

## **BAB II**

### **TINJAUAN TEORITIS**

#### **2.1 Pemberdayaan Masyarakat**

##### **2.1.1 Konsep Pemberdayaan Masyarakat**

Secara konseptual kegiatan pemberdayaan diberikan kepada kelompok atau masyarakat yang belum berdaya sehingga mereka mampu untuk mengelola dan mengembangkan program agar kegiatan yang sudah diberikan dapat berkesinambungan. Menurut Edi Suharto (2010, hlm.57) memberdayakan atau empower berasal dari kata “kekuasaan” (kekuasaan atau otorisasi). Jadi pemikiran pertama adalah memberdayakan. Paparan konsep kekuasaan yang diasosiasikan yang kemampuan untuk membuat orang lain melakukan apa yang mereka lakukan apapun yang terjadi kebutuhan dan kepenringan mereka. Ilmu pengetahuan tradisional menekankan kekuatan terkait erat dengan pengaruh dan kontrol. Kekuasaan dan hubungan daya diubah-ubah sehingga daya tidak bersifat vakum dan terisolasi kekuasaan ada dalam hubungan sosial.

Menurut konsep pemberdayaan Kindervatter dalam Anwar (2016, hlm.77) pendidikan luar sekolah di Indonesia pertama kali dikembangkan oleh Kindervatter menyatakan bahwa pemberdayaan adalah suatu proses memberi tenaga atau kekuatan yang berupa pendidikan, dimaksudkan untuk membangkitkan kesadaran ekonomi, sosial dan pembangunan serta kepekaan warga belajar politis sehingga pada akhirnya mempunyai kapasitas untuk bisa berkembang dan meningkatkan status sosial mereka.

Menurut Sumodiningrat dalam Suswanto, Windiasih, Sulaiman & Weningsih (2019, hlm.43) menyatakan bahwa pemberdayaan merupakan kegiatan untuk mempersiapkan mengidentifikasi dan merencanakan secara partisipatif masyarakat dalam mengembangkan serta memperkuat potensi melindungi dan memperkuat kelembagaan masyarakat. Kemudian menurut Rosmaladewi (2019, hlm.13) pemberdayaan adalah kegiatan yang dirancang untuk melakukan perubahan kepada masyarakat atau kelompok dari keadaan ketidakberdayaan menjadi lebih berdaya dengan menitikberatkan pada pengembangan village potential dan mandiri.

Menurut adanya software pemberdayaan sangat diperlukan karena saat ini pengembangan sumber daya manusia (human ources improvement) merupakan suatu hal yang sangat mutlak harus dilaksanakan, dimana aset manusia merupakan aset terbesar yang dimiliki oleh lembaga pemerintahan atau lembaga, oleh karena itu aset manusia harus terus mengalami peningkatan ilmu pengetahuan, sikap, dan berbagai keterampilan.

Masyarakat perlu menumbuhkan rasa kemandirian agar tidak bergantung kepada pihak tertentu ketergantungan tersebut dapat menyebabkan masyarakat tidak akan berdaya dan tidak mengembangkan potensi atau kemampuan yang dimiliki untuk dimanfaatkan menjadi suatu inovasi yang membantu meningkatkan kehidupan yang lebih layak dan lebih baik.

Pada hakikatnya pemberdayaan merupakan kegiatan pemberian daya atau penguatan untuk kelompok atau masyarakat yang diberikan oleh tenaga pemberdaya. Menurut Laksono & Rohmah (2019, hlm.1) pemberdayaan masyarakat merupakan sebuah konsep untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat dalam pembangunan lingkungan. Pemberdayaan dapat diberikan kepada masyarakat demi pentaan lingkungan yang baik. Pada pelaksanaan pemberdayaan berkaitan erat dengan partisipasi masyarakat.

Pemberikan kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat atau kelompok dengan tujuan untuk pembangunan daerah membantu masyarakat menjadi lebih mandiri. Diturunkan menurut Fahrudin 2012 dalam Hanafi (2021, hlm.1) pemberdayaan masyarakat adalah upaya mencapai kemandirian masyarakat melalui:

- 1) Pemberdayaan adalah penciptaan suasana atau suasana melalui dorongan, motivasi dan peningkatan kesadaran untuk mengembangkan kondisi lokal.
- 2) Pemberdayaan adalah kondisi peningkatan kapasitas dengan cara meningkatkan potensi atau kekuatan yang dimiliki oleh lingkungan setempat.
- 3) Perlindungan adalah melindungi kepentingan dengan merumuskan sistem perlindungan terhadap masyarakat subjek pembangunan.

Dasar pemberdayaan yaitu untuk meningkatkan kualitas hidup kelompok atau masyarakat sebagaimana menurut Naryana 2002 dalam Miradji Shofwan (2021, hlm.14) kegiatan pemberdayaan tidak hanya mengubah masyarakat dari sebuah

objek menjadi subjek yang didalamnya diharapkan terjadinya perubahan pada kehidupan masyarakat. Diturunkan menurut Mardikanto & Soebiato 2023 dalam Nugroho (2021, hlm.18) pemberdayaan adalah suatu proses perubahan sosial, ekonomi dan politik dengan memberdayakan dan membangun kapasitas masyarakat melalui pembelajaran partisipatif bersama untuk mencapai perubahan perilaku terkait pembangunan sehingga dapat tercapai kehidupan mandiri, partisipatif dan otonom secara lebih sejahtera dan berkelanjutan.

Menurut Rahmat (2020, hlm.93) pemberdayaan terkait dengan perbaikan berkelanjutan menciptakan prasyarat bagi keberlanjutan komunitas mandiri yang dinamis secara ekologis, sosial dan ekonomi. Memberdayakan masyarakat tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan dasar, tetapi juga mencari cara lain untuk mengembangkan perekonomian lokal. Dalam pelaksanaan pemberdayaan ada tiga poin utama menurut Permana Sasmito & Gunawan (2018, hlm.67) pengetahuan dan keterampilan dasar pola pikir, aksesibilitas, pengembangan sumber daya mandiri dan yang terakhir adalah organisasi atau kelompok tetap mandiri.

Secara umum kegiatan pemberdayaan menyangkut kelompok yang kurang beruntung dan rentan. Diharapkan setelah melakukan kegiatan pemberdayaan kelompok tersebut mempunyai kekuatan atau kemampuan untuk memenuhi kebutuhan dasarnya seperti sandang, pangan dan papan. Selain itu, masyarakat dapat memanfaatkan sumber daya lokal untuk mengoptimalkan kehidupan masyarakat, meningkatkan pendapatan dan menghasilkan produk yang berkualitas. Dengan demikian menurut Widjaja 2023 dalam Istiyanti (2020, hlm.54) pemberdayaan masyarakat adalah suatu konsep yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan potensi masyarakat sehingga masyarakat dapat mewujudkan diri, martabat dan kemandiriannya untuk mencapai martabat itu untuk bertahan.

Menurut Miniarni, Utami dan Prihatiningsih (2017, hlm.255) pemberdayaan adalah upaya membangun kekuatan dengan cara mendorong, memotivasi dan menciptakan kesadaran akan potensi yang dimiliki serta mengupayakan pengembangan dan penguatan potensi tersebut. Jadi pemberdayaan adalah suatu proses sekaligus tujuan. Proses pemberdayaan merupakan serangkaian kegiatan yang bertujuan untuk memberdayakan atau memberdayakan kelompok masyarakat yang kurang beruntung termasuk individu yang menghadapi permasalahan

kemiskinan. Kehidupannya bersifat materi, ekonomi dan sosial seperti percaya diri dan menyampaikan aspirasi.

### **2.1.2 Tujuan Pemberdayaan Masyarakat**

Tujuan utama pemberdayaan adalah memberdayakan masyarakat khususnya kelompok lemah dan tidak berdaya karena kondisi internal misalnya seperti persepsi diri dan kondisi eksternal misalnya tertindas oleh struktur sosial yang tidak bertanggungjawab.

Menurut Sumaryadi (2005, hlm.114) tujuan pemberdayaan masyarakat adalah:

- 4) Tujuan dari pemberdayaan masyarakat adalah memberikan kontribusi terhadap pembangunan manusia yang nyata dan vital bagi kelompok masyarakat yang kurang beruntung, rentan, miskin, terpinggirkan dan kecil termasuk pekerja pertanian, masyarakat tertinggal, masyarakat miskin dan kelompok masyarakat yang berdaya secara ekonomi agar dapat mandiri dan memenuhi kebutuhan dasar dalam hidup mempunyai kemampuan berpartisipasi dalam pembangunan.
- 5) Tujuan program pemberdayaan masyarakat untuk mencapai kemandirian adalah untuk memperluas kesadaran dan meningkatkan partisipasi masyarakat untuk kemajuan dan kemandirian bersama serta meningkatkan taraf hidup masyarakat rentan, lemah, tidak berdaya dan miskin dengan peningkatan kegiatan. Pengetahuan, pendapatan dan meningkatkan kapasitas.

Penyelenggaraan pemberdayaan dapat memperbaiki kondisi lingkungan masyarakat menurut Mardikanto (2014, hlm.202) dalam Hanafi (2021, hlm.15) menjelaskan terdapat enam tujuan pemberdayaan antara lain:

- 1) Pembinaan kelembagaan yaitu perbaikan berbagai kegiatan dengan harapan meningkatkan status lembaga termasuk memperluas jaringan kemitraan
- 2) Inovasi bisnis mencakup peningkatan di bidang akses kelembagaan dan pendidikan dengan harapan dapat meningkatkan kinerja bisnis.
- 3) Opini membaik yaitu setelah adanya perbaikan pada suatu usaha atau kelompok maka diharapkan terjadi perbaikan keadaan pendapatan baik keluarga maupun masyarakat.

- 4) Perbaiki lingkungan meliputi lingkungan fisik dan sosial terkadang kerusakan lingkungan menjadi salah satu penyebab kemiskinan dan terbatasnya pendapatan.
- 5) Meningkatkan taraf hidup khususnya memperbaiki lingkungan hidup setiap keluarga dan masyarakat setelah pendapatan meningkat.

Tujuan utama dari pemberdayaan menurut Habib (2021, hlm.108) adalah memberikan suatu kekuatan untuk masyarakat atau kelompok yang lemah belum berdaya dengan adanya pemberian pemberdayaan diharapkan masyarakat dapat lebih sejahtera dan berdaya memiliki kekuatan untuk memenuhi kehidupan yang akhirnya masyarakat dapat menciptakan kemandirian.

Pembentukan rasa mandiri perlu ditanamkan kepada masyarakat dikarenakan dengan adanya kemandirian pada suatu kelompok atau lingkungan akan terciptanya perubahan kehidupan. Menurut Ambar Teguh dalam Erowati (2021, hlm.20) yang hendaknya dicapai dalam tujuan pemberdayaan masyarakat adalah membentuk kehidupan masyarakat menjadi lebih mandiri dengan memperhatikan kemandirian berpikir, mengambil tindakan dan mengontrol apa yang perlu dilakukan. Selanjutnya menurut Payne (2005) dalam Amri & Ferizko (2020, hlm.228) tujuan pemberdayaan masyarakat adalah membantu masyarakat memperoleh kekuasaan sehingga mereka dapat mengambil keputusan dan melaksanakan tindakan.

Tindakan pengambilan keputusan yang dilakukan oleh masyarakat perlu diberikan pembinaan atau pendampingan sehingga mereka mampu mengambil tindakan yang mengarah pada kemandirian. Sejalan dengan pemikiran Ife & Tesoriero (2008) dalam Muljono (2021, hlm.336) tujuan dari pemberdayaan adalah untuk membangun kemandirian masyarakat agar mereka mampu menggunakan dan mengolah sumber daya lokal. Perlunya diberikan pemberdayaan kepada masyarakat atau kelompok agar masyarakat perspektif terhadap potensi lingkungan sehingga mampu memanfaatkan sumber daya yang tersedia.

### **2.1.3 Tahapan Kegiatan Pemberdayaan Masyarakat**

Pemberdayaan diberikan kepada masyarakat memiliki beberapa tahapan kegiatan pemberdayaan tujuannya agar pada proses pemberiann pendayaan kepada masyarakat dapat merasakan manfaar dan kegunaan yang nantinya mereka dapat mengembangkan dan meningkatkan dari hasil ilmu yang mereka peroleh. Menurut

Mardikanto (2017, hlm.126) dalam artikelnya memberikan penjelasannya tersendiri mengenai proses pemberdayaan masyarakat, antara lain:

- 1) Mengidentifikasi dan mengevaluasi potensi, permasalahan dan peluang daerah. Proses ini dimaksudkan untuk menciptakan rasa kompeten dan percaya diri masyarakat dalam mengidentifikasi dan menganalisis keadaannya, baik potensi maupun permasalahannya.
- 2) Menyusun rencana aksi kelompok yang mencakup penetapan prioritas dan analisis masalah, identifikasi sumber daya alternatif pemecahan masalah, identifikasi sumber daya alternatif pemecahan masalah, serta pengembangan dan pengorganisasian rencana aksi.
- 3) Pelaksanaan rencana kegiatan kelompok yaitu rencana kegiatan yang disusun dengan dukungan fasilitas pendamping, kemudian dilaksanakan sesuai rencana awal. Selain itu, pemantauan pelaksanaan dan kemajuan kegiatan selalu terfokus.
- 4) Memantau proses dan hasil kegiatan secara berkesinambungan secara partisipatif (monitoring dan evaluasi partisipasi/UKM). UKM ini secara mendalam pada semua tahapan untuk mengetahui proses evaluasi, evaluasi baik secara proses maupun hasil serta dampaknya terhadap perbaikan di masa depan dan mengkaji potensi wilayah, permasalahan, serta peluang-peluangnya. Proses ini bertujuan untuk menimbulkan rasa mampu dan percaya diri pada masyarakat dalam mengidentifikasi serta menganalisis keadaannya, baik dari segi potensi maupun permasalahannya.
- 5) Menyusun rencana kegiatan kelompok yang meliputi menentukan prioritas dan menganalisis masalah, mengidentifikasi alternatif sumber daya pemecahan masalah, mengidentifikasi alternatif sumber daya pemecahan masalah, serta pengembangan dan pengorganisasian rencana pelaksanaan kegiatan.
- 6) Menerapkan rencana kegiatan kelompok, yaitu rencana kegiatan disusun bersama dengan mendapat dukungan fasilitas dari pendamping yang kemudian diimplementasikan sesuai dengan rencana awal. Selain itu pemantauan pelaksanaan dan kemajuan kegiatan juga selalu diperhatikan.

Menurut Soekanto (1987) dalam Tumpu et al. (2021, hlm.18) agar program pemberdayaan dapat terlaksana dan mencapai tujuan yang diinginkan perlu memiliki tujuh tahapan yang akan dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Tahap persiapan pada tahap persiapan memperhatikan dua tahapan yaitu persiapan tenaga pemberdaya masyarakat dan mempersiapkan lokasi yang memiliki potensi dalam pengembangan kemamouan yang akan menerima manfaat.
- 2) Tahap pengkajian pada tahap ini mengkaji dan melakukan perumusan masalah yang dilakukan oleh tenaga pemberdayaan dengan memperhatikan permasalahan, kebutuhan masyarakat dan sumber daya lokal sehingga dapat memberikan inovasi dan kesimpulan yang tepat untuk diberikan kepada masyarakat.
- 3) Tahap perencanaan alternatif kegiatan atau program tahap ini memberikan ruangan seluas-luasnya bagi tenaga pemberdayaan sebagai agen perubahan dengan melibatkan masyarakat dalam perumusan masalah dan proses penyelesaiannya yang nantinya masyarakat dapat memberikan pendapat ketika merumuskan alternatif program yang akan dilaksanakan.
- 4) Tahap pemformulasian rencana aksi merupakan tahap bagi tenaga pemberdaya memberikan bantuan kepada masyarakat dengan membentuk kelompok untuk mampu mencari solusi dalam program kerja dengan memperhatikan kondisi setempat sehingga permasalahan dapat teratasi, selain itu tenaga pemberdaya mampu memberikan bantuan bagi masyarakat dna memformulasikan ide-ide dari masyarakat yang dituangkan dalam bentuk tertulis.
- 5) Tahap pelaksanaan (implementasi) program atau kegiatan pada tahap ini masyarakat dapat berperan aktif dalam proses pemberdayaan peran antara

masyarakat dan tenaga pemberdaya penting terjaga agar dapat saling membantu dalam mengatasi permasalahan.

- 6) Tahap evaluasi merupakan tahap yang bertujuan untuk memberikan pengawasan kepada masyarakat dan pelaksanaan kegiatan selain itu untuk melihat tingkat pengaruh pelaksanaan program di masyarakat yang diharapkan mampu membentuk komunitas dan membangun terjalinnya komunikasi masyarakat yang baik.
- 7) Tahap terminasi merupakan tahap terakhir dari proses pemberdayaan dimana tenaga pemberdaya mengakhiri hubungan secara formal dengan sasaran program atau masyarakat, hal tersebut agar masyarakat tidak merasa ketergantungan dengan adanya tenaga pemberdaya.

#### **2.1.4 Pemberdayaan dan Partisipasi Masyarakat**

Pemberdayaan merupakan hal yang sangat penting untuk dilaksanakan terutama bagi masyarakat yang belum berdaya. Pemberdayaan berarti masyarakat dapat mengelola sumber daya yang tersedia meningkatkan pengetahuan dan keterampilan untuk menciptakan produk yang bernilai ekonomi sehingga masyarakat dapat hidup lebih mandiri. Menurut Sari (2020, hlm.6) pemberdayaan adalah suatu program dan proses yang memungkinkan masyarakat yang tidak berdaya menjadi lebih mandiri melalui kekuatan pengetahuan dan kemampuan untuk memenuhi kebutuhan dasarnya khususnya pembangunan ekonomi dalam kehidupannya.

Menumbuhkan rasa kemandirian diperlukan memberikan pembinaan kepada masyarakat untuk lebih reaktif dalam mengenal masalah dan potensi lokal. Potensi merupakan aset yang dimiliki oleh masyarakat yang kemungkinan dapat dimanfaatkan untuk dibangun atau ditingkatkan agar menjadi ciri khas suatu daerah. Demikian menurut Novitasarii (202, hlm.32) pemberdayaan pada masyarakat merupakan salah satu upaya dalam melakukan suatu perubahan untuk masyarakat menjadi lebih mandiri dengan memanfaatkan potensi yang dimiliki masyarakat.

Mengelola aset sumber daya yang dimiliki oleh masyarakat agar menjadi lebih bermutu dapat ditingkatkan melalui kegiatan pemberdayaan. Menurut Purwani (2021, hlm.15) pelaksanaan pemberdayaan memiliki isfat multidimensi



dikarenakan kegiatannya dapat dilaksanakan pada semua aspek termasuk sosiologi, psikologi, ekonomi, komunikasi dan lainnya selain itu pemberdayaan masyarakat dapat diberikan pada tingkatan secara individu kelompok dan komunitas.

Setiap kegiatan pemberdayaan partisipasi dari masyarakat memiliki kedudukan penting karena keterlibatan masyarakat dalam memberikan masukan pada saat perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi dari program pemberdayaan. Selain itu semakin tinggi partisipasi dari masyarakat akan berdampak positif bagi evaluasi program kegiatan pemberdayaan yang telah dilaksanakan. Menurut Isbani (2007, hlm.27) dalam Sandy (2021, hlm.18) partisipasi masyarakat adalah keikutsertaan setiap individu dalam proses mengidentifikasi masalah dan potensi yang ada di masyarakat memilih dan mengambil keputusan tentang alternatif solusi untuk memecahkan masalah melakukan upaya perbaikan permasalahan dengan melibatkan masyarakat dalam penilaian perubahan yang terjadi.

Partisipasi masyarakat menjadi salah satu faktor pendukung untuk keberhasilan suatu program baik dalam perencanaan hingga pelaksanaan program masyarakat memiliki peran dan didorong untuk dapat berpartisipasi dalam pengidentifikasian program demikian menurut Adisasmita (2006) dalam Latif, Rusdi, Mustanir & Sutrisno (2019, hlm.3) masyarakat paham akan kondisi lingkungan sosial ekonomi masyarakat dapat menganalisis terjaidnya permasalahan yang timbul masyarakat mampu memberikan atau merancang solusi terhadap permasalahan yang sedang dihadapi masyarakat pandai memanfaatkan sumber daya masyarakat setelah mendapatkan arahan dari fasilitator atau penyuluh timbul kemampuan yang meningkat.

## **2.2 Kelompok Wanita Tani**

### **2.2.1 Pengertian Kelompok Wanita Tani**

Menurut pusat penyuluh pertanian (2011) pada dasarnya kelompok tani tidak bisa memisahkan pemahamannya masing-masing. Kelompok tani adalah sekelompok petani, ternak dan penggarap yang dibentuk atas dasar kesamaan kepentingan, kesamaan kondisi lingkungan (sosial, ekonomi dan sumber daya alam) serta persahabatan untuk meningkatkan dan mengembangkan usaha para anggotanya. Kelompok tani beranggotakan 20-25 orang atau disesuaikan dengan kondisi lingkungan masyarakat dan agrobisnisnya.

Menurut Mulyana (2000, hlm.41) kelompok adalah sekelompok orang yang mempunyai tujuan yang sama dan berinteraksi satu sama lain untuk mencapai tujuan bersama dan melihat bahwa mereka adalah bagian dari kelompok tersebut. Menurut Santoso (2004) kelompok tani berperan sebagai kelompok unit produksi yang mana unit-unit produksi tersebut terikat erat dalam forum kerjasama dengan melakukan kegiatan secara bersama-sama.

Menurut Bales dalam Bambang Samsul Arifin (2015, hlm.20) kelompok adalah sejumlah orang atau individu yang berinteraksi secara langsung atau dengan cara lain. Masing-masing anggota ini menerima kesan atau persepsi dari anggota lainnya untuk mendorong pertanyaan lanjutan guna mendorong setiap anggota memberikan masukannya masing-masing. Kelompok tani pada hakikatnya adalah suatu sistem sosial yaitu kumpulan unit-unit fungsional berbeda yang dihubungkan bersama untuk mencapai tujuan yang sama.

Kelompok tani adalah organisasi petani yang dibentuk untuk mengorganisir para petani di bidang pertanian. Kelompok tani juga diatur dalam Peraturan Menteri Pertanian Nomor 82 Tahun 2012 yang mengatur tentang pembinaan kelompok tani dan kelompok tani terpadu yang mendefinisikan kelompok tani sebagai kelompok tani. Petani, pekebun dan pemilik kebun dibentuk atas dasar kelompok tani berdasarkan kelompok tani kesamaan minat dan kesamaan produk persahabatan untuk meningkatkan DNA dan mengembangkan bisnis para anggota.

Kelompok tani juga dipandang sebagai pemain utama di pasar. Utamanya adalah para petani di sektor pangan, hortikultura dan peternakan. Sedangkan agen komersial adalah siapa saja yang menjalankan bisnis secara sukarela, suportif dan mengatur dirinya sendiri untuk mendapatkan akses terhadap informasi, teknologi, modal dan sumber data pasar lainnya yang meningkatkan produktivitas, efisiensi bisnis, pendapatan dan kesejahteraan untuk meningkatkan kesadaran tentang perlindungan lingkungan.

Dari uraian di atas dapat disimpulkan bahwa kelompok wanita tani adalah kelompok wanita yang dibentuk untuk bekerja di sektor pertanian, berkembang atas dasar mempunyai tujuan yang sama, keinginan yang sama dan pemahaman yang sama dengan tujuan dapat mencapai tujuan. Tujuan yang sama yaitu meningkatkan pendapatan keluarga. Kegiatan kelompok tani merupakan perkumpulan yang

dibentuk oleh petani di desa. Meski tidak semua petani di desa tersebut mengikuti kegiatan ini. Ketua kelompok tani dipilih dari salah satu petani yang dianggap mempunyai pengetahuan dan wawasan yang mendalam. Ketua kelompok tani terpilih harus mampu menjalankan tugas dan tanggung jawabnya termasuk mengkoordinasikan kegiatan koperasi bersama untuk konversi lahan. Anggota kelompok pada gilirannya mengkoordinasikan penjualan produk dan membangun hubungan dengan agen penyuluhan dan layanan pertanian.

### **2.2.2 Pembentukan Kelompok Wanita Tani**

Menurut pendapat Theodore Newcomb dalam Bambang Samsul Arifin (2015, hlm.84) tentang teori pembentukan kelompok:

- 1) Peserta kelompok wanita tani sebagai entitas sosial selalu berinteraksi satu sama lain untuk membentuk kelompok satu sama lain. Tanpa peserta kelompok tidak akan berfungsi dan terbentuk. Peserta kelompok memegang peranan penting dalam satu kelompok karena mereka bergabung bersama untuk tujuan yang sama tanpa adanya peserta kelompok tani tidak akan berfungsi dengan baik dan akan bubar bahkan gagal. Oleh karena itu, anggota kelompok wanita tani mempunyai peranan penting dalam keberlangsungan kelompok peserta berjalan dengan baik.
- 2) Tujuan kelompok wanita tani merupakan gambaran tentang apa yang ingin dicapai oleh anggota kelompok. Tujuan kelompok harus jelas dan diketahui semua anggota tim untuk mencapai tujuan tersebut anggota perlu mempunyai kegiatan bersama. Tujuan dibentuknya kelompok tani adalah untuk meningkatkan dan mengembangkan kapasitas petani dan keluarganya sebagai subjek pendekatan kelompok agar dapat berperan lebih besar dalam pembangunan. Kinerja pertanian yang lebih baik dapat ditunjukkan melalui peningkatan produktivitas pertanian yang pada gilirannya akan meningkatkan pendapatan petani, membantu menciptakan kesejahteraan yang lebih baik bagi petani dan keluarganya namun masih banyak yang menganggap bahwa kelompok petani berupaya untuk meningkatkan produktivitas mereka. Pendapatan bagi para petani. Pengembangan tani perlu lebih luas.

Johnson dalam Bambang Samsul (2015, hlm.55) tujuan kelompok yang efektif harus memiliki aspek-aspek berikut:

- 1) Tujuan dapat ditentukan oleh aktivitas, diukur dan diamati.
- 2) Tujuan yang bermakna bagi anggota kelompok yang terlibat dapat diterima dan dapat dicapai secara realistis.
- 3) Anggota kelompok berorientasi pada apa yang telah dilakukan.
- 4) Adanya keseimbangan antara tugas dan kegiatan untuk mencapai tujuan individu dan tujuan kelompok.
- 5) Terjadinya kelompok yang berkaitan dengan tujuan dan tugas kelompok dapat diselesaikan dengan baik.
- 6) Sasaran itu menyenangkan, menantang dan memiliki resiko kegagalan yang rendah.
- 7) Mencapai tingkat koordinasi antara anggota kelompok.

Fardhilah (2022) tujuan kelompok merupakan aspek motivasi yang diinginkan seluruh anggota kelompok serta gambaran tentang apa yang harus dicapai. Adapun langkah-langkah pembentukan kelompok wanita tani:

- 1) Beberapa petani yang berjumlah minimal 20 orang berkumpul dan mengorganisir diri dalam kelompok-kelompok yang mempunyai visi dan misi yang sama.
- 2) Berkoordinasi dengan penyuluh pertanian yang ditugaskan membidangi wilayah melalui balai penyuluhan pertanian.
- 3) Dilakukan pertemuan oleh seluruh anggota kelompok bersama penyuluh untuk menjelaskan pertanian.
- 4) Pemilihan ketua kelompok wanita tani dan pengembangan struktur organisasi kelompok.
- 5) Menghasilkan data pribadi dan data profesional anggota kelompok.
- 6) Menentukan sekretariat kelompok.
- 7) Menulis laporan pembentukan kelompok yang ditandatangani oleh ketua kelompok dan penyuluh serta tim kelurahan setempat.
- 8) Petugas penyuluh akan memasukkan kelompok ke dalam database pelayanan pertanian.

Hal ini menjadi pedoman bagi seluruh pelaku pertanian dalam mendukung pembentukan kelompok wanita tani guna meminimalisir kemungkinan terbentuknya kelompok hanya sebagai kelompok formal untuk mendapatkan akses terhadap dukungan. Prosedur telah diambil untuk meningkatkan penggunaan fasilitas yang diberikan kepada komunitas petani karena kelompok yang ada telah dilatih dengan baik dan benar sehingga dukungan dapat efektif dan tepat sasaran.

### **2.2.3 Fungsi Kelompok Wanita Tani**

Sistem penyuluhan pertanian di Indonesia Kementerian Pertanian menetapkan bahwa kelompok wanita tani mempunyai tiga tugas fungsi utama menurut Martaatdmaja (1993) dalam Hariadi (2011, hlm.54) sebagai berikut:

- 1) Sebagai unit pembelajaran merupakan wadah belajar mengajar bagi kelompok untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, sikap serta kedewasaan serta mengembangkan kemandirian di bidang pertanian untuk meningkatkan produktivitas, pertumbuhan pendapatan dan kehidupan yang lebih sejahtera bagi kehidupan.
- 2) Unit koperasi yang dioperasikan oleh seluruh kelompok harus dianggap sebagai unit komersial yang dapat dikembangkan untuk mencapai skala ekonomi dari segi kuantitas, kualitas dan kontinuitas.

Menurut Kementerian Pertanian (1997) dalam Samsi (2011, hlm.5) jika ketiga fungsi tersebut dilaksanakan diharapkan menjadi unit konglomerasi usaha yang dikaitkan dengan keberadaan kelompok usaha. Menurut Santoso (2004) keberadaan kelompok wanita tani mempunyai fungsi sebagai berikut:

- 1) Kelompok merupakan wadah kerjasama.
- 2) Kelompok adalah suatu organisasi yang bekerja sama.
- 3) Kelompok adalah unit produksi.
- 4) Kelompok adalah unit yang membantu diri sendiri dan membiayai diri sendiri.
- 5) Kelompok adalah kelas belajar wadah pembelajaran kelompok untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan sikap serta pendewasaan dan pengembangan kemandirian bidang pertanian untuk meningkatkan produktivitas. Pembinaan kelompok wanita tani bertujuan untuk memberdayakan mereka agar memiliki kekuatan yang mandiri, mampu menerapkan inovasi, mampu memandatkan prinsip skala ekonomi dan mampu menghadapi resiko perdanagan untuk mendapatkan pendapatan yang tepat dan berorientasi pada kebahagiaan sehingga kelompok dapat berperan penting sebagai forum belajar mengajar.

## 2.3 Pelatihan

### 2.3.1 Pengertian Pelatihan

Menurut Veithzal Rivai, pelatihan adalah proses perubahan perilaku anggota secara sistematis untuk mencapai tujuan organisasi pelatihan yang berkaitan dengan keterampilan dan kemampuan anggota dalam melakukan pekerjaan saat ini. Program pelatihan formal merupakan upaya pemberu kerja untuk memberikan kesempatan kepada anggotanya untuk mempelajari keterampilan yang sesuai dnegan kemampuan, sikap dan pengetahuannya.

Menurut Lulu, Y. Lilis, K. Dan Wiwin, H. (2020) pelatihan adalah manajemen pendidikan dan pelatihan secara menyeluruh mencakup fungsi yang terkandung di dalamnya, yakni perencanaan, pengaturan, pengendalian dan penilaian kegiatan umum maupun latihan keahlian, serta pendidikan dan latihan khusus bagi para pegawai pengaturannya meliputi formulasi, kebutuhan pemberian servis yang memuaskan, bimbingan, perizinan dan penyelaan.

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (1989) dalam Dr. Ahmad S Ruky (2001) berpendapat bahwa pelatihan adalah suatu proses oelatihan, kegiatan atau pekerjaan. Pelatihan adalah suatu upaya untuk memperbaiki atau meningkatkan kinerja seorang pegawai dalam pekerjaannya sekarang dan pekerjaan-pekerjaan lain yang berhubungan dengan jabatannya sekarang, baik secara individu maupun sebagai pegawai bagian dari kelompok kerja. Menurut Nitisemitoo (1996) pelatihan adalah suatu kegiatan perusahaan yanb bertujuan untuk meningkatkan dan mengembangkan sikap, perilaku, keterampilan dan pengetahuan karyawan sesuai dengan keinginan perusahaan yang bersangkutan.

Menurut Mathis (2002, hlm.5) pelatihan diartikan sebagai suatu proses dimana orang memperoleh kompoetensi tertentu untuk membantu mencapai tujuan organisasi. Dengan demikian, proses tersebut melibatkan banayak tujuan organisasi yang berbeda dan pelatihan melibatkan banyak tujuan organisasi yang berbedadna pelatihan dapat dipahami baik secara semoit maupun luas. Sedangkan menurut Sandrew F. Sikula dalam Mangkunegara (2004, hlm.43) ia mengartikan pelatihan sebagai suatu proses pendidikan jangka pendek dengan menggunakan prosedur yang sistematis dan terorganisir yang melaluinya pegawai noin manajerial memperoleh pengetahuan dan keterampilan teknis untuk tujuan tertentu pelatihan adalah bagian dari pendidikan yang menggambarkan proses pengembangan

organisasi dan masyarakat. Pendidikan yang berkaitan dengan pelatihan merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari sistem pengembangan sumber daya manusia, dimana di dalamnya berlangsung proses perencanaan, pengalokasian dan pengembangan sumber daya manusia. Memaksimalkan sumber daya manusia untuk memenuhi tujuan.

Pelatihan sebagai sarana untuk memotivasi anggota kelompok wanita tani agar bekerja maksimal guna meningkatkan kinerja anggotanya. Program pelatihan ini dimaksudkan untuk memenuhi standar kerja yang ditetapkan oleh Balai Penyuluhan Pertanian (BPP). Pelatihan dapat dipahami sebagai upaya terencana untuk mendukung pembelajaran pemberdayaan berbasis kompetensi bagi perempuan anggota kelompok tani perempuan.

### **2.3.2 Tujuan Pelatihan**

Tujuan dari pelatihan ini diselenggarakan bagi para anggota kelompok wanita tani Balai Penyuluhan Pertanian (BPP) yang ingin mengalami perubahan keterampilan, bakat dan sikap agar sesuai dengan tujuan pelatihan. Tujuan yang dikemukakan oleh Boach dalam Herman Sofianti (2013, hlm.114) dapat dijelaskan sebagai berikut:

- 1) Mengurangi waktu belajar mengajar dengan efektivitas yang dapat diterima, artinya dengan dilatih maka waktu yang digunakan anggota untuk memperoleh keterampilan akan lebih cepat. Anggota kelompok wanita tani juga akan cepat beradaptasi dengan tutor.
- 2) Meningkatkan kinerja tugas yang diberikan, pelatihan bertujuan untuk meningkatkan kinerja dalam pengelolaan pekerjaan yang akan dilakukan.
- 3) Pelatihan sikap yang ditujukan untuk membentuk sikap dan perilaku anggota dalam melaksanakan pekerjaannya. Penekanannya adalah pada peningkatan partisipasi anggota kelompok wanita tani dan kerjasama antar anggota dan pendamping.
- 4) Membantu menyelesaikan masalah operasional, pelatihan membantu menyelesaikan masalah operasional sehari-hari.
- 5) Menanggapi kebutuhan sumber daya manusia, pelatihan tidak hanya mempunyai tujuan jangka pendek tetapi juga jangka panjang yaitu

mempersiapkan naggota untuk memperoleh pengetahuan khusus di sejumlah bidang yang dibutuhkan.

Tujuan pelatihan akan tercapai dengan baik apabila pelatihan dilakukan dengan baik dan terjalin kerjasama yang baik antara penerima manfaat dan tutor.

## **2.4 Program Pembuatan Kerupuk Tulang Ayam**

### **2.4.1 Kerupuk Tulang Ayam**

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk merupakan produk kering yang diperoleh dari tepung tapioka. Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan yang disukai oleh semua orang serta dikonsumsi oleh semua golongan. Kerupuk banyak digunakan sebagai pendamping makanan atau lauk nasi pada saat pesta acara. Negara yang mengkonsumsi kerupuk diantaranya Indonesia, China, Malaysia, dan Singapura.

Menurut Koswara (2009) kemungkinan besar produk kerupuk berasal dari Tiongkok dan kemudian menyebar karena adanya hubungan dagang dan migrasi masyarakat Tiongkok ke negara-negara Asia. Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porous dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami ekspansi tiba-tiba uap air dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang dan porous.

Menurut Koswara (2009) pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng.

Menurut Wijandi, dkk dalam (Tofan, 2008) kerupuk diartikan sebagai jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan mengandung kadar pati relatif tinggi. Selama produksi kerupuk pati harus mengalami gelatinisasi karena adanya penambahan air dan perlakuan panas terhadap massa adonan yang dihasilkan. Adonan dibuat dengan mencampurkan bahan utama dan bahan tambahan diaduk hingga diperoleh adonan yang kaku dan homogen.



Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan yang terbuat dari tepung tapioka yang dicampur dengan bahan-bahan seperti daging, udang, ikan dan tulang ayam kemudian ditambahkan penyedap rasa. Kerupuk dibuat dengan cara mengukus adonan sebelum dipotong, dikeringkan dan digoreng dengan berbagai minyak goreng. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan sering dijadikan pendamping berbagai masakan Indonesia seperti nasi goreng dan gado-gado.

Pada umumnya kerupuk dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan kecil. Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya (dalam bahasa sunda disebut “rangu”). Semua konsumen menginginkan kerupuk yang renyah, artinya yang menimbulkan bunyi sewaktu digigit dan dikunyah. Kerupuk yang sudah lemas atau lembek dinilai tidak enak lagi. Jadi, sesungguhnya rasa kerupuk menjadi faktor nomor dua yang dinilai konsumen, meskipun di dalam membeli produk makanan tersebut (baik mentah maupun yang sudah digoreng) faktor warna kerupuk tetap menjadi penentu utama bagi konsumen. Kerupuk tidak selalu berbahan dasar tepung tapioka tetapi lebih kepada tiga proses yaitu persiapan pembuatan, pengeringan dan pemasakan dengan digoreng atau dibakar.

Kerupuk sudah ada di Jawa sejak abad ke-10. Dalam prasasti Taji Ponorogo, bahwa krupuk rambak yang mengacu pada krupuk yang terbuat dari kulit sapi atau kerbau, yang masih ada hingga saat ini sebagai krupuk kulit, dan biasanya digunakan dalam masakan Jawa yang disebut krecek. Dalam perkembangannya, krupuk menyebar ke seluruh Nusantara dan rasanya bervariasi sesuai dengan bahannya. Dari Jawa, kerupuk menyebar ke berbagai wilayah pesisir Kalimantan, Sumatera, hingga Semenanjung Malaya.

Menurut hikayat lainnya, kerupuk juga berasal dari Palembang karena sejak dahulu kala Palembang dikenal sebagai penghasil ikan sungai yang melimpah. Hasil ikan tersebut dibuat adonan seperti pembuatan pempek keriting kemudian dijemur lalu digoreng. Kerupuk kemudian menyebar sampai ke daerah Sumatera Bagian Selatan, seperti Lampung, Bangka Belitung, bahkan sampai ke Semenanjung Malaya dan Jawa.

Menurut (Hendra P, 2022) mengungkapkan bahwa kerupuk tulang ayam merupakan produk hasil pengembangan dari produk kerupuk dengan penambahan

bahan berupa tulang ayam. Produk ini berfungsi sebagai cemilan atau pendamping makanan utama. Kerupuk tulang ayam memiliki rasa yang gurih, aroma sedap tulang ayam, dan tekstur renyah.

#### **2.4.2 Bahan-Bahan Pembuatan Kerupuk Tulang Ayam**

Menurut (Lavlinesia, 1995) bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk dibagi menjadi dua kelompok yaitu sebagai bahan utama dan bahan pelengkap. Bahan baku utama adalah bahan yang digunakan dalam jumlah banyak dan fungsinya dapat digantikan oleh bahan baku lain seperti tapioka, tepung sorgum. Bahan baku tambahan penunjang dan bahan penambah rasa.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk meliputi bahan baku utama, yaitu bahan yang digunakan dalam jumlah besar fungsinya tidak dapat digunakan oleh bahan lain, dan bahan baku tambahan merupakan bahan pelengkap bahan baku utama dalam proses produksi. Sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kerupuk adalah bahan-bahan berpati, misalnya tepung tapioka, tepung sagu, tepung terigu atau tepung beras. Tetapi yang paling banyak digunakan untuk pembuatan kerupuk adalah tepung tapioka yang berasal dari ketela pohon. Sedangkan sebagai bahan pelengkapnya adalah tulang ayam (untuk kerupuk tulang ayam), garam, MSG, serta zat warna (apabila diperlukan).

Sumber bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk adalah bahan pangan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu pati. Pati yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk disebut sebagai *puffable material*. *Puffable material* adalah bahan yang memegang peranan utama dalam proses pemekaran produk. Bahan tambahan yang digunakan yaitu sebagai penimbul cita rasa, berupa bahan pangan yang mengandung protein, lemak, penambah rasa manis, rasa gurih dan air untuk membentuk adonan kerupuk.

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk tulang ayam antara lain tulang ayam, tepung tapioka, tepung terigu, baking soda, garam, monosodium glutamat dan bawang putih. Tulang ayam yang digunakan berasal dari pemanfaatan limbah tulang ayam dari fillet ayam untuk dijadikan nugget. Saat digoreng muncul aroma tulang ayam yang mengundang orang untuk menyantapnya. Tapioka digunakan dalam jumlah besar dibandingkan tepung terigu karena tapioka dapat membentuk struktur adonan yang kuat sehingga memungkinkan adonan

mengembang. Apalagi harganya relatif murah dan mudah dibeli. Tepung terigu digunakan untuk membentuk adonan. Baking soda untuk membuat adonan menjadi renyah saat digoreng.

1) Bahan baku

a) Tepung tapioka

Menurut (Winarno, 2004) menyatakan bahwa tepung tapioka adalah hasil ekstraksi pati ubi kayu yang telah mengalami proses pencucian secara sempurna serta dilanjutkan dengan pengeringan. Tepung tapioka hampir seluruhnya terdiri dari pati. Pati merupakan senyawa yang tidak memiliki rasa dan bau (*bland flower*) sehingga modifikasi rasa pada tepung tapioka mudah dilakukan. Pati tersusun paling sedikit oleh tiga komponen utama, yaitu amilosa, amilopektin, dan protein serta sedikit lemak yang disebut material antara (*intermediate*) amilosa dan amilopektin dapat dipisahkan dengan air panas dibawah suhu gelatinisasi. Fraksi terlarut disebut amilosa sedangkan fraksi tidak terlarut disebut amilopektin.

Menurut (Mohammed et al, 1998) menyatakan bahwa kandungan amilopektin berpengaruh terhadap daya kembang kerupuk saat di goreng. Jumlah air yang digunakan dalam adonan kerupuk akan mempengaruhi tingkat elastisitas adonan kerupuk, penyerapan minyak dan kerenyahan produk akhir. Bila jumlah air kurang tidak terjadi gelatinisasi sempurna selama pengukusan sehingga kerupuk tidak dapat mengembang dengan baik. Apabila air yang digunakan berlebih, adonan menjadi lembek sehingga adonan sulit dibentuk dan kerupuk sulit diiris.

Menurut Radiyati & Augusto (2003) tepung tapioka merupakan pati yang diperoleh dari ekstraksi singkong melalui penggilingan, pengepresan, penyaringan, pengendapan pati dan pengeringan. Pada saat produksi tepung tapioka ditambahkan natrium bisulfat untuk memperbaiki warna sehingga warna tapioka menjadi putih bersih.

Menurut Nirawan (1992) tepung tapioka biasanya bersih, tidak berbau, tidak berasa, tidak larut dalam air dingin tetapi larut dalam air panas. Tapioka mengandung senyawa amilopektin dengan sifat yang sangat jelas dapat memperbaiki kenampakan, konsentrasi tinggi dan suhu gelatinisasi rendah.

Menurut Winarno (2002) tapioka merupakan sumber protein glukosa homopolimer dengan ikatan glikosidik. Pati terdiri dari dua bagian yang dapat

dipisahkan dengan air panas. Bagian yang larut disebut amilosa dan bagian yang tidak larut disebut amilopektin. Amilosa mempunyai struktur lurus dengan ikatan (1,4) Dglukosan sedangkan amilopektin mempunyai cabang dengan ikatan (1,6) Dglukosa. Berbagai jenis pati mempunyai sifat yang berbeda-beda tergantung pada panjang rantai karbon serta apakah rantai molekulnya lurus atau bercabang.

**Tabel 2.1** Kandungan gizi kerupuk/100g bahan

Kandungan Gizi	Tapioka
Kalori (per 100g)	362
Protein (%)	0,5
Lemak (%)	0,3
Karbohidrat (%)	86,9
Kalsium (mg/100g)	20
Fosfor (mg/100g)	7
Zat Besi (mg/100g)	1,58
Kadar Air (%)	12

Sumber: Direktorat Gizi Depkes RI, 1981. (Purwanti,2011)

## 2) Bahan tambahan

### a) Telur

Menurut (Koswara, 2009) menyatakan bahwa fungsi telur dalam pembentukan kerupuk adalah untuk meningkatkan nilai gizi, rasa serta bersifat sebagai emulsifier dan mengikat komponen-komponen adonan. Kerupuk terbuat dari tepung tapioka dengan campuran kuning telur tidak lebih dari 15% telah dapat meningkatkan rasa, kerenyahan dan pengembangan volume. Lecithine yang terkandung dalam telur akan membantun memperlemas gluten tepung terigu, sehingga produk kerupuk dari bahan baku tepung terigu ini akan bersifat lebih halus, renyah serta berwarna seragam kekuning-kuningan.

### b) Garam

Penambahan garam biasanya berfungsi sebagai penambah cita rasa, peningkatan aroma, memperkuat kekompakan adonan dan memperlambat pertumbuhan jamur pada produk akhir (Winarno, 2002) garam dapur bersifat osmosis sehingga mampu menarik air keluar dari jaringan dengan demikian aktivitas air dalam bahan dapat berkurang sehingga daya awet bahan dapat meningkat.

Garam yang dipakai harus bermutu baik supaya memberikan hasil yang baik pula. Dalam industri makanan dibutuhkan kemurnian garam minimum 99% NaCl. Mutu garam dibawah 99% NaCl akan mengurangi kecepatan garam masuk ke dalam jaringan bahan dan dapat menurunkan kualitas warna, rupa serta tekstur produk (Fachruddin, 1997). Menurut (Wiriano, 1984) banyaknya garam yang digunakan biasanya 0,5% - 3%. Pemakaian yang berlebihan akan menyebabkan tekstur kerupuk yang dihasilkan agak kasar.

Garam ditambahkan untuk menambah cita rasa serta memkuat ikatan-ikatan struktur jaringan komponen adonan. Biasanya garam diperdagangkan dalam bentuk garam cetakan atau garam tepung. Jumlah garam yang dapat ditambahkan adalah sebanyak 2-4% dari jumlah tepung. Dalam membuat kerupuk kadang-kadang ditambahkan gula yang bertujuan untuk memberikan rasa manis, menambah nilai gizi dan sebagai bahan pengikat.

Bawang putih (*Allium sativum L*) termasuk tanaman rempah yang bernilai ekonomi tinggi karena memiliki beragam kegunaan. Manfaat utama bawang putih adalah sebagai bumbu penyedap masakan yang membuat masakan menjadi beraroma dan mengandung selera. Meskipun kehadiran dalam bumbu masak hanya sedikit, namun tanpa kehadirannya masakan akan terasa hambar. Selain itu juga bawang putih berfungsi untuk meningkatkan daya awet bahan makanan (bersifat fungistatik dan fungisidal). Bau khas dari bawang putih berasal dari minyak volatil yang mengandung komponen sulfur (Palungkun dan Budiarti, 1992).

#### c) Tulang Ayam

Tulang merupakan salah satu tenunan pengikat. Tulang terdiri dari sel, serat-serat dan bahan pengisi. Bahan pengisi pada tulang adalah protein dan garam-garam mineral, seperti kalsium fosfat sebanyak 58,3%, kalsium karbonat 1,0%, magnesium fosfat 2,1%, kalsium florida 1,9%, dan protein sebanyak 30,6% (Septriasyah, 2000).

Tulang mengandung kurang lebih 50% air dan 15% sumsum merah dan kuning. Sumsum tulang terdiri dari lemak sebesar 96%. Tulang ayang telah diambil lemaknya terdiri dari bahan organik dan garam-garam organik dalam perbandingan 1:2. Penghilangan zat organik oleh panas tidak menyebabkan perubahan struktur tulang secara keseluruhan, tetapi akan mengurangi berat tulang (Septriasyah,

2000). Terdapat dua jenis protein dalam tulang, yaitu protein kolagen dan protein non kolagen. Kandungan kolagen dalam tulang lebih besar dibandingkan non kolagen (Aini, 2011).

Pemanfaatan protein yang terkandung dalam tulang ayam dapat dilakukan dengan cara ekstraksi. Ekstraksi protein dari tulang ayam merupakan salah satu campuran usaha pemanfaatan limbah industri yang bergerak di bidang pangan. Ekstraksi protein ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis tulang ayam. Ekstraksi adalah proses pemisahan suatu zat dari campurannya dengan menggunakan solvent sebagai tenaga pemisah. Ekstraksi protein dari tulang ayam dilakukan dengan metode padat-cair. Ekstraksi dimana zat terlarut dipisahkan menjadi padatan dengan menggunakan pelarut cair.

#### d) Bawang Putih

Menurut Sigito (1992) bawang putih merupakan tanaman pedas yang bernilai ekonomis besar karena mempunyai banyak manfaat yang berbeda-beda. Kegunaan utama bawang putih adalah sebagai bumbu masakan, sehingga membuat masakan menjadi lezat dan menarik. Bawang putih mengandung banyak zat bermanfaat.

Bawang putih merupakan salah satu komoditi pertanian yang banyak dibutuhkan penduduk di dunia, terutama dimanfaatkan sebagai bahan penambah penyedap beberapa jenis makanan. Sekarang banyak yang memanfaatkan bawang putih dalam bentuk olahan. Umbi bawang putih mengandung sejenis minyak atsiri yang berbau menyengat. Bawang putih berfungsi sebagai penambah aroma dan untuk meningkatkan cita rasa produk yang dihasilkan. Bawang putih merupakan bahan alami yang biasa ditambahkan ke dalam bahan makanan atau produk sehingga aroma yang khas guna meningkatkan selera makan. Bawang putih sebaiknya digunakan dengan hati-hati karena bawang putih memiliki bau yang menyengat dan rasa tidak enak jika digunakan secara berlebihan.

Bahan pembuat bubuk dapat berasal dari uap, udara, dan  $\text{CO}_2$ , tetapi generator  $\text{CO}_2$  terutama berasal dari reagen kimia atau dari fermentasi mikroba. Menurut Lavlinesia, 1995 dalam (Nurhayati, 2008), reaksi kimia yang umum digunakan adalah sekumpulan garam anorganik yang ditambahkan pada makanan atau dikombinasikan dengan reaksi lain. Baking soda powder merupakan bahan bubuk yang terdiri dari  $\text{NaHCO}_3$  dan tepung. Soda kue atau natrium bikarbonat

( $\text{NaHCO}_3$ ) merupakan fluks yang umum digunakan untuk membuat keruuk karena harganya yang relatif murah, kemurniannya tinggi, dan cepat larut dalam air pada suhu kamar. Pada dasarnya penggunaan natrium bikarbohidrat ( $\text{NaHCO}_3$ ) sebagai bahan ragi akan menghasilkan gas  $\text{CO}_2$  sehingga kue akan mengembang saat digoreng. Senyawa  $\text{NaHCO}_3$  akan bereaksi dengan bahan lain dalam bubuk dan melepaskan  $\text{CO}_2$ . Gas  $\text{CO}_2$  ini membentuk rongga-rongga udara pada adonan sehingga menimbulkan garing saat digoreng.

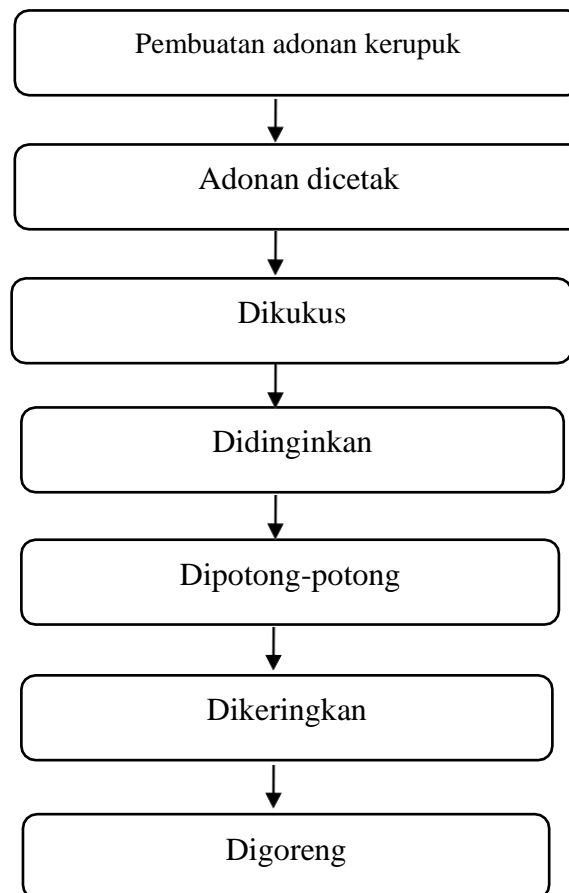
f) Minyak goreng

Menurut Ketaren, 1986, minyak dapat digunakan sebagai bahan pembawa bahan penggorengan. Saat menggoreng, minyak berfungsi sebagai penghantar panas, menambah rasa nikmat dan kalori pada bahan. Rusaknya minyak pada saat menggoreng akan mempengaruhi kualitas dan nilai gizi bahan yang digoreng. Minyak yang rusak akibat oksidasi dan polimerisasi akan menghasilkan produk yang tidak menarik dan memiliki rasa yang tidak enak.

#### **2.4.3 Tahapan Pembuatan Kerupuk Tulang Ayam**

Pengolahan bahan pangan merupakan salah satu fungsi untuk memperbaiki mutu bahan pangan, baik dari nilai gizi maupun daya cerna, memberikan kemudahan dalam penanganan, efisiensi biaya produksi, memperbaiki cita rasa dan aroma, menganekaragamkan produk dan memperpanjang masa simpan. Pengolahan kerupuk meliputi tujuh tahap proses yaitu pembuatan bubur adonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, pengeringan, dan penggorengan.

Tahap-tahap pengolahan kerupuk menurut (Kemal, 2001) sebagai berikut.



**Gambar 2.1** Tahapan Pengolahan Kerupuk

#### 1) Pembuatan Adonan

Menurut Lavlinesia tahun 1995 dalam (Nurhayati, 2008) menyatakan bahwa tahap pembuatan adonan merupakan tahap awal yang sangat penting. Faktor yang perlu diperhatikan dalam pembuatan adonan adalah kehomogenan adonan. Pengadonan berpengaruh terhadap daya kembang kerupuk yaitu berhubungan dengan udara dan gas.

Proses pembuatan adonan kerupuk ada dua jenis yaitu proses panas dan proses dingin. Pembuatan adonan proses panas yaitu pemasakan bahan tambahan kemudian dicampur dengan bahan utama. Pembuatan adonan proses dingin pada pembuatan adonan kerupuk yaitu mencampurkan semua bahan dan diaduk sampai homogen tanpa melalui pemasakan.



## 2) Pencetakan

Setelah adonan jadi kemudian masuk ke dalam proses pencetakan. Pencetakan adonan kerupuk dimaksudkan untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang seragam. Keseragaman ukuran penting untuk memperoleh penampakan dan penetrasi yang merata sehingga memudahkan proses penggorengan dan menghasilkan kerupuk goreng dengan warna yang seragam.

## 3) Pengukusan

Menurut Suarman tahun 1996 (Nurhayati, 2008) menyatakan bahwa pengukusan sering diartikan sebagai pemasakan yang dilakukan melalui media uap panas dengan suhu pemanasan sekitar 100°C selama 15 menit. Selama proses pengukusan panas dipindahkan ke produk melalui konveksi. Pengukusan merupakan tahap penting karena pada tahap ini terjadi proses gelatinisasi pati yang berkaitan erat dengan pengembangan kerupuk saat digoreng.

Pengukusan yang terlalu lama akan menyebabkan air yang terperangkap oleh gel pati terlalu banyak, sehingga proses pengeringan dan penggorengan menjadi tidak sempurna. Adonan yang setengah matang menyebabkan pati tidak tergelatinisasi dengan sempurna dan akan menghambat pengembangan kerupuk. Adonan yang telah masak ditandai dengan seluruh bagian berwarna bening serta teksturnya kenyal.

## 4) Pendinginan

Kerupuk yang sudah dikukus kemudian dilakukan pendinginan sebelum dilakukan pemotongan. Pendinginan kerupuk dengan waktu 24 jam yang bertujuan supaya kerupuk mudah untuk dipotong. Dengan kerupuk didinginkan ini teksturnya lebih keras dan tidak lembek dan proses pengeringan lebih cepat.

## 5) Pemotongan

Kerupuk yang sudah didinginkan selama 24 jam kemudian masuk ke proses selanjutnya yaitu pemotongan kerupuk. Dengan pemotongan kerupuk ini bertujuan untuk menyeragamkan bentuk kerupuk. Pemotongan kerupuk menggunakan gunting yang tajam.

## 6) Pengeringan

Pengeringan adalah suatu cara untuk mengeluarkan atau menghilangkan sebagian air dari suatu bahan dengan cara menguapkan sebagian besar air melalui penggunaan energi panas. Keuntungan pengeringan adalah bahan menjadi lebih awet dengan volume yang lebih kecil sehingga mempermudah dan menghemat ruang dan distribusi. Pengeringan dapat dilakukan dengan menggunakan *cabinet dryer* (alat pengering) atau dengan *sun drying* (penjemuran) yaitu pengeringan dengan menggunakan sinar matahari.

Proses pengeringan kerupuk mentah bertujuan untuk menghasilkan bahan dengan kadar air tertentu. Kadar air yang terkandung dalam kerupuk mentah akan mempengaruhi kualitas dan kapasitas pengembangan kerupuk dalam proses penggorengan selanjutnya. Tingkat kekeringan tertentu diperlukan kerupuk mentah untuk menghasilkan tekanan uap yang maksimum pada proses penggorengan sehingga gel pati kerupuk bisa mengembang.

## 7) Penggorengan

Menggoreng adalah suatu proses untuk memasak bahan pangan dengan menggunakan lemak atau minyak pangan. Minyak goreng selain berfungsi sebagai medium penghantar panas juga dapat menambah rasa gurih, menambah nilai gizi dan kalori bahan pangan. Kecukupan suhu dan waktu penggorengan berbeda untuk setiap bahan, kondisi dan perlakuan.

Secara umum penggorengan kerupuk dilakukan dengan menggoreng kerupuk langsung di dalam minyak panas dengan menggunakan minyak yang banyak sehingga kerupuk terendam. Pada proses penggorengan kerupuk mentah, kerupuk akan mengalami pemanasan pada suhu tinggi sehingga molekul air yang masih terikat pada struktur kerupuk menguap dan menghasilkan tekanan uap yang mengembang struktur kerupuk.

Penggorengan kerupuk bertujuan untuk menghasilkan kerupuk goreng yang mengembang dan renyah. Pada proses penggorengan kerupuk mentah mengalami pemanasan sehingga air yang terikat pada jaringan dapat menguap dan menghasilkan tekanan uap untuk mengembangkan struktur elastis jaringan kerupuk tersebut. Secara umum cara penggorengan kerupuk ada dua macam, yaitu penggorengan langsung dalam minyak yang telah dipanaskan dan penggorengan

dengan mencelupkan terlebih dahulu kerupuk mentah yang akan digoreng dalam minyak dingin atau hangat, baru kemudian digoreng dalam minyak yang telah dipanaskan untuk mendapatkan pengembangan kerupuk. Selama proses penggorengan kerupuk mentah akan dihasilkan suara berdesis dari gelembung-gelembung yang timbul dan pecah di permukaan minyak. Kerupuk goreng yang dihasilkan mempunyai permukaan yang rata atau sedikit melengkung dan renyah.

Proses pembuatan kerupuk tulang ayam, sebagai berikut:

- 1) Oven tulang ayam hingga kering tanpa air 0%, tapi jangan jadi arang. Lalu blender tulang ayam hingga menjadi bubuk atau tepung. Kemudian ampurkan bubuk bawang putih secukupnya, aduk rata dan sisihkan.
- 2) Kemudian masukkan semua bahan-bahan berikut seperti tepung kanji, tepung terigu, bumbu penyedap, soda kue, baking powder, bumbu bawang putih, aduk rata hingga tercampur dengan baik.
- 3) Setelah itu masukkan perlahan-lahan air masak, lalu aduk hingga tercampur dengan baik. Buatlah jangan terlalu kental dan juga jangan terlalu cair sedang saja. Lalu masukkan garam secukupnya.
- 4) Siapkan panci kukusan, lalu panaskan diatas kompor hingga uapnya mengepul, tutup panci jangan lupa diberi serbet biar uap air tidak jatuh ke adonan.
- 5) Kemudian siapkan loyang yang masuk di panci kukusan (loyang bujur sangkar atau bulat atau empat persegi panjang), olesi dengan minyak sayur, lalu tuang adonan kerupuk hingga merata, buatlah tipis-tipis saja sekitar (1 cm kurang).
- 6) Masukkan kedalam panci kukus, biarkan matang selama kurang lebih 5-7 menit. Lalu angkat dan lepaskan adonan matang dari loyang, kemudian sisihkan.
- 7) Jika adonan sudah dingin, adonan kerupuk digunting-gunting rapi dan tempatkan pada nampah untuk siap dijemur.
- 8) Kemudian jemur kerupuk hingga kering dan bergerumuk.
- 9) Setelah itu goreng kerupuk dalam minyak panas hingga merekah.
- 10) Tiriskan kerupuk dari minyak dengan alat pengering minyak.
- 11) Kemudian tabahkan bumbu tabur aneka rasa.

#### 2.4.4 Kualitas Kerupuk Tulang Ayam

Menurut (Koswara, 2009) menyatakan bahwa kerupuk mempunyai kadar air antara 9,91-14% dengan kadar patinya bervariasi dari 32,82-52,73% dan kadar proteinnya 0,97-11,04%. Kadar protein kerupuk tulang ayam memiliki kandungan yang cukup tinggi. Hal ini disebabkan bahan tambahan seperti tulang ayam merupakan bahan yang berkadar protein cukup tinggi.

Menurut (Koswara, 2009) menyatakan bahwa warna kerupuk yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Kerupuk yang dibuat dari tepung sagu bersih, dimana kotoran-kotoran yang terkandung selama proses penggilingan telah dipisahkan akan menghasilkan kerupuk goreng berwarna putih kecoklat-coklatan. Sedangkan apabila menggunakan bahan baku tepung sagu kasar, dimana tepung sagu masih mengandung kotoran maka akan menghasilkan kerupuk goreng berwarna coklat tua. Perubahan warna terjadi pada adonan kerupuk setelah adonan mengalami pengukusan. Perubahan warna ini disebabkan oleh adanya proses browning dari protein dan karbohidrat yang merupakan reaksi pencoklatan tersebut. Jenis dan komposisi bahan baku dan bahan tambahan yang sangat bervariasi merupakan faktor yang mengakibatkan beragamnya mutu kerupuk yang terdapat di pasaran/ keberagaman ini ditambah pula dengan bermacam bentuk dan ukuran kerupuk yang berbeda-beda.

**Tabel 2.2** Persyaratan Kualitas dan Keamanan Pangan Kerupuk

Kriteria uji	Satuan	Persyaratan kerupuk non protein	Persyaratan kerupuk protein
Bau, rasa, warna	-	Normal	Normal
Benda asing	%b/b	Tidak nyata	Tidak nyata
Abu	%b/b	Maks 2	Min 5
Air	%b/b	Maks 12	Min 5
Protein	%b/b	-	Min 5

Sumber: SNI 0271-1990

Faktor pertama yang dipertimbangkan oleh konsumen untuk menilai bahwa kerupuk bermutu baik adalah penampakan volume pengembangan kerupuk.

Kerupuk yang mengembang dipresepsikan oleh konsumen memiliki tekstur yang renyah.

Menurut (Saelew&Schleining, 2010) dan (Pakpahan et al, 2017) menyatakan bahwa daya mengembang kerupuk dapat diukur dengan metode pengembangan linier, pengembangan volume dan densitas kamba. Pengembangan linier diukur dengan menghitung perubahan ukuran kerupuk goreng terhadap kerupuk mentahnya. Pengembangan volume diukur dengan menghitung perubahan volume kerupuk dengan menghitung perubahan volume kerupuk goreng terhadap kerupuk mentahnya. Densitas kamba ( $\text{g/cm}^3$ ) diukur dengan menghitung perbandingan massa (g) terhadap volume kamba kerupuk goreng ( $\text{cm}^3$ ).

Menurut (Vander Sman&Broeze, 2013) menyatakan bahwa pengembangan kerupuk terjadi karena fenomena termodinamika kerupuk selama proses puffing. Saat tahap puffing terjadi pembentukan tekanan uap air yang mendorong matriks polimer gel kerupuk. Keseimbangan antara tekanan uap air dan viskoelastisitas polimer tersebut menentukan pembentukan struktur dan pengembangan kerupuk. Besarnya tekanan uap air dan nilai viskoelastis dari polimer gel dipengaruhi oleh komposisi dan proses pengolahan kerupuk.

Menurut (Vickers&Wasserman, 1979) menyatakan bahwa kerupuk dikenal sebagai makanan ringan yang memberikan sensasi renyah saat dimakan. Pemahaman tentang definisi, penyebab dan kuantifikasi kerenyahan merupakan sebuah penjelasan yang kompleks, tetapi banyak kemajuan yang telah diajukan untuk mengenal fisik, struktural dan persepsi kerenyahan. Periode 1980-an dimunculkan sebuah penjelasan bahwa persepsi kerenyahan terjadi akibat bunyi yang dihasilkan ketika matriks pangan retak. Selanjutnya penjelasan tersebut berkembang bahwa persepsi kerenyahan terjadi pada matriks pangan fase gelas. Fase gelas bahan pangan terjadi ketika bahan pangan berada di bawah suhu transisi gelas. Saat ini pemahaman kerenyahan masih terus berkembang khususnya tentang kuantifikasi kerenyahan. Menurut (Dogan&Kokkini, 2007) menemukan bahwa intensitas kerenyahan dapat ditentukan dari banyaknya puncak kurva deformasi pada instrumen analisis tekstur. Semakin banyak puncak yang terekam oleh instrumen maka semakin banyak retakan yang terjadi pada matriks bahan pangan.

Selanjutnya, menurut (Salvador et L, 2009) mengemukakan bahwa jumlah puncak frekuensi bunyi dapat dijadikan evaluasi persepsi kerenyahan.

## 2.5 Hasil Penelitian yang Relevan

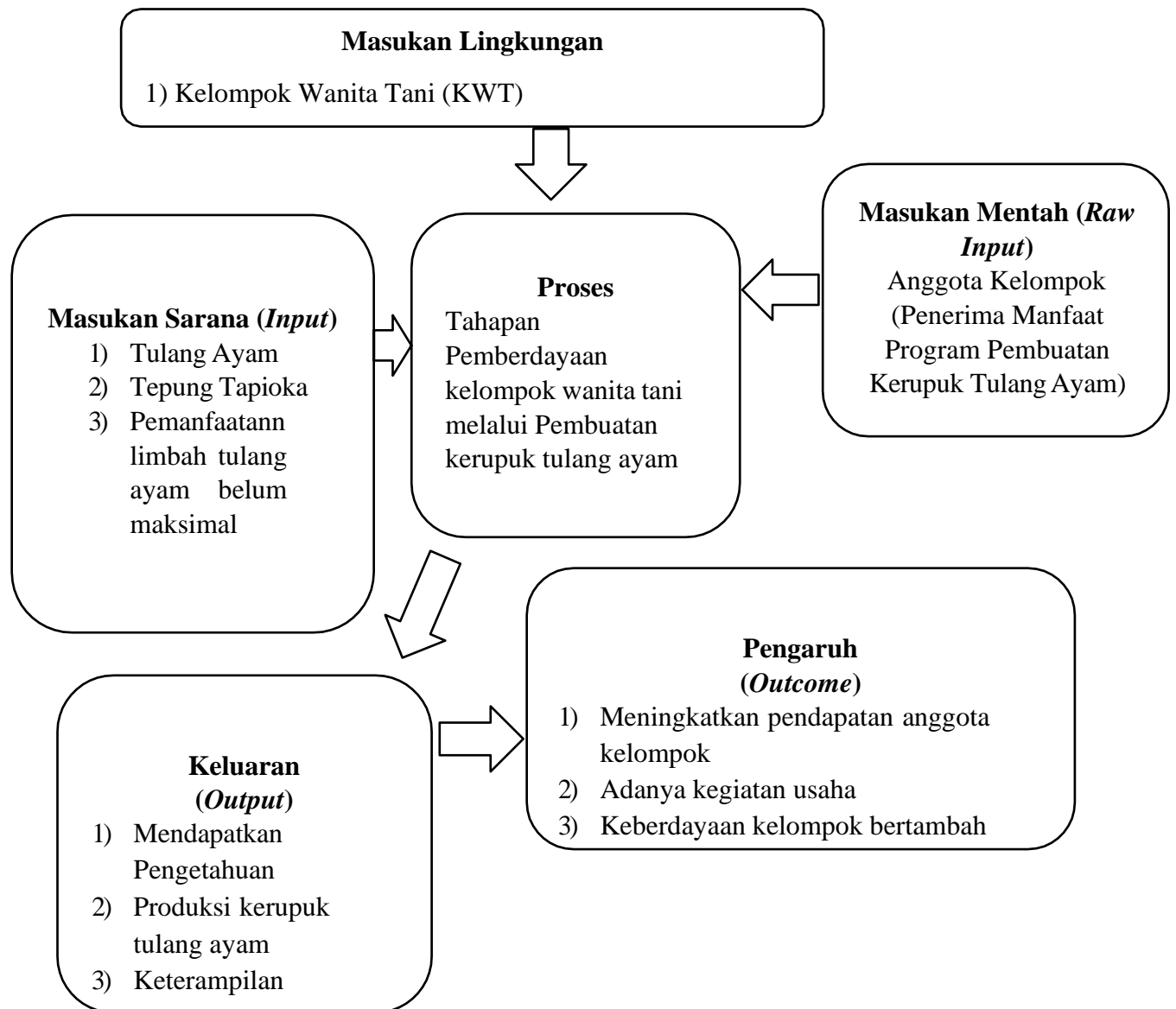
Penelitian relevan berisi tentang mengenai hasil penelitian terdahulu, dibawah ini terdapat beberapa penelitian yang berhubungan dengan permasalahan yang diangkat oleh peneliti, yaitu:

- 2.5.1 Al Afinni Nur Sahbani Rahman (2023) melakukan penelitian dengan judul **“Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Dalam Usaha Produksi Kerupuk Kulit Berkah Mandiri Di Kelurahan Kedaung Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan”** hasil penelitian yang didapatkan adalah bahwa dengan adanya usaha produksi kerupuk kulit sangat berpengaruh besar dalam peningkatan partisipasi masyarakat untuk dapat mengembangkan usaha produksi kerupuk kulit sekaligus usaha-usaha lainnya. Penelitian yang relevan dengan peneliti lakukan yaitu didalam penelitian Al Afinni mendeskripsikan tentang pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui usaha produksi kerupuk kulit sehingga menggambarkan pengaruh dari adanya kegiatan pemberdayaan untuk masyarakat, sedangkan penelitian yang diajukan oleh peneliti yaitu tahapan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui program pembuatan kerupuk tulang ayam.
- 2.5.2 Lisnawati Iryadini (2010) melakukan penelitian dengan judul **“Analisis Faktor Produksi Industri Kecil Kerupuk Kabupaten Kendal”** hasil penelitian yang didapatkan adalah bahwa seluruh variabel independen yaitu modal kerja, tenaga kerja, dan bahan baku berpengaruh positif terhadap variabel dependen (output produksi kerupuk) dengan masing-masing koefisien regresi 0,010 untuk modal kerja, 0,018 untuk tenaga kerja, dan 0,988 untuk bahan baku. Penelitian yang relevan dengan peneliti lakukan yaitu didalam penelitian Lisnawati mendeskripsikan tentang analisis faktor produksi kerupuk sehingga menggambarkan pengaruh signifikan terhadap output produksi kerupuk, sedangkan penelitian yang diajukan oleh peneliti yaitu tahapan kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui program pembuatan kerupuk tulang ayam.
- 2.5.3 M. Taufiq Akbar (2014) melakukan penelitian dengan judul **“Upaya Pemberdayaan Masyarakat Kecil Menengah (UKM) Industri Kerupuk Rengginang”** hasil yang diperoleh berkaitan dengan upaya

pemerintah daerah melalui jasa industri perdagangan agar pengusaha rengginang mampu bersaing. Penelitian yang relevan dengan peneliti yaitu didalam penelitian M. Taufiq mendeskripsikan tentang pemberdayaan pengusaha kerupuk rengginang sehingga adanya peningkatan sumber daya, sedangkan penelitian yang diajukan oleh peneliti yaitu proses kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan kerupuk tulang ayam.

- 2.5.4 Sri Puji Lestari (2021) melakukan penelitian dengan judul **“Pemberdayaan Pemuda Melalui Usaha Kerupuk Kulit di Usaha Kecil Menengah (UKM) Mandiri Seganteng Karang Bangket Kelurahan Cakranegara Selatan Kota Mataram”** hasil penelitian yang didapatkan adalah usaha kerupuk kulit di UKM Mandiri sebagai salah satu upaya untuk meminimalisir pengangguran, berikut bentuk-bentuk pemberdayaan pemuda yaitu: 1) penyediaan prasarana usaha kecil, 2) Pemberian pekerjaan, 3) Pemberian akses kerja pada berbagai bidang. Penelitian yang relevan dengan peneliti yaitu didalam penelitian Sri mendeskripsikan tentang bentuk-bentuk pemberdayaan sehingga meminimalisir pengangguran masyarakat, sedangkan penelitian yang diajukan oleh peneliti yaitu tahapan pemberdayaan masyarakat melalui program pembuatan kerupuk tulang ayam.
- 2.5.5 Joya Andriani (2022) melakukan penelitian dengan judul **“Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembuatan Kerupuk Ubi di Nagori Sinumbah Huta Bayu Raja Simalungun”** hasil penelitian yang didapatkan adalah menunjukkan dengan adanya kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui usaha pembuatan kerupuk ubi telah membawa manfaat besar bagi masyarakat, khususnya karyawan yang mengolah kerupuk ubi. Penelitian yang relevan dengan peneliti yaitu didalam penelitian Joya mendeskripsikan tentang upaya pemberdayaan masyarakat melalui pembuatan kerupuk ubi sehingga masyarakat merasakan manfaatnya, sedangkan penelitian yang diajukan oleh peneliti yaitu tahapan pemberdayaan masyarakat melalui program pembuatan kerupuk tulang ayam.

## 2.6 Kerangka Konseptual



**Gambar 2.2** Kerangka Konseptual

Berdasarkan **Gambar 2.2** kerangka konseptual yang diambil oleh peneliti terdiri dari adanya masukan lingkungan, *input*, proses, *raw input*, *output* dan *outcome*. Pada bagian masukan lingkungan di Kota Tasikmalaya tepatnya di Kelurahan Sumelap terdapat Kelompok Wanita Tani (KWT) Sauyunan. Berdasarkan data profil Kelurahan Sumelap KWT berjumlah 4 kelompok, KWT yang diambil oleh peneliti yaitu KWT Sauyunan. Di dalam KWT Sauyunan sudah ada produksi makanan berupa nugget. Dengan adanya program pembuatan kerupuk tulang ayam



yaitu untuk memanfaatkan limbah tulang ayam dari produksi nugget, selain itu untuk menambah keberdayaan anggota kelompok tersebut.

*Input* yaitu bahan-bahan dari program pembuatan kerupuk tulang ayam, dimana dalam tahap proses pembuatan kerupuk tulang ayam memerlukan tulang ayam dan tepung tapioka. Tepung tapioka sendiri sebagai bahan utam dalam proses pembuatan kerupuk, sedangkan tulang ayam merupakan bahan tambahan utama sebagai cita rasa dari kerupuk tulang ayam itu sendiri. Permasalahan awal mula terciptanya kegiatan pemberdayaan pada kelompok ialah pemanfaatan limbah tulang ayam belum maksimal dijadikan produk yang berkualitas.

*Raw Input* merupakan anggota kelompok wanita tani yang menerima manfaat dari program pembuatan kerupuk tulang ayam sehingga mereka dapat memanfaatkan limbah tulang ayam dari produksi nugget.

Proses pemberdayaan masyarakat membutuhkan keterlibatan antara pelatihan dari dinas pertanian, pendampingan Praktik Lapangan (PPL) dengan anggota kelompok yang akan menerima manfaat dari kegiatan pelatihan. Penyampaian informasi berupa keterampilan dan ilmu pengetahuan kepada anggota kelompok merupakan suatu kegiatan untuk meng-upgrade *hard skill* anggota kelompok dengan perkembangan jaman agar dapat menyesuaikan serta memanfaatkannya.

*Output* yang akan diperoleh anggota kelompok yakni mendapatkan ilmu pengetahuan mereka akan semakin luas dan memahami pentingnya memanfaatkan limbah produk yang bisa di jadikan sebagai nilai ekonomi, selain itu menambah keterampilan anggota kelompok dalam membuat produk makanan berupa kerupuk tulang ayam serta adanya kegiatan produksi kerupuk tulang ayam.

Bagian *Outcome* dalam proses pemberdayaan masyarakat akan mampu memiliki pendapatan yang meningkat sehingga dapat menambah kesejahteraan anggota kelompok, selain itu dengan adanya program pemberdayaan menjadikan adanya usaha kelompok yaitu produksi kerupuk tulang ayam serta keberdayaan kelompok bertambah.

## **2.7 Pertanyaan Penelitian**

Peneliti membuat pertanyaan lebih mendalam terkait topik penelitian yang akan dibahas dan tertuang dalam teknik pengumpulan data yaitu tahap wawancara. Pertanyaan penelitian pada penelitian ini yaitu: “Bagaimana tahapan pemberdayaan kelompok wanita tani melalui program pembuatan kerupuk tulang ayam?”