

E-Journal tata boga volume 9 no. 1 (2020) edisi yudisium pertama 2020

## **KEEFEKTIFAN PENGGUNAAN PERANGKAT PELATIHAN UNTUK MENINGKATKAN KEMAMPUAN MEMBUAT MAKANAN OLAHAN BERBAHAN TEMPE PADA MASYARAKAT DESA KEDUNGMEGARIH KECAMATAN KEMBANGBAHU KABUPATEN LAMONGAN**

**Asmaul Husna Laila Fitriyah**

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga 2015, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya  
([asmaulfitriyah@mhs.unesa.ac.id](mailto:asmaulfitriyah@mhs.unesa.ac.id))

**Siti Sulandjari**

Dosen Program Studi Tataboga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya  
([sitisulandjari@unesa.ac.id](mailto:sitisulandjari@unesa.ac.id))

### **ABSTRAK**

Pelatihan adalah suatu program atau pembelajaran untuk meningkatkan pengetahuan, keahlian atau keterampilan, konsep, peraturan, dan kemampuan tenaga kerja agar mencapai sesuatu yang diinginkan. Pelatihan membutuhkan perangkat yang bersifat efektif untuk mendukung keberhasilan pelatihan. Keefektifan penggunaan perangkat pelatihan dapat diukur dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Penelitian ini bertujuan 1) Mengetahui aktivitas instruktur, 2) Mengetahui aktivitas peserta, 3) Mengetahui hasil pelatihan yaitu meliputi pengetahuan dan keterampilan, 4) Mengetahui respon peserta pelatihan membuat makanan olahan berbahan tempe. Jenis penelitian adalah *Quasi Experiment*. Desain penelitian yang digunakan *One group pretest-posttest*. Variabel dalam penelitian ini meliputi variabel bebas yaitu penggunaan perangkat pelatihan, variabel terikat yaitu keefektifan yang diukur dengan melihat peningkatan hasil pelatihan yang meliputi pengetahuan, keterampilan, respon peserta pelatihan, aktivitas instruktur dan aktivitas peserta, variabel kontrol yaitu bahan, alat, proses, materi, instrument, waktu, instruktur, sarana prasarana. Analisis data dilakukan dengan statistik bantuan SPSS Uji *paired sample test*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) aktivitas instruktur termasuk dalam kategori sangat baik, 2) aktivitas peserta pelatihan termasuk dalam kategori sangat baik, 3) hasil pelatihan menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan menunjukkan bahwa adanya nilai signifikan ( $p = 0,000 (<0,05)$ ), keterampilan memperoleh nilai rata-rata  $\geq 82$  termasuk dalam kategori sangat baik, 4) respon peserta pelatihan memperoleh rata-rata persentase 96,93% termasuk dalam kategori sangat baik.

**Kata kunci :** Pelatihan, Perangkat Pelatihan, dan Keefektifan.

### **ABSTRACT**

Training is a program or learning to improve the knowledge, expertise or skills, concepts, rules, and the abilities of workers to achieve what it is desired. Training requires effective tools to achieve the successful of training. The effectiveness of the use of training tools can be measured by increasing the knowledge and skills of participants. This study aims to 1) Know the instructor's activities, 2) Know the participant's activities, 3) Know the results of the training that includes knowledge and skills, 4) Know the training participants' responses to make processed food that is made from tempeh. This type of research is *Quasi Experiment*. The research design uses *One group pretest-posttest*. The variables of this study include the independent variable, namely the use of training tools. The dependent variable is effectiveness that is measured by looking at the increase in the training results that include knowledge, skills, training participants' responses, instructor's activities and participant's activities and control variables namely materials, tools, processes, materials, instrument, time, instructor, infrastructure. Data analysis was conducted using SPSS statistical help *Paired sample test*. The results showed that 1) instructor activity included in the excellent category, 2) the activity of the trainees included in the very good category, 3) the training results showed that there was an increase in knowledge showed by a significant value ( $p = 0,000 (<0.05)$ ), skills gained an average score of  $\geq 82$  included in the excellent category, 4) the response of the trainees obtained an average percentage of 96.93% included in the very good category.

*Keywords: Training, Training Tools, and Effectiveness.*

## PENDAHULUAN

Pendidikan non formal adalah proses belajar terorganisir di luar pendidikan formal, baik dilaksanakan terpisah maupun merupakan bagian penting dari suatu kegiatan yang lebih besar yang dimaksudkan untuk melayani sasaran didik tertentu dan belajarnya tertentu pula (Marzuki, 2010). Diselenggarakan sesuai potensi dan kebutuhan masyarakat.

Penduduk Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu, Kabupaten Lamongan memproduksi tempe sebagai sumber pendapatan. Dalam penjualan terdapat tempe tidak terjual dan akan menjadi produk yang nilainya menurun. Oleh karena itu, diperlukan tindakan lanjut olahan dari tempe untuk menghasilkan produk berbahan tempe agar memperpanjang daya simpan.

Hasil Penelitian terdahulu telah dilakukan dalam eksperimen untuk pembuatan berbagai olahan. Donat puree dapat digunakan dalam penelitian Pengaruh proporsi kentang, puree ubi jalar putih dan puree wortel (Wahyuningtyas, 2018). Tempe juga dimanfaatkan untuk pembuatan Kembang goyang dengan substitusi tepung tempe 20% (Hidayah, 2018). Dan untuk produk brownies digunakan untuk mengetahui Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus (Kasih, 2019).

Hasil eksperimen makanan olahan berbahan tempe banyak yang belum tersosialisasi. Dibutuhkan suatu sosialisasi yang menarik dan mudah diterima agar upaya tersebut berhasil. Rudy (2016) menyatakan, dalam usaha untuk mempengaruhi pendapat, sikap dan tingkah laku pada masyarakat yang merupakan negara demokratis bisa dilakukan dengan cara ajakan (*persuasi*), tidak boleh berdasarkan unsur pemaksaan (*koersif*) saat menerima pesan yang disampaikan.

Sosialisasi yang persuasif dalam bentuk komunikasi yang menarik dan kreatif mendukung penyampaian informasi tentang penganekaragaman produk olahan berbahan tempe. Kegiatan pembuatan olahan tidak cukup hanya dengan narasi, diperlukan sosialisasi berbentuk pelatihan yang dilengkapi dengan perangkat pelatihan yang efektif.

Belum tersedia perangkat pelatihan yang dapat membantu meningkatkan pemahaman dan kemampuan membuat makanan olahan berbahan tempe. Perangkat pelatihan meliputi Rencana Pelaksanaan Pelatihan (RPP), Lembar Kerja Keterampilan (LKK) dan media pelatihan seperti power point.

Keefektifan penggunaan perangkat pelatihan dapat dinilai dari kegunaan suatu perangkat yang telah diolah agar menunjang atau memperoleh tujuan pelatihan yang diharapkan. Keefektifan diukur dengan melihat peningkatan hasil pelatihan berupa pengetahuan dan keterampilan.

Berdasar uraian tentang kebutuhan pelatihan dan perangkat pelatihan berbahan tempe maka akan diteliti tentang “Keefektifan Penggunaan Perangkat Pelatihan untuk Meningkatkan Kemampuan Membuat Makanan Olahan Berbahan Tempe pada Masyarakat Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan” Penelitian ini dilakukan untuk 1) Mengetahui aktivitas instruktur pada pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe pada masyarakat Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. 2) Mengetahui aktivitas peserta pada pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe pada masyarakat Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. 3) Mengetahui hasil pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe masyarakat Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan. 4) Mengetahui respon masyarakat Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan terhadap pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe

## METODE

Jenis penelitian ini adalah *Quasi Experiment* atau eksperimen semu. Desain eksperimen yang digunakan adalah *One group pretest-posttest*. *Pretest dan post-test group* tujuannya adalah untuk mengetahui hasil dari pelatihan yang telah diberikan. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan perangkat pelatihan, variabel terikat adalah keefektifan penggunaan perangkat pelatihan yang diukur dengan melihat peningkatan hasil pelatihan yang meliputi pengetahuan, keterampilan, respon peserta pelatihan, aktivitas instruktur dan aktivitas peserta, variabel kontrol adalah bahan, alat, proses, materi, instrument, waktu, instruktur, sarana prasarana.

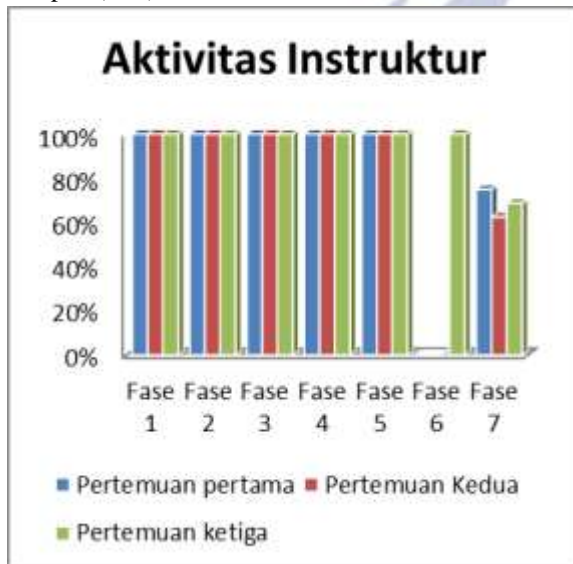
Instrument pengumpulan data pada penelitian ini yaitu lembar observasi aktivitas instruktur, lembar observasi aktivitas peserta, soal tes sebagai pengukur pengetahuan sebelum dan sesudah pelatihan menggunakan perangkat pelatihan, lembar penilaian keterampilan dan angket untuk mengetahui respon sesudah pelatihan. Data diperoleh dari 15 Ibu-ibu produsen tempe,

kemudian nilai hasil tes pengetahuan dilakukan dengan menggunakan uji statistik. Data dianalisis statistik parametrik dengan menggunakan uji t (Paired Sample Test) dengan bantuan SPSS. Hipotesis diterima pada taraf signifikan 0,000 (<0,05).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Aktivitas Instruktur pada Pelatihan Membuat Makanan Olahan Berbahan Tempe

Aktivitas instruktur ini diamati oleh dua observer yang terdiri dari dua mahasiswi S1 Pendidikan Tata Boga. Hasil perolehan pada data lembar observasi aktivitas instruktur sesuai dengan sintaks model pembelajaran langsung berupa tahap-tahapan (fase).



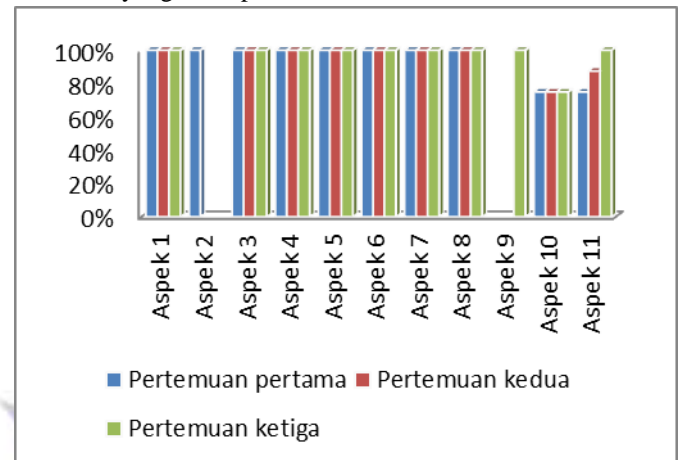
**Gambar 1** Persen Aktivitas Instruktur dalam Pelatihan Membuat Makanan Olahan Berbahan Tempe

Hasil penelitian menunjukkan pada aktivitas instruktur diperoleh rata-rata persentase pertemuan pertama 95%, pertemuan kedua 92% dan pertemuan ketiga 95% sehingga Dari keseluruhan gambaran aktivitas instruktur tersebut maka aktivitas instruktur termasuk dalam kategori sangat baik.

### B. Aktivitas Peserta pada Pelatihan Membuat Makanan Olahan Berbahan Tempe

Aspek yang diamati pada aktivitas peserta terdiri dari sebelas aspek. Aspek 2 yaitu peserta pelatihan mengerjakan *pretest* di pertemuan pertama, aspek 8 yaitu peserta pelatihan mengerjakan *posttest* di pertemuan ketiga dan aspek 1, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 10 di seluruh pertemuan. Hasil pengamatan aktivitas peserta dalam

mengikuti kegiatan pelatihan dengan model pembelajaran langsung diperoleh dari hasil observasi yang ditampilkan dalam **Gambar 2**.



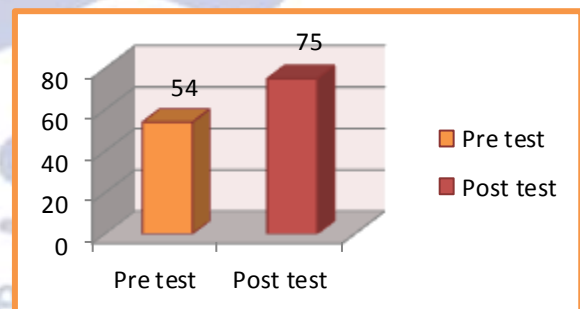
**Gambar 2.** Persentase Aktivitas Peserta dalam Pelatihan Membuat Makanan Olahan Berbahan Tempe.

Aktivitas peserta pelatihan diperoleh rata-rata persentase pertemuan kesatu 95%, pertemuan kedua 93% dan pertemuan ketiga 97%. Dari keseluruhan gambaran aktivitas peserta pelatihan tersebut maka aktivitas peserta pelatihan termasuk dalam kategori sangat baik.

### C. Hasil Pelatihan

#### Hasil Pengetahuan

Hasil tes pengetahuan disajikan pada gambar 3 berikut ini:



**Gambar 3** Perbandingan Nilai Pengetahuan Peserta Pelatihan Sebelum dan Sesudah Pelatihan.

Pada Gambar 3 dapat dijelaskan rata-rata hasil *pre-test* peserta pelatihan adalah 54 dan rata-rata hasil *post-test* peserta pelatihan adalah 75. Selanjutnya dilakukan uji beda antara nilai *pre-test* dengan nilai *post-test* dengan memakai uji *t-test* menggunakan program SPSS. Hasil uji beda ditampilkan pada tabel **Tabel 1**.

**Tabel 1**  
**Paired Sample Test Pengetahuan**

**Paired Samples Test**

	Paired Differences					T	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Paired Sample 1 - Posttest	2.100	11.38294	2.93906	14.69634	27.30366	7.145	14	.000

Diketahui bahwa dari hasil uji diperoleh nilai t sejumlah 7.145 dengan taraf signifikan (p) = 0,000 (<0,05), maka  $H_a$  diterima. **Dapat memperoleh simpulan bahwa penerapan perangkat pelatihan meningkatkan pengetahuan peserta.**

**Hasil Keterampilan**

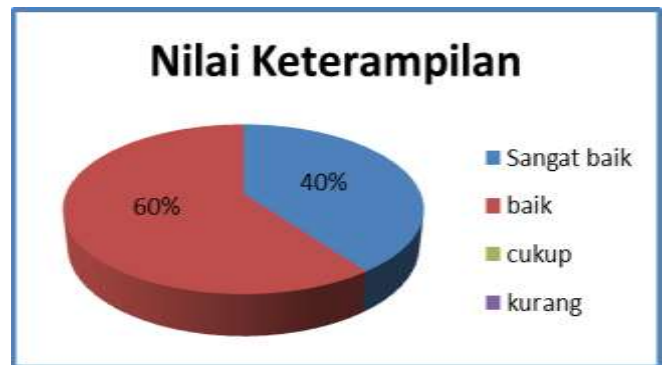
Data keterampilan yang diperoleh dari hasil pengamatan observer terhadap praktik membuat makanan olahan berbahan tempe yang dilakukan oleh peserta. Praktik terdiri atas 3 jenis olahan berbahan tempe, yaitu donat, kembang goyang dan brownies. Setiap praktik meliputi tahap persiapan, pengolahan dan berkemas. Hasil pengamatan terhadap kegiatan praktik disajikan dalam tabel 2 dan gambar 4 berikut ini :

**Tabel 2 Kategori Hasil Keterampilan Peserta Pelatihan**

No	Skor	(%)	Keterangan
1.	≥ 82	40%	Sangat baik
2.	70-81	60%	Baik
3.	60-69	-	Cukup
4.	≤ 59	-	Kurang
Jumlah		100%	-

Sumber: Data primer yang diolah.

Terdapat hasil keterampilan peserta pelatihan pada keseluruhan, tersedia pada **Gambar 4** di bawah ini :

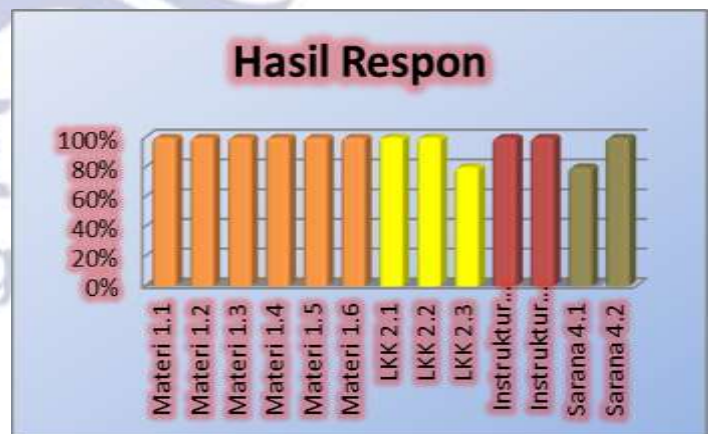


**Gambar 4** Nilai Keterampilan Peserta Pelatihan

Hasil observasi oleh instruktur terhadap kemampuan keterampilan peserta pelatihan diperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 93,3 dengan kategori sangat baik, sedangkan nilai rata-rata terendah dengan nilai 70 dengan kategori baik. 40% peserta termasuk kategori sangat baik, 60% peserta termasuk kategori baik. **Memperoleh kesimpulan bahwa perangkat pelatihan efektif untuk meningkatkan kemampuan masyarakat pada ranah keterampilan.**

**D. Analisis Hasil Angket Respon Peserta Pelatihan**

Angket respon peserta pelatihan terdiri dari 13 poin pertanyaan diberikan kepada 15 peserta pelatihan. Skala pengukuran digunakan adalah skala *guttman* (pada versi *ceklist*), maka didapatkan jawaban tegas, yaitu “ya” dan “tidak”. Hasil pengukuran ditampilkan pada bentuk diagram batang seperti **Gambar 5** berikut :



**Gambar 5** Hasil Respon Peserta Pelatihan

Pada gambar di atas dapat dijelaskan tentang persentase jawaban persetujuan (ya) peserta pelatihan terhadap item angket respon. Item nomer 1.1 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta pelatihan, menunjukkan bahwa peserta pelatihan memahami materi dalam pembuatan makanan olahan berbahan tempe.

Item nomer 1.2 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta pelatihan, menunjukkan bahwa materi pembuatan makanan olahan berbahan tempe merupakan hal yang baru. Sedangkan Item nomer 1.3 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa mudah melakukan praktik olahan berbahan tempe.

Item nomer 1.4 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa materi pembuatan makanan olahan berbahan tempe menarik. Kemudian Item nomer 1.5 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa pelatihan ini bermanfaat.

Item nomer 1.6 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe merupakan pengetahuan untuk membuat usaha baru. Sedangkan Item nomer 2.1 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa LKK dapat membantu pemahaman materi yang disampaikan.

Item nomer 2.2 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa bahasa yang digunakan pada LKK jelas. Kemudian Item nomer 2.3 disetujui oleh 12 orang atau 80% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa penampilan bentuk tulisan, ilustrasi/gambar dan letak gambar LKK menarik.

Item nomer 3.1 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa instruktur menyampaikan materi pelatihan dengan jelas dan mudah difahami. Sedangkan Item nomer 3.2 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa instruktur menguasai materi pelatihan.

Item nomer 4.1 disetujui oleh 12 orang atau 80% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa sarana prasana dalam pelatihan pembuatan makanan olahan berbahan tempe memadai. Kemudian Item nomer 4.2 disetujui oleh 15 orang atau 100% peserta, menunjukkan bahwa peserta merasa bahwa media pelatihan

untuk menyampaikan materi membantu peserta dalam memahami materi yang telah disampaikan. Pada gambar persentase respon peserta pelatihan terhadap 13 item pertanyaan di atas rata-rata persentase hasil respon peserta pelatihan adalah 96,93%.

## **PENUTUP**

### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka diperoleh simpulan bawah penggunaan perangkat pelatihan tentang makanan olahan berbahan tempe efektif, karena :

1. Aktivitas Instruktur pada pelatihan membuat makanan olahan berbahan tempe di Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan masuk dalam kategori sangat baik.
2. Aktivitas Peserta Pelatihan membuat makanan olahan berbahan tempe di Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan termasuk dalam kategori sangat baik.
3. Hasil pelatihan menggunakan perangkat pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta.
4. Respon peserta terhadap pelatihan termasuk dalam kategori sangat baik.

### **B. Saran**

Pada hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan di atas, dapat ditunjukkan beberapa saran sebagai berikut:

1. Penggunaan perangkat pelatihan efektif pada kegiatan pelatihan, sebab hasil pelatihan pengetahuan meningkat dan keterampilan seluruh peserta baik dan sangat baik.
2. Pelatihan yang dilakukan di Desa Kedungmegarih Kecamatan Kembangbahu Kabupaten Lamongan dapat dilakukan atau dikembangkan dengan melibatkan kerja sama dengan pihak lain seperti perangkat desa agar dapat berjalan secara terus menerus menjadi produk yang layak jual di Desa yang mayoritas penduduknya produsen tempe.
3. Penggunaan perangkat pelatihan dapat dijadikan media pelatihan dalam materi yang berbeda.

**DAFTAR PUSTAKA**

Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan*. Jakarta. Rineka Cipta.

Arikunto, Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian*. Jakarta. Rineka Cipta.

Arikunto, Suharsimi. 2012. *Dasar Dasar Evaluasi Pendidikan*. Jakarta. Bumi Aksara.

Hidayah, Nur Lailatul. *Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Penambahan Margarin Terhadap Mutu Organoleptik Kembang Goyang*. Skripsi. Universitas Negeri Surabaya. 2019.

<https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/14098> (diakses tanggal 23 September 2019)

<http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/22981> (diakses tanggal 23 September 2019)

<http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/26098> (diakses tanggal 23 September 2019)

Marzuki, M.Saleh. 2012. *Pendidikan Non Formal*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.

