

PEMANFAATAN KOMODITI LOKAL DALAM PENDAMPINGAN WIRAUSAHA MELALUI PELATIHAN DEVIL PANCAKE DI SMK NEGERI 2 SINGARAJA

Dia Aprilla Dua¹, Luh Eka Susanti², Anak Agung Ayu Arun Suwi Arianty³

¹Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia; dia.aprilla@gmail.com

²Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia; ekasusanti@ipb-intl.ac.id

³Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia; arun@ipb-intl.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received May 25, 2024

Revised June 24, 2024

Accepted June 25, 2024

Available online June 28, 2024

Keywords: *Entrepreneurship, Culinary Training, Devil Pancake, Local Commodity, Young Entrepreneur*

Copyright ©2023 by Author. Published by Lembaga Pengembangan Pembelajaran, Penelitian, dan Pengabdian Masyarakat Universitas PGRI Mahadewa Indonesia

Abstract. In the era of globalization and intense market competition, entrepreneurship is crucial for improving economic quality. One accessible form of entrepreneurship is through micro, small, and medium enterprises (MSMEs). Entrepreneurship allows communities to enhance their welfare and economic potential, regardless of age, offering vocational high school students the chance to become young entrepreneurs. Entrepreneurial mentoring for vocational high school students prepares them to innovate and develop strong entrepreneurial traits. This program, conducted in Buleleng Regency, Bali, known for its educational heritage, focuses on culinary entrepreneurship training, particularly in pastry making. Initiated by the Student Association of the D3 Hospitality Program at the International Tourism and Business Institute, the training includes practical food production using local commodities. One notable training involves making Devil Pancake, a simple yet innovative pastry. Participated by Culinary students from SMKN 2 Singaraja, using demonstration and duplication methods to enhance practical skills. Students observed instructors and then practiced independently, significantly improving their understanding and skills. The program yielded positive results, boosting students' confidence and practical experience. Using local ingredients and simple processes reassured students that starting a business is feasible. This program successfully motivated SMKN 2 Singaraja students to pursue entrepreneurship.

PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi dan persaingan pasar yang semakin ketat, prinsip kewirausahaan memainkan peran penting dalam meningkatkan kualitas perekonomian masyarakat. Salah satu bentuk wirausaha yang mudah untuk jalankan yaitu dengan mendirikan usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM)(Srijani, 2020). Dengan berwirausaha masyarakat dapat mengalami peningkatan kesejahteraan dan kesempatan yang lebih luas untuk mengembangkan potensi ekonomi mereka. Untuk menjadi seorang wirausahawan tidak melihat batas usia, karena berwirausaha bukan tentang berapa usia seseorang tetapi yang menjadi utama adalah dapat terus berkarya dan berinovasi (Dri Puspita et al., 2023). Karena itu kesempatan untuk menjadi seorang wirausaha muda tidak tertutup bagi para siswa sekolah menengah kejuruan.

Pendampingan wirausaha merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan kepada siswa sekolah menengah kejuruan dalam mempersiapkan mereka untuk dapat berkarya dan berinovasi dalam dunia wirausaha serta membentuk karakter dan jiwa kewirausahaan yang kuat. Dengan pendampingan wirausaha ini, diharapkan siswa tidak hanya memperoleh keterampilan praktis, tetapi juga memiliki kesempatan untuk mengasah kemandirian, kepercayaan diri, ketangguhan mental seorang wirausahawan, sehingga mampu memupuk karakter dan jiwa kewirausahaan kepada para siswa sekolah menengah kejuruan sejak dini (Doktri et al., 2024). Pada kesempatan ini pendampingan wirausaha ditujukan langsung kepada siswa-siswi yang berada di Kabupaten Buleleng yang merupakan salah satu wilayah di Pulau Bali yang di terkenal dengan sebutan Kota Pendidikan. Hal ini dikarenakan pada saat Indonesia masih dalam jajahan pemerintahan Belanda, Kota Singaraja menjadi pusat pendidikan bagi anak-anak yang ingin bersekolah pada saat itu (Nola, 2020). Dari 7 SMK yang ada di Kabupaten Buleleng, SMK Negeri 2 Singaraja adalah salah satu sekolah pilihan *favorit* bagi para siswa yang ingin melanjutkan pendidikan di sekolah menengah kejuruan. Hal ini disebabkan oleh SMK ini menghasilkan siswa-siswi yang memiliki keterampilan yang sangat berkualitas pada setiap jurusannya, seperti jurusan boga yang selalu menjadi pilihan *favorit*. Dengan demikian kegiatan pendampingan wirausaha melalui pelatihan pembuatan produk makanan ini ditujukan khusus bagi para siswa jurusan boga.

Kegiatan pendampingan wirausaha melalui pelatihan ini diinisiasi oleh organisasi kemahasiswaan Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional (IPB Internasional) yaitu Himpunan Mahasiswa Program Studi D3 Perhotelan. Himpunan Mahasiswa (HIMA) adalah organisasi kemahasiswaan sebagai lembaga eksekutif ditingkat program studi, yang merupakan wadah untuk menampung aspirasi mahasiswa (Mustawan et al., 2021). Kegiatan HIMA selalu berkaitan dengan konteks keilmuan, penalaran, pengembangan bakat dan profesionalisme mahasiswa sebelum terjun ke masyarakat. Kegiatan pendampingan wirausaha ini juga merupakan salah satu program kerja tahunan dan berkelanjutan yang menjadi bukti kerjasama antar institusi dari program studi D3 Perhotelan dengan memberikan pelatihan pembuatan produk makanan dengan memanfaatkan komoditi lokal dan dua pelatihan lainnya yaitu pelatihan pembuatan produk minuman dengan memanfaatkan Arak Bali, dan pelatihan merangkai *snack* dan *flowers bouquet*.

Berwirausaha kuliner khususnya di dunia *pastry* memiliki pasar yang luas. Seiring dengan perkembangan zaman, pengusaha kuliner saat ini memiliki kesempatan besar untuk berinovasi, menciptakan produk-produk makanan yang tidak hanya memuaskan rasa, tetapi juga memberikan pengalaman yang menggugah selera. Maka dari itu, pelatihan yang dilakukan di SMK Negeri 2 Singaraja mengambil *study case* pembuatan produk *pastry* yaitu *devil pancake*. *Devil pancake* adalah jenis masakan yang dibuat dengan cara yang sederhana, yaitu dengan memanggang adonan tepung terigu, telur dan gula hingga matang lalu disiram dengan *devil sauce*. *Devil sauce* sendiri berbahan dasar gula, air, tepung maizena, jahe dan kayu manis yang sangat mudah untuk ditemukan di daerah Kabupaten Buleleng. Karena rasa panas yang diberikan oleh jahe sebab itulah makanan ini disebut dengan nama *devil pancake*. Dengan bahan baku yang sangat terjangkau dan proses pembuatan yang mudah dengan menjadikan *devil pancake* sebagai pilihan langkah awal untuk berwirausaha adalah suatu inovasi yang dapat dilakukan oleh kalangan siswa sekolah menengah kejuruan.

Maka dari itu melalui kegiatan pendampingan yang diinisiasi oleh HIMA program studi D3 Perhotelan ini, siswa-siswi diajak untuk tidak hanya sekedar bisa mengoperasikan dapur, namun juga memiliki jiwa wirausaha dan semangat berinovasi untuk mewujudkan hidangan-hidangan yang bernilai jual tinggi. Yang mana saat ini inovasi dan kreasi produk makanan hanya dengan mengetahui cara pengolahan bahan dasarnya mampu menciptakan peluang usaha baru. Dengan demikian pelatihan yang diberikan kepada siswa SMK Negeri 2 Singaraja diharapkan bukan hanya

meningkatkan semangat jiwa kewirausahaan tetapi juga benar-benar menjadikan para siswa SMK Negeri 2 Singaraja sebagai wirausahawan muda sejak dini.

METODE

Dalam kegiatan pendampingan wirausaha ini, pelatihan pembuatan produk makanan menggunakan metode demonstrasi dan duplikasi sebagai cara utama untuk memperkuat keterampilan para siswa SMK Negeri 2 Singaraja sebagai calon wirausahawan muda. Metode ini menghadirkan pendekatan yang interaktif dan praktis bagi para siswa SMK Negeri 2 Singaraja. Melalui metode ini, para siswa SMK Negeri 2 Singaraja memiliki kesempatan untuk menyaksikan instruktur dalam melakukan demonstrasi langkah demi langkah dalam pembuatan produk makanan *devil pancake*, serta mempraktekkannya secara langsung dibawah bimbingan instruktur. Dengan demikian, para siswa tidak hanya menjadi penonton, tetapi juga memiliki kesempatan untuk mengalami proses secara langsung yang secara signifikan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan para siswa.

Dengan menggunakan metode duplikasi sangat memungkinkan para siswa untuk mengasah keterampilan dengan mencoba langsung membuat produk makanan yang dapat mereka konsumsi sendiri. Dengan mencoba secara langsung, para siswa dapat mengetahui kendala dan kesulitan yang mungkin mereka akan hadapi. Sehingga para siswa dapat mendapatkan bimbingan dan arahan langsung dari instruktur. Hal ini membantu dalam memperkuat keterampilan para siswa dan mempersiapkan mereka untuk menghadapi tantangan dalam dunia wirausaha. Dengan demikian, metode demonstrasi dan duplikasi tidak hanya memberikan pengetahuan praktis, tetapi juga membantu membangun kepercayaan diri dan keterampilan yang diperlukan oleh para siswa SMK Negeri 2 Singaraja dalam berwirausaha.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan kewirausahaan melalui pelatihan pembuatan produk makanan *devil pancake* ini diperuntukkan bagi siswa SMK Negeri 2 Singaraja pada siswa program keahlian tata boga. Kegiatan ini dilakukan sebagai bentuk upaya untuk menciptakan wirausahawan muda di Singaraja sebagai salah satu kota berkembang di Bali dengan memanfaatkan keahlian di bidang perhotelan. Kegiatan ini diawali dengan pembukaan di aula SMK Negeri 2 Singaraja yang dihadiri oleh Wakil Rektor 4 IPB Internasional, Ketua LPPM IPB internasional, Kepala Program Studi D3 Perhotelan, Kepala Sekolah SMKN 2 Singaraja, instruktur tata boga dan para siswa SMK Negeri 2 Singaraja. Setelah pembukaan selesai, para siswa diarahkan untuk menuju ruangan pelatihan sesuai dengan pilihan para siswa yang sudah dipilih dari sehari sebelumnya. Untuk pelatihan pembuatan produk *devil pancake* diikuti oleh siswa program keahlian tata boga sebanyak 15 orang yang dilaksanakan pada ruangan restoran SMK Negeri 2 Singaraja.

Pengenalan tentang produk makanan *devil pancake* kepada para siswa SMK Negeri 2 Singaraja terkait bahan-bahan dan alat yang digunakan menjadi pengawalan sebelum masuk ke tahap pembuatan. Menjelaskan berbagai manfaat yang diberikan oleh bahan lokal yang digunakan yaitu jahe dan kayu manis yang sangat mudah ditemukan dipasaran. Selain itu, dengan menjelaskan penggunaan alat memasak yang sangat sederhana yaitu hanya dengan menggunakan teflon anti lengket dan spatula juga memberi keyakinan kepada para siswa bahwa untuk memulai suatu usaha tidak memerlukan modal yang besar. Bukan hanya bahan yang mudah ditemukan dipasaran dan alat yang sederhana, tetapi proses pembuatannya yang praktis juga sangat memudahkan para siswa untuk memulai berwirausaha. Pelatihan ini bagi menjadi dua sesi yaitu sesi demonstrasi dan duplikasi.

Pada tahap demonstrasi, instruktur tata boga dan HIMA D3 Perhotelan memberikan praktek tentang pembuatan produk makanan *devil pancake*. Dimana dipaparkan tahap awal dari pembuatan

pancake dengan mencampurkan seluruh bahan yaitu, tepung terigu, telur, susu, margarin, gula dan garam hingga tercampur rata menjadi adonan. Dilanjutkan dengan memasak dengan api kecil hingga matang. Setelah itu, instruktur menjelaskan proses pembuatan untuk *devil pancake* sausnya, yaitu dengan mencampur air, gula, jahe, kayu manis, selai aprikot, tepung maizena, *kirsch* dan pewarna makanan kuning yang hanya dimasak hingga matang. Setelah semua bahan matang kemudian masuk ke tahap penyajian, yang dilakukan dengan menata makanan diatas piring hingga terlihat menarik dengan ditambahkan *garnish* irisan almond, buah segar dan daun mint diatasnya.

Kemudian pada tahap duplikasi, para siswa SMK Negeri 2 Singaraja dipersilahkan untuk mencoba secara langsung proses pembuatan *devil pancake* dari awal proses hingga penyajiannya. Para siswa SMK Negeri 2 Singaraja juga dipersilahkan untuk mencoba dan membawa pulang hasil *devil pancake* yang mereka buat. Selama kegiatan tersebut juga diselingi dengan tanya jawab secara langsung oleh instruktur. Sehingga kegiatan pelatihan menjadi lebih interaktif dan membangun. Di akhir kegiatan dilakukannya penyerahan sertifikat kepada para siswa yang mengikuti pelatihan. Dengan demikian para siswa merasa lebih yakin bahwa dengan produk makanan *devil pancake* ini dapat menjadi langkah awal untuk menjadi wirausahawan muda sejak dini. Terutama *devil pancake* yang menggunakan bahan-bahan lokal seperti jahe dan kayu manis.



Gambar 1. Pembukaan di Aula SMK Negeri 2 Singaraja



Gambar 2. Siswa Didampingi Instruktur Pembuatan *Devil Pancake*

SIMPULAN

Kegiatan pendamping kewirausahaan melalui pelatihan pembuatan produk makanan *devil pancake* untuk menumbuhkan semangat jiwa kewirausahaan kepada para siswa SMK Negeri 2 Singaraja menunjukkan hasil yang baik. Dengan adanya kegiatan yang disambut baik oleh Kepala SMK Negeri 2 Singaraja, para siswa SMK Negeri 2 Singaraja kini memiliki peluang dan potensi besar untuk menjadi wirausahawan muda. Memanfaatkan bahan lokal yang mudah dijangkau dan pengolahan yang mudah menyakinkan para siswa SMK Negeri 2 Singaraja bahwa berwirausaha bukanlah hal yang mustahil untuk dilakukan sejak dini. Dengan termotivasinya para siswa SMK Negeri 2 Singaraja melalui pelatihan ini, diharapkan dapat membuka usaha pribadi dan mampu memotivasi para siswa lainnya untuk berwirausaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Kadeni, N. S. (2020). Peran UMKM (usaha mikro kecil menengah) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. *Equilibrium: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Pembelajarannya*, 8(2), 191-200. <https://doi.org/10.25273/equilibrium.v8i2.7118>
- Puspita, W. D., June, C. G. T., Santi, F., & Lakaq, M. C. I. (2023). MENINGKATKAN KEUANGAN RUMAH TANGGA: MENGGALI JIWA WIRAUSAHA TANPA BATAS USIA. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Khatulistiwa*, 6(2), 152-156. <https://doi.org/10.31932/jpmk.v6i2.2932>

- Tapaningsih, W. I. D. A., Safitri, M. N., & Supriyanto, S. (2024). PENGUATAN KARAKTER WIRAUSAHA PADA SISWA SMK NURUS SHOLAH KABUPATEN JEMBER. SUBSERVE: *Community Service and Empowerment Journal*, 2(1), 70-74. <https://doi.org/10.36728/scsej.v2i1>
- Nola, Alfrida (2020) STRATEGI ADAPTASI MAHASISWA UNDIKSHA ASAL JAKARTA DALAM KEHIDUPAN SOSIAL DI KOTA SINGARAJA. *Undergraduate thesis*, Universitas Pendidikan Ganesha.
- Mustawan, E., Aflanie, I., Rahman, F., Rosadi, D., Adji Prayudhistya, B., Halisa Amalia, N., ... & Deasy Safitri, R. (Buku) Panduan Dasar Organisasi kemahasiswaan (PDOK).