



**Pemberdayaan Potensi Lokal Studi Fenomenologi:
Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber
Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan
di SMA Muhammadiyah Sokaraja**

TESIS

**Disusun sebagai Salah Satu Syarat
untuk Memperoleh Gelar Magister Pendidikan**

Oleh :

Rusmiyati

NIM 2220112004

**PROGRAM MAGISTER PENDIDIKAN IPS
PROGRAM PASCASARJANA
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PURWOKERTO
AGUSTUS 2024**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tesis Berjudul Pemberdayaan Potensi Lokal Studi Fenomenologi: Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja Oleh Rusmiyati ini telah diperiksa dan disetujui untuk diujikan

Purwokerto, 20 Juli 2024


Pembimbing



Dr. Beny Wijarnarko Kertopati, S.S., M.S.i

NIK. 2160755

Ketua Program Studi Magister IPS



Dr. Beny Wijarnako Kertopati S.S., M.Si

NIK. 2160755

PENGESAHAN TESIS

Tesis yang berjudul “Pemberdayaan Potensi Lokal Studi Fenomenologi: Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja” oleh Rusmiyati NIM 2220112004 ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji Tesis pada tanggal 13 Agustus 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

DEWAN PENGUJI

Penguji I,

Dr. Elly Hasan Sadeli, M. Pd
NIK. 2160467



Penguji II,

Dr.rer.nat. Anang Widhi Nirwansyah, M.Sc.
NIK. 2160586




Pembimbing,

Dr. Beny Wijarnako Kertopati S.S., M.Si
NIK. 2160755



Mengetahui

Direktur Pascasarjana



Dr. Kuntoro, M.Hum
NIK.2161127

PERNYATAAN KEASLIAN ORISINALITAS

Saya yang beretanda tangan di bawah ini :

Nama : Rusmiyati

NIM : 2220112004

Program Studi : Pendidikan IPS

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa tesis yang saya tulis ini benar-benar tulisan saya, dan bukan merupakan plagiasi/falsifikasi/fabrikasi baik sebagian atau seluruhnya. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa tesis ini hasil plagiasi/falsifikasi/fabrikasi, baik sebagian atau seluruhnya maka saya menerima sanksi atas perbuatan tersebut sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Yang membuat Pernyataaan



Rusmiyati

MOTO

مَنْ سَلَكَ طَرِيقًا يَبْتَغِي فِيهِ عِلْمًا سَهَّلَ اللَّهُ لَهُ طَرِيقًا إِلَى الْجَنَّةِ

"Barangsiapa menempuh jalan untuk mencari ilmu, Allah akan memudahkan baginya jalan menuju surga." (Riwayat Muslim)".

فَإِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا. إِنَّ مَعَ الْعُسْرِ يُسْرًا

"Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan, sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan." (Q.S. Al-Insyirah: 5-6)



UCAPAN DEDIKASI

Dengan penuh rasa syukur ke hadirat Allah SWT, atas segala rahmat dan karunia-Nya yang telah melimpahkan kesehatan, kekuatan, serta kemudahan dalam penyelesaian tesis ini, saya dedikasikan pada:

1. Suami dan Anak-Anakku : Rangga Wisnu Cahya Pradana, S.Tr.T, Kenaya Aurora Cahya Sari, Kania Farrin Cahya yang selalu memberikan doa, dukungan, cinta kasih, dan semangat yang tiada henti. Pengorbanan dan kasih sayang kalian adalah sumber inspirasi terbesar bagi saya.
2. Saudara-saudaraku Tersayang, yang selalu memberikan motivasi dan kebahagiaan dalam setiap langkah perjalanan ini. Terima kasih atas dukungan dan kebersamaan yang selalu menguatkan.
3. Para Dosen dan Pembimbing, khususnya kepada Bapak Dr. R. Beny Wijarnarko Kertopati, M.Si yang telah membimbing, memberikan ilmu, dan arahan selama proses penulisan tesis ini. Dedikasi dan kesabaran Bapak sangat berarti bagi saya.
4. SMA Muhammadiyah Sokaraja, tempat dimana saya belajar dan mengabdikan. Semoga penelitian ini dapat memberikan manfaat dan kontribusi bagi pengembangan pembelajaran PKWU di sekolah kita tercinta.
5. Para Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja, yang telah bersedia meluangkan waktu untuk berbagi pengalaman dan pengetahuan dalam penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat membantu dalam pengembangan usaha dan pemberdayaan potensi lokal.
6. Teman-teman Guru, yang selalu memberikan semangat, dukungan, dan kebersamaan selama proses ini. Terima kasih atas tawa, canda, dan persahabatan yang selalu menguatkan.
7. Teman-teman tercinta Magister IPS, yang selalu membantu dan memberi semangat dalam suka maupun duka selama penyusunan tesis ini sehingga terselesaikan dengan baik.

Semoga Allah SWT senantiasa memberikan keberkahan atas setiap usaha dan doa yang telah kita panjatkan. Amin.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur kepada Allah SWT. atas segala berkat dan rahmat-Nya yang telah Allah karuniakan kepada peneliti, sehingga peneliti dapat menyelesaikan tesis ini dengan judul "Pemberdayaan Potensi Lokal Studi Fenomologi : Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja" Penulisan tesis ini dilakukan untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Magister Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Program Pasca Sarjana Universitas Muhammadiyah Purwokerto.

Peneliti menyadari bahwa selesainya tesis ini berkat adanya bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan hingga penyelesaian tesis ini. Oleh karena itu, peneliti mengucapkan terima kasih kepada yang terhormat:

1. Assoc. Prof Dr. Ns, Jebul Suroso, S.Kp., M. Kep., Rektor Universitas Muhammadiyah Purwokerto yang telah menerima peneliti untuk menimba ilmu di UMP.
2. Dr. Kuntoro Direktur Pasca Sarjana yang telah menerbitkan SK.
3. Dr. R. Beny Wijarnarko Kertopati, M.Si Ketua Program Studi Magister Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS).
4. Dr. R. Beny Wijarnarko Kertopati, M.Si, Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan dalam penyusunan tesis ini.
5. Dewan Penguji Tesis Program Magister Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Program Pascasarjana Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
6. Seluruh Dosen Program Magister Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) yang selama ini telah memberikan ilmu kepada penulis.
7. Semua pihak yang telah membantu penyelesaian penyusunan tesis ini.

Semoga Allah SWT memberikan balasan kebaikan kepada semua pihak yang telah membantu peneliti dalam menyelesaikan kuliah di Program Magister Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS) Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Semoga tesis ini dapat bermanfaat bagi pembacanya.

Purwokerto, Agustus 2024
Rusmiyati

KATA PENGANTAR

Di tengah perkembangan globalisasi dan teknologi yang pesat, penting bagi dunia pendidikan untuk tetap mempertahankan dan mengembangkan potensi lokal sebagai bagian dari kurikulum pembelajaran. Getuk goreng Sokaraja, sebagai salah satu produk unggulan daerah, memiliki nilai sejarah, budaya, dan ekonomi yang signifikan. Melalui penelitian ini, penulis berharap dapat memberikan kontribusi dalam mengintegrasikan potensi lokal ke dalam mata pelajaran Prakarya dan Kewirausahaan (PKWU) di SMA Muhammadiyah Sokaraja.

Penelitian ini menggunakan pendekatan fenomenologi untuk menggali pengalaman dan persepsi para pengrajin getuk goreng Sokaraja. Metode ini dipilih untuk memahami secara mendalam bagaimana proses pembuatan getuk goreng, tantangan yang dihadapi pengrajin, serta nilai-nilai yang dapat diambil dan diaplikasikan dalam pembelajaran PKWU. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pendidik dalam merancang kurikulum yang lebih relevan dan bermanfaat bagi siswa.

Peneliti mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada semua pihak yang telah membantu terwujudnya penelitian ini. Semoga Hasil penelitian ini dapat memenuhi harapan pembaca.

Purwokerto, Agustus 2024

Penulis

ABSTRAK

Rusmiyati, 2024. “Pemberdayaan Potensi Lokal Studi Fenomologi Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja”. Tesis. Magister Pendidikan IPS, Program Pascasarjana, Universitas Muhammadiyah Purwokerto. Pembimbing Dr. R. Beny Wijarnarko Kertopati, M.Si.

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis potensi lokal pengrajin getuk goreng Sokaraja sebagai sumber pembelajaran Prakaarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja dan implementasinya serta dampaknya. Jenis penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang lebih mementingkan pemahaman secara holistik, sedangkan jenis penelitiannya dilandasi metode fenomenologi yang lebih mempertimbangkan kedalaman sasaran penelitian dalam memahami posisinya pada lingkungan sosial budaya tertentu. Subjek penelitian ini adalah pengrajin getuk goreng Sokaraja, kepala sekolah, guru PKWU, dan siswa. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data meliputi reduksi data, penyajian data, dan kesimpulan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa : 1) Siswa SMA Muhammadiyah Sokaraja sangat antusias mengikuti pembelajaran PKWU yang bersumber pada pengrajin getuk goreng Sokaraja karena : a. dapat belajar langsung dari para pakar dan pelaku usaha, b. mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang dunia kerja dan kewirausahaan, c. mengembangkan keterampilan prakarya, seperti pengolahan pangan dan kreativitas, d. belajar tentang nilai-nilai penting seperti kegigihan, keuletan, dan kearifan lokal, memperkuat identitas budaya mereka yakni siswa belajar tentang sejarah, tradisi, dan nilai-nilai budaya yang terkandung dalam usaha pembuatan getuk goreng.

2) Hasil dari implementasi dari pembelajaran adalah siswa dapat membuat getuk goreng Sokaraja, kreatif mendesain logo, terinspirasi untuk menjadi wirausahawan, dapat memasarkan produknya secara langsung dan melalui sosial media. 3) Adapun dampak dari pembelajaran ini yaitu membentuk generasi muda yang kreatif, inovatif, dan berjiwa wirausaha. program ini juga memperkuat hubungan antara sekolah dan komunitas lokal.

Kata Kunci: Pengrajin Getuk Goreng, Sumber Belajar, Prakarya dan Kewirausahaan



ABSTRACT

Rusmiyati, 2024. "Empowering Local Potential. Phenomenological Study of Sokaraja Fried Getuk Craftsmen as a Source of Craft and Entrepreneurship Learning at Sokaraja Muhammadiyah High School." Thesis. Master of Social Sciences Education, Postgraduate Program, Muhammadiyah University Purwokerto. Supervisor Dr. R. Beny Wijarnarko Kertopati, M.Si.

This research aims to analyze the local potential of Sokaraja fried getuk craftsmen as a source of Prakaarya and Entrepreneurship learning at Sokaraja Muhammadiyah High School and its implementation and impact. This type of research uses a qualitative approach which is more concerned with holistic understanding, while this type of research is based on the phenomenological method which takes into account the depth of the research target in understanding approaches to certain socio-cultural environments. The subjects of this research were Sokaraja fried getuk craftsmen, school principals, PKWU teachers, and students. The methods used in this research are observation, interviews and documentation methods. Data analysis techniques include data reduction, data presentation, and drawing conclusions.

The results of the research show that: 1) Muhammadiyah Sokaraja High School students are very enthusiastic about participating in PKWU learning which originates from Sokaraja fried getuk craftsmen because: a. can learn directly from experts and business people, b. gain a deep understanding of the world of work and entrepreneurship, c. develop craft skills, such as food processing and creativity, d. learn about important values such as persistence, tenacity, and local wisdom, strengthening their cultural identity, namely students learn about history, traditions, and cultural values contained in the business of making fried getuk. 2) The results of the learning implementation are that students can make Sokaraja fried getuk, creatively design logos, are inspired to become entrepreneurs, and can market their products through social media. 3) The impact of this learning is to form a young generation who is creative, innovative and entrepreneurial. the program also strengthens ties between schools and local communities

Keywords : Fried Getuk Craftsmen, Learning Resources, Crafts and Entrepreneurship



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	ii
PENGESAHAN TESIS	iii
PERNYATAAN KEASLIAN ORISINALITAS.....	iv
MOTO.....	v
UCAPAN DEDIKASI.....	vi
UCAPAN TERIMAKASIH	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
ABSTRAK.....	ix
DAFTAR ISI.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Rumusan Masalah.....	7
C. Tujuan Penelitian.....	8
D. Manfaat Penelitian.....	8
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	11
A. Pemberdayaan.....	11
B. Potensi Lokal.....	14
C. Pengrajin Getuk Goreng.....	17
D. Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan.....	20
E. Penelitian Yang Relevan.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis Penelitian.....	29
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	33

C.	Subyek Dan Objek Penelitian	33
D.	Teknik Pengumpulan Data Penelitian	36
E.	Instrumen Penelitian	37
F.	Teknik Analisis Data Penelitian	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		43
A.	Deskripsi Lokasi Penelitian	43
1.	Lokasi Penelitian.....	43
2.	Visi, Misi, Dan Tujuan SMA Muhammadiyah Sokaraja	46
B.	Deskripsi Hasil Penelitian.....	50
1.	Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja.....	50
2.	Implementasi Pemberdayaan Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja.....	50
3.	Dampak Pemberdayaan Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja	51
C.	Pembahasan.....	52
1.	Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja	52
2.	Implementasi Pemberdayaan Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja.....	62
3.	Dampak Pemberdayaan Potensi Lokal Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja Sebagai Sumber Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan di SMA Muhammadiyah Sokaraja.....	74

BAB V PENUTUP.....	81
A. Simpulan	81
B. Saran	82
DAFTAR PUSTAKA.....	84
LAMPIRAN	



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Pedoman Observasi Penelitian
- Lampiran 2 : Instrumen Wawancara Kepada Pengrajin Getuk Goreng
- Lampiran 3 : instrumen Wawancara Kepada Kepala Sekolah
- Lampiran 4 : Instrumen Wawancara Kepada Guru PKWU
- Lampiran 5 : Instrumen Wawancara Kepada Siswa
- Lampiran 6 : Praktek Siswa di Pengrajin
- Lampiran 7 : Proses Belajar Mengajar di Kelas
- Lampiran 8 : Hasil Karya Siswa Membuat Desain Getuk Goreng Sokaraja
- Lampiran 9 : Hasil Karya Siswa Yang Diupload di Sosial Media
- Lampiran 10 : Visi dan Misi Sekolah
- Lampiran 11 : Reduksi Penyajian Data, dan Kesimpulan hasil Observasi
- Lampiran 12 : Hasil Wawancara dengan para Pengrajin Getuk Goreng
- Lampiran 13 : Reduksi Penyajian Data dan Kesimpulan hasil Wawancara dengan para Pengrajin Getuk Goreng Sokaraja
- Lampiran 14 : Hasil Wawancara dengan Kepala Sekolah
- Lampiran 15 : Hasil Wawancara dengan Guru PKWU
- Lampiran 16 : Hasil Wawancara dengan para Siswa
- Lampiran 17 : Reduksi, Penyajian Data, dan Kesimpulan Wawancara dengan para Siswa
- Lampiran 18 : Surat Keterangan Bebas Plagiasi
- Lampiran 19 : Hasil Cek Turnitin dari LPIP UMP