

Vokasional

Jurnal Penelitian Pendidikan Vokasional dan Tata Boga



Volume. 02, No. 01, (April 2016) 1-72



Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Akademi Tata Boga Bandung dan Ikatan Ahli Boga

JURNAL VOKASIONAL

Jurnal Penelitian Pendidikan Vokasional Tata Boga,

Diterbitkan Oleh

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat Akademi Tata Boga Bandung
Bekerjasama dengan Ikatan Ahli Boga (IKABOGA)

Penanggung Jawab

Ketua LP2M Akademi Tata Boga Bandung

Pemimpin Redaksi

Dr. Alhamuddin, M.M.Pd.

Dewan Redaksi

Dr. Diah Banyuni, M.Pd.

Yudha Abu Bakar, M.Pd.

Ida Hafidah, M.Pd.

Ir. Elis Rumini, M.Pd.

Sekretariat Redaksi

Drs. A.Kholiq, M.Pd.

Mitra Bestari:

Dr. Nataliningsih, M.Pd (Universitas Bandung Raya)

Christian Helmy Rumayar, M.M.Par (Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung)

Dendi Gusnadi, M.M.Par (Universitas Telkom)

Alamat Sekretariat Redaksi & Iklan

Jl. Raya Cinunuk No. 186, Cileunyi Bandung Jawa Barat Telp. 022-7830286

E-mail: jurnalvokasional@gmail.com .

Terbit pertama kali Oktober 2015

Frekuensi Terbit Dua Kali Setahun Oktober dan April

Jurnal Vokasional diterbitkan pertama kali Oktober 2015 oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LP2M) Akademi Tata Boga Bandung. Penyunting menerima sumbangan tulisan yang belum pernah diterbitkan dalam media lain. Naskah diketik di atas kertas HVS kuarto spasi 1,5 sepanjang lebih kurang 20 halaman, dengan format seperti tercantum pada halaman belakang (" Petunjuk bagi Calon Penulis Jurnal Vokasional"). Naskah yang masuk dievaluasi dan disunting untuk keseragaman format, istilah, dan tata cara lainnya.

Daftar Isi

Daftar Isi	i
Kata Pengantar	iii
✓ Formulasi Sponge Cake Berbasis Air Hangat Sebagai Pengganti Lemak Dendi Gusnadi	1-6
█ Dampak Penyuluhan Pengolahan Jamur Terhadap Peningkatan Pendapatan Kelompok Tani (Studi Kasus Di Kecamatan Lembang Bandung) Nataliningsih	7-10
✓ Model Pembelajaran Berbasis Kompetensi Produktif Pada Mata Kuliah <i>Pastry</i> Diah Banyuni	11-22
█ Keputusan Dalam Penganekaragaman Olahan Dengan Bahan Baku Jagung (<i>Zea Mays L.</i>) Gijanto Purbo Suseno	23-28
✓ Karakteristik Sirup Rosela (<i>Hibiscus Sabdariffa L.</i>) terhadap Suhu Menggunakan Metode Arrhenius Mita Ramadiyanti, Wildan Wibawa, Aditya Yustiawan	29-40
✓ Problema Sosial Ekonomi Pasca Kemerdekaan Ida Hafidah	41-50
✓ Pengolahan Kue Kering Tempe (<i>Tempe Fancy Cookies</i>) Zulfa Auliya	51-60
✓ Pola Asuh untuk Pengembangan Emosi Anak Dewi Mulyani	61-70

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah Swt yang telah melimpahkan karunia-Nya, sehingga Jurnal Vokasional Volume 2 Nomor 1 edisi April tahun 2016 dapat hadir kembali di tengah-tengah para pembaca setia, akademisi, praktisi, dan peneliti pendidikan vokasional dan tata boga.

Jurnal Vokasional merupakan arena atau ruang bagi pengungkapan gagasan dan pemikiran yang berkaitan dengan masalah-masalah pendidikan vokasional dan tata boga, baik secara teoretis maupun praktis. Tulisan yang tampil dalam volume ini dibuka dengan perbincangan seputar formulasi dalam membuat inovasi pada produk *cake*, dimana produk yang akan menjadi objek adalah *sponge cake*. Dalam pembuatan *sponge cake* lemak menjadi bahan utama selain telur, gula dan tepung. Enak dan tidaknya rasa kue ditentukan dari jumlah telur dan lemak yang dipakai, namun di sisi lain lemak biasanya di hindari dikarenakan efek kurang baik pada tubuh. Oleh sebab itu penelitian ini membuat formulasi resep *sponge cake* yang mana lemak diganti dengan air hangat.

Jamur adalah komoditi dengan kandungan air 93 % yang mengakibatkan jamur mudah rusak oleh karena itu perlu penanganan lebih lanjut agar jamur mempunyai daya simpan yang lama. Maka dalam tulisan kedua ditampilkan pengolahan jamur menjadi keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur.

Jagung (*Zea Mays L.*) komoditi biji-bijian yang dapat ditanam tanpa mengenal musim, dan cara budidaya yang mudah. Usaha tani jagung yang dijual dalam keadaan segar, keuntungannya rendah, oleh karena itu penanganan pasca panen melalui beberapa jenis olahan diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Jenis olahan yang tepat dapat memberikan keuntungan yang maksimal bagi petani jagung. Hasil analisis olahan secara jenis olahan dapat diolah menjadi susu jagung memberikan keuntungan terhadap petani jagung.

Artikel berikutnya mengulas tentang penurunan mutu kimia dan fisik sirup rosela pada kondisi suhu yang berbeda dan lama penyimpanan. Dan diikuti dengan pengolahan kue kering dengan tepung tempe. Selain itu, dalam edisi ini juga disajikan efektivitas model pembelajaran berbasis kompetensi produksi pada mata kuliah *pastry*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa melalui pembelajaran tersebut kompetensi mahasiswa meningkat secara signifikan. Dan pada edisi ini, artikel ditutup dengan analisis masalah sosial ekonomi pasca kemerdekaan dan bagaimana pola asuh untuk mengembangkan kecerdasan emosional anak.

Akhirnya redaksi mengucapkan terima kasih kepada para penulis yang telah menyumbangkan gagasan dan pemikirannya. Sehingga gagasan dan pemikiran yang dituangkan dalam Jurnal "Vokasional" volume ini dapat membangun dialog yang lebih dalam dan dapat dijadikan rujukan.

Dewan Redaksi

DAWPAK PENYULUHAN PENGOLAHAN JAMUR TERHADAP PENINGKATAN PENDAPATAN KELOMPOK TANI (Studi Kasus di Kecamatan Lembang Bandung)

NATALININGSIH

Universitas Bandung Raya Universitas Bandung Raya, Jl. Banten No.11, Batununggal, Kota Bandung, Jawa Barat
Email : nataliningsih@yahoo.co.id

Abstrak

Jamur adalah komoditi dengan kandungan air 93 % yang mengakibatkan jamur mudah rusak oleh karena itu perlu penanganan lebih lanjut agar jamur mempunyai daya simpan yang lama. Jamur merupakan sumber protein nabati yang dibutuhkan tubuh manusia, sehingga perlu inovasi pengolahan yang dapat meningkatkan kesukaan masyarakat untuk mengkonsumsi jamur. Kegiatan penyuluhan pengolahan jamur dilakukan di Desa Langensari kecamatan Lembang kabupaten Bandung Barat, diikuti oleh 11 peserta, dengan materi penyuluhan pengolahan keripik jamur, bakso jamur, dendeng jamur, abon jamur dan tepung jamur dengan memperkenalkan penggunaan alat vacuum fryng pada pengolahan keripik jamur. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kualitatif, pengambilan data time series, meliputi perubahan pengetahuan, sikap, ketrampilan dan peningkatan pendapatan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa, kegiatan penyuluhan dapat meningkatkan pengetahuan, merubah sikap dan meningkatkan ketrampilan peserta yaitu 8 orang (72,72 %) ingin mengolah keripik jamur, 6 orang (54,54 %) ingin mengolah abon jamur dan 2 orang (18,18 %) ingin mengolah dendeng jamur. Sedangkan peningkatan pendapatan yang diperoleh setelah mengolah keripik jamur sekali produksi sebanyak 100 Kg jamur segar adalah sebesar Rp 754.000,- (72,08 %), sehingga kegiatan ini layak dikembangkan dan diikuti peserta yang lain. Saran yang dapat disampaikan adalah perlu pembinaan lebih lanjut untuk pengembangan home industri pengolahan keripik jamur tersebut.

Kata kunci : Jamur segar, protein nabati, vacuum fryng,

Abstract

Mushroom is a commodity with a water content of 93% which results in fungus perishable therefore requires further treatment, so that the fungus has a long shelf life. Mushrooms are a source of vegetable protein the human body needs, so it needs processing innovations that can improve people's favorite to consume mushrooms. Mushroom processing extension activities conducted at the sub-district Langensari Lembang district, West Bandung, attended by 11 participants, with extension materials processing mushroom chips, meatballs, mushrooms, dried mushrooms, shredded mushrooms and mushroom powder by introducing the use of a vacuum frying on mushroom processing chips. This study uses qualitative research methods, data retrieval time series, including changes in knowledge, attitudes, skills and income generation. The results showed that, outreach activities can increase knowledge, change attitudes and improve the skills of participants is 8 people (72.72%) would like to cultivate mushroom chips, 6 (54.54%) would like to cultivate mushrooms and shredded 2 (18.18 %) wanted to cultivate mushroom jerky. While the increase in revenue generated after processing the mushroom chips once a production of 100 Kg of fresh mushrooms amounted to Rp 754,000, - (72.08%), so that these activities should be developed and followed by the other participants. Suggestions can be submitted is further necessary guidance for the development of chip manufacturing home of the fungus.

Keywords: Fresh Mushrooms, vegetable protein, vacuum frying

Pendahuluan

Protein adalah zat gizi yang dibutuhkan manusia untuk pertumbuhan, perkembangan maupun penggantian sel tubuh manusia, protein dapat diperoleh dari hewani dan nabati. Protein hewani mempunyai nilai biologis lebih tinggi dibandingkan protein nabati, sehingga lebih disukai oleh masyarakat seperti susu, telur, ikan, daging. Sumber protein nabati antara lain kacang-kacangan, jamur, biji-bijian dapat diperoleh dengan harga lebih murah, akan tetapi ada beberapa kekurangan dari protein nabati yaitu kelengkapan jenis asam amino, adanya zat anti gizi, adanya aroma yang kurang enak.

Jamur merupakan sumber protein nabati, permasalahan yang dihadapi adalah jamur termasuk komoditi yang mudah rusak, karena kandungan airnya yang tinggi sehingga mudah mengalami kerusakan intrisik maupun ekstrisik. Kerusakan yang terlihat secara fisik adalah warna jamur yang awalnya putih berubah menjadi kekuningan, tekstur menjadi kurang segar, aroma kurang sedap dan berair, oleh karena itu perlu penanganan lebih lanjut agar jamur mempunyai daya simpan yang lama.

Pengolahan jamur menjadi abon, keripik, dendeng, bakso dan tepung merupakan alternatif penanganan pasca panen pada jamur untuk mengatasi melimpahnya komoditi jamur saat panen. Melalui pengolahan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan petani jamur dan tindakan pasca panen saat jamur harganya murah. Kegiatan pengolahan jamur ini dapat diajarkan kepada ibu-ibu yang tinggal dilokasi budidaya jamur sebagai bagian pekerjaan sampingan yang dapat meningkatkan pendapatan.

Tinjauan Pustaka

Jamur adalah salah satu jenis sayuran yang kandungan utamanya adalah protein. Jamur merupakan salah satu sumber protein nabati dalam 100 gram jamur kuping segar kandungan gizi utamanya antara lain adalah Protein 3,8 gr, Lemak 0,6 gr, Karbohidrat 0,9 gr, Calsium 3 mg, Fosfor 94 mg, zat besi 1,7 mg dan kandungan airnya 93,7 gr dibandingkan dengan susu sapi segar setiap 100 gram mengandung protein 3,2 gram maka kandungan protein jamur lebih tinggi (DKBM, 2010). Protein ini sangat dibutuhkan bagi manusia untuk pertumbuhan maupun

perkembangan sel tubuh, sehingga sangat dianjurkan untuk dikonsumsi dalam rangka memenuhi jumlah dan jenis gizi yang dibutuhkan setiap hari yaitu bagi wanita 0,52 gr/Kg berat badan sedangkan bagi laki-laki 0,57 gr/Kg berat badan (Nataliningsih, 2013).

Analisis usaha tani jamur dengan berbisnis 5000 baglog, berarti, simulasi keuntungan kotornya adalah Rp.1000 x 5000 baglog atau Rp. 5.000.000,- selama 4 bulan. Pembayaran gaji pegawai + operasional = Rp.600.000 /bulan. Mencicil pembuatan kumbung = Rp.250.000 /bulan. TOTAL Biaya selama 4 bulan = Rp. 3.400.000,-. Keuntungan bersih = Rp. 1.600.000,-. (Marlina dan Siregar, 2001). Keuntungan ini dapat ditingkatkan dengan cara mengolah jamur terlebih dahulu menjadi beberapa jenis olahan sehingga nilai ekonomisnya meningkat, dan dampaknya meningkatkan pendapatan petani jamur. Salah satu olahan jamur yang diminati masyarakat, daya simpannya lama dan mempunyai nilai jual adalah pengolahan keripik jamur.

Teknologi vacuum dryng dapat digunakan untuk mengolah keripik jamur, sehingga semua kandungan air hilang dan daya serap minyak rendah, sehingga keripik yang dihasilkan lebih renyah, tidak mudah rancid (tengik), dan warnanya menarik, teknologi ini dapat diikuti oleh petani karena memadukan proses vacuum untuk merubah keseimbangan, sehingga kadar air menguap dan komoditi cepat kering. Pada udara normal dengan tekanan 1 atmosfer (760 mmHg) suhu udara pada siang hari berkisar antara 28°C sampai 33°C. (Gatot Supriyanto, 2010). Dengan menghilangkan udara maka semua uap air maupun air yang ada dalam ruang akan hilang termasuk air yang ada dalam jamur tersebut, teknologi ini menguntungkan karena jamur tidak perlu digoreng terlalu lama, yang akan menyebabkan berwarna gosong.

Tindak lanjut yang dilakukan setelah diolah menjadi keripik adalah pengemasan yang dapat dilakukan dengan menggunakan pengemas plastik agak keras (PVDC) dan dibentuk dengan alas bulat diameter 10 Cm. tinggi 20 Cm dapat melindungi keripik jamur sehingga tidak mudah patah dan tahan lama.

Metode penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif, dengan pengambilan sampel secara representatif random sampling (sampel yang mewakili sebanyak 4 orang) dari peserta yang mengikuti penyuluhan pengolahan jamur di desa Lingsari kecamatan Lembang Bandung.

Hasil dan Pembahasan

a. Dampak perubahan ketrampilan

Jumlah peserta penyuluhan pengolahan jamur menjadi beberapa produk olahan yaitu keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur adalah sebanyak 11 orang. Kegiatan dilakukan seminggu sekali yaitu hari minggu mulai jam 10.00 pagi sampai selesai dari bulan April sampai Juni 2016. Kegiatan mengikut sertakan Penyuluh Pertanian Lapangan (1 Orang), yang nantinya menjadi pembina kelompok tani jamur dalam bentuk bisnis usaha home industri pengolahan jamur.

Hasil kegiatan dinilai dari perubahan pengetahuan, sikap dan ketrampilan, yang pengambilan data dilakukan setiap kegiatan (time series) selama 5 kali pelatihan yaitu pengolahan keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur. Berdasarkan hasil pre test dan post pengetahuan yang berkaitan dengan pengolahan jamur menjadi beberapa produk olahan menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan yaitu dari 11 orang peserta, dengan rata-rata nilai pre test adalah 43, dan setelah mengikuti pelatihan dengan rata-rata nilai post test adalah 78, dengan demikian dapat dikatakan kegiatan pelatihan pengolahan jamur dapat meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan.

Perubahan sikap dinilai dengan wawancara secara mendalam (indepth interview) saat demo pengolahan jamur menjadi keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur. Dari hasil wawancara tersebut menunjukkan dari 11 peserta pelatihan 8 orang ingin memproduksi keripik jamur, 6 orang ingin memproduksi abon jamur dan 2 orang ingin memproduksi dendeng jamur sedangkan pengolahan bakso dan tepung jamur tidak ada yang tertarik memproduksi. Dengan menyampaikan pendapat ingin mengolah menunjukkan telah terjadi perubahan sikap yaitu

yang awalnya menjual jamur dalam bentuk segar, menjadi menjual keripik jamur, abon jamur dan dendeng jamur. Untuk menindaklanjuti perubahan sikap ini maka yang dilakukan adalah Penyuluh Pertanian Lapangan harus melakukan pembinaan lebih lanjut pasca pelatihan untuk membantu realisasi perubahan sikap tersebut.

Perubahan ketrampilan dievaluasi saat demo pengolahan dengan cara membagi menjadi 4 kelompok sehingga setiap kelompok terdiri dari 3 peserta dan dibantu oleh Penyuluh Pertanian Lapangan. Selama demo sambil dievaluasi, dan dimotivasi agar semua peserta terlibat secara penuh mengikuti kegiatan demo. Hasil demo menunjukkan bahwa setiap kelompok dapat mengikuti demo dan berhasil menyajikan hasil demo, yaitu keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur yang menunjukkan adanya peningkatan ketrampilan, dari belum mampu mengolah jamur menjadi mampu mengolah jamur menjadi beberapa olahan.

b. Peningkatan pendapatan dalam pengolahan keripik jamur

Evaluasi dilakukan setelah 3 bulan penyuluhan, dengan meninjau ke rumah masing-masing peserta. Hasil yang diperoleh ada 4 orang yang merintis usaha pengolahan keripik jamur dan 2 orang yang merintis mengolah abon jamur, dan telah dipasarkan sekitar 2 bulan, dengan lokasi pemasaran di sekitar kecamatan Lembang yaitu pasar-pasar dan warung. Pada penelitian ini data dampak peningkatan pendapatan dilakukan pada peserta yang mengolah keripik jamur sebanyak 4 orang yang mengolah seminggu sekali karena bergantian menggunakan vacuum fryng (alat vacuum fryng disewa setiap produksi sebesar Rp 100.000,- per sekali produksi). Hasil observasi perhitungan pengolahan keripik jamur home industri adalah

Biaya tetap

Sewa alat	Rp 100.000,-
Biaya variabel	
Jamur segar 100 Kg	@ Rp 4.000,- Rp 400.000,-
Minyak goreng 10 Kg	@ Rp 20.000,- Rp 200.000,-
Kemasan 400 biji	@ Rp 200,- Rp 80.000,-
Gas 1 tabung kecil	Rp 18.000,-

Selotif 1 gulung	Rp 3.000,-
Telur 1 Kg	Rp 20.000,-
Tepung Parnir 5 Kg	@ Rp 15.000,- Rp 75.000,-

Biaya lain-lain

Tenaga kerja 2 orang	@ Rp 50.000,- Rp 100.000,-
Biaya pemasaran	Rp 50.000,-

Total biaya sekali produksi adalah
Rp 1046.000,-

Total pendapatan adalah 400 kemasan
@ Rp 4500,- = Rp 1.800.000,-

Keuntungan bersih adalah Rp 754.000,-
sekali produksi sehingga keuntungan dalam satu
bulan (4 kali produksi) adalah Rp 3.016.000,- .

Berdasarkan perhitungan tersebut diatas
yang menunjukkan adanya keuntungan sebesar
72, 08 %, maka hal ini dapat memotivasi
peserta pelatihan lainnya untuk memproduksi
keripik jamur tersebut, sehingga kegiatan ini
dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif
peningkatan pendapatan bagi kelompok tani
jamur.

Kesimpulan dan Saran

1. Kegiatan pelatihan pengolahan jamur menjadi keripik, bakso, dendeng, abon dan tepung jamur dapat meningkatkan pengetahuan,

merubah sikap dan meningkatkan ketrampilan peserta pelatihan.

2. Peningkatan pendapatan yang diperoleh peserta pelatihan pengolahan jamur yang mengolah keripik jamur adalah sebesar 72,08 % atau Rp 754.000,- per sekali produksi yaitu 100 Kg jamur segar
3. Saran yang dapat disampaikan adalah perlu pembinaan lanjutan untuk pengembangan rintisan home industri di lingkungan kelompok tani jamur.

Daftara Pustaka

- Anonim. 2010. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Jakarta : Tim RSCM.
- Gatot Supriyanto, 2010. *Teknologi Pengawetan*. Jogjakarta : UGM
- Hanafi, 2001. *Pengantar Ekonomi Pertanian*, Yogyakarta : C.V. Andi Offset
- Hardjanto, W. 1993. *Bahan Kuliah manajemen Agribisnis*, Jurusan Ilmu-ilmu Sosial Ekonomi Pertanian, Bogor : IPB
- Marlina dan Siregar, 2001. *Budidaya Jamur Tiram*, Yogyakarta : Kanisius
- Nataliningsih, 2013. *Gizi Diet* . Bandung : Unbar.
- Rahardi, F. dan Hartono, R., 2003. *Agribisnis*, Jakarta : Penebar Swadaya.
- Suryani, 2005. *Membuat Aneka Abon*, Jakarta : Penebar Swadaya