

Peningkatan Jiwa Kewirausahaan Melalui Kreatifitas Pengolahan Makanan Pada Santri/Wati Pesantren Roudlotul Jadid

Enhancing Entrepreneurial Spirit through Creative Food Processing among the Students of Roudlotul Jadid Islamic Boarding School.

Cristian Rizqi Anggraini^{1*}, Faozen², Budi Satria Bakti³

¹² Perhotelan, Universitas Muhammadiyah Jember

³ Manajemen Informatika, Universitas Muhammadiyah Jember

*cr.anggraini@unmuhjember.ac.id

Abstrak

Kewirausahaan merupakan sebuah aktivitas bisnis dalam mengatasi dan memenuhi kebutuhan sosial masyarakat yang melibatkan sumber daya manusia yang kreatif dan inovatif. Pelaku wirausaha banyak yang bergerak di bidang pengolahan makanan atau kuliner, hal tersebut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari yang semakin tinggi karena masyarakat memiliki waktu yang terbatas sehingga memilih untuk membeli melalui UMKM atau yang lainnya. Persaingan bisnis bidang kuliner di Indonesia sangat ketat baik dalam penjualan skala besar maupun kecil. Pondok Pesantren Roudlotul Jadid selain Pendidikan formal juga diberikan beberapa pelatihan sebagai bekal Ketika santri/santriwati lulus kelak. Salah satu pelatihan yang diberikan adalah pengolahan makan dan cara pemasarannya. Metode pelaksanaan pengabdian yakni dengan sosialisasi tentang kewirausahaan serta melakukan workshop dalam bentuk pelatihan pengolahan makanan untuk menumbuhkan jiwa kreatifitas peserta pelatihan. Setelah sosialisasi dan pelatihan dilaksanakan diharapkan dapat menumbuhkan jiwa kewirausahaan para peserta pelatihan, memotivasi, dan menciptakan suatu kreatifitas atau inovasi baru dalam pengolahan makanan.

Kata kunci: Kewirausahaan, Pengolahan Makanan, Olahan Tongkol

Abstract

Entrepreneurship is a business activity in addressing and fulfilling the social needs of society that involves creative and innovative human resources. Many entrepreneurs are engaged in food processing or culinary, this is to meet the increasing daily needs because people have limited time so they choose to buy through MSMEs or others. Competition in the culinary business in Indonesia is very tight, both in large-scale and small-scale sales. In addition to formal education, Roudlotul Jadid Islamic Boarding School also provides several trainings as provisions when students graduate later. One of the trainings provided is food processing and how to market it. The method of implementing the service is by socializing about entrepreneurship and conducting workshops in the form of food processing training to foster the creative spirit of training participants. After the socialization and training are carried out, it is hoped that it can foster the entrepreneurial spirit of training participants, motivate, and create new creativity or innovation in food processing

Keywords: Entrepreneurship, Food Processing, Tuna Processing

1. Pendahuluan

Pertumbuhan industri kreatif mengalami peningkatan yang bervariasi dari berbagai sektor. Pertumbuhan industri kreatif di dorong dari berbagai sektor. Peranan industri kreatif sangat berperang penting terhadap pertumbuhan ekonomi secara global, baik ekonomi makro ataupun UKM [1]. Dalam mengembangkan ekonomi kreatif tidak semudah yang dibayangkan, dikarenakan akan bermunculan hambatan yang dapat mengganggu dalam pengembangan industri kreatif itu sendiri. Hambatan industri kreatif bias datang dari para pelaku usaha itu sendiri. Para pelaku usaha dinilai belum memiliki mental entrepreneur yang profesional, belum mampu mengelola keuangan yang masih menyatu dengan kebutuhan sehari-hari, manajemen sumber daya manusia yang masih berprinsip pertemanan tanpa adanya kejelasan dalam mengatur kepemilikan dan pembagian laba, sehingga ketika terjadi pecah usaha industri tersebut akan gulung tikar. Menurut [2] Ekonomi kreatif adalah suatu konsep untuk merealisasikan pembangunan ekonomi yang berkelanjutan berbasis kreativitas. Karena ekonomi kreatif dapat berfungsi sebagai usaha sosial bagi masyarakat lokal dan memberikan kontribusi ekonomi nasional yang signifikan, itu dapat menjadi sumber ekonomi baru yang perlu dikembangkan dalam perekonomian nasional. Pemberian pelatihan ekonomi kreatif perlu digalakkan pemerintah, terutama pekerjaan dibidang kewirausahaan yang semakin hari semakin berkembang memenuhi kebutuhan masyarakat..

Menurut [3] kewirausahaan sosial dapat diartikan suatu inovasi sebagai sebuah kegiatan bisnis dalam mengendalikan masalah sosial yang mengikutsertakan penggunaan semua sumber daya untuk mempercepat perubahan sosial dalam memenuhi kebutuhan sosial masyarakat. Pelaku wirausaha banyak yang bergerak dibidang pengolahan makanan atau kuliner, hal tersebut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari yang semakin tinggi karena masyarakat memiliki waktu yang terbatas sehingga memilih untuk membeli melalui UMKM atau yang lainnya. Hasil penelitian [1] menyebutkan bahwa Pengolahan makanan dan minuman adalah salah satu industri yang paling

besar di Indonesia, dengan sejumlah persaingan yang ketat dalam penjualannya. Beradaptasi dengan tren akan menjadi sangat penting karena budaya makan di Indonesia terus berubah. Salah satu tren utama adalah kesadaran kesehatan yang berkembang di kalangan penduduk muda Indonesia, yang menciptakan peluang untuk produk-produk seperti minuman bernutrisi atau sereal yang diperkaya dengan vitamin dan mineral.

Pondok pesantren Roudlotul Jadid merupakan salah satu ponpes yang ada di Kabupaten Lumajang. Di ponpes ini terdapat Pendidikan formal dan non formal yang berupa pelatihan-pelatihan guna menyiapkan alumni ponpes agar memiliki keterampilan selain Pendidikan formal dan ilmu keagamaan. Salah satu pelatihan yang diberikan yakni pengolahan makanan dimana santri diminta untuk membuat suatu produk dan dijual melalui koperasi yang ada dalam pondok pesantren. Akan tetapi pelaksanaan pelatihan kegiatan pelatihan yang dilakukan kurang maksimal karena keterbatasan alat dan kurangnya pengetahuan pengolahan makanan yang benar dan menginovasikan produk yang dihasilkan. Beberapa pengabdian serupa juga dilakukan oleh [4] menyatakan bahwa setelah dilaksanakannya Pelatihan Kewirausahaan bagi Santri dapat menumbuhkan spirit, motivasi, dan kreativitas. [5] juga dalam penelitiannya menyatakan bahwa pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan pengetahuan, motivasi, kepercayaan diri, pengembangan jaringan dan peningkatan inovasi kreatifitas santri. Dari beberapa pengabdian serupa yang dilaksanakan dapat disimpulkan pentingnya memupuk jiwa kewirausahaan sejak dini untuk bekal santri setelah lulus dari pondok pesantren dan memperbaiki perekonomian saat sudah terjun langsung dalam bermasyarakat.

2. Target dan Luaran

Kegiatan ini dilaksanakan dalam upaya membantu menyelesaikan kesulitan yang dihadapi mitra terkait kewirausahaan terutama dalam bidang pengolahan makanan.

Target dari kegiatan ini adalah santri dan santriwati diharapkan dapat memahami tentang kewirausahaan, langkah dalam membuka usaha yang berkaitan dengan pemilihan jenis



usaha yang tepat, cara mendapatkan modal usaha serta pemasaran untuk produk usaha. Selain itu juga dapat menghasilkan produk makanan dari bahan dasar ikan tongkol sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi.

3. Metodologi

Metode pelaksanaan pengabdian dilakukan berdasarkan solusi permasalahan yang telah dijelaskan. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Januari 2025 dan dilakukan di lokasi mitra yakni Pondok Pesantren Roudlotul Jadid di Gladak Serang, Banyuputih Lor, Kecamatan Randuagung, Kabupaten Lumajang. Adapun alur pelaksanaan kegiatan ini adalah sebagai berikut



Gambar 1. tahapan pelaksanaan

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan dari program pengabdian ini dapat dilihat dari table berikut ini:

Tabel 1. Tahapan Kegiatan PKM

Kegiatan	Luaran	Sub Kegiatan
Sosialisasi kewirausahaan	Pengetahuan tentang konsep kewirausahaan	Sosialisasi
Workshop Pengolahan Makanan Dan Pemasaran Produk	Pengetahuan tentang konsep pengolahan makanan dan pemasaran	1. Sosialisasi 2. Perencanaan anggaran untuk produksi dan target memasarkan nya
Pelatihan dan Pendampingan pengolahan makanan	Kreatifitas dalam pengolahan makanan	Pelatihan pengelolaan makanan

Tahap akhir atau evaluasi setelah kegiatan pengabdian ini dilaksanakan bertujuan

untuk melihat hasil sesuai dengan target yang diharapkan atau tidak, dengan membagikan angket quisioner. Evaluasi sebagai tolak ukur dalam rangka melihat dampak terhadap mitra, seperti mendapatkan manfaat dari kegiatan pengabdian ini dan dapat diserap secara optimal.

4. Pembahasan

Kewirausahaan sosial dapat diartikan suatu inovasi sebagai sebuah kegiatan bisnis dalam mengendalikan masalah sosial yang mengikutsertakan penggunaan semua sumber daya untuk mempercepat perubahan sosial dalam memenuhi kebutuhan sosial masyarakat. Pelaku wirausaha banyak yang bergerak di bidang pengolahan makanan atau kuliner, hal tersebut untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari yang semakin tinggi karena masyarakat memiliki waktu yang terbatas sehingga memilih untuk membeli melalui UMKM atau yang lainnya. Pengetahuan dasar dalam memulai usaha sangat diperlukan agar mencapai target yang diinginkan. Pemilihan dan penggunaan bahan serta menciptakan kreasi dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan dan dipahami sejak dini oleh pelaku usaha dalam bidang kuliner. Sehingga dengan pelatihan kewirausahaan dapat meningkatkan pengetahuan, motivasi, kepercayaan diri, pengembangan jaringan dan peningkatan inovasi kreatifitas santri dapat memupuk jiwa kewirausahaan sejak dini untuk bekal santri setelah lulus dari pondok pesantren dan memperbaiki perekonomian saat sudah terjun langsung dalam bermasyarakat.

Pelatihan pengolahan makanan ini dilaksanakan di tempat mitra pada tanggal 1-2 februari 2025. Pelatihan tersebut diikuti oleh 30 santri dan sanriwati yang berada di kelas XII. Adapun proses petahitan pengolahan makanan adalah sebagi berikut:

A. Sosialisasi Kewirausahaan

Sosialisasi kewirausahaan diberikan untuk memperkenalkan santri dan satriwati kepada konsep dan keterampilan kewirausahaan, memberikan wawasan praktis tentang: memulai suatu usaha dan mengelola bisnis, membuat perencanaan bisnis sesuai pangsa pasar, cara



memperoleh modal, manajemen resiko pada saat usaha berjalan dan manfaat berwirausaha.



Gambar 1 Pelaksanaan sosialisasi

B. Workshop dan pendampingan Pengolahan Makanan

Workshop ini dilakukan untuk memberikan pemahaman tentang dasar pengolahan makanan serta inovasi dalam pengolahan makanan sehingga dapat memperoleh harga jual yang lebih tinggi. Dari segi pemilihan bahan, pemilihan jenis makanan yang akan diolah pangsa pasar dari produk yang akan dihasilkan. Selain itu untuk menambah pemahaman tentang menghitung biaya produksi, harga jual dan laba yang akan didapatkan. Kemudian melakukan pelatihan pengolahan makanan tujuannya untuk meningkatkan kreatifitas dalam pengolahan makanan sehingga dapat memproduksi produk yang jarang di pasaran atau dapat menciptakan produk baru baik dari rasa, bentuk dan packaging yang nantinya dapat digunakan untuk membuka usaha baru dalam bidang kuliner dengan menggunakan bahan yang ada atau mudah didapat.



Gambar 2. Proses pengolahan

Pada kegiatan ini santri/santriwati melakukan dibimbing langsung saat proses pengolahan makanan. Adapun makanan yang diolah adalah berbahan dasar ikan tongkol. Penggunaan ikan tongkol sebagai bahan baku utama karena selalu ada dipasar dan untuk mendapatkannya relatif mudah sehingga jika digunakan untuk usaha tidak akan terhambat oleh *stock*. Masyarakat juga 95% dapat mengkonsumsi ikan tongkol dibandingkan hasil laut yang lainnya. Terdapat beberapa hasil olahan ikan tongkol pada saat pelaksanaan pelatihan pengolahan makanan, yakni:

- Abon tongkol
Abon dapat olahan dari bahan dasar ayam, ikan, dan lainnya. Produk dalam pelatihan ini dibuat dari 75% daging tongkol serta 25% daging kepala tongkol dan tulang tongkol dan olahan abon digunakan untuk isian roti panir. Karena keterbatasan alat dan waktu sehingga yang dihasilkan pada saat pelatihan abon tongkol basah. Satu resep abon tongkol menghasilkan ± 350 gr abon kering. Adapun bahan yang digunakan adalah ikan tongkol segar, kepala tongkol dan tulang tongkol yang sudah di presto, bawang merah, bawang putih, cabe rawit, cabe merah, daun jeruk, kunyit, daun saku, garam, merica, gula.
- Roti Panir



Gambar 3. Pengolahan Roti Panir

Olahan kedua dalam pelatihan adalah roti panir isi abon tongkol. Roti panir digunakan sebagai menu dalam pelatihan karena bahan yang digunakan relative murah, alat yang digunakan



untuk produksi hamper setiap orang memiliki dan proses pembuatan yang mudah serta cepat untuk dipelajari. Adapun bahan pembuatan roti panir adalah sebagai berikut: tepung protein tinggi, yeast, milk powder, gula halus, telur, air es, mentega, garam.

- Pempek

Pempek merupakan makanan khas Palembang, Sumatera Selatan yang terbuat dari campuran ikan dengan tepung kanji atau tapioca ditambah bumbu. Pempek dihidangkan dengan kuah cuko yang berasal dari gula merah/aren, asam jawa dan seosening. Pempek pada pelatihan menggunakan bahan dasar ikan tongkol yang sudah di kukus ditambah dengan bahan-bahan sebagai berikut: tepung terigu, tepung tapioca, telur, bawang merah, bawang putih, garam, gula dan lada. Sebagai bahan pelengkap pempek disajikan dengan mie dan irisan timun. Gambar 4 dibawah ini adalah dokumentasi pada saat pengolahan pempek.



Gambar 4. Pengolahan Pempek

5. Kesimpulan

Pelatihan kreatifitas pengolahan makanan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan telah dilaksanakan pada tanggal 1-2 februari dan berjalan lancar serta antusias peserta pelatihan sangat tinggi. Produk yang dihasilkan dari pelatihan ini adalah abon tongkol, roti panir isi abon dan pempek. Setelah mengikuti pelatihan ini diharapkan peserta pelatihan dapat meningkatkan jiwa kewirausahaan sehingga

dapat memupuk kreatifitas dalam mengolah bahan makanan dan meningkatkan ekonomi masyarakat melalui optimalisasi pengembangan ekonomi kreatif berbasis sumber daya alam dan dapat dijadikan bekal pengetahuan awal saat membuka usaha ketika peserta pelatihan sudah terjun dalam kehidupan bermasyarakat.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dari penulis kepada universitas Muhammadiyah Jember yang telah memberikan dana hibah serta Pesantren Roudlotul Jadid yang sudah bersedia untuk ditempati program pengabdian masyarakat.

7. Daftar Pustaka

- [1] C. R. Anggraini, B. S. Bakti, And S. R. O. Sandy, "Pelatihan Peningkatan ekonomi Kreatif Berbasis Hasil Laut Di Desa Lojejer, Kecamatan Wuluhan Melalui Edukasi Dan Pendampingan Pengolahan Ikan Tangkapan Nelayan," *Communnity Dev. J.*, Vol. 4 N0 6, Pp. 11927-11932, 2023, Doi: 10.32528/Jhce.V1i2.431.
- [2] S. Sutriyanti, "Pengaturan Ekonomi Kreatif Guna Mengembangkan Sumber Ekonomi Baru," *Kaji. Menjembatani Teor. Dan Persoalan Masy. Dalam Perumusan Kebijak.*, Vol. 22 No 4, 2017, Doi: <https://doi.org/10.22212/Kajian.V22i4.3915>.
- [3] A. Temrinippi, "Kewirausahaan Sosial Di Indonesia (Apa, Mengapa, Kapan, Siapa Dan Bagaimana)," *Meraja J.*, Vol. 2 N0 3, Pp. 25-40, 2019.
- [4] B. Hermanto, S. Syahril, And M. Kurdi, "Pengembangan Keterampilan Wirausaha Bagi Santri Pondok Pesantren Di Pondok Pesantren Modern Al-Ittihad," *J. Abdiraja*, Vol. 3 N0 2, 2020, Doi: <https://doi.org/10.24929/Adr.V3i2.902>.
- [5] M. A. Mustofa, R. Fahrozi, D. Silviani, And F. Andaka, "Pelatihan Kewirausahaan Untuk Santri Di Pesantren Hidayatullah Depok," *J. Perad. Masy.*, Vol. 2 N0 5, Pp. 14-17, 2022, Doi: <https://doi.org/10.55182/Jpm.V2i5.246>.

