea, Bogor Regency)

**Tjahja Muhandri<sup>1)</sup>, Subarna<sup>1)</sup>, Warcito<sup>2)</sup>**

<sup>1)</sup>Dep. Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB..

<sup>2)</sup>Pusat Pengembangan Sumber Daya Manusia, Lembaga Penelitian dan  
Pengabdian kepada Masyarakat, IPB.

**ABSTRAK**

Permasalahan yang dihadapi pengusaha kripiik ubi jalar adalah keterbatasan kemampuan pengusaha baik pada aspek teknis maupun manajemen. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan pengusaha dan mutu produk kripiik ubi jalar di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor. Metode kegiatan meliputi analisa permasalahan kelompok, pelatihan dan pendampingan. Pelatihan dapat meningkatkan kemampuan pengusaha, dilihat dari hasil *post test* peserta sebesar 44.0, meningkat dari *pre test* sebesar 35.8. Kemasan telah diperbaiki menjadi kemasan cetak sehingga lebih menarik. Dari segi pengurusan ijin PIRT, saat ini semua tahap proses perijinan telah dilalui, tinggal menunggu keluarnya nomor PIRT. Penjualan meningkat dari 10 bungkus (250 gram/bungkus) per minggu, meningkat menjadi 100 bungkus per minggu.

Kata kunci: Kelompok usaha, kripiik ubi jalar, pelatihan, pendampingan usaha.

**ABSTRACT**

Problems faced by entrepreneurs sweet potato chips, is the limited ability of employers in both the technical and management aspects. This activity aims to enhance the ability of entrepreneurs and product quality sweet potato chips in the Petir Village, Darmaga, and Cihideung Ilir Village, Ciampea, Bogor Regency. The method includes the analysis of problems of group activities, training and mentoring. Training can improve the ability of entrepreneurs, judging from the results of post-test participants were 44.0, increased from pre test were 35.8. Packaging has been improved to be printed packaging so it looks more attractive. Currently, all stages of the permitting process have been passed, just waiting for the PIRT number. Sales increased from 10 packs (250 grams/pack) per week, increasing to 100 packs per week.

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

**PENDAHULUAN**

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 persen) yang terdiri dari pati (60-80 persen berat kering), gula (4-30 persen berat kering), selulosa,

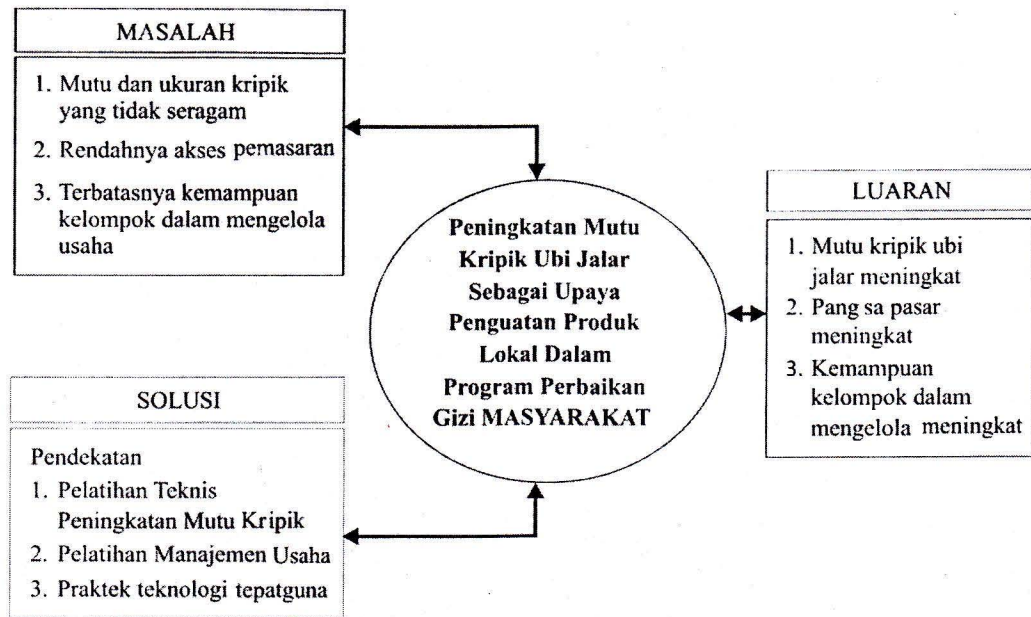
hemiselulosa dan pektin (Sarwono, 2005). Karbohidrat yang dikandung ubi jalar masuk dalam klasifikasi *low glycemix Index* (LGI, 54) artinya komoditi ini sangat cocok untuk penderita diabetes (Widayati, 2007).

Produksi ubi jalar di Indonesia pada tahun 2010 adalah sebesar 2.050.805 ton dengan produktivitas rata-rata 11,3 ton per hektar. 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 per kapita per tahun. Bila dibandingkan dengan konsumsi beras yang mencapai 139,15 kg per kapita per tahun, konsumsi ubi jalar masih sangat rendah.

Rendahnya konsumsi ubi jalar tersebut dikarenakan masih sedikitnya teknologi pengolahan pasca panen 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 pemangangan, 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 dengan pengolahan ubi jalar menjadi kripik ubi jalar.

Oleh karena itu, diversifikasi produk pasca panen ubi jalar dapat memberikan nilai tambah yang signifikan dan dapat meningkatkan pendapatan petani dan posisi tawar petani sekaligus sebagai upaya penguatan produk lokal. Sebagai ilustrasi, harga kripik ubi jalar dapat mencapai Rp. 28.000-Rp. 32.000 per kg, sedangkan harga tersebut sangat jauh bila dibandingkan dengan menjual dalam bentuk mentah, yaitu Rp. 2.500-Rp. 5.000 per kg.

Teknologi pengolahan ubi jalar menjadi kripik dapat dilakukan dengan peralatan relatif sederhana dan murah sehingga dapat diterapkan pada skala usaha mikro dan kecil. Dalam lingkup yang lebih spesifik pengolahan ini dapat dikembangkan oleh masyarakat maupun petani ubi jalar dalam wadah suatu kelompok. Pengolahan ubi jalar juga merupakan pemberdayaan fungsi kelompok tani dan fungsi pemberdayaan keluarga yang mengusahakan suatu komoditi tertentu.



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

Secara umum, tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan penguatan kelembagaan usaha kelompok melalui manajemen usaha kelompok untuk mendukung kemandirian keluarga.

Adapun tujuan khusus kegiatan ini adalah:

- Peningkatan mutu kripik ubi jalar di 2 (dua) kelompok usaha mitra
- Peningkatan jejaring pemasaran melalui perolehan PIRT dan desain kemasan yang sesuai dengan standar peraturan yang berlaku
- Peningkatan kapasitas anggota kelompok usaha kripik ubi jalar

Hasil kegiatan ini diharapkan dapat berguna bagi semua pihak yang terkait dengan pengembangan usaha mikro khususnya usaha kripik ubi jalar. Selain itu, hasil kajian ini juga diharapkan berguna sebagai referensi bagi semua pihak yang melaksanakan kegiatan sejenis.

## METODE PENELITIAN

Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli - Desember 2012 di Desa Petir Kecamatan Dramaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea, Kabupaten

Bogor. Lokasi kegiatan dipilih secara *purposive* berdasarkan pada usaha mikro kripik ubi jalar yang berjalan sejak 2 (dua) tahun terakhir dan berkelompok.

Kegiatan kaji tindak ini dilakukan pada kelompok usaha kripik ubi jalar “Bersama” di Desa Petir Kecamatan Darmaga Kabupaten Bogor dan Kelompok usaha kripik ubi jalar “Subur Makmur” di Desa Cihideung Ilir Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor. Kedua kelompok usahat tersebut merupakan pengembangan bidang ekonomi di Pos Pemberdayaan Keluarga (Posdaya). Posdaya Bersama Desa Petir Kecamatan Darmaga Kabupaten Bogor sudah berdiri sejak Juli 2009 dan Posdaya Subur Makmur berdiri sejak Juni 2010. Permasalahan, solusi dan luaran program peningkatan mutu kripik 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 kripik adalah jenis ubi jalar putih. Selain itu, dalam perkembangannya kelompok usaha kripik ubi jalar menghadapi sejumlah masalah, antara lain:

- Produk yang dihasilkan belum memiliki standar mutu dan ukuran yang sama, sehingga perlu dikelompokkan dengan ukuran kemasan yang berbeda.
- Masih terbatasnya akses pemasaran terutama dalam menghadapi persaingan usaha. Hal ini berkaitan dengan belum diperolehnya ijin dari dinas kesehatan (PIR-T) dan sertifikat halal dari LPPOM MUI.
- Desain kemasan menjadi penting ketika pangsa pasar tertentu yang dibidiknya.
- Masih terbatasnya kemampuan, keterampilan, wawasan sumberdaya manusia (SDM) sehingga mengakibatkan masih lemahnya kinerja organisasi, manajemen dan usaha.

### **Metode Pengumpulan Data**

Jenis data yang dikumpulkan terdiri atas data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui wawancara langsung dengan menggunakan kuesioner dan pengamatan langsung. Data primer meliputi karakteristik usaha (mulai usaha, jumlah tenaga kerja, luas areal usaha dan omzet usaha), *pre test* dan *post test*, evaluasi proses dan evaluasi pelaksanaan pelatihan. Data sekunder

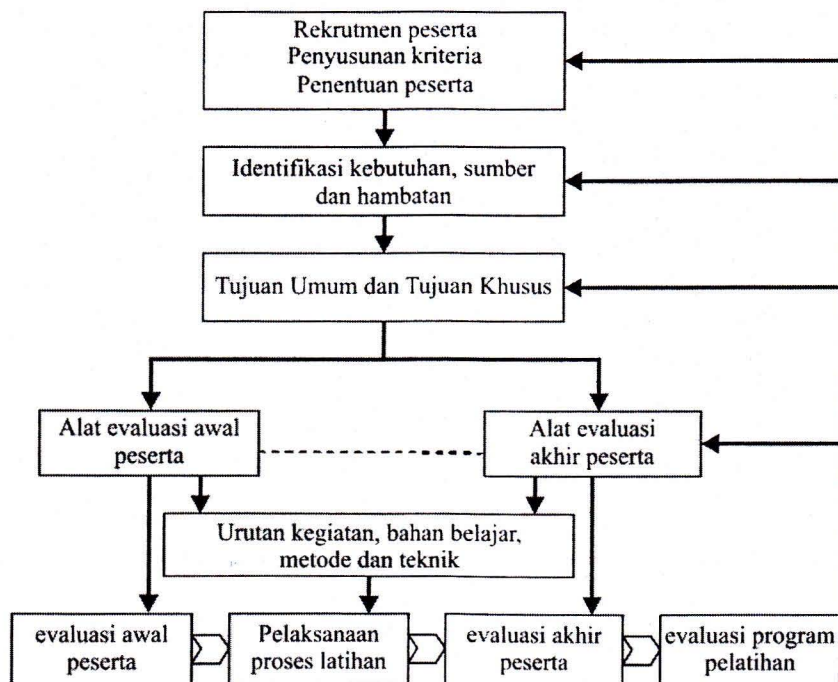
dilakukan dengan studi pustaka dan mencatat data yang telah tersedia pada instansi-instansi yang ada hubungannya dengan studi ini meliputi data gambaran umum lokasi kegiatan, buku maupun jurnal.

### Tahapan Kegiatan yang Dilakukan

Pendekatan yang dilakukan dalam kegiatan ini adalah model pembelajaran partisipatif, yaitu menekankan pada proses pembelajaran, di mana kegiatan belajar dalam pelatihan ini dibangun atas dasar partisipasi aktif (keikutsertaan) peserta pelatihan dalam semua aspek kegiatan pelatihan, diawali dari kegiatan merencanakan, melaksanakan, sampai pada tahap menilai kegiatan pembelajaran dalam pelatihan. Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan ini dapat dilihat pada Gambar 2.

### Analisis Data Hasil Kegiatan

Pengolahan data dimulai dari *editing, coding, entry, cleaning*, dan analisis data. Analisis data *pre test, post test*, evaluasi proses dan evaluasi pelaksanaan diolah dengan menggunakan program komputer *Microsoft Excel 2007 for windows*.



Gambar 2. Tahapan pelaksanaan kegiatan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Penyusunan kriteria peserta

Kriteria peserta pelatihan dalam rangka transfer teknologi pembuatan kripik ubi jalar dan transfer keilmuan bidang manajemen, 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 kripik dan atau memiliki minat yang kuat untuk memiliki usaha kripik ubi jalar
- d) Berdomisili di Desa Petir, Kecamatan Darmaga dan Desa Cihideung Ilir, Kecamatan Ciampea
- e) Tergabung dalam kelompok usaha kripik ubi jalar “Bersama” di Desa Petir Kecamatan Darmaga dan Kelompok usaha kripik ubi jalar “Subur Makmur” di Desa Cihideung Ilir Kecamatan Ciampea.

### Penentuan peserta

Berdasarkan kriteria tersebut di atas, peserta pelatihan yang dipilih disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Daftar rencana 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

## Modul Pelatihan

Penyusunan modul pelatihan telah selesai dilakukan. Modul pelatihan terdiri dari 15 modul yang akan disampaikan dalam 24 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 (dua) cara, yaitu dalam bentuk pelatihan dan pendampingan. Daftar materi pelatihan peningkatan mutu kripik ubi jalar dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Daftar materi pelatihan Peningkatan Mutu Kripik Ubi Jalar

Materi	JPL
<b>Kompetensi Inti</b>	
• Teknik pembuatan proposal usaha	2
• Teknik pencatatan usaha	2
• Permodalan usaha mikro	1
• Manajemen produksi usaha mikro	2
• Manajemen Sumberdaya Manusia	2
• Prospek pemasaran	1
<b>Kompetensi Umum</b>	
• Motivasi Pemberdayaan Kelompok	2
• Dinamika Kelompok	2
• Komunikasi Bisnis	2
<b>Kompetensi Tambahan</b>	
• Pengantar usaha kripik	1
• Mutu Kripik Ubi Jalar	2
• Cara Memproduksi Makanan yang Baik	2
• Kemasan Produk	1
• Bahan Kemasan	1
• Pelabelan dan Peralatan	1
Jumlah	24

## Pelaksanaan Pelatihan Teknis

Kegiatan pelatihan peningkatan mutu kripik ubi jalar diadakan di masing-masing lokasi mitra sasaran. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan pada tanggal 22 September 2012 di kelompok usaha kripik ubi jalar “Bersama” Desa Petir Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor diikuti oleh 16 orang terdiri dari 10 orang peserta program dan 6 orang perwakilan dari Desa Ciherang, Desa Sukadamai dan Desa Purwasari Kec. Dramaga. Sedangkan untuk kelompok usaha kripik ubi jalar “Subur Makmur” Desa Cihideung Ilir Kecamatan Ciampea Kabupaten Bogor dilaksanakan pada tanggal 28 September 2012 diikuti oleh 11 orang terdiri dari



10 orang peserta program dan 1 orang perwakilan dari desa Cihideung Udik, Kec. Ciampea. Materi pelatihan yang diberikan diawali dengan pengenalan bahan baku, pengolahan ubi jalar dan pengemasan.

### **Pelaksanaan Pelatihan Manajemen Usaha Kelompok**

Pelatihan sebagai salah satu bentuk pendidikan non formal, dilaksanakan dengan prinsip-prinsip pendidikan orang dewasa (POD) yang menempatkan peserta pelatihan sebagai orang yang berpengalaman dengan menggunakan metode andragogi. Materi-materi yang disampaikan diantaranya adalah Dinamika Kelompok, Komunikasi Bisnis, Manajemen usaha dan Motivasi pemberdayaan kelompok. Nara sumber menjelaskan langkah-langkah yang kemudian diikuti oleh para peserta. Peserta yang terlibat merupakan anggota kelompok usaha ubi jalar sebanyak 20 orang. Pelaksanaan pelatihan ini dilakukan pada tanggal 20 November 2012 di Ruang Sidang LPPM IPB Kampus IPB Dramaga, Bogor.

### **Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Teknis dan Manajemen Usaha**

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**

Evaluasi efek (*pre-post test*) menunjukkan bahwa terjadi peningkatan kemampuan dengan kisaran 4,20 sampai dengan 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 sampai dengan 63 dengan rata-rata 39,9. Daftar evaluasi efek peserta dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Evaluasi efek peserta pelatihan

Nama	Pre-test	Post-test	% kenaikan	Nilai Akhir
Yeni Nurhaeni	52	60	15,4	56
Putri Andriani	32	52	62,5	42
Yati	44	40	(9,1)	42
Ermiyati	36	46	27,8	41
Aryanti	32	36	12,5	34
Sari	32	42	31,3	37
Encum	34	42	23,5	38
Acih	32	38	18,8	35
Aminah	36	40	11,1	38
Nani handayani	28	44	57,1	36
Maryam	40	52	30,0	46
Imaswati	32	36	12,5	34
Aisah	48	50	4,20	49
Ipah	56	48	(14,3)	52
Yayah Pakhriyah	32	44	37,5	38
Suarsih	52	48	(7,70)	50
Titi Rohayati	48	52	8,30	50
Yati	44	32	(27,3)	38
Nurlilah	44	82	86,4	63
Hasmilah	32	30	(6,30)	31
Rata-rata	35,8	44	25,1	39,9
Maksimum	56	82	86,4	63
Minimum	28	32	4,20	31

### Evaluasi Proses

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 dengan manfaat pelatihan
- c) Kesesuaian ilustrasi dengan materi yang dibahas
- d) Kesesuaian materi dengan tingkat daya serap peserta
- e) Kesesuaian materi dengan waktu pelaksanaan
- f) Kesesuaian metode pelatihan dengan materi pelatihan
- g) Kesesuaian metode dengan tujuan pelatihan
- h) Kesesuaian materi dengan kemampuan instruktur
- i) Kemampuan instruktur dalam menyajikan materi
- j) Kemampuan instruktur dalam memahami daya serap peserta

- k) Penguasaan instruktur terhadap materi
- l) Keaktifan dan keseriusan peserta

Penilaian dilakukan dengan cara memberi skor 1-4 skala likert. Hasil evaluasi proses terhadap manfaat pelatihan, metode, materi, instruktur dan keaktifan serta keseriusan peserta pada pelatihan dapat dilihat pada Tabel 4.

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.

Tabel 4. Hasil evaluasi proses terhadap manfaat pelatihan, metode, materi, instruktur dan keaktifan serta keseriusan peserta pada pelatihan

Materi Pelatihan	Kriteria												Rata an
	A	B1	B2	B3	B4	C1	C2	C3	D1	D2	D3	E	
Dinamika Kelompok	3.45	3.35	3.05	3.30	3.47	3.35	3.20	3.20	3.40	3.16	3.25	3.53	3.31
Motivasi Pemberdayaan	3.25	3.35	3.10	3.25	3.37	3.47	3.63	3.32	3.25	3.15	3.21	3.47	3.32
Komunikasi bisnis	3.05	3.35	3.25	3.30	3.53	3.21	3.42	3.32	3.42	3.32	3.11	3.47	3.31
Manajemen usaha kelompok	3.55	3.65	3.20	3.40	3.58	3.37	3.68	3.53	3.37	3.26	3.58	3.63	3.48
Peningkatan mutu kripik	3.45	3.40	2.95	3.30	3.37	3.42	3.47	3.53	3.47	3.33	3.42	3.58	3.39
Teknik Pengemasan Teknik	3.40	3.60	3.05	3.45	3.47	3.21	3.42	3.42	3.42	3.37	3.32	3.53	3.39
Pencatatan Usaha dan pembuatan proposal	3.35	3.58	3.16	3.63	3.50	3.37	3.58	3.42	3.53	3.42	3.32	3.42	3.44
<i>Rata-rata</i>	3.36	3.47	3.11	3.38	3.47	3.34	3.49	3.39	3.41	3.29	3.31	3.52	3.38

Skala nilai: 1. Sangat kurang; 2. Kurang baik; 3. Baik; 4. Sangat baik

Pada kolom A dapat dipelajari bahwa seluruh materi yang disampaikan pada pelatihan peningkatan mutu kripik 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 (pada kolom B1 rata-rata 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 peserta 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 pada kolom C1, C2 dan C3).

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 pada kolom D1, D2 dan D3).

Keaktifan dan keseriusan peserta dalam mengikuti materi dinilai baik oleh peserta. Hal ini dapat dipantau dari aktifitas dalam kelas dengan suasana hidup, aktif dengan berdiskusi dan sambung saran peserta. Nilai peserta pada kolom E yang berkaitan dengan penilaian ini adalah 3,52.

### **Aspek Penyelenggaraan**

Secara umum penyelenggaraan Pelatihan peningkatan mutu kripik 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 5.

Tabel 5. 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

### Pendampingan Produksi dan Pembuatan Kemasan

Proses produksi berhasil diperbaiki dengan memberikan tambahan teknologi tentang pemilihan bahan baku, proses dan introduksi alat peniris minyak. Mutu produk yang dihasilkan lebih bagus, terutama dari segi keseragaman bentuk, tekstur dan kadar minyak (meskipun analisa kadar minyak dilakukan secara visual).

Kemasan telah didesain dan dicetak sehingga terlihat lebih menarik (Gambar 3). Dengan kemasan yang baru ini tingkat penjualan kripik meningkat dari 10 bungkus per minggu menjadi 100 bungkus per minggu. Peningkatan penjualan belum optimum karena masih terkendala dengan belum keluarnya ijin PIRT.



Gambar 3. Kemasan kripik ubi jalar.

### **Pendampingan Pengurusan Ijin PIRT**

Untuk mendaftarkan usaha Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), dilakukan di Dinas Kesehatan (Dinkes) kabupaten Bogor. Persyaratan yang harus dibawa, antara lain:

- a) Fotokopi KTP.
- b) Pas foto 3x4 sebanyak dua lembar.
- c) Surat Keterangan Domisili Usaha dari kecamatan.
- d) Denah lokasi dan denah bangunan.
- e) Rincian modal usaha dari kelurahan setempat.
- f) Surat keterangan usaha dari kelurahan setempat
- g) Contoh draf label/kemasan.

Pengisian formulir pendaftaran sudah dilakukan dan dikirim ke petugas Dinkes pada tanggal 4 oktober 2012. Kemudian pada tanggal 8 November 2012, kelompok usaha “Bersama” dan “Subur Makmur” mendapatkan kesempatan mengikuti pengikuti penyuluhan di Dinkes Kabupaten Bogor, yang diwakili langsung oleh ketua kelompok masing-masing. Pada tanggal 23 November 2012 diadakannya survei secara langsung ke lokasi oleh Dinkes dan pada tanggal 3 Desember 2012 mendapatkan sertifikat penyuluhan dan sertifikat PIRT.

Materi yang disampaikan pada saat penyuluhan kepada pengusaha oleh Dinkes Kabupaten Bogor, yaitu mengenai cara pengawetan makanan dan cara penulisan nomor registrasi serta informasi yang lain. Dalam penyuluhan ini diberikan bekal ilmu dan cara produksi makanan yang aman dan benar. Termasuk di dalamnya, penggunaan bahan pengawet, sanitasi dan bahan tambahan dalam produk makanan olahan.

### **KESIMPULAN**

Kegiatan peningkatan kemampuan usaha kelompok kripik ubi jalar dapat meningkatkan pengetahuan anggota kelompok, baik segi teknis maupun manajemen. Mutu kripik ubi jalar pada kelompok usaha mengalami peningkatan dari rasa, bentuk dan tekstur, serta kadar minyak. Kemasan telah selesai didesain

dan dicetak sehingga dapat meningkatkan penjualan produk. Pengurusan sertifikat PIRT telah dilakukan dan saat ini sedang menunggu proses keluarnya.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan ucapan terimakasih yang setulus-tulusnya 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 Kepala Desa Cihideung Iir; 4) Kepala RW 06 Desa Petir; 5) Kepala RW 03 Desa Cihideung Iir; 6) Koordinator Posdaya Bersama dan Posdaya Subur Makmur; 7) Pihak-pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

Sarwono, 2005. Ubi Jalar. Penebar Swadaya. Jakarta.

Suismono. 1995. Kajian Teknologi Pembuatan Tepung Ubijalar (*Ipomoea batatas L.*) dan Manfaatnya Untuk Produk Ekstruksi Mie Basah. Tesis. Program Studi Teknologi Pasca Panen, IPB. Bogor.

Widayati, E., Damayanti, W. 2007. Dua Puluh Jenis Penanganan Dari Ubi Jalar.

Penerbit Tiara Aksa. Surabaya.