

Penerapan Edupreneurship di SMKN 5 Balikpapan pada Siswa Jurusan Teknik Kapal Niaga dengan Memberikan Pelatihan Pembuatan Minuman Non-alkohol (Mocktail) dan Pengolahan Makanan untuk Menumbuhkan Jiwa Wirausaha

Farida*¹, Henry Winnarko², Abdul Gafur³

^{1,2}Program Studi Tata Boga, Jurusan Perhotelan, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

³Program Studi Tata Boga, Jurusan Perhotelan, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia

*e-mail: farida@poltekba.ac.id¹, henry.winnarko@poltekba.co.id², abdul.gafur@poltekba.ac.id³

Abstrak

SMK Negeri 5 Balikpapan merupakan sekolah menengah kejuruan pelayaran pertama di Balikpapan, salah satu jurusannya yaitu Teknik Kapal Niaga (TKN) pada pelaksanaan bekerja di kapal pada posisi masinis kapal. Ada beberapa jabatan selain masinis yang tidak kalah pentingnya yaitu jabatan cook sehingga perlu diberikan pelatihan tambahan. Namun untuk dapat menempati posisi tersebut diperlukan multi disiplin ilmu sehingga mempunyai pengetahuan dan keterampilan cukup. Berdasarkan kurikulum yang ada di jurusan TKN tidak mencakup pada pembelajaran khusus untuk koki sehingga diperlukan pemberian pengetahuan dan keterampilan untuk melatih siswa belajar sambil berwirausaha, juga dapat membantu perekonomian orang tua, maka diperlukan cara yang lebih menumbuhkan jiwa wirausaha dengan pemberian pengetahuan dan keterampilan tambahan sehingga dapat berkontribusi di masyarakat dengan melakukan wirausaha. Metode yang digunakan observasi lapangan, sosialisasi pelatihan, persiapan alat dan bahan, pelatihan pembuatan makanan dan minuman, dan pendampingan. Dengan diberikan pelatihan pembuatan makanan dan minuman dapat menambang pengetahuan dan memberikan keterampilan kepada siswa untuk menerapkan edupreneurship sengan membuka angkring untuk berwirausaha di sekolah.

Kata kunci: Edupreneurship, Mocktail, Pembuatan Makanan dan Minuman

Abstract

SMK Negeri 5 Balikpapan is the first shipping vocational high school in Balikpapan, one of its majors is merchant ship engineering (TKN) in the implementation of working on ships in the position of a ship engineer. There are several positions other than machinist that are no less important, namely the position of cook, so additional training needs to be given. However, to be able to occupy this position requires multi-disciplinary knowledge so that it has sufficient knowledge and skills. Based on the curriculum in the TKN department, it does not include special learning for chefs so that it is necessary to provide knowledge and skills to train students to learn while entrepreneurship, can also help the economy of parents, it is necessary to develop a more entrepreneurial spirit by providing additional knowledge and skills so that they can contribute to society by doing entrepreneurship. The method used is field observation, training socialization, preparation of tools and materials, training in making food and beverages, and mentoring. By being given training in making food and beverages, they can mine knowledge and provide skills to students to apply edupreneurship by opening an angkring for entrepreneurship at school.

Keywords: Edupreneurship, Food and Beverage Manufacture, Mockatail

1. PENDAHULUAN

Sekolah menengah kejuruan merupakan sekolah vokasi yang mempersiapkan calon-calon pekerja sesuai dengan bidangnya masing-masing. Terkait dengan pekerjaan dan bagaimana dapat berkontribusi di masyarakat, dan dapat bermanfaat di masyarakat. SMK Negeri 5 Balikpapan merupakan sekolah menengah kejuruan pelayaran pertama yang ada di Balikpapan. Awal berdiri pada tahun 1999 menggunakan dana provinsi dan pertama kali menerima siswa di tahun 2000 dan mampu menjangking 7 kelas yang terdiri dari 3 program keahlian yakni jurusan perkapalan, teknik nautika perikanan, dan perikanan laut, sekolah ini pertama kali di nahkodai oleh Drs. Moh. Usman. Setelah melewati beberapa kepala sekolah

sekarang ini SMK Negeri 5 Balikpapan sudah memiliki 10 jurusan, salah satunya adalah jurusan Teknik Kapal Niaga yang memiliki 3 kelas dan hampir semua siswanya adalah laki-laki. Pada Jurusan Teknik Kapal Niaga siswa dipersiapkan menjadi lulusan yang mempunyai keahlian khususnya pada mesin-mesin kapal. Para lulusan pada umumnya bekerja di beberapa perusahaan kapal yang ada di wilayah Indonesia atau pun di luar negeri. Dari segi pengetahuan dan keterampilan para siswa dibekali tentang mesin-mesin kapal dan pengetahuan mengenai kemaritiman. SMK Negeri 5 Balikpapan menerapkan disiplin semi militer, siswa dan siswi disebut dengan istilah taruna dan taruni, dimana semua uniform yang digunakan mulai dari sepatu, kaos kaki, seragam sekolah, semua sama tidak ada perbedaan antara satu sama lainnya. Penerapan kedisiplinan pun sama perlakuannya antara taruna dan taruni.

Berdasarkan observasi dan yang telah dilakukan beberapa kali ke SMK Negeri 5 Balikpapan khususnya jurusan Teknik Kapal Niaga (TKN) pada pelaksanaan pembelajaran teori maupun praktik secara kurikulum lebih menitik beratkan pada pembelajaran normatif, adaptif dan produktif. Pembelajaran produktif sesuai dengan Jurusan Teknik Kapal Niaga yang mana kompetensi yang dimiliki adalah para taruna dan taruni mempunyai kemampuan dan keterampilan di bidang mesin-mesin kapal, sehingga para lulusan sudah dibekali dengan ilmu tentang mesin, dan jabatan ketika telah bekerja di kapal pada posisi masinis kapal. Berdasarkan informasi yang telah didapatkan dari tenaga pengajar bahwa di kapal posisi jabatan yang ada tidak hanya bagian mesin, namun terdapat juga bagian dapur dan jabatan yang dipegang yaitu koki (*cook*), dimana posisi ini juga sangat diperhitungkan di industri kapal. Untuk bisa masuk ke posisi koki (*cook*) tentunya memiliki kemampuan dan kompetensi yang sangat jauh berbeda dengan pembelajaran di jurusan Teknik Kapal Niaga, sehingga dibutuhkan keterampilan khusus. Terkhusus ketika lulusan bekerja di kapal-kapal asing posisi koki (*cook*) sangat banyak diminati, seperti kapal-kapal berbendera Singapura, atau bahkan sampai ke kapal pesiar dimana posisi koki sangat banyak diminati karena posisi ini sangat menjanjikan. Namun untuk dapat menempati posisi ini diperlukan multi disiplin ilmu sehingga mempunyai pengetahuan dan keterampilan yang cukup. Berdasarkan kurikulum yang ada di jurusan TKN tidak mencakup pada pembelajaran khusus untuk koki (*cook*) sehingga diperlukan pemberian pengetahuan dan keterampilan.

Selain dari posisi yang ada di industri kapal, juga pada jurusan TKN sangat sulit untuk berwirausaha karena keterbatasan peluang usaha bagi lulusannya yang lebih fokus ke mesin-mesin kapal, dimana untuk perbaikan mesin-mesin kapal sangat kecil kemungkinan untuk dilakukan perbaikan selain di dalam kapal sendiri, dikarenakan mesin yang sangat besar dan tidak mudah untuk memindahkan ke tempat lain.

Besar harapan dari tim pengajar dan para taruna dan taruni untuk diberikan pengetahuan dan keterampilan tambahan sehingga untuk dapat menempati posisi selain masinis yaitu koki (*cook*) lebih mudah. Untuk dapat memenuhi hal ini diperlukan pelatihan tambahan yang terkait dengan ini adalah pemberian pengetahuan tentang memasak. Menurut Notoatmodjo (1998: 25) mengemukakan bahwa: "pelatihan adalah bagian dari suatu proses pendidikan yang tujuannya untuk meningkatkan kemampuan atau keterampilan khusus seseorang atau kelompok orang.

Pendapat lain yang mengungkapkan pentingnya pelatihan untuk meningkatkan kemampuan atau keterampilan menurut (Handoko (1998:103) pelatihan merupakan suatu upaya untuk mengembangkan sumber daya manusia, terutama untuk mengembangkan kemampuan intelektual, keterampilan dan kepribadian manusia. Dalam dunia pendidikan pelatihan dapat merupakan suatu proses yang dapat dijadikan wahana untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan bagi siswa dalam memenuhi tuntutan industri selaku pemakai tenaga kerja yang profesional. Tujuan pelatihan dan pengembangan personal adalah pertama untuk menutup "gap" antara kecakapan dan kemampuan seseorang dengan permintaan jabatan, diharapkan dapat meningkatkan efisiensi dan efektifitas kerja karyawan dalam mencapai sasaran-sasaran kerja yang telah ditetapkan. Pendapat lain yang menguatkan tentang pelatihan yaitu, Sudjana (1993: 13), mengemukakan bahwa: "Metode dan tehnik pelatihan untuk penguasaan pengetahuan dan kemampuan praktis peserta pelatihan yang berkaitan dengan dunia kerja dapat menggunakan tehnik pelatihan empat langkah, yaitu (1) to show, (2) to tell,

(3) to do dan (4) to check". Oleh karena itu siswa/siswi pondok pesantren juga perlu dibekali dengan kemampuan yang lain sehingga setelah lulus sekolah mereka dapat mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan di dunia nyata atau dengan kata lain mereka kembali ke masyarakat.

Dengan diberikan pengetahuan tambahan akan lebih memberikan peluang untuk berkontribusi di posisi lain. Tidak hanya mencari pekerjaan bahkan akan lebih memudahkan untuk membuka peluang usaha. Terkait dengan kondisi masyarakat Indonesia saat covid-19 melanda, lulusan SMK dan bahkan perguruan tinggi banyak yang terdampak susah mendapatkan peluang kerja, sehingga terjadi peningkatan pengangguran dan bahkan sampai pada hal yang ditakutkan para pekerja adalah pemutusan hubungan kerja. Hal ini terjadi di semua sektor. Dengan mempunyai pengetahuan dan keterampilan tambahan akan lebih membuka peluang untuk dapat berkontribusi di masyarakat, salah satunya adalah dengan berwirausaha. Terkait dengan wirausaha diperlukan pengetahuan, keterampilan, dan kemauan untuk melaksanakannya. Pada masa pandemi covid-19 saat ini salah satu industri yang masih terus bertahan yaitu di bidang kuliner. Usaha dibidang kuliner tentunya dibutuhkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah makanan, sehingga lebih membuka peluang untuk dapat bersaing dengan sehat dan mengembangkan inovasi dan kreatifitas yang dimiliki.

2. METODE

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan oleh tim PKM Tata Boga yang diberikan kepada mitra dalam rangka mengatasi permasalahan yang terjadi dengan metode sebagai berikut:

- a. Melakukan observasi di lapangan
Melakukan pendataan dan pengumpulan data terkait potensi dan permasalahan, peluang kerja di industri, mengenai kondisi belajar taruna dan taruni, kondisi perekonomian, kegiatan taruna dan taruni setelah menyelesaikan tugas sekolah dan keinginan taruna dan taruni setelah lulus sekolah.
- b. Sosialisasi program pelatihan
Pada tahap ini yaitu memberikan informasi yang jelas kepada mitra dalam hal ini pihak sekolah dan taruna dan taruni sebagai peserta pelatihan terhadap program pelatihan yang akan dilaksanakan, dan kegiatan kewirausahaan.
- c. Menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan
Melakukan pengadaan peralatan, barang yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan pelaksanaan pelatihan dan kewirausahaan. Mencari harga yang tepat dan sesuai serta transparan dalam mendukung kegiatan pengabdian masyarakat ini.
- d. Pemberian materi tentang pembuatan minuman non alcohol, pengolahan makanan sesuai dengan standar industri, kewirausahaan, penghitungan harga jual, pengemasan dan label produk.
- e. Pelatihan pembuatan minuman non alcohol (mocktail) dan pengolahan makanan.
Setelah pemberian materi tentang pembuatan minuman non alcohol (mocktail) dan pengolahan makanan, kemudian dilanjutkan dengan memberikan pelatihan membuat produk minuman non alcohol (mocktail). Adapun produk tersebut antara lain: Minuman non alcohol: passion fruit blue, apple violet, orange and pineapple punch, milk tea, milk chocolate, ice coffee jelly, coffee brown sugar dan minuman puncuh (mencampur minuman). Kegiatan praktik dilaksanakan di ruang SMK Negeri 5 Balikpapan.
- f. Pendampingan
Pada tahap ini diberikan pendampingan secara berkelanjutan dan sistematis untuk memastikan kewirausahaan taruna dan taruni berjalan dengan baik, kualitas produk yang dihasilkan layak untuk dipasarkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilaksanakan sebelum pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat di SMKN 5 Balikpapan yaitu melakukan uji coba resep terlebih dahulu yaitu pembuatan rice bowl dan meracik minuman untuk mendapatkan standar resep rice bowl dan minuman yang tepat yang disesuaikan dengan kondisi lingkungan sekolah dimana nantinya siswa yang telah mengikuti pelatihan dapat menggunakan langsung resep tersebut yang telah diuji dengan mempertimbangkan bahan dan peralatan yang digunakan. Takaran yang tepat disesuaikan dengan harga dan kemasan yang digunakan sehingga pada saat memulai produksi dan tahap penjualan sudah teruji kelayakannya dan dapat diterima oleh pelanggan baik di lingkungan sekolah maupun di luar lingkungan sekolah. Kegiatan uji coba resep dilihat pada gambar 1 dan 2.



Gambar 1. Dokumentasi Uji Coba Resep Minuman



Gambar 2. Uji Coba Resep Rice Bowl

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema penerapan edupreneurship di SMKN 5 Balikpapan pada siswa Jurusan Teknik Kapal Niaga dengan memberikan pelatihan pembuatan minuman non alkohol (mocktail) dan pengolahan makanan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha di laksanakan selama 2 (dua) hari di tempat mitra yaitu di SMKN 5 Balikpapan di Jurusan Teknik Kapal Niaga pada tanggal 2-3 Juli 2022 yang diikuti oleh 23 siswa dan 3 pendamping. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di buka oleh Ketua Jurusan Perhotelan dan wakil kepala sekolah bagian kesiswaan mPada hari pertama kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, peserta pelatihan diberi materi tentang menghitung harga jual, pengemasan produk, materi tentang entrepreneurship.

Selanjutnya diberikan pelatihan pembuatan minuman non alkohol (mocktail) dimana peserta pelatihan diajarkan cara menimbang bahan, cara mencampur bahan minuman, cara mengaduk dan mengemas minuman. Jenis minuman yang dibuat yaitu, *green tea*, *chocolate milk*, *ice coffe jelly*, *ice coffe brown sugar*, *ice coffe cocopandan*, *ice coffe melon* dan *eksotik punch* (nanas, apel, soda). Pelaksanaan kegiatan melibatkan 4 orang mahasiswa, dimana 2 orang mahasiswa ditugaskan membantu pengolahan makanan, dan 2 orang mahasiswa ditugaskan membantu pembuatan minuman. Dalam hal ini mahasiswa bertugas membantu persiapan, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan dan minuman.

Pada hari pertama kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat, peserta pelatihan diberi materi tentang menghitung harga jual, pengemasan produk, materi tentang entrepreneurship. Pada hari kedua peserta pelatihan diberikan pelatihan mengenai pengolahan makanan dan minuman. Pada pengolahan makanan peserta pelatihan dilatih tentang cara menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan. Diawali dengan proses pencucian bahan, proses

pemotongan, proses pembuatan bumbu, proses pengolahan makanan dengan menggunakan teknik memasak, kemudian penyajian dimana setelah melakukan proses pengolahan, peserta pelatihan langsung melakukan pengemasan. Peserta pelatihan diajarkan cara membuat rice bowl (nasi putih, chicken katsu dengan saus asam manis dan saus kare Jepang). Kegiatan pembuatan rice bowl dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pelatihan Pembuatan makanan (Rice Bowl)

Selanjutnya diberikan pelatihan pembuatan minuman non alkohol (*mocktail*) dimana peserta pelatihan diajarkan cara menimbang bahan, cara mencampur bahan minuman, cara mengaduk dan mengemas minuman. Jenis minuman yang dibuat yaitu, *green tea*, *chocolate milk*, *ice coffe jelly*, *ice coffe brown sugar*, *ice coffe cocopandan*, *ice coffe melon* dan *eksotik punch* (nanas, apel, soda). Pelaksanaan kegiatan melibatkan 4 orang mahasiswa, dimana 2 orang mahasiswa ditugaskan membantu pengolahan makanan, dan 2 orang mahasiswa ditugaskan membantu pembuatan minuman. Dalam hal ini mahasiswa bertugas membantu persiapan, menyiapkan, mengolah dan menyajikan makanan dan minuman. Kegiatan pembuatan minuman dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Pembuatan Minuman non Alkohol (Mocktail) dan Hasil Produk



Gambar 5. Tim PKM dan Peserta Pelatihan

Pada pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat peserta pelatihan diberikan modal usaha berupa bahan baku pembuatan minuman dan alat yang akan digunakan untuk memulai wirausaha sehingga lebih memudahkan peserta pelatihan memulai aktifitas penjualan minuman dengan menggunakan bahan dan peralatan yang diberikan. Peserta pelatihan sangat

antusias dan percaya diri dalam mengikuti pelatihan pembuatan minuman dan pengolahan makanan, Peserta pelatihan diberikan kesempatan untuk ikut membuat minuman dan mengolah makanan sehingga membantu peserta pelatihan untuk belajar membuat dan tidak hanya diberikan teori dan diberikan contoh pada proses pembuatan.

Setelah pelaksanaan kegiatan pelatihan tim pengabdian kepada masyarakat secara simbolis, menyerahkan modal usaha berupa bahan baku pembuatan minuman dan peralatan pembuatan minuman, untuk memudahkan peserta pelatihan memulai wirausaha. Penyerahan bahan dan peralatan secara simbolis kepada ketua jurusan teknik kapal niaga yang diwakili oleh Wakil Kepala Sekolah Bagian Kesiswaan Bapak Ahmad, S.Pd. dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Serah Terima Alat Kepada Jurusan Teknik Kapal Niaga SMKN 5 Balikpapan

Setelah dilaksanakan pelatihan tahap selanjutnya dilakukan pendampingan guna melakukan pembinaan dan monitoring dalam memulai aktivitas wirausaha siswa di Jurusan Teknik Kapal Niaga SMKN 5 Balikpapan. Pendampingan dilakukan sebanyak 3 (tiga) kali untuk membimbing dan melihat perkembangan setelah diberikan pelatihan. Pelaksanaan kewirausahaan siswa masih fokus pada pembuatan minuman sambal mempersiapkan dan menata tempat usaha yang nantinya akan dikembangkan pada penjualan makanan berat. Pendampingan pertama dilaksanakan pada tanggal 12 Agustus 2022, pada pendampingan pertama tim kewirausahaan Teknik Kapal Niaga memulai proses persiapan tempat usaha dan proses menata tempat, bahan dan peralatan yang akan digunakan dalam berwirausaha. Pendampingan kedua dilaksanakan pada tanggal 19 Oktober 2022, pada pendampingan kedua ini tim wirausaha teknik kapal niaga sudah memulai penjualan minuman yang mana produk mereka jual di lingkungan sekolah. Siswa yang telah mengikuti pelatihan diberikan jadwal secara bergiliran pada proses persiapan, pembuatan minuman, dan penjualan. Pada pendampingan kedua sudah terlihat antusiasme tim kewirausahaan jurusan TKN dalam memulai usaha dengan modal bahan dan peralatan yang telah diberikan. Pendampingan ketiga dilaksanakan pada tanggal 26 Agustus 2022 proses penjualan sudah mengalami peningkatan dimana tim kewirausahaan sudah mulai mejajakan produk mereka di lingkungan sekolah dan asrama taruna sehingga produk yang ditawarkan sudah mulai dikenal di lingkungan sekolah dengan menawarkan produk yang berkualitas dengan harga yang terjangkau. Produk minuman yang dijual yaitu kopi gula aren, kopi jelly, kopi hitam, kopi susu, Thai tea dan green tea. Kegiatan pendampingan wirausaha dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Kegiatan Pendampingan dan Monitoring Tim PKM

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di SMKN 5 Balikpapan Jurusan Teknik Kapal Niaga dapat disimpulkan bahwa dengan diterapkannya eduprenership kepada siswa Jurusan Teknik Kapal Niaga SMKN 5 Balikpapan dapat menumbuhkan jiwa wirausaha terhadap siswa dengan keterbatasan waktu yang dimiliki, mereka tetap memiliki semangat untuk berwirausaha meskipun dengan menggunakan peralatan dan perlengkapan yang sederhana. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berjalan dengan baik ditandai dengan telah dimulainya wirausaha siswa dengan membuka angkringan Dinanti Taruna yang menawarkan aneka minuman dan makanan ringan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada P3M Politeknik Negeri Balikpapan yang telah memberi dukungan financial terhadap kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifandasari T & Subiyantoro. (2022). Pengembangan jiwa edupreneurship melalui kepemimpinan yang demokratis di lembaga pendidikan. Pendidikan Agama Islam, Trbiyah, UIN Sunan Kalijaga. (Vol. 9 No.1)
- Anggraini D. Sudarmiatin & Suharto (2019). Unit Produksi dan Jasa Sebagai Edupreneurship. Pendidikan Bisnis dan Manajemen-Universitas Negeri Malang. (Vol. 4 Nomor 7 Halaman 944-950).
- Bukit, M. (2014). Strategi dan Inovasi Pendidikan Kejuruan dari komptensi ke kompetensi. Bandung: Alfabeta.
- Boy, Y.T. 2011. Menyoal Pengangguran terbuka: Mau dibawa kemana Lulusan SMTA? Online: ([http:// boyyendratamin. Blospot.com//2011/09-menyoal pengangguran-terbuka-mau-dibawa.html](http://boyyendratamin.blospot.com/2011/09-menyoal-pengangguran-terbuka-mau-dibawa.html)). Diakses 04 November 2014.
- Pelipa E.D, & Marganingsih A (2019). Pengaruh Edupreneurship dan Praktek Kerja Terhadap Kemampuan Life Skill Mahasiswa. JURKAMI (Vol. 4, no, 1).
- Indriani. (2007). Burger Favorit Ala Cafe. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Kamil M. (2010). Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan aplikasi). Bandung. Alfabeta.
- Mulyasa E. (2003). Kurikulum Berbasis Kompetensi. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Purnamawati, (2011). Peningkatan Kemampuan Melalui Pelatihan Berbasis Kompetensi (Competency-Based Training) Sebagai Suatu Proses Pengembangan Pendidikan Vokasi. Universitas Negeri Makassar.
Online: (<ft-unm.net/.../Jurnal.pdf>) Diakses 6 Desember 2014
- Thompson, Peter (2002), Pengembangan standar Kompetensi, Canberra, Australia.NCVER Ltd.
- Wahyudi A. (2017). Edupreneur Sebagai Strategi Daya Saing Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Di Jawa Timur Menghadapi MEA. Universitas Ciputra Surabaya. (Vol. 1, No. 1. July 20217)

Halaman Ini Dikосongkan