

PENINGKATAN KUALITAS SDM MELALUI PELATIHAN DAN PENGARUHNYA TERHADAP PENINGKATAN PENDAPATAN

THE INCREASING OF HUMAN RESOURCE QUALITY THROUGH TRAINING AND ITS EFFECT ON RAISING INCOME

¹S Harini, ²S RR Pertiwi, ³N Rochman

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi, Program Studi Agroindustri, Universitas Djuanda Bogor, Jl. Tol. No.1, Kotak Pos 35, Kode Pos 16720

Korespondensi: Sri Harini, Email: sri.harini@unida.ac.id, HP: 081381298360

(Diterima: 16-01-2015, Ditelaah Reviwer: 19-01-2015, Disetujui: 22-01-2015)

Jurusan Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Djuanda Bogor

ABTRAK

Peran penting usaha mikro dalam perekonomian Indonesia diantaranya penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Namun di sisi lain, beberapa kelemahan usaha mikro menjadi faktor penghambat untuk berkembang diantaranya kualitas sumberdaya manusia. Peningkatan kualitas sumberdaya manusia melalui pelatihan diperlukan untuk meningkatkan daya saing usaha mikro menuju skala usaha yang lebih besar, dengan manajemen yang lebih baik, menggunakan pewarna yang aman, dan turut menciptakan lingkungan usaha yang sehat. Jenis pelatihannya adalah pelatihan manajemen, kewirausahaan, pembuatan pewarna alami, dan pengolahan sampah. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengaruh pelatihan terhadap pendapatan. Metode penelitian diskriptif kualitatif, pengumpulan data menggunakan instrumen kuesioner, wawancara dan observasi. Metode analisis data menggunakan analisis regresi, koefisien determinasi dan uji hipotesis. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pelatihan berpengaruh secara nyata terhadap pendapatan, pelatihan mempunyai kontribusi terhadap peningkatan pendapatan. Jika peningkatan kualitas SDM semakin baik melalui kegiatan pelatihan, maka pendapatan usaha akan semakin meningkat.

Kata Kunci : kualitas SDM, pelatihan, dan pendapatan.

ABSTRACT

The important roles of micro business / SME's on Indonesian economic environment are the labor absorption, income increases and society welfare. But, in the other hand several weaknesses have become resistor factors for the growth of the micro business, especially quality of the human resources. The enhancement of human resource quality through training needed to increase the competitive advantage of micro business to achieve a larger scale of business, by work a better management, using natural and safety dye for food coloring and involvement in creating a healthy business. Kind of training conducted are management training, entrepreneurship, making natural food dye and waste management. The research aims to figure out the effect of training toward income. Research method is qualitative descriptive. Data collection conducted by questioner, interview and observation. Data analysis method using regression analysis, determination coefficient, and hypothesis test. The result shows that training affect significantly toward income, training has contributed toward increasing income. If enhancement of human resource quality tends to be better, then business revenue will increase.

Keywords: Human Resource Quality, Training and Income

Sri Harini, Sri Rejeki R. Pertiwi, Nur Rochman, 2015, **PENINGKATAN KUALITAS SDM MELALUI PELATIHAN DAN PENGARUHNYA TERHADAP PENINGKATAN PENDAPATAN**, Jurnal Qardhul Hasan 1(1): 49-65.

PENDAHULUAN

Sumberdaya manusia merupakan faktor penting keberhasilan usaha. Maju mundurnya usaha sangat dipengaruhi oleh kualitas SDMnya. Teknologi atau mesin yang modern, modal yang kuat, dan kegiatan pemasaran yang tepat merupakan hasil kerja SDM yang berkualitas. Hal ini menunjukkan arti penting peningkatan kualitas SDM dalam organisasi atau perusahaan untuk mendapatkan keunggulan bersaing (Noe, 2003).

Peningkatan kualitas SDM dalam organisasi atau perusahaan besar maupun kecil dapat dilakukan melalui kegiatan pendidikan dan pelatihan. Pendidikan bertujuan meningkatkan pengetahuan, dan pelatihan bertujuan meningkatkan ketrampilan dan kemampuan kerja pegawai dalam organisasi. Metode pelatihan pegawai adalah metode langsung (*on the job*) dan metode tidak langsung (*off the job*). *On the job training* merupakan sebuah proses peningkatan ketrampilan, pengetahuan, kebiasaan kerja dan sikap karyawan di bawah bimbingan seorang pegawai yang telah berpengalaman atau supervisor. *Off the job training* atau pelatihan di luar kerja adalah pelatihan pada saat pegawai sedang tidak melaksanakan pekerjaan. Beberapa metode *on the job training*

diantaranya : *Job Instruction Training, Job Rotation, Apprenticeships, dan Coaching*. Metode *off the job training* meliputi : *Lecture, Video Presentation, Vestibule Training, Role Playing, Case Study, Simulation, Self Study, Programmed Learning, Laboratory Training*, menurut Rivai (2013).

Usaha mikro berperan penting dalam perekonomian Indonesia diantaranya penyerapan tenaga kerja, peningkatan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat. Namun di sisi lain, beberapa kelemahan usaha mikro menjadi faktor penghambat untuk berkembang. Kelemahan dalam kewirausahaan, manajemen usaha, permodalan, dan pemasaran khususnya kelemahan dalam kualitas SDM menjadi kendala usaha mikro untuk dapat bersaing. Daeli (2006), kualitas SDM mempunyai pengaruh positif terhadap perkembangan Koperasi Unit Desa. Faktor-faktor yang berpengaruh terhadap produktivitas kerja UMKM adalah kualitas tenaga kerja (SDM), Pengembangan SDM menuju UMKM yang berdaya saing (Badrudin, 2012).

Faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja UKM kabupaten Bogor adalah mental wirausaha, kemampuan manajemen pemasaran, kemampuan manajemen keuangan, sikap wirausaha, kemampuan MSDM, dan kemampuan manajemen operasional, (Harini, 2011). Pelatihan

manajemen keuangan, pemasaran, operasional, SDM, sikap dan mental wirausaha berpengaruh secara signifikan terhadap kinerja UKM, (Harini, 2012). Menurut (Kambey, 2013) berdasarkan hasil analisis regresi disimpulkan bahwa pelatihan dan pengembangan, mempengaruhi pengaruh paling besar terhadap kinerja karyawan di PT. Njonja Meneer. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa pengembangan SDM atau peningkatan kualitas SDM melalui pelatihan berpengaruh terhadap kinerja karyawan, produktivitas, dan kinerja organisasi.

Ciawi merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Bogor, terletak di tengah jalur Jakarta – Puncak dan Jakarta – Sukabumi. Ciawi mempunyai daya tarik bagi masyarakat desa pindah ke kota untuk mengadu nasib memperbaiki kesejahteraan mereka. Lokasi yang strategis ini dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai salah satu tempat ideal untuk berusaha, diantaranya usaha mikro terutama berdagang. Kehidupan ratusan pedagang tergantung pada penjualan barang dagangannya. Tidak aneh jika diantara mereka bersaing dalam upaya mendapatkan dan menarik konsumen sebanyak-banyaknya. Meski terkadang cara-cara yang dilakukan melanggar norma, mengabaikan arti penting kesehatan seperti penggunaan pewarna buatan bukan untuk makanan.

Keberadaan pedagang yang berjumlah ratusan di sepanjang perempatan Ciawi, selain membawa dampak positif terhadap

perekonomian masyarakat, juga membawa dampak kurang baik diantaranya masalah sampah. Rendahnya kesadaran masyarakat pelaku usaha dalam penanganan sampah menyebabkan daerah Ciawi yang merupakan daerah persimpangan Jakarta Sukabumi dan Jakarta Cianjur terlihat kotor dan kumuh. Tentu saja hal ini sangat mengganggu lingkungan dan juga kesehatan masyarakat.

Selain masalah sampah, persoalan yang dihadapi oleh para pelaku usaha mikro tersebut adalah, tingginya tingkat persaingan diantara mereka, sehingga terkadang menimbulkan persaingan yang tidak sehat. Persaingan tidak sehat dilakukan dengan cara-cara produksi yang tidak aman dan tidak sehat, seperti pemberian pengawet yang berlebihan dan pewarna makanan yang tidak alami (Suseno, 2012). Dalam jangka panjang hal ini sangat merugikan masyarakat sebagai konsumen hasil produk para pengusaha mikro. Melalui program IbM maka pengusaha mikro makanan dan minuman dipilih sebagai mitra dalam kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat.

Berdasarkan survey awal yang dilakukan terhadap 150 pelaku usaha mikro di sekitar Ciawi, 81% atau 120 orang adalah bergerak di bidang usaha makanan dan minuman. Hasil survey dapat diidentifikasi bahwa yang menjadi permasalahan pelaku usaha mikro makanan dan minuman yang utama adalah :

1. Para pelaku usaha mikro mempunyai pendapatan yang masih rendah
2. Pelaku usaha mikro, belum mempunyai pengetahuan manajemen (keuangan, pemasaran dan teknik produksi) serta kewirausahaan
3. Pelaku usaha mikro belum mengetahui cara-cara pengelolaan sampah
4. Para pelaku usaha mikro belum memahami dengan baik tentang cara-cara menghasilkan makanan dengan bahan-bahan yang halal, aman dan sehat.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha makanan dan minuman di Ciawi, maka persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan melalui kegiatan pelatihan tentang manajemen usaha dan kewirausahaan, memberikan pelatihan membuat pewarna alami yang sehat dan halal, serta memberi pelatihan pengelolaan sampah menjadi pupuk. Diharapkan dari kegiatan pelatihan ini kinerja pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi meningkat melalui pengelolaan usaha, pencatatan keuangan dan kewirausahaan yang baik dan benar, serta tercipta lingkungan usaha yang bersih, sehat dan nyaman, tercipta rasa aman bagi masyarakat dalam mengkonsumsi makanan yang aman, sehat dan halal, serta meningkatkan kinerja pelaku usaha mikro makanan dan minuman melalui meningkatnya pendapatan.

Berdasarkan identifikasi masalah, maka tujuan penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh pelatihan terhadap pendapatan
2. Bagaimana hubungan antara pelatihan dengan pendapatan
3. Apakah pelatihan berpengaruh secara nyata terhadap pendapatan.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif (Sugiono, 2010). Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner pada setiap kegiatan pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha, pelatihan pembuatan pewarna makanan alami, dan pengolahan sampah menjadi pupuk (cair dan kompos), serta pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman sebelum dan sesudah pelatihan.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pelatihan/penyuluhan dengan menggunakan metode ceramah, instruksional, tanya jawab, diskusi, praktik mandiri (kaji tindak) dan pendampingan. Keberhasilan kegiatan diukur dengan membandingkan kondisi sebelum dan sesudah pelatihan yaitu: kewirausahaan dan kemampuan manajemen usaha, pengetahuan tentang pewarna alami dan kemampuan membuat pewarna alami, pengetahuan tentang pengolahan sampah dan kemampuan mengolah sampah, serta pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman Ciawi Bogor.

Praktik yang dimaksud adalah antara lain praktik pembuatan pewarna makanan alami, praktik pembuatan pupuk cair dari sampah, dan pembuatan catatan keuangan sesuai standar.

Langkah pemecahan masalah yang akan digunakan diantaranya:

- a. Mengadakan pertemuan dengan pelaku usaha mikro sekitar Ciawi untuk menentukan permasalahan-permasalahan yang dihadapi yang berkaitan dengan usahanya khususnya pada usaha makanan dan minuman.
- b. Mengenalkan teknologi sederhana dalam pengelolaan sampah dan pembuatan pupuk kompos dan pupuk cair.
- c. Memberikan pemahaman akan pentingnya pencatatan keuangan.
- d. Memberikan pemahaman arti pentingnya menjaga kualitas produk yang dihasilkan
- e. Memberikan pemahaman cara-cara melakukan pemasaran
- f. Melatih keterampilan dalam membuat pewarna alami

Bentuk partisipasi mitra dalam pelaksanaan program adalah partisipasi mitra atau kelompok pelaku usaha mikro sekitar Ciawi dalam kegiatan pelatihan. Metode yang digunakan adalah metode pembelajaran untuk orang dewasa. Metode pembelajaran dimaksud melalui pentahapan sebagai berikut :

1. “MENGALAMI” Mengalami sendiri bagaimana kalau berusaha tanpa manajemen dan kewirausahaan yang baik dapat menyebabkan usaha tidak berkembang.
2. “MENGUNGKAPKAN” permasalahan yang dihadapi jika sampah tidak dikelola dengan benar dan tidak memperhatikan keamanan makanan yang dihasilkan
3. “MENGANALISIS” Mendiskusikan situasi dan kondisi pelaku usaha mikro jika tidak melakukan usaha dengan manajemen yang sehat dari aspek produksi (proses dan bahan aman), keuangan (pencatatan sesuai standar), termasuk pengelolaan sampah.
4. “MENYIMPULKAN” Memutuskan tindakan apa yang akan dipilih atau diaplikasikan.
5. ”MENERAPKAN” Pada tahapan ini pelaku usaha sudah yakin akan menerapkan rakitan teknologi yang diajarkan pada usahanya (makanan dan minuman) dengan ”USAHA” bersama UNIDA (untung, sehat, aman dan halal bersama Universitas Djuanda).

Dengan demikian partisipasi aktif dari para pelaku usaha mikro makanan dan minuman (pedagang bakso, mie ayam dan aneka minuman) sangat diharapkan sehingga mereka dapat memahami, mencoba dan menerapkan. Pengalaman mereka dalam kegiatan pelatihan, praktik dan pendampingan, diharapkan dapat ditularkan atau

disebarluaskan kepada rekan sesama pelaku usaha makanan dan minuman serta keluarga mereka.

Metode analisis data menggunakan regresi, korelasi, koefisien determinasi dan uji hipotesis. Analisis regresi dilakukan untuk mengetahui pengaruh pelatihan terhadap pendapatan. Analisis korelasi dilakukan untuk mengetahui keeratan hubungan antara pelatihan dan pendapatan. Analisis koefisien determinasi dilakukan untuk melihat kontribusi pelatihan terhadap pendapatan, atau seberapa besar variasi pendapatan dapat dijelaskan oleh variabel pelatihan. Dan uji hipotesis dilakukan untuk mengetahui nyata tidaknya pengaruh pelatihan terhadap pendapatan secara simultan (uji F) dan secara parsial (uji t), (Sugiono, 2010).

Data diuji validitas dan reliabilitas sebelum diolah, hasil uji validitas dan reliabilitas variabel pelatihan kewirausahaan (X1), manajemen usaha (X2), pembuatan pewarna makanan alami (X3), pengolahan sampah menjadi pupuk (X4), dan pendapatan (Y) dinyatakan valid (r hitung > 0.3) dan reliabel (α Cronbrach's $> 0,6$), Sugiono (2004).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan penelitian dengan mitra Usaha Mikro Makanan dan Minuman Ciawi Bogor, dilakukan dengan beberapa tahapan: identifikasi kebutuhan mitra, pelaksanaan pelatihan, pendampingan, dan evaluasi kegiatan. Hasil perumusan masalah yang akan

dicari pemecahannya diantaranya pelatihan pembuatan pewarna makanan alami, pengolahan sampah menjadi pupuk, dan pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha serta pembukuan sederhana untuk usaha mikro makanan dan minuman. Pendampingan praktik pembuatan pupuk kompos dan cair, pembuatan pewarna alami dalam makanan dan minuman sesuai jenis usaha peserta pelatihan, dan manajemen usaha serta pembukuan sederhana keuangan usaha mikro makanan dan minuman.

Identifikasi Kebutuhan Mitra

Kegiatan penelitian untuk Usaha Mikro Makanan dan Minuman di Ciawi Bogor diawali dengan kegiatan survey dan penyebaran kuesioner tentang kebutuhan mitra. Survey dilakukan terhadap 20 pedagang makanan dan minuman di sekitar Ciawi. Hasil rekapitan kuesioner dapat diidentifikasi pelaku Usaha Mikro Makanan dan Minuman di Ciawi Bogor sebagian besar berjenis kelamin laki-laki, berpendidikan SMA, berusia 30-50 tahun, dan jenis usaha makanan. Berdasarkan survey awal dilakukan penjangkaran calon peserta dengan jumlah 10 Orang berdasarkan minat atau ketertarikan sebagai peserta pelatihan dan jenis pelatihan yang dibutuhkan.

Kegiatan Pelatihan

Kegiatan penelitian melalui pelatihan kepada pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Bogor, meliputi tiga kegiatan, yaitu

pelatihan pembuatan pewarna makanan alami, pengolahan sampah menjadi pupuk, dan pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha kepada pelaku usaha mikro makanan dan minuman.

Kegiatan Pelatihan Pembuatan Pewarna Makanan Alami

Pelatihan dengan topik “Pewarna Alami untuk Pembuatan Makanan dan Minuman



Jajanan Sehat” diberikan kepada pedagang makanan dan minuman bertujuan memberikan pengetahuan kepada pedagang makanan dan minuman tentang pentingnya menyediakan makanan dan minuman yang sehat dan aman, terutama penggunaan bahan tambahan pewarna (Suprayatmi, dkk. 2005; Pratiwi, 2010; Suseno, 2012).



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Pembuatan Pewarna Makanan Alami

Pelatihan diawali pelaksanaan pre-test. Pre-test dimaksudkan untuk menggali informasi sejauh mana pengetahuan para pedagang terhadap pentingnya makanan sehat, kebersihan dan hygiene, pengetahuan bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam

formulasi makanan dan minuman, kemauan menggunakan bahan pewarna alami yang aman bagi kesehatan. Pre-test terdiri atas 10 pertanyaan. Setelah pre-test dilanjutkan dengan pelatihan, dan diakhiri dengan post-test.

Tabel 1. Rekap Hasil Pre-test dan Post-test Pelatihan Pewarna Alami

No.	Pre-test	Post-test
1.	Pengetahuan pedagang terhadap tujuan makan dan minum:	
	12.5% tidak menjawab	-
	12.5% supaya kenyang	12.5% supaya kenyang
	37.5% mendapat energi/tenaga	25% mendapat energi
	37.5% supaya sehat	62.5% mendapat energi dan sehat
2.	Pengetahuan pedagang tentang makanan yang sehat adalah:	
	12.5% tidak menjawab	-

	12.5% berwarna menarik 75% mengandung gizi dan aman	12.5% enak dan mengenyangkan 87.5% mengandung gizi dan aman
3.	Pentingnya kebersihan dan hygiene dalam mengolah bahan makanan:	
	12.5% tidak menjawab 87.5% supaya bersih, bebas dari kotoran dan kuman, terhindar dari penyakit	12.5% tidak menjawab 87.5% supaya bersih, bebas dari kotoran dan kuman, terhindar dari penyakit, aman dan sehat.
4.	Alasan menggunakan pewarna pada makanan dan minuman yang dijual:	
	25% tidak menjawab 75% menarik konsumen	12.5% tidak menjawab 87.5% menarik konsumen
5.	Pengetahuan pedagang tentang bahan pewarna alami untuk makanan dan minuman:	
	25% tidak menjawab 75% mengetahui daun sawi, daun suji, daun pandan untuk pewarna hijau, wortel untuk pewarna orange	12.5% tidak menjawab 87.5% mengetahui daun sawi, daun suji, daun pandan untuk pewarna hijau, wortel untuk pewarna orange, biji coklat untuk pewarna coklat
6.	Pengetahuan pedagang tentang bahan pemanis yang aman digunakan untuk makanan dan minuman:	
	37.5% tidak menjawab 62.5% mengetahui pemanis aman: gula pasir, gula merah, gula aren	12.5% tidak menjawab 87.5% mengetahui pemanis aman: glukosa (gula cair), gula pasir, gula merah, gula aren
7.	Pengetahuan pedagang tentang pengawet yang aman untuk makanan dan minuman:	
	87.5% tidak menjawab 12.5% rempah-rempah	37.5% tidak menjawab 62.5% garam, menjaga kebersihan, penyimpanan di kulkas.
8.	Pengetahuan pedagang tentang bahan tambahan yang tidak boleh digunakan untuk makanan dan minuman:	
	25% tidak menjawab 75% formalin, boraks, pewarna pakaian, bleng, pijer	12.5% tidak menjawab 87.5% formalin, boraks, pewarna pakaian, bleng, pijer
9.	Pengetahuan pedagang tentang bahaya bahan pewarna tekstil jika digunakan untuk makanan dan minuman:	
	37.5% tidak menjawab 62.5% mengandung bahan kimia yang berbahaya bagi tubuh	12.5% tidak menjawab 87.5% tidak sehat, tidak halal, menimbulkan penyakit
10.	Komitmen pedagang dalam menggunakan bahan pewarna alami untuk makanan dan minuman yang dijual:	
	37.5% tidak menjawab 25% menggunakan pewarna sintetis food grade 25% tidak menambahkan pewarna 12.5% pewarna alami kunyit.	37.5% tidak menjawab 25% tidak menambahkan pewarna 37.5% menyatakan mengembangkan jenis dagangannya dan menggunakan pewarna alami

Sumber: Data Diolah, 2014.

Berdasarkan Tabel 1. Secara umum pengetahuan peserta pelatihan tentang pewarna makanan alami meningkat setelah pelatihan. Setelah pelatihan komitmen pelaku usaha makanan dan minuman meningkat

untuk menggunakan pewarna makanan alami yang dibuat sendiri untuk menjamin kesehatan, keamanan, dan kelangsungan usaha melalui peningkatan pendapatan.

Pelatihan Pengolahan Sampah atau Pembuatan Pupuk Cair

Pelatihan Pengelolaan limbah industri kecil pangan melalui pembuatan pupuk organik cair dan kompos, kepada pedagang makanan dan minuman bertujuan memberikan pengetahuan kepada pedagang makanan dan minuman tentang pentingnya mengolah limbah atau sampah industri atau rumah tangga sehingga tercipta lingkungan yang sehat, aman dan asri. Pelatihan dilaksanakan di Universitas Djuanda Bogor.



Gambar 2. Pelatihan pengolahan Sampah Menjadi Pupuk Cair dan Kompos

Hasil pretest menunjukkan bahwa pengetahuan peserta pelatihan tentang sampah, sampah organik, dan pengolahannya sangat beragam, sebagian besar mengatakan bahwa sampah atau limbah industri tidak berguna dan pemahaman terhadap sampah organik juga rendah. Metode pelatihan yang digunakan adalah penyampaian teori dilanjutkan dengan praktek. Penyampaian teori dilakukan secara dua arah (interaktif). Metode ini mampu mengungkapkan bagaimana pengetahuan

Pelatihan diawali pelaksanaan pre-test. Pre-test dimaksudkan untuk menggali informasi sejauh mana pengetahuan para pedagang terhadap limbah atau sampah organik, pengolahan dan manfaatnya. Pre-test juga dilakukan untuk mengetahui ketertarikan dan minat peserta pelatihan terhadap pengolahan sampah organik. Pre-test terdiri atas 10 pertanyaan tentang sampah organik, dan 5 pertanyaan tentang minat terhadap pengolahan sampah

peserta terhadap pengelolaan sampah. Sebagian besar tidak melakukan pengelolaan sampah atau tidak memisahkan sampah organik dan anorganik, sampah dibuang begitu saja di Tempat Pembuangan Sampah bahkan ada yang ditumpuk begitu saja di dekat tempat mereka berjualan. Hal ini menimbulkan pandangan yang kurang bagus, dan menimbulkan bau kurang sedap serta berdampak terhadap kesehatan.

Pada saat praktek, peserta dilatih untuk memisahkan jenis sampah, cara mengolah sampah, sampai menghasilkan pupuk organik cair dan kompos. Sebelum diolah sampah dipisahkan antara sampah organik dan anorganik. Sampah anorganik dicacah untuk mempermudah proses pembuatan pupuk cair. Sampah yang sudah dicacah dimasukkan ke dalam drum yang sudah dirancang dengan diberi campuran mikroba untuk mempercepat proses pembusukan sampah. Kemudian drum ditutup dan ditunggu beberapa hari sampai menghasilkan pupuk cair.

Informasi yang diperoleh setelah pelatihan bahwa 79% peserta belum pernah mengolah limbah organik, 93% bersedia untuk mengolah sampah baik sampah industri maupun sampah rumah tangga, 79% bersedia meluangkan waktu 1-4 hari untuk mengolah sampah, 50% mengatakan tersedia sampah

organik lebih dari 5 kg per hari, dan 73% bersedia mengalokasikan dana Rp 100.000,- untuk mengolah sampah atau limbah industri kecil makanan dan minuman. Hal ini menunjukkan bahwa peserta setelah pelatihan, pengetahuan tentang sampah meningkat dan mempunyai semangat atau motivasi untuk mengolah sampah industri maupun umah tangga menjadi pupuk sebagai hobi maupun meningkatkan pendapatan dan menjaga lingkungan.

Pelatihan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana

Kegiatan pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha merupakan rangkaian kegiatan pelatihan kepada usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor.



Gambar 3. Pelatihan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana

Kegiatan pelatihan diawali dengan pemberian kuesioner kepada peserta pelatihan yang terdiri dari 15 pertanyaan tentang pengelolaan dan pencatatan keuangan pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi. Hasil pretest, sebagian besar pelaku usaha

mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor tidak melakukan pemisahan keuangan usaha dan keluarga, tidak mengetahui berapa keuntungan usaha secara pasti, tidak melakukan pencatatan harta, hutang dan modal yang dimiliki, tidak pernah

ikut pelatihan, tidak punya rencana pengembangan usaha dan tidak berhubungan dengan lembaga keuangan. Hal ini yang diduga menjadi penyebab usaha mikro makanan dan minuman susah berkembang. Peran serta pihak terkait seperti pemerintah, lembaga pendidikan dan lembaga keuangan mempunyai andil yang besar terhadap pengembangan usaha mikro khususnya di daerah Ciawi Bogor.

Postest dilakukan 2 minggu setelah kegiatan pelatihan untuk mengetahui perkembangan peserta setelah pelatihan dalam hal pengelolaan dan pencatatan keuangan. Hasil perbandingan pretest dan posttest peserta pelatihan menunjukkan bahwa kemampuan manajemen usaha pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor mengalami peningkatan sesudah pelatihan terutama dalam hal pemahaman terhadap pengelolaan keuangan dan pencatatan keuangan dengan benar. Diharapkan dengan peningkatan pemahaman tentang arti pentingnya pengelolaan dan pencatatan keuangan secara benar atau sesuai standar maka kinerja atau keuntungan pelaku usaha mikro makanan dan minuman akan meningkat.

Hasil olah data kuesioner kepada pelaku usaha makanan dan minuman tentang kewirausahaan sebelum dan sesudah pelatihan mengalami peningkatan secara signifikan. Hasil pengamatan di lapangan, kemampuan

inovasi pelaku usaha meningkat, yang sebelumnya hanya memproduksi makanan mie baso, dengan bahan baku mie seperti yang banyak ditawarkan di pasaran, dikembangkan menjadi baso dengan mie hijau, mie orange yang berasal bahan pewarna sayuran (sawi dan wortel). Hasil produksi setiap hari disesuaikan dengan perkembangan permintaan konsumen, diantara produk baru yang ditawarkan yang lebih disukai konsumen itu yang akan diproduksi dalam jumlah yang lebih banyak. Hal ini menunjukkan bahwa dalam berinovasi pelaku usaha memperhatikan pasar (konsumen). Meskipun ada produk yang kurang diminati, tapi tetap diproduksi dalam jumlah relative sedikit hal ini dilakukan jika masih ada permintaan konsumen, meski menanggung resiko tidak laku produk tertentu, karena mie dengan bahan pewarna alami memiliki ketahanan hanya 1 hari.

Kegiatan Pendampingan dan Praktik

Kegiatan pelatihan yang sudah dilakukan kepada pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor, dilanjutkan dengan kegiatan pendampingan dan praktik. Pendampingan dan praktik dilakukan agar pengetahuan yang sudah dimiliki pelaku usaha mikro makanan dan minuman dapat diterapkan sebagai bagian dari usahanya.

Pendampingan dan Praktik pembuatan pewarna alami untuk makanan dan minuman

telah dilakukan kepada usaha minuman Dawet milik salah satu peserta pelatihan. Pendampingan dilakukan oleh mahasiswa mulai pemilihan bahan baku pewarna alami makanan dan minuman yaitu daun pandan dan daun suji. Diawali dengan proses pembuatan pewarna alami sampai penggunaan bahan pewarna alami yang dibuat sebagai pewarna minuman Dawet. Kegiatan pendampingan tidak hanya praktek pembuatan pewarna Dawet tetapi sampai pada manajemen usaha terutama penataan produk, penjualan kepada konsumen, dan pembukuan sederhana (catatan keuangan).

Pendampingan dan praktik pembuatan pupuk cair dilakukan selama bulan Juni-Juli 2014. Kegiatan pendampingan dan praktik pembuatan pupuk cair dilakukan oleh Dosen dan mahasiswa. Kegiatan diawali dengan pencacahan sampah, sampai kegiatan pengolahan sampah menjadi pupuk cair. Pendampingan dan praktik pengolahan sampah dilakukan tidak hanya untuk pupuk cair tetapi juga pupuk kompos. Pendampingan akan dilakukan secara terus menerus sampai diperoleh hasil produk terbaik.

Pendampingan terhadap manajemen usaha dilakukan secara terus menerus dengan tujuan meningkatkan jiwa wirausaha pelaku usaha dan meningkatkan kemampuan mengelola usaha dengan benar. Pendampingan dilakukan diantaranya untuk menjaga dan meningkatkan kualitas produk makanan dan minuman mulai pemilihan bahan baku, proses produksi dan barang jadi.

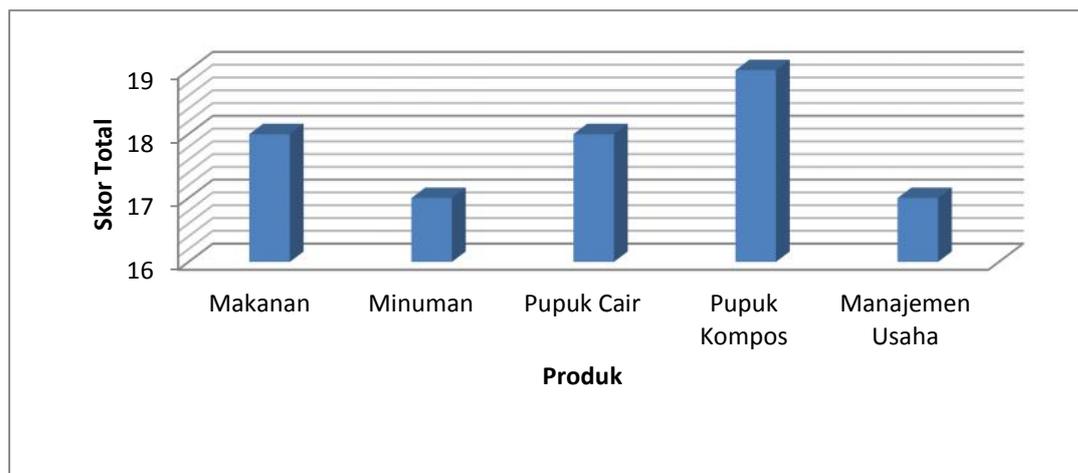
Pendampingan kegiatan pemasaran diantaranya proses pengepakan produk dan labeling. Pemberian motivasi kepada pelaku usaha untuk terus berkreasi dan berinovasi, berani mengambil resiko setiap keputusan untuk meningkatkan pendapatan usaha.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan penelitian dilakukan dengan melakukan penyebaran kuesioner untuk mengetahui pengaruh pelatihan dan pendampingan serta praktik terhadap pengetahuan dan kemampuan peserta pelatihan dalam menerapkan hasil pelatihan serta pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman Ciawi Bogor. Pengetahuan tentang arti penting pewarna makanan alami dan kemampuan membuat pewarna makanan alami peserta meningkat setelah pelatihan. Kesadaran mengolah sampah dan kemampuan membuat pupuk cair dan kompos juga meningkat setelah pelatihan. Pemahaman tentang arti penting pencatatan keuangan dan kemampuan melakukan pencatatan keuangan pelaku usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor meningkat setelah pelatihan. Pada akhir pelaksanaan pelatihan, praktik dan pendampingan dilakukan evaluasi secara bersama oleh para instruktur. Penilaian produk makanan dan minuman ditinjau dari tiga katagori yaitu: (1) warna, (2) rasa dan (3) tekstur. Penilaian produk hasil pengolahan sampah berupa pupuk, ditinjau dari (1) tampilan, (2) warna, dan (3) kemasan.

Penilaian manajemen usaha dan pembukuan ditinjau dari katagori (1) penataan produk, (2) kegiatan promosi yang dilakukan dan (3) kelengkapan catatan keuangan. Bobot penilaian dengan skor tertinggi 4 (sangat baik), 3 (baik), 2 (cukup) dan skor terendah 1

(kurang). Hal ini dilakukan dengan maksud agar dapat diketahui tingkat pencapaian para peserta menyangkut penerapan hasil pelatihan telah sesuai dengan yang telah ditentukan dalam buku panduan (modul) telah didistribusikan.



Gambar 4. Hasil Evaluasi terhadap Produk Hasil Pelatihan

Sebagai hasil akhir kegiatan bahwa pelatihan, praktik, pendampingan pembuatan pewarna makanan dan minuman alami, pengolahan sampah menjadi pupuk cair dan kompos, serta pelatihan kewirausahaan, manajemen usaha serta pembukuan sederhana kepada pelaku usaha mikro makanan dan minuman dapat meningkatkan pendapatan dengan peningkatan rata-rata 27 persen. Hal ini diduga semakin tingginya kesadaran masyarakat terhadap makanan dan minuman yang aman, halal serta lingkungan yang sehat, memberi peluang bagi pelaku usaha untuk menjalankan usaha dengan menggunakan bahan dan proses yang aman.

Hasil olah data hasil kuesioner setelah dinyatakan valid dan reliable, diperoleh persamaan regresi:

$$Y = 0.198 + 0.323 X_1 + 0.322 X_2 - 0.205 X_3 - 0.247 X_4 +$$

Keterangan:

Y : Pendapatan

X1 : Pelatihan Kewirausahaan

X2 : Pelatihan Manajemen Usaha

X3 : Pelathan Pembuatan Pewarna Alami

X4 : Pelatihan Pengolahan Sampah menjadi Pupuk

: Faktor lain di luar variable penelitian

Hasil persamaan regresi menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha mempunyai pengaruh positif terhadap pendapatan, sedangkan pelatihan pembuatan pewarna alami dan pengolahan sampah mempunyai pengaruh negatif terhadap pendapatan. Hal ini dapat dijelaskan bahwa semakin baik pelatihan kewirausahaan dan manajemen usaha maka akan semakin meningkat pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman. Pelatihan pembuatan pewarna alami dan pengolahan sampah dalam jangka pendek berdampak negative terhadap pendapatan hal ini dikarenakan penerapan pembuatan pewarna alami dan pengolahan sampah bagi

usaha mikro makanan dan minuman berdampak terhadap bertambahnya biaya operasional usaha sehingga menyebabkan berkurangnya pendapatan, tetapi dalam jangka panjang dengan meningkatnya kesadaran masyarakat atau konsumen tentang makanan dan minuman dengan pewarna makanan alami yang sehat dan aman diharapkan akan berdampak terhadap meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap makanan dan minuman dengan pewarna makanan alami. Sosialisasi dan edukasi masyarakat harus terus menerus dilakukan agar konsumen menyadari arti pentingnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang aman dan sehat.

Tabel 2. Ringkasan Model Hasil Koefisien Korelasi dan Determinasi

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.975 ^a	.951	.911	.169

Berdasarkan Tabel 2. Koefisien sebesar 0.975 hal ini menunjukkan hubungan antara pelatihan dan pendapatan adalah sangat kuat dan searah, semakin baik pelatihan maka pendapatan akan semakin meningkat,

demikian sebaliknya. Koefisien determinasi 0.951 menunjukkan bahwa variasi pendapatan dijelaskan oleh variabel pelatihan sebesar 95.1 persen sedangkan sisanya 4.9 persen dijelaskan oleh variabel lain di luar penelitian.

Tabel 3. Hasil Uji F

Model	Sum of Square	df	Mean Square	F	Sig.	
1	Regresion	2.757	4	.689	24.160	.002 ^b
	Residual	.143	5	.029		
	Total	2.900	9			

Berdasarkan Tabel 3. Pada tingkat kepercayaan 95%, maka secara bersama-sama pelatihan kewirausahaan, manajemen usaha, pembuatan pewarna alami, dan pengolahan sampah menjadi pupuk berpengaruh nyata terhadap pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman.

Peningkatan kualitas SDM pelaku usaha mikro makanan dan minuman melalui kegiatan pelatihan dapat meningkatkan produktivitas dengan meningkatnya pendapatan pelaku usaha (Ariani, 2011). Peningkatan kualitas dalam manajemen usaha (produksi, pemasaran, keuangan dan SDM), kemampuan berusaha secara sehat, aman dan halal mampu meningkatkan pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman Ciawi Bogor. Sependapat dengan Moses (2011), pengembangan SDM pada Dinas Koperasi dan UKM Kota Jayapura melalui pendidikan dan pelatihan, dapat disimpulkan bahwa semakin baik jenis, materi dan waktu pelaksanaan pelatihan akan meningkatkan prestasi kerja. Hasil analisis korelasi menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang sangat kuat antara pelatihan dan prestasi kerja, dan koefisien determinasi mampu menjelaskan variasi prestasi kerja dijelaskan oleh pelatihan sebesar 87 % sedangkan sisanya 13% dijelaskan faktor lain yang tidak diteliti.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Kesimpulan

Secara umum kegiatan pengabdian dilaksanakan dengan baik, hal ini didukung dengan meningkatnya pemahaman arti pentingnya penggunaan bahan pewarna alami untuk makanan dan minuman serta meningkatnya kemampuan membuat pewarna alami untuk makanan dan minuman. Pemahaman peserta tentang pengelolaan limbah atau sampah industri dan rumah tangga juga meningkat, dan memiliki kemampuan untuk mengolah sampah menjadi pupuk cair dan kompos. Kesimpulan hasil penelitian adalah:

1. Pelatihan mempunyai pengaruh terhadap pendapatan pelaku usaha mikro makanan dan minuman
2. Hubungan antara pelatihan dan pendapatan sangat kuat dan positif, semakin baik pelatihan maka pendapatan akan semakin meningkat
3. Pelatihan kewirausahaan, manajemen usaha, pembuatan pewarna alami, dan pengolahan sampah mempunyai pengaruh secara nyata terhadap pendapatan.

Implikasi

Kegiatan pengabdian untuk usaha mikro makanan dan minuman di Ciawi Kabupaten Bogor yang didanai oleh DP2M Dikti terlaksana dengan baik dengan antusias

masyarakat yang cukup tinggi, diharapkan dapat terus dilakukan, dengan dukungan pihak terkait lainnya seperti pemerintah daerah dan asosiasi organisasi industri lainnya dalam rangka pengembangan usaha mikro khususnya untuk peningkatan kesejahteraan masyarakat dan kemandirian perekonomian nasional. Disarankan perlu adanya perhatian khusus dan dukungan instansi terkait khususnya pihak PEMDA melalui kebijakan guna meningkatkan kemampuan kewirausahaan pelaku usaha mikro untuk mendukung penguatan daya saing usaha kecil dan usaha mikro di Ciawi Kabupaten Bogor. Diperlukan upaya perlindungan usaha mikro dalam bersaing dengan perusahaan besar yang memproduksi dengan skala besar dan biaya lebih rendah, agar semangat kreativitas, inovasi dan pengambilan resiko pelaku usaha mikro terus meningkat. Diperlukan upaya sosialisasi dan edukasi kepada masyarakat secara terus menerus tentang pentingnya mengkonsumsi makanan dan minuman yang aman dan sehat.

DAFTAR RUJUKAN

Ariani Ni Wayan Duti, A.A Ayu Suresmiathi D. 2011. Pengaruh Kualitas Tenaga Kerja, Bantuan Modal Usaha dan Teknologi terhadap Produktivitas Kerja Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di Jimbaran. E-Jurnal EP Unud, 2 [2] : 102-107, ISSN: 2303-0178.

Badrudin, Rudi. 2012. Model Pengembangan Usaha ikeo Kecil Menengah dengan One Village One Product untuk Mengurangi Kemiskinan d Indonesia. Makalah Call for Paper dalam Prosiding Seminar Nasional dan Call for Paper Pengentasan Kemiskinan melalui UMKM: Komparasi Model Indonesia dan Malaysia, Yogyakarta, 5 Desember 2012, ISBN 978-602-9018-66-0.

Daeli Atozisochi, Amru Nasution, Matias Siagian. 2006. Pengaruh Kualitas Sumberdaya Manusia Pengelola Koperasi terhadap Perkembangan KUD di Kabupaten Nias. Jurnal Studi Pembangunan, April 2006, Volume 1, Nomor 2.

Harini, Sri. (2011). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kinerja UKM Kabupaten Bogor. Jurnal Sosial Ekonomi, Volume 12 Nomor 34, Juni 2011 (ISSN 1410 – 6531).

Harini, Sri (2012), Pengaruh Pelatihan Manajemen Keuangan, SDM, Produksi, Pemasaran , Mental Dan Sikap Wirausaha Terhadap Kinerja UKM, Makalah Ilmiah dipublikasikan pada Prosiding *Call for Paper* dan Seminar Nasional: Etika Bisnis Kewajiban atau Kebutuhan, Bandung 14 Desember 2012, (ISBN 978-602-17225-0-3).

Kambey, Fendy Levy, Suharnomo. Pengaruh Pembinaan, Pelatihan dan

- Pengembangan , Pemberdayaan dan Partisipasi terhadap Kinerja Karyawan (Studi Pada PT. Njonja Meneer Semarang) Jurnal Studi Manajemen dan Organisasi. Vol. 10, No. 2, Juli, Thn. 2013, Halaman 142- 151 <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/smo> 142 .
- Moses, Melmambessy. Pengaruh pendidikan dan Pelatihan Penjenjangan terhadap Prestasi Kerja Pegawai Pada Dinas Koperasi dan UKM Kota Jayapura. Jurnal Analisis Manajemen Vol 5, No 2 (2011), ISSN : 14411-1799.
- Noe Hollenbeck, Gerhart Wright, 2003, *Human Resource Management: Gaining a Competitive Advantage*, International Edition, Mc.Graw Hill.
- Pratiwi, R.D., Suryaningsih, A.E., Kartika, S.E., Alhidayat, F., dan Widodo, H. 2010. Pelatihan Pembuatan Chitosan dari Limbah udang sebagai bahan pengawet alami untuk memperlama daya simpan pada Makanan di Kelurahan Pucangsawit. (Online) <http://siskaela.blog.uns.ac.id/files/2010/04/chitosan-pengawet-makanan-alami1.pdf> diakses 23 Mei 2012.
- Rivai, Veithzal. 2013, Manajemen Sumberdaya Manusia untuk Perusahaan, Rajawali Pers, Depok.
- Sugiono. 2010. Statistika untuk Penelitian. Alfabeta. Bandung.
- Suprayatmi, M., Pertiwi, S.R.R., Iskarbela, I., dan Kumalasari, R. 2005. Aplikasi Pelapis Edibel dan Film Berbahan Baku Khitosan pada Beberapa Pangan Semi Basah. Jurnal Biorekayasa Pangan dan Gizi 2(2): 41-47.
- Suseno, S.H. 2012. Kitosan, Pengawet Alami yang Aman dan Sehat. (Online) www.ciputraentrepreneurship.com/16646-kitosan-pengawet-alami-yang-aman-dan-sehat.html diakses 23 Mei 2012.
- Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).