



PELATIHAN WIRAUSAHA KULINER

CULINARY ENTREPRENEURSHIP TRAINING

¹Endah Nurmahmudah, ²Rissa Nuryuniarti, ³Ida Herdiani

Program Studi D3 Kebidanan, Fakultas Ilmu Kesehatan

Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya

Jl Tamansari KM 2,5 Kota Tasikmalaya 46196 PO.BOX 115, Jawa Barat Indonesia

*endahnurmahmudah0@gmail.com, rissa@umtas.ac.id

ABSTRAK

Pelatihan adalah pengembangan keterampilan, baik keterampilan teknik maupun non teknik yang mampu menjadikan seseorang menjadi terampil dalam bidang tertentu yang diinginkan dan mengerti tata cara dan peraturan kerja, keselamatan kerja serta diselenggarakan dalam waktu yang singkat dan lebih mengutamakan praktek daripada teori. Pelatihan yang dimaksud adalah pelatihan wirausaha kuliner yaitu membuat makanan dan minuman yang sedang *booming* di masyarakat dengan tujuan untuk diperjualbelikan atau untuk kepentingan wirausaha bisnis kuliner, sedangkan peningkatan pemahaman adalah berupa pemberian materi tentang manajemen/ pengelolaan wirausaha kuliner. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah membantu memberikan jalan keluar atas masalah yang terjadi di masyarakat dalam hal ini sampelnya adalah masyarakat di Cibangunkidul Ciharang, Cibeureum kota Tasikmalaya. Kegiatan ini telah berhasil dilaksanakan. Peserta antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir karena ada keinginan untuk belajar dan adanya harapan dan cita-cita untuk mendapatkan penghasilan supaya kehidupannya lebih baik terlihat dari evaluasi yang menunjukkan 62,5% peserta memiliki antusias tinggi, 25% peserta sangat antusias, dan 12,5% peserta cukup antusias.

Kata Kunci : *Pelatihan, wirausaha, kuliner*

ABSTRACT

Training is the development of skills, both technical and non-technical skills that are able to make someone skilled in a certain desired field and understand work procedures and regulations, work safety and are held in a short time and prioritize practice over theory. The training in question is culinary entrepreneurship training, namely making food and drinks that are booming in society with the aim of being traded or for the benefit of culinary business entrepreneurs, while increasing understanding is in the form of providing material about the management / management of culinary entrepreneurs. The purpose of this community service activity is to help provide solutions to problems that occur in society, in this case the sample is the community in Cibangunkidul Ciharang, Cibeureum, Tasikmalaya city. This activity has been successfully implemented. Participants were enthusiastic about participating in training activities from start to finish because there was a desire to learn and there was hope and aspiration to earn an income so that their life would be better seen from the evaluation which showed 62.5% of participants had high enthusiasm, 25% of participants were very enthusiastic, and 12, 5% of participants were quite enthusiastic.

Keywords : *culinary, entrepreneurship, training*

PENDAHULUAN

Sejarah berdirinya kota Tasikmalaya merupakan daerah otonom yang berawal dari tiga kecamatan, kemudian mengalami pemekaran menjadi delapan kecamatan yaitu Tawang, Cihideung, Cipedes, Cibeureum, Mangkubumi, Tamansari, Kawalu, dan Indihiang. Tingkat kemiskinan Kota Tasikmalaya Maret 2019 sebesar 11,60 persen dengan jumlah penduduk miskin sebanyak 76,98 ribu jiwa dan garis kemiskinan Rp. 457.899,- per kapita per bulan (BPS, 2019). Menurut Wakil Walikota H.M. Yusuf yang dikutip dari (Tasikzone, 2019), meski angka kemiskinan kita turun dua persen, namun daerah jabar pun ikut menurunkan angka kemiskinannya. Termasuk provinsi Jawa Barat kini diangka rata-rata 9 persen, dan kota Tasikmalaya masih diangka tertinggi angka kemiskinannya.

Faktor-faktor yang mempengaruhi kemiskinan di Indonesia adalah gender, usia, jumlah anggota rumah tangga, pekerjaan, pendidikan, akses terhadap teknologi dan informasi, dan lokasi. Menurut (Rini & Sugiharti, 2016) harus dilakukan peningkatan status dan pemberdayaan wanita khususnya mereka yang tergolong miskin dan menjadi kepala keluarga dengan menambah program-program dapat berbentuk perbaikan pendidikan, motivasi, pelatihan keterampilan dan kerja, dan sebagainya.



Permasalahan yang ada dimasyarakat Cibangunkidul adalah, banyak ibu-ibu yang tidak memiliki pekerjaan tetap, setelah menyelesaikan pekerjaan rumah tangga, mereka tidak memiliki kegiatan wirausaha yang menghasilkan sehingga waktu banyak terbuang sia-sia. Salah satu yang dilakukan untuk mengatasi masalah mitra yaitu melalui kegiatan pelatihan wirausaha kuliner.

Upaya pelatihan sebagai bekal keterampilan dalam mengembangkan wirausaha kuliner. Bisnis kuliner merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis yang berkembang dengan pesat walaupun pada masa krisis. Hal ini karena pada dasarnya makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang harus dipenuhi sehingga apabila makanan dan minuman masih menjadi kebutuhan yang diutamakan maka bisnis kuliner akan terus tumbuh dan berkembang (Mulyati, 2017).

Berdasarkan analisis situasi dan masalah yang dimiliki mitra maka kami menawarkan solusi yaitu PELATIHAN WIRAUSAHA KULINER.

Target luaran kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah (1) menambah keterampilan dan ilmu manajemen bidang usaha kuliner (2) menambah penghasilan masyarakat dengan memulai dan dapat mengembangkan wirausaha kuliner, (3) memberikan pengalaman kepada mahasiswa untuk terjun langsung di masyarakat, dan (4) sebagai salah satu kewajiban dosen melakukan pengabdian masyarakat yang dapat dipublikasikan secara nasional.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan di Cibangunkidul Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. Sasaran dari program pengabdian masyarakat yang kami lakukan ini adalah ibu-ibu rumah tangga di Cibangunkidul Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya yang memiliki latar belakang tidak punya pekerjaan tetap/penghasilan tetap selain hanya mengurus rumah tangga. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 16 orang.

Metode dalam kegiatan pengabdian ini adalah kombinasi dari pelatihan dan peningkatan pemahaman. Menurut Torrington dalam (Priyono & Marnis, 2008) mengatakan bahwa, "pelatihan adalah pengembangan keterampilan, baik keterampilan teknik maupun non teknik yang mampu menjadikan seseorang menjadi terampil dalam bidang tertentu yang diinginkan dan mengerti tata cara dan peraturan kerja, keselamatan kerja serta diselenggarakan dalam waktu yang singkat dan lebih mengutamakan praktek daripada teori". Pelatihan yang dimaksud adalah membuat makanan dan minuman yang sedang *booming* di masyarakat dengan tujuan untuk diperjualbelikan atau untuk kepentingan wirausaha bisnis kuliner, sedangkan peningkatan pemahaman adalah berupa pemberian materi tentang manajemen/ pengelolaan wirausaha kuliner. Menurut (Wilson, 2012) "materi pelatihan dapat dibuat berdasarkan kebutuhannya, misalnya dari materi yang sudah ada, dan pengalaman pelatih". Sedangkan menurut (Mangkunegara, 2013) "materi latihan dan pengembangan harus disesuaikan dengan tujuan yang hendak dicapai. Materi harus diberikan secara sistematis dan berdasarkan tahapan-tahapan".

Program kegiatan dimulai dengan (1) pembukaan oleh MC, (2) sambutan ketua RT, (3) sambutan dari ketua kegiatan pengabdian kepada masyarakat, (4) do'a, (5) pemaparan materi manajemen pengelolaan wirausaha kuliner (6) pelatihan membuat makanan dan minuman.

Materi manajemen pengelolaan wirausaha kuliner yang disampaikan adalah : (1) menentukan segmen pelanggan; (2) menawarkan *value proposition*; (3) menentukan saluran distribusi; (4) trik mempertahankan konsumen; (5) menjalin kerja sama dengan partner; (6) menguasai kegiatan utama apa saja yang dilakukan dengan pilihan usahanya; (7) mengetahui peluang sumber daya utama; (8) merancang/menganggarkan biaya-biaya; dan yang terakhir (9) menentukan sumber pendapatan.

Adapun makanan dan minuman yang dibuat pada kegiatan pelatihan ini adalah *fire roasted rice* (nasi bakar pedas), singkong *soccer*, pisang *caumerok*, dan minuman *Yu Jell*. *Fire roasted rice* adalah nasi bakar pedas dengan bahan utama beras yang dinanak jadi nasi lalu diberi isi yang pedas bisa cumi, ati ampela, teri medan, atau ayam kemudian dibungkus daun pisang dan dibakar di atas teflon, cukup praktis dan sederhana namun keistimewaannya ada pada bumbu yang lengkap dan enak. Selanjutnya Singkong *soccer* yaitu olahan bola singkong dengan berbagai varian rasa yang unik. Singkong yang sudah bersih diparut dan diperas lalu diberi isian sesuai selera seperti kornet, keju dan daging kemudian goreng dengan api sedang dan taburi dengan bumbu. Berikutnya adalah pisang *caumerok* yaitu olahan pisang yang dibalut tepung terigu dan tepung roti kemudian digoreng dan diberi topping coklat atau parutan keju dan susu kental. Yang terakhir adalah minuman *yu jell* yaitu campuran dari Yakult, Jelly dan Lychee. Cara membuatnya mudah dengan mencampurkan jelly,

leci, biji selasih, sirup perasa, dan yakult ke dalam mangkok kemudian tambahkan es batu yang telah dihancurkan di atasnya lalu taburi dengan susu serbuk secukupnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian “pelatihan wirausaha kuliner” berjalan sukses. Pelatihan ini dapat diterima oleh masyarakat terlihat dari respon antusias peserta mengikuti kegiatan ini dari awal sampai akhir.

Tabel 1. Antusias peserta dalam mengikuti pelatihan wirausaha kuliner

No	Kategori	Frekuensi	Persent
1	Sangat tinggi	4	25%
2	Tinggi	10	62.5%
3	Cukup	2	12.5%
4	Rendah	-	0%
5	Sangat rendah	-	0%

Antusias peserta terfokus pada motivasi belajar dalam hal ini adanya hasrat dan keinginan untuk belajar, adanya dorongan dan kebutuhan dalam belajar, adanya harapan dan cita-cita di masa depan (Puspitadewi, 2017). Tabel 1 menunjukkan antusias peserta mengikuti pelatihan wirausaha kuliner berada pada kategori tinggi yaitu sebanyak 62,5% (10 peserta) sisanya 12,5% cukup tinggi dan 25% peserta memiliki antusias sangat tinggi.



Gambar 1. Antusiasme peserta mengikuti kegiatan pelatihan wirausaha kuliner



Gambar 2. Sebagian dari produk hasil pelatihan kuliner

Gambar 1. menunjukkan antusiasme peserta kegiatan pengabdian masyarakat yang langsung ikut berperan aktif mencoba sendiri. Bahkan ada beberapa peserta yang langsung berniat memulai usaha kuliner setelah kegiatan ini dengan mengumumkan kepada masyarakat akan menjual produk perdana pada saat pengajian mingguan yang biasa rutin dilaksanakan di daerahnya

Ide menu yang dijadikan bahan pelatihan ini adalah hasil kreativitas mahasiswa yang tidak lain merupakan luaran dari mata kuliah kewirausahaan yang diimplimentasikan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Gambar 2. Menunjukkan beberapa produk hasil pelatihan kuliner. Adapun pemilihan menu *fire roasted rice* (nasi bakar pedas) karena nasi masih merupakan makanan pokok orang Indonesia sehingga penjualan nasi bakar ini bisa masuk ke semua segmen. Yang kedua adalah menu singkong *soccer*, pemilihan menu ini karena bahan dasarnya yang mudah didapatkan yaitu singkong. Namun singkong yang digunakan juga bukan singkong biasa tapi singkong madu yaitu jenis singkong yang apabila digoreng tidak akan terasa keras. Kemudahan dalam mendapatkan sumber daya itu penting bagi seorang wirausaha dalam memulai atau mengembangkan usahanya. Ketiga adalah menu pisang *caumerok*. Menu ini juga dipilih karena kemudahan dalam mendapatkan sumber daya atau bahan dasar yaitu pisang. Pisang sangat mudah dan cepat untuk diolah, tinggal bagaimana kreatifitas penjual untuk mengemasnya lebih cantik. Untuk dapat meraih perhatian konsumen ada banyak strategi yang bisa dilakukan terutama untuk produk kuliner karena tidak hanya enak dilihat tapi juga harus nikmat disantap artinya selain rasa, makanan juga harus bisa tampil dengan kemasan yang menggugah rasa. Terakhir adalah menu *yu jelly*, menu ini dipilih karena penyajiannya yang mudah namun *kekinian* sehingga tidak memerlukan *skill* khusus untuk membuatnya tinggal mengemasnya dengan cantik dan memberi label yang menarik. Kemasan dewasa ini mempunyai arti yang sangat penting bagi perusahaan, dengan kemasan perusahaan dapat menarik minat pembeli dalam melakukan keputusan pembelian atas produk



yang dimaksud. Dalam kemasan ada beberapa unsur yang perlu diperhatikan yaitu bahan kemasan, bentuk kemasan dan pelabelan kemasan. Tiga hal ini merupakan satu rangkaian yang tidak dapat dipisahkan (Susetyarsi, 2012).

Adapun materi yang diberikan dalam kegiatan ini adalah tentang bagaimana manajemen pengelolaan wirausaha kuliner. Materi ini penting diberikan terutama bagi pemula supaya mengetahui dan memahami manajemen pengelolaan usahanya. Di dalam bisnis harus selalu berfikir profit, dan profit tidak dihasilkan hanya dari satu titik tapi bisa banyak titik. Peserta juga diberikan materi tentang bagaimana promosi di jaman sekarang menggunakan social media sehingga penjualan tidak harus selalu konvensional tapi bisa dengan cara jual *on-line*.

Luaran dari kegiatan ini adalah (1) terbentuknya wirausaha kuliner, (2) bertambahnya pendapatan keluarga dari hasil wirausaha kuliner, (3) mahasiswa dan dosen dapat *sharing* ilmu secara langsung melalui pengabdian kepada masyarakat, (4) melakukan publikasi melalui prosiding/jurnal sebagai bagian dari Tridharma Perguruan Tinggi.

Beberapa faktor pendorong pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah (1) dukungan dari ketua RT sebagai mitra dan dukungan dari pihak LPPM kampus, (2) respon positif dari peserta kegiatan pengmas, dan (3) antusiasme mahasiswa terjun langsung ke lapangan. Sedangkan hambatannya adalah waktu yang terlalu singkat, karena dibagi dua sesi yaitu materi dan pelatihan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan wirausaha kuliner telah berhasil dilaksanakan. Peserta antusias mengikuti kegiatan pelatihan dari awal sampai akhir karena ada keinginan untuk belajar dan adanya harapan dan cita-cita untuk mendapatkan penghasilan supaya kehidupannya lebih baik. Kekurangannya adalah waktu penyelenggaraan yang singkat, ada kesulitan pembagian waktu antara pemberian materi dan praktek pelatihannya

DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2019). *Tingkat Kemiskinan Kota Tasikmalaya*. Retrieved from <https://tasikmalayakota.bps.go.id/pressrelease/2019/12/27/196/tingkat-kemiskinan-kota-tasikmalaya-maret-2019-sebesar-11-60-persen.html>
- Mangkunegara, A. A. P. (2013). *Manajemen Sumber Daya, Perusahaan* (11th ed.). Bandung: Rosda.
- Mulyati, L. B. (2017). *Analisis Kualitas Produk Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada UD. Jenang Karomah Kudus* (STAIN Kudus). Retrieved from <http://repository.iainkudus.ac.id/1772/>
- Priyono, & Marnis. (2008). *Manajemen Sumber Daya MANusia*. Sidoarjo: ZIFATAMA.
- Puspitadewi, D. Q. P. (2017). *MOTIVASI PESERTA DALAM MENGIKUTI PROGRAM PELATIHAN MENJAHIT BUSANA DI UNIT PELAKSANA TEKNIK LOKA LATIHAN KERJA KABUPATEN PURWOREJO* (Universitas Negeri Yogyakarta). Retrieved from <https://eprints.uny.ac.id/47476/>
- Rini, A. S., & Sugiharti, L. (2016). Faktor-faktor Penentu Kemiskinan Di Indonesia : Analisis Rumah Tangga. *Jurnal Ilmu Ekonomi Terapan*, 01(2), 17–33. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/98593-ID-faktor-faktor-penentu-kemiskinan-di-indo.pdf>
- Susetyarsi, T. (2012). KEMASAN PRODUK DITINJAU DARI BAHAN KEMASAN, BENTUK KEMASAN DAN PELABELAN PADA KEMASAN PENGARUHNYA TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN PADA PRODUK MINUMAN MIZONE DI KOTA SEMARANG. *Jurnal STIE Semarang*, 4(3), 19–28. Retrieved from <https://media.neliti.com/media/publications/132997-ID-kemasan-produk-ditinjau-dari-bahan-kemas.pdf>
- Tasikzone. (2019, September). *Kota Tasikmalaya Masih Kota Termiskin di Jawa Barat, Program WUB Andalan Penurunan Kemiskinan*. Retrieved from <http://www.tasikzone.com/kota-tasikmalaya-masih-kota-termiskin-di-jawa-barat-program-wub-andalan-penurunan-kemiskinan/>
- Wilson, B. (2012). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Erlangga.