

**KEMAMPUAN DALAM MEMBUAT VARIAN MENU BARU PASCA
PELATIHAN OLAHAN DAGING
(DI RPTRA MUSTIKA KECAMATAN KRAMATJATI)**



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

Oleh :
RAYYAN AMMAR ZUHDI

1104620058

SKRIPSI

Ditulis untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan dalam
Mendapatkan Gelar Sarjana Pendidikan

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN MASYARAKAT
FAKULTAS ILMU PENDIDIKAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2024**

**LEMBAR PERSETUJUAN PEMBIMBING DAN PENGESAHAN PANITIA
UJIAN/SIDANG SKRIPSI**

Judul : Kemampuan Dalam Membuat Varian Menu Baru Pasca Pelatihan
Olahan Daging (Di RPTRA Mustika Kecamatan Kramatjati)

Nama Mahasiswa : Rayyan Ammar Zuhti
 Nomor Registrasi : 1104620058
 Program Studi : Pendidikan Masyarakat
 Tanggal Ujian : Jumat, 12 Juli 2024

Pembimbing I



Karta Sasmita, S.Pd, M.Si, Ph.D
 NIP. 198005132005011002

Pembimbing II



Dr. Elais Retnowati, M.Si
 NIP. 196703041998022001

Panitia Ujian/Sidang Skripsi

Nama	Handwritten Signature	Tanggal
Dr. Murni Winarsih, M.Pd (Penanggungjawab)*		9-8-24
Dr. Wirda Hanim, M.Psi (Wakil Penanggungjawab)**		9-8-24
Dr. Daddy Darmawan, M.Si (Ketua Penguji)***		22-7-24
Prof. Dr. Durotul Yatimah, M.Pd (Anggota)****		24-7-24
Setiawan Wibowo, M.M.Par (Anggota)****		22-7-24

Catatan :

- * Dekan FIP
- ** Wakil Dekan FIP
- *** Ketua Penguji
- **** Dosen Penguji selain Pembimbing dan Koordinator Program Studi

**KEMAMPUAN DALAM MEMBUAT VARIAN MENU BARU PASCA PELATIHAN
OLAHAN DAGING
(DI RPTRA MUSTIKA KECAMATAN KRAMATJATI)**

Rayyan Ammar Zuhdi

ABSTRAK

Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui apakah terdapat hasil berupa terciptanya kemampuan peserta dalam membuat varian menu baru olahan daging setelah diberlangsungkannya pelatihan. Peserta dalam penelitian ini yang disebut dengan sampel penelitian adalah 5 orang pedagang dengan usaha sejenis di RPTRA Mustika Kecamatan Kramatjati. Pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling*. Metode penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan dengan observasi, wawancara, dokumentasi dan analisis dilakukan dengan teknik mereduksi data, penyajian, serta kesimpulan verifikasi akhir. Penelitian ini menunjukkan hasil efektif dari program pelatihan olahan daging karena terdapat perubahan dari para peserta. Hasil ini berkesimpulan bahwa mengikuti pelatihan pengolahan daging dapat memberikan kemampuan dalam membuat variasi menu baru. Maka dari itu, para peserta pelatihan harus terus melakukan latihan rutin untuk meningkatkan keterampilan memasak dengan mencoba resep baru dan eksperimen bahan masakan. Varian menu baru juga perlu diperhatikan perkembangannya dengan meminta *feedback* dari pelanggan.

Kata Kunci: Menu Baru, Pelatihan, Olahan Daging.

**ABILITY TO CREATE NEW MENU VARIANTS POST MEAT PROCESSED
TRAINING
(IN RPTRA MUSTIKA KRAMATJATI DISTRICT)**

Rayyan Ammar Zuhdi

ABSTRACT

This research aims to find out whether there are results in the form of participants' ability to create new processed meat menu variants after the training took place. The participants in this research, referred to as the research sample, were 5 traders with similar businesses in the Mustika RPTRA, Kramatjati District. Sampling used purposive sampling technique. This research method is descriptive qualitative. Data collection in this research was carried out by observation, interviews, documentation and analysis carried out using data reduction techniques, presentation and final verification conclusions. This research shows effective results from the meat processing training program because there are changes in the participants. These results conclude that taking meat processing training can provide the ability to create new menu variations. Therefore, training participants must continue to carry out regular practice to improve their cooking skills by trying new recipes and experimenting with cooking ingredients. New menu variants also need to be monitored for development by asking for feedback from customers.

Keywords: New Menu, Training, Processed Meat.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini, mahasiswa Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Jakarta:

Nama : Rayyan Ammar Zuhdi

No Registrasi : 1104620058

Program Studi : Pendidikan Masyarakat

Menyatakan bahwa skripsi yang saya buat dengan judul “Kemampuan Dalam Membuat Varian Menu Baru Pasca Pelatihan Olahan Daging (Di RPTRA Mustika Kecamatan Kramatjati)” Adalah:

1. Dibuat dan diselesaikan oleh saya sendiri, berdasarkan data yang diperoleh dari hasil penelitian pada bulan Februari 2024 - April 2024.
2. Bukan merupakan duplikasi skripsi yang pernah dibuat oleh orang lain atau jiplakan karya tulis orang lain dan bukan terjemahan karya tulis orang lain.

Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan saya bersedia menanggung segala akibat yang timbul jika pernyataan saya tidak benar.

Jakarta, 28 April 2024



Rayyan Ammar Zuhdi



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
UPT PERPUSTAKAAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220
Telepon/Faksimili: 021-4894221
Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Hayyan Ammar Zuhdi
NIM : 1104620058
Fakultas/Prodi : Ilmu Pendidikan / Pendidikan Masyarakat
Alamat email : hayyanammar7571@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

Skripsi Tesis Disertasi Lain-lain (.....)

yang berjudul :

Kemampuan dalam Membuat Varian Menu Baru Pasca Pelatihan
Olahan Nasing (di RPTAA Mustika Kecamatan Kramatjati)

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini UPT Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 10 Agustus 2024

Penulis

(Hayyan Ammar Zuhdi)
nama dan tanda tangan

KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Wr.Wb.

Puji dan syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah-Nyalah saya dapat menyelesaikan proposal skripsi yang berjudul "Kemampuan Dalam Membuat Varian Menu Baru Pasca Pelatihan Olahsan Daging (di RPTRA Mustika Kecamatan Kramatjati)".

Skripsi ini dibuat untuk memenuhi tugas akhir perkuliahan dan sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Strata 1 di Program Studi Pendidikan Masyarakat Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Jakarta. Selain itu, skripsi ini juga dibuat sebagai salah satu wujud implementasi dari ilmu yang didapatkan selama masa perkuliahan di Program Studi Pendidikan Masyarakat Fakultas Ilmu Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.

Penulis menyadari bahwa skripsi mash jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis berharap dapat belajar lebih banyak lagi dalam mengimplementasikan ilmu yang didapatkan. Skripsi ini tentunya tidak lepas dari bimbingan, masukan, dan arahan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini saya ingin mengucapkan terima kash yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dan tidak dapat disebutkan satu persatu.

Saya berharap semoga Tuhan Yang Maha Esa mengaruniakan rahmat dan hidayah-Nya kepada mereka semua. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua, Aamiin.

Wassalamu'alaikum Wr. Wb.

Jakarta, 14 Februari 2024

Rayyan Ammar Zuhdi

DAFTAR ISI

COVER JUDUL

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
ABSTRAK.....	iii
<i>ABSTRACT</i>	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Konteks Penelitian.....	1
B. Fokus Penelitian	7
C. Tujuan Penelitian.....	7
D. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	8
A. Kajian Pustaka Fokus Penelitian.....	8
1. Teori Olahan Makanan.....	8
2. Teori Keterampilan Vokasional.....	9
3. Teori Pembelajaran Orang Dewasa.....	10
4. Program Pelatihan Keterampilan untuk UMKM.....	12
5. Dampak Program Pelatihan terhadap UMKM.....	13
6. Faktor pada Program Pelatihan.....	15

7. Olah Daging.....	19
B. Penelitian Relevan	20
BAB III METODELOGI PENELITIAN.....	21
A. Tujuan Khusus Penelitian	21
B. Metode Penelitian	21
C. Latar Penelitian	21
D. Data dan Sumber Data	22
E. Teknik Pengumpulan Data dan Perekaman Data.....	23
F. Teknik Pemeriksaan atau Pengecekan Keabsahan Data.....	25
G. Teknik Analisis Data.....	25
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Deskripsi Data.....	27
B. Analisis Data.	29
C. Hasil Temuan.....	32
D. Pembahasan.....	34
E. Keterbatasan Penelitian.....	36
BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI, DAN SARAN.....	37
A. Kesimpulan.....	37
B. Implikasi.....	37
C. Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Table 1 Model Evaluasi Kirkpatrick.....22

