

PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN PENGUATAN TEFA KULINER PRODUK UBI UNGU DAN DESAIN KEMASAN PADA GURU BIDANG KEAHLIAN KULINER DI SMKN 1 SUKASADA

Ni Wayan Sukerti¹, Cok. Istri Raka Marsiti², I Ketut Andika Pradnyana³, Sulistyaningsih⁴,
Nana Ermia⁵

¹²³⁴⁵ Fakultas Teknik dan Kejuruan Universitas Pendidikan Ganesha

Email: wayan.sukerti@undiksha.ac.id

ABSTRACT

Community Service Activities (P2M) at SMKN 1 Sukasada in the form of TEFA Training and Mentoring for Purple Sweet Potato Products and Packaging Design for culinary teachers have an important role. Teachers, especially those who teach culinary arts, have limited knowledge in purple sweet potato-based food processing and packaging design, which can be identified by SMKN 1 Sukasada. This activity aims to strengthen TEFA which has been operating for two years. Teachers feel the need for improvement in the products produced by TEFA, so through this training, they are expected to be able to improve their skills and knowledge and promote TEFA more widely. The prospects for TEFA at SMKN 1 Sukasada are very bright, with more than 300 students involved. The methods used include lectures, training and mentoring during the development of products such as donuts, klepon and purple sweet potato-based onde-onde, which are liked by students. The result is several special and standard product recipes that will become the hallmark of TEFA SMKN 1 Sukasada. Experts from higher education institutions, especially those focused on industrial technology and Culinary Arts Vocational Education, as well as Information Engineering Departments with expertise in Learning Technology, will provide guidance in this activity. They will be assisted by students who are experts in Indonesian food processing. The training material will cover the importance of diversifying purple sweet potato-based food products. The results of this training will create products that specifically describe TEFA SMKN 1 Sukasada, help promote the school in the culinary field, and improve the quality of culinary teacher teaching.

Keywords: Training, Mentoring, Strengthening Purple Potato Products

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat (P2M) di SMKN 1 Sukasada dalam bentuk Pelatihan dan Pendampingan TEFA Produk Ubi Ungu serta Desain Kemasan bagi guru kuliner memiliki peran penting. Para guru, terutama yang mengajar kuliner, memiliki keterbatasan pengetahuan dalam pengolahan makanan berbasis ubi ungu dan desain kemasan, yang dapat mengidentifikasi SMKN 1 Sukasada. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat TEFA yang sudah beroperasi selama dua tahun. Guru merasa perlunya peningkatan dalam produk yang dihasilkan oleh TEFA, sehingga melalui pelatihan ini, mereka diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka serta mempromosikan TEFA lebih luas. Prospek TEFA di SMKN 1 Sukasada sangat cerah, dengan lebih dari 300 siswa yang terlibat. Metode yang digunakan mencakup ceramah, pelatihan, dan pendampingan selama pengembangan produk seperti donat, klepon, dan onde-onde berbasis ubi ungu, yang disukai oleh siswa. Hasilnya berupa beberapa resep produk yang khusus dan standar yang akan menjadi ciri khas TEFA SMKN 1 Sukasada. Para pakar dari Perguruan Tinggi, terutama yang berfokus pada teknologi industri dan Pendidikan Vokasional Seni Kuliner, serta Jurusan Teknik Informatika dengan keahlian dalam Teknologi Pembelajaran, akan memberikan panduan dalam kegiatan ini. Mereka akan dibantu oleh mahasiswa yang mahir dalam pengolahan makanan Indonesia. Materi pelatihan akan mencakup pentingnya diversifikasi produk makanan berbasis ubi ungu. Hasil pelatihan ini akan menciptakan produk yang menggambarkan TEFA SMKN 1 Sukasada secara khusus, membantu mempromosikan sekolah dalam bidang kuliner, dan meningkatkan kualitas pengajaran guru kuliner.

Kata Kunci: Pelatihan, Pendampingan, Penguatan Produk Ubi Ungu

PENDAHULUAN

Pendidikan merupakan salah satu pilar penting dalam pembangunan sumber daya manusia

suatu negara. Instruksi Presiden Nomor 9 Tahun 2016 tentang Revitalisasi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan tonggak sejarah dalam upaya Indonesia untuk

meningkatkan kualitas dan daya saing sumber daya manusianya, khususnya dalam bidang kejuruan. Instruksi tersebut memandang bahwa SMK harus menjadi lembaga pendidikan yang mampu menghasilkan lulusan yang kompeten sesuai dengan kebutuhan industri, sehingga dapat berkontribusi secara signifikan pada perekonomian nasional (Turistiati & Ramadhan, 2019; Winangun, 2017).

Salah satu SMK yang berkomitmen untuk mewujudkan visi revitalisasi ini adalah SMK Negeri 1 Sukasada. SMKN 1 Sukasada yang beralamat di Jl. Srikandi Sambangan Sukasada memiliki beberapa program keahlian. Salah satu program keahlian itu adalah Program keahlian Kuliner Bidang keahlian Tata Boga yang dibuka sejak tahun 2018. Jumlah rombel program keahlian Tata boga adalah 5 kelas dengan jumlah siswa tiap rombel sebanyak 36 siswa. Kompetensi Keahlian Tata Boga SMK Negeri 1 Sukasada adalah suatu disiplin ilmu yang terkait dalam seni dalam menyiapkan, memasak dan menghidangkan makanan yang siap untuk disajikan. Di Indonesia disiplin ilmu ini dapat dipelajari di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) atau di tingkat Sekolah Tinggi terkait industri pariwisata dan industri perhotelan. Terletak di tengah tantangan perkembangan industri yang semakin dinamis, SMK ini memahami perlunya transformasi dalam pendidikan kejuruan. Instruksi Presiden mencakup beberapa aspek utama seperti penyesuaian kurikulum dengan kebutuhan industri, peningkatan kualitas tenaga pendidik, kerjasama dengan berbagai pihak, sertifikasi lulusan, dan pembentukan komunitas pengembangan SMK.

Dalam konteks ini, konsep pembelajaran *Teaching Factory* (TEFA) menjadi salah satu solusi inovatif yang diadopsi oleh SMK Negeri 1 Sukasada. TEFA bukan hanya sebuah model pembelajaran, tetapi juga sebuah filosofi yang menggabungkan pendidikan dengan dunia industri. *Teaching factory* adalah kombinasi dari pendekatan pembelajaran berbasis kompetensi dan produksi (Astuti et al., 2021; Prasetya, 2020). Proses belajar-mengajar dilakukan seperti di dunia kerja dengan mengadakan kegiatan produksi atau layanan jasa di lingkungan sekolah. *Teaching factory* disebut juga sebagai pabrik dalam sekolah, karena sarana produksi dioperasikan berdasarkan prosedur dan standar bekerja

sesungguhnya untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kondisi nyata di Industri (Gozali et al., 2018; Prasloranti et al., 2021). Keterkaitan antara kreativitas dengan program *teachingfactory* yakni dimana kreativitas dalam industri kuliner merupakan kompetensi wajib yang bertujuan untuk mengeksplorasi tingkat kreativitas peserta didik pada bidang kuliner. *Teaching factory* efektif digunakan untuk menghasilkan produk/jasa yang layak jual sehingga dapat menambah penghasilan sekolah yang dapat (Perdana, 2019). Penggunaan model *teaching factory* juga akan mampu meningkatkan jiwa entrepreneur siswa dalam proses pembelajaran jasa boga (Gozali et al., 2018). Hal ini memberikan peserta didik pengalaman langsung dalam menghadapi tantangan industri yang sebenarnya, meningkatkan peluang mereka untuk sukses dalam dunia kerja.

Berdasarkan hasil observasi diperoleh informasi bahwa, pembelajaran *teaching factory* kuliner di SMKN 1 Sukasada masih terbatas pada beberapa produk yang sudah mampu dijual ke siswa secara intern seperti donat ubi ungu. Seharusnya pembelajaran TEFA kuliner ini bisa dikembangkan menjadi beraneka olahan produk makanan dan kue berbahan dasar ubi ungu. SMKN 1 Sukasada telah memilih bahan local ubi ungu sebagai bahan pokok dan menjadi ciri khas produk tefa kuliner. Namun sampai saat ini pembelajaran *Teaching factory* dirasakan masih kurang lancar dari keterbatasan produk yang dijual dan kemasan produk yang belum tertangani dengan baik yang mencirikan produk khas tefa SMKN 1 Sukasada.

Penerapan TEFA tidak semata-mata mengandalkan semangat inovatif SMK Negeri 1 Sukasada, tetapi juga memerlukan dukungan teknis seperti Tempat Uji Kompetensi (TUK) dan Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP), serta jadwal blok yang mengintegrasikan teori dengan praktik. SMK ini juga memiliki visi untuk menjadi pusat uji kompetensi dalam bidang Food Product, membuka peluang kerjasama yang berharga dengan industri.

Dengan adopsi konsep TEFA dan komitmen yang kuat untuk menjawab tantangan industri, SMK Negeri 1 Sukasada memasuki masa depan dengan harapan untuk menjadi lembaga pendidikan kejuruan yang unggul dan menjadi motor penggerak dalam menghasilkan sumber

daya manusia berkualitas yang siap bersaing di pasar kerja. Inilah latar belakang yang mendasari upaya SMK Negeri 1 Sukasada dalam mewujudkan visi revitalisasi SMK sesuai dengan Instruksi Presiden Nomor 9 Tahun 2016.

METODE

Program kegiatan pengabdian pada masyarakat (PKM) ini menggunakan metode pelatihan yang didahului melalui ceramah, Fokus Group Discussion (FGD) dan pendampingan. Metode ceramah dilakukan dalam rangka memberikan informasi tentang langkah-langkah praktik membuat aneka makanan dan kue berbahan ubi ungu dan kemasannya yang selanjutnya bisa dipasarkan dan disusun resep-resep sebagai produk PKM. Metode FGD dilakukan untuk penyamaan persepsi antara isi materi pembelajaran tefa kuliner dengan capaian pembelajaran tefa kuliner. Terakhir metode demonstrasi dilakukan dalam membuat olahan produk ubi ungu. Selanjutnya dianalisis kesesuaian hasil produk dengan kriteria yang ditetapkan. Metode Tanya jawab dilakukan selama proses pelatihan baik secara teoritis maupun dalam kegiatan praktik. Realisasi pemecahan masalah terhadap kerangka pemecahan masalah di atas, dilakukan melalui peningkatan wawasan, pengetahuan dan keterampilan dalam program pelatihan dan pendampingan demonstrasi dan pembuatan produk berbasis ubi ungu sebagai salah satu penguatan pembelajaran tefa kuliner.

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan selama 6 bulan yang terbagi dalam tiga tahap yaitu: (1) tahap perencanaan, (2) tahap pelaksanaan, (3) tahap evaluasi.

1. Pada Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan adalah merancang kegiatan PKM yang meliputi: Menyusun materi pelatihan, menyiapkan alat-alat yang diperlukan untuk pengolahan produk makanan dan kue ubi ungu, menyiapkan resep, bahan-bahan, berkoordinasi dengan guru-guru, untuk menyiapkan tempat pelaksanaan, dan menyusun instrumen evaluasi.

2. Tahap pelaksanaan

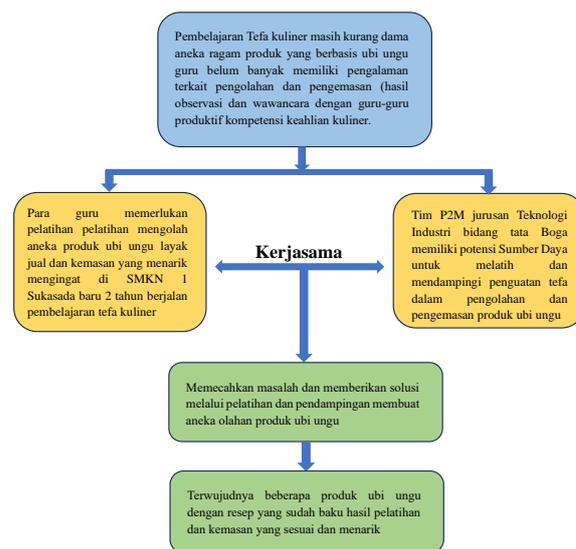
Setelah disepakati waktu pelaksanaan, maka tim pelaksana siap akan

melaksanakan kegiatan praktik membuat aneka produk olahan ubi ungu dimulai dengan pembukaan, pengolahan dan penyajian hasil, dilanjutkan dengan pelatihan membuat kemadan dengan desian khas SMKN 1 Sukasada.

3. Tahap Evaluasi

Pada tahap ini hasil produk makanan dan kue di berikan kepada siswa, dan staf sekolah yang lain, dan diminta respon siswa. Respon siswa dan guru selanjutnya dievaluasi oleh tim PKM. Jika ada penyempurnaan, dilanjutkan dengan penyempurnaan, sampai dinyatakan siap digunakan.

Berdasarkan dari permasalahan yang dihadapi guru-guru di SMK Negeri 1 Sukasada, dan dengan melihat kondisi lingkungan pembelajaran TEFA saat ini, maka disusun alternatif pemecahan masalah yang dilaksanakan dalam pelaksanaan P2M ini. Kerangka pemecahan masalah yang digunakan disusun berdasarkan Gambar 1. Sedangkan kerangka pelaksanaan program dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 1. Kerangka pemecahan masalah



Gambar 2 Kerangka pelaksanaan program

Kegiatan evaluasi program pengabdian ini dilakukan melalui pengamatan langsung melalui penilaian kinerja dalam proses persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Untuk menentukan tingkat keberhasilan pelatihan ini dilakukan melalui evaluasi yang dilakukan instruktur dengan menggunakan indikator dalam rubrik, yang telah disiapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat telah dilakukan mulai dari penjajagan atau observasi awal ke sekolah SMKN 1 Sukasada, untuk memotret permasalahan yang ingin dipecahkan. Berangkat dari hasil observasi maka pelaksanaan kegiatan disepakati pada bulan Agustus 2023, saat sekolah mulai aktif.

Kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 21-22 Agustus 2023 bertempat di SMKN 1 Sukasada. Peserta dari kegiatan ini adalah para guru produktif kuliner yang berjumlah 5 orang, tim PKM 5 orang dan 3 mahasiswa untuk pengambilan dokumentasi. Kegiatan diawali dengan Pembukaan yang dihadiri oleh Bapak Kepala Sekolah yaitu Bapak Nyoman Sumandiasa, beserta wakil kepala sekolah bidang Kurikulum, Ibu Nyoman Nilon. Kepala Sekolah menyambut baik adanya kerjasama sinergi antara perguruan tinggi dengan sekolah. Harapannya kegiatan serupa bisa terus berkelanjutan yang memberikan dampak terdapat kemajuan pendidikan.



Gambar 3. Pembukaan Kegiatan PKM

Selanjutnya kegiatan dengan tema “penguatan TEFA Kuliner dengan produk berbasis ubi ungu serta pengemasannya diawali dengan persiapan bahan, alat, persiapan diri guru untuk melaksanakan pembuatan produk. Sebelum kegiatan tersebut, ketua PKM memberikan arahan tentang kelebihan pemanfaatan ubi ungu untuk produk penguatan TEFA, yaitu ubi ungu sebagai bahan pangan lokal, mudah didapat,

adanya sepanjang tahun, dan bernilai gii tinggi. Selanjutnya pilihan produknya yaitu donat ubi, onde-onde ubi, dan klepon ubi. Pemilihan ketiga produk tersebut didasarkan pada usia siswa yang cenderung menyukai produk atau jajanan yang selalu ada di setiap warung maupun toko dan disukai. Demikian pula onde-onde dan klepon disukai oleh siswa. Siswa sebagai sasaran konsumen untuk penjualan produk di TEFA Kuliner SMKN 1 Sukasada.



Gambar 4. Persiapan alat dan bahan serta pembuatan produk



Gambar 5. Plating dan pengemasan



Gambar 6. Produk hasil dari pelatihan

Selama proses kegiatan, evaluasi terus dilakukan guna mencapai hasil yang diharapkan. Selama persiapan, proses dan hasilnya dilakukan evaluasi. Evaluasi pada saat persiapan, meliputi kehadiran peserta 100% sebanyak 8 orang, 5 orang guru dan 3 orang tim pelaksana PKM. Dalam proses pengolahan semua peserta melaksanakan dengan antusias, dan dengan kecepatan kerja yang tinggi sesuai waktu yang ditentukan. Namun ada sedikit kendala dalam menggoreng onde-onde diperlukan teknik api kecil supaya tidak pecah.

Sedangkan untuk produk donat hasilnya sangat baik sesuai kreteria yang ditetapkan meliputi tekstur lembut, rasa manis dan kemasan sangat menarik. Produk klepon berhasil dengan hasil yang sangat baik sesuai dengan kreteria yang ditetapkan

Berdasarkan hasil yang telah dicapai dan hasil dari evaluasi, dapat dinyatakan bahwa kegiatan PKM untuk penguatan TEFA kuliner dengan produk berbahan ubi ungu berhasil dengan sangat baik. Hasil yang diperoleh ini dapat dijadikan salah satu modal resep untuk diimplementasikan pada kegiatan TEFA Kuliner. Pada ubi jalar, pangan fungsional diperoleh dari betakaroten dan antosianin, senyawa fenol, serat pangan, dan nilai indeks glikemiknya (Glycemic Index). Pada ubi jalar ungu, kandungan antosianin dan senyawa fenol cukup tinggi dan dapat berfungsi sebagai antioksidan (Furuta et al. 1998). Produk Olahan Penganekaragaman produk olahan ubi jalar ungu dapat dilakukan pada bahan segar yang selanjutnya dapat langsung dikonsumsi atau dipasarkan maupun produk antara yang perlu diolah menjadi produk akhir berupa makanan siap santap. Produk olahan dari ubijalar dalam kegiatan pelatihan penguatan TEFA Kuliner di SMKN 1 Sukasada dalam bentuk produk donat, onde-onde, dan klepon. Ubijalar ungu relatif lebih rendah kadar airnya (keset) dan lebih empuk teksturnya dibanding ubijalar orange yang cenderung lembek dan berair (Ginting et al. 2006a), sehingga sesuai untuk produk yang dikukus maupun digoreng

Beragam kue basah dapat diolah dari pasta ubijalar ungu, di antaranya donat, onde-onde, klepon, k dengan tingkat substitusi tepung terigu/tepung ketan yang beragam (30-80%) (Ginting et al. 2008). Ubijalar dengan daging umbi ungu kemerahan paling sesuai untuk produk-produk olahan ini karena warna ungu cerah merupakan daya tarik pertama sebelum orang mencicipinya. Selain warna yang menarik, tekstur yang cenderung empuk, membuat produk olahan ini cukup disukai dan berpeluang mengurangi penggunaan terigu.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan PKM dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan seluruh kegiatan PKM yang terdiri dari tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian maupun pengemasan berjalan dengan lancar dan berhasil dengan baik sesuai kriteria yang ditetapkan. Adapun presentase penilaian antara 85-100% dalam kategori sangat baik. Peserta kegiatan diikuti oleh 5 orang guru produktif kuliner dengan kehadiran 100%. Dengan adanya kegiatan ini bisa menjadi referensi bagi Kepala Sekolah khususnya tim pengajar TEFA

Kuliner SMKN 1 Sukasada agar segera mengimplementasikan hasil-hasil produk yang sudah berhasil dengan sangat baik. Selain itu hasil pelatihan ini bisa diimbaskan kepada siswa dalam praktik di kelas, sehingga memberi dampak peningkatan keterampilan atau skill kepada siswa.

DAFTAR PUSTAKA

Anon. Silabus Pengolahan dan Penyajian Makanan. SMKN 1 Sukasada Tim Tefa SMKN 1. Sukasada. Laporan Tefa Kuliner

Astuti, S., Muhayin, M., & Sidiq, A. (2021). Analisis Strategi Pengembangan Teaching Farm / Teaching Factory (TEFA) di Politeknik Negeri Lampung. *Jurnal Manajemen, Ekonomi, Keuangan, dan Akuntansi (MEKA)*, 2(2), 295–299. <http://ejurnal.poltekkutaraja.ac.id/index.php/meka/article/download/124/76>

Ginting, E., Y. Widodo, S.A. Rahayuningsih, dan M. Yusuf. 2020. Karakteristik pati beberapa varietas ubijalar. *Jurnal Penelitian Pertanian Tanaman Pangan* 24 (1):9-18.

Ginting, E., M. Jusuf, St. A. Rahayuningsih, Y.Widodo, Ratnaningsih, A.Krisnawati, dan Suprpto. 2006a. Pemanfaatan ubijalar kaya antosianin dan betakaroten. Laporan Teknis Penelitian APBN No: E.5/ROPP/APBN/2006. Balitkabi Malang. 38 p.

Ginting, E., S.S. Antarlina, J.S. Utomo, dan Ratnaningsih. 2019c. Teknologi pascapanen ubijalar mendukung diversifikasi pangan dan pengembangan agroindustri. *Buletin Palawija* (11):15-28.

Ginting, E., Ratnaningsih, dan Suprpto. 2014. Pemanfaatan ubijalar kaya antosianin dan betakaroten menjadi beberapa produk olahan pangan.

Gozali, G., Dardiri, A., & Soekopitojo, S. (2018). Penerapan Teaching Factory Jasa Boga untuk Meningkatkan Kompetensi Entrepreneur Siswa Sekolah Menengah Kejuruan. *JSHP (Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan)*, 2(1), 46. <https://doi.org/10.32487/jsHP.v2i1.26>.

- Perdana, N. S. (2019b). Analisis Permintaan dan Penawaran Lulusan SMK dalam Pemenuhan Pasar Tenaga Kerja. *Refleksi Edukatika: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 9(2).
<https://doi.org/10.24176/re.v9i2.2948>.
- Prasetya, B. (2020). Manajemen Teaching Factory pada Era Industri 4.0 di Indonesia. *Jurnal Bisnis & Teknologi*, 12(01), 12–18.
<http://45.118.112.109/ojspasim/index.php/jbt/article/download/195/148/>.
- Prasloranti, Z. P., Bukit, M., & Maharani, S. (2021). Evaluasi Pelaksanaan Model Pembelajaran Teaching Factory di SMKN 1 Cibadak. *Edufortech*, 6(2).
<https://doi.org/10.17509/edufortech.v6i2.39294>.
- Samodro. 2018. Modul Mata Kuliah Desain Kemasan Jurusan Desain Komunikasi Visual Universitas Pembangunan Jaya
- Turistiati, A. T., & Ramadhan, H. F. A. (2019). Pelatihan Soft Skills dan Pendampingan Siswa-Siswi SMK di Kota Bogor untuk Persiapan Memasuki Dunia Kerja. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 1–8.
<https://doi.org/10.31334/jks.v2i1.286>.
- Winangun, K. (2017). Pendidikan Vokasi sebagai Pondasi Bangsa Menghadapi Globalisasi. *Jurnal Taman Vokasi Vol.*, 5(1).
<https://doi.org/10.30738/jtv.v5i1.1493>