CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
https://journal.ilininstitute.com/index.php/caradde
Volume 5 | Nomor 1 | Agustus |2022
e-ISSN: 2621-7910 dan p-ISSN: 2621-7961
DOI: https://doi.org/10.31960/caradde.v5i1.1397

Peningkatan Keterampilan Berwirausaha Melalui Pelatihan Aneka Olahan Krispi

Dwi Kristiastuti*[1], Any Sutiadiningsih[2], Niken Purwidiani[2], Ila Huda Puspita Dewi[3], Ita Fatkhur Romadhoni[4]

Keywords :
Tepung bumbu krispi;
Ayam krispi;
Ikan krispi;
Udang krispi;
Jamur krispi;

Corespondensi Author
* Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya
Email:
itaromadhoni@unesa.ac.id

History Artikel
Received: 6-Desember-2021
Reviewed: 1-Januari-2022
Revised: 13-April-2022
Accepted: 1-Agustus-2022
Published: 19-Agustus-2022

Abstrak. Tujuan kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan siswa-siswi SMA Muhammadiyah 9 Surabaya. Metode dilakukan dengan memberikan pelatihan serta pembimbingan pembuatan aneka olahan krispi, mulai dari proses pembuatan adonan dasar bumbu tepung krispi, serta produk olahannya berupa ayam krispi, ikan krispi, udang krispi dan jamur krispi. Kegiatan dilakukan pada tanggal 21 Agustus 2021 di SMA Muhammadiyah 9 Surabaya dengan peserta sejumlah 20 siswa. Hasil kegiatan menunjukkan peserta mampu membuat bumbu dasar tepung krispi serta membuat aneka olahan krispi sesuai dengan program yang telah direncanakan. Kesimpulan yang diperoleh dari kegiatan ini adalah peserta pelatihan mempunyai keterampilan baru yaitu membuat adonan dasar tepung krispi serta produk aneka olahan krispi, pengetahuan tentang pengemasan produk aneka krispi hingga perhitungan harga jual.

Abstract. The project aims to help students at SMA Muhammadiyah 9 Surabaya enhance their skills. The process includes giving training and mentoring in the production of various crispy foods. Starting with the process of producing the base dough for the crispy flour seasoning, through the finished products of crispy chicken, crispy fish, crispy shrimp, and crispy mushrooms. The action was established on August 21, 2021, in SMA Muhammadiyah 9 Surabaya, with 20 students attending. According to the activity outcomes, participants can create the basic seasoning of crispy flour and various processed crisps according to the program. The conclusion shows that participants have new skills. Create the base of crispy flour and some processed crispy products. Specifically, creating the base flour of crispy powder and different processed crispy foods, understanding of packaging of various crispy products, and determining selling prices.

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

PENDAHULUAN

Pandemi Covid-19 talah memberikan dampak di berbagai sektor. Dunia pendidikan juga tidak luput dari penyebaran virus tersebut. Berdasarkan penelitian (Setianti et al., 2020) menyatakan bahwa sebanyak 10% siswa sekolah meengah atas (SMA) di Surabaya raya mengalami kesulitan belajar. (Setianingsih et al., 2021) menambahkan

mayoritas siswa kesulitan belajar disebabkan oleh faktor ekonomi serta kurangnya motivasi untuk belajar, sehingga mereka perlu melakukan kegiatan fisik maupun keterampilan membuat karya maupun produk untuk membantu keluarga untuk menutupi rasa jenuh selama pembelajaran daring.

Selama ini proses pembelajaran yang dilaksanakan secara tatap maya berdampak baik dan buruk bagi beberapa siswa (Munarsih et al., 2020). Kondisi ini didukung oleh (Hana Fadhilah, Nurul Fatimah, 2021) menyatakan dalam penelitiaanya, 40% siswa mengalami kondisi keterlambatan belajar dan 16% tidak memperoleh ilmu yang bermanfaat khususnya pada pelajaran yang berbasis pada praktikum. Keadaan ini juga dialami oleh siswa kelas wirausaha SMA Muhammadiyah 9 Surabaya. Berdasarkan Observasi awal, mayoritas siswa 96% menyatakan kurangnya keterampilan hard skill untuk mengembangkan kemampuan keterampilan berwirausaha.

Menurut (Sunan Purwa Aji, Hari Mulyadi, 2018) mengembangkan potensi *entreprenuership* mulai saat ini, khususnya pada masa remaja, dapat menumbuhkan sikap yang kreatif dan penuh ide baru untuk mengatasi kendala kehidupan yang semakin berkembangseperti saat ini. Sehingga remaja yang telah terbiasa mengikuti kegiatan yang terkait dengan kegiatan usaha, dapat dijadikan bekal untuk mengembangkan sikap produktif serta sikap mandiri pada remaja ketika nanti mereka memasuki usia dewasa (Latipah, 2020).

Sementara itu, pada penelitian lainnya menyatakan bahwa pembelajaran berwirausaha serta mengikuti pelatihan luar sekolah yang ditumbuhkan sejak dini merupakan langkah nyata bahwa siswa diajarkan untuk mengembangkan produk secara kreatif sesuai dengan kebutuhan pasar (Sari, 2021).

Akan tetapi, pada kenyataanya pelaksanaan proses pembelajaran kelas wirausaha siswa hanya dibekali keterampilan membuat berbagai produk makanan rumah tangga (Rahmi & Hidayati, 2019). Keadaan ini sejalanan dengan temuan tim pengabdian kepada masyarakat, berdasarkan analisis situasi berikutnya menyatakan sebanyak 75% siswa hanya dibekali keterampilan pembuatan makanan/Boga, khusus untuk produk makanan masih sedikit dan belum beragam atau dalam variasi sangat kurang,serta terbatas pada pengetahuan teori, meskipun pada kenyataannya di wilyah kota Surabaya telah diterapkan pembelajaran *hybrid learning* di beberapa tingkat sekolah. Sementara itu, menurut beberapa guru di SMA Muhammadiyah 9 Surabaya, siswa yang berminat untuk berwirausaha dibidang boga/makanan sangat tinggi.

Sehubungan adanya keterbatasan pada kemampuan guru/pengajar maka diperlukan bantuan dari luar untuk memberikan pelatihan khususnya pembuatan aneka olahan dari ayam, ikan dan sayuran yang beragam dan layak untuk dijual dijadikan ladang usaha. Pelatihan pembuatan aneka olahan krispi bagi siswa dan instruktur diperlukan untuk mengembangkan varian olahan pangan sebagai usaha bidang boga.

Selama ini siswa wirausaha membuat panganan yang dapat dijual untuk pemenuhan kebutuhan jajanan para siswa, belum bisa memenuhi kebutuhan pesanan dalam jumlah banyak dan bervariatif. Adapun produk boga yang dibuat hanya sebatas kue-kue berupa kue kering buatan pabrikan yang dijual dalam kemasan plastik seperti : Mie berbumbu, kue kering, Kerupuk, dll. Untuk keperluan sekolah seperti rapat, kegiatan kesiswaan, kegiatan orang tua siswa , sering membutuhkan konsumsi namun belum bisa terpenuhi dari kegiatan kewirausahaan siswa .

Penelitian (Sufiyeni et al., 2017) mengungkapkan bahwa orang tua siswa serta para guru mengharapkan ada aneka jenis olahan yang sedang populer saat ini yang dapat diproduksi dan dijual dari kalangan sekolah/siswa sendiri, namun hal ini belum dapat terpenuhi karena keterbatasan kemampuan siswa dan instruktur. Sehingga (Fauziah et al., 2020) dalam temuanya menyatakan diperlukan bekal keterampilan karya seperti pembuatan aneka olahan pangan, kerajinan maupun ketereampilan bengkel sederhana melalui pelatihan siswa kelas wirausaha.

Usaha membuat aneka hidangan dalam bentuk krispi yang dapat dikomersilkan serta berpotensi memberikan *income* tambahan yang lumayan tinggi. Sehingga melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan dampak positif tersebut dapat

diwujudkan melalui pelatihan, usaha pembuatan olahan krispi ini akan dilatihkan. Hal ini dimaksudkan agar siswa belajar untuk dapat membuat / mengolah dan menjualnya aneka hidangan krispi yang sedang populer pada saat ini, dan menjualnya secara terus menerus. Bahan utama aneka olahan krispi yang akan dilatihkan adalah : membuat formula bumbu untuk marinasi, bumbu tepung krispi, jamur krispi, ayam dan ikan lele krispi, yang siap bersaing dengan yang sudah ada, dalam hal ini dari segi rasa, tampilan produk dan kemasan. Produksi aneka olahan krispi dapat diberdayakan secara rumahan maupun skala besar dengan sistem pengelolaan yang profesional. Teknologi pengolahan aneka olahan krispi dapat juga dikembangkan dalam skala rumah tangga dengan teknologi sederhana.

Siswa SMA kelas wirausaha dan instruktur/guru SMA Muhammadiyah 9 merupakan sasaran Pengabdian dari Tim Unesa dalam membuat aneka olahan krispi sebagai bekal keterampilan berwirausaha dimaksudkan untuk dapat membuat : bumbu marinasi, bumbu tepung dan menyiapkan tepung krispi, ayam goreng krispi, ikan krispi dan jamur krispi.

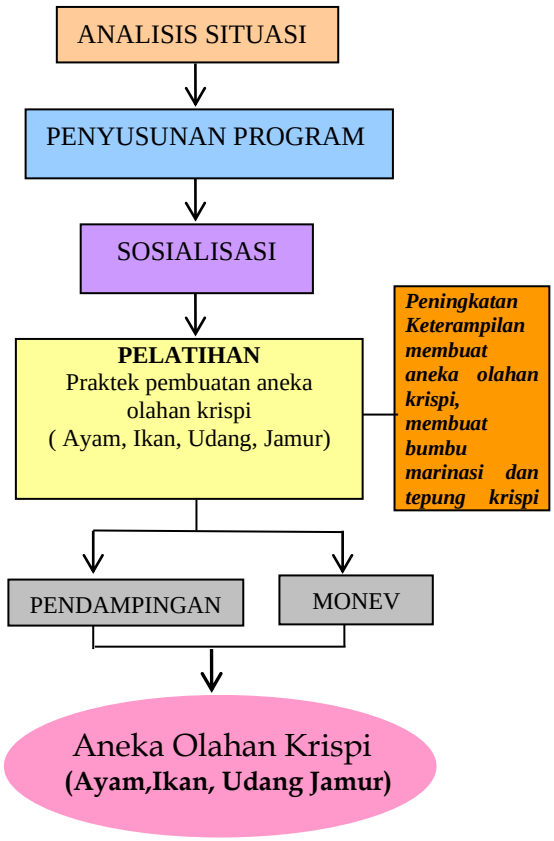
Tujuan dari kegiatan ini ialah untuk meingkatkan keterampilan siswa dalam membuat aneka olahan krispi, mulai dari bumbu, tepung krispi sampai produk olahannya akan dikemas sedemikian rupa dengan kemasan aman dan menarik, serta wadah yang memudahkan untuk membawanya. Pengemasan juga bertujuan untuk memudahkan bembawa dan meningkatkan kualitas produksi.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah dilakukan pada hari Sabtu, 21 Agustus 2021 dengan tema "Pelatihan Pembuatan Aneka Olahan Krispi (Ayam, Ikan, Udang dan Jamur) Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas Wirausaha SMA Muhammadiyah 9 Surabaya".

Kegiatan pelatihan dimulai dengan analisis situasi. Kegiatan ini dilakukan selama satu minggu dengan mengamati berbagai aspek yang dialami oleh siswa-siswi SMA Muhammadiyah 9 Surabaya selama pelaksanaan pembelajaran pada kelas kewirausahaan. Penggalian data meliputi informasi terkait produksi yang sudah dibuat/ dihasilkan, sehingga diketahui jenis produk olahan yang dihasilkan dan dipasarkan. Selain itu, observasi juga dilakukan kepada para pendidik khususnya kelas kewirausahaan. Hal ini dilkukan untuk menganalisis serta mencari solusi berdasarkan kendala-kendala yang ditemukan di lapangan.

Pelaksanaan kegiatan ini terdiri dari beberapa tahap, dimana setiap tahapnya direncanakan sebagaimana yang terdapat pada gambar bagan berikut :



Gambar 1. Alur Kegiatan Pengabdian

Tahapan berikutnya ialah penyusunan program berdasarkan kendala yang ada di lapangan untuk menghasilkan dan meningkatkan produk yang terdiri dari aneka olahan krispi.

Langkah berikutnya ialah melakukan koordinasi. Kegiatan ini dilakukan sebelum kegiatan pelatihan dengan melibatkan siswa, para instruktur/guru, ketua dan staf kepengurusan SMA Muhammadiyah 9 Surabaya.

Langkah selanjutnya ialah melakukan pelatihan yang terdiri pembuatan aneka olahan krispi direncanakan dalam dua tahap, atau dua kali pertemuan, yang rencananya akan dilakukan bulan Juli akhir atau awal Agustus 2021.

Tahapan akhir pada kegiatan ini ialah melakukan monitoring dan evaluasi. Kegiatan ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana kelompok siswa kelas wirausaha dapat mempraktekan resep yang telah diberikan dalam pelatihan dengan membuat sendiri produk aneka olahan krispi : Ayam krispi, ikan krispi , jamur atau sayuran krispi. Pemantauan di lapangan dilakukan secara bersama oleh tim dari LPPM Unesa. Pola pemantauan di lapangan selama program dilakukan secara terjadwal sesuai rencana kerja tim yang telah ditentukan agar apabila terjadi kendala segera bisa diatasi dan dicari pemecahannya. Hasil monitoring dan evaluasi disusun dalam laporan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil yang Dicapai Berdasarkan Luaran Program

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan pelaksanaan pra-kegiatan serta dilanjutkan dengan kegiatan inti. Langkah kegiatan yang telah dilakukan ialah:

1. Melakukan komunikasi awal dengan pihak SMA Muhammadiyah 9 Surabaya.

   Komunikasi awal telah dilakukan oleh tim dengan dengan Kepala sekolah SMA Muhammadiyah 9. Berdasarkan komunikasi tersebut, kepala sekolah sangat mendukung kegiatan pengabdian yang dilakukan oleh Tim dari Universitas Negeri Surabaya dalam rangka meningkatkan keterampilan berwirausaha di lingkungan SMA Muhammadiyah 9 sehingga setelah kegiatan tersebut dilaksanakan diharapkan mampu menumbuhkan keterampilan baru dalam membuka usaha bagi siswi sekolah tersebut.

   Dengan adanya koordinasi tersebut, memudahkan bagi tim pengabdian masnyarakat untuk melaksanakan kegiatan yang berkelanjutan di SMA Muhammadiyah 9.

2. Penentuan Pelaksanaan Kegiatan PKM

   Pelaksanaan Kegiatan PKM atas dasar musyawarahn antara tim pengabdian dengan pihak SMA Muhammadiyah 9. Hasilnya, kegiatan PKM dilakukan pada hari Sabtu, tanggal 21 Agustus 2021.

3. Peserta pelatihan PKM

   Setelah melakukan komunikasi dengan pihak SMA Muhammadiyah 9 maka sasaran pelatihan adalah siswa-siswa sekolah kelas kewirausahaan SMA Muhammadiyah 9, yaitu sebanyak 20 orang peserta pelatihan. Sebelum dilakukan kegiatan tersebut, telah dilakukan *screening* suhu serta mencuci tangan sesuai dengan ketentuan sekolah.

4. Penetapan produk pada pelatihan

   Sesuai dengan rancangan program yang telah ditentukan, produk pada pelatihan PKM yaitu aneka olahan krispi (jamur, ayam dan ikan), tata cara pengolahan yang baik, serta teknik pembuatan tepung krispi.

Pada kegiatan inti program pengabdian masyarakat di SMA Muhammadiyah 9 Surabaya yang telah dilaksanakan yaitu:

1. Tema Kegiatan PKM adalah ”Pelatihan Olahan Aneka Krispi [Ayam,Ikan, Udang, Jamur] Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas Wirausaha”. Kerjasama Antara Lppm Unesa Dengan Sma Muhammadiyah 9 Jalan Mas Trip No. 174 Surabaya”.
2. Kegiatan PKM dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 21 Agustus 2021, di di SMA Muhammadiyah 9 Surabaya. Kegiatan diawali dengan penerimaan tim pengabdi oleh pihak sekolah yang disambut secara hangat di salah satu aula oleh pihak sekolah. Dalam hal ini sambutan dilakukan oleh Kepala Sekolah SMA Muhammadiyah 9 Surabaya.
3. Kegiatan pengabdian dihadiri oleh 22 peserta, terdiri dari siswa siswi kelas kewirausahaan serta dua guru pendamping di SMA Muhammadiyah 9 Surabaya. Peserta pelatihan sangat puas setelah mengikuti program pengabdian dari tim Dosen D4 Tata Boga, Program Vokasi Unesa berupa penumbuhan keterampilan berwirausaha membuat olahan aneka krispi sebagai upaya pemberdayaan dalam mendukung terciptanya wirausahawan baru untuk

siswa sekolah.

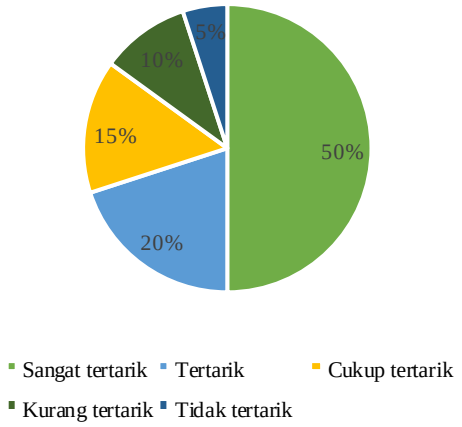
4. Materi pelatihan berupa: Dasar Tepung Krispi, Ikan Krispi, Ayam krispi dan jamur krispi. Kegiatan pelatihan dapat berjalan lancar tanpa ada kendala yang berarti meskipun dengan keterbatasan kondisi dan waktu.
5. Tahap pertama dilakukan pemaparan topik teori terkait tepung krispi oleh salah satu anggota. Hal ini dilakukan untuk memberikan wawasan serta bekal terkait perencanaan pengolahan serta penentual harga jual produk. Pada sesi berikutnya dilakukan pelatihan secara mandiri. Perwakilan peserta membuat dasar tepung krispi, ikan krispi, ayam krispi dan jamur krispi. Pada saat tanya jawab ada beberapa pertanyaan yang diajukan peserta, antara lain: persyaratan apa yang harus dipenuhi agar hasil jadi tidak layu, Apakah bisa tepung krispi tersebut disimpan dalam jang waktu yang lama.
6. Dalam kegiatan pelatihan hasil produk dibagikan secara merata pada seluruh peserta dengan menukar hasil masing-masing produk serta terjadi diskusi dalam proses pembuatannya. Hasil pembuatan kue tradisional dikemas dengan rapi serta diberikan kepada pengurus sekolah sebagai laporan bahwasanya peserta/siswa berhasil membuat aneka olahan krispi yang dikemas untuk dapat di jual di lingkungan SMA Muhammadiyah 9 Surabaya dan sebagai pintu untuk membuka peluang usaha baru di lingkungan tersebut.

B. Tanggapan Peserta Terhadap Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Berdasarkan analisis angket yang telah diberikan kepada peserta pelatihan pengabdian kepada masyarakat, terdapat beberapa aspek yang secara keseluruhan menunjukkan hasil positif dari kegiatan ini. Berikut ini pemaparan hasil yang lebih rinci.

1. Ketertarikan Responden Terhadap Pelatihan

Berdasarkan analis data angket yang diberikan, ketertarikan responden terhadap pelatihan menunjukkan bahwa 53 % peserta menyatakan sangat tertarik terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan. Sementara itu, sebanyak 16% peserta menyatakan tertarik dan cukup tertarik terhadap pelatihan yang diadakan.



Gambar 2. Ketertarikan responden dengan pelatihan yang diadakan

Hal ini menunjukkan bahwa ada kemungkinan besar munculnya penguasaha baru yang berasal dari SMA Muhammadiyah 9 Surabaya kelak. Sedangkan sisanya menyatakan kurang tertarik (10%) dan 5% diantaranya menyatakan tidak tertarik.

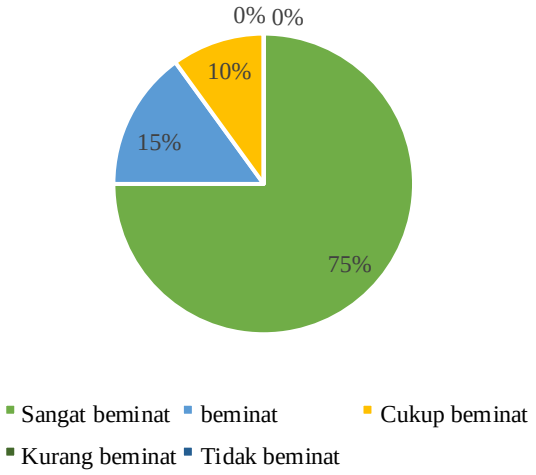
Ketertarikan siswa SMA terhadap hal baru cukup tinggi dikarenakan pada umur ini merupakan tahapan tinggi dalam perkembangan mereka (Nulhaqim et al., 2020). Sehingga momentum ini cukup baik untuk memberikan wawasan maupun keterampilan baru melalui kegiatan-kegiatan berbasis motorik. Maka dari itu, pelatihan ini cukup bermanfaat bagi mereka sebagai sarana belajar maupun mengembangkan minat dan bakat. Sementara itu (Setiawan et al., 2019) mengemukakan bahwa meskipun siswa-siswi SMA (15-17 tahun) pada kondisi optimal untuk perkembanganya, disisi lain hal tersebut juga dapat memicu pengembangan diri yang berbeda, sehingga wajar jika ditemukan responden atau siswa yang kurang tertarik maupun tidak tertarik pada pelatihan ini. Menurut (Nani Ratnaningsih, Tutiek Rahayu, 2021) pengalaman serta kondisi siswa pada masa lampau turut mempengaruhi kegiatan-kegiatan yang memicu sikap traumatis, seperti terkena api maupun terkena panas. Sesuai dengan penggalian informasi yang dilakukan tim pengabdian ditemukan fakta bahwa sebenarnya mereka tertarik

terhadap proses pembuatan tepung krispi, akan tetapi tidak bersedia ketika mengolahnya karena trauma dengan api serta beberapa dengan minyak panas.

2. Minat responden untuk membuka usaha sesuai materi yang diberikan

Peserta merespon sebesar (75%) menyatakan bahwa sangat berminat untuk menjual produk ulahan krispi ini dikarekan masih banyak peluang terbuka dan masih minim pesaing. Sedangkan 15% responden menyakan berminat untuk membuaka usaha baru, sedangkan 10% diantaranya menyatakan cukup berminat untuk membuka usaha baru setelah mengikuti kegiatan pelatihan ini. Hal ini sejalan dengan pendapat (Kelana, 2021) yang menyatakan bahwa semakin besar peluang pasar serta minimnya pesaing membuat siswa semakin tertarik untuk menjual produk yang telah dipelajarinya. Sependapat dengan penelitian (Sugiono & Zakhra, 2021) menyatakan bahwa remaja saat ini mulai berpikir kritis khususnya berkaitan dengan kegiatan yang berpotensi dapat memberikan pemasukan tambahan.

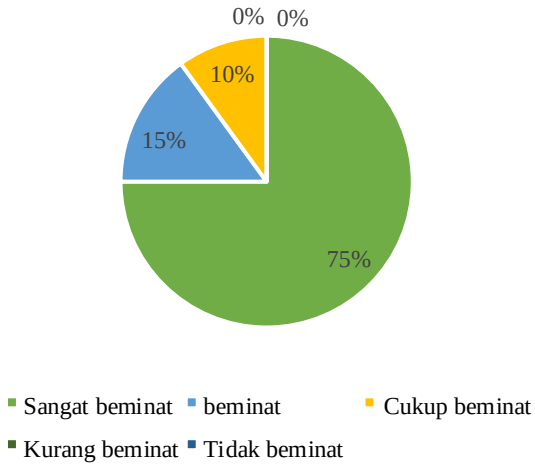
Sehingga temuan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini cukup realistis terhadap kondisi yang terjadi pada responden, dalam hal ini ialah siswa siswi SMA Muhammadiyah 9 Surabaya yang telah mengikuti kegiatan pelatihan.



Gambar 2. Minat responden untuk membuka usaha

3. Tidak lanjut peserta pelatihan PKM

Tanggapan peserta terhadap minat pelatihan olahan krispi ini cukup tinggi. Hal ini dibuktikan sebanyak lebih dari setengah peserta pelatihan (65%) berminat untuk membuka usaha baru setelah mengikuti pelatihan pengolahan membuat tepung umbu krispi serta produk olahannya (ikan, ayam, udang dan jamur). Sementara itu sebanyak 25% responden ingin mendalami terlebih dahulu sebelum menjualnya. Hal ini dilakukan untuk memastikan bahwa produk olahan krispi yang nantinya akan dijual benar-benar berkualitas. Keadaan ini wajar mengingat peserta masih dalam proses belajar. Menurut (Susanto et al., 2021) aspek penting ketika siswa memperoleh pengetahuan baru ialah kemauan untuk belajar, sehingga proses tersebut menjadi pengalaman yang baik ketika nanti benar-benar menjual produk yang telah dipelajari. Sependapat dengan pernyataan tersebut, (Aryanti et al., 2021) menyatakan bahwa tinggi rendahnya minat seseorang setelah memperoleh ilmu baru bergantung pada beberapa aspek antara lain sarana pendukung (perlatan), modal usaha serta dukungan orang sekitar, dalam hal ini ialah orang tua di rumah serta guru di sekolah. Sehingga, berdasarkan analisis pada kegiatan pengabdian ini dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta sangat berminat untuk membuka usaha tepung bumbu krispi meskipun dengan tahapan serta proses yang berbeda satu dengan yang lainnya.

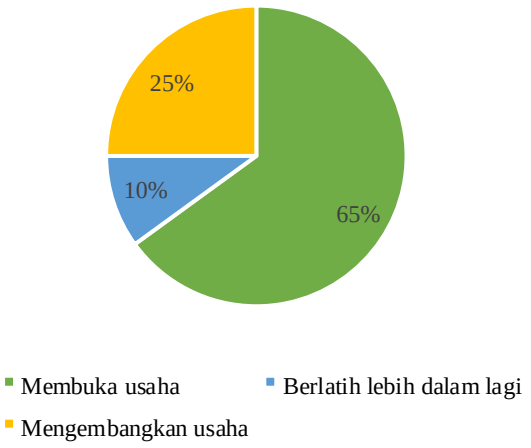


Gambar 4. Tindak lanjut responden setelah mengikuti kegiatan pelatihan

4. Tanggapan responden terhada keseluruhan kegiatan pelatihan

Respon peserta terhadap keseluruha kegiatan pelatihan olahan krispi (Ikar Ayam, Udang dan Jamur) sangat bail Mulai dari penjelasan pemateri pada saa pelatihan berlangsung dan bimbinga pemateri pada saat mengerjakan praktel Tanggapan ini menjadi indikasi bahw pemateri melaksanakan tugas berdasarka rencana yang telah disusun sebelumnya sehingga peserta dengan muda memahami seluruh materi yang tela disampaikan. Peryataan ini jug diungkapkan oleh (Aziz et al., 2020) yan menyatakan bahwa keberhasilan suatu kegiatan sangat bergantung pada kesiapan pemari dalam memaparkan keterampilan yang akan diajarkan.

Sedangkan tahapan kegiatan hingga peserta menyerap keterampilan yang dipaparkan juga mendapatkan respon yang positif. Sebanyak 75% responden menyatakan bahwa keseluruhan kegiatan ini sangat baik dan bermanfaat baik untuk kepentingan di sekolah atau belajar dan untuk bekal membuka usaha baru.Hasil keterampilan yang telah dipelajari dapat berdampak positif serta memberikan 'rasa ingin tahu' yang lebih ketika materi yang telah dipelajari memberikan kesan baik kepada orang tersebut. Sehingga kegiatan ini secara umum mampu memberikan pengalaman baru bagi siswa dalam belajar mengambangkan usaha khususnya membuat tepung bumbu krispi serta produk olahannya. Bahwasanya siswa SMA memiliki potensi untuk mengembangkan ilmu serta menemukan jati diri lebih mudah dibandingkan dengan siswa yang memiliki umur lebih tinggi (Effendy et al., 2020). Selain itu, responden juga tertarik dengan materi-materi pelatihan selanjutnya yang pastinya akan lebih menambah wawasan pengetahuan di bidang pengolahan makanan serta pengembangan pangan komersial yang dapat dipasarkan nantinya.



Gambar 4. Tanggapan responden terhadap keseluruhan kegiatan pelatihan

Secara keseluruhan kegiatan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Kegiatan pengabdian kepada masyarakat "Pelatihan Olahan Aneka Krispi [Ayam,Ikan,Jamur] Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas Wirausaha". Kerjasama Antara Lppm Unesa Dengan Sma Muhammadiyah 9 Jalan Mas Trip No. 174 Surabaya" dapat dikatakan meningkat dan berhasil, yang dapat diukur dari kelima komponen di atas.

SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Kegiatan pengabdian kepada masyarakat "Pelatihan Olahan Aneka Krispi [Ayam,Ikan,Udang dan Jamur] Sebagai Bekal Kewirausahaan Pada Siswa Kelas Wirausaha". Kerjasama Antara Lppm Unesa Dengan Sma Muhammadiyah 9 Jalan Mas Trip No. 174 Surabaya" dapat meningkatkan pengetahuan tentang aneka olahan krispi komersial yang dapat dibuat dan dikresasikan sendiri. Selain itu, dapat meningkatkan pengetahuan tata cara membuat tepung bumbu komersial yang baik, serta

meningkatkan kepercayaan diri peserta pelatihan.

Memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi peserta pelatihan melalui proses pelatihan olahan krispi dan tepung bumbu yang telah dilakukan dengan metode ceramah, demonstrasi dan praktek dapat berjalan dengan lancar.

Pemberdayaan siswa siswi SMA Muhammadiyah 9 Surabaya dapat terwujud dengan baik dengan adanya pemberian pelatihan membuat olahan aneka krispi [Ayam,Ikan,Udang dan Jamur] sebagai bekal kewirausahaan pada siswa kelas wirausaha secara mandiri dan berkelanjutan.

Kegiatan ini diharapkan dapat berkelanjutan pada tahun berikutnya guna menunjang keterampilan berwirausaha bagi siswa siswi SMA Muhammadiyah 9 Surabaya dengan bentuk pengemasan yang beragam baik dari segi bentuk, bahan maupun ukurannya. Sehingga terwujud produk asli yang dikembangkan oleh siswa kelas wirausaha SMA Muhammadiyah 9 Surabaya.

DAFTAR RUJUKAN

Aryanti, Z., Iskandar, T. Z., Agustiani, H., & Cahyadi, S. (2021). MENGAPA REMAJA BERWIRAUSAHA? *Jurnal Psikologi*, *14*(1). https://doi.org/10.35760/psi.2021.v14i1.3429

Aziz, R., Wahyuni, E. N., Efiyanti, A. Y., & Wargadinata, W. (2020). Membangun Sikap Optimis Remaja Yatim/Piatu Melalui Pelatihan Wirausaha di Dusun Sendang Biru Kabupaten Malang. *E-Dimas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *11*(3). https://doi.org/10.26877/e-dimas.v11i3.3522

Effendy, A. A., Mas'adi, M., Wicaksono, W., Nurhadi, A., & Murtiyoko, H. (2020). MEWUJUDKAN GENERASI MUDA YANG UNGGUL DI ERA GLOBALISASI DENGAN BERBEKAL ILMU WIRAUSAHA YANG KREATIF, INOVATIF DAN DIFERENSIATIF PADA REMAJA MASJID AL HIKMAH RENI JAYA PAMULANG TANGERANG SELATAN. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, *3*(1). https://doi.org/10.32493/j.pdl.v3i1.6268

Fauziah, F., Nurfadillah, M., & Karhab, R. S. (2020). Meningkatkan Produktivitas Pelaku UMKM melalui Pelatihan Perencanaan Bisnis. *Jurnal Abdimas Mahakam*, *4*(1), 37–43. https://doi.org/10.24903/jam.v4i1.716

Hana Fadhilah, Nurul Fatimah, A. N. (2021). *Pelatihan Sistem Pembukuan Sederhana, serta Pengembangan Metode Pemasaran dan Pembelajaran yang Efektif di MDTA Nurhafa Bandung Hana*. *5*(3), 289–296.

Kelana, T. (2021). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Promosi Jasa Penggunaan Aplikasi Digital Terhadap Kepuasan Konsumen PT. Sakti Global Solusindo. *Jurnal Administrasi Dan Manajemen*, *10*(2). https://doi.org/10.52643/jam.v10i2.1132

Latipah, I. (2020). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pemanfaatan Media Youtube Dalam Meningkatkan Keterampilan Wirausaha. *Comm-Edu (Community Education Journal)*, *3*(2), 83. https://doi.org/10.22460/comm-edu.v3i2.4150

Munarsih, M., Akbar, M. F., Ariyanto, A., Ivantan, I., & Sudarsono, A. (2020). Pelatihan Digital Marketing Dalam Meningkatkan Kompetensi Siswa Untuk Berwirausaha Pada Smk Muhammadiyah Parung - Bogor. *Jurnal Pengabdian Dharma Laksana*, *3*(1), 22. https://doi.org/10.32493/j.pdl.v3i1.6275

Nani Ratnaningsih, Tutiek Rahayu, M. (2021). *Perbaikan Mutu Produk Baby Fish Nila Krispi di Kelompok Tani Karya Mina Utama, Rowo Jombor, Klaten, Jawa Tengah*. *1*(1), 2021–2064.

Nulhaqim, S. A., Fedryansyah, M., Hidayat, E. N., & Adiansah, W. (2020). Pengembangan Usaha Baru Bagi Warga Terdampak Kebijakan Penanganan Covid-19 Yang Memiliki Motivasi Wirausaha Di Rw 05 Desa Cinunuk Kecamatan Cileunyi Kabupaten Bandung. *Jurnal Kolaborasi Resolusi*

Konflik, *2*(2), 150. https://doi.org/10.24198/jkrk.v2i2.29125

Rahmi, V. A., & Hidayati, R. A. (2019). Efektivitas Pelatihan Keterampilan Dalam Menumbuhkan Minat Wirausaha Wanita Melalui Motivasi Diri Berwirausaha. *JMK (Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan)*, *4*(1), 1. https://doi.org/10.32503/jmk.v4i1.350

Sari, P. A. (2021). Pelatihan Kewirausahaan Kuliner Melalui Video Edukasi Di Pondok Pesantren Asy-Syadzili Malang. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat (Janayu)*, *2*(2), 128–134. https://doi.org/10.22219/janayu.v2i2.15709

Setianingsih, T., Purwonugroho, D., Wardhani, S., & Mutrofin, S. (2021). *Pelatihan Pewarnaan Tahu Malang Dengan Menggunakan Metode Door-to-Door dan Whatsapp Pewarna Alam*. *4*, 87–95.

Setianti, Y., Subekti, P., Saptya, R. M. P., & Budiana, H. R. (2020). Kewirausahaan Di Wilayah Tinggal Mahasiswa Pada Masa Pandemi Covid-19. *Acta Diurna*, *16*(2), 66–85.

Setiawan, D., Saputra, H. D., & Chaniago, M. (2019). Pelatihan Keterampilan Membangun Bisnis (Wirausaha) Bengkel Sepeda Motor Secara Mandiri Bagi Siswa SMK. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, *20*(1), 21. https://doi.org/10.24036/sb.0330

Sufiyeni, S., Enardi, O. P., & Sutyawan, S. (2017). Modification Cassava Flour (Mocaf) 75% Meningkatkan Kesukaan dan Kadar Serat Terhadap Ayam Goreng Crispy. *Jurnal Kesehatan Poltekkes Kemenkes Ri Pangkalpinang*, *5*(2), 1. https://doi.org/10.32922/jkp.v5i2.1

Sugiono, A., & Zakhra, A. (2021). Menumbuhkembangkan Jiwa Wirausaha Remaja Kelompok Al Banjari Musholla Nurul Hidayah Panglegur Pamekasan. *Darmabakti : Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, *2*(1). https://doi.org/10.31102/darmabakti.2021.2.1.23-32

Sunan Purwa Aji, Hari Mulyadi, B. W. (2018). KETERAMPILAN WIRAUSAHA UNTUK KEBERHASILAN USAHA. *Journal of Business Management Education*, *151*(2), 10–17.

Susanto, R., Umam, K., & Pangesti, I. (2021). Menanamkan Jiwa Wirausaha pada Remaja. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*, *2*(1). https://doi.org/10.37010/kangmas.v2i1.191