

BAB IV

HASIL PENELITIAN

A. Paparan Data

1. Sejarah berdirinya UPT BLK Tulungagung

UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung berdiri tanggal 13 Juni 1982 di atas tanah 2.0 Ha. Pada saat itu, lembaga ini bernama BLKIP yang merupakan UPT Kanwil DEPNAKER Jawa Timur. Dalam perjalanan waktu, BLKIP tersebut mengalami perubahan nama lembaga sesuai dengan tuntutan reformasi (otonomi daerah).

Berdasarkan Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 62 Tahun 2018 Tentang Nomenklatur, Susunan Organisasi, Uraian Tugas Dan Fungsi serta Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Dinas Tenaga Kerja Dan Transmigrasi Provinsi Jawa Timur. UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung merupakan unsur pelaksana teknis Dinas yang melaksanakan kegiatan teknis operasional dan/atau kegiatan teknis penunjang tertentu. Yang mempunyai tugas melaksanakan sebagian tugas Dinas dibidang pelaksanaan pelatihan kerja, pengembangan pengetahuan berdasarkan klaster kompetensi, ketatausahaan dan pelayanan masyarakat.

Sesuai perubahan terakhir berdasarkan peraturan Gubernur No.1 22 tahun 2009, bahwa lembaga dimaksud berubah menjadi UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung yang secara teknis melaksanakan program pelatihan dimana daerah jangkauannya meliputi Kabupaten

Tulungagung, Trenggalek dan Blitar. Kiprah yang diemban oleh UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung ini dalam konteks pembangunan nasional adalah ikut serta mencerdaskan anak bangsa melalui program pelatihan yang berbasis kompetensi, kebutuhan pasar kerja, serta membangun generasi yang memiliki kemampuan Entrepreneur yang tangguh dan handal.

Sehingga konteks yang diemban oleh UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung ini adalah meningkatkan kemampuan bidang sumber daya manusia yang dititik beratkan pada peningkatan pelatihan, sertifikasi dan penempatan tenaga kerja dalam atau luar negeri melalui jaringan kios 3 in 1 maupun mitra kerja dengan berbagai perusahaan industri maupun lembaga pemerintah/ swasta lainnya.¹

Selain itu UPT BLK Tulungagung mempunyai tugas yang diemban untuk mencapai tujuan yang diinginkan antara lain:

- a. Melaksanakan sebagaimana tugas Dinas Pelatihan Ketenagakerjaan, pengetahuan dan ketatausahaan serta pelayanan masyarakat.
- b. Penyusunan rencana dan pelaksanaan kegiatan serta kerjasama pelatihan dan menyebarkan berbagai informasi tentang pelatihan penyerapan, kurikulum, jadwal dan alat peraga pelatihan.
- c. Pelaksanaan pemasaran program pelatihan hasil produksi dan jasa.
- d. Pelaksanaan pelatihan dan uji kompetensi.

¹ UPT BLK Tulungagung

2. Visi dan Misi UPT BLK Tulungagung

Visi dari UPT BLK Tulungagung adalah menciptakan tenaga kerja yang kompeten dan produktif dalam memenuhi kebutuhan pasar kerja, serta mendorong pertumbuhan usaha kecil dan menengah.

Sedangkan misi dari UPT BLK Tulungagung adalah

- a. Menyelenggarakan Pelatihan Kerja berbasis Kompetensi Instiusional, Non-Instiusional atau Mobile Training Unit.
- b. Menyelenggarakan Uji Kompetensi dan sertifikasi Kerja.
- c. Mengembangkan Jejaring Informasi Pelatihan dan Pemagangan, Pelayanan BKK, dan Kios 3in1.

UPT BLK Tulungagung memiliki motto “Dengan Kompetensi Kita Wujudkan Kerja Keras, Kerja Ikhlas, Masyarakat Puas”.

Selain itu juga ada 3 jenis pelatihan yang ada di UPT BLK Tulungagung, antara lain:

a. Pelatihan Instiusional

Merupakan pelatihan yang diselenggarakan di dalam lingkungan UPT Balai Latihan Kerja Tulungagung dengan menggunakan dana APBD dan APBN, sesuai dengan Surat Keputusan dari Dinas Tenaga Kerja dan Transmigrasi Provinsi Jawa Timur.

b. *Mobile Training Unit* (MTU)

Mobile Training Unit (MTU) merupakan pelatihan yang dilaksanakan oleh UPT Pelatihan Kerja Tulungagung dimana

pelaksanaan pelatihannya di daerah yang sesuai dengan kebutuhan, atau biasanya di luar lingkungan UPT Pelatihan Kerja Tulungagung.

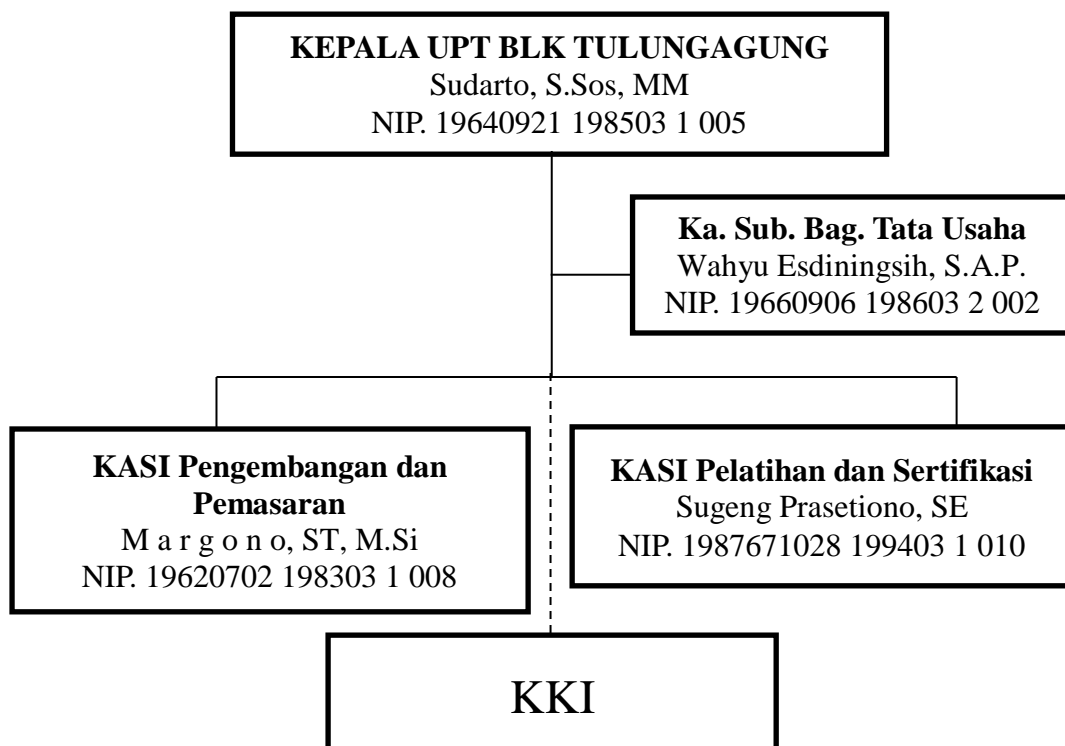
c. Pelatihan Swadana

Pelatihan ini dilaksanakan atas dasar permintaan dari pihak ketiga, baik secara perorangan, kelompok, prakerin dan seluruh biaya dibebankan pada pihak ketiga.

3. Struktur Organisasi UPT BLK Tulungagung

Struktur organisasi dari UPT BLK Tulungagung adalah sebagai berikut:²

Tabel 4.1 Struktur Organisasi³



Sumber: UPT BLK Tulungagung

² Sub. Bag Tata Usaha UPT BLK Tulungagung, 2018

³ Data arsip dari Tata Usaha Unit Pelaksana Teknis Pelatihan Kerja Tulungagung

4. Pegawai UPT BLK Tulungagung

Pegawai yang bekerja di UPT BLK Tulungagung ada 3 macam, yaitu Pegawai Negeri Sipil (PNS), Pegawai *outsourcng*, Pegawai tidak tetap. Adapun daftar pejabat dan pegawai UPT BLK Tulungagung yaitu sebagai berikut:⁴

Tabel 4.2

Daftar Pegawai UPT BLK Tulungagung

Kelompok 1

No.	Nama/NIP	Jabatan
1.	Sugeng Prasetiono, SE NIP. 1987671028 199403 1 010	Kasi Pelatihan dan Sertifikasi
2.	Edy Susanto NIP. 19620422 198603 1 011	Pengadministras Pelatihan
3.	Nurkholis NIP. 19780205 200901 1 003	Pengelola Keuangan
4.	Arif Mujib NIP. 19670706 200901 1 002	Pengelola Data
5.	Rini Fahriani Ambarwati, S.Pd NIPTT. 108 14041990 012012 1683	PTT
6.	Endrika Nisworo, A.Md NIPTT. 108 18081983 012012 1584	PTT
7.	M. Wahyu Tanata, S.Kom	Outsourcing
8.	Danang Ari Wibowo	Outsourcing
9.	Sikha Zuliansadewi, M.Pd	Outsourcing
10.	Novia Primadani, S.Pd.I	Outsourcing
11.	Hana Rochmawati, ME	

Sumber: UPT BLK Tulungagung

⁴ Sub. Bag Tata Usaha UPT BLK Tulungagung, 2018

Tabel 4.3
Daftar Pegawai UPT BLK Tulungagung
Kelompok 2

12.	Margono, ST, M.Si NIP. 19620702 198303 1 008 (IV/a)	KASI Pengembangan dan Pemasaran
13.	Wahyu Esdiningsih, SAP NIP. 19620422 198603 1 011 (III/c)	Ka. Sub. Bag Tata Usaha
14.	Sujarno NIP. 19660408 198701 1 001 (III/b)	Pengelola Sertifikasi
15.	Ali Munawan Hasim, A.Md NIP. 19840922 201403 1 001 (II/d)	Pengadministrasi Kepegawaian
16.	Siti Ro'ihatul Jannah, SE, M.Si NIPTT. 108 08121983 012012 1582	Pengelola Sistem Informasi
17.	Anna Risa Rosida, S. Pd, SE NIPTT. 108 02051987 062010 1581	Pengelola Sertifikasi
18.	Ajeng Citra Resmi, S.Pd.I	Outsourcing
19.	Ika Purnamasari, S.Si	Outsourcing
20.	Enggar Maulina, P., A.Md	Outsourcing

Sumber: UPT BLK Tulungagung

Tabel 4.4
Daftar Pegawai UPT BLK Tulungagung
Pejabat Fungsional (instruktur)

21.	Wahyono, S.Pd NIP. 19650906 198603 1 008 (IV/c)	Instruktur Madya Tekmek
22.	Sutoto, SP, M.Si. NIP. 19640528 198603 1 012 (IV/B)	Instruktur Madya Pertanian
23.	Suharto, S.Sos	Instruktur Madya Listrik

	NIP. 19631211 198603 1 014 (IV/a)	
24.	Sakri, A.Md NIP. 19630605 198603 1 039 (III/d)	Instruktur Madya Tekmek
25.	Mathelda Lekatompessy NIP. 19650511 198603 2 020 (III/d)	Instruktur Madya Menjahit
26.	Iwan Pujo Sulaksono, S.SPI NIP. 19880218 201212 1 001 (III/c)	Instruktur Ahli Muda Pertanian
27.	Irma Fitria, S.Pd.I NIP. 19850623 201212 1 001 (III/c)	Instruktur Ahli Muda Bisnis dan Manajemen
28.	Rifa Ayu Hermawati, A.Md. NIP. 19850910 201212 2 001 (III/a)	Instruktur Mahir TIK

Sumber: UPT BLK Tulungagung

Tabel 4.5

Daftar Pegawai UPT BLK Tulungagung

Petugas Keamanan

No.	Nama/NIP	Jabatan
1.	Supiyan NIP. 19620702 198303 1 008	Petugas Keamanan
2.	Wisnu Kusuma Asmara, SP	Outsourcing
3.	Marladi	Outsourcing
4.	Agus Setiawan	Outsourcing
5.	Yanche Fernando, S.Pd	Outsourcing
6.	Irvan Efendi	Outsourcing

Sumber: UPT BLK Tulungagung

B. Temuan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memaparkan temuan-temuan yang berkaitan dengan permasalahan penelitian pada skripsi ini. Yang mana dalam

skripsi ini ditemukan beberapa permasalahan yang terjadi pada lembaga UPT BLK Tulungagung yaitu:

1. Peran UPT BLK Tulungagung pada kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja menurut prespektif ekonomi Islam

Peran UPT BLK Tulungagung pada kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan BLK untuk menghasilkan kualitas tenaga kerja yang berkualitas. Menurut Bapak Sugeng Prasetiono selaku Kasi Pelatihan dan Sertifikasi menjelaskan bahwa:

“Peran UPT BLK Tulungagung pada kejuruan pengolahan hasil pertanian sesuai dengan tugas pokoknya yaitu memberikan pelatihan dan keterampilan untuk pengolahan hasil pertanian dengan menyediakan fasilitas belajar seperti alat tulis kantor, tenaga pengajar, kurikulum dan metode pelatihan. Efektivitas peran balai latihan kerja dalam meningkatkan kualitas angkatan kerja yaitu memberikan pelatihan berbasis kompetensi dan dengan instruktur yang handal”.⁵

Adapun peran UPT BLK Tulungagung pada kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja menurut prespektif ekonomi Islam adalah terbagi dalam 5 aspek pelatihan yaitu: fasilitas/alat, bahan latihan, siswa, instruktur, dan program, sebagaimana yang diungkapkan oleh Bapak Sutoto selaku Instruktur Madya Pertanian, berikut penuturan Bapak Sutoto:

⁵ Wawancara dengan Bapak Sugeng Prasetiono, (Kasi Pelatihan dan Sertifikasi), pada tanggal 20 Februari 2020

“Pada pelatihan pengolahan hasil pertanian ini ada 5 acuan atau aspek pelatihan yang perlu kita kaji yaitu pertama kualitas instruktornya, kedua bahan pelatihannya, ketiga fasilitas alatnya, keempat siswanya, dan yang kelima program pelatihan.”⁶

Dari kelima aspek pelatihan tersebut, masing-masing memiliki penjelasan seperti yang diungkapkan Bapak Sutoto sebagai berikut:

“Kalau dari segi instruktornya itu harus mempunyai metodologi pembelajaran dan kompetensi teknis, sedangkan fasilitas/alat semua sudah sesuai dengan standard dan sudah mulai mengikuti perkembangan jaman, lalu untuk bahan semua juga sudah tersedia lengkap seperti halnya bahan pembuatan kue tapi kalau untuk bahan pembuatan keripik atau bubuk instan kita harus menggunakan bahan yang terbaru atau fresh seperti pisang, ketela, dan rempah-rempah yang akan digunakan sebagai bubuk instan.”⁷

“Kemudian, untuk peserta pelatihannya kan kita sebelum adanya pelatihan kita melakukan seleksi terlebih dahulu dan dari situlah kita tahu tujuan dari mereka mengikuti pelatihan di pengolahan hasil pertanian itu untuk apa. Dan yang terakhir yaitu program, disini siswa pelatihan tidak hanya diajari tentang pengolahan hasil pertanian saja tetapi juga diajarkan cara membuat roti dan kue sehingga setelah keluar dari sini kita harap semua siswa pelatihan bisa bersaing dengan yang lain.”⁸

Pelatihan dilaksanakan salah satunya bertujuan untuk perubahan siswa dari awal masuk sampai pelatihan selesai, seperti yang diungkapkan Bapak Sutoto:

“Harapan dari *ouput* program pelatihan ini bertujuan untuk menjadikan semua lulusan agar siap bersaing dalam memasuki dunia kerja maupun menciptakan usaha mandiri. Dan dengan terciptanya tujuan pelatihan maka akan dapat meningkatkan kualitas tenaga kerja dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan dan dapat memenuhi pasar kerja sehingga dapat meminimalisir tingkat pengangguran di Kabupaten Tulungagung mbak.”⁹

⁶ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 15 Februari 2020.

⁷ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 15 Februari 2020

⁸ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 15 Februari 2020

⁹ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 15 Februari 2020

Dari uraian narasumber diatas, peran UPT BLK Tulungagung dalam Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga tenaga kerja yaitu menjadikan siswa pelatihan agar dapat bersaing didunia kerja dan bersaing dengan tenaga kerja yang tidak terdidik sebelumnya.

Adapun hasil pelatihan yang dilakukan di UPT BLK Tulungagung sebagaimana yang disampaikan Bapak Sugeng Prasentiono selaku Kasi Pelatihan dan Sertifikasi adalah sebagai berikut:

“Peserta mengalami peningkatan kualitas kerja setelah mengikuti pelatihan hal ini dapat dilihat dari pengetahuan peserta seperti keselamatan kerja, pengetahuan fungsi dan guna alat-alat kerja atau pelatihan dan lain-lain. Peningkatan kualitas tenaga kerja sudah efektif karena pemberian pelatihan dan keterampilan sudah sesuai dengan kurikulum yang telah ditentukan.”¹⁰

Kreteria kualitas tenaga kerja yang diharapkan oleh UPT BLK Tulungagung memiliki kriteria sebagaimana yang disampaikan Bapak Sugeng Prasentiono selaku Kasi Pelatihan dan Sertifikasi adalah sebagai berikut:

“Peserta yang dapat dikatakan tenaga kerja yang berkualitas apabila peserta tersebut mandiri, terampil, bertanggung jawab, disiplin, dan mampu bekerjasama baik dengan peserta maupun dengan instruktur pelatih. Selain itu peserta telah lulus uji kompetensi yang diberikan oleh UPT BLK Tulungagung.”¹¹

Dari wawancara tersebut diketahui bahwa dalam memberikan pelatihan kepada peserta pelatihan, BLK Tulungagung mempunyai target

¹⁰ Wawancara dengan Bapak Sugeng Prasentiono, (Kasi Pelatihan dan Sertifikasi), pada tanggal 20 Februari 2020

¹¹ Wawancara dengan Bapak Sugeng Prasentiono, (Kasi Pelatihan dan Sertifikasi), pada tanggal 20 Februari 2020

sasaran yaitu peserta pelatihan harus mengalami peningkatan kualitas yaitu mandiri, terampil, disiplin, bertanggung jawab dan dapat bekerja sama dengan baik.

Adapun Standar materi yang diberikan oleh pihak UPT BLK Tulungagung di adopsi dari pusat, seperti yang diungkap Bapak Sutoto yaitu:

“Standar materi yang kita gunakan itu kita ngambil dari SKKNI yaitu Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia. Itu langsung dari KEMENAKER Provinsi Jawa Timur dan dari sana sudah ada standar kerjanya bagaimana, seperti halnya pada kejuruan pengolahan hasil pertanian ini kita harus bisa ini bisa itu dan lain sebagainya. Dan itulah yang kita berikan kepada siswa pelatihan. Selain itu, siswa pelatihan juga mendapat buku praktek yang didalamnya terdapat resep-resep membuat berbagai macam olahan makanan dan minuman. Pelatihan pengolahan hasil pertanian ini sebenarnya merupakan sub kejuruan dari kejuruan processing dimana program pelatihan ini dibiayai dari dana APBN dan APBD.”¹²

Program pelatihan pada sub kejuruan pengolahan hasil pertanian di UPT BLK Tulungagung ini menggunakan metode pembelajaran yang lebih mengutamakan pada praktek dengan perbandingan 75% praktek dan 25% teori. Bertujuan agar peserta benar-benar menguasai dan mampu dalam proses pembuatan kue. Peserta cenderung lebih menyukai praktek, sedangkan teori digunakan pada saat awal kegiatan pembelajaran dengan tujuan untuk menambah wawasan dan pengetahuan peserta dan dapat dipraktikkan secara langsung sehingga peserta didik lebih mudah dalam mencerna proses kegiatan pembelajaran. Hal ini diungkapkan oleh Bapak Sutoto:

¹² Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 20 Februari 2020

“Program pelatihan pengolahan hasil pertanian ini metode yang digunakan adalah 75% praktek dan 25% teori, selain itu juga menggunakan metode ceramah sekedar menjelaskan sedikit tentang materi yang dipelajari pada awal kegiatan pelatihan.”¹³

2. Hambatan-hambatan yang dihadapi UPT BLK Tulungagung dalam program pelatihan pada kejuruan pengolahan hasil pertanian.

Dari berbagai proses pelatihan tentunya ada faktor yang mendukung dan menghambat prosesnya pelatihan di Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian. Untuk mengetahui faktor pendukung dan penghambat dalam proses pelatihan maka Bapak Sutoto menyatakan yang sebenarnya, berikut pemaparannya:

“Faktor penghambat dan pendukung pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian ini selain dari sarana dan prasarana, instruktur, juga dari siswa pelatihannya sendiri. Yang pertama, faktor pendukung jika dilihat dari sarana dan prasarana kita memberikan fasilitas berupa alat-alat yang sudah canggih, semua peralatan membuat roti, kue, dan minuman semua sudah tersedia disini sampai alat untuk pengemasan pun kita juga sudah ada dan bahan-bahan semua juga sudah tersedia disini. Sedangkan untuk instruktur semua sudah bisa dikatakan mahir karena instruktur selalu mengikuti diklat-diklat untuk melakukan *upgrade* kemampuan dengan cara sertifikasi yang dilakukan setiap tahunnya.”¹⁴

“Kedua, yaitu faktor penghambat dari segi sarana dan prasarana disini meskipun alat dan bahan semua sudah tersedia lengkap tetapi semua itu tidak cukup untuk memenuhi semua siswa pelatihan disini akhirnya kita mesiasati dengan cara membagi menjadi 2 kelompok. Untuk bahan, terkadang bahan itu datangnya juga terlambat jadi disaat siswa akan melakukan pelatihan harus menunggu dahulu sampai beberapa bahan yang dibutuhkan tersebut datang, sebenarnya kita bisa menyediakan bahan yang banyak tetapi takutnya bahan tersebut tidak bisa tahan lama. Selanjutnya, dari siswa pelatihannya sendiri, disini SDM dari setiap siswa pelatihan itu tidak sama, seperti yang saya jelaskan diawal tadi masih ada beberapa siswa pelatihan itu yang mengikuti pelatihan

¹³ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 20 Februari 2020

¹⁴ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 20 Februari 2020

hanya sekedar ikut-ikutan, dan latar belakang dari setiap siswa pun juga tidak sama, dan juga ada beberapa dari siswa pelatihan itu masih kuliah itu juga merupakan faktor penghambat dalam proses pelatihan.”¹⁵

Hasil wawancara dengan Bapak Sutoto tersebut diperkuat dengan hasil wawancara dengan Bapak Margono selaku KASI Pengembangan dan Pemasaran sebagai berikut:

“Pemberian pelatihan kepada peserta terkendala oleh terbatasnya sarana prasarana, kurangnya alat untuk praktek sehingga peserta dalam praktek harus bergantian, waktu pelatihan yang diberikan kepada peserta pelatihan telah ditentukan sesuai surat keputusan penyelenggaraan berbasis kompetensi UPTD BLK Kalianda, waktu yang diberikan biasanya sekitar 160 JP sampai 360 JP sesuai dengan kurikulum dan kejuruan masing –masing, materi yang diberikan hanya sesuai dengan kurikulum kejuruan masing-masing, apabila ada peserta tidak lulus uji tes maka tidak bisa mengulang karena terbatasnya jam pelajaran sehingga peserta dianjurkan untuk mengikuti tahun depan.”¹⁶

Dari wawancara dengan Bapak Sutoto dan Bapak Margono tersebut dapat diketahui bahwa dalam proses pelatihan di Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian ada beberapa faktor penghambat dan pendukung yaitu sarana dan prasarana, latar pendidikan yang berbeda-beda, tujuan dari siswa pelatihan yang berbeda, maka dalam hal ini instruktur pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian memiliki cara tersendiri untuk menyampaikan materi agar siswa pelatihan dapat menerima dengan mudah materi yang disampaikan oleh instruktur.

Instruktur pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja mereka setiap tahunnya melakukan

¹⁵ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 20 Februari 2020

¹⁶ Wawancara dengan Bapak Margono, (KASI Pengembangan dan Pemasaran), pada tanggal 20 Februari 2020

upgrade kemampuan, yang mana hal ini bertujuan untuk meningkatkan menambah kemampuan para instruktur agar tidak ketinggalan perkembangan teknologi.

3. Kualitas tenaga kerja pada masyarakat setelah adanya pelatihan pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian

Setelah adanya pelatihan pihak UPT BLK Tulungagung melakukan monitoring kepada siswa pelatihan khususnya pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian untuk mengetahui bagaimana kualitas tenaga kerja setelah adanya pelatihan, yang mana diungkapkan oleh Bapak Sutoto:

“Kalau untuk memonitoring para alumni siswa pelatihan kita lakukan dengan cara evaluasi langsung seperti bertanya mengenai kelanjutannya apakah sudah bisa membangun usaha sendiri, atau masih vakum, atau bekerja ke tempat lain, atau bagaimana gitu. Dan dengan cara itulah kita tahu bagaimana perkembangan setiap siswa setelah mengikuti pelatihan disini. Kalau biasanya itu banyak siswa yang ditanya itu jawabnya gini: anu pak mau belajar usaha tapi masih takut karena sekarang apa-apa mahal, dan persaingan dipasar sekarang juga semakin ketat. Dan dari situlah kita sebagai pihak UPT BLK Tulungagung akan membantu bagaimana caranya mengembangkan usahanya agar dapat bersaing dipasaran. Terus ada juga yang ditanya mereka jawabnya masih pengangguran karena diantara mereka masih sekolah itu tadi. Selanjutnya kita juga memberi informasi lowongan kerja kepada para siswa alumni pelatihan dan jika apabila ada rekrutmen peserta maka itu juga diadakan seleksi disini juga.”¹⁷

Dapat disimpulkan dari pernyataan narasumber, UPT BLK Tulungagung rutin melakukan monitoring bertujuan untuk mengetahui sejauh mana kualitas siswa alumni pelatihan terkait dengan kompetensi

¹⁷ Wawancara dengan Bapak Sutoto, (Instruktur Madya Pertanian), pada tanggal 23 Februari 2020

yang diperoleh selama mengikuti pelatihan khususnya pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian.

Dalam melaksanakan penelitian yang sarannya adalah alumni UPT BLK Tulungagung peneliti menggunakan data primer dengan melakukan wawancara kepada beberapa responden. 80% responden terdiri dari alumni yang telah mendirikan wirausaha mandiri dan 20% sisanya adalah alumni yang tidak ingin menjadi wirausaha. Oleh karena itu, untuk mengetahui sejauh mana peran UPT BLK Tulungagung khususnya pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja maka peneliti terjun langsung ke lapangan untuk melakukan wawancara.

Berikut merupakan keterangan responden yang berhasil dihimpun oleh peneliti:

Tabel 4.6
Nama responden alumni UPT BLK Tulungagung
pada Sub kejuruan pengolahan hasil pertanian

No.	Nama	L/P	Usia	Pekerjaan	Tahun
1.	Evi Sumarni	P	45 th	Wirausaha	2017
2.	Kamelia A	P	35 th	Wirausaha	2017
3.	Harini	P	40 th	Wirausaha	2017
4.	Suprapti	P	50 th	Wirausaha	2018
5.	Novita Asmalina	P	28 th	Wirausaha	2018
6.	Nurhidayati	P	40 th	Wirausaha	2019
7.	Rina Rohmayani	P	24 th	Wirausaha	2017
8.	Sriyati	P	44 th	Wirausaha	2017
9.	Hariyati	P	43 th	Wirausaha	2019
10.	Jumiati	P	46 th	Wirausaha	2019
11.	Ariyanti	P	27 th	Wirausaha	2019
12.	Ruli Nurhayati	P	39 th	Wirausaha	2018
13.	Resty Anugraheny	P	23 th	Wirausaha	2019
14.	Arsita Lu'ailil Ummah	P	24 th	Wirausaha	2018
15.	Erita Dwi Sanjaya	P	27 th	Wirausaha	2018
16.	Nurul Laili Lutfiyah	P	26 th	Wirausaha	2018

17.	Mariiatuzzulfa	P	23 th	Wirausaha	2019
18.	Deovillia	P	24 th	Wirausaha	2019
19.	Cindy Ayu Wardhani	P	29 th	Pelajar	2019
20.	Pikaintaning Prabowo	P	22 th	Mahasiswa	2019

Sumber: data primer yang diolah peneliti pada bulan Februari 2020

Tabel diatas merupakan data responden penelitian yaitu alumni pelatihan UPT BLK Tulungagung khususnya pada sub kejuruan pengolahan hasil pertanian mulai dari tahun 2017 sampai tahun 2019.

Untuk mendeskripsikan tentang peran UPT BLK Tulungagung pada sub kejuruan pengolahan hasil pertanian dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja, maka peneliti akan memaparkan hasil wawancara dari beberapa responden. Berikut ialah pernyataan dari Ibu Evi Sumarni yang memiliki usaha keripik tempe sagu:

“Menurut pendapat saya, instruktur di UPT BLK Tulungagung itu baik, ramah, dan pada saat menyampaikan materi pun juga sangat jelas, mereka juga sangat sabar membimbing siswa pelatihannya jadi disaat kita melakukan praktek beliau juga sering memberi masukan kepada kami. Kalau untuk alat sama bahan yang digunakan itu semua sudah disediakan disana mbak dan untuk alat-alatnya itu juga sudah canggih semua. Dan disana kita juga ajari rasa bertanggung jawab, disiplin, jujur, dan kalau sudah siang kita juga diberi waktu untuk istirahat, sholat, makan dan hampir semua siswa pelatihan itu sholat berjamaah di mushola. Hal itu yang membuat saya senang mbak mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung.”¹⁸

Setelah mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung Ibu Evi Sumarni memiliki rasa termotifasi untuk lebih maju dan lebih mengembangkan usahanya, berikut pernyataan Ibu Evi Sumarni:

“Setelah mengikuti program pelatihan pada Sub kejuruan pengolahan hasil pelatihan ini saya mendapatkan pengetahuan dan keterampilan yang banyak mbak, yaitu dari awalnya saya tidak bisa

¹⁸ Wawancara dengan Ibu Evi Sumarni, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 18 Februari 2020.

sekarang menjadi bisa. Dulu awalnya saya hanya fokus sama keripik tempe saja tetapi setelah saya mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung saya bisa membuat berbagai macam olahan makanan seperti kue dan keripik. Disana juga diajarkan caranya memakai alat spinner, kan saya punya dirumah tetapi setiap memakainya itu hasilnya selalu hancur mbak keripik saya terus setelah dapat ilmu dari UPT BLK Tulungagung itu saya sekarang menjadi bisa menggunakannya dan sekarang keripik saya sudah tidak hancur lagi ya tetapi terkadang masih ada mbak yang masih hancur tapi bedanya hanya sebagian yang hancur sudah tidak seperti dulu lagi. Terus anu mbak kan saya itu jual keripik tempe sagu itu kan hanya rasa original saja tetapi setelah saya mengikuti pelatihan disana saya jadi termotivasi untuk memberi berbagai macam varian rasa jadi sekarang keripik tempe sagu saya itu enggak cuman rasa original saja tetapi sudah banyak varian rasanya. Dan ketika usaha keripik tempe saya agak sepi mbak saya beralih ke roti kering, jadi ilmu yang sudah saya dapat banyak dari pelatihan itu saya praktekan dirumah mbak jadi biar ilmu yang saya dapat kemarin itu tidak sia-sia.”¹⁹

Dalam menjalankan usahanya Ibu Evi Sumarni memiliki target agar usahanya tetap dapat bersaing dan terus berkembang di pasaran, berikut pernyataan dari Ibu Evi Sumarni:

“Kalau untuk target saya itu, saya pengen terus menambah reseller saya mbak, karena yang membuat usaha saya terus dikenal oleh masyarakat ini juga berkat mereka. Karena yang lebih banyak memasarkan ke via online, mulut ke mulut itu ya mereka daripada saya. Jadi, disini itu saya juga pengennya mengajak orang banyak untuk ikut berwirausaha bagaimana caranya berproduksi mendapatkan hasil sendiri apalagi kalau untuk yang masih mahasiswa seperti sampean ini mbak kan uangnya bisa untuk tambahan uang jajan ya kan dan untuk mau mendekati bulan puasa begini itu permintaan pesanan dari konsumen juga sudah mulai banyak mbak, waktu produksi ya kalau saya sendiri saya tidak mampu mbak karena membuat keripik tempe sagu ini itu sebenarnya gampang-gampang susah ya jadi saya harus mencari beberapa orang untuk membantu saya dalam proses produksi. Jadi, target saya itu tidak hanya mengembangkan usahaku saja mbak

¹⁹ Wawancara dengan Ibu Evi Sumarni, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 18 Februari 2020.

tetapi saya juga ingin mengajak dan membantu warga sekitar untuk berwirausaha bersama.”²⁰

Ketika berwirausaha sebagai seorang islam tetap bersyukur dan berserah diri kepada Allah SWT, dengan berlaku baik dalam melakukan usaha yang dimiliki sehingga usahanya berjalan lancar. Jika itu semua dijalani dengan ikhlas dan penuh sabar akan memperoleh keberuntungan. Namun dalam bekerja tidak hanya untuk memenuhi kebutuhan hidup saja akan tetapi juga untuk mendapatkan kebahagiaan dunia akhirat yang mana dengan cara ketika menjalankan bisnis sesuai dengan prinsip perspektif ekonomi islam, berikut pernyataan Ibu Evi Sumarni:

“Dalam menjalankan usaha saya, prinsip saya itu gini mbak saya tidak akan pernah mengurangi setiap bahan atau timbangan disaat harga bahan baku mahal, seperti kemarin disaat harga kedelai mahal saya tetap produksi seperti biasanya mbak, cuman disaat ada konsumen membeli saya bilang ke mereka kalau keripik tempe sagu saya saat ini harganya naik karena harga bahan baku sekarang sedang mahal. Karena saya itu orangnya memilih menaikkan harga dari pada harus mengurangi bahan bakunya karena saya ingin berusaha jujur dan saya juga tidak ingin mengecewakan pelanggan saya. Terus disaat pesanan saya yang banyak mbak Alhamdulillah saya selalu bisa menyisihkan hasil kerja saya untuk orang yang lebih membutuhkan, karena di dalam islam kita diajarkan kalau sebagian harta kita itu ada hak mereka yang membutuhkan. Terus kalau ada kelebihan produksi gitu biasanya saya bagikan ke tetangga sekitar kalau enggak gitu saya bagikan ke teman-teman saya mbak. Dan saya tidak takut rugi karena kalau saya ikhlas dengan apa yang saya lakukan pasti nantinya Allah SWT akan memberikan kita yang lebih dari apa yang kita berikan kepada orang lain.”²¹

²⁰ Wawancara dengan Ibu Evi Sumarni, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 18 Februari 2020.

²¹ Wawancara dengan Ibu Evi Sumarni, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 18 Februari 2020.

Kemudian selanjutnya, pernyataan dari responden alumni UPT BLK Tulungagung yaitu Ibu Kamelia yang memiliki usaha olahan susu kefir (susu kambing). Berikut penuturan Ibu Kamelia:

“Pada saat mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung yang saya dapatkan yaitu pengetahuan membuat roti dan disana oleh instruktur kita diajari secara detail mulai dari pengenalan bahan, fungsinya sampek *tips dan trick* membuat roti karena yang paling penting dari pembuatan roti itu kan *tips dan trick* nya mbak, kita kalau masalah resep bisa nyari di internet banyak mbak tapi kalau untuk *tips dan trick* dari UPT BLK Tulungagung mereka benar-benar memberikannya secara lengkap kepada siswa pelatihannya. Sedangkan untuk kejuruan pengolahan hasil pertanian itu tidak hanya masalah membuat kue saja tetapi juga diajarkan membuat minuman, membuat keripik yang lebih bervariasi.”²²

Dalam menjalankan tugasnya UPT BLK Tulungagung sudah sesuai dengan visi dan misinya, hal ini dapat dibuktikan dari pernyataan Ibu Kamelia. Berikut pernyataan Ibu Kamelia:

“Yang membuat saya senang mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung itu ya soal instruktur nya yang selalu memberikan ilmunya secara penuh tanpa setengah-tengah mbak, terus kalau untuk fasilitas selama mengikuti pelatihan itu kita juga mendapatkan hasil dari olahan kita selama praktek, terus alat sama bahannya semua juga sudah di siapkan disana dan setelah pelatihan selesai kita mendapat uang transport dan sertifikat. Dan di UPT BLK Tulungagung juga ada uji kompetensi dimana sertifikat ini akan berguna ketika kita akan mengembangkan usaha kita dan dengan itulah kita kayak seperti lebih diakui gitu lo kalau oh orang ini benar-benar bisa diakui kemampuannya dan selanjutnya kan kita jadi bisa bersaing dengan yang lain maka dari itu adanya hal tersebut dapat membuat kita lebih percaya diri dalam bersaing dengan mereka yang sudah mempunyai usaha lebih besar dari kita. Terus kalau kita bisa bergabung dengan grub UMKM dan kalau kita bisa menunjukkan sertifikat tersebut itu nanti akan lebih memudahkan kita karena di dalam grub UMKM itu kan banyak dana gentyangan kan karena banyak program-program dari

²² Wawancara dengan Ibu Kamelia A, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 21 Februari 2020.

pemerintah yang bisa kita manfaatkan tetapi sertifikat uji kompetensi ini hanya berlaku 3 tahun saja.”²³

Setelah mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung Ibu Kamelia memiliki rasa termotifasi untuk lebih maju dan lebih mengembangkan usahanya, berikut pernyataan Ibu Kamelia:

“Awalnya setelah mengikuti pelatihan dari UPT BLK Tulungagung itu saya punya rencana membuat oleh-oleh khas Tulungagung tetapi dalam menjalan usahaku itu mbak ada beberapa kendala yaitu proses biaya produksinya yang mahal dan orang yang tidak mengerti kualitas pasti mikirnya begini sama-sama salad buahnya tapi kok mahal, karena saya itu dalam menjalankan usahaku saya selalu memakai bahan-bahan yang fresh ya mbak itu kalau untuk yang salad buah, pokoknya rusak sedikit pun itu saya sudah tidak mau terus untuk susunya saya pakai susu kambing itu kalau yang salad buah kefir jadi harganya pun juga beda sama yang salad buah yang pada umumnya itu. Terus akhirnya saya beralih ke brownies kan dulu waktu ikut pelatihan di UPT BLK Tulungagung juga diajari caranya membuat brownies yang enak tapi dengan harga yang terjangkau dan setelah itu apabila pesanan salad buah sedang menurun saya beralih ke brownies tapi enggak cuman brownies saja mbak juga olahan kue-kue lainnya seperti kue lapis, kue kukus, kue kering, dll.”²⁴

Dengan menjalankan usaha sebagai manusia tetap harus bersabar meskipun itu melewati berbagai rintangan yang menghadang. Tetap bersaing dengan sehat. Untuk itu perlu melakukan strategi agar usaha yang dimiliki dapat bersaing dengan pengusaha lainnya. Berikut pernyataan dari Ibu Kamelia:

“Pokoknya saya terus belajar, dan selalu menjaga komitmen yang terutama dan mental dalam menghadapi kritik dan saran dari konsumen kan terkadang ada kritik dan saran itu yang membangun tetapi ada juga yang malah menjatuhkan. Jadi, meskipun bahan produksi mahal tetapi saya tetap menjaga kualitas usaha saya mbak

²³ Wawancara dengan Ibu Kamelia A, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 21 Februari 2020.

²⁴ Wawancara dengan Ibu Kamelia A, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 21 Februari 2020.

tetapi harga yang saya berikan agak lebih mahal karena harga produksi juga sudah mahal dan saya akan terus mengenalkan usaha saya ke semua kalangan. Alhamdulillah kalau untuk masalah tembus pasaran saya sudah mbak karena kan saya sudah masuk ke grub UMKM nya Tulungagung jadi kalau setiap ada bazar UMKM saya selalu ikutan dan disitu yang saya utamakan itu yang salad buah kefir saya mbak kan masih banyak juga beberapa masyarakat yang belum mengenal salad buah kefir. Dan reseller saya juga sudah mulai banyak dan kebanyakan reseller saya itu seumuran sampean mbak, anak mahasiswa gitu kan kalau anak muda seperti sampean itu masih seneng-senengnya njajan. Tapi saya kalau masalah produksi saya masih sistem *pree order* mbak, karena takutnya nanti kalau tidak habis kan pasti akan dibuang karena kan buah itu kalau kelamaan enggak segera dimakan kan ya rasanya pasti kecut gitu kan.”²⁵

Pernyataan selanjutnya dari responden alumni UPT BLK Tulungagung yaitu Ibu Harini yang memiliki usaha keripik ikan laut.

Berikut pernyataan Ibu Harini:

“Yang saya peroleh dari mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung itu saya mendapatkan ilmu tambahan tentang membuat keripik kan dulu awalnya saya belajar membuat keripik itu hanya otodidak dan ada yang kurang penempatan tetapi pada saat saya mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung diajari oleh instruktur nya cara-cara yang benar mulai dari cara pengolahannya, dan yang sebelumnya kita juga belum paham komposisinya tapi disana kita diajari secara jelas mulai dari awal sampai akhir. Dan itulah yang membuat saya senang mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung, disana juga sudah disediakan alat dan bahan-bahan yang lengkap, untuk alat-alatnya semua sudah professional dan canggih.”²⁶

Setelah mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung Ibu Harini juga memiliki rasa termotifasi untuk lebih maju dan lebih mengembangkan usahanya, berikut pernyataan Ibu Harini:

²⁵ Wawancara dengan Ibu Kamelia A, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 21 Februari 2020.

²⁶ Wawancara dengan Ibu Harini, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 24 Februari 2020.

“Setelah mendapat pendidikan dari UPT BLK Tulungagung saya tetap ingin meneruskan usaha saya membuat macam-macam aneka keripik, sebelum saya mengikuti pendidikan di UPT BLK Tulungagung saya itu hanya bisa mengolah ikan-ikan saja mbak tetapi setelah adanya pendidikan di UPT BLK Tulungagung saya bisa membuat kue, terus itu lo mbak juga pernah diajari buat stik itu lo tapi dulu waktu pendidikan diajarinnya buat stik kelor tetapi setelah selesai pendidikan di UPT BLK Tulungagung itu saya praktekan dirumah dengan varian lain seperti stik wortel, stik sayur, stik buah itu mbak dan Alhamdulillah pertama kali buat itu testimony pertama kan teman-teman saya dan mereka langsung bilang kalau ini enak udak siap buat dijual dan senangnya lagi mbak teman-teman saya itu langsung minta jadi reseller mbak masyalloh jan saya itu kayak sueneng gitu mbak rasanya. Terus setelah mereka coba jualan di online itu permintaan langsung naik mbak dan Alhamdulillah lagi ini mau bulan puasa pesanan stik saya sudah lumayan mbak. Dan dari inilah bisa saya jadikan sampingan usaha keripik ikan saya jadi disaat ikan susah itu saya langsung beralih ke jajan stik saya itu mbak, karena kan ikan kecil-kecil itu mesti sering susah gitu kan beda kalau sama yang ikan besar kayak tuna, tongkol, bandeng gitu mbak.”²⁷

Dalam berwirausaha Ibu Harini mempunyai keinginan untuk membantu mengurangi pengangguran disekitar rumahnya. Berikut pernyataan dari Ibu Harini:

“Sebenarnya kalau untuk dibilang nganggur itu ya enggak nganggur ya mbak, kan namanya juga ibu-ibu pasti dirumah kan ya mereka itu punya pekerjaan tetapi disini itu niatan saya itu mau mengajak biar ibu-ibu atau masyarakat sekitar sini itu bisa punya penghasilan dan keterampilan sendiri gitu lo. Kalau untuk proses produksi saya mempunyai 3 karyawan tetapi kalau untuk reseller Alhamdulillah sudah banyak mbak dan itu kebanyakan anak-anak seusia sampean gitu. Jadi saya itu seneng mbak berwirausaha selain mencari keuntungan tetapi saya juga bisa mengajak masyarakat sekitar untuk bekerja dan berbagi ilmu dari apa yang sudah dapat baik itu ilmu dari UPT BLK Tulungagung maupun dari pelatihan-pelatihan ditempat lain.”²⁸

²⁷ Wawancara dengan Ibu Harini, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 24 Februari 2020.

²⁸ Wawancara dengan Ibu Harini, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 24 Februari 2020.

Meskipun UPT BLK Tulungagung berperan dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja sudah baik tetapi masih ada beberapa responden yang peneliti temukan masih belum bisa mengembangkan hasil dari pelatihan di UPT BLK Tulungagung. Berikut adalah hasil wawancara dari responden alumni UPT BLK Tulungagung yang masih berstatus pelajar. Berikut pernyataan dari Cindy Ayu Wardhani:

“Saya mengikuti pelatihan di UPT BLK Tulungagung itu awalnya hanya cuman iseng-iseng aja sih mbak, buat ngisi waktu liburan saya aja dari pada dirumah hanya tiduran. Sebenarnya pada waktu di UPT BLK Tulungagung itu diajarkan banyak hal mbak mulai dari pengenalan alat-alat dan bahan sampai cara membuat kue, keripik, minuman, dll. Dan setelah itu kan saya punya kepikiran buat belajar sendiri dirumah tapi sayangnya saya masih sibuk sekolah apalagi kalau pas ada tugas numpuk gitu mbak jadi ya saya belum bisa ngembangin ilmu yang saya dapat selama pelatihan di UPT BLK Tulungagung.”²⁹

Selain itu di UPT BLK Tulungagung juga masih terdapat beberapa kekurangan seperti halnya yang dipaparkan oleh Cindy Ayu Wardhani. Berikut pernyataannya:

“Sebenarnya senang sih mbak bisa ngikut pelatihan di UPT BLK Tulungagung, selain mendapat ilmu yang banyak juga mendapat teman-teman baru meskipun mereka sudah mbak-mbak atau ibu-ibu tetapi mereka bisa menuntun saya dan pelatihnya juga baik-baik mbak. Tetapi masih ada beberapa yang saya sayangkan mbak yaitu pas waktu mau membuat kue apem ternyata tepungnya ada yang sudah lama jadi kue apemnya itu ya rasanya jadi enggak enak gitu, mungkin pelatihnya lupa tidak mengecek lagi bahan-bahan yang sudah lama-lama itu. Terus keterbatasan alat mbak itu juga ada contohnya kemarin itu mixer, di lemari mixer ada 4 kalau enggak salah tapi yang bisa digunakan hanya ada 2 akhirnya kita kalau mau praktek ya harus gantian kalau enggak gitu ya dibuat kelompok gitu mbak waktu prakteknya.”³⁰

²⁹ Wawancara dengan Cindy Ayu Wardhani, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 22 Februari 2020.

³⁰ Wawancara dengan Cindy Ayu Wardhani, (Alumni UPT BLK Tulungagung), pada tanggal 22 Februari 2020.

Dari wawancara dengan beberapa responden alumni UPT BLK Tulungagung khususnya pada Sub jurusan pengolahan hasil pertanian dapat diketahui bahwa peran UPT BLK Tulungagung dalam meningkatkan kualitas tenaga kerja masih belum bisa dikatakan sukses karena masih ada beberapa faktor penghambat dalam proses pelatihan dan setelah adanya pelatihan juga masih ada beberapa alumni UPT BLK Tulungagung yang belum mewujudkan hasil *output* dari pelatihan.