

PEMBERDAYAAN MAHASISWA MELALUI PELATIHAN OLAHAN MAKANAN UNTUK PENINGKATAN KETERAMPILAN WIRAUSAHA

Mai Della Jamar¹, Rahmad Dani², Meisanti³

^{1,2,3} Universitas Muhammadiyah Jakarta

[¹jamarmaidella@gmail.com](mailto:jamarmaidella@gmail.com)

Abstract

This community service article aims to empower university students through entrepreneurship training based on processed food products, specifically chicken sempol, to improve entrepreneurial skills and motivation. This activity was conducted in response to the need for productive, independent, and competitive human resources among students in facing economic challenges and limited employment opportunities. The method applied was participatory training consisting of three stages: education, production practice, and business evaluation. The activity was carried out on December 14, 2025, involving 26 students of Universitas Muhammadiyah Jakarta. Data were collected through direct observation and evaluation questionnaires, then analyzed descriptively. The results indicate that the training materials were easy to understand and applicable, and the practical production stage provided significant benefits in improving students' technical skills. Most participants also expressed interest in developing a culinary business after the training. In conclusion, processed food-based entrepreneurship training effectively enhances students' skills, motivation, and readiness to become young entrepreneurs.

Keywords: *student empowerment; entrepreneurship training; processed food; chicken sempol*

Abstrak

Artikel pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan mahasiswa melalui pelatihan kewirausahaan berbasis produk olahan makanan, yaitu sempol ayam, guna meningkatkan keterampilan dan motivasi berwirausaha. Kegiatan ini dilatarbelakangi oleh perlunya menyiapkan sumber daya manusia mahasiswa yang produktif, mandiri, dan berdaya saing di tengah tantangan ekonomi serta keterbatasan lapangan kerja. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif yang terdiri atas tiga tahap, yaitu edukasi, praktik produksi, dan evaluasi usaha. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 14 Desember 2025 dengan melibatkan 26 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jakarta. Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan kuesioner evaluasi, kemudian dianalisis secara deskriptif. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pemahaman kewirausahaan, keterampilan produksi pangan, serta motivasi berwirausaha mahasiswa. Dengan demikian, pelatihan kewirausahaan berbasis produk olahan makanan terbukti efektif sebagai strategi pemberdayaan mahasiswa.

Kata Kunci: pemberdayaan mahasiswa; pelatihan kewirausahaan; produk olahan makanan; sempol ayam

Submitted: 2025-12-07	Revised: 2025-12-15	Accepted: 2025-12-30
-----------------------	---------------------	----------------------

Pendahuluan

Pelatihan kewirausahaan merupakan strategi penting dalam pengembangan potensi mahasiswa karena mampu mengintegrasikan teori akademik dengan praktik nyata. Indonesia saat ini berada pada fase bonus demografi yang menuntut peningkatan kualitas sumber daya manusia agar mampu berdaya saing dan produktif. Mahasiswa sebagai generasi muda diharapkan tidak hanya berorientasi sebagai pencari kerja, tetapi juga sebagai pencipta lapangan kerja melalui kegiatan kewirausahaan.

Kewirausahaan didefinisikan sebagai proses menciptakan nilai tambah melalui kreativitas, inovasi, dan keberanian mengambil risiko. Salah satu bidang yang potensial untuk dikembangkan sebagai media pembelajaran kewirausahaan adalah produk olahan makanan. Produk pangan memiliki peluang pasar yang luas, proses produksi relatif sederhana, serta mudah dikembangkan dalam skala usaha kecil. Sempol ayam dipilih sebagai produk pelatihan karena bahan bakunya mudah diperoleh, proses pembuatannya sederhana, dan digemari berbagai kalangan.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan yang dirumuskan dalam kegiatan ini adalah: (1) bagaimana pelaksanaan pelatihan pembuatan produk olahan sempol ayam sebagai upaya pemberdayaan mahasiswa, (2) sejauh mana pelatihan tersebut mampu meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa, dan (3) apa saja faktor pendukung dan hambatan dalam pelaksanaan kegiatan. Tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi kewirausahaan mahasiswa melalui pelatihan berbasis praktik.

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada tanggal 14 Desember 2025 di Pendopo Sakinah, Kota Tangerang Selatan, dengan sasaran 26 mahasiswa aktif Universitas Muhammadiyah Jakarta yang memiliki minat dalam bidang kewirausahaan.

Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif berbasis praktik yang terdiri atas tiga tahap. Tahap pertama adalah edukasi, yaitu pemberian materi mengenai konsep dasar kewirausahaan, peluang usaha kuliner berbasis pangan lokal, serta perencanaan usaha sederhana. Tahap kedua adalah praktik produksi, di mana peserta secara langsung dilatih dalam proses pembuatan sempol ayam, mulai dari pengolahan bahan baku, peracikan bumbu, teknik pemasakan, hingga pengemasan produk secara higienis. Tahap ketiga adalah evaluasi usaha, yang dilakukan melalui diskusi dan pengisian kuesioner evaluasi untuk menilai peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan minat berwirausaha peserta.

Data diperoleh melalui observasi selama kegiatan berlangsung dan kuesioner pascapelatihan. Data dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk menggambarkan tingkat ketercapaian tujuan kegiatan berdasarkan indikator pemahaman kewirausahaan, keterampilan produksi pangan, dan motivasi berwirausaha.

Hasil dan Pembahasan

Responden dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berjumlah 26 mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jakarta yang mengikuti seluruh rangkaian pelatihan kewirausahaan berbasis produk olahan sempol ayam. Berdasarkan hasil pengolahan kuesioner evaluasi pascapelatihan, diperoleh gambaran bahwa pelaksanaan kegiatan berjalan dengan sangat baik dan mendapatkan respons positif dari peserta.

Rekapitulasi penilaian peserta terhadap pelaksanaan pelatihan disajikan pada Tabel 1, yang menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan penilaian sangat setuju dan setuju terhadap seluruh aspek yang dinilai.

Tabel 1. Rekapitulasi Penilaian Peserta terhadap Pelaksanaan Pelatihan

No	Aspek yang Dinilai	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Cukup (%)	Tidak Setuju (%)	Sangat Tidak Setuju (%)
1	Materi mudah dipahami dan sesuai kebutuhan	61,5	38,5	0	0	0
2	Penyampaian pemateri jelas dan menarik	65,4	34,6	0	0	0
3	Pelatihan membantu memahami konsep kewirausahaan	57,7	42,3	0	0	0
4	Praktik produksi bermanfaat dan aplikatif	69,2	30,8	0	0	0

5	Sarana dan prasarana memadai	46,2	42,3	11,5	0	0
6	Pelatihan menumbuhkan motivasi berwirausaha	61,5	38,5	0	0	0
7	Evaluasi membantu mengembangkan ide usaha	53,8	46,2	0	0	0
8	Waktu pelaksanaan efektif	50,0	42,3	7,7	0	0
9	Menambah keterampilan produksi pangan	65,4	34,6	0	0	0
10	Kepuasan keseluruhan peserta	69,2	30,8	0	0	0

Berdasarkan Tabel 1, pada aspek materi pelatihan, sebanyak 61,5% responden menyatakan sangat setuju dan 38,5% setuju bahwa materi yang disampaikan mudah dipahami dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa. Hal ini menunjukkan bahwa materi pelatihan relevan dengan tujuan kegiatan pengabdian, yaitu menumbuhkan pemahaman kewirausahaan melalui pendekatan yang aplikatif dan kontekstual.

Aspek penyampaian penerapan juga memperoleh penilaian yang sangat baik, dengan 65,4% responden menyatakan sangat setuju dan 34,6% setuju. Temuan ini mengindikasikan bahwa metode penyampaian yang komunikatif dan interaktif mampu meningkatkan ketertarikan serta pemahaman peserta terhadap materi kewirausahaan yang disampaikan.

Tahap praktik produksi menjadi komponen inti dalam kegiatan ini dan memperoleh tingkat kepuasan tertinggi. Sebanyak 69,2% responden menyatakan sangat setuju dan 30,8% setuju bahwa praktik produksi bermanfaat dan aplikatif. Melalui keterlibatan langsung dalam proses pembuatan smpol ayam, mahasiswa memperoleh pengalaman nyata mulai dari pengolahan bahan baku, teknik produksi, hingga pengemasan produk. Hal ini memperkuat pembelajaran berbasis praktik sebagai strategi efektif dalam meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa.

Peningkatan keterampilan teknis juga tercermin pada aspek *menambah keterampilan produksi pangan*, di mana 65,4% responden menyatakan sangat setuju dan 34,6% setuju. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga mampu membekali mahasiswa dengan keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara langsung dalam kegiatan usaha kuliner.

Selain aspek keterampilan, pelatihan ini juga berdampak pada peningkatan pemahaman dan motivasi berwirausaha mahasiswa. Pada aspek *pelatihan membantu memahami konsep kewirausahaan*, seluruh responden menyatakan setuju dan sangat setuju. Sementara itu, pada aspek *pelatihan menumbuhkan motivasi berwirausaha*, 61,5% responden menyatakan sangat setuju dan 38,5% setuju. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian mampu membangun kesiapan mental dan kepercayaan diri mahasiswa untuk terjun ke dunia usaha.

Lebih lanjut, hasil kuesioner menunjukkan bahwa 73,1% peserta menyatakan berminat untuk mengembangkan usaha kuliner setelah mengikuti pelatihan. Minat ini mencerminkan adanya perubahan sikap dan orientasi mahasiswa, dari sekadar memahami konsep kewirausahaan menjadi memiliki keinginan untuk mengimplementasikannya dalam bentuk usaha nyata.

Meskipun secara umum kegiatan berjalan dengan sangat baik, hasil evaluasi juga menunjukkan adanya beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan. Pada aspek sarana dan

prasarana, 11,5% responden memberikan penilaian cukup, dan pada aspek waktu pelaksanaan, 7,7% responden menilai cukup. Hal ini menunjukkan bahwa keterbatasan fasilitas dan durasi pelatihan menjadi hambatan minor yang perlu diperhatikan untuk penyempurnaan kegiatan di masa mendatang.

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah memberikan nilai tambah bagi mahasiswa dalam jangka pendek berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan produksi pangan, dan motivasi berwirausaha. Dalam jangka panjang, kegiatan ini berpotensi membentuk mahasiswa yang lebih mandiri, kreatif, dan siap menciptakan lapangan kerja secara mandiri. Bagi institusi, kegiatan ini mendukung pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi serta memperkuat peran perguruan tinggi dalam menumbuhkan budaya kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

Dokumentasi kegiatan pelatihan pembuatan sempol ayam disajikan pada Gambar 1 dan 2, yang menunjukkan keterlibatan aktif mahasiswa dalam proses penyampaian materi kewirausahaan dan praktik produksi sebagai bagian dari pembelajaran kewirausahaan berbasis praktik.



Gambar 1. Penyampaian Materi Kewirausahaan pada Kegiatan Pelatihan Pembuatan Sempol Ayam



Gambar 2. Praktik Pembuatan Sempol Ayam oleh Mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jakarta

Kesimpulan

Pelatihan kewirausahaan berbasis produk olahan sempol ayam terbukti efektif dalam memberdayakan mahasiswa Universitas Muhammadiyah Jakarta. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan kewirausahaan, keterampilan produksi pangan, serta motivasi berwirausaha mahasiswa. Metode pelatihan berbasis praktik menjadi faktor utama keberhasilan kegiatan, meskipun masih terdapat keterbatasan pada aspek sarana dan durasi pelatihan. Kegiatan serupa disarankan untuk dilaksanakan secara berkelanjutan dengan pendampingan lanjutan guna mendorong terbentuknya wirausaha muda yang mandiri dan berdaya saing.

Daftar Pustaka

- Alimudin, A. (2015). Strategi pengembangan minat wirausaha melalui proses pembelajaran. *E-Jurnal Manajemen Kinerja*, 1(1), 1–13.
- Cahyaningrum, S. E., Yani, T., Hazin, M., & Abdullah, Z. (2025). Pelatihan pembuatan sempol ayam untuk pekerja perempuan cleaning service di UNESA sebagai bekal memperkuat ekonomi. *Proficio: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 832–836.
- Chayo, E. D., Febriandika, N. R., Aji, N. P., & Ramadhan, M. H. (2022). Wirausaha Merdeka: Pemberdayaan mahasiswa melalui program Wirausaha Merdeka di Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Abdi Psikonomi*, 222–229.

- Dainuri. (2019). Kontribusi pendidikan entrepreneurship: Suatu upaya konstruktif menumbuhkan jiwa wirausaha pada mahasiswa. *Jurnal Studi Ekonomi*, 4(1). <https://journal.uaindonesia.ac.id/index.php/JSE/article/view/54>
- Djazilan, M. S., & Darmawan, D. (2022). Entrepreneurship education and family support: The determinants that appear entrepreneurship interest for students. *International Journal of Service Science, Management, Engineering, and Technology*, 1(2), 26–30.
- Falikhah, N. (2017). Bonus demografi: Peluang dan tantangan bagi Indonesia. *Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah*, 16(32).
- Faridha, Y. K. N., Komariah, K., & Lastariwati, B. (2021). Pelatihan kewirausahaan membuat produk olahan kekinian melalui pemberdayaan remaja putri di Dusun Salakan. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1).
- Goma, E. I., Sandy, A. T., & Zakaria, M. (2021). Analisis distribusi dan interpretasi data penduduk usia produktif Indonesia tahun 2020. *Jurnal Georaflesia*, 6(1), 20–27.
- Handoko, W., & Sulaiman, A. I. (2024). Empowering former women migrant workers: Enhancing socio-economic opportunities and inclusion for sustainable development. *Academic Journal of Social Empowerment*, 3(1).
- Kurnia, C. F., Yuwana, N. N., & Cahyani, A. P. (2018). Pengembangan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa dengan memanfaatkan teknologi digital. *UNEJ E-Proceeding*.
- Lano-Maduagu, A. T., & Ogbonna, K. P. (2023). Enhancing entrepreneurial skills in foods and nutrition through creativity and critical thinking among tertiary institution students in Lagos State, Nigeria. *International Journal of Home Economics*, 16(2).
- Padrie, R., Syahla, S., & Nurbaiti, N. (2023). Pentingnya pendidikan kewirausahaan di perguruan tinggi. *Asatiza: Jurnal Pendidikan*, 4(2). <https://ejournal.staitbh.ac.id/asatiza/article/view/805>
- Rakasiwi, L. S., & Kautsar, A. (2021). Pengaruh faktor demografi dan sosial ekonomi terhadap status kesehatan individu di Indonesia. *Kajian Ekonomi dan Keuangan*, 5(2), 146–157.
- Saefullah, A., Sutiharni, Indriyani, Nurhidayati, Budyartati, S., & Marhawati. (2024). Bimbingan teknis penyusunan proposal hibah penelitian dan pengabdian di LLDIKTI Wilayah 3 Jakarta. *Jurnal Pengabdian Multidisiplin*, 4(1). <https://doi.org/10.51214/00202404899000>