

**PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI MAHASISWA AKADEMI
FARMASI YANNAS HUSADA BANGKALAN MADURA**

^{1*}Dwi Bhakti Iriantini, ²Redy Eko H.S, ³Giyana
Universitas Wijaya Kusuma Surabaya, Surabaya, Indonesia
Email : *dwibhaktiiriantini@uwks.ac.id

Manuskrip: Juni -2023; Ditinjau: Juni -2023; Diterima: Juli -2023; Online: Juli -2023;
Diterbitkan: Juli -2023

ABSTRAK

Kewirausahaan merupakan bidang yang masih kurang diminati oleh kalangan Mahasiswa. walaupun sudah banyak upaya yang dilaksanakan oleh pemerintah dan pihak swasta, namun masih perlu dukungan banyak pihak, Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini untuk menanamkan jiwa kewirausahaan sejak dini pada mahasiswa. Diharapkan pada waktu yang akan datang para mahasiswa menjadi wirausahawan yang handal dan professional. , Kegiatan ini dilakukan oleh team pengabdian masyarakat FEB UWKS dan bekerja sama dengan Direktur Akademi Farmasi Yanna Husada Bangkalan, dari bulan April 2023 sampai Juli 2023. Jumlah mahasiswa yang dibina dalam kewirausahaan sebanyak 40 orang, metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan pelatihan kewirausahaan disertai contoh pembuatan produk makanan frozen. Adapun pelaksanaan kegiatan pelatihan dilakukan dengan pemberian materi membangun jiwa kewirausahaan serta pembuatan makanan frozen.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Makanan Frozen

PENDAHULUAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat bagi perguruan tinggi merupakan jembatan komunikasi antara perguruan tinggi dengan masyarakat, dari pengabdian masyarakat ini perguruan tinggi akan mengetahui keinginan serta kebutuhan masyarakat. Salah satu diantaranya adalah masyarakat membutuhkan peningkatan sumber daya yang di miliki, baik sumber daya yang bisa dimanfaatkan untuk memenuhi kondisi lingkungan maupun sumber daya untuk memenuhi kebutuhan rumah tangganya.

Kewirausahaan adalah suatu ilmu yang mengkaji tentang pengembangan dan pembangunan semangat kreatifitas serta berani menanggung risiko terhadap pekerjaan yang dilakukan demi mewujudkan hasil karya tersebut(Irham Fahmi ,2014) Peran dari seorang wirausaha menurut Suryana memiliki dua peran yaitu sebagai penemu dan sebagai perencana. Sebagai penemu wirausaha menemukan dan menciptakan produk baru, teknologi dan cara baru, ide-ide baru dan organisasi usaha baru. Sedangkan sebagai perencana, wirausaha berperan merancang usaha

baru, merencanakan strategi perusahaan baru, merencanakan ide-ide dan peluang dalam perusahaan.

Kebanyakan kendala bagi seseorang terutama mahasiswa yang mencoba untuk memulai usaha dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti takut mencoba, keterbatasan modal, inovasi, dan niat. Keempat faktor tersebut sebenarnya bisa diatasi jika seseorang memiliki pemikiran yang positif dan kreatif. Mahasiswa sebagai calon penerus bangsa harus menyikapi itu dengan baik untuk bisa memanfaatkan peluang yang ada.

Kegiatan sosialisasi penyuluhan pelatihan keterampilan pembuatan makanan frozen ini adalah untuk membentuk karakter sejak dini kepada mahasiswa Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan agar selain mereka memiliki pendidikan formal juga memiliki modal ilmu keterampilan agar bisa membuat makanan frozen. Tujuan yang dilakukan sangat jelas dan bermanfaat bagi siswa setelah mereka lulus memiliki jiwa mandiri entrepreneur.

Mahasiswa dituntut memiliki kemandirian finansial selepas lulus dari Perguruan Tinggi. pendampingan untuk membentuk karakter menumbuhkan jiwa kemandirian berwirausaha sangat dibutuhkan oleh mereka. Potensi Mahasiswa bisa dibetuk dengan adanya penyuluhan dari tim abdimas. Tak kalah penting kendala lain daripada siswa adalah kurangnya motivasi. Salah satu upaya yang kami lakukan sebagai tim abdimas FEB Universitas Wijaya Kusuma adalah memberikan pengetahuan materi membangun jiwa kewirausahaan dan melatih mahasiswa memiliki keterampilan dan membuat produk. Hal ini dilakukan karena prospek pembuatan makanan Frozen sangat baik dan tidak memerlukan modal besar, namun diperlukan ide kreatif inovatif.

Makanan beku adalah makanan yang dibekukan dengan tujuan untuk mengawetkan makanan hingga siap dimakan. Frozen food atau yang biasa dikenal sebagai makanan dingin merupakan makanan yang menjadi salah satu gaya hidup di masyarakat saat ini (Rahardjo, 2016; Yunitasari et al., 2014). Kelebihan dari frozen food ini adalah makanan yang dapat bertahan lama untuk disimpan, selain itu pula makanan frozen food menjadi cadangan makanan yang dapat bertahan pada kondisi dingin (Putri et al., 2021).. Kondisi frozen food biasanya mengalami pembekuan, hal ini disebabkan karena seluruh kandungan air dalam produk yang telah dikemas maupun tidak dikemas menjadi beku (Atik, 2021)

Menurut Firmansyah, K., Fadhli, K., Noviandy, I. A., & Rini, S. (2020) bahwa makanan basah bisa dengan menggunakan metode pengemasan frozen food. Metode frozen food atau pembekuan makanan bisa dijadikan solusi untuk memperpanjang umur simpan dan daya tahan suatu produk.

Metode frozen food merupakan teknologi mengawetkan makanan dengan menurunkan temperaturnya hingga di bawah titik beku air. Metode ini akan menjadikan makanan menjadi lebih awet dan tidak mudah cepat busuk. Keunggulan dari metode frozen food ini yaitu tidak mengurangi kadar nutrisi serta kualitas makanan.

Sejak zaman dahulu, [petani](#), [nelayan](#), dan [pemburu](#) telah mengawetkan hasil usaha mereka di bangunan yang tidak terhangatkan ketika musim

dingin.(Tressler,Evers) . Pembekuan memperlambat dekomposisi dengan mengubah [kadar air](#) yang tersisa menjadi [es](#) dan menghambat pertumbuhan sebagian besar spesies bakteri Makanan beku umumnya tidak membutuhkan [bahan tambahan makanan](#) lainnya karena [mikroorganisme](#) sudah terhambat pertumbuhannya pada temperatur beku dan hal itu cukup untuk menahan laju pembusukan. Namun untuk pembekuan jangka panjang pada temperatur yang lebih rendah dari -9.5 °C, bahan makanan dapat ditambahkan dengan [karboksimetilselulosa](#) (CMC) yang berfungsi sebagai penstabil. CMC tidak memiliki rasa, tidak memiliki bau, dan tidak merusak kualitas bahan makanan.(Arsdel,*et.al*) Dengan adanya penyuluhan pelatihan keterampilan pembuatan produk ini diharapkan dapat mengasah kemampuan mereka dan menjadi lebih semangat dalam berwirausaha, terutama menjadikan mahasiswa lebih mandiri terhadap finansial.

Pedampingan pelatihan yang dilaksanakan oleh Kristanti Kiki (2022), bahwa pendampingan pelatihan pengolahan makanan frozen food bisa menambah pengetahuan baru dan keterampilan baru bagi masyarakat untuk bisa memiliki modal untuk berwirausaha untuk menambah pendapatan dan sebagai pekerjaan baru.

Hasil Pelatihan yang dilakukan oleh Novita, (2022), menjelaskan bahwa Hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa adanya perubahan pengetahuan, pemahaman dan pengalaman anggota KUBE Graha Permai dalam membuat produk makanan agar tetap awet melalui teknologi frozen food.

METODE

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ada beberapa langkah yang dilakukan team yaitu: Penyuluhan kewirausahaan dan pemberian motivasi dilakukan dengan Ceramah,digunakan untuk menyampaikan pengetahuan secara umum tentang manfaat berwirausaha, peluang wirausaha dan langkah-langkah untuk menjadi seorang wirausaha yang sukses melalui multi media

Demonstrasi digunakan untuk memberikan keterampilan secara langsung mengenai proses pembuatan makanan froosen berbahan dasar singkong . Pelatihan pembuatan makanan frozen berbahan singkong ditujukan untuk memberikan pengetahuan kepada para mahasiswa untuk menumbuhkan jiwa wirausaha para mahasiswa dan membangkitkan semangat mereka untuk memulai usaha salah satunya melalui pembuatan produk makanan frozen berbahan singkong.

Evaluasi hasil pelatihan dilakukan selama proses dan setelah kegiatan pelatihan dilaksanakan. Evaluasi ini ditujukan untuk perbaikan di masa yang akan datang, untuk menjadikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat ,memberikan manfaat yang baik bagi masyarakat maupun bagi dosen sebagai penyelenggara kegiatan

Beberapa langkah yang dilakukan team pengabdian diantaranya.:1.Survey Pendahuluan ,Kegiatan Survey pendahuluan tujuannya untuk mengetahui aktifitas calon peserta pengabdian sesuai yang direncanakan yaitu para mahasiswa Yannas Husada Bangkalan disamping untuk mengetahui lokasi rencana kegiatan apakah

lingkungan yang dituju secara ekonomi sudah cukup atau perlu dibina untuk berwirausaha 2.Observasi data mahasiswa Kegiatan observasi data mahasiswa ini dilakukan ke Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan , tujuannya untuk mengetahui Kegiatan para mahasiswa selain belajar formal 3.Penjangkaran Peserta Pengabdian .Kegiatan ini dilakukan oleh team pengabdian dan bekerja sama dengan Direktur Yannas Husada Bangkalan.

Partisipasi mitra dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini yaitu menyiapkan peserta, sarana dan prasarana, LCD, layar untuk LCD, sound system.

Pelaksanaan kegiatan pegabdian kepada masyarakat ini telah terlaksana dengan baik bertempat di Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan . Tim pelaksana dari program studi Manajemen UWKS , Terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sesuai dengan jadwal yang telah ditetapkan dan disepakati oleh Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan sebelum kegiatan ini dilaksanakan

Pengabdian kepada masyarakat ini telah melalui beberapa tahapan.

Tahapan pertama dimulai dengan melakukan tahap persiapan, pada tahapan ini dimulai dengan mempersiapkan proposal kegiatan pengabdian pada masyarakat, selanjutnya dilakukan observasi dan permohonan izin kepada pihak Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan sebagai tempat pelaksanaan pengabdian . Disamping itu juga mengumpulkan informasi mengenai jumlah peserta yaitu jumlah mahasiswa yang akan mengikuti pelatihan pembuatan makanan frozen

Tujuan dari kegiatan pelatihan ini dilaksanakan adalah dalam rangka pelaksanaan Tri Dharma Perguruan Tinggi UWKS , yang salah satu adalah pengabdian pada masyarakat. Pelatihan ini ditujukan kepada mahasiswa semester dua dan empat sebagai sasaran pemberdayaan pelatihan untuk mewujudkan kemandirian bagi mahasiswa sekaligus pembekalan ketrampilan berwirausaha

Tahap kedua adalah Tahapan pelaksanaan kegiatan dimulai dengan menjelaskan materi tentang Kewirausahaan, materi tentang frozen food

Tahapan pelaksanaan selanjutnya yaitu Peserta diberi kesempatan untuk mempraktekan secara langsung pembuatan frozen food dengan bimbingan dari team penmas.





Gambar 1. Hasil dari PKM Bersama Mahasiswa Akdemi Farmasi Yannas Husada Bangkalan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah kegiatan selesai dilaksanakan, maka tim abdimas melakukan evaluasi. Adapun evaluasi dari kegiatan ini dapat dinyatakan secara umum berhasil dengan baik dan memuaskan peserta mahasiswa Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan maupun tim abdimas yang memberi pelatihan. Pelatihan kewirausahaan ini mendapatkan sambutan yang hangat dan antusias sangat baik dari pihak Akademi terselenggaranya pelatihan ini.

Untuk menjembatani siswa yang mengalami kesulitan dalam mempraktekkan hasil makanan frosen ini, tim abdimas memberikan kesempatan pada siswa untuk berkoordinasi setiap hari Sabtu melalui daring. Mereka berharap pelatihan ini dapat dilaksanakan untuk tahun-tahun berikutnya.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan Pengabdian masyarakat pada mahasiswa Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan berjalan dengan baik. Mahasiswa sangat antusias dan termotivasi mempelajari kewirausahaan tentang makanan frosen dari bahan dasar singkong yang merupakan kearifan lokal pulau madura.. Pelatihan ini memberikan keterampilan wirausaha, menanamkan jiwa kewirausahaan dapat mengasah kemampuan mereka dan menyebarkan semangat berinovasi dalam berwirausaha, serta mampu bersaing / pantang menyerah sebagai bekal wirausaha

Peningkatan dan pengembangan keterampilan oleh mahasiswa Akademi Farmasi Yannas Husada Bangkalan akan berdampak terhadap pertumbuhan kesadaran akan berwirausaha, mendukung munculnya usaha usaha kecil yang nantinya mampu meningkatkan pendapatan mahasiswa sekaligus dapat menciptakan lapangan usaha. terutama mendapatkan uang saku serta lebih mandiri terhadap finansial.

DAFTAR PUSTAKA

- Atik. (2021). Analisis Bisnis Dan Tren Konsumsi Masyarakat Kabupaten Bangkalan Terhadap Frozen Food Pada Masa Pandemi Covid 19. *AKUNTABILITAS: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Ekonomi*, 14(1), 52–68.
- Firmansyah, K., Fadhli, K., Noviandy, I. A., & Rini, S. (2020). Pengenalan Media Sosial dan E- Commerce sebagai Media Pemasaran serta Pengemasan Frozen Food. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 43-48.
- Irham Fahmi, *Kewirausahaan Toeri, Kasus dan Solusi*, Bandung: Alfabeta, 2014, p. 2
- Suryana, *Kewirausahaan Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salemba Empat, 2014, p. 10
- Kiki Kristiandi. (2022). Pendampingan Pembuatan Dan Pengemasan Frozen Food Pada Ibu Rumah Tangga, *Jurnal Pengabdian Masyarakat Juni 2022*, Vol.5, No.2, hal, 216-222 ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Frozen Food Pada Kelompok Usaha Bersama JPK: *Jurnal Pengabdian Kompetitif*. Vol. 1, No.1, Mei 2022 , pp. 9-179
- Putri, S. A., Diana, N., & Tamami, B. (2021). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Perilaku Konsumen dalam Pembelian Frozen Food di UD Mitra Abadi Kecamatan Maduran Kabupaten Lamongan. *Factors that Influence Consumer Behavior in Purchasing Frozen Food at UD Mitra Abadi Maduran District Lamongan Regency ABSTRACT* Permintaan dan Penawaran Frozen Food di UD Mitra Abadi. 2, 239–254.
- Rahardjo, C. R. (2016). Faktor yang menjadi preferensi konsumen dalam membeli produk frozen food. *Jurnal Manajemendan Start-Up Bisnis*, 1(1), 32–43.
- Suryana, *Kewirausahaan Kiat dan Proses Menuju Sukses*, Jakarta: Salemba Empat, 2014, p. 10
- Tressler, Evers. *The Freezing Preservation of Foods* P 213-217
- Yunitasari, F. I., Bahruddin, M., & Dewanto, T. H. (2014). Perancangan Media Promosi Diva Snack Frozen Food Sebagai Upaya Meningkatkan Brand. *Jurnal Art Nouveau*, 2(1), 9–16. <https://jurnal.dinamika.ac.id/index.php/ArtNouveau/article/download/371/193>.