

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Deskripsi Sanggar Kegiatan Belajar Kota Bengkulu

a. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu berstatus sebagai Unit Pelaksana Teknis Daerah dibawah Dinas Pendidikan Nasional Kota Bengkulu yang terbentuk berdasarkan peraturan Walikota Bengkulu Nomor 05 tahun 2007 tanggal 6 juni 2007 dan secara operasional dimulai sejak 6 November 2007, sedangkan Struktur Organisasinya tercantum dalam lampiran Peraturan Walikota Nomor 05 Tahun 2007. Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu beralamat di Jalan Mahoni Nomor 57 Kelurahan Padang Jati Kota Bengkulu Kecamatan Ratu Agung dengan luas 226 m². Ditingkat daerah UPTD Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) dibina oleh Balai Pengembangan Kegiatan Belajar (BPKB) Propinsi Bengkulu. Seiring dengan ditetapkan PP 41 maka Struktur Organisasi dan Tata Kerja UPTD SKB berubah melalui peraturan Walikota Nomor 06 b tahun 2008 dengan 1 (satu) orang Kepala Eselon IV/a, 1 (satu) orang kasubag TU Eselon IV/b dan 6 (satu) orang Tenaga Fungsional. Wilayah koordinasi Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu berada di Wilayah Regional I melalui Pusat Pengembangan pendidikan Nonformal dan Informal Jaya Giri Bandung.

Cakupan wilayah Sanggar Kegiatan Belajar (SKB)

Wilayah koordinasi Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu berada di wilayah Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung. Di daerah dibina oleh Balai pengembangan kegiatan belajar (BPKB) Provinsi Bengkulu. Sedangkan di Tingkat pusat dibina oleh direktorat Jendral pendidikan Non Formal dan In Formal. Kota Madya Bengkulu mempunyai cakupan wilayah yang cukup banyak. Untuk saat ini UPTD SKB Kota Bengkulu membina 8 Kecamatan yang ada di Kota Bengkulu. Adapun kecamatan tersebut antara lain :

- a. Kecamatan Gading Cempaka
- b. Kecamatan Ratu Agung
- c. Kecamatan Ratu Samban
- d. Kecamatan Teluk Segara
- e. Kecamatan Sungai Serut
- f. Kecamatan Muara Bangkahulu
- g. Kecamatan Selebar
- h. Kecamatan Kampung Melayu

Program pendidikan non formal memiliki nilai strategi disaat banyak anak usia sekolah yang tidak dapat melanjutkan sekolahnya, angkatan kerja yang menganggur, dan perekonomian masyarakat yang relative sulit. Nilai strategisnya terletak pada kemampuan program PNF ini menghadirkan berbagai kompetensi yang diperlukan bagi dunia kerja dan dunia usaha di wilayah setempat dengan biaya relative murah, dan waktu relative singkat.

Sebagai UPTD Dinas Pendidikan Nasional Kota Bengkulu, SKB mempunyai peran dan tugas yang strategis, karena sebagian tugas Dinas Pendidikan Nasional untuk meningkatkan Indeks Pembangunan Manusia (IPM) dari segi pendidikan, yaitu mengurangi angka buta aksara dan meningkatkan taraf hidup masyarakat menjadi garapan utama program UPTD SKB Kota Bengkulu, karena berbagai keterbatasan UPTD SKB Kota Bengkulu dapat memberikan pelayanan pendidikan non formal bagi warga belajar dan narasumber/fasilitator. Program UPTD SKB Kota Bengkulu menjangkau 8 kecamatan di Kota Bengkulu. Menyikapi hal itu, UPTD SKB Kota Bengkulu terus berbenah diri dengan berusaha membuat program percontohan yang betul-betul dapat dijadikan sebagai pusat layanan dan rujukan bagi masyarakat dan lembaga pendidikan non formal.

Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu mempunyai visi dan misi, tujuan, strategi, dan fungsi yang meliputi :

1. Visi dan misi Sanggar Kegiatan Belajar

VISI :

“ Terwujudnya UPTD SKB yang terbaik dalam pelayanan PNFI, demokratis, bermakna, dan berdaya guna.”

MISI :

1. Mengembangkan iklim belajar yang berakar pada Norma dan nilai budaya bangsa.
2. Melaksanakan program percontohan dan pengendalian mutu pendidikan Non Formal, Pemuda dan Olahraga.
3. Menyediakan informasi tentang Pendidikan Non Formal.
4. Meningkatkan kegiatan kursus dan keterampilan bagi masyarakat.
5. Mengoptimalkan kegiatan Diklat yang berorientasi kepada pencapaian kompetensi.
6. Meningkatkan kemitraan dengan Stakeholder.

2. Tujuan Sanggar Kegiatan Belajar

- a. Melaksanakan percontohan program PNF.
- b. Melaksanakan program kepemudaan dan olahraga.
- c. Melaksanakan pelatihan (diklat) bagi pendidik dan tenaga kependidikan nonformal (PTK-PNF).
- d. Melaksanakan program-program pendidikan nonformal bagi warga masyarakat yang membutuhkannya.

3. Strategi Sanggar Kegiatan Belajar

- a. Meningkatkan pelayanan pendidikan Nonformal dalam rangka pemberdayaan masyarakat.
- b. Menyiapkan dan memanfaatkan sarana dan prasarana yang tersedia/ada.

- c. Menjalin kemitraan dengan dinas / Instansi / DUDI terkait.
- d. Melakukan sosialisasi dan informasi lembaga dan pendidikan nonformal melalui media.
- e. Memberdayakan pemuda dan potensi lokal yang tersedia/ada.
- f. Menyelenggarakan program peningkatan kompetensi dan kualifikasi bagi PTK-PNF secara bertahap.

4. Fungsi Sanggar Kegiatan Belajar

- a. Membangkitkan dan menumbuhkan kemauan belajar masyarakat dalam rangka terciptanya masyarakat gemar belajar.
- b. Memotivasi dan membina warga masyarakat agar mau dan mampu menjadi sumber belajar dalam pelaksanaan asas saling membelajarkan.
- c. Melakukan kegiatan pembinaan Non Formal yaitu Pendidikan bagi masyarakat, anak putus sekolah SD, SLTP, dan SLTA serta Pemuda, Olahraga dan PAUD.
- d. Memberikan pendidikan kecakapan hidup (life skills) dengan mengacu pada konsep Broad Based Education (BBE) yang merupakan bentuk pendidikan kompetensi yang berbasis kepada penciptaan peluang pekerjaan di tengah-tengah masyarakat.

Sehingga masyarakat dan anak yang putus sekolah akan terpacu kepada empat pola pendidikan yaitu belajar untuk memperoleh pengetahuan/keterampilan, belajar untuk dapat berbuat, belajar untuk

dapat menjadikan dirinya menjadi orang berguna serta belajar untuk dapat hidup bersama orang lain.

- e. Membuka pelayanan informasi kepada warga belajar yang memerlukan keterampilan fungsional.
- f. Mengintegrasikan dan mensinkronisasikan kegiatan sektoral dalam bidang pendidikan Non Formal yaitu pendidikan masyarakat, anak putus sekolah serta Pemuda dan Olahraga.
- g. Menyediakan Sarana dan Fasilitas belajar.
- h. Melakukan urusan ketatausahaan dan rumah tangga sanggar.

Ruang lingkup garapan SKB Kota Bengkulu mengacu pada bidang Pendidikan Non Formal, Pemuda dan Olahraga yang dibiayai oleh APBD sebagai berikut :

A. Pendidikan Non Formal

- Pendidikan Anak Usia Dini (PAUD)
- Pendidikan Keaksaraan
- Pendidikan Kesetaraan
- Pendidikan Kecakapan Hidup (Life Skills)
- Peningkatan Budaya baca

B. Kepemudaan

- Peningkatan peran serta kepemudaan
- Peningkatan upaya penumbuhan kewirausahaan dan kecakapan hidup pemuda

- Program upaya pencegahan/penyalahgunaan Narkoba

C. Keolahragaan

Program pembinaan dan pemasyarakatan olahraga.

Program SKB Kota Bengkulu yang di Danai APBD tahun 2009 disusun sebagai berikut :

Nomor	Program/Kegiatan
1	Pendataan Kelompok Sasaran PNF.
2	Bimbingan Teknis
3	Temu Konsultasi
4	Penyelenggara pendidikan KF
5	Pelatihan Tutor KF
6	Penyelenggaraan PAUD
7	Pelatihan Tutor PAUD
8	Pelatihan dasar kepemimpinan
9	Pelatihan kepemudaan produktif
10	Pelatihan kewirausahaan
11	Pelatihan inisiator kelompok pemuda sebaya

Sumber Data: sanggar kegiatan belajar (SKB) Kota Bengkulu 2014

Sedangkan untuk tahun 2008 program UPTD Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) di sektor pembangunan telah di susun sebagai berikut :

Nomor	Jenis Program/ Kegiatan
1	PTK-PNF A. Diklat Teknis 1. Pelatihan pengelola PAUD 2. Pelatihan Tutor Keaksaraan fungsional 3. Pelatihan Tutor Kesetaraan (PAKET B) B. Bantuan Pendidikan 1. Beasiswa S 1 2. Beasiswa S 2 3. Kursus Komputer
2	Pemutakhiran data PNF
3	Pembentukan, Pembinaan dan pemberdayaan Forum
4	PTK-PNF
5	Pendampingan Akademisi Dukungan Manajemen

Sumber Data: sanggar kegiatan belajar (SKB) Kota Bengkulu 2014

b. Sarana dan Prasarana

Sarana dan prasarana yang dimiliki UPTD Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) Kota Bengkulu untuk menunjang pelaksanaan Program :

- a. Ruang Kepala
- b. Ruang Tata Usaha
- c. Ruang Pamong Belajar
- d. Ruang Belajar
- e. Ruang Perpustakaan
- f. Rumah Penjaga
- g. Mobil Taman Bacaan Masyarakat Layanan Khusus 1 Unit
- h. Komputer 3 Unit
- i. Wireless 1 Unit
- j. Lemari Arsip 2 Unit
- k. Lemari Perpustakaan 3 Unit
- l. Meja ½ Biro 15 set
- m. Meja Belajar 30 Unit
- n. Kursi Steinlis 20 Unit
- o. Kursi Plastik 40 Unit
- p. Filling Cabinet 3 unit
- q. Printer 1 unit
- r. Etalase Kaca 2 Unit
- s. Kamera Digital 1 Unit

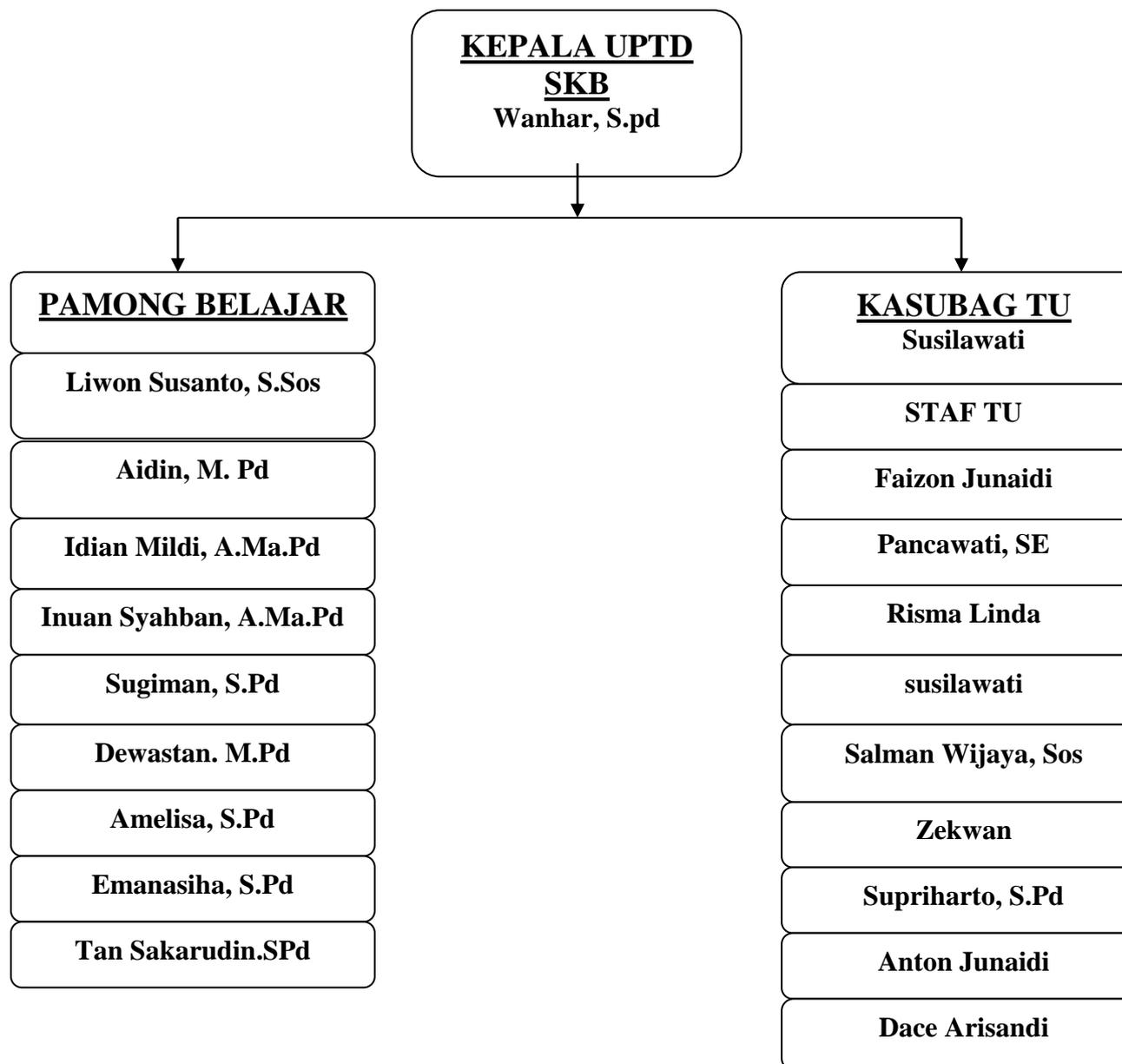
Sumber Data: sanggar kegiatan belajar (SKB) Kota Bengkulu 2014

c. Struktur Organisasi Sanggar Kegiatan Belajar Kota Bengkulu

Berdasarkan peraturan Walikota Nomor 06 b tahun 2008 tanggal 6 Juni 2008, susunan organisasi Sanggar Kegiatan Belajar (SKB) terdiri atas :

- a. Kepala Sanggar Kegiatan Belajar
- b. Kasubag TU
- c. Pamong Belajar

**STRUKTUR ORGANISASI
UPTD SANGGAR KEGIATAN BELAJAR (SKB)
KOTA BENGKULU
Perwal 06 B tahun 2014**



**KOMPOSISI TENAGA SKB BERDASARKAN JABATAN, PENDIDIKAN
TERAKHIR, DAN GOLONGAN**

Nama	TTL	L/P	Pendidikan	Jabatan
2	3	4	5	6
Wanhar, M.Pd	BKL.S, 18/06/1967	L	S1	Kepala
Susilawati	Lahat, 26/03/1968	L	SMTA	Kasubag TU
Pancawati, SE	Curup. 08/04/1959	P	S1 Eko.	Staf TU
Faizon Junaidi	Manna, 06/06/1976	P	S2 Unib	Staf TU
Salman Wijaya, S.Sos	Bengkulu, 15/04/76	L	S1 Sos	Staf TU
Zekwan	Manna, 30/06/1965	L	SMA	Staf TU
Risma Linda	BKL, 1/03/1971	P	S1 Unib	Staf TU
Wira Hadi Romasyah	Bengkulu, 06/06/86	L	D1 Kom	Staf TU
Supri Harto	Bangka, 13/09/85	L	S1 PLS	Staf TU
Anton Junaidi	Bengkulu, 3/06/1984	L	D3 Kelautan	Staf TU
Dace Arisandi	Bengkulu, 19 /01/1989	L	SMA	Staf TU
Ummi Meta Salamah	Bengkulu, 18/05/1992	P	D3 KL	Staf TU
Widodo Sumantri	Bengkulu, 5 /O5/1993	L	SMA	Staf TU
Liwon Susanto, S.Sos	Purworejo, 20/02/59	L	S1 Sos	Pamong Belajar
Aidin, M.Pd	Manna, 02/02/1960	L	S2 MMP	Pamong Belajar
Idian Mildi	Rigangan, 08/02/63	L	D2 Pend.	Pamong Belajar
Innuan Syahban	Rigangan, 01/11/63	L	D2 Pend,	Pamong Belajar
Dewastan, M.Pd	T. Gunung, 04/08/56	L	S2 MMP	Pamong Belajar
Sugiman, , S.PdS.Pd	Palembang, 01/01/60	L	S1 Pend.	Pamong Belajar
Amelisa, S.Pd	Manna, 02/09/1969	P	S1 Pend.	Pamong Belajar
Emanasiha, S.Pd	Palembang, 04/04/68	P	S1 Pend.	Pamong Belajar
Tan Sakarudin	Kaur, 06/09/1977	L	D2 Pend.	Pamong Belajar
Muchtiar, S.Pd	Padang, 01/08/56	L	S1 Pend	Pamong Belajar

b. Hasil Penelitian

Berikut uraian hasil kegiatan wawancara dengan Ketua, Sekretaris, Bendahara Kegiatan Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu.

• Perencanaan

1. Dimulai dari mana perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Untuk mengetahui ketepatan pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele , maka peneliti melakukan wawancara dengan tiga orang nara sumber yaitu ketua panitia pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Perlu diketahui bahwa tugas dari UPTD SKB Kota Bengkulu ini tugas sekota madiya dalam artian daerah mana yang kita peta sesuai dengan perencanaan yang kita tetapkan, disini kita lihat potensi yang ada, masyarakat yang perlu dibina di lempuing ini mayoritas masyarakatnya pengangguran, ekonominya kurang, tidak punya pekerjaan, dan kebanyakan pekerjaan mereka hanya ibu rumah tangga. setelah kita melihat potensi yang ada pada daerah Lempuing kecamatan Ratu samban ini ada banyak potensi ternak ikan lele maka dari itu kami menetapkan rencana kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele, guna identifikasi ini untuk pengajuan dana dan pembuatan proposal untuk pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kalau perencanaan yang jelas kita mulai dari penentuan sasaran, terus tujuan sasaran itu apa, kita lihat potensi yang ada di daerah lempuing ini, setelah kita identifikasi potensi yang ada yaitu ikan lele, maka dari itu kita mengangkat pelatihan bakso tahu ikan lele, dan tahap selanjutnya kita usulkan ke pemberi dana untuk kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“ Dari segi perencanaan pertama kita mengadakan identifikasi untuk pengajuan dana, kita mengajukan proposal, setelah mengajukan proposal kita membentuk kepanitiaan, itu awal-awal perencanaan dalam pembuatan bakso tahu ikan lele.”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele diadakan identifikasi terlebih dimulai dari penentuan sasaran, terus tujuan sasaran, potensi yang ada. identifikasi ini gunanya untuk pengajuan dana, pembuatan proposal dan membentuk kepanitiaan untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.

2. Apakah diadakan analisis kebutuhan sebelum diadakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Selanjutnya pada analisis kebutuhan pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele meliputi : bagaimana bentuk analisis kebutuhan itu, dan berkaitan dengan peserta pelatihan, cara menentukan peserta-peserta pelatihan tersebut. Untuk mengetahui analisis kebutuhan pelaksanaan kebutuhan pelatihan, maka peneliti melakukan wawancara dengan tiga orang narasumber yang sama bapak Dewastan, M.Pd, sekretaris

bapak Supriharto, S.Pd dan bendahara bapak Liwon Susanto, S.Sos. Dengan pertanyaan sebagai berikut :

2.1 Jika ada bagaimana bentuk kebutuhan analisis kebutuhan itu ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Ya tentu dilakukan analisis kebutuhan, kita mengadakan analisis tempat, warga, peralatan yang dibutuhkan, meeting dan sampai ke pengemasan. Bentuk dari analisis kebutuhan itu kita terjun langsung ke lapangan untuk melihat alokasi yang di tentukan, bagaimana antusiasme warga dalam menyambut akan di adakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, sudah saya bahas dari perencanaan tadi tentang potensi yang ada di daerah lempuing ini yaitu ikan lele dan kemudian kami selaku pihak panitia bertanya langsung kepada beberapa warga masyarakat, atau mendata pekerjaan ibu rumah tangga, ya.. karena disini kita memberikan pelatihan untuk kaum ibu rumah tangga. Karna melihat potensi yang sudah ada dengan demikian, kami sebagai pihak panitia bisa menetapkan rencana untuk memilih pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele. dengan pertimbangan sumber daya yang cukup banyak dan juga cara pembuatannya tidak terlalu sulit serta adanya tutor yang memiliki kompetensi dibidangnya untuk pemberian materi pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kalau analisa itu pasti ada,yang pertama kita lakukan,kita adakan analisis pengamatan atau observasi langsung, kita lihat potensi wilayah dan potensi masyarakat di lempuing”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Ya tentunya ada,, semua kegiatan pekerjaan itu di adakan analisis kebutuhan diantaranya waktu, karena setiap kegiatan itu menyita waktu, kita menentukan waktu kapan dilaksanakan dan masyarakat tidak terganggu untuk mengikuti kegiatan pelatihan ini sehingga waktu dan jadwal benar-benar sudah ditentukan, kemudian biaya. Ya bentuk analisis itu kita terjun langsung atau observasi langsung ya..”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa sebelum pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele diadakan analisis kebutuhan terlebih dahulu. Hal ini dilakukan dengan cara pengamatan langsung atau observasi langsung untuk melihat bagaimana potensi masyarakat, wilayah, perlengkapan peralatan yang diperlukan, waktu bagaimana antusiasme warga dalam menyambut akan diadakan kegiatan pelatihan ini.

3. Berkaitan dengan peserta pelatihan, bagaimana cara menentukan peserta-peserta pelatihan tersebut ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Untuk peserta pelatihan disini kita menentukan katagori umur 40 tahun, terus kita lihat pekerjaan, pengangguran, petani atau ibu rumah tangga, itu saja kalau penentuan peserta pelatihan karna disini kita itu melihat dari segi umur, dan pekerjaan pada dasarnya untuk menciptakan lapangan pekerjaan bagi ibu rumah tangga “

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Untuk menentukan peserta pelatihan ada beberapa syarat, yang pertama kita datang ke kantor lurah terus kita tanyakan ke kelompok yang ada di masyarakat, terus kita datang langsung ke nara sumber itu, yang kita lakukan dari segi umur, yang jelas dalam setiap program kecakapan hidup kita menentukan umur produktif dari usia 14- 40 tahun “

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“kita mengadakan pelatihan ini dalam bentuk kelompok ya,, di mana di dalam kelompok itu terdiri dari 10 orang dan peserta ini kita pilih berdasarkan umur produktif dengan ketentuan umur 15-45 tahun, supaya bisa memahami materi yang diberikan oleh nara sumber.”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam analisis kebutuhan peserta pelatihan peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, panitia menentukan calon peserta pelatihan dengan umur yang produktif dengan ketentuan umur 15- 45 tahun supaya bisa menyerap dan dapat memahami materi yang disampaikan oleh nara sumber.

4. Apakah ada standar oprasional program pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Ya ada kita berpacu pada program Tahun 2013 bahwa untuk program Pendidikan Nonformal kita acukan kepada program keterampilan untuk rumah tangga sehingga program kita setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan tarah hidup rumah tangga”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Ada.. karena untuk kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini tahun 2013 menerapkan model yang di tentukan oleh Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung. Dengan menggunakan model pendekatan pembelajaran, Pendekatan pembelajaran yang dilaksanakan Project Based Learning (PBL) sebagai pendekatan penciptaan lingkungan belajar yang dapat mendorong pembelajar untuk mengkonstruksi pengetahuan dan keterampilan melalui pengalaman langsung. Model pembelajaran dalam pelatihan kewirausahaan masyarakat yang dikembangkan merupakan pola interaksi yang terencana dan sistematis antara peserta didik dengan instruktur, lingkungan, dan sumber belajar lain, dalam rangka menumbuhkan, menanamkan dan menguatkan kemampuan berwirausaha peserta didik senyatanya.”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Oh ya ada.. untuk standar oprasional pada kegiatan ini menerapkan model pada tahun 2013 yang di tentukan oleh Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung.”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa adanya standar oprasional pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele berpacu dengan program Tahun 2013 yang di tentukan oleh Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung. Dengan menggunakan model pendekatan pembelajaran, Pendekatan pembelajaran yang dilaksanakan Project Based Learning (PBL) sebagai pendekatan penciptaan lingkungan belajar yang dapat mendorong pembelajar untuk mengkonstruksi pengetahuan dan keterampilan melalui pengalaman langsung. Model pembelajaran dalam pelatihan kewirausahaan masyarakat yang dikembangkan merupakan pola interaksi yang terencana dan sistematis antara peserta didik dengan instruktur, lingkungan, dan sumber belajar lain, dalam rangka menumbuhkan, menanamkan dan menguatkan kemampuan berwirausaha peserta didik senyatanya.

5. Bagaimana system pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Untuk kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dana diperoleh dari Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung”

2. Jawaban dari bapak Supriharto,S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Ya untuk kegiatan ini kita mendapatkan dana dari Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung “

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Ya untuk dana kita mendapatkan dana dari pusat yaitu dari Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung, ada rencana anggaran untuk biaya pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa sistem pembiayaan didapat dari pusat Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung dengan rancangan anggaran biaya.

RENCANA ANGGARAN BIAYA

PKM BIDANG (PEMBUATAN BAKSO TAHU IKAN LELE) 2013

No.	Kompenen Pembiayaan	Vol	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	2	3	4	5	6
1.	Biaya Manajemen 15%				
	- Penyusunan Proposal	1	Keg	400.000,-	400.000,-
	- Transport Lokal Identifikasi peserta didik (3 org x 1 kali)	3	OK	110.000,-	330.000,-
	- Konsumsi rapat (7 org x 4 kali)	28	OK	45.000,-	1.260.000,-
	- Transport Lokal Koordinasi (2 org x 3 keg)	6	OK	110.000,-	660.000,-
	- Transport Lokal Pemantauan (2 org x 6 kali)	12	OK	110.000,-	1.320.000,-
	- Dokumentasi	1	Keg	940.000,-	940.000,-
	- ATK Pengelola	1	Pkt	1.400.000,-	1.400.000,-

	- Transport lokal evaluasi program (2 org x 2 kali)	4	OK	110.000,-	440.000,-
	- Penggandaan Laporan	3	Pkt	150.000,-	450.000,-
JUMLAH I					7.200.000,-
2.	Biaya Operasional 85%				
	- ATK Peserta	20	org	100.000,-	2.000.000,-
	- Penggandaan Bahan Belajar (20 org x 4 pkt)	80	Pkt	50.000,-	4.000.000,-
	- Konsumsi peserta (20 org x 5 kali)	100	OK	45.000,-	4.500.000,-
	- Piagam Peserta	20	Org	10.000,-	200.000,-
	- Pengadaan bahan praktik	1	Pkt	2.790.000,-	2.790.000,-
	- Pengadaan alat praktik	1	Pkt	5.000.000,-	5.000.000,-
	- Pemandirian / modal usaha	2	Kel	5.000.000,-	10.000.000,-
	- Honor Penanggungjawab (1 org x 1 keg)	1	OK	400.000,-	400.000,-
	- Honor Ketua (1 org x 1 keg)	1	OK	350.000,-	350.000,-
	- Honor Sekretaris dan Anggota (3 org x 1 keg)	3	OK	300.000,-	900.000,-
	- Honor Pendidik (1 org x 80 jam)	80	OJ	50.000,-	4.000.000,-
	- Honor NST (1 org x 120 jam)	120	OJ	50.000,-	6.000.000,-
	- Transport operasional pengelola 2 org x 3 kali	6	Ok	110.000,-	660.000,-
JUMLAH II					40.800.000,-
JUMLAH I + II					48.000.000,-

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu2014

6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

“Pada hari Rabu sampai dengan Sabtu, 11-28 September 2013 rangkaian acara terdiri dari : pembukaan, pemberian materi, pengenalan peralatan dan pada tanggal 1-10 Oktober praktek pembuatan bakso tahu ikan lele, packing produk dan uji kompetensi, tanggal 30-31 Oktober penutup dan penyerahan bantuan modal usaha mandiri”

• Pelaksanaan

7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Tentu ada, penyusunan waktu dan jadwal merupakan hal penting yang harus dibuat untuk segala macam kegiatan seperti ini. Kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini, kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini dilaksanakan pada hari Rabu sampai dengan Sabtu, 11-21 September, pada tanggal 1-10 diadakan praktek pembuatan dan pada tanggal 30 - 31 Oktober 2013 diadakan penutupan dan penyerahan bantuan peralatan”

No	Hari / Tanggal	Materi / Kegiatan
1	Rabu/11-09-13 08.30 - 09.30 09.30 - 10.00 10.00 - 12.00 12.00 – 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.30 – 17.30	- Pembukaan - Coffe Break - Kebijakan Diknas Tentang PNF - Istirahat - Kewirausahaan - Coffe Break - Manajemen Usaha
2	Kamis/ 12-09-13 08.00 – 10.00	- Manajemen Keuangan

	10.00 – 10.15 10.15 – 12.15 12.15 – 13.00 13.00 – 15.00 15.00 – 15.30 15.30 – 17.30	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Coffe Break</i> - <i>Tips dan Trik Memulai Usaha</i> - <i>Istirahat</i> - <i>Nilai gizi dan Kandungan Lele</i> - <i>Coffe Break</i> - <i>Analisis Usaha</i>
3	<i>Sabtu/14-09-13</i> 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Pengenalan alat dan bahan</i> - <i>Dinamika Kelompok</i>
4	<i>Selasa/17-09-13</i> 13.00 – 15.00 15.0 – 17.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Praktek Pembuatan Bakso Tahu lele</i> - <i>Iden</i>
5	<i>Sabtu/05-10-13</i> 13.00 – 15.00 15.0 – 17.00	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Packing Produk</i> - <i>Idem</i>
6	<i>11 s.d 30 Oktober 2013</i>	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Praktek Usaha Mandiri</i>
7	<i>Kamis/31-10-13</i> 09.00 – 10.30	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Penutupan</i> - <i>Penyerahan bantuan modal usaha</i>

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu2014

8. Apakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan sudah lengkap sesuai dengan yang dibutuhkan ? darimana panitia mendapatkannya ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Sarana Prasarana yang digunakan dalam proses pembelajaran program pendidikan kewirausahaan masyarakat ini sarana dan prasaran yang dimiliki oleh UPTD SKB Kota Bengkulu sedangkan alat yang akan digunakan dalam progam PKM Bidang Home Industry (pembuatan bakso tahu ikan lele) ini akan dianggarkan pada pengajuan program PKM yang di usulkan oleh UPTD SKB Kota Bengkulu pada dana dari jayagiri bandung. Ada pun sarana dan prasarana yang tersedia :

- Papan tulis 2 Unit dengan kondisi baik
 - Lcd Projector 1 Unit kondisi baik
 - Modul Pelatihan 30 Set kondisi baik
 - Alat Praktek 2 Set kondisi baik
 - Ruang belajar 2 ruang 125 m² kondisi baik
 - Ruang praktek 1 ruang 60 m² kondisi baik
- Peralatan:

- Blender/pelumat daging
- Pisau
- Baskom
- Penggiling bumbu
- Sendok
- Panci perebus
- Sendok peniris
- Kantong pengemas
- Label

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu 2014

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kalau bilang lengkap belum tentu cuman memada, bisa dikatakan mungkin dan semua dana yang diberikan oleh P2 PAUDNI jayagiri bandung digunakan untuk membeli alat praktek, modul dan lain-lain segala biaya yang kita keluarkan itu dari P2 PAUDNI. “

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kalau dikatakan lengkap itu belum tetapi kita mengupayakan agar tercapai, barang kali ada beberapa warga yang membawa peralatan untuk melengkapi peralatan yang belum lengkap”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan bisa dikatakan belum lengkap dikarenakan masih ada warga yang membawa peralatan dari rumah untuk melengkapi, dan banyaknya pengeluaran dana tak

terduka sehingga dana dari pusat tidak mencukupi untuk membeli semua peralatan yang dibutuhkan.

9. Dalam kegiatan ini adakah para Akedemisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Ya ada para akademis yang ikut menyukseskan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yaitu dosen perguruan tinggi Universitas Bengkulu Bapak Dr. Ir. Hendri Bustamam, M.S. dari Fakultas Pertanian dan ibu Ir. Hj. Rita Zurina, M.Pd dosen Universitas Muhamadiyah Bengkulu.”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“ Oh ya ada para akademis yang ikut serta dosen Unib dan dosen Umb”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Oh tentu ada akademis yang ikut dalam kegiatan pelatihan ini yaitu dosen dari Unib dan Umb”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa ada para akademis yang ikut mensukseskan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini sebagai pemateri dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, yaitu dosen dari perguruan tinggi Universitas Bengkulu Bapak Dr. Ir. Hendri Bustamam, M.S. Fakultas Pertanian dan ibu Ir. Hj. Rita Zurina, M.Pd dosen Universitas Muhamadiyah Bengkulu.

10. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi oleh panitia dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Kendala yang kami rasakan untuk pelatihan bakso tahu ikan lele ini tidak pasti, hanya kadang- kadang mereka itu ya,,tertunda kehadirannya karena masalah waktu dikarenakan ada pekerjaan lain”

2. Jawaban dari bapak Supriharto,S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“ Kalau hambatan si yang paling besar itu mengenai pemasaran produk ya,,karena prakteknya sudah bagus, prodaknya sudah bagus ketika pemasaran warga belajar ini banyak kesulitan dikarenakan belum banyak mempunyai jaringan untuk pemasaran produk pembuatan bakso tahu ikan lele“

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kendala itu saya kira ada yang pertama waktu pelaksanaan barangkali tidak tepat karena waktunya berbenturan dengan pekerjaan ibu-ibu lain ya.. selain kegiatan ini”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso lele ini hambatan yang dialami panitia diantaranya :

1. Peserta pelatihan tidak tepat waktu datang pada kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu lele, sedangkan jadwal dan waktu sudah di tentukan oleh pihak panitia.

2. Masalah pemasaran produk bakso tahu ikan lele belum banyaknya jaringan untuk pemasaran produk ini sehingga penjualan produk ini terhambat.

11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pengelola Pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Oh faktor pendukungnya yang pertama bakso tahu ikan lele di kota madiyah bengkulu ini belum ada yang dipasarkan di tempat-tempat penjualan masakan, sehingga panitia tertarik untuk membuat bakso tahu ikan lele, dan di daerah lempuing ini sendiri daerah bengkulu khususnya banyak penggemar pemeliharaan ikan lele. Dilihat dari kesehatan, lele sebagai sumber protein, sehat yang mengandung albumin yang dibutuhkan oleh tubuh. Konsumen lele akan meningkat daya tahannya terhadap penyakit dan akan cepat sembuh setelah mengalami pelukaan atau operasi. Lele yang dibudidayakan dan segar merupakan sumber bahan makan yang sehat karena bebas dari senyawa-senyawa kimia berbahaya.

2. Jawaban dari bapak Supriharto,S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Nah kalau faktor pendukungnya itu yang jelas adanya warga belajar, adanya pendidik, adanya area lahan dan bahan baku mudah di dapat”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Dalam suatu kegiatan pasti ada faktor pendukung yang menjadi nilai positif untuk panitia .faktor pendukung yang pertama peralatan dan bahan baku ikan lele ini mudah di dapat karena mayoritas di daerah lempuing banyak ternak ikan lele”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan pelaksanaan pembuatan bakso tahu ikan lele ini faktor pendukung yang dialami panitia diantaranya :

1. Terbantunya dengan adanya bantuan dari Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung.
2. Bahan baku yang mudah di dapatkan di daerah lempuing mayoritas menggemari budidaya ikan lele.
3. Baik untuk kesehatan konsumen

12. Adakah mitra kerja yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? siapa sajakah ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“ Mitra kerja ya saya pikir dari perguruan tinggi setempat ya dari perguruan tinggi Universitas Bengkulu dan Universitas Muhamadiyah”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“ Kalau mitra ada kita bermitra jawarpus itu berkenaan dengan dia membantu kita dalam proses packing produk”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“ Mitra kerjanya dengan nara sumber dosen Unib dan Umb, tokoh masyarakat pak RT kita mengadakan identifikasi itu kita berkunjung dulu dengan tokoh masyarakat itu”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan pelaksanaan pembuatan bakso tahu ikan lele ini ,

Mitra kerja yang terlibat diantaranya dosen Universitas Bengkulu dan dosen Universitas Muhamadiyah Bengkulu serta tokoh masyarakat setempat, jawarpus membantu dalam packing produk.

13. Bagaimana cara panitia pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele menjalin mitra kerja ?

Disini peneliti merangkumkan pertanyaan dari ketiga narasumber, dengan maksud kita semua sama-sama sudah mengetahui mitra kerja yang ikut dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele. Berikut sedikit sepenggal wawancara dari Ketua Panitia yaitu dengan bapak Dewastan, M.Pd

“Kita melakukan pendekatan secara manual ya kita datang ke lembaga yang dijadikan mitra dan pertama kita ajak kerja sama, jika mereka bersedia kita bikin akat kerja sama”

14. Apa hambatan dalam menjalin mitra kerja yang di alami oleh panitia

“Sampai sejauh ini antara panitia dan mitra kerja belum ditemui hambatan yang berarti, intinya disini adalah kita saling menjaga komunikasi, hanya terkadang komunikasi kurang lancar kita maklumi karena mitra kerja kita ini selaku dosen perguruan tinggi kadang kala sedang mengajar, jadi kita bisa mengerti keadaan beliau. Disini kita menjaga tingkah laku dan ucapan supaya tidak terjadi kesalah pahaman diantara panitia dengan mitra kerja”

• **Evaluasi**

15. Apakah setiap rangkaian kegiatan acara di kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut di adakan evaluasi ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Ya kita adakan evaluasi kita turun kelapangan sejauh mana perkembangan mereka setelah mereka mendapatkan pelatihan ini. Dan dalam kegiatan acara pelatihan panitia mengadakan evaluasi Uji kompetensi peserta didik dengan menggunakan angket”

2. Jawaban dari bapak Supriharto,S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Oh ya donkk...setelah tutor memberikan materi kita memberikan angket kepada peserta untuk evaluasi dan setelah selesai acarapun peserta diberi angket untuk evaluasi jalannya program, setelah itu panitia mengisi angket untuk mengevaluasi peserta dan diadakan uji kompotensi untuk melihat tingkat keberhasilan peserta”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto,S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Oh ya pelatihan yang di adakan di Skb ini di evaluasi oleh para totur, setelah selesai kegiatan ada paska kegiatan, setelah pasca kegiatan masih dimonitoring, meraka kan dikasih bantuan kemandirian itu maksudnya itu untuk supaya mereka berusaha jadi tetap di evaluasi, bentuk evaluasinya tertulis (angket) sejauh mana pengetahuan tentang pembuatan bakso tahu ikan lele”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele ini setiap rangkaian kegiatan acara di kegiatan ini telah diadakannya evaluasi, yaitu dengan evaluasi tertulis atau angket serta di adakan evaluasi lanjutan dengan terjun langsung kelapangan untuk melihat tingkat keberhasilan peserta pelatihan setelah mendapatkan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini.

16. Dari evaluasi diatas permasalahan apa saja yang sering ditemui dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut ?

1. Jawaban dari bapak Dewastan, M.Pd selaku ketua pelaksana kegiatan pelatihan

“Permasalahan dari evaluasi ya kurang kekompakan dari mereka, sehingga mereka menunjukkan individu-individu egoisme”

2. Jawaban dari bapak Supriharto, S.Pd selaku sekretaris pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Kalau masalah yang berarti itu tidak ada, cuman permasalahan kecil itu biasa keterlambatan konsumsi dari panitia pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini , alat dan bahan ada yang tidak terpenuhi”

3. Jawaban dari bapak Liwon Susanto, S.Sos selaku bendahara pelaksanaan kegiatan pelatihan

“Dalam evaluasi permasalahan yang ada disini dala pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele mereka di bagi menjadi 2 kelompok dimana dalam kelompok terdiri dari 10 orang, kadang di dalam kelompok itu masih saja ada yang tidak berkerja hanya melihat saja”

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam mengevaluasi Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele ini. Terdapat permasalahan kurang kekompakan dalam kelompok, masih ada yang malas-malasan dalam pembuatan bakso tahu ikan lele dan hanya melihat saja.

Berikut uraian hasil kegiatan wawancara dengan Peserta Pelatihan Kegiatan Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu. Dengan jawaban wawancara sebagai berikut :

- 1. Sebagai peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah anda sudah mengetahui bahwa akan ada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yang di selenggarakan oleh UPTD SKB Kota Bengkulu ?**
- 2. Jika sudah mengetahuinya dari mana anda mendapatkan info tersebut ?**

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Ya mbak udah tau,, ada panitia dari Skb yang mendata masyarakat mbak mereka datang ke rumah-rumah untuk mendata Sasaran warga belajar” Sasaran warga belajar pada kegiatan ini diprioritaskan bagi :

- 1.) Usia produktif 14 – 45 tahun*
- 2.) Tergabung dalam Kelompok pemuda produktif*
- 3.) Belum memiliki keterampilan dan pengetahuan yang kompeten*
- 4.) Memiliki pekerjaan / pendapatan yang yang belum memadai*
- 5.) Tidak Sedang belajar atau out put pendidikan dasar 9 tahun*
- 6.) Memiliki minat berusaha di bidang budidaya home industry.*
- 7.) Bersedia untuk kerjasama dengan kelompok*

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu2014

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Oh ya dx,, kita sudah tahu terlebih dahulu karena ada panitia yang datang atau observasi lapangan dan mendata Sasaran warga belajar”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa adanya di adakan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu dan panita mengadakan analisis Kebutuhan peserta didik

dan mendata Sasaran warga belajar. Sasaran warga belajar pada kegiatan ini diprioritaskan bagi :

1. Usia produktif 14 – 45 tahun
2. Tergabung dalam Kelompok pemuda produktif
3. Belum memiliki keterampilan dan pengetahuan yang kompeten
4. Memiliki pekerjaan / pendapatan yang yang belum memadai
5. Tidak Sedang belajar atau out put pendidikan dasar 9 tahun
6. Memiliki minat berusaha di bidang budidaya home industry.
7. Bersedia untuk kerjasama dengan kelompok
8. Bersedia mentaati peraturan yang di sepakati bersama dengan kelompok.

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu2014

3. Apakah ada prosedur atau persyaratan untuk menjadi peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Kalau persyaratan itu ya enggak ada ya mbak, mereka mendata dan menentukan umur dan pekerjaan saja”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Oh enggak ada dx syaratnya cuman menanyakan umur dan pekerjaan”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa tidak adanya prosedur ataupun syarat untuk menjadi peserta pelatihan, hanya mendata pekerjaan dan umur

4. Setelah anda dinyatakan bahwa anda salah satu dari peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah ada dari panitia pelaksana kegiatan mengadakan analisis kebutuhan Sebelum pelatihan itu diselenggarakan ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Ya ada mbak !! panitia itu terjun langsung kelapangan atau bisa dikatakan observasi dulu mbak untuk melihat potensi apa yang ada “

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Ya dx ada, ada beberapa panitia yang observasi langsung ke daerah lempuing ini untuk melihat dan menganalisis potensi apa yang ada di daerah kami ini”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa adanya panitia mengadakan analisis kebutuhan masyarakat dengan terjun langsung ke lapangan.

5. Bagaimana system administrasi dan pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Nah disini mbak kita yang dapat bantuan dana untuk peralatan, perlengkapan untuk membuat bakso tahu ikan lele, jadi semua pembiayaan itu di tanggung pihak Skb mbak”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Sistem administrasi dan pembiayaan ya dx, kita semuanya itu sudah dipersiapkan oleh pihak panitia SKb ya dx jadi kita tinggal disuruh datang semuanya sudah disiapkan dan kita diberi bantuan uang modal usaha dan peralatan untuk usaha mandiri”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa dalam system administrasi dan pembiayaan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele sudah benar-benar disiapkan oleh pihak panitia penyelenggara pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele

6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok

“Rangkaian acaranya itu ya mbak, mulai dari pembukan, materi, pengenalan alat dan bahan dan praktek pembuatan bakso tahu ikan lele terakhir penutup dan pemberian peralatan bantuan modal usaha”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Seperti acara yang seperti biasa ya dx, pertama pembukaan, pemberian materi, pengenalan peralatan, praktek, penutup dan pemberian peralatan bantuan modal usaha”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa rangkaian acara pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele pertama pembukaan, pemberian materi, pengenalan peralatan, praktek pembuatan bakso tahu ikan lele, penutup dan pemberian alat bantuan untuk modal usaha

7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Ada mbak, sebelum diadakan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini kita sudah diberi tahu jadwal dan waktu pelatihan akan dilaksanakan”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Oh ya dx ada, karena kita dikasih tahu kapan pelaksanaan pelatihan ini akan dilaksanakan”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa di adakan penyusunan waktu oleh panitia pembuatan bakso tahu ikan lele

8. Bagaimanakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ? apakah sudah lengkap sesuai dengan yang kalian butuhkan ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Dikatakan lengkap ya mbak belum ya mbak,, karena kita masih ada yang membawa peralatan dari rumah untuk melengkapi kekurangan yang ada”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Kalau peralatan itu dx, kita diberi bantuan ya namanya juga bantuan mungkin panitia sudah berupaya untuk melengkapi tetapi ya namanya kegiatan ada saja sedikit permasalahan, kalau di bilang lengkap ya mungkin belum ya dx”

Berdasarkan jawaban kedua narasumber dapat disimpulkan bahwa sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan bisa dikatakan belum lengkap dikarenakan masih ada warga yang membawa peralatan dari rumah untuk melengkapi, dan banyaknya pengeluaran dana tak terduka sehingga dana dari pusat tidak mencukupi untuk membeli semua peralatan yang dibutuhkan.

9. Dalam kegiatan ini adakah para akedemisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Ya ada mbak, dosen perguruan tinggi Universitas Bengkulu dan Universitas Muhammadiyah Bengkulu selaku pengisi acara atau pemateri pelaksanaan pelatihan bakso tahu ikan lele itu mbak”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Ada..dari dosen Universitas Bengkulu dan Universitas muhamadiyah Bengkulu dx”

Berdasarkan jawaban dari kedua narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa ada para akademis yang ikut mensukseskan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini.

10. Kendala-kendala apa sajakah yang anda hadapi selama anda mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele dulu ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Kalau kendala ya itu tadi mbak kurangnya peralatan dan kurangnya kekompakan ya dalam kelompok ini, biasa ya mbak dalam kelompok itu terdiri dari 10 orang jadi pemikiran dan tingkah laku berbeda jadi sangat sudah untuk mengaturnya”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Kendala ya dx,kalau yang terlalu berat ya enggak ada ya cuman hanya ke egoisan perindividual aja yang sering muncul dalam mkegiatan pelatihan ini”

Berdasarkan jawaban dari kedua narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa hambatan yang di alami peserta pelatihan kurangnya peralatan, kurangnya kekompakan dalam kelompok kerena masih ada peserta pelatihan yang mementingan diri sendiri

11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu ikan lele dulu ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Faktor pendukung kegiatan ini ya mbak di daerah lempuing ini banyak budidaya ternak ikan lele, jadi untuk mendapatkan bahan utama mudah”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Nah kebetulan di daerah sini, banyak mayoritas yang membudidayakan ikan lele, pelatihan yang dilaksanakan itu bahan utamanya lele, jadi mempermudah dalam proses pencarian menu utama ikan lele”

Berdasarkan jawaban dari kedua narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa faktor pendukung pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele adanya Bahan baku yang mudah di dapatkan di daerah lempuing mayoritas menggemari budidaya ikan lele.

12. Apakah setiap selesai rangkaian kegiatan cara pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut diadakan evaluasi ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Ya mbak ada, sebelum- sesudah pelaksanaan kita mengisi angket, terus sesudah pelatiha ini kita disuruh per kelompok membuat ulang bakso tahu ikan lele tanpa panduan dari tutor, nah ketika kami sedang membuat disitu ada pihak panitia dan tutor memperhatikan dan menilai proses pembuatan bakso tahu ikan lele itu mbak”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“Tentu dx diadakan karna sebelum dan sesudah kegiatan berlangsung kita mengisi angket berupa seputar kegiatan yang telah dilaksanakan, sesudah itu kita membuat ulang bakso tahu ikan lele untuk dilihat tingkat keberhasilan dari pelatihan ini”

Berdasarkan jawaban dari kedua narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa diadakan evaluasi sebelum dan sesudah dilakukan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dengan mengisi angket dan evaluasi di adakan praktek ulang untuk melihat tingkat keberhasilan yang di dapatkan peserta pelatihan sesudah mengikuti pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele

13. Dari evaluasi diatas masalah apa saja yang sering anda alami selama anda mengikuti pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?

1. Jawaban ibu Purnama Ningsih selaku peserta pelatihan kelompok 1

“Masalah yang ada itu mbak cuman masalah waktu masih ada peserta yang datang terlambat, padahal jadwal dan waktu sudah ditentukan terlebih dahulu sebelum di adakan pelatihan ini, dan kalau dalam kelompok masih ada beberapa yang hanya melihat saja”

2. Jawaban ibu Monalisa selaku peserta pelatihan kelompok 2

“ Yang sering itu gak terlalu ya dx, tetapi masih ada ada yang telat datang, terus kurang kompak dalam kelompok ya, masih ada yang hanya melihat ada yang duduk-duduk saja”

Berdasarkan jawaban dari kedua narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa adanya masalah kecil berupa keterlambatan dalam mengikuti pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dan kurang kompak dalam kelompok

b. Instrumen Monitoring dan Evaluasi

1. Perencanaan

1.1 Silabus

1.1.1	Adakah silabus untuk kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu	<input checked="" type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
1.1.2	Acuan yang digunakan untuk menyusun silabus <input type="checkbox"/> Kurikulum yang mengacu Standar Internasional <input type="checkbox"/> Kurikulum yang mengacu Standar Nasional <input type="checkbox"/> Kurikulum yang mengacu Standar Kompetensi Lulusan (SKL) <input type="checkbox"/> Kurikulum yang mengacu Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI)	
1.1.3	Siapa yang menyusun silabus pada pelajaran ? <input type="checkbox"/> Pendidik <input type="checkbox"/> Penyelenggara Pelatihan <input type="checkbox"/> Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota <input type="checkbox"/> Tim Pengembang Kurikulum	
1.1.4	Apakah silabus sudah didokumentasikan? <input type="checkbox"/> Ya, lampirkan <input type="checkbox"/> Tidak	

2.1 Perencanaan Pembelajaran

2.1.1 Rencana Pelaksanaan Pembelajaran (RPP) disusun berdasarkan silabus kreatif

2.1.1.1	Ada RPP disusun berdasarkan silabus mata pelajaran	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
---------	--	--

2.2 Pelaksanaan Pelatihan

2.2.1 Jumlah Peserta Didik Per-Rombongan

2.2.1.1	Jumlah Unit Alat Pelatihan	Jumlah Peserta didik
	<input type="checkbox"/> Papan tulis 2 Unit kondisi baik <input type="checkbox"/> Lcd Projector 1 Unit kondisi baik <input type="checkbox"/> Modul pembelajaran 30 Set kondisi baik <input type="checkbox"/> Alat praktek 2 Set kondosi baik	<input type="checkbox"/> 20 orang
<i>Lampirkan fotokopi daftar peserta didik dan peralatan</i>		

2.2.2 Penetapan Bahan Ajar Kreativitas Kesempatan

2.2.1.2	Bahan ajar ditetapkan/dipilih oleh <input type="checkbox"/> Lembaga <input type="checkbox"/> Pendidik <input type="checkbox"/> Peserta Didik
---------	---

2.3 Pengawasan

2.3.1	<p>a. Pengawasan pembelajaran Program Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dilakukan pada tahap:</p> <input type="checkbox"/> Perencanaan pembelajaran <input type="checkbox"/> Pelaksanaan pembelajaran <input type="checkbox"/> Penilaian hasil pembelajaran <i>(Jawaban dapat diisi lebih dari satu)</i>
	<p>b. Pengawasan proses pembelajaran Program pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dilakukan dengan metode:</p>

	<input type="checkbox"/> Absensi Peserta Pendidik <input type="checkbox"/> Borang Pengawasan <input type="checkbox"/> Rekaman Kejadian
	<p>c. Siapa yang melakukan pengawasan pembelajaran Program pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?</p> <input type="checkbox"/> Penyelenggara <input type="checkbox"/> Pendidik <input type="checkbox"/> Dinas Pendidikan Kabupaten/Kota

2.3.1 Evaluasi

2.3.1.1	<p>a. Evaluasi proses pembelajaran Pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele lakukan untuk menentukan kualitas pembelajaran secara keseluruhan,</p>	<input checked="" type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> Tidak
	<p>Bila Ya, kapan;</p> <input type="checkbox"/> Perencanaan proses pembelajaran <input type="checkbox"/> Pelaksanaan proses pembelajaran <input type="checkbox"/> Penilaian hasil pembelajaran	
	<p>b. Evaluasi proses pembelajaran Program pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele diselenggarakan dengan metode :</p> <input type="checkbox"/> Membandingkan proses pembelajaran yang dilaksanakan pendidik dengan standar proses <input type="checkbox"/> Mengidentifikasi kinerja pendidik dalam proses pembelajaran sesuai dengan kompetensi pendidik.	
	<p>c. Siapa yang melakukan evaluasi proses pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?</p> <input type="checkbox"/> Pendidik <input type="checkbox"/> Penyelenggara	

2. PEMBIAYAAN

	Adakah pencatatan dokumen/pembukuan terhadap penerimaan dan pengeluaran dana pada lembaga Program pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele .	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tidak
--	--	---

3. KOMPETENSI LULUSAN

3.1 Standar Operasional Program (SOP)

3.1.1	Apakah Program Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele punya SOP yang digunakan sebagai pedoman untuk pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Ya <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> Tidak
-------	---	--

3.2 Acuan Standar

3.2.1	SKL Program Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yang digunakan mengacu pada : <input type="checkbox"/> Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia (SKKNI) <input type="checkbox"/> Standar Nasional
-------	---

3.2 Kemitraan

<input type="checkbox"/>	Tuliskan nama dan alamat lembaga lain yang bekerjasama dengan Program Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele <input type="checkbox"/> P 2-PNF1 Jayagiri Bandung <input type="checkbox"/> Dosen Universitas Bengkulu <input type="checkbox"/> Dosen Universitas Muhammadiyah <input type="checkbox"/> Jawarpus <input type="checkbox"/> Tokoh masyarakat setempat
--------------------------	---

4 SARANA DAN PRASARANA

4.1 Prasarana Pendidikan

<input type="checkbox"/>	Tuliskan tempat aktivitas belajar yang dipergunakan di lembaga ini pada tabel berikut:	
Jenis Prasarana	Jumlah Unit	Luas
1. Ruang belajar	2 Unit	125 m ²
2. Ruang praktek	1 Unit	60 m ²

4.2 Peralatan dan Perlengkapan Pendidikan

4.2.1	Tuliskan data peralatan dan perlengkapan pendidikan yang dimiliki untuk ruang belajar teori/praktek/tutorial sesuai dengan Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele		
Jenis Peralatan dan Perlengkapan di Ruang Teori/Praktek/Tutorial	Ketersediaan	Jumlah Unit	Pemeliharaan
(1)	(2)	(3)	(4)
1. Blender	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	2 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
2. Pisau	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	7 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
3. Baskom	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	4 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
4. Penggiling bumbu	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	4 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
5. Sendok	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	12 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
6. Panci perebus	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	4 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
7. Sensok peniris	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	6 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
8. Kantong pengemas	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	8 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
9. Label	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak		<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak
10. Gunting	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak	2 Unit	<input type="checkbox"/> Ada <input type="checkbox"/> Tidak

4.3 Buku, Media, dan Sumber Belajar

Jenis Buku dan Sumber Belajar Lain	Jumlah
(1)	(2)
5.3.1.1 Buku	
1. Buku ajar	
• buku teks	20 buah.
• Modul	30 Set
2. Media	
• Notebook	1 Unit
• LCD proyektor	1 Unit.

b. Hasil Instrumen Monitoring dan Evaluasi

Perencanaan	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Pelaksanaan	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Tenaga Kependidikan	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Standar oprasional	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Sistem pembiayaan	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Mitra kerja	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
pembiayaan	<input type="checkbox"/> Sangat Baik	<input type="checkbox"/> Baik	<input type="checkbox"/> Kurang Baik
Ruang Belajar	<input type="checkbox"/> Sangat Lengkap	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Kurang Lengkap
Ruang Praktikum	<input type="checkbox"/> Sangat Lengkap	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Kurang Lengkap
Sarana	<input type="checkbox"/> Sangat Lengkap	<input type="checkbox"/> Lengkap	<input type="checkbox"/> Kurang Lengkap



a. Pembahasan Hasil Penelitian

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan diperoleh peneliti, maka dapat dikemukakan hasil pembahasan sebagai berikut :

1. Dimulai dari mana perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ika lele :

Perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ika lele diadakan identifikasi terlebih dimulai dari penentuan sasaran, teruskan tujuan sasaran, potensi yang ada. identifikasi ini gunanya untuk pengajuan dana, pembuatan proposal dan membentuk kepanitiaan untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Menurut *Dharma (1998)*, pada setiap pelaksanaan kegiatan pasti memiliki ketepatan perencanaan program. Diantaranya : ketepatan tujuan, peserta, materi, sarana-prasarana, waktu dan jadwal, serta menganalisis hambatan-hambatan yang dihadapi, hal ini merupakan tolak ukur dalam mengetahui keberhasilan pelaksanaan kegiatan. Dan tentunya keberhasilan suatu pelaksanaan kegiatan bukan semata-mata ditentukan oleh sumber daya alam yang tersedia, akan tetapi banyak ditentukan oleh sumber daya manusia yang berperan merencanakan, melaksanakan, serta mengendalikannya.

Menurut *T. Hani Handoko (1999)* kegiatan perencanaan pada dasarnya melalui empat tahap sebagai berikut : 1) Menetapkan tujuan atau

serangkaian tujuan, 2) Merumuskan keadaan saat ini, 3) Mengidentifikasi segala kemudahan dan hambatan, 4) Mengembangkan rencana atau serangkaian kegiatan untuk pencapaian tujuan

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dan teori- teori yang ada, dapat disimpulkan bahwa berkaitan dengan ketepatan perencanaan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele : perencanaan awal yaitu mengadakan identifikasi terlebih dahulu untuk menentukan ketepatan tujuan, pembentukan panitia, peserta, materi, sarana-prasarana, waktu dan jadwal.

2. Apakah diadakan analisis kebutuhan sebelum diadakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? Jika ada bagaimana bentuk kebutuhan analisis kebutuhan itu ?

Hal pertama sebelum dilaksanakannya kegiatan adalah menganalisis kebutuhan. Apabila pelaksanaan kegiatan tanpa diadakannya analisis kebutuhan terlebih dahulu, dikhawatirkan kegiatan tersebut tidak sesuai dengan kebutuhan masyarakat dan jika hal itu terjadi maka, kegiatan tersebut akan sia-sia, tidak tepat sasaran, dan hanya membuang waktu, tenaga, dan juga biaya. Didalam analisis kebutuhan perlu dilihat bagaimana kondisi tempat kegiatan, bagaimana respon masyarakat disana, adakah disana ada potensi ikan lele.

Menurut *Dharma (1998)*, ada beberapa tujuan dari analisis kebutuhan, yaitu :

- a. Mengumpulkan informasi kemampuan keterampilan, pengetahuan, dan sikap.
- b. Mengumpulkan tentang uraian kerja yang sebenarnya
- c. Mendefinisikan atau menetapkan secara rinci manfaat kemampuan yang sebenarnya
- d. Mengembangkan dukungan dengan melibatkan pengambil keputusan
- e. Menyediakan data untuk perencanaan

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dan teori- teori yang ada, dapat disimpulkan bahwa sebelum pelaksanaan kegiatan Pelaksanaan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele diadakan, pihak panitia sudah melakukan analisis kebutuhan di Lempuing Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu. Analisis diawali dengan mengobservasi kelokasi kegiatan, menanyakan kepada masyarakat lempuing tentang pekerjaan dan umur, bagaimana antusiasme warga dalam menyambut niat baik dari kegiatan pelatihan ini, yang terpenting melihat potensi yang ada di lempuing yaitu budidaya ikan lele. Dengan adanya analisis kebutuhan kegiatan akan memudahkan panitia pelaksana Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele dalam menentukan rangkaian kegiatan yang akan diberikan kepada masyarakat, sehingga kegiatan yang akan dilaksanakan akan tepat sasaran, memberi manfaat, dan memberikan pengalaman untuk masyarakat.

3. Berkaitan dengan peserta pelatihan, bagaimana cara menentukan peserta-peserta pelatihan tersebut ?

Pada setiap pelaksanaan kegiatan pasti memiliki peserta pelatihan yang dibina, guna pelatihan untuk menghasilkan lapangan pekerjaan dan meningkatkan taraf hidup kedepan dan peserta pelatihan juga yang menjadi salah satu faktor penting pendukung kesuksesan dalam pelatihan.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dapat disimpulkan bahwa sebelum pelaksanaan kegiatan Pelaksanaan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele diadakan, pihak panitia sudah melakukan pendataan, yang pertama panitia datang ke kantor lurah terus panitia menanyakan ke tokoh masyarakat menanyakan tentang pekerjaan dan segi umur, yang jelas dalam setiap program kecakapan hidup panitia menentukan umur produktif dari usia 14-40 tahun.

4. Apakah ada standar operasional program pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Suatu kegiatan pekerjaan harus memiliki acuan dan pegangan, agar memahami kegiatan dalam suatu pelatihan atau pekerjaan sesuai dengan fungsi dan alat penilaian kinerja instansi pemerintahan berdasarkan indikator-indikator teknis, administratif dan prosedural sesuai dengan tata kerja, prosedur kerja, dan sistem kerja pada unit kerja yang bersangkutan. Dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele menggunakan model pendekatan pembelajaran pembelajaran.

Pendekatan pembelajaran yang dilaksanakan Project Based Learning (PBL) dapat dipandang sebagai pendekatan penciptaan lingkungan belajar yang dapat mendorong pembelajar untuk mengkonstruksi pengetahuan dan keterampilan melalui pengalaman langsung. Proyek dalam Pembelajaran Berbasis Proyek dibangun berdasarkan ide-ide pembelajar sebagai bentuk alternatif pemecahan masalah riil tertentu, dan pembelajar mengalami proses secara langsung dan nyata.

Model pembelajaran dalam pelatihan kewirausahaan masyarakat yang dikembangkan merupakan pola interaksi yang terencana dan sistematis antara peserta didik dengan instruktur, lingkungan, dan sumber belajar lain, dalam rangka menumbuhkan, menanamkan dan menguatkan kemampuan berwirausaha peserta didik senyatanya. Kemampuan berwirausaha dimaksud meliputi kemampuan merencanakan usaha, melaksanakan usaha, dan kemampuan mengembangkan usaha, serta kemampuan bersikap dengan tepat dalam setiap kegiatan usaha.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di dapat disimpulkan bahwa Pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini menggunakan Model pembelajaran tahun 2013 di tentukan oleh Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung.

5. Bagaimana system pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Untuk masalah pembiayaan dalam kegiatan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di lempuing panitia pelaksana berusaha dengan cara sebagai berikut :

RENCANA ANGGARAN BIAYA

PKM BIDANG USAHA HOME INDUSTRY PEMBUATAN BAKSO TAHU IKAN LELE 2013

No.	Kompenen Pembiayaan	Vol	Satuan	Harga Satuan	Jumlah
1	2	3	4	5	6
1.	Biaya Manajemen 15%				
	- Penyusunan Proposal	1	Keg	400.000,-	400.000,-
	- Transport Lokal Identifikasi peserta didik (3 org x 1 kali)	3	OK	110.000,-	330.000,-
	- Konsumsi rapat (7 org x 4 kali)	28	OK	45.000,-	1.260.000,-
	- Transport Lokal Koordinasi (2 org x 3 keg)	6	OK	110.000,-	660.000,-
	- Transport Lokal Pemantauan (2 org x 6 kali)	12	OK	110.000,-	1.320.000,-
	- Dokumentasi	1	Keg	940.000,-	940.000,-
	- ATK Pengelola	1	Pkt	1.400.000,-	1.400.000,-
	- Transport lokal evaluasi program (2 org x 2 kali)	4	OK	110.000,-	440.000,-
	- Penggandaan Laporan	3	Pkt	150.000,-	450.000,-
JUMLAH I					7.200.000,-

2.	Biaya Operasional 85%				
	- ATK Peserta	20	org	100.000,-	2.000.000,-
	- Penggandaan Bahan Belajar (20 org x 4 pkt)	80	Pkt	50.000,-	4.000.000,-
	- Konsumsi peserta (20 org x 5 kali)	100	OK	45.000,-	4.500.000,-
	- Piagam Peserta	20	Org	10.000,-	200.000,-
	- Pengadaan bahan praktik	1	Pkt	2.790.000,-	2.790.000,-
	- Pengadaan alat praktik	1	Pkt	5.000.000,-	5.000.000,-
	- Pemandirian / modal usaha	2	Kel	5.000.000,-	10.000.000,-
	- Honor Penanggungjawab (1 org x 1 keg)	1	OK	400.000,-	400.000,-
		1	OK	350.000,-	350.000,-
	- Honor Ketua (1 org x 1 keg)	3	OK	300.000,-	900.000,-
	- Honor Sekretaris dan Anggota (3 org x 1 keg)				
		80	OJ	50.000,-	4.000.000,-
	- Honor Pendidik (1 org x 80 jam)	120	OJ	50.000,-	6.000.000,-
	- Honor NST (1 org x 120 jam)				
		6	Ok	110.000,-	660.000,-
	- Transport operasional pengelola 2 org x 3 kali				
	JUMLAH II				40.800.000,-
	JUMLAH I + II				48.000.000,-

Terbilang : ==== (Empat puluh delapan juta rupiah)

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu 2014

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dan data yang ada, dapat disimpulkan bahwa Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut untuk kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele kita diberi biaya oleh Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung.

6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dapat disimpulkan bahwa Kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu lele di laksanakan Rabu sampai dengan Sabtu, 11-28 September sampai dengan 30 Oktober 2013 dengan rangkaian acara : pembukaan, pemberian materi, pengenalan peralatan, penutup dan pemberian bantuan peralatan modal

7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Penyusunan waktu dan jadwal disetiap kegiatan seharusnya ada. Dengan adanya jadwal dan waktu pelaksanaan kegiatan maka untuk menjalankan tahap-tahap dalam pelaksanaan kegiatan akan lebih terarah, dan pelaksanaannya juga tidak akan kacau balau. Sebab waktu dan jadwalnya sudah dibuat secara baik, tentunya hal ini akan mempermudah pelaksana dan panitia untuk menjalankan setiap rangkaian acara.

No	Hari / Tanggal	Materi / Kegiatan
1	Rabu/11-09-13 08.30 - 09.30 09.30 - 10.00 10.00 - 12.00	- Pembukaan - Coffe Break - Kebijakan Diknas Tentang

	12.00 – 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.31 – 17.30	PNF - Istirahat - Kewirausahaan - Coffe Break - Manajemen Usaha
2	Kamis/ 12-09-13 08.00 – 10.00 10.00 – 10.15 10.15 – 12.15 12.15 – 13.00 13.00 – 15.00 15.00 – 15.30 15.31 – 17.30	- Manajemen Keuangan - Coffe Break - Tips dan Trik Memulai Usaha - Istirahat - Nilai gizi dan Kandungan Lele - Coffe Break - Analisis Usaha
3	Sabtu/14-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Pengenalan alat dan bahan - Dinamika Kelompok
4	Selasa/17-09-13 13.00 – 15.00 16.0 – 17.00	- Praktek Pembuatan Bakso Tahu lele - Iden
5	Sabtu/05-10-13 13.00 – 15.00 16.0 – 17.00	- Packing Produk - Idem
6	11 s.d 30 Oktober 2013	- Praktek Usaha Mandiri
7	Kamis/31-10-13 09.00 – 10.30	- Penutupan - Penyerahan bantuan modal usaha

Sumber data : sanggar kegiatan belajar (Skb) Kota Bengkulu2014

Berdasarkan hasil temuan dan data yang ada peneliti di lapangan dapat disimpulkan bahwa pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dilaksanakan pada hari Rabu sampai dengan Sabtu, 11-28 September 2013 pembukaan dan pemberian materi pada tanggal 1-10 Oktober di adakan praktek pembuatan bakso tahu ikan lele, packing produk, dan uji kompetensi dan pada tanggal

30-31 Oktober di adakan praktek usaha mandiri, penutup, dan pemberian bantuan modal usaha.

8. Apakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan sudah lengkap sesuai dengan yang dibutuhkan ? darimana panitia mendapatkannya ?

Untuk melaksanakan suatu kegiatan harus didukung oleh sarana dan prasarana yang lengkap dan memadai. Hal ini juga akan mempengaruhi kelancaran dari pelaksanaan kegiatan itu sendiri. Sarana pembelajaran, sarana penunjang, dan sarana pelaksanaan pelatihan.

Moenir (1992 : 119) mengemukakan bahwa sarana adalah segala jenis peralatan, perlengkapan kerja dan fasilitas yang berfungsi sebagai alat utama/pembantu dalam pelaksanaan pekerjaan, dan juga dalam rangka kepentingan yang sedang berhubungan dengan organisasi kerja. Pengertian yang dikemukakan oleh Moenir, jelas memberi arah bahwa sarana dan prasarana adalah merupakan seperangkat alat yang digunakan dalam suatu proses kegiatan baik alat tersebut adalah merupakan peralatan pembantu maupun peralatan utama, yang keduanya berfungsi untuk mewujudkan tujuan yang hendak dicapai.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan dan teori- teori yang ada, dapat disimpulkan bahwa untuk pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele sudah mencukupi hanya sedikit yang belum terpenuhi tetapi kekurangan itu bisa diatasi.

9. Dalam kegiatan ini adakah para akademisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Berdasarkan wawancara peneliti dengan ketiga narasumber dan dua orang peserta pelatihan di dalam pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele ada para akademis yang ikut serta dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan bahwa keikutsertaan para akademis dalam menyukseskan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele pada tahun 2013 ini terlihat dari dukungan baik sebagai narasumber atau pemateri dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ini.

10. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi oleh panitia dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Berdasarkan wawancara peneliti dengan ketiga narasumber dan dua orang peserta pelatihan di dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele, ada beberapa hambatan yang dirasakan oleh panitia pelaksanaan. Berikut peneliti berikan beberapa hambatan-hambatan yang terjadi di waktu kegiatan pembuatan bakso ikan tahu lele :

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan bahwa :

1. Masih ada peserta yang terlambat mengikuti pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.

2. Peralatan yang disiapkan belum cukup sehingga masyarakat membawa peralatan dari rumah untuk melengkapi kekurangan yang ada.

11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pengelola Pembuatan bakso tahu ikan lele ?

Berdasarkan jawaban dari ketiga narasumber tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam kegiatan Pelaksanaan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele ini faktor pendukung yang dialami panitia diantaranya

1. Dana bantuan dari pusat yaitu dari Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung
2. Potensi budidaya ikan lele mempermudah mendapatkan bahan utama dalam pelaksanaan pembuatan bakso tahu ikan lele.

12. Adakah mitra kerja yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? siapa sajakah ?

Berdasarkan wawancara peneliti dengan ketiga narasumber dan peserta penelitian didalam pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele tahun 2013, bahwa dalam kegiatan pelatihan ini mempunyai beberapa mitra kerja yang terlibat, yakni :

1. Regional 1 P2-PNFI Jayagiri Bandung
2. Dosen perguruan tinggi Universitas Bengkulu dan dosen perguruan tinggi Universitas Muhamadiyah Bengkulu
3. Tokoh masyarakat di sekitar daerah lempuing.

13. Bagaimana cara panitia pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele menjalin mitra kerja ?

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan bahwa Cara panitia menjalin kerjasama dengan mitra kerja tersebut adalah panitian melakukan pendekatan secara manual dengan datang ke lembaga yang dijadikan mitra dan mengajak untuk kerja sama, jika mereka bersedia kita bikin akat kerja sama

14. Apa hambatan dalam menjalin mitra kerja yang di alami oleh panitia?

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan bahwa Sampai sejauh ini antara panitia dan mitra kerja belum ditemui hambatan yang berarti, intinya disini adalah kita saling menjaga komunikasi, hanya terkadang komunikasi kurang lancar kita maklumi karena mitra kerja kita ini selaku dosen perguruan tinggi kadang kala sedang mengajar, jadi kita bisa mengerti keadaan beliau. Disini kita menjaga tingkah laku dan ucapan supaya tidak terjadi kesalah pahaman diantara panitia dengan mitra kerja.

15. Apakah setiap rangkaian kegiatan acara di kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut di adakan evaluasi ? Bagaimanakah bentuk evaluasi tersebut ?

Untuk mengetahui keberhasilan suatu program yang telah dilaksanakan, maka harus dilakukan evaluasi atau penilaian pembelajaran. Evaluasi pada hakekatnya merupakan upaya pengamatan, penilaian dan pengukuran yang terus menerus sejak tahap perencanaan, pelaksanaan, dan

tindak lanjut yang bertujuan untuk mengetahui kemajuan suatu program. Untuk mengingatkan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele maka evaluasi dilakukan dalam program penilaian awal, penilaian proses, dan penilaian hasil belajar. Masing-masing tahapan penilaian tersebut mempunyai prosedur dan tata cara sendiri, namun saling berkaitan antara tahapan yang satu dengan yang lain.

Suchman (dalam Dede Nopita Sari, 2011 : 22) memandang evaluasi sebagai sebuah proses menentukan hasil yang telah dicapai beberapa kegiatan yang direncanakan untuk mendukung tercapainya tujuan.

Definisi lain dikemukakan oleh Syamsu Mappa (1984) mendefinisikan bahwa evaluasi pendidikan luar sekolah adalah sebagai kegiatan untuk menetapkan keberhasilan dan kegagalan program pendidikan.

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan dari ketiga narasumber dan dua orang peserta pelatihan didalam pelaksanaan kegiatan pelaksanaan pembuatan bakso tahu ikan lele, bahwa dalam kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele ini setiap rangkaian kegiatan acara ini kegiatan pelatihan ini telah diadakannya evaluasi, yaitu awal dan akhir kegiatan pelatihan peserta pelatihan mengisi angket dan diadakan evaluasi lanjutan dengan terjil langsung kelapangan untuk melihat hasil dari sesudah pelaksanaan pelatihan bakso tahu ikan lele.

16. Dari evaluasi diatas permasalahan apa saja yang sering ditemui dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut ?

Berdasarkan hasil temuan peneliti di lapangan disimpulkan bahwa dengan ketiga narasumber dan dua orang peserta pelatihan didalam pelaksanaan kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, bahwa dalam kegiatan pelatihan ini terdapat permasalahan yang ditemui dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, yaitu diantaranya :

1. Adanya peserta pelatihan yang terlambat dalam mengikuti pelatihan
2. Adanya peserta pelatihan yang membawa peralatan untuk melengkapi peralatan untuk kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

a. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data serta pembahasan tentang evaluasi pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di Lempuing Kecamatan Ratu Samban Kota Bengkulu yang telah dikemukakan. Maka dapat ditarik kesimpulan secara umum bahwa pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu cukup baik dalam pelaksanaan sesuai dengan rencana kegiatan yang telah ditetapkan yaitu dengan tahapan sebagai berikut:

1. Perencanaan dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu cukup baik, dalam perencanaan panitia telah melakukan analisis kebutuhan peserta didik, meliputi mengobservasi langsung ke lapangan dengan melihat potensi wilayah dan potensi masyarakat yang ada. kebutuhan apa yang diperlukan oleh masyarakat.
2. Pelaksanaan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu sangat baik, dalam pelaksanaan panitia telah menentukan sasaran, terusan tujuan sasaran, dan pembentukan kepanitiaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, sarana dan prasarana, sudah ada penyusunan waktu dan jadwal, serta

keikutsertaan para akademis dalam ikut mesukseskan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.

3. Evaluasi hasil pelaksanaan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu sangat baik, dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele panitia telah melakukan evaluasi tertulis atau pemberian angket untuk peserta pelatihan, dan di adakan uji kompetensi untuk melihat tingkat keberhasilan peserta pelatihan, dan telah dilakukan evaluasi lanjutan dengan terjun kelapangan untuk melihat tingkat keberhasilan peserta pelatihan setelah mendapatkan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele.

b. SARAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan serta kesimpulan yang telah dikemukakan, adapun saran yang penulis berikan antara lain:

1. Pada perencanaan dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele cukup baik untuk meningkatkan pelatihan menjadi sangat baik, panitian harus meningkatkan analisis kebutuhan peserta didik dengan benar-benar optimal sehingga kedepannya pelatihan ini tidak terjadinya permasalahan, kekurangan peralatan atau kelemahan yang terjadi bisa diminimalisir atau tidak terjadi lagi.

2. Pada pelaksanaan dan evaluasi pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tetap dipertahankan untuk kegiatan pelatihan yang akan datang

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, Suharsimi. 1997. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta:Rineka Cipta
- Burhan Bugin.2001. *Metodologi Penelitian Kualitatif*, Jakarta:Raja Grafindo Persada.
- Danim, Sudarwan. 2002. *Metodelogi Penelitian Kualitatif (Aklamasi Metodologis ke Arah Ragam Varian Kotemporer)*. Jakarta : PT Grafindo Persada
- DEPDIKNAS, 2003. Undang-undang No 20 tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional : jakarta
- Direktorat Jendral Pendidikan Luar Sekolah. 2007. *Pokok - pokok Kebijakan Pembinaan Kursus dan Pelatihan*.
- Faisal. Sanapiah. 1981. *Pendidikan Luar Sekolah (Di dalam Sistem Pendididikan dan pembangunan nasional)*. Surabaya : Usaha Nasional.
- [www.Google. Com//http Gaffar, Model – Model Pelatihan/2011/IX/9](http://www.Google.Com/http%20Gaffar%2C%20Model%20-%20Model%20Pelatihan/2011/IX/9).
- Kamil, Mustafa. 2010. *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*. Bandung : Alfabeta
- Margono, S. 1996. *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. Semarang : Rineka Cipta.
- Mujiman, Haris. 2006. *Manajemen Pelatihan Berbasis Belajar Mandiri*. Surakarta : Pustaka Pelajar.
- PP No 73 tahun 1991. *Tentang Pendidikan Luar Sekolah*.
- PP No 73 tahun 2002. *tentang tujuan pendidikan luar sekolah*.
- Poerwadarminta. 1990. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : PN Bali Pustaka
- Sudjana, H.D. 2004. *Pengantar Pendidikan Luar sekolah*. Bandung : Nusantara Press
- Suratman, Asep. Pedoman Penulisan Karya Ilmiah (Laporan Buku, Makalah dan Skripsi). 2008. Pendidikan Luar Sekolah. Universitas Bengkulu.
- Undang-Undang No. 22 Tahun 1999 tentang *pemerintahan Daerah*.

**L
A
M
P
I
R
A
N**

PEDOMAN WAWANCARA

(Informasi : Pengelola (Ketua, sekretaris,bendahara) UPTD SKB Kota Bengkulu ,Nara sumber, Peserta pelatihan)

1. Dimulai dari mana perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
2. Apakah diadakan analisis kebutuhan sebelum diadakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? Jika ada bagaimana bentuk kebutuhan analisis kebutuhan itu ?
3. Berkaitan dengan peserta pelatihan, bagaimana cara menentukan peserta-peserta pelatihan tersebut, ?
4. Apakah ada standar oprasional program pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
5. Bagaimana system pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
8. Apakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan sudah lengkap sesuai dengan yang dibutuhkan ? darimana panitia mendapatkannya ?
9. Dalam kegiatan ini adakah para akedemisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

10. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi oleh panitia dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pengelola Pembuatan bakso tahu ikan lele ?
12. Adakah mitra kerja yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? siapa sajakah ?
13. Bagaimana cara panitia pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele menjalin mitra kerja ?
14. Apa hambatan dalam menjalin mitra kerja yang di alami oleh panitia ?
15. Apakah setiap rangkaian kegiatan acara di kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut di adakan evaluasi ?
 - 15.1. Bagaimanakah bentuk evaluasi tersebut ? baik saat mengevaluasi kegiatan pelatihan yang telah dilakukan fasilitator, maupun saat mengevaluasi kinerja yang telah dilakukan panitian di setiap kegiatan-kegiatan.
 - 15.2. Dari evaluasi diatas permasalahan apa saja yang sering ditemui dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut ?

PEDOMAN WAWANCARA

(Peserta Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele)

1. Sebagai peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah anda sudah mengetahui bahwa akan ada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yang di selenggarakan oleh UPTD SKB Kota Bengkulu ?
2. Jika sudah mengetahuinya dari mana anda mendapatkan info tersebut ?
3. Apakah ada prosedur atau persyaratan untuk menjadi peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
4. Setelah anda dinyatakan bahwa anda salah satu dari peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah ada dari panitia pelaksana kegiatan mengadakan analisis kebutuhan Sebelum pelatihan itu diselenggarakan?
5. Bagaimana system administrasi dan pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?
6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?
7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut ?
8. Bagaimanakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ? apakah sudah lengkap sesuai dengan yang kalian butuhkan ?

9. Dalam kegiatan ini adakah para akademisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele ?
10. Kendala-kendala apa sajakah yang anda hadapi selama anda mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele dulu ?
11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu ikan lele dulu ?
12. Apakah setiap selesai rangkaian kegiatan cara pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut diadakan evaluasi ?
13. Dari evaluasi diatas masalah apa saja yang sering anda alami selama anda mengikuti pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?

KISI-KISI INSTRUMEN PENELITIAN

NO	TUJUAN	PERTANYAAN	TEKNIK PENGUMPULAN DATA			Subyek Penelitian
			Wawancara	Observasi	Dokumentasi	
1	1. Untuk mengetahui perencanaan dalam pelaksanaan program pelatihan Pembuatan BaksoTahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu.?	<p>a. Perencanaan</p> <p>1) Apakah diadakan analisis kebutuhan sebelum diadakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p> <p>2) Apakah telah ada ketetapan perencanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yang meliputi :</p> <p>1. Apakah ada penetapan tujuan pada pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p>Pengelola (ketua, sekretaris, bendahara)</p> <p>Peserta pelatihan</p>

	<p>2. Untuk mengetahui pelaksanaan dalam pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu.</p>	<p>2. Strategi apa yang diterapkan dalam menyukseskan kegiatan yang akan dilaksanakan pada pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p> <p>3. Bagaimana dengan system pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p> <p>4. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p> <p>b. Pelaksanaan</p> <p>1. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?</p> <p>2. Apakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan sudah lengkap sesuai dengan yang</p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	<p></p> <p></p> <p>✓</p> <p></p>	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>	
--	--	--	---	----------------------------------	-------------------------------------	--

		dibutuhkan ?				
		3. Media-media apa saja yang ada dan di manfaatkan pada saat pelatihan berlangsung ?	✓			
		4. Kendala-kendala apa saja yang dihadapi oleh panitia mulai dari prapelaksana sampai dengan pelaksanaan ?	✓			
		5. Apakah yang menjadi factor pendukung dalam melangsungkan kegiatan pelaksanaan pelatihan pembuatan bakso Ikan tahu lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ?	✓			
		6. Apakah ada mitra kerja yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ini ?	✓			

	<p>3. Untuk mengetahui evaluasi hasil pelaksanaan program pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu.</p>	<p>c. Evaluasi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Apakah setiap rangkaian pelaksanaan program pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele di UPTD SKB Kota Bengkulu ini diadakan evaluasi ? 2. Bagaimana hasil dari pelatihan yang telah dilaksanakan ? 3. Dari evaluasi diatas apa permasalahan yang sering ditemui dalam pelaksanaan program pelatihan pembuatan bakso lele di UPTD SKB Kota Bengkulu serta bagaimana solusinya ? 	<p>✓</p> <p>✓</p> <p>✓</p>		<p>✓</p> <p>✓</p>	
--	---	---	----------------------------	--	-------------------	--

--	--	--	--	--	--	--

PEDOMAN WAWANCARA

(Peserta Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele)

1. Sebagai peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah anda sudah mengetahui bahwa akan ada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele yang di selenggarakan oleh UPTD SKB Kota Bengkulu ?
2. Jika sudah mengetahuinya dari mana anda mendapatkan info tersebut ?
3. Apakah ada prosedur atau persyaratan untuk menjadi peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
4. Setelah anda dinyatakan bahwa anda salah satu dari peserta pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele, apakah ada dari panitia pelaksana kegiatan mengadakan analisis kebutuhan Sebelum pelatihan itu diselenggarakan?
5. Bagaimana system administrasi dan pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?
6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?
7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut ?
8. Bagaimanakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan kegiatan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ? apakah sudah lengkap sesuai dengan yang kalian butuhkan ?

9. Dalam kegiatan ini adakah para akademisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele ?
10. Kendala-kendala apa sajakah yang anda hadapi selama anda mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu lele dulu ?
11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso ikan tahu ikan lele dulu ?
12. Apakah setiap selesai rangkaian kegiatan cara pelatihan pembuatan bakso ikan lele tersebut diadakan evaluasi ?
13. Dari evaluasi diatas masalah apa saja yang sering anda alami selama anda mengikuti pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele dulu ?

PEDOMAN WAWANCARA

**(Informasi : Pengelola (Ketua, sekretaris,bendahara) UPTD SKB Kota
Bengkulu ,Nara sumber, Peserta pelatihan)**

1. Dimulai dari mana perencanaan yang ditetapkan dalam pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
2. Apakah diadakan analisis kebutuhan sebelum diadakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? Jika ada bagaimana bentuk kebutuhan analisis kebutuhan itu ?
3. Berkaitan dengan peserta pelatihan, bagaimana cara menentukan peserta-peserta pelatihan tersebut, ?
4. Apakah ada standar oprasional program pada kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
5. Bagaimana system pembiayaan dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
6. Apa saja rangkaian acara dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
7. Apakah ada penyusunan waktu dan jadwal dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
8. Apakah sarana dan prasarana yang digunakan pada pelaksanaan sudah lengkap sesuai dengan yang dibutuhkan ? darimana panitia mendapatkannya ?
9. Dalam kegiatan ini adakah para akedemisi yang ikutan di dalam menyukseskan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?

10. Kendala-kendala apa sajakah yang dihadapi oleh panitia dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ?
11. Apakah faktor-faktor pendukung dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pengelola Pembuatan bakso tahu ikan lele ?
12. Adakah mitra kerja yang terlibat dalam kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele ? siapa sajakah ?
13. Bagaimana cara panitia pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele menjalin mitra kerja ?
14. Apa hambatan dalam menjalin mitra kerja yang di alami oleh panitia ?
15. Apakah setiap rangkaian kegiatan acara di kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut di adakan evaluasi ?
 - 15.1. Bagaimanakah bentuk evaluasi tersebut ? baik saat mengevaluasi kegiatan pelatihan yang telah dilakukan fasilitator, maupun saat mengevaluasi kinerja yang telah dilakukan panitian di setiap kegiatan-kegiatan.
 - 15.2. Dari evaluasi diatas permasalahan apa saja yang sering ditemui dalam melaksanakan kegiatan pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele tersebut ?

JADWAL PELATIHAN PKM BIDANG PEMBUATAN BAKSO TAHU IKAN LELE
UPTD SKB KOTA BENGKULU
TANGGAL 11 SEPTEMBER s.d 31 OKTOBER 2013

No	Hari / Tanggal	Materi / Kegiatan	Nara Sumber	Pendamping	Tempat
1.	Rabu/11-09-13 08.30 - 09.30 09.30 - 10.00 10.00 - 12.00 12.00 - 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.30 - 17.30	- Pembukaan - Coffe Break - Kebijakan Diknas Tentang PNF - Istirahat - Kewirausahaan - Coffe Break - Manajemen Usaha	Ka. Dinas Diknas - Kadis Diknas - Ir. Hj. Rita Zurina, MP - Drs. Tahirin Simbang	Amelisa, S.Pd H. Ervan Syarif, M.Pd - Amelisa, S.Pd - Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
2.	Kamis/ 12-09-13 08.00 - 10.00 10.00 - 10.15 10.15 - 12.15 12.15 - 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.30 - 17.30	- Manajemen Keuangan - Coffe Break - Tips dan Trik Memulai Usaha - Istirahat - Nilai gizi dan Kandungan Lele - Coffe Break - Analisis Usaha	Ir. Rustandi, MM - Faizon Junaidi, M.Pd Dr. Nurhaita, MP - Idian Mildi	Sugiman, S.Pd Dewastan, M.Pd Amelisa, S.Pd Maswati, S.Pd	SKB Kota Bengkulu
3.	Sabtu/14-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Pengenalan alat dan bahan - Dinamika Kelompok	Dr. Hendri Bustamam Tan Sakarudin, S.Pd	Dewastan, M.Pd Idian Mildi	SKB Kota Bengkulu
4.	Selasa/17-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Praktek Pembuatan Bakso Tahu lele - Idem	Dr. Hendri Bustamam	Amelisa, S.Pd Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
5.	Kamis/19-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Praktek Pembuatan Bakso Tahu lele - Idem	Dr. Hendri Bustamam	Maswati, S.Pd Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
6.	Sabtu/21-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Teori Pembuatan Nugget lele - Manajemen Keuangan	Maswati, S.Pd Sugiman, S.Pd	Tan Sakarudin, S.Pd	SKB Kota Bengkulu
7.	Selasa/24-09-13 13.00 - 15.00	- Praktek Pembuatan Nugget Lele	Ir. Hj. Rita Zurina, MP	Amelisa, S.Pd	SKB Kota Bengkulu

	15.00 – 17.00	- Idem	Maswati, S.Pd	Faizon Junaidi, M.Pd	
8.	Kamis/26-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pembuatan Nugget Lele - Idem	Ir. Hj. Rita Zurina, MP Maswati, S.Pd	Emanasiha, S.Pd Dra. Ernayeti	SKB Kota Bengkulu
9.	Sabtu/28-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Teori Pembuatan Bakso lele kering - Penguatan Kelompok	Dr. Nurhaita, MP Amelisa, S.Pd	Amelisa, S.Pd Pancawati, SE	SKB Kota Bengkulu
10.	Selasa/01-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pemb. Bakso lele kering - Idem	Dr. Nurhaita, MP Ir. Hj. Rita Zurina, MP	Emanasiha, S.Pd Elvira gustina, S.Pd	SKB Kota Bengkulu
11.	Kamis/03-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pemb. Bakso lele kering - Analisis Usaha	Ir. Hj. Rita Zurina, MP Idian Mildi	Dewastan, M.Pd Idian Mildi	SKB Kota Bengkulu
12.	Sabtu/05-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Manajemen Produksi - Manajemen Pemasaran	Ir. Hj. Rita Zurina, MP Maswati, S.Pd	Sugiman, S.Pd Aidin, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
13.	Selasa/08-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Packing Produk - Idem	Dr. Hendri Bustamam	Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
	Kamis/10-10-13 13.00 – 17.00	- Uji Kompetensi			SKB Kota Bengkulu
14.	11 s.d 30 Oktober 2013	Praktek Usaha Mandiri			
15.	Kamis/31-10-13 09.00 – 10.30	- Penutupan - Penyerahan bantuan modal usaha			

Bengkulu, 11 September 2013
Ketua

Dewastan, M.Pd
Nip. 19660804 198908 1.001

JADWAL PELATIHAN PKM BIDANG PEMBUATAN AKSESORIS DAN SOUVENIR DARI AKRYLIC
UPTD SKB KOTA BENGKULU
TANGGAL 11 SEPTEMBER s.d 31 OKTOBER 2013

No	Hari / Tanggal	Materi / Kegiatan	Nara Sumber	Pendamping	Tempat
1.	Rabu/11-09-13 08.30 - 09.30 09.30 - 10.00 10.00 - 12.00 12.00 - 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.30 - 17.30	- Pembukaan - Coffe Break - Kebijakan Diknas Tentang PNF - Istirahat - Kewirausahaan - Coffe Break - Manajemen Usaha	Ka. Dinas Diknas - Kadis Diknas - Ir. Hj. Rita Zurina, MP - Drs. Tahirin Simbang	H. Ervan Syarif, M.Pd H. Ervan Syarif, M.Pd - Amelisa, S.Pd - Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
2.	Kamis/ 12-09-13 08.00 - 10.00 10.00 - 10.15 10.15 - 12.15 12.15 - 13.00 13.00 - 15.00 15.00 - 15.30 15.30 - 17.30	- Manajemen Keuangan - Coffe Break - Tips dan Trik Memulai Usaha - Istirahat - Pengenalan Bahan dasar Akrylic - Coffe Break - Analisis Usaha	Ir. Rustandi, MM Drs. M. Basyir Hesti Pitriana Ir. Hj. Rita Zurina, MP	Drs. M. Basyir Faizon Junaidi, M.Pd Emanasiha, S.Pd Dra. Ernayeti	SKB Kota Bengkulu
3.	Jumat/13-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Pengenalan alat dan bahan - Dinamika Kelompok	Rizkiyanti Sugiman, S.Pd	Dewastan, M.Pd Idian Mildi	SKB Kota Bengkulu
4.	Senin/16-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Teori Pembuatan Aksesoris - Praktek Pembuatan Akseoris	Lilik Indrayani	Amelisa, S.Pd Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
5.	Rabu/18-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Praktek Pembuatan Aksesoris - Idem	Hesti Pitriana	Maswati, S.Pd Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
6.	Jumat/20-09-13 13.00 - 15.00 15.00 - 17.00	- Teori Pembuatan Souvenir - Manajemen Keuangan	Ir. Hj. Rita Zurina, MP Ir. Rustandi, MM	Tan Sakarudin, S.Pd	SKB Kota Bengkulu
7.	Senin/23-09-13 13.00 - 15.00	- Praktek Pembuatan Souvenir	Hesti Pitriana	Amelisa, S.Pd	SKB Kota Bengkulu

	15.00 – 17.00	- Idem		Faizon Junaidi, M.Pd	
8.	Rabu/25-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pembuatan Souvenir - Idem	Rizkiyanti	Emanasiha, S.Pd Dra. Ernayeti	SKB Kota Bengkulu
9.	Jumat/27-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pembuatan Souvenir - Penguatan Kelompok	Lilik Indrayani Aidin, M.Pd	Amelisa, S.Pd Pancawati, SE	SKB Kota Bengkulu
10.	Senin/30-09-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pembuatan Aksesoris - Idem	Hesti Pitriana Rizkiyanti	Emanasiha, S.Pd Elvira gustina, S.Pd	SKB Kota Bengkulu
11.	Rabu/02-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Praktek Pembuatan Aksesoris - Analisis Usaha	Lilik Indrayani Dra. Ernayeti	Dewastan, M.Pd Idian Mildi	SKB Kota Bengkulu
12.	Jumat/04-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Manajemen Produksi - Manajemen Pemasaran	Drs. M. Basyir Inuan Syahban	Sugiman, S.Pd Aidin, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
13.	Senin/07-10-13 13.00 – 15.00 15.00 – 17.00	- Packing Produk - Idem	Ir. Rita Zurina, MP Dr. Hendri Bustamam	Dewastan, M.Pd	SKB Kota Bengkulu
14.	Rabu/09-10-13 13.00 – 17.00	- Uji Kompetensi	Panitia		SKB Kota Bengkulu
15.	10 s.d 30 Oktober 2013	Praktek Usaha Mandiri			
16.	Kamis/31-10-13 09.00 – 10.30	- Penutupan - Penyerahan bantuan modal usaha			

Bengkulu, 11 September 2013
Ketua

Emanasiha, S.Pd
Nip. 19680404 198903 2.009

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN (RPP)

Nama Lembaga	:	SKB Kota Bengkulu
Mata Kegiatan	:	Pendidikan Kecakapan Hidup
Standar Kompetensi	:	Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele
Pertemuan ke-	:	1 s.d 5
Alokasi Waktu	:	5 X 90 (45 x 2) Menit
Kompetensi	:	Membuat Ikan Lele Menjadi Bakso
Sub Kompetensi	:	Merencanakan kebutuhan bahan dan sarana / alat
Indikator	:	- Mengetahui daftar kebutuhan bahan yang digunakan - Mengetahui daftar kebutuhan sarana - Tata cara membuat Bakso Tahu Ikan Lele

<p>I . Tujuan Pembelajaran</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Peserta/ warga belajar mampu menjelaskan pengolahan bakso tahu ikan lele 2. Peserta/ warga belajar mampu menjelaskan cara menyiapkan bahan bakso berbahan ikan 3. Peserta/ warga belajar mampu membuat daftar rencana kebutuhan dalam pembuatan bakso berbahan ikan 4. Warga belajar mampu dalam membuat bakso tahu ikan lele
--------------------------------	---

<p>II . Materi Ajar</p>	<p>Merencanakan kebutuhan bahan dan sarana yang akan digunakan serta tata cara membuat bakso tahu ikan lele</p>
-------------------------	---

<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan dan alat <ol style="list-style-type: none"> a. Proses awal <ul style="list-style-type: none"> • Tepung Tapioka/ Sagu • Ikan lele • Tahu goreng • Bawang merah bawang putih ketumbar • Putih telur b. Proses persiapan <ul style="list-style-type: none"> • Blender • Kompor dan dandang • Sendok • Pisau • Pan plastic/baskom 	
---	--

<p>c. Proses pelaksanaan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ikan digiling halus • Masukkan/diaduk dengan tepung dan bumbu • Memasukan adonan bakso kedalam tahu dan • Merebus

III. Metode Pembelajaran	Informasi, praktek, tutorial, kerja kelompok
--------------------------	--

<p>. Langkah-langkah Pembelajaran</p> <p>A. Kegiatan Awal ;</p> <p>B. Kegiatan Inti ;</p> <p>C. Kegiatan akhir ;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Salam pembuka. 2. Memberikan pertanyaan seputar peralatan dan bahan yang pernah digunakan <ul style="list-style-type: none"> - Peserta memilih peralatan dan bahan secara sempurna - Peserta menjelaskan nama bahan dan alat yang akan digunakan - Peserta menjelaskan jenis-jenis bakso yang akan dibuat - Peserta membuat daftar rencana kebutuhan bahan dan alat - Peserta menjelaskan fungsi bahan dan alat - Peserta praktek pembuatan bakso tahu ikan lele <ul style="list-style-type: none"> - Peserta membuat daftar perencanaan kebutuhan bahan dan alat dalam pembuatan bakso - Tutor memberikan penguatan kembali tentang fungsi alat dan bahan - Tutor memberikan penilaian
--	--

V . Alat / Bahan / Sumber Belajar	Buku mengenai ikan lele, buku mengenai makanan berbahan ikan, buku mengenai usaha kecil
-----------------------------------	---

VI. Penilaian :

<i>Uji Kompetensi</i>	<i>Materi</i>
1. Uji Kompetensi Kognitif 2. Uji Pengetahuan Konsep 3. Uji Pemahaman Konsep	a. Soal-soal Pilihan Ganda b. Soal-soal Essai Penjelasan Bebas c. Menyimpulkan rencana kebutuhan bahan dan alat.

Latihan
<p>Tugas 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gambarkan/ penjelasan bahan dan alat yang dibutuhkan 2) Ambil alat dan bahan sebutkan fungsi dan gunanya
<p>Lembar Kerja 1</p> <p>Alat dan bahan :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Bahan dan alat dalam pembuatan bakso 2) Buku petunjuk <p>Kesehatan dan Keselamatan Kerja</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Gunakan peralatan sesuai dengan fungsinya. 2) Bekerjalah sesuai dengan cara kerja atau petunjuk yang telah ditentukan. <p>Langkah Kerja</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Siapkan alat dan bahan yang digunakan 2) Rangkailah bahan yang ada 3) Buka dan bacalah buku

SILABUS

SATUAN PENDIDIKAN : UPTD SKB KOTA BENGKULU
 MATA PELAJARAN : Pendidikan Kecakapan Hidup
 STANDAR KOMPETENSI : Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele
 ALOKASI WAKTU : 10 X 45 menit

KOMPETENSI DASAR	MATERI PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN		INDIKATOR	PENILAIAN	ALOKASI WAKTU			SUMBER BELAJAR
		PENGALAMAN BELAJAR	NILAI K. BANGSA			TM	TR	TM	
1. Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tata cara membuat Membuat Bakso tahu ikan lele ▪ Kewirausahaan dan analisis usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • memberikan materi kewirausahaan dan analisis usaha • menjelaskan bahan dan alat yang digunakan membuat produk home industry • Peserta memilih peralatan dan bahan secara sempurna • mempraktekan tata cara membuat produk home industry • Warga belajar mempraktekan tata cara membuat produk home industry • membuat daftar rencana kebutuhan bahan dan alat serta analisis usaha 	<ul style="list-style-type: none"> • Disiplin • Tanggung Jawab ▪ Jujur ▪ Toleransi ▪ Mandiri ▪ Kerja Keras ▪ Kreatif ▪ Bersahabat/komunikatif 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mengetahui daftar kebutuhan bahan yang digunakan ▪ Mengetahui daftar kebutuhan sarana ▪ Mengetahui tata cara pembuatan produk 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tes tertulis ▪ Tugas-tugas ▪ Tes Praktik 	5	10	15	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Referensi buku yang relevan ▪ Alat-alat praktik ▪ Bahan praktik ▪ Hand Out

RESEP-RESEP OLAHAN BAKSO TAHU IKAN LELE

Dr. Ir. Hendri Bustamam, M.S.
Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu.
Jl. Raya kandang Limun, Bengkulu.
E.mail: Hendri_bustamam@yahoo.com; HP. 082377704151

I. POTENSI PENGOLAHAN LELE DI BENGKULU

PENDAHULUAN

Menurut data statistik Propinsi Bengkulu tahun 2012, setiap tahun disebar 2 juta benih lele. Produksi lele per bulan sekitar 15 ton. Permasalahan di Bengkulu adalah konsumsi ikan lele masih rendah sehingga peternak kesulitan dalam pemasaran dan mengakibatkan harga menjadi murah.

Upaya mengatasi masalah adalah dengan meningkatkan promosi konsumsi lele dan pengolahannya. Promosi keandalan lele sebagai sumber protein dan kesehatan merupakan hal utama yang harus dilakukan. Lele dikenal sebagai sumber protein sehat yang mengandung albumin yang dibutuhkan oleh tubuh. Konsumen lele akan meningkat daya tahannya terhadap penyakit dan akan cepat sembuh setelah mengalami pelukaan atau operasi. Lele yang dibudidayakan dan segar merupakan sumber bahan makan yang sehat karena bebas dari senyawa-senyawa kimia berbahaya.

Pengolahan lele akan menciptakan berbagai keuntungan, antara lain:

1. Peningkatan nilai tambah
2. Bisa disimpan dalam jangka waktu lama
3. Memenuhi aneka kebutuhan konsumen
4. Menciptakan jenis usaha baru
5. Menciptakan lowongan kerja dan pengembangan ekonomi baru
6. Meningkatkan kesehatan masyarakat
7. Meningkatkan kecerdasan masyarakat

PENGOLAHAN LELE

Potensi pengolahan lele sangat besar karena pengolahan lele masih sedikit dilakukan. Ikan lele dapat diolah menjadi produk olahan kering, produk olahan tahan lama, dan produk olahan basah. Produk olahan kering, lele dapat diolah menjadi ikan lele kering, ikan asap, fillet ikan kering, tepung ikan, tepung tulang ikan, tekwan kering, abon ikan lele, kerupuk ikan, keripik ikan, dan tekwan kering. Produk olahan tahan lama, lele dapat diolah menjadi abon Lele, bakso lele beku,

nugget lele beku, sosis lele, pastel lele, pangsit lele beku, daging lapis burger beku, dan ikan lele presto.

Pengolahan basah, lele dapat diolah menjadi makanan kudapan restoran (kuliner) dengan berbagai variasinya seperti: Soup Lele, Pindang ikan lele, Bakwan Ikan lele, Asam padeh lele, Pepes ikan lele, Siomay ikan lele, Mpek-mpek lele, Martabak lele, otak-otak lele, rolade, pergedel, dan lain-lain olahan goreng, bakar, dan rebus

RESEP BAKSO TAHU LELE



CARA 1.

Bahan-bahan:

- Daging ikan lele 1 kg
- Tepung tapioka 100-150 gram
- Penyedap rasa 7,5 gram
- Bawang putih 20 gram
- Garam 20-30 gram
- Merica 5 gram
- Batu es

Peralatan:

- Blender/pelumat daging
- Pisau
- Baskom
- Penggiling bumbu

- Sendok
- Panci perebus
- Sendok peniris
- Kantong pengemas
- Label

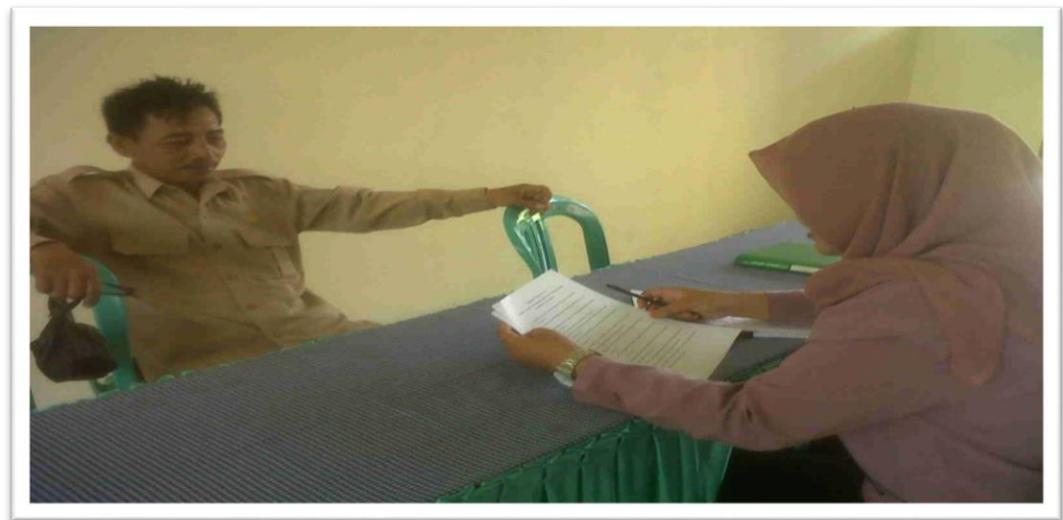
Cara Membuat :

1. Bersihkan ikan segar, pisahkan antara daging dan durinya dengan cara menyayat memanjang pada bagian punggung hingga terbagi dua.
2. Ambil daging dengan cara dikerok menggunakan sendok.
3. Bersihkan daging dengan cara menghancurkannya dari bagian-bagian yang tidak dikehendaki seperti kulit, duri dan tulang.
4. Sediakan larutan garam atau bernama lain brine dengan perbandingan air, es dan ikan adalah 4 : 1 : 1 dan konsentrasi garam 0,2 – 0,3 .
5. Masukkan daging ikan dalam larutan tersebut, rendam hingga hingga kurang lebih 15 menit sambil aduk-aduk.
6. Jika terlihat ada lemak yang mengapung dipermukaan, buang.
7. Tahap selanjutnya adalah dengan melakukan pengepresan / pemerasaan dengan menggunakan kain kasa.
8. Proses perendaman tersebut dilakukan sebanyak 2-3 kali.
9. Daging ikan ditiriskan atau diperas dengan menggunakan kain.
10. Lumatkan daging ikan dengan cara ditumbuk dalam lumping atau menggunakan alat penggiling daging sambil diberi garam dengan takaran (2 – 3 %).
11. Haluskan bumbu-bumbu ke dalam daging lumat sambil diuleni dan tambahkan tapioca sedikit demi sedikit.
12. Aduk-aduk sampai sampai homogeny dan tidak lengket.
13. Agar adonan terlihat lebih elastis bisa dengan menambahkan 1 butir telur ambil putih telurnya saja untuk setiap 1 kg adonan.
14. Tahap selanjutnya adalah pencetakan. Caranya dengan memasukan adonan ke kepalan tangan, kemudian tekan dan akan keluar bakso berbentuk bulat, sesuaikan ukuran. Angkat dengan sendok dan sedikit diratakan
15. Setelah itu, didihkan air di suhu sekitar 49 derajat celcius (hangat tidak terlalu panas). Biarkan selama 20 menit. Masukkan bulatan bakso yang telah kita cetak tadi.
16. Nah barulah bakso direbus kedalam air mendidih sampai terlihat mengapung
17. Bakso yang telah matang di angkat, kemudian masukan kedalam air yang dingin (air es) selama 15 menit.
18. Angkat dan tiriskan.
19. Bakso dikemas ke dalam kantong plastik tebal, kemudian disegel. Bakso kemasan siap dijual atau disimpan dalam freezer untuk dijual sewaktu-waktu.

Cara Penyajian :

1. Bakso ikan bisa disajikan secara langsung dengan saus dan kecap. Dan jika ingin menyajikannya dengan kuah, maka terlebih dahulu kita buat kuahnya yaitu dengan merebus sisa-sisa penyiangan tadi seperti kepala ikan, tulang, kemudian diberikan bumbu yang telah dihaluskan seperti merica, bawang putih dan garam.
2. Bumbu penyedap kuahnya antara lain bawang goreng, tongcai, saos tomat, cabe/sambal, kecap, cuka, sayur caisim

DOKUMENTASI WAWANCARA



Wawancara dengan Ketua Panitia Bapak Dewastan, M.Pd



Wawancara dengan Sekretaris Bapak Supriharto, S.Pd



Wawancara dengan Bendahara Bapak Liwon Susanto, S.Sos

Dokumentasi Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele



Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele



Pelatihan pembuatan bakso tahu ikan lele



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
DINAS PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UPTD SANGGAR KEGIATAN BELAJAR (SKB)

Jalan Kuala Lempuing.No. 48.A Telp. (0736) 24374 Kota Bengkulu 38225
e-mail : skb_kotabengkulu@yahoo.co.id

SURAT KETERANGAN
Nomor : 420 / 069 / VIII. SKB

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wanhar, S.Pd
Nip : 19670618 199512 1.004
Jabatan : Kepala UPTD SKB Kota Bengkulu
Satuan Kerja : UPTD SKB Kota Bengkulu

Menerangkan bahwa :

Nama : Widdya Metryani
NPM : A1J010007
Program Studi : Pendidikan Luar Sekolah
Fakultas : Keguruan Dan Ilmu Pendidikan

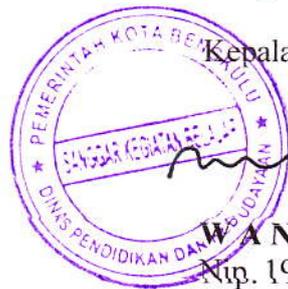
Bahwa nama yang tercantum diatas, telah melakukan penelitian dengan judul **“Evaluasi Pelaksanaan pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu”**, dari tanggal 30 April s.d 30 Mei tahun 2014.

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 20 Mei 2014

Kepala

WANHAR, S.Pd
Nip. 19670618 199512 1.004





KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BENGKULU
FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN
JURUSAN ILMU PENDIDIKAN
PROGRAM STUDI PENDIDIKAN LUAR SEKOLAH

Jalan W.R. Supratman Kandang Limun, Bengkulu 38371 A

Telepon : (0736) 21186, Faksimile : (0736) 21186

Laman : www.fkip.unib.ac.id e-mail : dekanat.fkip@unib.ac.id

Nomor : 76/UN30.7.7.3/PP/PLS/2014 23 April 2014
Lamp : 1 (satu) Berkas Proposal
Hal : Permohonan Izin Penelitian

Yth. Wakil Dekan Bidang Akademik FKIP
Universitas Bengkulu.

Sehubungan dengan rencana penelitian yang akan dilakukan oleh mahasiswa prodi Pendidikan Luar Sekolah (PLS) Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu, yaitu :

Nama : Widdya Metryani
NPM : A1J010007
Prodi : Pendidikan Luar Sekolah
Judul Skripsi : Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu lele di UPTD SKB Kota Bengkulu
Lokasi Penelitian : UPTD SKB Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : 24 April 2014 - 24 Mei 2014
Alamat yang ditujuh : Kantor Pelayanan Perizinan dan Non Perizinan Terpadu (KP2T) Provinsi Bengkulu

Kami mohon bantuan Bapak Wakil Dekan Bidang Akademik agar dapat memberikan surat pengantar penelitian kepada yang bersangkutan.

Demikian surat permohonan kami buat atas perhatian dan kerja sama yang baik kami ucapkan terima kasih.



Ketua Prodi,

Drs. Wahiruddin Wadin, M.Pd
NIP.19550616 198503 1 001



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS BENGKULU

FAKULTAS KEGURUAN DAN ILMU PENDIDIKAN

Jalan WR.Supratman Kandang Limun Bengkulu 38371A

Telepon (0736) 21170.Psw.203-232, 21186 Faksimile : (0736) 21186

Laman: www.fkip.unib.ac.id e-mail: dekanat.fkip@unib.ac.id

Nomor : 1963 /UN30.7/PL/2014
Lamp : 1 (satu) Expl Proposal
Perihal : Izin Penelitian

✍ April 2014

Yth. Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Propinsi Bengkulu
Di Bengkulu

Demi kelancaran penulisan Skripsi mahasiswa kami, bersama ini di mohon di wilayah kerja bapak dapat memberikan izin melakukan penelitian / pengambilan data kepada:

Nama : **Widdya Metryani**
NPM : **A1J010007**
Program Studi : **Pendidikan Luar Sekolah**
Tempat penelitian : **UPTD SKB Kota Bengkulu**
Waktu Penelitian : **24 April s.d 24 Mei 2014**

dengan judul : **"Evaluasi Pelaksanaan Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu."** Proposal terlampir.

Atas bantuan dan kerjasama yang baik kami ucapkan terima kasih.

a.n.Dekan,
Wakil Dekan Bidang Akademik



Prof.Dr. Bambang Sahono, M.Pd
NIP.19591015 198503 1 016

Tembusan :
Yth. Dekan FKIP Sebagai Laporan



PEMERINTAH PROVINSI BENGKULU KANTOR PELAYANAN PERIZINAN TERPADU

Jl. Pembangunan No. 1 Telepon/Fax: (0736) 23512 Kode Pos: 38225
Website: www.kp2tprovbengkulu.go.id Blog: www.kp2tbengkulu.blogspot.com
BENGKULU

REKOMENDASI

NOMOR : 503/7.a/ 1170 /KP2T/2014

TENTANG PENELITIAN

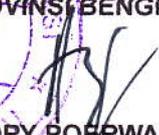
- Dasar:
1. Peraturan Gubernur Bengkulu Nomor 18 Tahun 2013 tanggal 02 Agustus 2013 tentang Perubahan kedua Atas Peraturan Gubernur Nomor 07 Tahun 2012 Tentang Pendelegasian Sebagian Kewenangan Penandatanganan Perizinan dan Non (Bukan) Perizinan Pemerintah Provinsi Bengkulu Kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
 2. Surat Wakil Dekan Bidang Akademik Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu Nomor: 1963/UN30.7/PL/2014 . Tanggal 25/04/2014 Perihal Izin Penelitian . Permohonan diterima di KP2T Tanggal 30 April 2014

Lembaga Penyelenggara : -
Nama Peneliti : WIDDYA METRYANI / A1J010007 / Mahasiswi
Maksud : Melakukan Penelitian
Judul Penelitian : **Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu**
Daerah Penelitian : UPTD SKB Kota Bengkulu
Waktu Penelitian/Kegiatan : 30 April 2014 s/d 30 May 2014
Penanggung Jawab : Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu

Dengan ini merekomendasikan penelitian yang akan diadakan dengan ketentuan:

- a. Sebelum melakukan penelitian harus melapor kepada Gubernur/Bupati/Walikota Cq. Kepala Badan/Kepala Kantor Kesbang Pol dan Linmas atau sebutan lain setempat.
- b. Harus mentaati semua ketentuan Perundang-undangan yang berlaku.
- c. Selesai melakukan penelitian agar melaporkan/menyampaikan hasil penelitian kepada Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu.
- d. Apabila masa berlaku Rekomendasi ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaan penelitian belum selesai, perpanjangan Rekomendasi Penelitian harus diajukan kembali kepada instansi pemohon.
- e. Rekomendasi ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat rekomendasi ini tidak mentaati/mengindahkan ketentuan-ketentuan seperti tersebut di atas.

Demikian Rekomendasi ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bengkulu, 30 April 2014
KAPALA KANTOR
PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
PROVINSI BENGKULU
KP2T

Ir. HENDRY POERWANTRISNO
PEMBINA Tk. I
NIP. 19620921 199003 1 003

Tembusan disampaikan kepada Yth:

1. Kepala Badan Kesbang Pol Provinsi Bengkulu
2. Kepala Badan Pelayanan Perizinan dan Penanaman Modal Kota Bengkulu
3. Wakil Dekan Bidang Akademik Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu
4. Yang Bersangkutan



PEMERINTAH KOTA BENGKULU
**BADAN PELAYANAN PERIZINAN TERPADU
DAN PENANAMAN MODAL**

Jl Basuki Rahmat No. 1 Bengkulu Kode Pos 38227
Telp.(0736) 349731 fax. (0736) 26992
Web: bppt.bengkulkota.go.id email: bppt@bengkulkota.go.id

IZIN PENELITIAN

Nomor : 070 / 502 / I / BPPT dan PM / 2014

- Dasar** : Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 31 Tahun 2012 Tanggal 28 Desember 2012 Perubahan Atas Peraturan Walikota Bengkulu Nomor 07 Tahun 2009 Tentang Pelimpahan Wewenang Membuat, Mengeluarkan dan Menandatangani Perizinan Dan Non Perizinan Kepada Kepala Badan Pelayanan Perizinan Terpadu (BPPT).
- Memperhatikan** : Rekomendasi Kepala Kantor Pelayanan Perizinan Terpadu Provinsi Bengkulu Nomor : 503/7.a/ 1170 /KP2T/2014 Tanggal 30 April 2014.

DENGAN INI MENERANGKAN BAHWA :

- Nama/NPM** : Widdya Metryani / A1J010007
Pekerjaan : Mahasiswa
Fakultas : Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu
Judul Penelitian : **Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Bakso Tahu Ikan Lele di UPTD SKB Kota Bengkulu**

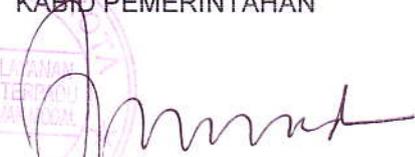
- Daerah Penelitian** : UPTD SKB Kota Bengkulu
Waktu Penelitian : 30 April 2014 .s.d 30 May 2014
Penanggung Jawab : Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu
Dengan Ketentuan : 1. Tidak dibenarkan mengadakan kegiatan yang tidak sesuai dengan penelitian yang dimaksud.
2. Harus mentaati peraturan dan perundang-undangan yang berlaku serta mengindahkan adat istiadat setempat.
3. Apabila masa berlaku surat keterangan penelitian ini sudah berakhir, sedangkan pelaksanaannya belum selesai, maka yang bersangkutan harus mengajukan surat perpanjangan keterangan penelitian.
4. Surat keterangan penelitian ini akan dicabut kembali dan dinyatakan tidak berlaku, apabila ternyata pemegang surat ini tidak mentaati ketentuan seperti tersebut diatas.

Demikian Surat Keterangan ini dikeluarkan untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Dikerluarkan di : BENGKULU

Pada Tanggal : 05 Mei 2014

a.n.KEPALA BADAN PELAYANAN PERIZINAN
TERPADU DAN PENANAMAN MODAL KOTA BENGKULU
KABID PEMERINTAHAN


SYARIFUDDIN, C. SH
NIP.49600413 198203 1 006

Tembusan

1. Yth. Kesbang Pol dan Linmas Kota Bengkulu
2. Yth. Dekan Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Bengkulu
3. Yang Bersangkutan