



PROSIDING

SEMNAS ABDIMAS 2019

SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pemberdayaan Masyarakat yang Berkelanjutan Menyongsong Revolusi Industri 4.0



Surabaya, 14 - 15 Agustus 2019

Editor

Prof. Suyanto, S.E., M.Ec.Dev., Ph.D.

Dr. Hazrul Iswadi, S.Si., M.Si.

<https://conference.ubaya.ac.id/semnas-abdimas2019>

PENERBIT:

LPPM

Universitas Surabaya

Prosiding

SEMNAS ABDIMAS 2019

SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

14 -15 Agustus 2019

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT YANG BERKELANJUTAN MENYONGSONG REVOLUSI INDUSTRI 4.0.

Lokasi Seminar	PENERBIT
Ruang Pertemuan Perpustakaan Universitas Surabaya Gedung Perpustakaan Lantai 5 Jalan Raya Kalirungkut Tenggilis Surabaya – Indonesia 60297	LPPM Universitas Surabaya Gedung Perpustakaan Lt. 4 Universitas Surabaya Jalan Raya Kalirungkut Tenggilis Surabaya – Indonesia 60297

Proceeding book
SEMNAS ABDIMAS 2019
SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

ISBN : 978-602-52150-2-5

Reviewer

1. Dr. Ir. Adi Sutanto, M.M.
2. Dr. Darsono Sigit, M.Pd.
3. Dr. Ir. I Ketut Widnyana, M.Si.

Editor

1. Prof. Suyanto, S.E., M.Ec.Dev., Ph.D
2. Dr. Hazrul Iswadi, S.Si., M.Si.

SUSUNAN KEPANITIAAN

Penanggung Jawab
Ketua

Prof. Suyanto, S.E., M.Ec.Dev., Ph.D.
Dr. Hazrul Iswadi, S.Si., M.Si.

Kesekretariatan

Kartika Erawati, S.E.
Tang Hamidy, A.Md.

Acara

Utomo, S.S.
Idfi Setyaningrum, S.Si., M.Si.
Veny Megawati, S.T., M.M.
Annisa Mustika Rachmawati, S.I.A.N.
Yudha Jakharia
Eugenia Vanny Florensia

Publikasi dan Dokumentasi

Agustinus Hariyono, S.Pd.
Hadi Krisbiyanto

PENERBIT

LPPM Universitas Surabaya
Gedung Perpustakaan Lt. 4
Universitas Surabaya
Jalan Raya Kalirungkut Tenggilis
Surabaya – Indonesia 60297

Telp : 031-2981360, 2981365
Email: lppm@unit.ubaya.ac.id; lppmubaya@yahoo.co.id
Website : lppm.ubaya.ac.id.

DAFTAR ISI

<i>Sambutan Rektor</i>	<i>vii</i>
------------------------------	------------

<i>Sambutan Ketua Panitia</i>	<i>viii</i>
-------------------------------------	-------------

Keynote Speaker

Dr. Muhammad Dimyati

Direktur Jenderal Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi

Dra. Ambar Rukmi. M.Pd.

Kepala Bidang Pengembangan Masyarakat Pariwisata, Asdep Pengembangan SDM Pariwisata dan Hubungan Antarlembaga, Deputi Bidang Pengembangan Industri dan Kelembagaan, Kementerian Pariwisata RI

Andi Yuwono, S.Sos., M.Si.

Ketua Umum Asosiasi Desa Wisata Indonesia (ASIDEWI)

Artikel

Pendampingan Pembuatan Batik Tulis Berbasis Pendidikan Karakter Di Desa Wisata Pujon Kidul

Innany Mukhlishina, Belinda Dewi Regina, dan Yohana Puspitasari Wardoyo 1

Optimalisasi Sistem Pariwisata Dalam Model Pengembangan Desa Wisata Berkelanjutan: Studi Kasus Di Desa New Nglepen, Kabupaten Sleman, Di Yogyakarta

Ahmadintya Anggit Hanggraito, Muhammad Irsyad, dan Andi Yuwono 11

Penanaman 1001 Pohon Sirsak Sebagai Awal Pengembangan Destinasi Wisata Pulo Sigeni Dusun Kisik Desa Sendangagung

Franciscus Asisi Joko Siswanto, Rubiyatno, Francisca Reni Retno Anggraini, dan Ilsa Haruti Suryandari 21

Pengembangan Produk Unggulan Bawang Merah Lokal Di Kabupaten Nganjuk

Fauziyah, Tri Handayani, Riswan, Eko Wahyu Susanto, dan Aulia Dewi Rosanti 29

Pelatihan Pembuatan <i>Smoothie</i> Daun Kelor Pada KWT “Sri Rejeki” Di Desa Bogo, Bojonegoro	
<i>Karina Citra Rani, Nikmatul Ikhrom Eka Jayani, dan Kresna Darmasetiawan</i>	39
Strategi Technopreneurship: Peningkatan Daya Saing Produk Unggulan Daerah Trawas, Mojokerto	
<i>Prita Ayu Kusumawardhany, Hazrul Iswadi, Ardhia Deasy Rosita Dewi, dan Lanny Kusuma Widjaja</i>	51
Sekolah Berbasis <i>Boarding School</i> Dengan Konsep <i>Good Corporate Governance, Social Capital, Dan Stakeholders</i>	
<i>Agus Tinus</i>	61
Penerapan Iptek Pembuatan Pupuk Organik Dari Kotoran Kambing Di Desa Selorejo, Dau Kabupaten Malang	
<i>Wehandaka Pancapalaga, dan Suyatno</i>	67
Pengembangan Desa Wisata Berbasis Pada Kearifan Lokal Di Desa Bejijong	
<i>Veny Megawati, Hari Hananto, Njoto Benarkah, dan Ninik Juniati</i>	75
Penerapan Metode Ceramah Dan Praktek Dalam Pemberdayaan Masyarakat Desa Kenanten	
<i>Listyaningsih, Sulis Janu Hartati, dan Desy Irmayanti</i>	83
PKM Panti Asuhan Dinoyo Kota Malang	
<i>Titiek Ambarwati, Fika Fitriasari, dan Desiana Nuriza Putri</i>	91
Pemberdayaan Masyarakat Dalam Rancang Bangun Makam Mbah Sumber Di Desa Wonosari Kabupaten Mojokerto	
<i>Putut Handoko, Cicilia Tantri Suryawati, dan Sanhari Prawiradiredja</i>	101
Penerapan Pemasaran Digital Pada Usaha Kecil Kripik Pisang Raffi Kota Batu	
<i>Ida Nuraini dan Setyo Wahyu Sulistyono</i>	109
Penguatan Kewirausahaan Kampus Dengan Pembibitan Kambing Perah Unggul Dan Olahan Produk Susu	
<i>Sujono, Khotimah K., dan Hendra K.</i>	119
Peningkatan Manajemen Mutu Dan Pemasaran Produk UMKM Jilbab Dan Baju Muslim	
<i>Diana Rapisasari dan Amirullah</i>	127

Pemanfataan Buah Dan Daun Bakau (<i>Mangrove</i>) Untuk Produk Minuman Dan Makanan Bernilai Ekonomis Tinggi	
<i>Amirullah, Tri Wardoyo, dan Diana Rapitasari</i>	139
Persepsi Perempuan Terhadap Kondisi Sungai Dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Di Desa	
<i>Tuani Lidiawati Simangunsong dan Arum Soesanti</i>	151
Penerapan Teknologi Pakan Silase Jagung Komplit Dalam Pelaksanaan PUPPIK Di Laboratorium Experimental Farm UMM	
<i>Hidayati, A., Adiyastiti, B., Ambarwati, T., Pancapalaga, W., Mahmud, A.</i>	159
Peningkatan Kualitas Madu Dari Kampung Madu Lumbang Probolinggo Dengan Penerapan Teknologi Dehumidifikasi	
<i>Emma Savitri, Agung Prayitno, dan Syamsul Hadi</i>	167
Keterlibatan Pokdarwis Dalam Penguatan Desa Wisata Di Kabupaten Lumajang Dengan Fasilitas Bumdes	
<i>Anies Marsudiati Purbadiri</i>	177
Penyerapan <i>Local Wisdom</i> Menjadi Corak Batik Local Jember Yang Unggul Dan Berdaya Saing	
<i>Ria Angin dan Taufik Timur Warisaji</i>	189
Pemberdayaan Koperasi Wanita Sebagai Penunjang Desa Bululawang Sebagai Desa Wisata	
<i>Endang Sungkawati, Ni Wayan Suarniati, dan Ratnawati</i>	197
Penguatan Usaha Kreatif Dan Produktif Ekowisata Tanjung Kabupaten Mojokerto Berbasis Kearifan Lokal	
<i>Idfi Setyaningrum, A.J. Tjahjoanggoro, Bonnie Soeherman</i>	205
Pelatihan Pemilih Pemula Bagi Disabilitas A Menggunakan Modul Dan Template Surat Suara Braille Di Kabupaten Banyuwangi	
<i>Putri Robiatul Adawiyah dan Juariyah</i>	213
Membangun Pola Hidup Sehat Melalui Pemberdayaan Dan Konsumsi Olahan Sayuran Sehat Menuju Desa Sehat Terpadu	
<i>Aini Alifatin, Ririn Harini, Erna Retnaning Raharjeng, dan Bambang Kurniadi</i>	225

Penguatan Pengasuhan Dan Pembelajaran Melalui *Hand On Learning* Pada Anak Usia Dini Di TK ABA 25 Malang

Dini Kurniawati, Fathiyah Safitri, Nurul Aini, Thathit Manon Andini, dan Baiduri 239

Manajemen Pengelolaan Lembaga Kursus Bahasa Inggris

Yenny Hartanto, Devi Rachmasari, dan Levi Martantina 247

Program Kemitraan Peternak Bebek Untuk Peningkatan Harga Jual Produk

Mariana Wahjudi, Mangihot Tua Gultom, dan Freddy Mutiara 253

Pengendalian Hama Tanaman Melalui Pembuatan Pestisida Nabati Di Desa Mengani Kintamani Bangli

I Ketut Widnyana dan Putu Eka Pasmidi Ariati..... 261

Penerapan Energi Keluaran Sistem PLTS Untuk Kewirausahaan Es Krim Di Sidoarjo

Elieser Tarigan, Ruth Christinasari, Bertha Silvia Sutejo, dan Delta Ardy Prima 271

Pengembangan Ketrampilan Pembuatan Produk Kayu Kreatif Dalam PPPUD

Gunawan, Guguh Sujatmiko, dan Dudi Anandya. 277

Sambutan Rektor

Assalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh,
Salam Sejahtera untuk kita semua,
Om Swastiastu,
Namo Buddhaya,
Salam Kebajikan,
Salam Multikultur dari Ubaya

Yang terhormat Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kemenristekdikti bapak **Dr. Muhammad Dimyati**.

Yang terhormat pimpinan Universitas Surabaya, narasumber, reviewer, pemakalah, dan peserta seminar ini

Bapak/ibu yang terhormat, bersamaan dengan pergantian jajaran pimpinan dari Universitas Surabaya (Ubaya), Ubaya juga telah merumuskan Rencana Strategis (Renstra) Ubaya untuk 4 tahun pertama yaitu tahun 2019-2023. Pada renstra tersebut, Ubaya merumuskan keberlanjutan Ubaya sebagai sebuah lompatan baru yang akan membuat Ubaya menjadi semakin maju dan berkembang. Strategi keberlanjutan Ubaya dalam bentuk lompatan baru tersebut berarti Ubaya harus melakukan segala sesuatunya dengan *lebih* Hal ini bisa berarti lebih bekerja keras, lebih berinovasi, lebih kreatif, dan segala sesuatu yang lebih dalam segala aspek kehidupan civitas akademika Ubaya.

Renstra tersebut dirumuskan setelah melalui kajian dan perenungan mendalam tentang tantangan Ubaya ke depan dalam segala aspek, terutama aspek penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Tantangan ke depan yang jauh lebih kompleks dan berat membutuhkan respon yang sesuai untuk mengatasi tantangan tersebut.

Dalam konteks pengabdian kepada masyarakat, Ubaya akan lebih berusaha keras untuk hadir di masyarakat dengan lebih intens dan berkualitas. Program-program pemberdayaan yang berkelanjutan dan menjadi jawaban atas kebutuhan masyarakat adalah kunci dari kehadiran Ubaya di masyarakat. Ubaya berusaha untuk mengadakan program-program pengabdian kepada masyarakat yang berkualitas yang didanai dari DRPM Kemenristekdikti, dana internal Ubaya, atau dana dari pihak ketiga berupa CSR perusahaan.

Dalam konteks tujuan renstra di atas, kami menganggap seminar yang diadakan oleh LPPM Ubaya ini adalah kegiatan yang tepat untuk menunjang keberlanjutan dalam pemberdayaan masyarakat di era industri 4.0 sesuai dengan tema seminar ini. Kami berharap seminar ini dapat menjadi inspirasi dan arena untuk saling belajar di antara para pengabdian masyarakat dan juga sarana untuk bisa berkolaborasi untuk melaksanakan pengabdian berkelanjutan.

Akhir kata, selamat berseminar, semoga tujuan seminar yang tadi sudah disebutkan dapat tercapai.

Wassalamu'alaikum Warahmatullahi Wabarakatuh.

Surabaya, 14 Agustus 2019
Rektor Universitas Surabaya

Ir. Benny Lianto, MMBAT.

Sambutan Ketua Panitia

Assalamu'alaikum wr. wb. Selamat pagi. Salam sejahtera untuk kita semua.

Yang terhormat Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kemenristekdikti bapak **Dr. Muhammad Dimyati**.

Yang terhormat Rektor Universitas Surabaya bapak **Ir. Benny Lianto, M.M.B.A.T.**

Yang terhormat pimpinan Universitas Surabaya, narasumber, reviewer, pemakalah, dan peserta seminar ini

Tema Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat (SEMNAS ABDIMAS) 2019 adalah **Pemberdayaan Masyarakat yang Berkelanjutan menghadapi Era Industri 4.0**. Tema ini kami pilih didasarkan pada pengalaman Ubaya melakukan pengabdian kepada masyarakat bahwa pemberdayaan masyarakat yang baik dan berdampak besar selalu membutuhkan usaha berkelanjutan dengan proses yang tidak pernah instan dan membutuhkan sinergi banyak pihak. Sebagai contoh, beberapa daerah wisata yang didampingi oleh Ubaya membutuhkan 4 tahun, 6 tahun, bahkan kadang lebih agar mereka dapat mandiri dan benar-benar menjadi tujuan wisata. Terkadang proses tersebut menggabungkan berbagai skema pembiayaan yang mungkin untuk dapat berkelanjutan.

Kemudian destinasi yang akan bapak/ibu kunjungi besok sebagai bagian dari rangkaian seminar ini yaitu Kampung Mojopahit dan Waduk Wisata Tanjungan di Mojokerto adalah tempat-tempat binaan Ubaya selama ini. Mudah-mudahan bapak/ibu akan memperoleh souvenir fisik dan non fisik dengan kunjungan ke sana. Kami berharap kita dapat saling belajar nantinya dalam melakukan pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

Tidak ada gading yang tak retak, kami sadar bahwa seminar ini masih bisa ditingkatkan pada tahun-tahun yang akan datang. Justru dengan tekad itulah kami adakan seminar ini agar kami mendapatkan masukan berharga dari bapak/ibu sekalian untuk bisa menyempurnakan seminar serupa pada masa yang akan datang.

Mudah-mudahan seminar ini mencapai tujuan yang diinginkan di atas

Wassalamu'alaikum wr. wb.

Surabaya, 14 Agustus 2019

Ketua Panitia SEMNAS ABDIMAS 2019

Dr. Hazrul Iswadi, S.Si., M.Si.

PENERAPAN METODE CERAMAH DAN PRAKTEK DALAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KENANTEN

Listyaningsih

Universitas Dr. Soetomo Surabaya, Jalan Semolowaru 84 Surabaya

Sulis Janu Hartati

Universitas Dr. Soetomo Surabaya, Jalan Semolowaru 84 Surabaya

Email: *sulis.janu@unitomo.ac.id*

Desy Irmayanti

Universitas Dr. Soetomo Surabaya, Jalan Semolowaru 84 Surabaya

Abstrak

Masalah mitra adalah mempunyai pengetahuan yang rendah tentang jajanan jepang dan cara pengolahan serta penyajiannya untuk dijual ke masyarakat. Mitra pengabdian adalah ibu PKK dan penjual Sempol di desa Kenanten, Kecamatan Puri, Kabupaten Mojokerto. Metode yang digunakan untuk menyelesaikan masalah mitra adalah pemberdayaan dengan cara ceramah dan praktek langsung dibagi dalam dua tahap. Tahap pertama adalah menyiapkan bahan, alat dan materi pelatihan. Tahap kedua adalah pelatihan yang diawali dengan ceramah jenis-jenis masakan jepang. Pelatih terdiri dari dosen dibantu 3 orang mahasiswa menerangkan dan mempraktekkan cara memasak kuliner Jepang. Kemudian peserta praktik memasak kuliner Jepang. Adapun tujuan pelatihan adalah meningkatkan pengetahuan tentang masakan jepang dan cara pengolahan serta penyajiannya untuk dijual ke masyarakat. Hasil pemberdayaan yang dilakukan adalah: (1) pengetahuan mitra tentang masakan jepang dan cara pengolahan serta penyajiannya untuk dijual ke masyarakat meningkat, (2) jajanan jepang yang dilatihkan sebanyak 4 macam: Daigaku Imo, Sushi, Okonomiyaki, Takoyaki, (3) kehadiran dan respon mitra selama pemberdayaan sangat baik.

Kata Kunci: *Pemberdayaan Masyarakat, Jajanan Jepang, Metode Ceramah, Metode Praktek.*

PENDAHULUAN

Desa Kenanten adalah sebuah desa yang terletak di kecamatan Puri, kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Desa Kenanten berpenduduk 7250 jiwa. Terdiri atas laki-laki sebanyak 3729 orang, perempuan sebanyak 3521 orang dan terbagi menjadi 2227 KK. Data tersebut didapat dari dokumen milik Kepala Desa Kenanten dengan judul dokumen “daftar isian potensi dan kelurahan 2017”. Secara geografis, desa ini memiliki potensi seperti persawahan, sungai dan tanah lapang. Sawah digunakan penduduk untuk bertani, sungai digunakan penduduk untuk irigasi dan untuk menangkap ikan, serta tanah lapang dimanfaatkan untuk olahraga sepak bola.

Berdasarkan hasil survei pada tanggal 2 Maret 2018, diketahui bahwa kepala Desa Kenanten ingin menggali potensi sungai sebagai wisata pancing dan sepeda air. Keinginan tersebut atas dasar pertimbangan bahwa masih banyak warga yang membuang sampah rumah tangga ke sungai. Selain itu, saluran-saluran pembuangan limbah rumah tangga yang berada di pinggir sungai juga mengarah ke sungai. Akibatnya, air sungai tercemar. Walaupun himbauan sudah diberikan ke warga untuk tidak membuang limbah ke sungai.



Gambar 1. Sungai Desa Kenanten yang Tercemar dan Belum Diberdayakan

Pada gambar 1 di atas terlihat potensi sungai yang lebar, tanah dan pepohonan di pinggiran sungai dan jembatan yang cocok untuk dijadikan lahan konservasi yang berpotensi menjadi tempat wisata sungai. Lokasi sungai dekat dengan *by pass* Mojokerto, sehingga akses menuju sungai ini cukup mudah.

Menurut Armia (2018), Jepang mempunyai cara unik dalam menjaga kelestarian lingkungan. Diantaranya adalah mewajibkan anak-anak SD membersihkan ruang kelas dan lorong sekolah setiap hari sebelum pulang. Mereka bekerja sebagai tim untuk menggeser semua meja dan kursi, dan menyapu lantai, lalu menggosok lantai dengan kain lap setiap hari. Dengan kata lain, membersihkan ruangan kelas bukan tugas tukang bersih-bersih. Di Jepang kebersihan menjadi faktor yang penting untuk membentuk kepribadian seseorang. Sehingga setiap orang mempunyai hak dan kewajiban atas lingkungan yang bersih dan sehat. Namun demikian, untuk mengubah perilaku dibutuhkan waktu yang tidak singkat. Atas pertimbangan tersebut, sebagai langkah awal mengenalkan hidup bersih adalah membuat warung kuliner Jepang di lahan kosong dekat sungai. Di warung inilah nanti akan dimulai dikenalkan bagaimana menjaga lingkungan hidup bersih dan sehat.

Dengan pertimbangan tersebut di atas, aktivitas pertama yang dilakukan adalah melatih masyarakat memasak jajanan khas Jepang yang halal dan tidak asing dengan lidah masyarakat desa. Maka ditetapkan empat jenis jajanan Jepang yang akan dilatihkan ke kelompok masyarakat yang dipilih oleh kepala desa.

Keempat jajanan tersebut adalah: *Daigaku Imo*, *Sushi*, *Okonomiyaki*, dan *Takoyaki*. *Daigaku Imo* adalah ubi goreng yang ditaburi wijen dan gula merah cair. Bahan baku ubi jalar melimpah di Mojokerto. Pilihan jajanan *Daigaku Imo* akan

menambah jenis makanan dengan bahan baku ubi jalar. Sushi, merupakan jajanan dengan bahan dasar nasi pulen yang dicetak dan diberi isian. Jajanan ini cocok bagi masyarakat Mojokerto yang makanan pokoknya adalah nasi. Okonomiyaki, jajanan ini sepiantas memiliki karakteristik seperti pancake yang diisi beragam sayuran. Sehingga tidak asing bagi lidah masyarakat Mojokerto dan sekitarnya. Takoyaki adalah jajanan berbentuk bulatan kecil mirip onde-onde namun tanpa wijen dan terbuat dari adonan sama dengan Okonomiyaki namun dibentuk bulat dan diberi isi daging atau ikan, atau sesuai selera masyarakat.

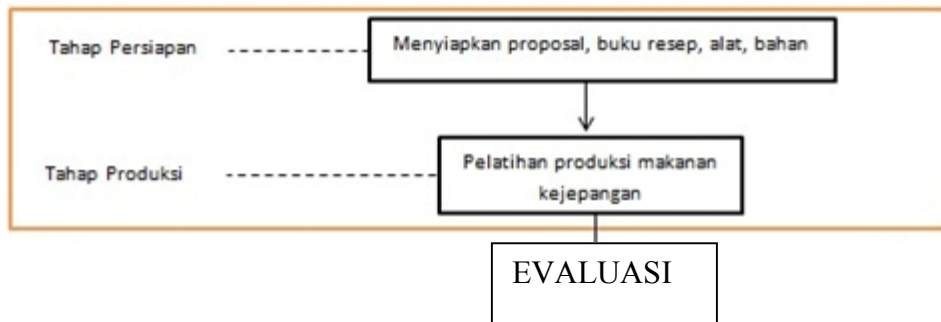
Metode yang digunakan untuk melatih adalah ceramah dan praktek. Menurut Amaliah, Fadhil, Narulita (2014) berdasarkan pengamatan selama Praktik Pengalaman Lapangan (PPL) menunjukkan bahwa tidak selamanya hasil belajar siswa yang menggunakan metode ceramah memiliki hasil yang kurang memuaskan. Metode ini cocok untuk pembelajaran yang berfungsi meningkatkan pengetahuan peserta didik. Demikian juga menurut Lestari, Wujoso, Suryani (2017), metode ceramah yang dikombinasikan dengan praktek dapat meningkatkan hasil belajar mahasiswa Prodi D3 RM STIKes Mitra Husada Karanganyar

Sedangkan, Syahrowiyah (2016), menerapkan metode praktek dalam pembelajaran agama Islam, khususnya materi sholat. Hasilnya metode praktek dapat meningkatkan hasil belajar siswa SDN Kubangsari 1 kelurahan Kubangsari kecamatan Ciwandan kota Cilegon kelas IV. Mursid (2013) meningkatkan hasil belajar mahasiswa pada mata kuliah teknologi permesinan menggunakan metode praktek berbasis produk. Dengan pertimbangan tersebut, pada metode pemberdayaan yang digunakan adalah ceramah dan praktek. Metode ceramah dengan bantuan media proyektor digunakan untuk meningkatkan pengetahuan mitra mengenai jajanan Jepang dan budayanya. Sedangkan metode praktek digunakan untuk indikator peningkatan pengetahuan mitra membuat dan menyajikan jajanan Jepang.

Mitra pada pengabdian adalah ibu PKK dan Penjual Sempol. Mitra satu adalah penjual sempol di tepi sungai perumahan Wikarsa desa Kenanten. Nama mitra adalah Sunardi. Beliau berjualan bermacam sempol yang bahan dasarnya adalah tepung dan daging. Tingkat penjualan cukup ramai untuk ukuran desa. Pelanggannya terdiri dari anak-anak sampai orang dewasa. Sempol yang dijual Sunardi disajikan dengan bentuk yang beragam. Ada yang disajikan dengan tusuk sate seperti sate buntel. Ada sempol krispi yang disajikan dalam bentuk bulat dan ditusuk dengan tusuk satu. Ada juga tahu walik yang juga diisi dengan adonan sempol. Harga rata-rata sempol Sunardi adalah Rp. 1000,00. Mitra dua adalah Ibu Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Desa Kenanten diketuai oleh Ibu Umami Sa'diyah dibantu sekretaris yang dijabat oleh Ibu Sulistianingsih dan bendahara yang dijabat oleh Ibu Hana Yulianingsih. Di bawah sekretaris dan bendahara, kerja PKK ditopang oleh 4 pokja. PKK desa Kenanten difungsikan membantu pemerintah desa dalam bidang kewanitaan ibu-ibu warga desa Kenanten. Oleh karena itu, permasalahan yang diselesaikan adalah meningkatkan pengetahuan Ibu-ibu PKK dan Penjual Sempol dalam membuat dan menyajikan jajanan Jepang yang dapat meningkatkan pendapatan mereka.

METODE PELAKSANAAN

Tahapan pelaksanaan kegiatan mencakup persiapan, proses pelatihan, dan evaluasi sebagai berikut:



Gambar 2 Tahapan Pemberdayaan.

Tahapan awal yang dilakukan adalah menyusun proposal. Pengabdi melakukan perencanaan awal tentang lokasi pengabdian, menu yang ditawarkan dan survei desa. Setelah itu pengabdi membuat buku saku yang berisi resep masakan yang akan dipraktekkan selama pengabdian. Persiapan alat dan bahan dilakukan pada saat H-1 menjelang pelatihan memasak.

Pada tahapan produksi, mengumpulkan mitra yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan satu Penjual Sempol di Balai Desa untuk melakukan pelatihan memasak. Mula-mula dosen dan mahasiswa mempraktekkan cara memasak, kemudian mitra secara berkelompok mempraktekkan masakan yang telah diajarkan. Evaluasi dilakukan secara langsung di lokasi pengabdian. Mitra yang bisa mempraktekan sesuai dengan tujuan berarti sudah bisa. Dan memenuhi syarat indicator pengetahuan meningkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilaksanakan di desa Kenanten, Kecamatan Puri, mulai tanggal 20 Pebruai 2019. Diawali dengan pertemuan mitra yang terdiri: ibu-ibu PKK, Penjual Sempol, serta Perangkat Desa. Hasil pertemuan adalah kesepakatan waktu pelatihan serta tempat pelaksanaan. Pelatihan dikelompokkan menjadi 2, serta disepakati model pelatihannya adalah ceramah dan praktek memasak secara langsung.

Pada tanggal 25 Pebruari 2019, tim melakukan koordinasi dengan mahasiswa. Hasilnya adalah sebagai berikut.

- 1) Materi pelatihan disepakati empat jenis jajanan, yaitu: Daigaku Imo, Sushi, Okonomiyaki, Takoyaki.
- 2) Pelatihan kesatu.
Pelatihan kesatu dilaksanakan pada tanggal 30 Juni 2019. Dilaksanakan mulai jam 08.00-16.00. Pelatihan diawali dengan koordinasi dengan mahasiswa. Kemudian dilanjutkan dengan melatih mahasiswa untuk membuat dan menyiapkan semua bahan untuk membuat Daigaku Imo dan Sushi. Kehadiarn

mahasiswa pada saat pelatihan 100%. Kemudian dilanjutkan dengan membuat resep serta cara memasak.

Kehadiran mitra saat pelatihan 100%. Pelaksanaan pelatihan memasak Daigaku Imo dan Sushi dilaksanakan di Tempat Pertemuan Warga yang beralamat di Perumahan Wikarsa desa Kenanten.

Gambar berikut ini adalah suasana pelatihan kesatu.



Gambar 3. Suasana Pelatihan Kesatu

Diakhir pelatihan, mitra diberi kesempatan untuk mencoba untuk praktek langsung. Dan mereka bisa membuat seperti yang diajarkan ke mereka. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa semua mitra dapat membuat Daigaku Imo dan Sushi.

3) Pelatihan ke-2.

Pelatihan kedua dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2019. Dilaksanakan mulai jam 08.00-16.00.

Bahan yang dibutuhkan pelatihan disiapkan oleh mahasiswa. Peralatan masak disiapkan oleh pelaksana. Materi yang dilatihkan adalah membuat: (1) *Okonomiyaki*, seperti pancake yang diisi beragam sayuran, dan (2) *Takoyaki*, adonan sama dengan *Okonomiyaki* namun dibentuk bulat dan diberi isian daging ayam atau ikan atau sesuai selera.

Kehadiran mahasiswa pada saat pelatihan 100%. Demikian juga kehadiran mitra saat pelatihan 100%.

Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa mitra dapat mempraktekan pembuatan jajanan jepang, yang meliputi: Daigaku Imo, Sushi, *Okonomiyaki*, *Takoyaki*. Ini berarti pengetahuan mitra tentang pembuatan jajanan jepang meningkat. Hal ini sesuai dengan indikator yang ditetapkan oleh pelaksana. Dari kehadiran, mitra sangat baik, terbukti kehadiran mereka 100%.

Perhitungan biaya pembuatan dan perhitungan harga jual disajikan pada tabel 1 berikut.

SEMINAR NASIONAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Pemberdayaan Masyarakat yang Berkelanjutan Menyongsong Revolusi Industri 4.0

Tabel 1. Perhitungan Keuntungan

NAMA JAJANAN: DAIGAKU IMO	
BAHAN 1. Ketela rambat 1 kg 2. Gula merah 250 gr 3. Wijen (putih)100 gr 4. Air (secukupnya, jangan sampai terlalu encer) 5. Minyak goreng 1ltr	BIAYA Ketela 4000 Gula merah 4000 Wijen 2000 Minyak 12000 Pembungkus/tusuk sate 7500 Gas 9000 SDM 25000
HASIL OLAHAN Satu resep di atas menghasilkan 50 porsi, dengan harga 1 porsinya Rp.3000,-. Dengan kata lain setiap satu resep menghasilkan Rp. 150.000,00. Sedangkan biaya satu resep sebesar Rp. 63.500. Dengan demikian keuntungan setiap resep sebesar Rp. 86.500,00.	

Tabel 2. Perhitungan Keuntungan

NAMA JAJANAN: SUSHI & ONIGIRI	
BAHAN 1. Beras pulen 1 kg 2. Beras ketan 100 gr 3. Nori 12 lembar (rumpun laut kering) 4. Isi (wortel, mentimun, telur) 5. Cuka masak 1 sdm Gula + garam secukupnya	BIAYA Beras 13000 Beras ketan 1600 Nori 12 33000 Telur 250gr 5000 Wortel 250 gr 6000 Timun 3000 Pembungkus 7500 Gas 9000 SDM 25000
HASIL OLAHAN Satu resep di atas menghasilkan 12 gulung, 1 gulung dipotong-potong menjadi 10 potong. Ini berarti satu Resep menghasilkan 120 potong. Harga 1 porsinya (3 potong) sebesar Rp.7.500,00. Dengan kata lain setiap satu resep menghasilkan Rp. 250.000,00. Sedangkan biaya satu resep sebesar Rp. 103.100. Dengan demikian keuntungan setiap resep sebesar Rp. 196.900,00.	

Tabel 3. Perhitungan Keuntungan

NAMA JAJANAN: OKONOMIYAKI		
BAHAN	BIAYA	
1. Terigu 500 gr	Terigu	4500
2. Telur 3 butir	Telur	3500
3. Susu bubuk 1 bungkus	Daun bawang	2000
4. Garam secukupnya	Ayam	7500
5. Air secukupnya	Kubis	5000
1. Daun bawang (dipotong kecil-kecil)	Tauge	2000
6. Kubis 1/4 buah	Abon 100 gr	5000
7. Tauge 250 gr	Nori	3000
8. Ayam (tanpa tulang) 250 gr	Minyak	5000
9. Minyak goreng (untuk olesan wajan)	Mayones	6000
10. Mayones 1 bungkus kecil	Pembungkus	7500
11. Nori (rumput laut kering, ditabur).	Gas	9000
12. Abon ikan atau abon daging sebagai taburan (pengganti Katsuobushi)	Saos tomat	6000
	Saos tiram	7000
	SDM	25000
HASIL OLAHAN		
Satu resep di atas menghasilkan 30 potong, dengan harga 1 potong Rp.5000,-. Dengan kata lain setiap satu resep menghasilkan Rp. 150.000,00. Sedangkan biaya satu resep sebesar Rp. 63.500. Dengan demikian keuntungan setiap resep sebesar Rp. 86.500,00.		

Tabel 4. Perhitungan Keuntungan

NAMA JAJANAN: TAKOYAKI		
BAHAN	BIAYA	
1. Terigu 500 gr	Terigu	4500
2. Telur 3 butir	Telur	3500
3. Air 1 ltr	Maizena	1000
4. Maizena 3 sdm	Susu bubuk	3500
5. Susu bubuk	Daun bawang	1000
6. Garam + gula pasir (secukupnya)	Sosis 3 pcs	3500
7. Daun Bawang (dipotong kecil-kecil)	Abon 100 gr	5000
8. Tako (Gurita, sosis, ayam, dll sesuai selera)	Nori	3000
9. Minyak goreng (untuk olesan cetakan).	Mayones	6000
10. Abon ikan atau abon daging sebagai (pengganti Katsuobushi)	Minyak	2000
	Pembungkus	7500
	Gas	9000
	Saos tomat	6000
	Saos tiram	7000
	SDM	25000
HASIL OLAHAN		
Satu resep di atas menghasilkan 70 biji, dengan harga 1 porsinya (3 biji) Rp.6.000,-. Dengan kata lain setiap satu resep menghasilkan Rp. 140.000,00. Sedangkan biaya satu resep sebesar Rp. 87.500,00. Dengan demikian keuntungan setiap resep sebesar Rp. 62.500,00.		

Semua perhitungan di atas membuat mitra tertarik untuk mencoba membuat dan memasarkan pada acara agustusan yang akan datang. Itu sebabnya mereka sangat antusias mengikuti pelatihan. Namun saying pelatihan belum sampai pada tahap menguji ketrampilan mitra membuat dan menyajikan jajanan untuk siap dijual. Untuk itu, perlu pelatihan lanjutan dengan tujuan meningkatkan ketrampilan mitra membuat jajanan jepang dan memasarkannya guna peningkatan pendapatan keluarga.

KESIMPULAN

Metode ceramah dan praktek langsung dapat meningkat pengetahuan mitra dalam membuat jajanan jepang. Pengetahuan tersebut meliputi: jenis jajanan jepang yang mirip dengan jajanan di Indonesia, menyajikan jajanan untuk dijual ke masyarakat, perkiraan keuntungan setiap jenis jajanan, serta tempat pembelian bahan.

Indicator yang digunakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan adalah Tanya jawab setiap selesai pelatihan dan cara mitra meirukan membuat jajanan jepang yang adonannya sudah disiapkan. Semua mitra meningkat pengetahuannya. Atau dengan kata capaian pelatihan sebesar 100%.

DAFTAR PUSTAKA

- Armia, F., (2018), *Fenomena Budaya Bersih Pada Masyarakat Jepang, Nihon Shakai Ni Okeru Seiketsu NoBunka Genshou*. Medan: Skripsi. Universitas Sumatera Utara Medan
- Amaliah, R., Fadhil, A., dan Narulita, S., (2014), *Penerapan Metode Ceramah dan Diskusi Dalam Meningkatkan Hasil Belajar PAI di SMA Negeri 44 Jakarta*, Jurnal Studi Al-Qur'an Membangun Tradisi Berfikir Qur'ani. Vol. 10, No. 2.
- Lestari, T., Wujoso, H., dan Suryani, N., (2017), *Pengaruh Metode Pembelajaran Ceramah Plus dan Metode Drill terhadap Motivasi Belajar dan Hasil Belajar pada Kompetensi Dasar Efisiensi penggunaan Tempat Tidur Rumah Sakit*, Jurnal Media Ilmu Keolahragaan Indonesia. Volume 7. Nomor 1.
- Syahrowiyah, T., (2016), *Pengaruh Metode Pembelajaran Praktik Terhadap Motivasi Dan Hasil Belajar Pendidikan Agama Islam Siswa Kelas IV Sekolah Dasar STUDIA DIDKATIKA*, Jurnal Ilmiah Pendidikan Vol.10 No.2.
- Mursid, R., (2013), *Pengembangan Model Pembelajaran Praktik Berbasis Kompetensi Berorientasi Produksi*, Cakrawala Pendidikan, Th. XXXII, No. 11.