

Meningkatkan Kompetensi Vokasional Siswa SMA di Surabaya melalui Pembuatan Produk Olahan

Titin Lestariningsih^{*1}, Ivy Dian Prabowo², Ahmad Taufiq³, Mahmudi⁴, Bawa Mulyono Hadi⁵

^{1,2,3,4,5} Seni Kuliner, Akademi Sages, Indonesia

e-mail: titinlestari@sages.ac.id

Abstrak

Untuk membentuk generasi yang tangguh dan siap menghadapi berbagai tantangan, diperlukan penguasaan keterampilan serta daya kreativitas. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (abdimas) yang diselenggarakan oleh perguruan tinggi vokasi menjadi salah satu bentuk kerja sama civitas akademika dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat. Program abdimas ini melibatkan para siswa sekolah menengah dan dilaksanakan di kegiatan ekstrakurikuler vokasional. Metode yang diterapkan dalam kegiatan ini meliputi: pelatihan langsung, serta sesi diskusi. Fokus utama materi dan pelatihan adalah pada proses pembuatan produk. Hasil abdimas bahwa siswa SMA di Surabaya dapat praktek beberapa project dengan hasil sesuai harapan. Kuesioner yang diberikan kepada siswa, rata-rata menjawab materi yang diberikan mudah dimengerti. Setelah mengikuti abdimas diharapkan siswa dapat mengaplikasikan dalam kegiatan nyata dalam usaha.

Kata kunci: Wirausaha, Vokasi, Pegelolaan, Produk Makanan.

1. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi dan perubahan konsumsi masyarakat menuntut generasi muda untuk memiliki ketrampilan yang relevan dengan kebutuhan zaman. Salah satu kompetensi yang semakin penting dikuasai adalah kemampuan mengolah produk makanan bernilai ekonomis serta memanfaatkan pemasaran digital untuk memperluas pasar. Siswa Menengah Atas (SMA) sebagai calon penerus bangsa perlu dibekali dengan ketrampilan kewirausahaan sejak dini agar dapat mandiri, kreatif, dan mampu bersaing di era digital.

Kaum muda memiliki peran penting sebagai motor penggerak perubahan yang dapat memajukan perekonomian dan mendorong inovasi dalam masyarakat. Kewirausahaan dipandang sebagai suatu pola hidup yang dipilih karena didukung oleh bukti bahwa pelaku usaha memegang peranan utama dalam peningkatan kualitas hidup masyarakat [1]. Siswa Sekolah Menengah Atas (SMA), sebagai bagian dari generasi muda, perlu dilengkapi dengan keterampilan praktis yang sesuai dengan kebutuhan dunia kerja dan wirausaha masa kini. Salah satu keterampilan yang sangat potensial untuk dikembangkan adalah kemampuan dalam memproduksi makanan olahan. Produk makanan yang inovatif, higienis, dan bernilai tambah terus menjadi favorit di kalangan masyarakat.

Salah satu tujuan pendidikan adalah mempersiapkan generasi yang terampil dan kompetitif di masa depan. Kegiatan pengabdian masyarakat (abdimas) ini bertujuan untuk mentransfer pengetahuan dari Perguruan Tinggi Vokasi bidang kuliner kepada siswa SMA. Kegiatan ini diharapkan dapat memacu semangat kewirausahaan dengan meningkatkan kreativitas dan keterampilan siswa. Selain itu, diharapkan siswa mampu menghasilkan produk makanan berkualitas yang dapat diterima pasar, sehingga mereka tidak hanya memiliki teori

tetapi juga kemampuan praktis dalam berwirausaha [2]. Kreativitas memiliki dampak positif dan signifikan terhadap keberhasilan usaha di ruang kopi keju. Secara terpisah, inovasi produk juga memberikan pengaruh positif dan signifikan terhadap keberhasilan usaha di Ruang Kopi Keju (Nainggolan et al., 2023).

Pembelajaran kewirausahaan di sekolah selama ini cenderung teoritis dan kurang menyentuh aspek praktis pengolahan makanan. Sementara itu, permintaan terhadap makanan olahan yang praktis, sehat, dan memiliki ciri khas lokal terus meningkat. Kondisi ini memunculkan kebutuhan akan program ekstrakurikuler yang dapat membekali siswa dengan ketrampilan (Atin & Maemonah, 2023), [4]. Ekstrakurikuler ini untuk menjawab tantangan pengangguran usia muda untuk menciptakan generasi yang mandiri dan kreatif. Melalui pendekatan pembelajaran berbasis proyek (*project based learning*), siswa akan mendapatkan pengalaman langsung dalam menciptakan produk hingga siap dipasarkan [5].

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini merupakan bentuk alih pengetahuan dari Perguruan Tinggi Vokasi kepada para siswa SMA di Surabaya. Produk yang dihasilkan merupakan hasil perubahan dari bahan mentah menjadi barang jadi yang memiliki nilai guna. Produk kuliner sendiri merupakan hasil olahan makanan yang memiliki rasa khas dan dapat dinikmati oleh konsumen. Jenis produk ini mencakup hidangan makanan dan minuman, kue, jajanan, serta minuman siap saji. Bisnis kuliner menjadi sektor yang diminati oleh banyak pelaku usaha, karena kebutuhan manusia akan makanan sebagai sumber energi untuk beraktivitas terus berlangsung. Kondisi ini menciptakan peluang bisnis yang mendorong pertumbuhan usaha kuliner, baik tradisional maupun modern, seperti restoran, kafe, warung, kedai, hingga sentra kuliner.

2. METODE

1. Metode

Kegiatan pengabdian masyarakat ini menyasar peserta didik kelas X dan XI SMA Stella Maris Surabaya dengan jumlah 19 siswa. Pelaksanaan program direncanakan berlangsung di lingkungan SMA di Surabaya mulai tanggal Februari 2024 sampai dengan Mei 2024. Tujuan pengabdian masyarakat ini untuk mengembangkan kompetensi kewirausahaan siswa SMA melalui pelatihan pembuatan produk olahan berbahan lokal Surabaya yang bernilai ekonomis. Mempertukarkan teknik pengolahan bahan baku menjadi produk yang bernilai. Menumbuhkan jiwa kewirausahaan melalui bisnis sederhana. Indikator keberhasilan peserta mampu mempraktekkan produk yang siap jual.

Abdimas ini menggunakan pendekatan partisipasi dengan pendekatan: pelatihan, pendampingan, dan praktek langsung. Tahap pelaksanaan meliputi: 1) persiapan yaitu dengan mengidentifikasi kebutuhan Sebelum membuat produk, diskusi dengan siswa produk yang akan dibuat, setelah sepakat maka hari jumat saat ekstrakurikuler praktek dilaksanakan praktek langsung (*hands on practice*). 2) Penyusunan materi pelatihan (pembuatan bakso organik, marinasi daging, ayam cabai garam, mie pedas). 3) Penyiapan logistik, bahan baku disiapkan oleh siswa dan tim abdimas. Pelaksanaan praktek langsung dengan dosen ahli pangan, Chef dan instruktur. Evaluasi terdiri dari proses dan hasil kegiatan. Untuk mengetahui kemampuan peserta mitra diminta menyajikan produk dan dinilai oleh tim abdimas. Evaluasi pelatihan dengan memberikan angket kepada 16 peserta. Pertanyaan disiapkan, diberikan ke responden kemudian diolah dan dianalisis.

Untuk mendukung kegiatan diperlukan alat dan bahan yang disiapkan sebelum kegiatan. Adapun logistik yang disiapkan:

1. Tahu Bakso: Peralatan yang digunakan meliputi kompor, kukusan, mangkuk, dan wajan. Adapun bahan-bahan yang digunakan antara lain minyak goreng, tahu kuning daging giling, bawang merah, bawang putih, garam, merica, penyedap rasa, serta tepung tapioka.
2. *Street Food*: Peralatan dan bahan yang digunakan disesuaikan dengan resep kreasi yang dibuat oleh masing-masing siswa.

3. Ayam Cabai Garam; Peralatan yang digunakan mencakup kompor, panci, wajan, pisau, dan talenan. Sementara itu, bahan-bahan yang digunakan antara lain daging ayam dan aneka bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai, garam, penyedap rasa, minyak sawit, minyak wijen, serta maizena.
4. Mie pedas: Peralatan yang digunakan mencakup kompor, panci, talenan, wajan, pisau, dan chopper. Bahan masakan terdiri dari daging ayam, mie, cabai, daun bawang, bawang putih, penyedap rasa, serta minyak.

Tabel 1.1 Jadwal Abdimas

No.	Hari/Tanggal	Kegiatan	Dosen/Instruktur
1.	Minggu ke -1 Februari 2024	Tahu bakso	Ivy Dian
2.	Minggu ke -2 Februari 2024	<i>street food</i>	Ivy Dian
3.	Minggu ke -3 April 2024	Ayam cabe garam	Taufiq
4.	Minggu ke -4 Mei 2024	Mie pedas	Mahmudi

Evaluasi, untuk mengetahui sejauh mana materi tersampaikan ke siswa dilakukan dengan memberikan angket. Pertanyaan pada angket disiapkan sebelumnya. Angket terdiri dari pernyataan beserta skala likert sangat setuju (SS), Setuju (S), Netral (N) Tidak Setuju (TS) Sangat Tidak Setuju (STS). Data yang diperoleh langsung dari reponden di rekap dalam excel lanjut di olah dengan SPSS kemudian dianalisis.

2. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Abdimas

Pelaksanaan abdimas yang dilaksanakn 4 pertemuan secara *hands on practice* artinya langsung praktek. Untuk mempermudah pelaksanaan dibentuk kelompok, menjadi 2 kelompok. Setiap kelompok terbagi dua dengan bahan –bahan dan peralatan yang sama sesuai dengan jadwal masakan hari itu.



Gambar 1.1 Praktek tahu bakso



Gambar 1.2 Siswa praktek produk tahu bakso



Gambar 1. Ayam garam cabe
Masing – masing kelompok praktek resep masakan yang sudah ditentukan di pandu oleh Chef dan dosen. Setelah masakan sudah jadi atau siap saji tim abdimas melakukan penilaian rasa, tekstur dan penampilan.



Gambar 1.4 Praktek me level pedas

2. Evaluasi Pelaksanaan Abdimas

Setelah kegiatan praktek dilaksanakan selama 4 (empat) pertemuan, pada hari terakhir diadakan evaluasi pelaksanaan yaitu penyebaran kuesiner kepada 16 siswa.

Tabel 1.2 Statistik deskriptif

	N	Minimum	Maximum	Mean	Std Deviation
P1	16	4	5	4,25	.447
P2	16	4	5	5,38	.500
P3	16	4	5	4,25	.447
P4	16	4	5	4,38	.500
P5	16	4	5	4,31	.479
Valid N (listwise)	16				

Dari tabel 1.2 dapat dijelaskan bahwa responden (N) terdiri dari 16 responden. Minimal menjawab setuju, maksimal menjawab sangat setuju. Rata – rata atau mean terbesar pada pernyataan P2 sebesar 5,38. Artinya materi yang diberikan pada pelatihan mudah dipahami.

Kemampuan dalam keterampilan kreatif prakarya pengolahan berpotensi menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak jenjang pendidikan menengah [6]. Proses ini melatih berbagai aspek seperti kepemimpinan, inisiatif yang tinggi, kepekaan terhadap kebutuhan lingkungan, kemampuan bekerja sama, serta keberanian dalam mengambil risiko (Kementrian Pendidikan, 2022). Keterampilan merupakan sebagai kemampuan menerapkan ide, gagasan, dan kreativitas untuk menciptakan sesuatu yang bernilai. Pencapaian tujuan membutuhkan perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi yang terstruktur. Kewirausahaan di kalangan remaja putri menghasilkan produk jajanan kekinian yang memiliki nilai jual, sehingga bisa dipasarkan untuk mendukung perekonomian keluarga serta mengembangkan potensi diri untuk berani berinovasi dalam menjalankan usaha (Faridha et al, 2021).

Pemahaman tentang kewirausahaan secara signifikan mendorong peningkatan motivasi untuk berwirausaha (Oktavia et al 2024), [10]. Dalam mengembangkan jiwa kewirausahaan, selain motivasi internal, diperlukan juga stimulasi eksternal guna memperluas wawasan dan pengetahuan di luar lingkungan sekolah, seperti melalui pelatihan, workshop, atau partisipasi dalam pameran produk. Namun, ide dan kreativitas saja tidak cukup perlu aksi nyata untuk mewujudkannya.

4. KESIMPULAN

Kegiatan abdimas dilaksanakan di SMA di Surabaya dengan pendekatan partisipasi berjalan sesuai dengan perencanaan. Peserta abdimas yang terdiri dari dua kelompok empat *stage*: tahu bakso, *street food*, ayam cabai garam dan mie level pedas. Masing – masing kelompok dapat menyelesaikan *project* dengan baik dengan menyajikan masakannya. Lanjut pada akhir pertemuan dilakukan evaluasi dengan memberikan kusioner ke siswa dengan rata – rata materi yang diberikan mudah dipahami dan dimengerti. Pengabdian ini memiliki keterbatasan, pengumpulan bahan oleh kelompok yang kurang sehingga bahan dibagi dua kelompok.

5. SARAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini masih menghadapi beberapa kendala, seperti keterbatasan bahan baku serta sarana dan prasarana. Meskipun demikian, hambatan tersebut dapat diatasi dengan memanfaatkan fasilitas dan bahan yang tersedia, tanpa menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan apresiasi kepada SMA Stella Maris Surabaya yang telah bersedia menjadi mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] W. Khamimah, “Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia,” *J. Disrupsi Bisnis*, vol. 4, no. 3, p. 2017, 2021, doi: 10.32493/drj.v4i3.9676.
- [2] S. Suchaina, D. Kartika, K. Ayunin, and F. Fitriyah, “Pendampingan ekstrakurikuler menjahit untuk meningkatkan soft skill dan kesiapan berwirausaha siswa Madrasah Aliyah (MA) Sunan Ampel Keraton Pasuruan,” *Transform. J. Pengabd. Masy.*, vol. 15, no. 2, pp. 115–124, 2019, doi: 10.20414/transformasi.v15i2.1722.
- [3] Elisabeth Nainggolan, N. Novita, and Widalicin Januarty, “Pengaruh Kreativitas Dan Inovasi Produk Terhadap Keberhasilan Usaha (Studi Kasus Ruang Kopi Koju Cabang Cemara Asri Medan),” *Gudang J. Multidisiplin Ilmu*, vol. 1, no. 2, pp. 33–38, 2023, doi: 10.59435/gjmi.v1i2.20.
- [4] W. Ardias, K. Fajri, I. Negeri, and I. Bonjol, “Pengaruh Kegiatan Ekstrakurikuler terhadap Pengembangan Soft Skills Siswa,” vol. 2, pp. 370–379, 2024.
- [5] K. Afriani, A. H. Permana, I. Widiana, P. A. Agustin, I. A. Nurhalisa, and H. Az Zahro, “Pembuatan Aneka Produk Olahan Pangan Berbahan Dasar Ikan Lele,” *J. Pengabd. Masy. AKA*, vol. 2, no. 1, 2022, doi: 10.55075/jpm-aka.v2i1.99.
- [6] S. Sumargono, “Pengembangan Soft Skill dan Hard Skill dalam Pembelajaran Kewirausahaan Pengaruhnya terhadap Kemampuan Merancang Prospek USAha (Studi Kasus Alumni Tahun 2011 Smk Telkom Darul Ulum Jombang),” *Gamatika*, vol. 3, no. 2, p. 243052, 2013.
- [7] F. A. F. F, “Prakarya-Pengolahan,” 2022.
- [8] B. L. Yholi Kiki Nor Faridha, kokom komariah, “Pelatihan Kewirausahaan Membuat Produk Olahan Kekinian melalui Pemberdayaan Remaja Putri di Dusun Salakan,” *J. UNY*, vol. 01, no. 01, pp. 1–6, 2021.
- [9] J. M. Vivi Oktavia, Ganefri, Asmar Yulastri, Nizwardi Jalinus, “Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan dan Media Sosial Terhadap Motivasi Berwirausaha Mahasiswa,” *Indones. J. Comput. Sci.*, vol. 13, 2024.
- [10] I. G. A. S. Meyanti, I. M. Sutajaya, and I. G. P. Sudiarta, “Implikasi Pendidikan Kewirausahaan dalam Membentuk Minat dan Kompetensi Wirausaha,” *Bisma J. Manaj.*, vol. 9, no. 3, pp. 292–299, 2024, doi: 10.23887/bjm.v9i3.63536.