

SURAT TUGAS

Nomor : 00259/B.8.2/ST/FEB/1/2020

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

- Nama : Drs. B. Junianto Wibowo, MBM NIDN : 0625065901 (Ketua)
Ir. Ign. Supriyanto, Sp. Agr NIDN : - (Anggota)
Dr. A. Ika Rahutami NIDN : 0622026802 (Anggota)
Veronica Kusdiartini, SE., M.Si NIDN : 0601016701 (Anggota)
- Status : Tenaga Pendidik / Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Katolik Soegijapranata
- Tugas : Melakukan Pengabdian dengan judul :
PENGEMBANGAN USAHA PETANI KENTANG MELALUI PENGENALAN PRODUK
PASTEL DAN DONAT BERBAHAN DASAR KENTANG PADA KELOMPOK TANI BUMI
LESTARI DAN GIRI MULYO DI DESA BUMI REJO, KECAMATAN BATUR,
KABUPATEN BANJARNEGARA
- Tempat : Desa Bumi Rejo, Kec. Batur
Kabupaten Banjarnegara
- Waktu : Bulan Oktober 2019 - Juni 2020 (TA 2019/2020)
- Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab,
serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.

Semarang, 13 Januari 2020



Dr. OCTAVIANUS D. HARTOMO, M.Si., Akt.
NPP: 038.1.1995.170

Telah melaksanakan tugas

()

**Laporan Akhir
Pengabdian Pada Masyarakat:**

PENGEMBANGAN USAHA PETANI KENTANG
MELALUI PENGENALAN PRODUK PASTEL DAN DONAT
BERBAHAN DASAR KENTANG
PADA KELOMPOK TANI BUMI LESTARI DAN GIRI MULYO
DI DESA BUMI REJO, KECAMATAN BATUR,
KABUPATEN BANJARNEGARA



Oleh:

Ketua : Drs. B.Junianto Wibowo, MBM
Anggota : 1. Ir.Ign Supriyanto
2. Dr.Angelika Ika Rahutami, SE, MSi
3. Veronica Kusdiartini,SE,MSi

KLINIK KONSULTASI BISNIS
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG
2020

HALAMAN PENGESAHAN

Judul:

Pengembangan Usaha Petani Kentang Melalui Pengenalan Produk Pastel dan Donat Berbahan Dasar Kentang pada kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo di desa Bumi Rejo, kecamatan Batur, kabupaten Banjarnegara.

1. Mitra Program : Bumi Lestari dan Giri Mulyo
2. Ketua Tim Pengusul
 - a. Nama : Drs. B.Junianto Wibowo.MBM
 - b. NIP/NIDN : 05811990077/0625065901
 - c. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/IV B
 - d. Jurusan/Fakultas : Manajemen/Ekonomi dan Bisnis
 - e. Perguruan Tinggi : UNIKA Soegijapranata
 - f. Alamat Kantor/Telp/Faks/E-mail : Jl.Pawiyatan Luhur IV/1,Bendan Duwur,
Semarang
3. Anggota Tim Pengusul
 - a. Jumlah Anggota : 3
 - b. Nama Anggota I/bidang keahlian : Ir. Ignatius Supriyanto /ESDML
Nama Anggota II/bidang keahlian : Dr. Ika Rahutami,SE,MSi/Ekonomi
Nama Anggota III/bidang keahlian : Veronica Kusdiartini,SE.MSi/Man Operasi
4. Lokasi Kegiatan/Mitra :
 - a Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Desa Bumi Rejo,kec.Batur.
 - b Kabupaten/Kota : Kab. Banjarnegara.
 - c Provinsi : Jawa Tengah
 - d Jarak PT ke lokasi mitra (km) : ± 150 km
5. Luaran yang dihasilkan : Meningkatkan Ekononi kelompok tani
6. Jangka waktu pelaksanaan : 5 (lima) bulan

Mengetahui
Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis

Semarang, 2020

Ketua Tim



Dr. Octavianus Digdo Hartomo,MSi,Akt
NIDN: 0622107101

Drs.B.Junianto Wibowo,MBM
NIDN: 0625065901

Menyetujui,
Kepala LPPM

Dr. Berta Berti Retnawati, M.Si
NIDN; 0606097302

HALAMAN PERSETUJUAN REVIEWER

Judul:

Pengembangan Usaha Petani Kentang Melalui Pengenalan Produk Pastel dan Donat Berbahan Dasar Kentang pada kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo di desa Bumi Rejo, kecamatan Batur, kabupaten Banjarnegara.

1. Mitra Program : Bumi Lestari dan Giri Mulyo
2. Ketua Tim Pengusul
 - g. Nama : Drs.B.Junianto Wibowo,MBM
 - h. NIP/NIDN : 05811990077/0625065901
 - i. Jabatan/Golongan : Lektor Kepala/IV B
 - j. Jurusan/Fakultas : Manajemen/Ekonomi dan Bisnis
 - k. Perguruan Tinggi : UNIKA Soegijapranata
 - l. Alamat Kantor/Telp/Faks/E-mail : Jl.Pawiyatan Luhur IV/1,Bendan Duwur,
Semarang
3. Anggota Tim Pengusul
 - c. Jumlah Anggota : 3
 - d. Nama Anggota I/bidang keahlian : Ir.Ign.Supriyanto/Manajemen Sumber Daya Manusia
 - Nama Anggota II/bidang keahlian : Dr. Ika Rahutami,SE,MSi/Ekonomi
 - Nama Anggota III/bidang keahlian : Veronica Kusdiartini,SE.MSi/Man Operasi
4. Lokasi Kegiatan/Mitra
 - a Wilayah Mitra (Desa/Kecamatan) : Desa Bumi Rejo, Kec.Batur
 - b Kabupaten/Kota : Banjarnegara
 - c Provinsi : Jawa Tengah
 - d Jarak PT ke lokasi mitra (km) : ± 150 km
5. Luaran yang dihasilkan : Meningkatkan Ekonomi kelompok tani.
6. Jangka waktu pelaksanaan : 5 (lima) bulan

Mengetahui,
Reviewer I

(Stefani Lily Indarto, SE,MM,Ak,CA,CMA,CPA)

Semarang, Mei 2020
Reviewer II

(Drs.Y. Sugiharto, MM)

Menyetujui
Koordinator Pengabdian Fakultas Ekonomi dan Bisnis/Ketua KKB

Drs.Y.Sugiharto,MM
NIDN: 0030065801

KATA PENGANTAR

Pengembangan usaha di sektor Usaha Kecil dan Mikro (UKM) merupakan tugas bersama yang dilakukan pemerintah, masyarakat dan perguruan tinggi. Antara lain dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan usaha. Salah satunya adalah terhadap kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo di desa Bumi Rejo, kecamatan Batur, kabupaten Banjarnegara. Yaitu dengan melakukan penyuluhan dan pelatihan terkait dengan pengembangan usaha produk olahan makanan berbahan kentang.

Penyuluhan dan pelatihan usaha produk olahan makanan berbahan kentang dalam pengabdian masyarakat ini adalah mengenai pengenalan aneka makanan berbahan dasar kentang dan pelatihan pembuatan kue Pastel dan Donat berbahan kentang, yang akan dilakukan oleh tim Pengabdian Masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata.

Pengabdian pada masyarakat ini bertujuan terutama untuk meningkatkan Ekonomi kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo agar lebih baik.

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada pihak yang mendukung terselesainya kegiatan pengabdian ini, semoga membawa manfaat bagi masyarakat dan kerjasama yang baik dapat dilanjutkan pada masa yang akan datang.

Semarang, 2020.

Kel.Tim Pengabdian FEB

Unika Soegijapranata Semarang.

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PESETUJUAN REVIEWER.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Analisa Situasi.....	1
1.2. Masalah yang Dihadapi Obyek Pengabdian Masyarakat.....	2
1.3. Tujuan Dilakukan Penyelesaian Masalah.....	2
1.4. Kegiatan Tim Pengabdian Masyarakat.....	3
BAB II LUARAN PENGABDIAN.....	4
2.1. Bagi Masyarakat Setempat.....	4
2.2. Bagi Perguruan Tinggi.....	4
BAB III METODE PELAKSANAAN.....	5
3.1. Masalah yang Akan Diselesaikan.....	5
3.2. Metode Pendekatan Dalam Menyelesaikan Masalah.....	5
3.3. Prosedur dalam Menerapkan Metode Penyelesaian Masalah.....	5
3.4. Rencana Kegiatan yang Dilakukan.....	7
BAB IV HASIL YANG DICAPAI.....	8
4.1. Kondisi Usaha.....	8
4.2. Justifikasi Pemilihan Kelompok Sasaran.....	8
4.3. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat.....	8
4.4. Evaluasi atas Pelaksanaan dan Penyuluhan.....	17
4.5. Dukungan dan Hambatan.....	17
4.6. Organisasi Pelaksanaan Kegiatan.....	17
4.7. Pembagian Tugas Tim Pengabdian Masyarakat.....	18
4.8. Log Book.....	19
BAB V SIMPULAN DAN RANCANGAN PENGABDIAN TAHAP BERIKUTNYA.....	20
DAFTAR PUSTAKA.....	21
LAMPIRAN.....	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 4.1. Pembagian Tugas Tim Pengabdian Masyarakat dalam Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat pada kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo...	18
Tabel 6.1. Log Book Kegiatan Pengabdian Masyarakat di kelompok tani Bumi Lestari Dan Giri Mulyo	19

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1.1: Tanaman Kentang pada Lahan Pertanian di Kecamatan Batur....	3
Gambar 4.1: Aneka Produk Makanan Berbahan Kentang.....	9
Gambar 4.2: Penyuluhan Mengenai Pengenalan Aneka Produk Makanan Ber bahan Kentang yg Diberikan oleh Tim Pengabdian Masyarakat FEB Unika Soegijapranata	10.
Gambar 4.3: Ibu-Ibu Kelompok Tani yang Tergabung dalam kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo sedang Mendengarkan Penyuluhan Dari Tim Pengabdian Masyarakat FEB Unika Soegijapranata.....	11.
Gambar 4.4: Gudang Tempat Penyimpanan Kentang yang Dihasilkan dari Ladang Kentang	12.
Gambar 4.5: Pelatihan dalam Pembuatan Donat dan Pastel Berbahan Kentang.	15.
Gambar 4.6: Kue Donat dan Pastel Berbahan Kentang Hasil Pelatihan Pem buatan Kue Donat dan Pastel.....	16.

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1. Analisa Situasi

Kentang merupakan salah satu komoditas sayuran yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia. Diantaranya, daerah yang paling banyak menghasilkan kentang adalah daerah Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo. (gambar 1.1). Jenis kentang yang dihasilkan di kedua daerah tersebut jenis kentang Granola. Jenis kentang Granola adalah jenis kentang, yang dikonsumsi langsung untuk bahan sayuran, atau olahan makanan tradisional seperti untuk campuran gado-gado, bergedel, siomay, dsbnya.

Kentang yang dihasilkan petani kentang di Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo di jual dan didistribusikan ke beberapa daerah, mulai lokal Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo sampai ke berbagai tempat di luar daerah. Daerah pemasaran selain Kabupaten Banjarnegara dan Kabupaten Wonosobo meliputi Semarang, Jogjakarta, Surakarta, Purwokerto, Jakarta, Bandung, Surabaya, Malang, hingga berbagai kota di pulau Sumatera, Bali, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua.

Secara keseluruhan, kentang yang dihasilkan petani cukup banyak dan jauh melebihi jumlah yang dikonsumsi masyarakat maupun yang diekspor. Hal itu menunjukkan masih terdapat sisa kentang yang cukup besar. Seiring dengan hal itu, Indonesia justru masih mengimpor kentang, meskipun jumlahnya tidak banyak dan cenderung menurun. Dengan demikian, terjadi *over supply* kentang yang signifikan. Kemungkinan, kelebihan kentang yang ada dipergunakan untuk bahan baku industri makanan, obat-obatan, kosmetik berbasis kentang.

Dalam memperlancar kegiatan usaha pertanian kentang, beberapa petani kentang di Kabupaten Banjarnegara membentuk kelompok tani. Diantara kelompok tani kentang yang ada, kelompok tani Bumi Lestari dan kelompok tani Giri Mulyo telah menjadi kelompok tani kentang yang cukup tersohor dan maju di Kabupaten Banjarnegara. Kedua kelompok tani tersebut berada di desa Sumber Rejo, yang dipimpin bapak Ibrahim sebagai kepala desa.

Kentang yang dihasilkan oleh petani, anggota kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo cukup banyak dan dipasarkan ke sejumlah daerah, baik di Jawa Tengah maupun luar

Jawa Tengah. Sisa kentang yang ada sebagian besar diproses menjadi kripik kentang dan sebagian kecil dipergunakan untuk pembibitan kentang.

1.2. Masalah yang Dihadapi Obyek Pengabdian Masyarakat

Selama ini belum ada niat untuk membuat produk makanan lain berbahan mentah kentang. Padahal apabila kentang juga diproses menjadi produk variatif lainnya, diperkirakan akan laku di pasaran. Hal itu terkait dengan tren pada saat ini yang semakin banyak orang menyukai produk makanan berbahan mentah kentang.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan pemanfaatan kelebihan kentang yang dihasilkan petani untuk dijadikan produk makanan alternatif lain dengan nilai ekonomis cukup tinggi. Produk makanan berbasis kentang yang akan diperkenalkan adalah makanan pilihan yang selama masih jarang dihasilkan dan dapat menjadi makanan kekhasan serta keunggulan daerah Kabupaten Banjarnegara. Sehubungan dengan hal itu, tim dosen dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata berencana untuk melakukan pendampingan melalui pengabdian masyarakat guna memperkenalkan produk olahan makanan alternatif yang berbahan baku kentang dengan nilai ekonomis cukup tinggi.

1.3. Tujuan Dilakukan Penyelesaian Masalah

Tujuan penyelesaian masalah yang dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata adalah menjadikan petani kentang di Kabupaten Banjarnegara, khususnya kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo lebih unggul, karena mampu menghasilkan produk makanan berbahan kentang dengan nilai tambah yang tinggi. Produk makanan bernilai tambah tinggi merupakan produk makanan yang dapat memberikan margin laba yang cukup besar bagi kelompok tani.

3. Kegiatan Tim Pengabdian Masyarakat.

Kegiatan yang akan dilakukan oleh tim dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata dalam pengabdian masyarakat sebagai berikut:

1. Memperkenalkan aneka jenis makanan berbahan baku kentang dengan nilai ekonomis cukup tinggi.
2. Pendampingan pembuatan Pastel dan Donat berbahan baku kentang.



Gambar 1.1 : Tanaman Kentang pada Lahan Pertanian di Kecamatan Batur

BAB II.

LUARAN PENGABDIAN

2.1. Bagi Masyarakat Setempat

Luaran yang diberikan kepada masyarakat setempat dari kegiatan pengabdian masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata.

1. Masyarakat sasaran, yaitu anggota kelompok tani, terutama ibu-ibu kelompok tani yang tergabung dalam wadah kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo akan lebih mengetahui aneka produk makanan berbahan dasar kentang. Selain itu, juga mereka akan mampu membuat kue Donat dan Pastel dengan bahan dasar kentang.
2. Menjadikan masyarakat sasaran akan dapat meningkatkan pendapatannya melalui usaha produksi kue Donat dan Kentang dengan bahan dasar kentang.
3. Menjadikan kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo sebagai kelompok usaha yang dapat dijadikan percontohan dalam usaha pengembangan produk makanan berbahan dasar kentang.

2.2. Bagi Perguruan Tinggi

Luaran yang dapat diberikan kepada kalangan akademis dengan kegiatan pengabdian tim dosen pengabdian Fakultas Ekonomi dan Bisnis Unika Soegijapranata sebagai berikut:

1. Kelompok sasaran dapat dijadikan sebagai mitra untuk kegiatan pengabdian masyarakat pada periode yang akan datang, baik yang dilakukan oleh dosen maupun mahasiswa.
2. Apabila usaha pengembangan usaha melalui pembuatan produk makanan kue Donat dan Pastel yang dilakukan kelompok tani Sumber Lestari dan Giri Mulyo berhasil, maka akan dapat dijadikan percontohan bagi kelompok tani lainnya, terutama yang terdapat di kabupaten Banjarnegara.

BAB III.

METODE PELAKSANAAN

3.1. Masalah yang Akan Diselesaikan

Sebagian besar petani yang tergabung dalam kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo hanya dapat menghasilkan produk olahan makanan berbahan mentah kentang hanya berupa kripik kentang saja dan belum dapat mengembangkan produk olahan lainnya. Sebagian besar dari petani belum mengetahui bahwa sebenarnya produk olahan berbahan dasar kentang cukup banyak. Hal itu tidak terlepas dari minimnya pengetahuan dan informasi yang dimiliki. Padahal, dengan penguasaan pengetahuan maupun ketrampilan dalam memproduksi aneka ragam produk berbasis kentang, kemungkinan dapat memberi nilai tambah yang tinggi, sehingga akan menghasilkan pendapatan yang cukup besar

3.2. Metode Pendekatan dalam Menyelesaikan Masalah

Metode yang akan dipergunakan dalam penyelesaian masalah berupa pendampingan, baik dalam bentuk penyuluhan maupun pelatihan terhadap petani kentang yang tergabung dalam kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo.

3.3. Prosedur dalam Menerapkan Metode Penyelesaian Masalah

Prosedur dalam menerapkan metode penyelesaian masalah sebagai berikut:

1. Melakukan observasi dan diskusi dengan sejumlah petani kentang yang tergabung dalam kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo. Observasi dilakukan guna mengetahui kondisi usaha petani dan jenis kentang yang selama ini dihasilkan.
2. Berdasarkan point 1), kemudian dilakukan penyuluhan mengenai pengenalan aneka jenis produk makanan berbahan dasar kentang
3. Berdasarkan point 2), selanjutnya dilakukan pendampingan pembuatan pastel dan Donald berbahan dasar kentang.
 - 1). Pendampingan pembuatan pastel

Dalam pembuatan pastel, tim pengabdian menjelaskan tehnik pengolahan kentang menjadi pastel, mulai dari mencuci/membersihkan kentang, memotong kentang, merajang kentang, merebus kentang. Selanjutnya, kentang yang sudah matang ditumbuk sampai berbentuk

pasta. Untuk isi pastel, disiapkan a.l. wortel, daging ayam, telur, air, tepung, kacang kapri dan bumbu (garam, gula, mrica, bawang merah dan putih, lada bubuk, cabe, mentega).

Tahapan :

- a. Membuat kulit pastel yang terbuat dari kentang yang dicampur tepung terigu hingga merata, selanjutnya dicetak berbentuk bulat selebar tutup gelas yang besar dengan diameter 8 hingga 9 cm dan ditaruh teratur di dalam nampan.
- b. Menyiapkan isi pastel dan bumbunya. Dibuat irisan kentang dalam bentuk kubus kecil dan wortel di potong juga dalam bentuk kubus kecil. Membuat bumbu, bembang merah dan bawang putih ditumbuk atau diblender hingga halus. Kemudian, dicampur dengan powder jahe dan powder mrica, dan sedikit garam serta gula, selanjutnya dimasak tumis. Setelah mendidih.masukkan potongan kentang dan wortel, diaduk hingga meratas sampai masak. Selanjutnya, diisi kulit pastel dengan masakan kentang dan wortel. Kita isi kulit pastel sebanyak 1 sendok, kemudian dilipat menjadi separo lingkaran dan dibentuk tepinya dengan menekan ibu jari, Pastel yang sudah berbentuk dimasukkan ke dalam open,. Setelah masak, diangkat
- c. Petani diminta juga untuk mempraktekkan, kemudian hasilnya dievaluasi.

2). Pendampingan pembuatan Donat.

Pembuatan Donat memerlukan bahan tambahan yang berbeda dengan pastel. Bahan yang dibutuhkan selain kentang, antara lain mentega atau margarin, kuning telur, ragi roti, tepung terigu, susu bubuk, kentang kukus, gula kaster atau gula lembut dan garam.

Tahapan pembuatan :

- a. Tepung terigu dicampur susu bubuk, garam, gula halus, ragi hingga merata. Campuran yang sudah merata selanjutnya dimasukkan kuning telur, kentang kukus dan ditumbuk hingga halus, kemudian ditambahkan air sedikit demi sedikit dengan diremas-remas hingga menjadi adonan. Selanjutnya ditambahkan mentega dan diremas-remas lagi hingga adonan tercampur menjadi elastis dan kalis.
- b. Adonan didiamkan selama 20 sampai 30 menit. Tutup permukaannya dengan kain basah, kemudian dibentuk menjadi Donald dengan menggunakan cetakan Donald. Setelah menjadi Donat mentah, didiamkan selama 20 hingga 30 menit lagi.
- c. Donat yang sudah dikeringkan, selanjutnya digoreng dengan menggunakan api yang kecil. Setelah itu supaya tidak gosong, Donat diangkat. Agar dapat mengundang selera

dan menarik, permukaan donat dapat dihias dengan pasta coklat, pasta panila sesuai dengan selera.

3.4 Rencana Kegiatan yang Dilakukan

Rencana kegiatan yang akan dilakukan terkait dengan pengenalan aneka makanan maupun pelatihan kepada obyek pengabdian masyarakat sebagai berikut:

1. Melakukan pendekatan kepada ketua kelompok tani Bumi Lestari dan ketua kelompok Giri Mulyo, selanjutnya membicarakan mengenai pentingnya dipahami mengenai aneka produk makanan berbahan kentang maupun dikuasainya proses pembuatan beberapa produk makanan berbahan kentang.
2. Menjelaskan mengenai berbagai produk makanan berbahan kentang.
3. Menyiapkan peralatan yang diperlukan dalam pelatihan pembuatan produk makanan berbahan kentang,
4. Menyiapkan bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan makanan berbahan kentang.

BAB IV

HASIL YANG DICAPAI

4.1. Kondisi Usaha.

Kabupaten Banjarnegara merupakan salah satu daerah penghasil kentang yang cukup besar di Indonesia, khususnya di wilayah Jawa Tengah. Kentang yang dihasilkan dari daerah ini termasuk kentang jenis Granola, yaitu kentang untuk sayuran. Selama ini masyarakat tani memang menjual kentang tersebut kepada pembeli untuk dipergunakan sebagai bahan dasar dalam membuat gado-gado, berkedel, sup, siomay, dll, dan sisanya dibuat kripik kentang. Dalam pikiran mereka belum muncul ide tentang kemungkinan untuk dibuat aneka produk makanan lainnya yang laku di pasaran.

Kondisi itu juga dihadapi oleh kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo di desa Sumber Rejo, kecamatan Batur, kabupaten Banjarnegara. Usaha budidaya tanaman kentang yang dikelola kelompok tani tersebut selama ini hanya dilakukan secara tradisional, yaitu pembibitan, penanaman, perawatan dan panen kentang dengan sedikit sentuhan modern. Kentang yang dihasilkan selama ini dipasarkan melalui pedagang pengumpul dan pembeli langsung. Kemudian sisanya dibuat bibit kentang dan kripik kentang.

4.2. Justifikasi Pemilihan Kelompok Sasaran

Kelompok sasaran dalam pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Tim Pengabdian Masyarakat FEB Unika Soegijapranata Semarang ini adalah anggota kelompok tani, terutama ibu-ibu rumah tangga yang tergabung dalam wadah kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo. Anggota kelompok tani Bumi Lestari berjumlah 37 orang, sedangkan Giri Mulyo 25 orang.

4.3. Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat.

4.3.1. Mengenalkan Aneka Produk Makanan Berbahan Baku Kentang.

Koordinasi dengan pihak mitra pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada tanggal 27 Oktober 2019 telah tercapai kesepakatan perihal perlunya dilakukan pendampingan. Pelaksanaan pengabdian masyarakat diawali dengan pengenalan aneka produk makanan berbahan baku kentang kepada kelompok tani, khususnya ibu-ibu kelompok tani yang tergabung dalam wadah kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo, yaitu pada tanggal 14 Januari 2020.

	
Bola-Bola Kentang Keju	Kentang Goreng Crispy
	
Kue Lumpur Kentang Lembut	Kroket Kentang
	
Berkedel Kentang	Kentang Brokoli
	
Hotdog Kentang	Donat Kentang
	
Pastel Kentang	Cheese Potato
Gambar 4.1. : Aneka Produk Makanan Berbahan Kentang	

Oleh tim pengabdian pada masyarakat FEB Unika Soegijapranata, yaitu bapak Supriyanto, Ibu Veronica Kusdiartini, bapak Junianto dan Ibu Ika Rahutami dijelaskan mengenai berbagai aneka makanan berbahan dasar kentang yang mudah dibuat (gambar 4.1). Respon ibu-ibu cukup baik dan kebanyakan dari mereka memberikan tanggapan yang positif. Terlihat bahwa diantara mereka sangat berkeinginan untuk mempraktekkan pembuatan makanan dengan menggunakan kentang yang telah tersedia. Agar dalam praktek ibu-ibu bisa lebih terampil dan bisa menjadikan produk olahan kentang yang berkualitas, maka tim pengabdian FEB Unika Soegijapranata Semarang akan berfokus pada produk donat kentang dan pastel kentang. Harapan tim pengabdian dan ibu-ibu peserta pelatihan adalah bahwa makanan tersebut nantinya diterima konsumen. Selain itu, tim pengabdian masyarakat juga mempertimbangkan warga di daerah pedesaan, termasuk kelompok tani yang lebih menyukai membuat produk makanan yang praktis dengan bahan baku mudah diperoleh, dan disesuaikan dengan kemampuan dana maupun keterampilan yang mereka miliki. Alasan lain dilakukannya pelatihan pembuatan produk donat kentang dan pastel kentang yaitu ketika dalam penyuluhan pengenalan berbagai aneka produk makanan berbahan kentang, hampir semua yang hadir yaitu ibu-ibu kelompok tani mengutarakan bahwa mereka lebih tertarik untuk memilih produk makanan donat dan pastel yang menggunakan bahan dasar kentang. Mereka berpendapat bahwa kedua produk makanan tersebut lebih dikenal dan populer di masyarakat. (gambar 4.2 dan gambar 4.3)



Gambar 4.2. : Penyuluhan Mengenai Pengenalan Aneka Produk Makanan Berbahan Kentang yang diberikan oleh tim pengabdian masyarakat FEB Unika Soegijapranata.



Gambar 4.3 : Ibu-Ibu Kelompok Tani yang Tergabung Dalam Kelompok Tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo sedang mendengarkan penyuluhan dari Tim Pengabdian Masyarakat FEB Unika Soegijapranata.

Dari hasil diskusi dengan ibu-ibu petani kentang, diperoleh masukan bahwa pada saat panen kentang, terutama apabila panennya berlimpah, maka lebih praktis dalam membuat donat kentang dan pastel kentang karena persediaan kentang yang memadai. Terlebih dengan adanya gudang penyimpanan, yang dapat menampung kentang dalam jumlah banyak. (gambar 4.4) Selain untuk didistribusikan ke berbagai daerah, kentang yang ada dapat dipergunakan untuk pembibitan maupun sebagai bahan dasar dalam pembuatan donat kentang dan pastel kentang. Bagi ibu-ibu kelompok tani, donat dan pastel sudah tidak asing lagi. Bedanya selama ini, beberapa diantara mereka membuat produk makanan tersebut dari bahan tepung terigu.



Gambar 4.4. : Gudang, tempat penyimpanan kentang yang dihasilkan dari ladang kentang.

4.3.4. Pelatihan Pembuatan Donat dan Pastel Berbahan Dasar Kentang

Banyak aneka makanan yang berbahan dasar kentang, namun pengabdian yang dilakukan oleh tim dosen FEB Unika Soegijapranata Semarang akan difokuskan pada produk donat kentang dan pastel kentang. Pastel kentang yang kami parktekan untuk pelatihan adalah pastel kentang tutup. Adapun bahan baku dan cara pembuatannya bisa tim pengabdian jabarkan sebagai berikut :

1. Donat Kentang

Bahan Baku :

150 Gram Tepung Terigu Cakra (± 15 Sendok Makan)

100 Gram Tepung Terigu Serbaguna (± 10 Sendok Makan)

40 Gram Gula Pasir (± 3 Sendok Makan)

100 Gram Kentang Kukus yang sudah dihaluskan (± 7 Sendok Makan)

1 Sendok Makan Susu Bubuk

$\frac{1}{4}$ Sendok Teh Garam

40 Gram Mentega

1 Butir Telur

Bahan untuk Biang agar Donat mekar :

1 Sendok Teh Ragi Instan

1 Sendok The Gula Pasir

75 Ml Air Hangat

Cara Memasak :

- Siapkan semua bahan
- Buat Biang : Siapkan gelas, masukkan ragi, gula lalu tuang air hangat. Diamkan selama 10 menit atau sampai timbul gelembung.
- Siapkan Wadah/ Loyang : Masukkan terigu, susu, kentang, gula dan telur, serta tuangkan biang, aduk rata.
- Uleni atau aduk dengan tangan sampai adonan setengah kalis, masukkan mentega dan garam. Uleni terus hingga adonan menjadi kalis.
- Adonan dalam wadah/Loyang dibentuk bulat, tutup adonan dengan kain bersih selama \pm 40 Menit dan biarkan adonan mengembang sampai 2 kali lipat dari ukuran awal.
- Kempiskan, pipihkan adonan. Bagi adonan menjadi 10 buah (sesuai selera) bulatkan.
- Pindahkan bulatan-bulatan adonan ke dalam wadah/ Loyang. Tutup dengan kain lembab dan diamkan selama 10 Menit.
- Dari 10 bulatan adonan, dibagi menjadi dua bagian dan bentuk adonan menjadi bulatan dan dibagian tengah diberi lubang, atau bisa dibentuk dengan menggunakan cetakan donat.
- Donat siap digoreng dan siap disajikan.
- Dalam penyajian bisa dengan taburan gula salju/ gula halus, atau bisa diberi topping coklat meses, atau topping keju, topping-topping yang lain sesuai selera. (kalau akan diberi topping, sebaiknya donat tidak dalam keadaan panas, karena topping bisa lumer.
- Dari satu resep tersebut, bisa dihasilkan sekitar 20 – 25 Donat Kentang.

2. Pastel Kentang

Bahan Kulit :

700 Gram Kentang, dikukus dan dihaluskan

7 Sendok Makan Susu Bubuk

100 Gram Keju Parut

1 Butir Telur

Merica, Pala Secukupnya

Bahan Isi :

150 Gram Daging Ayam/ Sapi

2 Batang Sosis Sapi

1 Batang Wortel potong dadu

1 Bungkus Soun rendam air panas dan tiriskan

2 Sendok Makan Mentega (untuk menumis)

1 Batang Seledri

1 Bawang Bombay Cincang

2 Siung Bawang Putih Cincang

Jamur Kancing/ Kuping secukupnya

Kacang Polong secukupnya

Kaldu bubuk, gula, merica, pala secukupnya

150 Gram AQir Kaldu Ayam/Sapi

2 Butir Telur Rebus Potong tipis-tipis

1 Butir Kuning Telur untuk olesan topping

Cara Memasak :

Untuk Kulit :

Campurkan Kentang yang sudah dihaluskan, Keju Parut, Telur, Susu Bubuk ditambah dengan sedikit lada, pala.

Untuk Isi :

- Tumis Bawang Bombai, Bawang Putih dengan mentega sampai harum.
- Masukkan dan aduk rata Wortel, Sosis Sapi, Daging Ayam/Sapi, Jamur Kancing/Kuping, Kacang Polong.
- Tambahkan Air Kaldu, Bumbu, Garam, Gula, Merica, Pala, sesuai selera, masak sampai air menyusut, masukkan Soun, Seledri.
- Ambil Cup Aluminium Foil dan olesi dengan mentega bagian dalamnya.

- Masukkan adonan kulit kentang sebagai dasarnya dan ratakan.
- Masukkan adonan isi sampai penuh dan ratakan.
- Tutup dengan adonan kulit kentang lagi.
- Olesi permukaan kulit kentang dengan kuning telur.
- Oven selama \pm 25 menit, pada suhu \pm 190 – 200 derajat.
- Pastel Tutup siap dihidangkan, penyajian bisa ditambah dengan saus tomat dan saus cabe.
- Satu resep bisa menghasilkan 20 Cup Pastel Tutup.

Berikut kegiatan pelatihan dan hasil pelatihan yang dilakukan oleh Tim Pengabdian FEB Unika Soegijapranata Semarang pada tanggal 23 Januari 2020 (gambar 4.5 dan gambar 4.6):





Gambar 4.6 : Kue Donat dan Pastel berbahan kentang hasil pelatihan pembuatan Donat dan Pastel

4.4. Evaluasi atas Pelaksanaan dan Penyuluhan

Sehubungan program penyuluhan dan pelatihan usaha produk olahan makanan berbahan kentang baru dilakukan beberpa kali, maka hasil nyatanya belum sepenuhnya bisa dirasakan saat ini. Meskipun demikian, dengan semangat yang tinggi, kedepannya anggota kelompok tani, terutama ibu-ibu kelompok tani yang tergabung dalam wadah kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo akan dapat memperlihatkan hasilnya.

Hasil dari penyuluhan dan pelatihan yang dapat dilakukan oleh kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo untuk sementara ini adalah mengenai pembuatan produk makanan Donat Kentang dan Pastel Kentang.

4.5. Dukungan dan Hambatan

4.5.1.Dukungan

Semangat dan kesungguhan anggota kelompok tani, terutama ibu-ibu kelompok tani yang tergabung dalam wadah Bumi Lestari dan Giri Mulyo dalam dalam mengikuti penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk makanan berbahan dasar kentang cukup mendukung kelancaran pelaksanaan program tersebut.

4.5.2.Hambatan

Kesibukan dari para anggota kelompok tani, terutama ibu-ibu kelompok tani yang tergabung dalam wadah Bumi Lestari dan Giri Mulyo dalam pekerjaan rutin menyebabkan tidak semua anggota dapat hadir mengikuti penyuluhan dan pelatihan yang diadakan oleh tim pengabdian masyarakat FEB Unika Soegijapranata Semarang.

4.6. Organisasi Pelaksanaan Kegiatan

Ketua Tim	: Drs.B.Junianto Wibowo,MBM
Anggota	: Veronica Kusdiartini, SE,MSi Dr. Ika Rahutami, SE,MSi : Ir.Ign Supriyanto,Sp Agr.

4.7. Pembagian Tugas Tim Pengabdian Masyarakat

Adapun tugas dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat mengenai penyuluhan dan pelatihan terkait dengan pelaksanaan program yang dilakukan tim pengabdian masyarakat FEB Unika Soegijapranata sebagai berikut:

Tabel 4.1.
Pembagian Tugas Tim Pengabdian Masyarakat dalam Pelaksanaan Program Pengabdian Masyarakat pada Kelompok Tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo

Nama Ketua, Anggota dan Tenaga Ahli	Tugas
B.Junianto Wibowo (Ketua)	<ul style="list-style-type: none">-Mengkoordinir anggota tim pengabdian masyarakat.-Mendelegasikan tugas kepada masing-masing anggota.-Menghubungi kelompok sasaran.-Membantu melakukan penyuluhan tentang pengenalan Aneka produk makanan berbahan kentang-Membantu dalam demo pembuatan pastel dan donat ber bahan kentang-Dokumentasi.-Mencatat hasil kegiatan.-Menyiapkan kendaraan.
Veronica Kusdiartini.(Anggota)	<ul style="list-style-type: none">-Membantu dalam pengenalan aneka produk makanan berbahan kentang.-Membantu dalam demo pembuatan pastel dan donat Berbahan kentang.-Menghubungi narasumber yang expert dalam pembuatan Pastel dan donat.- Menyiapkan peralatan yang diperlukan.-Mencatat hasil kegiatan.
Ika Rahutami (Anggota)	<ul style="list-style-type: none">-Membantu dalam pengenalan aneka produk makanan Berbahan kentang-Membantu dalam demo pembuatan pastel dan donat Berbahan kentang-Mencatat hasil kegiatan.-Memberi masukan mengenai konsep ekonomi pertanian.
Ign Supriyanto (Anggota)	<ul style="list-style-type: none">-Menyiapkan materi pelatihan terutama terkait dengan pembuatan makanan berbahan kentang.-Melakukan penyuluhan dan pengenalan aneka produk makanan berbahan kentang-Melakukan penyuluhan mengenai usaha makanan berbahan kentang.- Mencatat hasil penyuluhan dan pelatihan pembuatan makanan berbahan kentang.

Sumber : data primer yang diolah.

4.8 Log Book

Log Book kegiatan Pengabdian Masyarakat di Kelompok Tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo dapat dilihat pada tabel 4.2

Tabel 4.2.

No	Tanggal	Aktifitas	Output
1	27 Oktober 2019	Koordinasi dengan pihak mitra pengabdian masyarakat	Penyampaian rencana kegiatan pengabdian masyarakat
2	24 Nopember 2019	Penyusunan Proposal Pengabdian Masyarakat	Proposal Pengabdian Masyarakat
3	27 Nopember 2019	Review Proposal Pengabdian Masyarakat	Lembar Review Pengabdian Masyarakat
4	30 Nopember 2019	Revisi Proposal Pengabdian Masyarakat	Proposal Pengabdian Masyarakat yang sudah direvisi
5	14 Januari 2020	Pengenalan aneka produk makanan berbahan kentang	Kelompok tani mengetahui aneka produk makanan berbahan kentang
6	23 Januari 2020	Pelatihan pembuatan kue Donat dan Pastel berbahan kentang	Kelompok tani mampu membuat kue Donat dan Pastel berbahan kentang
7	10 Maret 2020	Evaluasi hasil pengabdian masyarakat	Hasil evaluasi
8	1 Mei 2020	Penyusunan Laporan Pengabdian Masyarakat	Laporan Pengabdian Masyarakat

Sumber : Data primer yang diolah

BAB V

SIMPULAN DAN RANCANGAN PENGABDIAN TAHAP BERIKUTNYA

5.1. Simpulan

Dari pembahasan mengenai pelaksanaan pengabdian masyarakat sebagaimana diuraikan pada bab IV, dapat disimpulkan bahwa kelompok tani yang tergabung dalam kelompok tani Bumi Lestari dan Giri perlu memanfaatkan kentang yang dihasilkan melalui peningkatan nilai ekonomis. Hal itu dapat dilakukan dengan mengolah kentang menjadi makanan yang digemari masyarakat. Dengan demikian, kedepannya kelompok tani tersebut secara bertahap akan dapat memperbesar pendapatannya untuk menyejahterakan kehidupan keluarganya.

5.2. Rancangan Pengabdian Tahap Berikutnya.

Berdasarkan simpulan diatas, maka untuk kedepannya perlu dilakukan hal-hal sebagai berikut:

1. Kelompok tani Bumi Lestari maupun Giri Mulyo agar tetap mengembangkan dan meningkatkan usaha pembuatan kue Donat dan Pastel berbahan dasar kentang, disamping usaha pembuatan kripik kentang.
2. Dilakukan pendampingan dalam upaya pembentukkan jaringan pasar melalui kerjasama dengan pengecer, rumah makan maupun pemerintah, sehingga secara bertahap produk kue Donat dan Pastel berbahan baku kentang dapat dikenal dan dikonsumsi masyarakat.
3. Perlu dilakukan pelatihan mengenai pembuatan poduk berbahan kentang selain kue Donat dan Pastel agar supaya kelompok tani Bumi Lestari dan Giri Mulyo secara perlahan mampu memproduksi makanan berbahan baku kentang dengan varian lebih banyak.
4. Pembuatan brosur atau katalog yang informatif dan menarik sebagai strategi untuk memperkenalkan produk makanan berbahan kentang kepada masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Asandi, A. A, 1991, Petunjuk Teknis Cara Bertanam Kentang di Dataran Medium, Balai Hortikultura Lembang.
- Asandi, A. A, 1991, Petunjuk Teknis Budidaya Kentang Dataran Tinggi dengan Mulsa Plastic, Balai Penelitian Hortikultura Lembang.
- Asandi, A. A, 1997, Laporan Tahunan Balittsa TA 1996/1997, Badan Litbang Pertanian.
- Asandi, A. A, 1998, Laporan Tahunan Balittsa TA 1997/1998, Badan Litbang Pertanian.
- Rahmat Rukmana, 1996, Bertanam Kentang dengan Mulsa Plastic dalam Trubus No.324, That's XXVII
- Tani Unggul Sarana, 2001, Budidaya Kentang dengan Teknologi Mulsa Plastik Hitam Perak (MPHP), Tani Unggul Sarana, Bogor.
- Tani Unggul Sarana, 1998, Analisa Komoditas Kentang Kebal Redesign Dalam: Bonus Trubus No.312, Th XXIX.
- Wiwin Setiawati, 1998, Liriomyza so. Hama Baru pada Tanaman Kenyan. Dalam : Monografi No. 14. Baltimore Penelitian Tanaman Sayuran

SURAT TUGAS

Nomor : 00259/B.8.2/ST/FEB/1/2020

Dekan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata memberikan tugas kepada:

- Nama : Drs. B. Junianto Wibowo, MBM NIDN : 0625065901 (Ketua)
Ir. Ign. Supriyanto, Sp. Agr NIDN : - (Anggota)
Dr. A. Ika Rahutami NIDN : 0622026802 (Anggota)
Veronica Kusdiartini, SE., M.Si NIDN : 0601016701 (Anggota)
- Status : Tenaga Pendidik / Dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Katolik Soegijapranata
- Tugas : Melakukan Pengabdian dengan judul :
PENGEMBANGAN USAHA PETANI KENTANG MELALUI PENGENALAN PRODUK PASTEL DAN DONAT BERBAHAN DASAR KENTANG PADA KELOMPOK TANI BUMI LESTARI DAN GIRI MULYO DI DESA BUMI REJO, KECAMATAN BATUR, KABUPATEN BANJARNEGARA
- Tempat : Desa Bumi Rejo, Kec. Batur Kabupaten Banjarnegara
- Waktu : Bulan Oktober 2019 - Juni 2020 (TA 2019/2020)
- Keterangan : Harap melaksanakan tugas dengan baik dan penuh tanggung jawab, serta memberikan laporan setelah melaksanakan tugas.

Semarang, 13 Januari 2020



Dr. OCTAVIANUS D. HARTOMO, M.Si., Akt.

NPP. 058.1.1995.170

Telah melaksanakan tugas

()

