

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN

3.1 Laporan Kegiatan Inovasi Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Nugget Dan Kerupuk Jamur Tiram Serta Pembukuan Resep Olahan Jamur Tiram. (Siti Khoeriah 1612110476)

Evert M. Rogers (Suwarno, 2008:9) Pengertian Inovasi adalah suatu ide, gagasan, atau objek / benda yang disadari dan diterima sebagai suatu hal baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi.

Ciri-ciri Inovasi

Inovasi memiliki empat ciri yakni :

1. Memiliki kekhasan / khusus artinya suatu inovasi memiliki ciri yang khas dalam arti ide, program, tatanan, sistem, termasuk kemungkinan hasil yang diharapkan.
2. Memiliki ciri atau unsur kebaruan, dalam arti suatu inovasi harus memiliki karakteristik sebagai sebuah karya dan buah pemikiran yang memiliki kadar Orsinalitas dan kebaruan.
3. Program inovasi dilaksanakan melalui program yang terencana, dalam arti bahwa suatu inovasi dilakukan melalui suatu proses yang yang tidak tergesa-gesa, namun keg-inovasi dipersiapkan secara matang dengan program yang jelas dan direncanakan terlebih dahulu.
4. Inovasi yang digulirkan memiliki tujuan, program inovasi yang dilakukan harus memiliki arah yang ingin dicapai, termasuk arah dan strategi untuk mencapai tujuan tersebut.

Dalam hal ini kami melakukan inovasi pengolahan jamur timar menjadi nugget dan krupuk jamur tiram. Kegiatan ini dimulai dengan melakukan survei ke lokasi UKM budidaya jamur tiram yang ada di Desa Candimas. Kemudian, kami melakukan wawancara mengenai kegiatan apa saja yang

dilakukan di UKM budidaya jamur tiram tersebut. Dan kenyataan yang didapatkan dalam UKM budidaya jamur tiram tersebut adalah dimana jamur tiram hanya dijual langsung oleh pengepul, tidak terdapat inovasi dari pengolahan jamur tiram, sehingga UKM tersebut tidak dapat berkembang dan dikenal secara luas. Mengetahui hal tersebut langkah selanjutnya adalah, Kami melakukan koordinasi dengan pemilik UKM jamur tiram dengan memperkenalkan sebuah inovasi yang dapat diproduksi oleh UKM budidaya jamur tiram tersebut dimana jamur tiram dijadikan sebuah produk dengan nilai jual yang lebih tinggi yaitu “Nugget Jamur Tiram dan Kerupuk Jamur Tiram”.

Kami melakukan pelatihan pembuatan Nugget dan Kerupuk Jamur Tiram menggunakan jamur tiram yang diproduksi oleh UKM budidaya jamur tiram tersebut sebagai bahan utama pembuatan nugget dan kerupuk jamur tiram. Pada proses pembuatan, pemilik budidaya jamur tiram cukup antusias memperhatikan dan aktif bertanya bagaimana langkah - langkah pembuatan kerupuk tahu.

Adapun peralatan dan bahan yang dibutuhkan serta langkah pembuatan kerupuk dan nugget jamur tiram adalah sebagai berikut :

a. Peralatan, Bahan, dan Langkah Pembuatan Kerupuk Jamur Tiram

- **Peralatan** : Kompor Gas, Tabung Gas, Panci, Wajan, Spatula, Pengaduk, Baskom, Pisau, Cobek, Ulekan, Talenan, dan Tampah
- **Bahan** : 500 Grm Jamur Tiram, 500 Grm Tepung Tapioka, 15 Siung Bawang Putih, 3 Batang Daun Bawang, 100 Ml Air Es, 2 Butir Telur, Kaldu Jamur / Totole, Garam Halus, dan Minyak Goreng.
- **Langkah Pembuatan**
 - Pengkukusan : Kukus jamur tiram selama 7 menit, setelah dikukus, bilas dengan air matang kemudian peras dan tiriskan.



Gambar 3.1 Pengukusan dan Penirisan Jamur Tiram

- Penumbukan : Haluskan 15 siung bawang putih, dan haluskan jamur tiram yang sudah dikukus menggunakan cobek hingga lembut.



Gambar 3.2 Penumbukan Bawang Putih dan Jamur Tiram

- Pencampuran : Campurkan jamur tiram, bawang putih yang sudah dihaluskan, tepung tapioka, telur, daun bawang yang sudah diiris, kaldu jamur, garam halus, dan air es. kemudian aduk hingga benar - benar merata, selanjutnya bentuk lonjong seperti pempek lenjer.



Gambar 3.3 Pencampuran dan Pembentukan adonan

- Perebusan : Rebus adonan yang sudah dibentuk lonjong, hingga matang.



Gambar 3.4 Perebusan adonan

- Pembekuan : Setelah direbus, simpan adonan dalam freezer kurang lebih selama 12 jam supaya hasilnya padat dan mengeras. kemudian setelah disimpan dalam freezer iris tipis - tipis menggunakan pisau.



Gambar 3.5 Pembekuan dan Pemetongan Adonan

- Penjemuran : Setelah diiris kerupuk jamur dijemur hingga benar - benar kering kurang lebih selama 2 hari.



Gambar 3.6 Penjemuran

- Penggorengan : Goreng kerupuk jamur diminyak yang sudah benar - benar panas dan goreng hingga matang.



Gambar 3.7 Penggorengan Kerupuk Jamur Tiram

- Perasa : adonan krupuk yang sudah digoreng diberi rasa antara lain rasa bbq, rasa pedas, dan rasa sapi panggang



Gambar 3.8 Pemberian Rasa Pada Kerupuk Jamur Tiram

- Pengemasan : adonan krupuk yang sudah diberi rasa kemudian dibungkus dalam plastik kemasan standing pouch bening agar tidak terkontaminasi dari luar sehingga kualitas dan ketahanan krupuk terjaga setelah itu di berikan label stiker.



Gambar 3.9 Pengemasan Krupuk Jamur Tiram

b. Peralatan, Bahan, dan Langkah Pembuatan Nugget Jamur Tiram

- **Peralatan** : Kompor gas, Tabung gas, Panci, Pengaduk, Baskom, Blender, Pisau, dan Tampah plastik.
- **Bahan** : 250 Grm Jamur Tiram, 12 1/2 sdm Tepung Terigu, 5 Siung Bawang Putih, 2 Butir Telur, 1/2 Bungkus Kaldu Ayam, 1/2 sdt Garam, 1 sdt Merica, 100 Ml Air, Tepung Maizena, Tepung Roti, Minyak Goreng, dan Plastik Kemasan standing pouch bening, dan Stiker Label.
- **Langkah Pembuatan**
 - Perebusan : Rebus air hingga mendidih, kemudian rendam jamur dengan air mendidih selama 5 menit. selanjutnya peras jamur, suwir - suwir hingga kecil, dan jamur sedikit ditumbuk menggunakan cobek.



Gambar 3.10 Perebusan

- Penumbukan : 5 siung bawang putih, 1/2 sdt garam, dan 1 sdt merica ditumbuk menggunakan cobek hingga halus.



Gambar 3.11 Penumbukan

- **Pencampuran :** Campur jamur yang sudah sedikit ditumbuk dengan 250 grm tepung terigu, 1/2 bungkus kaldu ayam, 2 butir telur, dan 100 ml air. Kemudian aduk hingga semua bahan tercampur. selanjutnya masukan adonan jamur dalam cetakan / loyang.



Gambar 3.12 Pencampuran

- **Pengkukusan :** Kukus adonan jamur kurang lebih 35 menit, dan jangan lupa tutup panci dilapisi dengan kain bersih agar airnya tidak menetes dalam adonan. kemudian, setelah adonan matang dinginkan terlebih dahulu dan selanjutnya di potong sesuai selera.



Gambar 3.13 Pengkukusan dan Pemotongan

- **Penggorengan** : Larutkan tepung maizena dengan air, siapkan tepung panir, dan telur yang sudah dikocok. kemudian adonan yang sudah dipotong balurkan dalam telur, lalu balurkan dalam maizena, dan balurkan lagi dengan telur, kemudian balurkan dalam tepung roti dan ditekan – tekan. selanjutnya, siapkan minyak hingga panas dengan api sedang, lalu goreng nugeet jamur hingga kecoklatan



Gambar 3.14 Penggorengan

- **Pengemasan** : nugget yang sudah matang kemudian dibungkus dalam plastik kemasan standing pouch bening agar tidak terkontaminasi dari luar sehingga kualitas dan ketahanan kerupuk terjaga setelah itu di berikan label stiker.



Gambar 3.15 Pengemasan

3.2 Rencana Kegiatan Individu Pembuatan Kemasan dan Brand atau Merek untuk Produk Kerupuk Jamur Tiram (Monita Ariyanti 1612110143)

Kotler dan Amstrong (2012), Kotler dan Amstrong menyatakan bahwa brand atau merek memiliki pengertian sebagai sebuah nama, istilah, tanda, simbol, atau desain atau sebuah kombinasi di antaranya, yang bertujuan untuk mengidentifikasikan barang atau jasa yang dihasilkan oleh produsen.

Menurutnya merek akan memudahkan konsumen dalam mengidentifikasi produk-produk yang ada di pasar, mengidentifikasi produk-produk mana yang memiliki manfaat lebih, atau produk-produk mana yang sesuai dengan selera konsumen. Ditambah merek juga menyatakan sesuatu tentang konsistensi dan kualitas. Artinya bila kualitas dan konsistensi suatu merek itu bagus, maka akan sangat mudah diterima oleh konsumen.

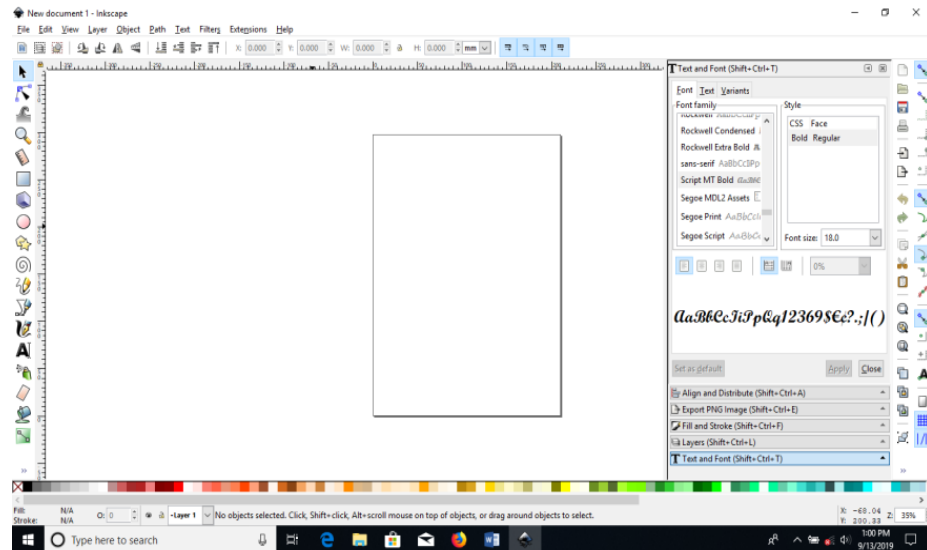
Kotler (2009) Menurut Kotler, pengertian branding adalah pemberian nama, istilah, tanda, simbol, rancangan, atau kombinasi dari kesemuanya, yang dibuat dengan tujuan untuk mengidentifikasikan barang atau jasa atau kelompok penjual dan untuk membedakan dari barang atau jasa pesaing.

Pembuatan merk merupakan sebuah proses awal yang paling utama dilakukan dalam membuat suatu usaha. Karena, merk sangat mempengaruhi dalam identitas sebuah produk tersendiri. Pemberian nama atau merk sebuah produk biasanya dilakukan diawal pembuatan UKM , karena apabila UKM tersebut sudah berjalan kemudian sudah mendapatkan nama atau merk tersendiri bagi para konsumen, maka nama produk tersebut tidak akan di ganti-ganti lagi.

Dalam tahap ini sebuah produk sudah memiliki nama atau merk, pembuatan logo merupakan sebuah proses yang jangan sampai terlupakan. Karena dengan adanya merk disertai dengan logo, maka akan membuat tampilan suatu produk lebih menarik dan pastinya akan mudah diingat oleh konsumen.

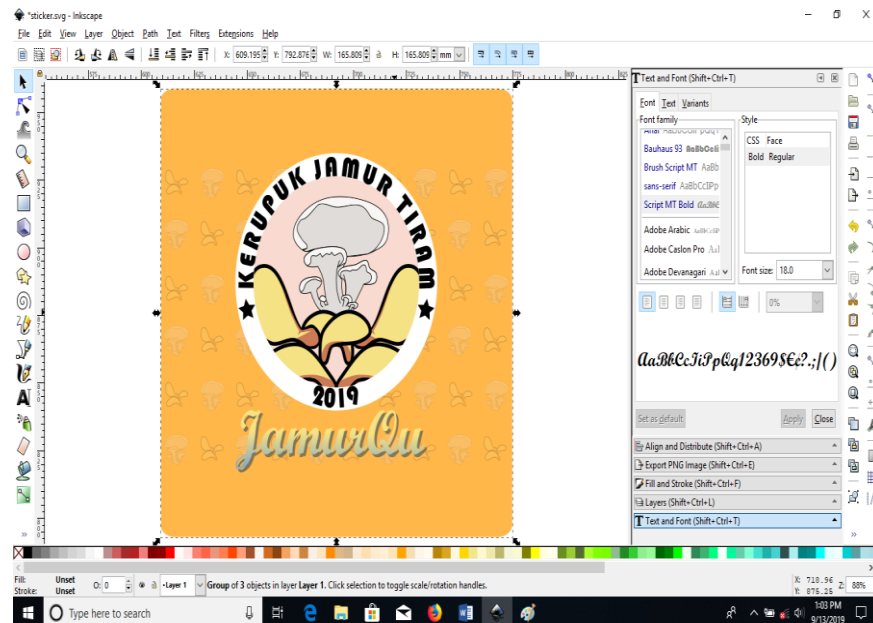
Adapun langkah-langkah dalam pembuatan logo tersebut adalah sebagai berikut:

1. Pada pembuatan logo ini kami menggunakan aplikasi inkscape untuk mendisain logonya.



Gambar 3.16 Aplikasi Inkscape

2. Proses selanjutnya yaitu pembuatan desain logo pada aplikasi tersebut dari bentuk logo yang akan kami buat.



Gambar 3.17 Desain bentuk logo

3. Yang terakhir adalah penulisan nama logo dan penempelan gambar logo pada inkscape sehingga logo lebih baik.



Gambar 3.18 Hasil Inovasi Logo Produk

Setelah data mengenai UKM tersebut terkumpul, kami mulai mendesain logo UKM tersebut, yang kami harapkan produk UKM memiliki logo tersendiri. Dengan begitu logo akan kami cetak dan akan ditempelkan pada kemasan produk tersebut.

Setelah pembuatan logo selesai kita menyiapkan packaging untuk produk krupuk jamur tersebut. Hasil dari logo dan kemasan yang telah kita sediakan bias di lihat di gambar berikut



Gambar 3.19 Kemasan Logo

3.3 Laporan Kegiatan Pembuatan Perhitungan HPP dan Laporan Laba/Rugi Penjualan Jamur (Defi Rentama 1612120032)

Banyak ahli yang menjelaskan harga pokok produksi tersebut dengan definisi yang sama sekali berbeda. Selain pendekatan yang dilakukan oleh para ahli tersebut berbeda juga metode dalam mengartikan harga pokok produksi tersebut juga sangat berbeda. Berikut adalah beberapa ahli yang menjelaskan harga pokok produksi:

a. Supriyono (2000:288)

“Harga pokok produksi adalah elemen biaya yang diproduksi baik tetap (fix Cost) maupun variabel (Variable Cost)”. Beliau menjelaskan dengan simple, pokoknya semua unsur biaya yang melekat pada produksi barang tidak memandang biaya tersebut biaya tetap ataupun variabel yang cenderung naik turun sesuai dengan kapasitas barang yang diproduksi.

b. Bastian Bustami dan Nurlela (2010:49)

“Harga pokok produksi adalah kumpulan biaya produksi dalam proses awal dan dikurangi persediaan produk dalam proses akhir. Harga pokok produksi terikat pada periode waktu tertentu. Harga pokok produksi akan sama dengan biaya produksi apabila tidak ada persediaan produk dalam proses awal dan akhir”. Dalam definisi ini Bastian Bustami dan Nurlela menjelaskan bahwa harga pokok produksi berbeda dengan biaya produksi. Namun jika persediaan awal dan persediaan akhirnya tidak ada maka kedua unsur biaya ini adalah sama.

c. T. Horngren (2008)

“Harga pokok produksi adalah biaya barang yang dibeli untuk diproses sampai selesai, baik sebelum maupun selama periode akuntansi berjalan”. Dalam pengertian ini Horngren menjelaskan semua biaya yang melekat dalam produksi barang akan diakui sebagai harga pokok produksi meskipun biaya tersebut muncul sebelum periode akuntansi berjalan.

Terdapat beberapa tahap dalam penyusunan Harga Pokok Produksi antara lain sebagai berikut :

Tahap 1: Menghitung Bahan Baku Yang Digunakan

Rumus untuk menghitung bahan baku yang digunakan adalah

Bahan Baku Yang Digunakan = Saldo awal Bahan Baku + Pembelian Bahan Baku – Saldo Akhir Bahan Baku

Tahap 2: Menghitung Biaya Produksi

Rumus untuk menghitung biaya produksi adalah

Total biaya produksi = Bahan baku yang digunakan + biaya tenaga kerja langsung + biaya overhead produksi

Tahap 3: Menghitung Harga Pokok Produksi

Rumus untuk menghitung Harga Pokok Produksi adalah

Harga Pokok Produksi = Total biaya produksi + saldo awal persediaan barang dalam proses produksi – saldo akhir persediaan barang dalam proses produksi

Tahap 4: Menghitung HPP

Rumus Menghitung HPP adalah

HPP = Harga pokok produksi + Persediaan barang awal – persediaan barang akhir.

Berikut ini adalah perhitungan biaya – biaya yang dibutuhkan dalam peroduksi Budidaya Jamur Tiram :

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 3.1 Biaya Bahan Baku

No.	Bahan	Satuan	Harga/ Satuan	Jumlah
1.	Serbuk Kayu Karet	1 Mobil Pickup	Rp. 900.000	Rp. 900.000
2.	Dedak	360 kg	Rp. 2.500	Rp. 900.000
3.	Kapur Pertanian	2 Karung	Rp. 40.000	Rp. 80.000
4.	Bibit Jamur	48 Botol	Rp. 8.000	Rp. 384.000

5.	Jagung Giling	36 kg	Rp. 10.000	Rp. 360.000
Jumlah				Rp. 2.624.000

Total Biaya Bahan Baku Selama 3 Bulan Panen = 2.624.000 x 4 (Produksi selama 1th) = 10.496.000

2. Biaya Bahan Penolong

Tabel 3.2 Biaya Bahan Penolong

No.	Bahan	Satuan	Harga/Satuan	Jumlah
1	Plastik Kemasan	24 Pack	Rp. 34.000	Rp. 816.000
2	Kayu Bakar	-	Rp. 100.000	Rp. 100.000
3	Tali Rafiah	20	Rp. 1.000	Rp. 20.000
4	Cincin Plastik	500 Biji	Rp. 150	Rp. 750
5	Kertas/Koran	10 Kg	Rp. 3.000	Rp. 30.000
6	Karet Gelang	5 Bungkus	Rp. 6.000	Rp. 30.000
Jumlah				Rp. 996.750

3. Biaya Operasional

Tabel 3.3 Biaya Operasional

No.	Nama Biaya	Jumlah
1	Biaya Bahan Baku (per produksi)	Rp. 2.624.000
2	Biaya Bahan Penolong	RP. 996.750
Jumlah		Rp. 3.620.750

4. Biaya Peralatan

Tabel 3.4 Biaya Peralatan

No.	Keterangan	Satuan	Harga	Jumlah
1	Mesin Pres	1	Rp. 250.000	Rp. 250.000
2	Drum	2	Rp. 150.000	Rp. 300.000
3	Saringan/ ayakan	1	Rp. 100.000	Rp. 100.000
4	Sanyo + Selang	1	Rp. 600.000	Rp. 600.000
5	Tong Air	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
6	Ember	2	Rp. 50.000	Rp. 100.000
7	Tungku	1	Rp. 150.000	Rp. 10.000
8	Gayung	2	Rp. 5.000	Rp. 5.000
9	Terpal	1	Rp. 150.000	Rp. 150.000
10	Kumbung/Rumah Jamur	1	Rp. 10.000.000	Rp.10.000.000
Jumlah				Rp.11.665.000

Ket : Biaya Peralatan Hanya dipakai pada saat permodalan awal saja

a. Perhitungan Harga Pokok Produksi

Produksi dilakukan 1 kali dalam 3 bulan dan peralatan diperkirakan memiliki nilai ekonomis selama 1 tahun. Produksi yang dapat dilakukan peralatan = 4 kali produksi (dalam satu thn) x 12 bulan = 48 1thn

- Biaya depresiasi peralatan untuk satu kali produksi : Rp. 11.665.000 / 48 = Rp. 243.020
- Biaya bahan baku per kemasan : Rp 2.624.000 / 500 baklok per 3 bulan = Rp. 5.248
- BOP-Biaya depresiasi peralatan : Rp 243.020 / 500 baklok per 3 bulan = Rp. 486

b. Laporan Harga Pokok Produksi (HPP)

Tabel 3.5 Laporan Harga Pokok Produksi Untuk 1 kali Produksi

Biaya	Jumlah Biaya
1. Biaya Bahan Baku	Rp. 5.248
2. BOP - B. Depresiasi Peralatan	Rp. 486
Total Harga Pokok Produksi (HPP)	Rp. 5.734

Satu kali produksi dalam 3 bulan menghasilkan 500 baklok Harga Pokok Penjualan : Rp 5.734

Penentuan Harga : Rp. 10.000 per/kg

c. Laporan Laba/Rugi

Menurut SAK ETAP (2009), Laporan laba rugi menyajikan hubungan antara penghasilan dan beban dari entitas. Laba sering digunakan sebagai ukuran kinerja atau sebagai dasar untuk pengukuran lain, seperti tingkat pengembalian investasi atau laba per saham. Unsur-unsur laporan

keuangan yang secara langsung terkait dengan pengukuran laba adalah penghasilan dan beban. Laporan laba rugi minimal mencakup pos-pos sebagai berikut: pendapatan; beban keuangan; bagian laba atau rugi dari investasi yang menggunakan metode ekuitas; beban pajak; laba atau rugi neto.

Tabel 3.6 Laporan Laba/Rugi

- Penjualan (500 bungkus @10.000)	Rp. 50.000.000
- Harga Pokok Produksi	<u>Rp. 11.665.000</u> -
- Laba Kotor	Rp. 38.335.000
- Biaya Operasional:	
1. Biaya Ongkos Kirim/Mobil	Rp.100.000
2. Biaya Air Pam	<u>Rp. 50.000</u> +
Total Biaya Opeasional	(Rp. 150.000)
Laba Operasional	= Rp. 38.185.000

3.4 Rencana Kegiatan Individu Pembuatan Digital Marketing untuk produk Kerupuk Jamur. (Wahyu Widayat. T 1612110207)

Menurut Kleindl & Burrow “2005”, Proses perencanaan dan pelaksanaan dari ide atau pemikiran konsep, harga, promosi dan distribusi. Marketing dapat diartikan lebih sederhana yakni pembangunan dan pemeliharaan hubungan yang saling memuaskan antara perusahaan dan konsumen

Rencana kegiatan individu pembuatan digital marketing untuk jamur produk Kerupuk jamur ini yaitu membantu dalam memasarkan produk kerupuk jamur supaya lebih dikenal masyarakat. Media yang digunakan adalah **Instagram**. Kami juga mencoba untuk membuat Merk dan membuat pengemasan untuk Kerupuk Tahu yang akan kita produksi sehingga kelihatan lebih menarik dan menjadi daya tarik untuk membeli. Kami berharap melalui adanya media marketing dan inovasi pada bentuk kemasan, Kerupuk Tahu dapat dikenal oleh masyarakat, baik dari masyarakat Desa Candimas itu sendiri maupun masyarakat luas.

Pembuatan Digital Marketing Pada UKM Jamur Tiram

a. Mencari Informasi Tentang UKM

Kegiatan ini kami mulai dari mencari informasi mengenai UKM. Awalnya kami mendatangi kediaman Bapak Jarwo, yang merupakan salah satu pemilik home industri Produksi jamur . Kemudian kami mulai mengumpulkan informasi mencari apa yang menjadi kendala pada UKM tersebut. Pengumpulan informasi tersebut kami lakukan dengan mewawancarai Bapak Jarwo, pemilik UKM Jamur Tiram di Kecamatan Natar. Dari hasil wawancara kami mengetahui bahwa Jamur Tiram tersebut mengalami kendala pada sistem marketing dan pengembangan usaha Jamur Tiram itu sendiri.

b. Merencanakan Pembuatan Sistem Marketing Dari Informasi yang telah didapat pada UKM Jamur Tiram.

Kami melakukan perencanaan bersama untuk membuat sistem marketing online menggunakan **Instagram**. Menurut kami, sosial media merupakan media bisnis online yang paling cocok di era milenial seperti sekarang ini, untuk mengoptimalisasi marketing UKM karena dengan menggunakan media tersebut Jamur Tiram yang sudah lama dirintis ini, produknya dapat tersebar luas di berbagai wilayah..

c. Mengumpulkan data UKM

Kami mulai mengumpulkan data-data yang dibutuhkan untuk pembuatan media marketing Jamur Tiram seperti gambar dari produk, nama Jamur Tiram baru produksi dan profile mengenai UKM Tahu tersebut.

d. Pembuatan Instagram

Setelah produk sudah memiliki Merk kemudian kami mulai membuat **Instagram** untuk mengoptimalisasi marketing pada produk KerupukJamur sesuai inovasi kami. Kami mulai memasukkan data-data Kerupuk Jamur meliputi gambar, harga, lokasi, dan penjelasan mengenai Jamur Tiram

e. Langkah-langkah pembuatan sosial media sebagai media marketing

1. Membuat Email di Gmail

- Ketik www.gmail.com di browser.
- Mengisi form pendaftaran dari gmail seperti : nama depan, nama belakang, pilih ID gmail, kata sandi, tempat tinggal, dll.
- Setelah itu klik tombol BUAT AKUN SAYA sampai dihalaman berikutnya mengisi 2 pertanyaan rahasia beserta jawabannya, mengisi kode CHAPTA lalu klik tombol selesai.

2. Membuat akun Instagram

- Langkah Pertama membuka aplikasi Instagram



Gambar 3.20 masuk ke aplikasi instagram

- Klik kolom username dan password dan isi sebagai akun kerupuk tahu.

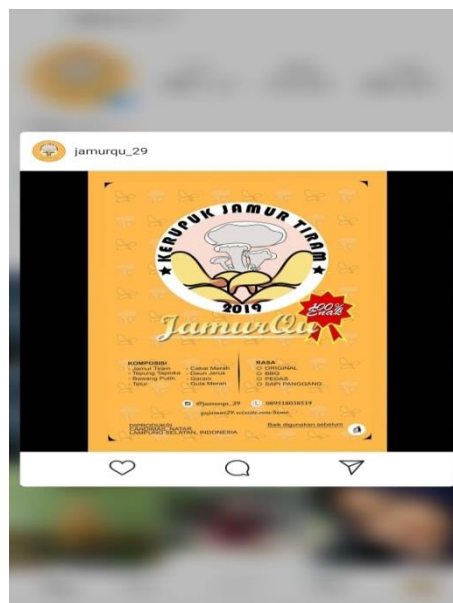


Gambar 3.21 Pengisian identitas Instagram

- Akan tampil pada halaman awal pengolahan untuk menginput segala macam jenis produk yang akan kita inputkan



Gambar 3.23 home instagram



Gambar 3.24 Hasil Akun Instagram

- Cara menggunakan instagram yaitu menginput product yang akan kita masukan ke instagram untuk mengenalkan product kita pada internet marketing. Penginputan product dapat dilakukan pada halaman awal yang tertera pada instagram.caranya yaitu dengan memilih product yang akan diinput kemudian pilih selanjutnya untuk ngeinput produk tersebut.

f. Menjelaskan Penggunaan Instagram

Setelah media sosial selesai dibuat, kami memberikan penjelasan cara penggunaan Instagram kepada Bapak Jarwo. Diharapkan Bapak Jarwo dapat menjalankan sendiri dalam memasarkan Krupuk Jamur dan menyalurkan pengetahuan yang dia miliki kepada beberapa anggota lainnya yang membantu dalam pembuatan produk Jamur Tiram menjadi Kerupuk Jamur.

3.5 Laporan Kegiatan Pembuatan Video Dokumenter dan Pelatihan Dasar Komputer dan Microsoft Office Word Kepada Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimas. (Melinda Yumaeroh 1611050094)

3.5.1 Pembuatan Video Dokumenter

Video dokumenter adalah salah satu sarana dalam pelaksanaan PKPM yang berfungsi sebagai alat dokumentasi kegiatan-kegiatan yang berlangsung selama kegiatan PKPM yang berlangsung dan juga sebagai bukti bahwa kegiatan tersebut benar-benar ada dan terlaksana.

Didalam video dokumentasi terdapat bagian-bagian sebagai berikut :

1. Bagian pembukaan video :

Pelepasan Mahasiswa PKPM di Kampus IIB Damajaya dan Penyambutan mahasiswa PKPM di Kantor Kecamatan Natar.

2. Bagian isi video :

- a. Proses budidaya jamur tiram.
- b. Proses inovasi jamur tiram menjadi kerupuk dan nugget jamur tiram.
- c. Sosialisasi dan pelatihan komputer kepada Siswa SDN 04 Candimas dan SMPN 5 Natar.
- d. Kegiatan 17 Agustus di lapangan Rajawali yang terletak di RT 11 Dusun Candimas IV Desa Candimas Kecamatan Natar.
- e. Kegiatan gotong royong dalam rangka bersih desa, santunan Anak Yatim, dan senam bersama di lapangan Rajawali

3. Bagian penutup video :

- a. Acara Perpisahan dengan warga serta aparat Desa Candimas.
- b. Credit Title peserta PKPM.

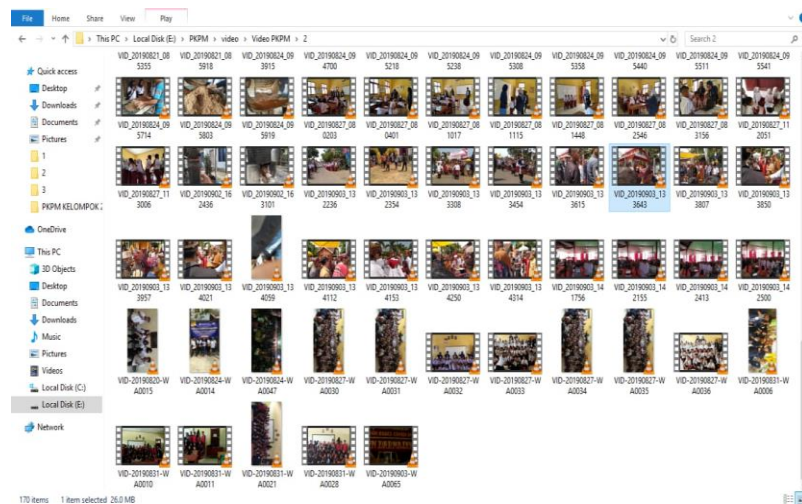
Persiapan membuat Video Dokumenter

Dalam proses pembuatan video dokumentasi ada beberapa hal yang harus dipersiapkan mulai dari media pengambilan gambar dan video dalam hal ini kami menggunakan kamera Handphone sebagai media

pengambil gambar dan video , software editing video yang di gunakan adalah Adobe Premiere Pro CC 2017.

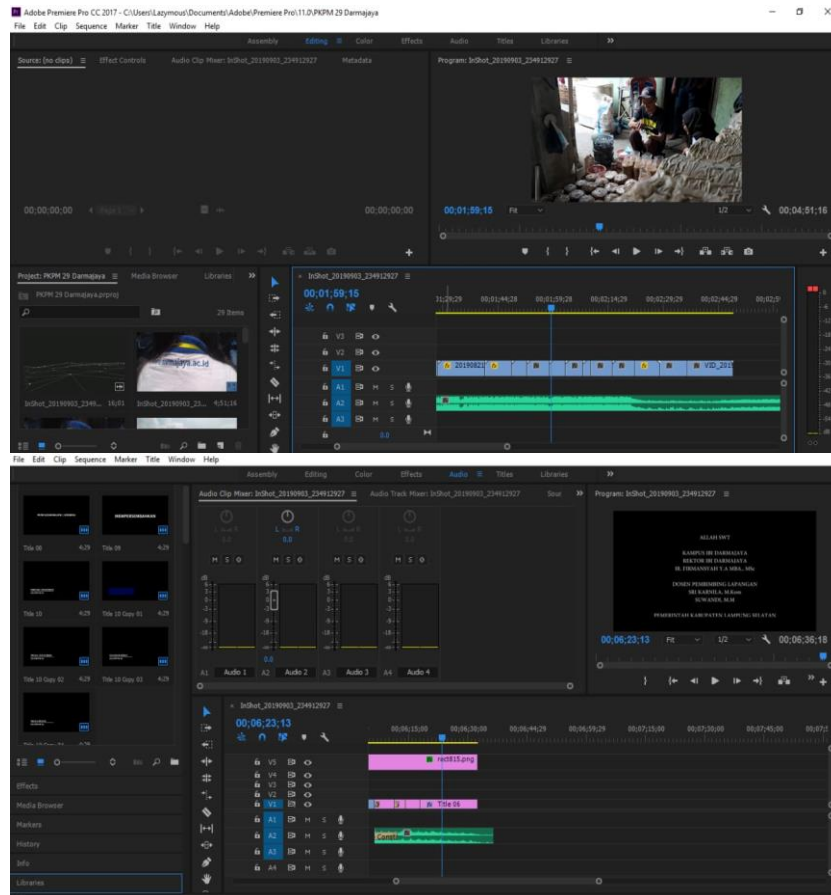
Proses Pembuatan Video Dokumenter

- a. Proses pertama yaitu pemilihan dan penyusunan video yang akan diedit, semua video disimpan dalam satu folder agar memudahkan saat mencari dan memilih file video.



Gambar 3.25. Folder Dokumentasi

- b. Proses kedua yaitu memulai proses editing video dengan menggunakan software Adobe Premiere Pro CC 2017, dalam proses editing ini banyak hal yang dilakukan mulai dari pemotongan durasi video, penggabungan video, penambahan backsound sebagai tema untuk video tersebut, penambahan animasi subtitle, penambahan template dan effect transisi video.



Gambar 3.26 Proses Editing Video Menggunakan Adobe Premiere Pro CC 2017

- c. Proses terakhir yaitu rendering video, proses ini adalah proses penggabungan semua video yang telah di edit pada proses sebelumnya.

3.5.2 Laporan Kegiatan Pelatihan Komputer Dasar Microsoft Office Kepada Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimas.



Gambar 3.27 Pelatihan komputer di SDN 04 Natar

Rencana kegiatan ini yaitu mengenalkan dasar-dasar komputer dan mengajarkan bagaimana cara/teknik pengetikan dan penggunaan Microsoft Word. Disini Kami mencoba mengadakan pelatihan komputer kepada Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimas dikarenakan teknologi semakin berkembang dan mereka juga masih sangat awam dengan penggunaan komputer terlebih dalam pennggunaan Microsoft OfficeWord. Untuk itu diperlukan langkah awal dalam mempelajari perangkat yang dapat menunjang wawasan mengenai teknologi dalam hal ini adalah komputer.

Pelatihan Komputer memberikan pengenalan mengenai perangkat komputer beserta kegunaannya dan mengajarkan bagaimana cara penggunaan Microsoft Office Word. Kami sebagai penyelenggara berharap dengan terselenggaranya pelatihan ini dapat membantu Siswa SD dalam proses pembelajaran dengan menggunakan Microsoft Office Word terlebih lagi mereka akan masuk ke Sekolah Menengah Pertama dan membuka wawasan mereka tentang teknologi karena kebanyakan Siswa SDN 04 Candimas masih awam tentang teknologi komputer.

Tahapan pelatihan komputer sebagai berikut :

1. Membuat materi pelatihan

Agar memudahkan kami dalam mengadakan pelatihan komputer sebelum itu kami membuat materi pelatihan. Kami membuat materi pelatihan dengan menggabungkan antara materi dari internet dan modul pelatihan. Membuat materi sebelum mengadakan pelatihan sangat penting agar proses pelatihan komputer sudah terencana dan sesuai materi yang telah ditetapkan.

2. Membuat jadwal pelatihan

mengoptimalkan sesi pelatihan komputer kami membuat jadwal pelatihan, yang diharapkan agar pelatihan komputer tersebut dapat berjalan secara efisien dan materi yang disampaikan oleh pelatih

dapat mudah dipahami para peserta pelatihan. Survey ke SDN 04 Candimas dan menentukan tanggal pelaksanaan pelatihan dilakukan pada tanggal 26 Agustus 2019.

3. Melaksanakan pelatihan

Pelatihan computer ini kami laksanakan pada tanggal 27 Agustus 2019. Dengan adanya pelatihan yang telah kami berikan ini kami berharap semoga kedepannya anak-anak bisa menguasai ilmu yang kami berikan bahkan bisa sampai menginjak bangku perkuliahan.

Ketercapaian Pengadaan Pelatihan Komputer Dasar Kepada Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimas.

Pelatihan Komputer kepada Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimaas bertujuan untuk memperkenalkan kegunaan Microsoft Office Word. Setelah diadakannya pelatihan komputer ini para Siswa Kelas 6 SDN 04 Candimas yang tadinya sangat awam dengan komputer mereka sudah mulai bisa mengoprasikan komputer itu sendiri seperti untuk pengetikan serta cara mengedit ketikan pada Microsoft Office Word.

3.6 Laporan Kegiatan Individu Pembuatan Website Desa dan Website UKM Jamur Tiram (Muhammad Fauzi Rizly 1611010074)

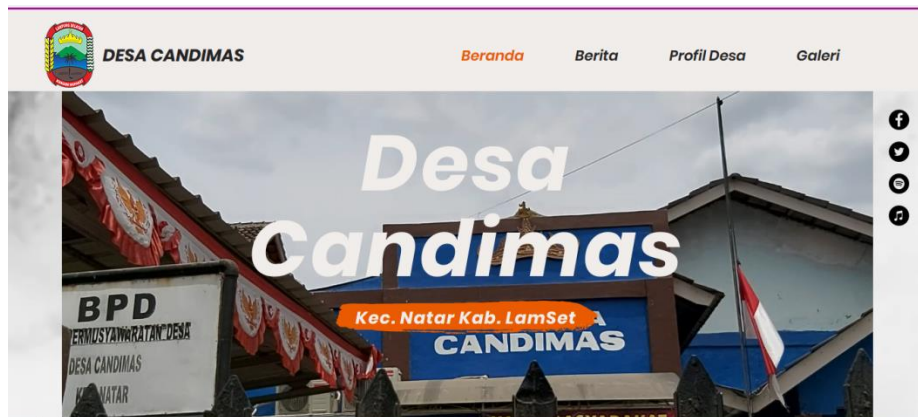
Pembangunan dewasa ini tidak bisa dipisahkan dari perkembangan teknologi informasi. Pemanfaatan teknologi informasi yang saat ini berkembang pesat semakin meluas seiring dengan meningkatnya kebutuhan akan ketersediaan informasi yang akurat dan cepat (Aditama, 2006). Kemajuan teknologi informasi saat ini ialah pemanfaatan jaringan internet yang memungkinkan setiap orang dapat mengakses atau memperoleh data-data yang tersedia secara bersama-sama melalui jaringan yang saling terhubung (Tri Warsono, 2011). Era teknologi dan globalisasi juga semakin mendorong timbulnya kebutuhan informasi yang cepat dan tepat. Hal itu dirasakan sangat vital bagi masyarakat saat ini di berbagai bidang (Hartanto, 2010). Keberhasilan sistem ini dapat diukur berdasarkan maksud pembuatannya, yaitu keserasian dan mutu data, pengorganisasian data dan tata cara penggunaannya (Tejoyuwono, 2000).

Motor penggerak perekonomian Negara kita salah satunya adalah UKM (Usaha Kecil Menengah). Peran UKM pada Negara sangatlah besar sehingga layak untuk disebut sebagai tulang punggung perekonomian Negara. UKM sangat berpengaruh karena menyumbang banyak Produk Domestic Bruto (PDB). Peran penting UKM ini perlu perhatian khusus dalam pembangunannya. Dengan membuat website untuk UKM Jamur Tiram ini diharapkan Budidaya Jamur Tiram di desa Candimas dapat diketahui secara luas dan dapat bermanfaat masyarakat sekitar.

Adapun menu-menu yang terdapat dalam website Desa Candimas antara lain:

- Beranda
- Berita
- Profil Desa
- Struktur Desa
- Demografi Desa

- UKM Desa
- Galeri



Gambar 3.28 Tampilan Website Desa Candimas

Sumber: <https://desacandimas.wixsite.com/blog>

Adapun menu-menu yang terdapat dalam website UKM Jamur tiram antara lain:

- Halaman utama
- Tentang Kami
- Waktu Buka
- Kelebihan Jamur Tiram
- Layanan
- Kontak



Gambar 3.29 Tampilan Website Budidaya Jamur Tiram

Sumber: <https://qujamur29.wixsite.com/home>