

Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf guna Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto

Sri Hartati, Catur Budi Handayani, dan A. Intan Niken Tari

Progdi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Veteran Bangun Nusantara
Sukoharjo, Jl. Letjen Sujono Humardani No. 1 Sukoharjo 57521. Telp.+62-0271-593156,
Fax. +62-0271-591065, tatik_univet@yahoo.com

ABSTRAK: Posdaya (Pos Pemberdayaan Keluarga) yang berada di Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo pada tahun 2011 memiliki program mengembangkan potensi hasil pertanian singkong yang merupakan hasil panen yang dominan di wilayah tersebut. Selama ini hasil panen sebagian besar dijual dalam bentuk segar sehingga pendapatan kurang optimal. Hasil diskusi dan identifikasi bersama Tim disepakati diperlukan peningkatan pengetahuan para anggota Posdaya untuk mengolah singkong menjadi produk olahan yang potensial meningkatkan pendapatan para anggota yaitu pengolahan singkong menjadi tepung mocaf. Terdapat 2 (dua) solusi utama yang ditawarkan dalam mengatasi pemasalahan mitra yaitu peningkatan pengetahuan mitra terhadap teknologi pembuatan Mocaf dengan metode Penyuluhan serta Pelatihan Teknologi Pembuatan Tepung Mocaf. Evaluasi dilakukan dengan cara sebelum kegiatan para peserta diberikan sejumlah pertanyaan (pretest), demikian pula di akhir kegiatan (postest). Rata-rata selisih nilai setelah kegiatan dan sebelum kegiatan (dinyatakan dalam persen) merupakan peningkatan pengetahuan peserta. Sedang evaluasi keterampilan peserta dilakukan dengan mengevaluasi pada tahap praktek ditambah dengan penilaian data dari recording para peserta. Hasil menunjukkan bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan secara keseluruhan peningkatan pengetahuan peserta mencapai 99,50%. Evaluasi terhadap tingkat ketrampilan para peserta dalam praktek pembuatan tepung mocaf memperoleh hasil dalam kategori baik (kelompok I memperoleh rata-rata nilai 3,8 dan kelompok II rata-rata nilai 4,15).

Kata-kata kunci : singkong, tepung mocaf, Posdaya, Polokarto

PENDAHULUAN

Di sebelah timur laut sekitar 20 km dari kampus Univet Bantara Sukoharjo terletak wilayah kecamatan Polokarto yang memiliki jumlah penduduk 73.552 jiwa, luas wilayah 62,18 km² dan kepadatan penduduk 1.183 jiwa/km² (Sukoharjo dalam angka, 2009). Tepatnya di Dukuh Werubadran, Desa Polokarto, Kecamatan Polokarto Kabupaten Sukoharjo terdapat kelompok masyarakat yang tergabung dalam satu wadah organisasi yang disebut dengan Posdaya. Posdaya adalah kepanjangan kata dari Pos Pemberdayaan Keluarga. Posdaya merupakan forum kebersamaan yang anggotanya melakukan aktivitas nyata dalam gerakan pembangunan di lingkungan pemukiman yang paling bawah, yaitu di tingkat RT, RW, dukuh atau dusun. (Haryono S dan Rohadi H., 2009).

Posdaya ini dibentuk oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Univet Bantara Sukoharjo pada tahun 2009. Posdaya ini diberi nama "Mekarsari" dengan ketua Bapak Sutardi. Dalam pertemuan di Posdaya, keluarga-keluarga anggota diharapkan menghidupkan kembali budaya gotong-royong dengan bersama-sama melakukan kegiatan pemberdayaan keluarga, terutama untuk memperluas cakupan dan mutu pendidikan, memperbaiki akses terhadap pelayanan kesehatan an pengembangan wirausaha. Pada tahun 2010, Posdaya Mekarsari telah berkembang menjadi PPPP (Pusat Pelatihan Posdaya Pedesaan) dan berhak mengembangkan diri membentuk 3 (tiga) Posdaya baru di lingkungan sekitar. Posdaya baru yang terbentuk adalah Posdaya Melati Makmur di Desa Tepisari, Podaya Rukun



Mulyo di desa Bulu serta Posdaya Rukun Santoso di Desa Kenokorejo. Secara berturut-turut masing-masing posdaya memiliki anggota 37, 42 dan 33 orang.

Salah satu program kegiatan wirausaha yang akan dikembangkan oleh PPPP Posdaya Mekarsari di tahun 2011 bersama dengan ketiga Posdaya baru yang telah terbentuk adalah mengembangkan potensi hasil pertanian di ke-empat desa tersebut yaitu singkong. Hasil Pertanian yang dominan di wilayah kecamatan Polokarto adalah selain padi juga singkong. Pada tahun 2009 luas panen singkong/ubikayu di Kecamatan Polokarto 670 ha, dengan produksi singkong 174,90 ton/ha. Total produksi mencapai 11.721 ton. Di wilayah kecamatan tersebut singkong merupakan hasil panen yang menyokong produksi terbesar di wilayah Kabupaten Sukoharjo.

Berdasar analisis permasalahan yang telah dilakukan antara Tim dan mitra disepakati bahwa singkong dari wilayah tersebut akan dikembangkan menjadi tepung Mokal/Tepung Mocaf. Tepung Mokal atau lazim disebut Modified Cassava Flour (MOCAF) adalah tepung singkong yang dimodifikasi. Prinsip dasar pembuatan tepung MOCAF adalah dengan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL).

Modified Cassava Flour (MOCAF) merupakan produk turunan dari tepung singkong yang menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi (Subagio, 2006). Secara teknis, cara pengolahan MOCAF sangat sederhana, mirip dengan pengolahan tepung singkong biasa, namun disertai dengan proses fermentasi. Singkong dibuang kulitnya, dikerok lendirnya, dan dicuci bersih. Kemudian dilakukan pengecilan ukuran singkong dilanjutkan dengan tahap fermentasi selama 12-72 jam. Setelah fermentasi, singkong tersebut dikeringkan kemudian ditepungkan sehingga dihasilkan produk.

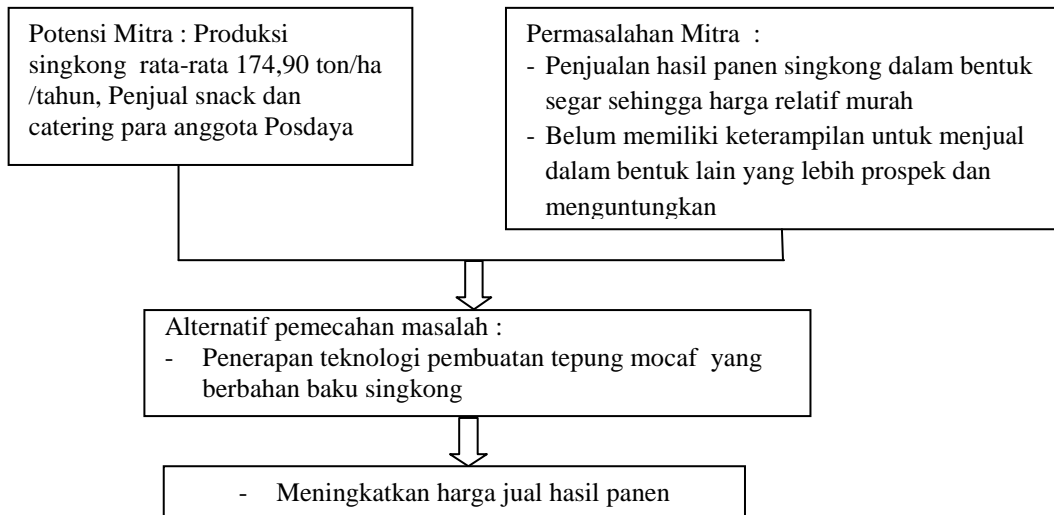
Selama ini, anggota-anggota kelompok belum memahami bahwa singkong dapat diolah menjadi tepung mocaf yang berpotensi untuk dikembangkan sehingga meningkatkan pendapatan hasil pertanian terutama panen singkong. Penggunaan MOCAF dapat diaplikasikan pada bakery, cookies, cake, maupun campuran produk lain berbahan baku gandum atau tepung beras seperti bihun dan mie (Subagio (2006). Pemakaian MOCAF pada pembuatan mie tidak dapat seluruhnya menggantikan tepung terigu.

Dari data yang ada, diantara para anggota Posdaya terdapat 4 anggota yang mempunyai usaha produksi snack berbahan tepung terigu, 1 orang usaha catering dan 2 orang pedagang kelontong yang menyediakan berbagai tepung. Pengolahan singkong menjadi tepung mocaf dapat menjadi alternatif pengembangan produk snack dan aneka olahan lain.

Mempelajari potensi tepung Mocaf dan melihat potensi hasil panen para anggota Posdaya serta potensi usaha para anggota Posdaya di kecamatan Polokarto, oleh karena itu salah satu program kegiatan yang akan dilaksanakan adalah pelatihan pembuatan tepung mocaf.

Berdasar kesepakatan antara Tim dan Mitra disepakati bahwa permasalahan mitra di bidang wirausaha yang dalam waktu dekat segera mendapat penanganan adalah mengembangkan potensi hasil pertanian di wilayah setempat yaitu singkong. Selama ini singkong hanya dijual dalam bentuk basah dengan harga Rp. 3.000 per kg. Terdapat potensi untuk mengembangkan singkong menjadi tepung mocaf karena di wilayah sekitar telah terdapat pasar Polokarto, anggota Posdaya yang membuat aneka snack berbahan tepung, ada anggota yang mengembangkan usaha catering. Identifikasi permasalahan Mitra seperti tampak pada Gambar 1.

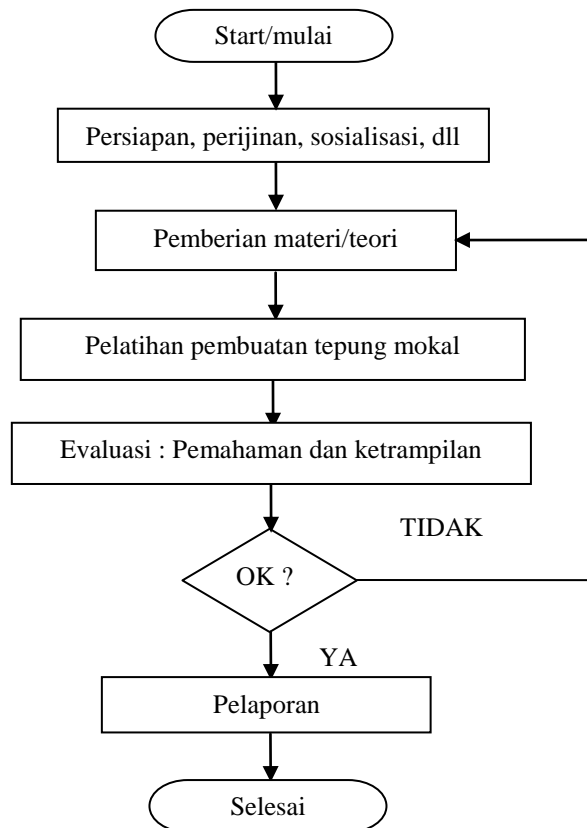




Gambar 1. Kerangka Pemecahan Masalah

METODE

Penguasaan teknologi pembuatan singkong menjadi tepung mocaf belum diketahui para anggota Posdaya padahal hasil pertanian singkong cukup besar. Oleh karena itu diperlukan pelatihan kepada para anggota Posdaya tentang pengenalan teknologi pembuatan tepung mocaf. Solusi yang ditawarkan tergambar sebagaimana tampak pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram alir solusi yang ditawarkan

Dari Gambar 2 tampak bahwa dalam menghadapi permasalahan mitra di atas secara keseluruhan terlihat pada dasarnya terdapat 2 solusi utama yang akan dikerjakan dalam mengatasi permasalahan mitra yaitu peningkatan pengetahuan mitra terhadap teknologi pembuatan Mocaf.

Peningkatan pengetahuan mitra tentang teknologi pembuatan tepung mocaf

Peningkatan pengetahuan mitra tentang teknologi pembuatan tepung mocaf serta pengolahannya menjadi berbagai bentuk olahan diberikan dengan metode penyuluhan. Penyuluhan diberikan dengan cara ceramah dengan bantuan tayangan dengan LCD dan program Microsoft Powerpoint. Selain itu para peserta juga diberikan materi secara tertulis (dalam bentuk makalah) yang dibagikan. Makalah berisi cara pembuatan tepung mocaf. Untuk mengetahui tingkat pemahaman para peserta sebelum dan sesudah penyuluhan dilakukan evaluasi terhadap tingkat pemahaman para peserta. Peningkatan pengetahuan dinyatakan dalam persen.

Bentuk evaluasi berupa daftar pertanyaan yang diberikan sebelum dan sesudah materi penyuluhan disampaikan. Soal dalam daftar pertanyaan disusun untuk mengetahui seberapa besar tingkat pemahaman peserta terhadap teknologi pembuatan tepung mocaf dan aplikasinya. Jawaban dari setiap soal berupa pilihan ganda dengan memilih salah satu jawaban yang paling tepat. Nilai dihitung menggunakan rumus:

$$\text{Nilai peserta} = (\text{jumlah jawaban betul}) / (\text{jumlah soal}) \times 100.$$

$$\text{Nilai akhir} = \text{rata-rata nilai seluruh peserta}.$$

Nilai peserta kegiatan adalah rerata skor seluruh jawaban. Nilai keseluruhan adalah rerata nilai seluruh peserta kegiatan. Selisih nilai akhir dari yang diberikan sebelum dan sesudah materi penyuluhan merupakan peningkatan tingkat pemahaman peserta.

Pelatihan teknologi pembuatan tepung mocaf

Pelatihan diberikan kepada para anggota kelompok yang berjumlah sekitar 30 orang dan dibagi dalam 2 kelompok masing-masing 15 orang ditambah khalayak sasaran antara strategis sebanyak 2 orang. Materi pelatihan meliputi cara pembuatan Tepung Mocaf. Pelatihan diberikan secara demonstrasi dengan menyertakan keterlibatan aktif semua peserta pelatihan.

Evaluasi terhadap tingkat ketrampilan tentang pembuatan tepung mocaf dilakukan dengan mengevaluasi pada tahap praktek ditambah dengan penilaian data dari recording yang dilakukan peserta, dengan tata penilaian seperti pada Tabel 1.

Tabel 1. Format penilaian kemampuan praktek dan pencatatannya

No.	Butir	Bobot	Skor	Nilai
1	Persiapan peralatan	15%		
2	Persiapan bahan	15%		
3	Pemaruhan singkong	30%		
4	Keterampilan tangan dalam memfermentasi singkong dan penggilingan tepung	30%		
5	Pengamatan terhadap tepung mocaf yang dihasilkan	10%		
		Jumlah Nilai		

Catatan:

Skor = 1, 2, 4, atau 5 (1= sangat kurang, 2= kurang, 4= baik, 5= sangat baik)

Nilai = Skor x Bobot.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program

Dalam pelaksanaan program, mitra telah sepakat untuk menyediakan konsumsi peserta selama penyuluhan dan pelatihan. Demikian pula sosialisasi terhadap para peserta dilakukan oleh pihak mitra. Persiapan tempat baik pada saat penyuluhan maupun pelatihan pembuatan



tepung mocaf juga dilakukan oleh mitra. Bahan baku berupa singkong segar juga akan disediakan oleh mitra.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sesuai kesepakatan antara Tim dengan Mitra dalam mendiskusikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, bahwa kegiatan dilaksanakan sesuai dengan hal-hal yang telah direncanakan bersama. Pelaksanaan penyuluhan untuk peningkatan pengetahuan mitra tentang Teknologi Pembuatan Tepung Mocaf dilaksanakan terlebih dahulu kemudian dilanjutkan dengan Pelatihan keterampilan peserta dalam mengaplikasikan teknologi pembuatan tepung mocaf. Kedua kegiatan tersebut telah disepakati dilaksanakan pada Hari Sabtu Tanggal 23 Juli 2011 bertempat di Balai Desa Polokarto. Acara dimulai kurang lebih jam 8.00 WIB dengan dibuka oleh Kades Polokarto yaitu Bapak Harsono.

Kegiatan diikuti sekitar 30 orang anggota Posdaya. Jumlah peserta dari masing-masing kelompok Posdaya yang hadir sebagaimana tampak pada Tabel 2. Sebelum acara dimulai kepada para peserta diberikan sejumlah pertanyaan (pretest), demikian pula ketika acara berakhir (posttest). Hal ini digunakan untuk mengevaluasi keberhasilan kegiatan. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan para peserta yang didasarkan pada pre test dan post test disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil evaluasi peningkatan pengetahuan peserta penyuluhan

Kelompok Peserta	Jumlah Peserta	Rerata Nilai Peserta		Peningkatan (%) *)
		Sebelum Kegiatan	Sesudah kegiatan	
Posdaya "Mekarsari"	6	41,67	76,46	83,49
Posdaya "Melati Makmur"	11	37,27	73,34	96,78
Posdaya "Rukun Mulyo"	5	34,00	78,98	132,29
Posdaya "Maju Karya"	6	35,00	82,63	136,09
Lainnya	4	52,50	88,46	68,50
Keseluruhan	32	40,09	79,97	99,50

*) selisih sesudah kegiatan – sebelum kegiatan dibagi sebelum kegiatan dikali 100

Dari tabel 3 tampak bahwa seluruh Posdaya yang tergabung dalam PPPP (Pusat Pelatihan Posdaya Pedesaan) yang ada di Kecamatan Polokarto mengirimkan anggotanya untuk mengikuti kegiatan ini. Dari hasil evaluasi juga tampak bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan secara keseluruhan peningkatan pengetahuan peserta mencapai 99,50%. Besarnya peningkatan pengetahuan ini menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang nyata terhadap pengetahuan peserta sebelum kegiatan dan setelah kegiatan.

Setelah pelaksanaan pemberian materi teori tentang tepung Mocaf dan cara pembuatan selesai dilaksanakan, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan tepung Mocaf. Dalam praktek peserta yang hadir dikelompokkan menjadi 2 (dua) kelompok. Kelompok I melaksanakan pemotongan singkong (pengecilan ukuran) menggunakan cara penyawutan (yaitu memarut singkong dengan diparut menggunakan parut sawut), sedang Kelompok II mengerjakan pengecilan ukuran dengan alat/mesin perajang singkong sebagaimana pada pembuatan criping. Kelompok I didominasi kaum Ibu, sedang Kelompok II diikuti kaum Bapak. Gambar cara pengecilan ukuran singkong dalam pembuatan mocaf seperti tampak pada gambar 3 dan gambar 4 membuat tepung mocaf.



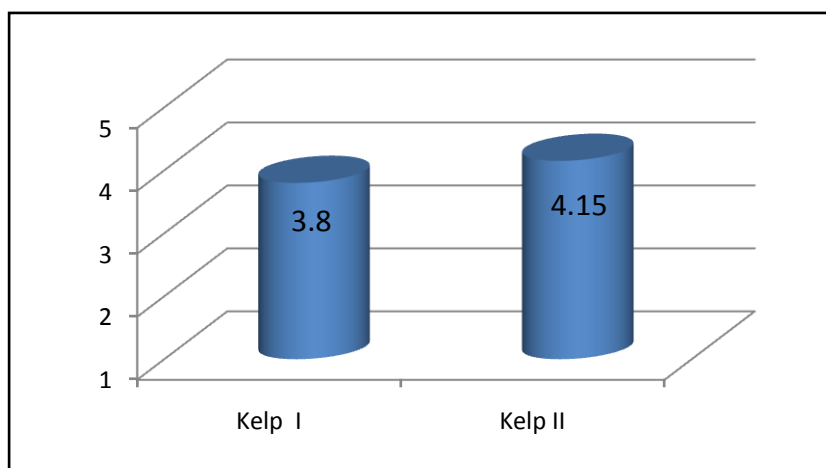
Gambar 3. Pengecilan ukuran singkong cara “Penyawutan”



Gambar 4. Pengecilan ukuran singkong dengan perajang singkong

Pengamatan secara visual dan subyektif dilakukan hanya sampai dalam bentuk chip (produk setelah proses pengeringan). Chip yang dihasilkan kedua kelompok tidak menunjukkan perbedaan yang nyata (calon tepung mocaf /chip) yang dihasilkan dari kedua kelompok hampir sama yaitu berwarna putih dan tidak berbau apek. Apabila dikehendaki dalam bentuk Chip ini sudah laku untuk dijual. Hasil penelitian (Anita dkk, 2010) tentang Estimasi Fungsi Biaya pada Usaha Pembuatan Chip Ubi Kayu sebagai Bahan Baku MOCAF (Modified Cassava Flour) di Trenggalek menunjukkan bahwa biaya total rata-rata yang digunakan dalam usaha pembuatan chip ubi kayu sebagai bahan baku MOCAF sebesar Rp 1.696.003,559 per proses produksi. Pendapatan rata-rata dari usaha pembuatan chip ubi kayu per proses produksi yaitu sebesar Rp 151.183,108. Nilai titik impas (Break Even Point) pada usaha pembuatan chip ubi kayu sebagai bahan baku mocaf per proses produksi sebesar 158,125 kg chip atau senilai Rp 490.187,50 per proses produksi.

Hasil evaluasi terhadap praktek untuk melihat ketrampilan para peserta sebagaimana tampak pada Gambar 5.



(1= sangat kurang, 2= kurang, 4= baik, 5= sangat baik)

Gambar 5. Hasil evaluasi keterampilan peserta dalam pembuatan tepung mocaf

Dari Gambar 5 tampak bahwa nilai akhir hasil evaluasi terhadap praktek para peserta pelatihan pembuatan tepung mocaf baik dari kelompok I maupun kelompok II mendekati kategori baik. Nilai rata-rata kelompok I adalah 3,8 sedang kelompok II 4,15. Evaluasi terhadap tingkat ketrampilan tentang pembuatan tepung mocaf dilakukan dengan mengevaluasi pada tahap praktek ditambah dengan penilaian data dari recording yang dilakukan terhadap peserta. Dari 32 peserta pelatihan dinyatakan semuanya berhak memperoleh sertifikat.

KESIMPULAN

Pelatihan Pembuatan Tepung Mocaf pada Posdaya di Kecamatan Polokarto disimpulkan bahwa :

1. Seluruh peserta mengalami peningkatan pengetahuan dan secara keseluruhan peningkatan pengetahuan peserta mencapai 99,50%.
2. Evaluasi terhadap tingkat ketrampilan para peserta dalam praktek pembuatan tepung mocaf memperoleh hasil dalam kategori baik (kelompok I memperoleh rata-rata nilai 3,8 dan kelompok II rata-rata nilai 4,15).

PERSANTUNAN

Disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo sesuai dengan Surat Penugasan Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Nomor : 046/B/LPPM.BTR/VI/2011 sehingga pembiayaan melalui APBU TA 2010/2011 terakomodir.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim., 2010. Sukoharjo dalam Angka 2009. BPS Kabupaten Sukoharjo.
Haryono S dan Rohadi H., 2009. Buku Pedoman Pembentukan dan Pengembangan Pos Pemberdayaan Keluarga POSDAYA. Balai Pustaka, Jakarta Pusat.

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Kata Pengantar	iii
Sambutan Ketua Panitia	iv
Sambutan Rektor Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo	v
Daftar Isi	vii
Keynote Speaker	
Sistem Penjaminan Mutu Penelitian di Perguruan Tinggi Ali Mursyid Wahyu Mulyono, Ketua Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Univet Bantara Sukoharjo	xiii
Penelitian Bidang Pertanian dan Teknik	
1. Penggantian Sebagian Jagung Menggunakan Onggok dan Onggok-terfermentasi terhadap Kecernaan Protein Ransum Ayam Petelur Ali Mursyid Wahyu Mulyono, Ahimsa Kandi Sariri, dan Engkus Ainul Yakin	1 – 6
2. Peningkatan Nutrien Silase Pennisetum Purpureum dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Asam Formiat Ahimsa Kandi Sariri, Ariana Soegiarti, dan Sugiyanto	7 – 12
3. Ipoviola (Ubi Jalar Ungu) sebagai Susu Prebiotik : Kajian Penambahan Jenis Susu terhadap Sifat Kimia-Organoleptiknya Intan Niken Tari, Catur Budi H, Sri Hartati, dan Suparjono	13 – 22
4. Penentuan Pemakaian Dosis Gula Jawa dan Tepung Ketan dalam Pembuatan Dodol dari Kulit Pisang terhadap Selera Konsumen Catur Rini S, Agustinus Supriyono, Veronika Unun Pratiwi, dan Sari Handayani	23 – 29
5. Kajian Dosis Pupuk NPK dan Macam Media Tanam terhadap Pertumbuhan dan Hasil Sambiloto (<i>Andrographis Paniculata</i> Ness). Sudarmi dan A. Intan Niken Tari	30 – 37
6. Antropometri, Volume dan Massa Segmen Tubuh Laki-Laki Etnik Jawa Suprpto dan Ainur Komariah	38 – 45
Penelitian Bidang Humaniora	
7. Kosakata Politik pada Pemilukada Kabupaten Sukoharjo Tahun 2010 dalam Surat Kabar Harian Solo Pos Edisi Juni dan Juli 2010 (Kajian Semantik Bahasa Indonesia) Dewi Kusumaningsih, Suparmin, Wiwik Darmini, Sri Wahono Saptomo, dan Titik Sudiatmi	46 – 56

8.	Analisis Terjemahan Film Inggris - Indonesia: Studi Kasus Terjemahan Film “Romeo And Juliet” (Kajian tentang Strategi Penerjemahan) Endang Dwi Hastuti, Nunun Tri Widarwati, Giyatmi, dan Ratih Wijayava	57 – 66
9.	Bentuk Nama Dagang Berbahasa Inggris di Indonesia Giyatmi	67 – 75
10.	Representasi Ideologi dalam Teks Lagu “Andai Aku Jadi Gayus”: Sebuah Analisa Wacana tentang Ketidakberdayaan Masyarakat Kecil terhadap Hukum Agustinus Supriyono, Veronika Unun Pratiwi, dan Sari Handayani	76 – 82
11.	Konsep Domestication dalam Penerjemahan Buku Language, Context And Text: Aspects Of Language In A Social-Semiotic Perspective Karya M.A.K Halliday dan Ruqaiya Hasan Ratih Wijayava, Endang Dwi Hastuti, Giyatmi, dan Sihindun Arumi	83 – 91
12.	Analisis Ketepatan Makna terhadap Perubahan Struktur Kalimat Aktif pada Bahasa Sumber menjadi Struktur Kalimat Pasif pada Bahasa Sasaran dalam Terjemahan Novel Harry Potter And The Order Of The Phoenix oleh Listiana Srisanti Nunun Tri Widarwati, Endang Dwi Hastuti, dan Arin Ariyanti	92 – 102

Penelitian Ilmu Sosial dan Ilmu Pendidikan

13.	Analisis Discrepancy Antara Tingkat Harapan dan Kepuasan Pasien di Puskesmas Bendosari Kabupaten Sukoharjo Nuryani Tri Rahayu, Joko Suryono, dan Betty Gama	103 – 111
14.	Tingkat Kepuasan Pelayanan Wisata Kuliner Galabo (Studi di Gladag Langen Bogan Solo) Henny Sri Kusumati dan Iwan Ristanto	112 – 119
15.	Pengembangan Model Segmenting, Targeting dalam Membidik Pasar yang Jitu bagi Pasar Produk Unggulan UKM Kabupaten Sukoharjo Joko Suryono, Purwani Indri Astuti, dan Hariyanto	120 – 132
16.	Analisis Minat Siswa Kelas XII SMA Melanjutkan Studi ke Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo Tahun 2010 (Studi Penelitian SMA di Sukoharjo) Agus Sudargono, Muh Husyain Rifai, dan Mulyono	133 – 139
17.	Pemanfaatan Layanan Bimbingan dan Konseling di Sekolah Ditinjau dari Persepsi Siswa terhadap Konselor Awik Hidayati, Ismail, dan Joned Sudarmaji	140 – 145
18.	Pengembangan Tes Diagnostik dalam Program Komputer Suwarto dan Afif Afghohani	146 – 155
19.	Penerapan Lesson Study Di Program Studi Pendidikan Matematika Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo Utami Murwaningsih dan Andhika Ayu Wulandari	156 – 163

20.	Peran Serta Masyarakat dalam Mengembangkan Pariwisata Kabupaten Sukoharjo Tahun 2011 Pranichayudha Rohsulina dan Muh. Husyain Rifai	164 – 167
21.	Kajian Potensi Ekowisata Karst Kabupaten Gunungkidul Tahun 2011 Muh Husyain Rifai, Agus Sudargono, dan Mulyono	168 – 172
22.	Korelasi Status Ekonomi, Motivasi Belajar, dan Prestasi Belajar pada Mahasiswa Semester 6 Program Studi Bahasa Inggris Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo Dipa Nugraha Suyitno, Veronika Unun Pratiwi, dan Sari Handayani	173 – 178

Pengabdian Kepada Masyarakat

23.	Pengabdian Masyarakat Pelatihan Pembuatan Tepung Mokaf guna Meningkatkan Pendapatan Keluarga pada Posdaya di Kecamatan Polokarto Sri Hartati	179 – 185
24.	Modifikasi Kerupuk Rambak menjadi Snak Rambak Aneka Rasa Catur Budi Handayani, A. Intan Niken Tari, dan Sri Hartati	186 – 190
25.	Pelatihan Pengolahan Aneka Masakan dari Bahan Jamur Tiram Segar Nugraheni Retnaningsih, Catur Rini Sulistyaningsih, Sudarmi, dan Yos Wahyu Harinta	191 – 194
26.	Ibm Kelompok Tani Ternak Desa Selorejo Wonogiri Pemanfaatan Pekarangan untuk Usaha Budidaya Cacing Tanah melalui Sentuhan Ipteks Sederhana Engkus Ainul Yakin, Ali Mursyid Wahyu Mulyono, Ahimsa Kandi Sariri, dan Wisnu Tri Husodo	195 – 200
27.	Pengabdian Masyarakat Kelompok Warga Riskan Penderita Kanker dengan Pengobatan Herbal Daun Sirsak (<i>Annona Muricata</i>) di Desa Makamahaji Kecamatan Kartasura Kabupaten Sukoharjo Yos Wahyu Harinta dan Isyana Tri Astuti	201 – 208
28.	Diklat Jurnalistik dan Motivasi Mengelola Majalah Sekolah Mediasi pada OSIS SMA Negeri 1 Tawang Sari Sukoharjo Betty Gama, Nuryani Tri Rahayu, Joko Suryono, dan Hariyanto	209 – 214
29.	Pelatihan Broadcasting bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris FKIP Univet Bantara Sukoharjo Sihindun Arumi dan Purwani Indri Astuti	215 – 221
30.	English Conversation bagi Pedagang Souvenir Yoto Widodo dan Endang Dwi Hastuti	222 – 227
31.	Pelatihan Pembuatan Proposal Penelitian Tindakan Tindakan Kelas (PTK) bagi Guru-Guru SDN Karangtalun I dan SDN Karangasem 2 Kecamatan Tanon, Kabupaten Sragen Cucu Siti Sukonsih	228 – 231

32.	Pelatihan Penulisan Proposal Penelitian Tindakan Kelas (PTK) bagi Guru-Guru Sekolah Dasar Negeri Dalangan 01 dan Sekolah Dasar Negeri Dalangan 02, Kecamatan Tawang Sari Kabupaten Sukoharjo Yuliani Sri Widaningsih, Muslikh, Muhadi, dan Ira Pramudha Wardhani	232 – 236
33.	Pelatihan Penulisan Proposal Penelitian Tindakan Kelas (PTK) bagi Guru-Guru Sekolah Luar Biasa (SLB) Negeri Wonogiri MH. Sri Rahayu, Cucu Siti Sukonsih, Toni Harsan, Sri Wahyuni, dan Devi Sri Giyanto	237 – 240
34.	Peningkatan Profesionalitas Guru dan Kualitas Proses Pembelajaran di SMP Negeri 2 Sukoharjo melalui Penerapan Kegiatan Lesson Study Dewi Susilowati, Utami Murwaningsih, Suwarno, dan Erika Laras A	241 – 246
35.	Peningkatan Profesionalitas Guru dan Kualitas Proses Pembelajaran di SMA Veteran 1 Sukoharjo melalui Penerapan Kegiatan Lesson Study Afif Afghohani, Utami Murwaningsih, Andhika Ayu Wulandari, dan Januar Budi A	247 – 252
36.	Pelatihan Penulisan Surat Resmi Berbahasa Indonesia di Gabungan Organisasi Wanita (GOW) Kabupaten Sukoharjo Wiwik Darmi, Dewi Kusumaningsih, Titik Sudiatmi, Suparmin, dan Bambang Trianto	253 – 257
37.	I _p m Pondok Pesantren Al Huda Wonogiri Iwan Ristanto dan Ali Mursyid Wahyu Mulyono	258 – 266
38.	Pengolahan Nilai Mahasiswa dan Pelaporan Keuangan dengan Microsoft Excel Darsini dan Ainur Komariah	267 – 271
39.	Ibm Sistem Administrasi Desa Berbasis Komputer Hariyanto dan Nuryani Tri Rahayu	272 – 277
40.	Penerapan Alat Pengering Sablon Plastik guna Meningkatkan Efisiensi Produksi Sablon Plastik "Yudha" Mathilda Sri Lestari dan Rahmatul Ahya	278 – 283

Kegiatan ilmiah mahasiswa

41.	Aplikasi Pemipil Jagung Model Belt pada Kelompok Tani Ngudi Raharjo Dusun Kasian, Desa Kerja Lor, Kecamatan Ngadirojo, Kabupaten Wonogiri Nanang Unggul Prasetyo, Eka Andika, Ahmad Sugiharto, dan Ainur Komariah	284 – 288
42.	Briket Arang Limbah Industri Tepung Aren sebagai Bahan Bakar Alternatif Arwan Dwi Wardoyo dan Ainur Komariah	289 – 294
43.	Penerbitan dan Pemasaran Buku "24 Jam Menguasai Aksara Jawa" Bisri Nuryadi, Wahyu Al Hidayat Jati, dan Rohkhayati	295 – 299

44.	Peluang Bisnis Pemanfaatan Limbah Botol Plastik menjadi Aneka Souvenir Hajatan Diana Mustika Sari dan Dadang Setiyawan	300 – 305
45.	Memanfaatkan Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo Sri Sunarsi, Marcellius Sugeng A, Sri Wahyuni, dan Widiarti Ratnaningsih	306 – 310

ISBN : 978-602-99172-5-3

Proceeding

**SEMINAR HASIL PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA**
Sukoharjo, 7 Desember 2011

Tema: Sistem Penjaminan Mutu Penelitian di Perguruan Tinggi



Team Review:

Dr. Ir. Ali Mursyid Wahyu Mulyono, M.P
Purwani Indri Astuti, S.S., M.Hum
Suprpto, S.T., M.Eng
Utami Murwaningsih, S.Pd., M.Pd
Ir. A. Intan Niken Tari, M.P

Editor:

Ratih Wijayava, S.Pd., M.Hum.
Ainur Komariah, S.T.

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS VETERAN BANGUN NUSANTARA
SUKOHARJO
2011**