

**LAPORAN AKHIR**  
**PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT**



**UNIVERSITAS TERBUKA**

**JUDUL**

**Pelatihan Pengolahan Aneka Makanan Cemilan Sehat  
dan Bergizi Dalam Rangka Peningkatan *Life Skills* dan Pendapatan  
Keluarga Bagi Kelompok Wanita Srikandi Bengkulu  
Jl. WR. Supratman RT. 30 No. 3 Pematang Gubernur**

**Oleh:**

**Ketua**

**Nama : Muhamad Sil, SE, S.Pd, M.Si**  
**NIP : 196104101989031002**

**Anggota**

**1. Nama : Drs. Rufran Zulkarnain. R, M.Pd**  
**NIP : 195910051985031006**  
**2. Nama : Isma Coryanata, SE, M.Si, Ak, CA**

**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN**  
**FAKULTAS EKONOMI UNIVERSITAS TERBUKA**  
**UNIT PROGRAM BELAJAR JARAK JAUH**  
**BENGKULU**

**2013**

## HALAMAN PENGESAHAN

1. Judul : Pelatihan Pengolahan Aneka Makanan Cemilan Sehat dan Bergizi Dalam Rangka Peningkatan *Life Skills* dan Pendapatan Keluarga Bagi Kelompok Wanita Srikandi Bengkulu Jl. WR. Supratman RT. 30 No. 3 Pematang Gubernur
2. UPBJJ Pengusul : UPBJJ-UT Bengkulu
3. Ketua Tim Pengusul
  - a. Nama Lengkap : Muhamad Sil, SE, S.Pd, M.Si
  - b. Jenis Kelamin : Laki-Laki
  - c. NIP : 196104101989031002
  - d. Pangkat/Golongan : Pembina/IVa
  - e. Jabatan : Lektor Kepala
  - f. Alamat Kantor : Jl. Sadang Raya Lingkar Barat Kota Bengkulu
  - g. Telp/Faks/E-mail : 0736 26294/ut-bengkulu@upbjj.ut.ac.id
  - h. Alamat Rumah : Jalan Raden Fatah Gang Pahlawan RT.10 RW.02 Kelurahan Pagar Dewa Kota Bengkulu
  - i. Telp/Faks/E-mail : (0736) 51184
4. Jumlah Anggota Tim Pengusul (Staf Pengajar) : 2 orang dosen
5. Rencana Belanja Total UT : Rp 10.000.000,-
6. Tahun Pelaksanaan : 2013



**Dr. Rusran Zulkarnain, R, M.Pd**  
NIP. 19591005 198503 1 006

Bengkulu, September 2013

Ketua Tim,

**Muhamad Sil, SE, S.Pd, M.Si**  
NIP. 19610410 198903 1 002



**Dr. Dewi Artati Padmo Putri, MA**  
NIP. 19610724 198710 2 001

## STRUKTUR LAPORAN AKHIR

1. Judul Kegiatan : Pelatihan Pengolahan Aneka Makanan Cemilan Sehat dan Bergizi Dalam Rangka Peningkatan *Life Skills* dan Pendapatan Keluarga Bagi Kelompok Wanita Srikandi Bengkulu Jl. WR. Supratman RT. 30 No. 3 Pematang Gubernur
2. Masyarakat/Mitra Kegiatan :  Ibu-ibu rumah tangga  
 Remaja putri
- 2.1 Jumlah Mitra : 20 orang
- 2.2 Pendidikan Mitra : SMA 9 orang  
SMP 6 orang  
SD 5 orang
- 2.3 Persoalan Mitra :  Sosial-ekonomi  
 Kebersihan lingkungan
- 2.4 Status Sosial Mitra :  Ibu-ibu rumah tangga  
 Remaja putri
3. Lokasi
- 3.1 Jarak PT ke Lokasi Mitra : 3 km
- 3.2 Sarana Transportasi :  angkutan umum  
 motor
- 3.3 Sarana Komunikasi :  Telepon  
 Internet  
 Surat
4. Tim Abdimas
- Jumlah Dosen : 3 orang
- Jumlah Mahasiswa : - orang
- Gelar Akademik Tim : S2 3 orang
- Gender : Laki-laki 2 orang  
Perempuan 1 orang
- Prodi/Fakultas :
5. Aktivitas Abdimas
- 5.1 Metode Pelaksanaan Abdimas :  Pelatihan Produksi
- 5.2 Waktu Efektif Pelaksanaan Kegiatan :  6 bulan
- 5.3 Evaluasi Kegiatan
- a. Keberhasilan :  berhasil
- b. Indikator Keberhasilan : - Peserta pelatihan terampil membuat aneka cemilan sehat dari buah dan sayuran  
- Produk yang dihasilkan mempunyai nilai ekonomi tinggi
- c. Keberlanjutan Kegiatan di Mitra :  berlanjut

**6. Biaya Program**

**6.1 DIPA PPM-LPPM UT** : Rp 10.000.000,-

**6.2 Sumber Lain** : -

**7. Likuiditas Dana Program**

**a) Tahapan pencairan dana** :  mendukung kegiatan di lapangan

**b) Jumlah dana** :  Diterima < 100%

**8. Kontribusi Mitra/Masyarakat**

**a) Peran Serta Mitra Dalam Kegiatan** :  Aktif

**b) Peranan Mitra** :  Menetapkan teknis pelaksanaan

Subjek kegiatan

**c) Alasan Kelanjutan Kegiatan Mitra** :  Permintaan Masyarakat

**9. Usul penyempurnaan program Abdimas**

**a) Model Usulan Kegiatan** : Keterampilan mengolah ikan laut sebagai makanan khas kota Bengkulu

**b) Anggaran Biaya** : Rp 15.000.000,-

**10. Dokumentasi**

**a) Produk/kegiatan yang dinilai bermanfaat dari berbagai perspektif** : Aneka cemilan dari buah dan sayuran

**b) Potret permasalahan lain yang terekam:** Pelatihan yang berkelanjutan bagi para peserta pelatihan.

**Pelatihan Pengolahan Aneka Makanan Cemilan Sehat dan Bergizi Dalam Rangka Peningkatan *Life Skills* dan Pendapatan Keluarga Bagi Kelompok Wanita Srikandi Bengkulu Jl. WR. Supratman RT. 30 No. 3 Pematang Gubernur**

Oleh:

Muhamad Sil  
Rufan Zulkarnain  
Isma Coryanata

**ABSTRAK**

Olahan dan diversifikasi pangan lokal dengan bahan baku dari buah-buahan, dapat berupa: sukun, pisang, tomat, sirsak, pepaya, dan ubi jalar serta sayur-sayuran berupa: terong, bayam, katu, cabe, dan wortel. Ini semua dapat diolah menjadi aneka makanan cemilan yang sehat dan bergizi berupa: keripik, kue kering (*cookies*), kue basah, *cake*, *stick*, manisan, dan lain-lain. Adanya pengolahan ini juga menyebabkan produk-produk tersebut bernilai ekonomis yang tinggi dan layak untuk dipasarkan. Pemasaran produk-produk tersebut akan mudah dilakukan karena wilayah anggota kelompok Srikandi Bengkulu dekat dengan pasar.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh tim dosen UPBJJ-UT Bengkulu dengan mendatangi langsung lokasi kegiatan yang dilakukan pada kelompok wanita Srikandi Bengkulu bertempat di Jl. WR. Supratman RT. 30 No. 3 Pematang Gubernur. Materi pelatihan yang diberikan mencakup: (1) manfaat sayur dan buah bagi kesehatan; (2) pemilihan buah dan sayur yang dapat diolah menjadi aneka cemilan ; (3) demonstrasi proses pengupasan, pengirisan, penggorengan, pengeringan, pengepakan, dan penjualan serta (4) praktek langsung membuat aneka cemilan dari buah dan sayur. Materi pelatihan ini disampaikan selama 3 kali pertemuan dengan metode demonstrasi dan praktek langsung.

Hasil program pengabdian masyarakat ini memberikan bekal pengetahuan, sikap dan keterampilan kepada peserta pelatihan untuk mengolah buah dan sayuran menjadi aneka cemilan yang sehat dan juga mempunyai nilai jual tinggi. Pelatihan pengolahan aneka cemilan sehat dari buah dan sayur ini berhasil dan efektif, yaitu dengan telah dihasilkan produk aneka cemilan seperti cookies, keripik, stick goreng dengan beragam varian rasa. Setelah pelatihan, peserta pelatihan telah mulai memasarkan produk tersebut kepada warga sekitar, teman dan kerabat sehingga dapat menambah penghasilan peserta.

**Kata kunci :** pengabdian masyarakat, *life skills*, makanan sehat, aneka cemilan dari buah dan sayuran.

## DAFTAR ISI

Halaman Judul .....	i
Halaman Pengesahan .....	ii
Struktur Laporan Akhir .....	iii
Kata Pengantar .....	v
Abstrak .....	vi
Daftar Isi .....	vii
<b>BAB I Pendahuluan .....</b>	<b>1</b>
1.1 Analisis Situasi .....	1
1.2 Permasalahan Masyarakat Binaan .....	2
1.3 Tujuan dan Manfaat .....	3
1.4 Target Keluaran .....	5
<b>BAB II Permasalahan Masyarakat/Mitra .....</b>	<b>7</b>
2.1 Kajian Kepustakaan .....	7
2.2 Deskripsi Objek Intervensi .....	14
2.3 Kerangka Berfikir Intervensi .....	16
<b>BAB III Strategi dan Solusi .....</b>	<b>17</b>
3.1 Strategi Pendekatan .....	17
3.2 Metode dan Teknik Intervensi .....	17
3.3 Peta Wilayah/Masyarakat Tempat Abdimas .....	19
3.4 Instrumen Intervensi .....	19
<b>BAB IV Pengelolaan .....</b>	<b>23</b>
4.1 Struktur Organigram Pengelola .....	23
4.2 Deskripsi Penugasan .....	24
4.3 Jadwal Kegiatan .....	25
4.4 Pembiayaan .....	26

<b>BAB V Hasil Kemajuan Pelaksanaan .....</b>	<b>27</b>
5.1 Strategi dan Metode .....	27
5.2 Analisis Kebutuhan .....	27
5.3 Intervensi .....	29
<b>BAB VI Kesimpulan dan Rekomendasi .....</b>	<b>30</b>
6.1 Kesimpulan .....	30
6.2 Rekomendasi .....	30
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>33</b>
<b>FOTO-FOTO PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT .....</b>	<b>38</b>