

# MENUMBUHKAN JIWA KEWIRAUSAHAAN MAHASISWA MELALUI PELATIHAN PEMBUATAN KUE

Revita Yanuarsari<sup>1\*</sup>,  
Rosdamayanti<sup>2</sup>, Hendi  
Suhendraya Muchtar<sup>3</sup>

<sup>1,3</sup>PG PAUD, Universitas Islam  
Nusantara

<sup>2</sup>Manajemen Pendidikan,  
Universitas Islam Nusantara

## Article history

Received : 8 September 2022

Revised : 12 September 2022

Accepted : 21 Oktober 2022

## \*Corresponding author

Revita Yanuarsari

Email : revita@uninus.ac.id

## Abstrak

Wirausaha saat ini menjadi salah satu program kampus merdeka yang diharapkan dapat mempersiapkan mahasiswa untuk menghadapi era revolusi 4.0 dan society 5.0. Era ini tentunya membawa banyak sekali tantangan yang harus dihadapi oleh mahasiswa seperti perubahan budaya, perubahan sosial, perubahan teknologi dan juga perubahan yang terjadi pada dunia kerja. Berkenaan dengan perubahan yang terjadi pada dunia kerja tentunya setelah lulus nanti diharapkan mahasiswa bisa menjadi sosok yang bisa menciptakan lapangan kerja bagi orang lain, bukan hanya sebagai sosok pencari kerja semata. Kegiatan yang diadakan di Program Studi PG PAUD Universitas Islam Nusantara ini bertujuan untuk mempersiapkan mental mahasiswa menjadi seorang wirausaha melalui pelatihan pembuatan kue. Metode pelatihan dilakukan dengan cara teori dan praktik. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa telah terjadi peningkatan pemahaman pengetahuan dan keterampilan mahasiswa mengenai kewirausahaan, hal ini dibuktikan berdasarkan hasil *posttest* yang menyentuh angka 90% dan juga dibuktikan melalui pengamatan pada saat kegiatan pelatihan berlangsung, mahasiswa sangat antusias mengikuti kegiatan pelatihan pembuatan kue dari mulai pemamparan materi mengenai kewirausahaan sampai ke praktik pembuatan kue, dan 100% mahasiswa mengikuti tahapan kegiatan pelatihan dari awal hingga akhir.

Kata Kunci: Kewirausahaan; Pelatihan; Mahasiswa

## Abstract

*Entrepreneurship is currently one of the independent campus programs which are expected to prepare students to face the 4.0 revolution era and society 5.0. This era certainly brings many challenges that students must face, such as cultural, social, and technological changes in the world of work. Concerning the changes that occur in the world of work, of course, after graduation, students are expected to become figures who can create jobs for other people, not just job seekers. The activity, held at the PG PAUD Study Program, Universitas Islam Nusantara, aims to prepare students to become entrepreneurs through baking training mentally. The training method is carried out using theory and practice. The results of the training show that there has been an increase in students' understanding of knowledge and skills regarding entrepreneurship. This is evidenced by the results of the *posttest* and observations during the training activities, students are very enthusiastic about participating in cake-making training activities, from the presentation of material on entrepreneurship to the practice of making cakes, and 100% of students participated in the stages of training activities from beginning to end.*

Keywords: Entrepreneurship, Training, Student

Copyright © 2023 Revita Yanuarsari, Rosdamayanti & Hendi  
Suhendraya Muchtar

## PENDAHULUAN

Di era revolusi 4.0 dan society 5.0 perguruan tinggi harus menciptakan pembelajaran kreatif dan inovatif baik itu dari segi sikap, pengetahuan maupun keterampilan. Hal ini dilakukan agar pembelajaran yang ada bisa relevan dengan kebutuhan dunia kerja dan industri, selain itu mahasiswa juga dituntut dapat beradaptasi dengan perkembangan zaman yang berjalan dengan sangat cepat dan pesat. Sehingga diharapkan setelah lulus mahasiswa bisa dengan mudah beradaptasi dengan dunia kerja ataupun bisa menciptakan lapangan kerja sendiri. Saat ini pemerintah telah mengeluarkan program Merdeka Belajar Kampus Merdeka yang diharapkan dapat membantu perguruan tinggi menjawab tantangan yang ada. Kampus Merdeka

merupakan wujud pembelajaran di perguruan tinggi yang otonom dan fleksibel sehingga diharapkan dapat tercipta kultur belajar yang inovatif, tidak mengekang, dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa dan dapat memberikan pengalaman praktik lapangan yang akan meningkatkan kompetensi mahasiswa, lulusan yang siap kerja, atau lulusan yang dapat menciptakan lapangan kerja baru. Merdeka belajar mempunyai beberapa program kegiatan pembelajaran yang bisa dilakukan di luar kampus, diantaranya adalah kegiatan kewirausahaan (Yanuarsari et al., 2022). Kegiatan kewirausahaan mempunyai manfaat yang sangat besar untuk membentuk mental mahasiswa menjadi pribadi yang tangguh, pantang menyerah, kreatif dan inovatif. Hal ini sejalan dengan pendapat Suryana, (2013) mengenai sifat-sifat seorang wirausaha.

Kewirausahaan sendiri tentunya mempunyai manfaat yang sangat besar dalam rangka membantu perguruan tinggi menciptakan generasi yang siap bersaing di era revolusi 4.0 dan society 5.0. Dengan berwirausaha seseorang bisa meningkatkan produktivitas dan kualitas sumber daya manusianya, sehingga diharapkan nantinya jumlah penduduk Indonesia yang banyak tidak lagi menjadi beban dalam pembangunan tetapi bisa menjadi investasi dan modal bagi pembangunan. Pendapat ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan oleh Khamimah, (2021) dalam artikelnya yang berjudul peran kewirausahaan dalam memajukan perekonomian Indonesia selain itu pentingnya mahasiswa untuk berwirausaha dikemukakan juga oleh Yuwono, (2019) dimana dalam artikelnya disebutkan bahwa dengan berwirausaha bisa menciptakan kemandirian diri mahasiswa.

Salah satu bentuk kegiatan untuk menumbuhkan minat mahasiswa agar memiliki jiwa kewirausahaan adalah dengan diberikan pelatihan mengenai keterampilan pembuatan kue. Pelatihan sebagaimana dikemukakan oleh (Yanuarsari & Muchtar, 2022) merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengembangkan kemampuan seseorang. Kue merupakan makanan yang tentu saja disukai oleh hampir semua orang. Kue menurut Dewi, (2016) merupakan kudapan atau makanan pendamping yang terbuat dari tepung. Cita rasa kue biasanya manis atau ada juga yang bercita rasa gurih dan asin. Dilihat dari cara pembuatannya kue memiliki tahapan pembuatan yang berbeda-beda mulai dari yang sukar, sedang dan mudah. Dalam pelatihan ini kue yang akan dibuat memiliki tahap pembuatan yang relatif mudah, sehingga diharapkan setelah mengikuti pelatihan ini mahasiswa bisa dengan cepat mengaplikasikan ilmu yang diperolehnya.

## **METODE PELAKSANAAN**

Program pelatihan pembuatan kue berlangsung pada tanggal 3, 4 dan 6 Desember 2021 dan diikuti oleh mahasiswa semester V (lima) Program Studi PG PAUD FKIP Universitas Islam Nusantara. Metode pelatihan terdiri dari metode ceramah, tanya jawab, demonstrasi dan praktik langsung. Pelatihan dibagi menjadi tiga tahap. Tahap pertama yaitu tahap pra pelatihan. Tahap kedua yaitu tahap pelaksanaan pelatihan yang dilakukan secara luring bertempat di Gedung FKIP Universitas Islam Nusantara. Tahap ketiga yaitu tahap pasca pelatihan.

Pada tahap pra pelatihan, mahasiswa diminta untuk mengisi *google forms* secara daring menggunakan aplikasi *whatsapp group* yang sudah dibuat. Setelah diisi kemudian *google forms* tersebut diolah hasilnya. Hasil dari *google forms* tersebut akan memperlihatkan sejauhmana kemampuan awal mahasiswa memahami pengetahuan dan keterampilan mengenai kewirausahaan dan pembuatan kue.

Tahap pelaksanaan pelatihan terbagi menjadi tiga sesi yaitu kegiatan awal, kegiatan inti dan kegiatan penutup. Pada kegiatan awal diisi dengan pemaparan teori oleh narasumber mengenai hakikat umum kewirausahaan. Pemaparan teori mengenai kewirausahaan bertujuan agar mahasiswa lebih memahami apa yang dimaksud dengan kewirausahaan mulai dari pengertian, sifat-sifat wirausaha, tujuan wirausaha dan bagaimana cara agar menjadi seorang wirausaha. Setelah narasumber memaparkan teori mengenai kewirausahaan tahap selanjutnya adalah masuk kedalam kegiatan inti, dimana dalam kegiatan inti ini narasumber membagi mahasiswa kedalam empat kelompok kecil sesuai dengan jumlah kue yang akan dibuat, kemudian kelompok-kelompok kecil itu diberikan resep dan bahan-bahan untuk membuat kue.

Narasumber terlebih dahulu memberi instruksi apa saja yang nantinya harus dilakukan oleh mahasiswa, kemudian mahasiswa diharapkan mengikuti instruksi tersebut dengan baik agar meminimalisir terjadinya kesalahan dalam praktik pembuatan kue. Pada kegiatan inti ini lebih banyak menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung. Hal ini sejalan dengan pendapat Muchtar et al., (2017) mengenai perbandingan teori dan praktik dalam pelatihan yakni sebanyak 30% untuk teori dan 70% untuk praktik langsung. Selain itu Astra, (2015) juga mengemukakan bahwa metode praktik dalam pelatihan lebih membantu meningkatkan keterampilan peserta pelatihan. Tahap akhir dari kegiatan pelatihan yakni kegiatan penutup, dalam kegiatan penutupan diisi dengan penilaian yang dilakukan narasumber kepada tiap kelompok mahasiswa, penilaian meliputi rasa dan cara penyajian kue.

Pada tahap pasca pelatihan mahasiswa kembali diminta untuk mengisi *posttest* yang kembali diberikan dalam bentuk *google forms* melalui aplikasi *whatsapp*. Tahap pasca pelatihan ini dilakukan untuk memastikan apakah mahasiswa sudah memahami materi teori dan praktik yang telah diberikan pada tahap pelaksanaan pelatihan, sehingga nantinya akan diperoleh gambaran tentang kemampuan yang dicapai setelah berakhirnya pelatihan pembuatan kue.

## HASIL PEMBAHASAN

Pada tahap pra pelatihan tanggal 3 Desember 2021, mahasiswa diberikan *pretest* dalam bentuk *goggle forms* yang disebar lewat *whatsapp groups*. Dari jawaban *pretest* tersebut dapat diketahui bagaimana pemahaman mahasiswa terhadap materi yang akan diberikan selama pelatihan. Untuk jelasnya dapat dilihat hasil rekapitulasi jawaban mahasiswa. Berdasarkan hasil *pretest* tabel 1 terlihat bahwa kemampuan mahasiswa masih kurang maksimal, masih berada di bawah kisaran 70%. hal ini terjadi karena mahasiswa belum pernah mendapatkan materi mengenai kewirausahaan dan keterampilan pembuatan kue.

**Tabel.1 Rekapitulasi PreTest Mahasiswa**

No	Item Pertanyaan	Persentase
1.	Pengertian kewirausahaan	34,55%
2.	Sifat-sifat kewirausahaan	47,63%
3.	Tujuan kewirausahaan	47,63%
4.	Cara menjadi wirausaha	47,63%
5.	Keterampilan pembuatan kue	34,55%

Tahap kedua dari pelatihan ini adalah tahap pelaksanaan pelatihan. Pelaksanaan pelatihan diadakan pada hari Sabtu, 4 Desember 2021 bertempat di Gedung FKIP Universitas Islam Nusantara dan dihadiri oleh mahasiswa program studi PG PAUD FKIP Universitas Islam Nusantara. Pelatihan ini terdiri dari kegiatan awal, kegiatan inti dan kegiatan penutup. Dalam kegiatan awal pelatihan ini menggunakan metode ceramah. Narasumber memaparkan teori mengenai hakikat kewirausahaan. Pemaparan teori ini bertujuan untuk membuat mahasiswa semakin mengenal apa itu kewirausahaan, sehingga diharapkan setelah mahasiswa mengetahui teori tentang kewirausahaan mahasiswa akan semakin tertarik dan termotivasi untuk menjadi seorang wirausaha.

Di kegiatan inti pelatihan pembuatan kue ini mempraktikkan beberapa resep kue yaitu *red velvet* kukus, *waffle*, *onde-onde rainbow* dan *pastel curry* goreng. Sesuai dengan jumlah kue yang akan dibuat maka untuk mengefektifkan waktu mahasiswa dibagi kedalam kelompok-kelompok kecil. Tiap kelompok akan menempati meja yang di atasnya sudah disiapkan alat dan bahan untuk membuat kue, kemudian narasumber memandu mahasiswa untuk bersama-sama membuat kue.

Praktik pembuatan kue dimulai dengan mempersiapkan bahan-bahan pembuatan kue lalu melakukan penakaran atau penimbangan sesuai dengan resep. Setelah itu mahasiswa dipandu untuk mulai membuat kue dengan mengikuti resep yang telah diberikan. Dalam tahap ini semua mahasiswa berperan aktif dan

sangat antusias mengikuti setiap langkah-langkah pembuatan kue, mahasiswa banyak bertanya kepada narasumber. Narasumberpun aktif berkeliling ketiap-tiap kelompok mahasiswa untuk mendampingi dan membantu jika mahasiswa merasa kesulitan dalam pembuatan kue. Dalam tahap ini sudah mulai terlihat kemampuan mahasiswa dalam membuat kue, ternyata ada mahasiswa yang memang sudah lihai dan terbiasa membuat kue, apalagi resep-resep yang dipraktikkan adalah resep yang telah diinovasi dan pembuatannya cenderung mudah untuk diikuti sehingga mahasiswa semakin antusias mengikuti pelatihan dan termotivasi untuk mulai mencoba usaha pembuatan kue.



**Gambar 1. Pemaparan Teori Kewirausahaan (a) Bahan-Bahan Pembuatan Kue (b)**



**Gambar 2. Mahasiswa Mengaduk Adonan Kue (a) Proses Pembuatan Kue (b)**

Setelah mahasiswa selesai membuat kue, kemudian kue tersebut ditata dipiring saji dan disimpan di atas meja narasumber, kemudian narasumber menilai hasil tiap-tiap kelompok berdasarkan rasa dan cara penyajian. Secara umum ternyata mahasiswa PG PAUD Universitas Islam Nusantara bisa mengikuti pelatihan pembuatan kue dengan baik, hal ini terbukti dari penilaian yang dilakukan oleh narasumber kepada masing-masing kelompok mahasiswa. Kue yang dibuat tidak ada yang gagal, rasanya sama seperti yang dibuat oleh narasumber. Hal ini menunjukkan mahasiswa mengikuti langkah-langkah pembuatan kue yang ada di resep dengan baik. Selain itu mahasiswa menyajikan hasil kue yang dibuat dengan sangat baik, seperti penyajian yang biasa dilihat di hotel berbintang.



(a) (b)  
**Gambar 4. Kegiatan Penutup Penyerahan Sertifikat Kepada Narasumber Pelatihan (a) Foto Bersama Narasumber Pelatihan, Panitia dan Peserta Pelatihan (b)**

Dari hasil pelatihan pembuatan kue tersebut ternyata bisa membuat mahasiswa semakin termotivasi untuk bisa mengembangkan jiwa kewirausahaan. Mahasiswa semakin berani untuk mau mencoba, semangat, pantang menyerah dan berjiwa kreatif inovatif. Hal ini tentunya sejalan dengan sikap kewirausahaan yang dikemukakan oleh Kwamena et al., (2019) bahwa wirausahawan harus berpikiran positif dan kreatif untuk menghadapi segala keadaan dalam lingkungan usaha yang sangat dinamis. Pendapat Prastyaningtyas & Arifin, (2019) juga mengatakan bahwa mahasiswa harus diberikan pendidikan kewirausahaan agar nantinya siap menghadapi tantangan revolusi 4.0 sehingga tentunya pelatihan-pelatihan yang berhubungan dengan kewirausahaan akan semakin diminati oleh mahasiswa agar mereka dapat meningkatkan sumber daya manusianya menjadi pribadi yang unggul, kompeten, berakhlak dan siap bersaing menghadapi era revolusi 4.0 dan society 5.0.

## KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan kue yang bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa terbukti efektif untuk dilakukan. Hal ini terlihat dari hasil post-test yang diisi oleh mahasiswa, setelah mengikuti pelatihan pembuatan kue rata-rata kemampuan mahasiswa dari segi pemahaman, pengetahuan dan keterampilan jiwa wirausahaan dan keterampilan pembuatan kue meningkat sebesar 45% menjadi kisaran 80% sampai 90%, selain itu antusiasme mahasiswa pada saat mengikuti pelatihan sangat baik, sehingga hal itu diharapkan bisa membawa peningkatan bagi jiwa kewirausahaan mahasiswa. Jiwa kewirausahaan mahasiswa pun bisa muncul karena ternyata setelah mengikuti pelatihan mereka merasa membuat kue itu tidak serumit yang dibayangkan sebelumnya. Mahasiswa lebih tertarik untuk melakukan praktik daripada hanya sekedar diberikan teori tanpa dibarengi dengan praktik. Hal ini tentunya bisa menjadi bahan masukan bahwa pelatihan yang baik adalah pelatihan yang bisa menyeimbangkan antara teori dan praktik. Kedepannya diharapkan perguruan tinggi lebih banyak mengadakan pelatihan kewirausahaan baik itu yang diselenggarakan secara daring maupun luring agar mahasiswa dibekali dengan berbagai macam keterampilan tambahan yang dapat berguna untuk masa depan mereka, sehingga mahasiswa tidak hanya menjadi mahasiswa yang cerdas dalam hal kognitifnya saja tetapi aspek psikomotor dan afektifnya juga bisa dikembangkan, karena hal itu sangat diperlukan terutama untuk menghadapi persaingan sebagai dampak dari adanya revolusi 4.0 dan society 5.0 dimana pada era tersebut mahasiswa tentunya harus dapat memiliki keahlian-keahlian tambahan yang nantinya bisa dipergunakan mereka untuk dapat terjun menjadi seorang wirausaha yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan, bukan hanya sekedar mahasiswa yang setelah lulus kuliah orientasinya hanya mencari pekerjaan semata.

## PUSTAKA

- Astra, I. K. B. (2015). Pengaruh Metode Pelatihan Praktik Padat dan Praktik Terdistribusi terhadap Hasil Belajar Forehand dan Backhand Drive dalam Belajar Tenis Lapangan bagi Pemula. *Jurnal PENJAKORA*, 2(1), 1–15.
- Dewi, R. Y. (2016). *Pengaruh Penambahan Wortel (Daucus Carota L) pada Pembuatan Bolu Kukus terhadap Daya Terima Konsumen* (p. 2016).
- Khamimah, W. (2021). Peran Kewirausahaan Dalam Memajukan Perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3), 228–240. <https://doi.org/10.32493/drj.v4i3.9676>
- Kwamena, B., Essel, C., Adams, F., & Amankwah, K. (2019). Effect of entrepreneur , firm , and institutional characteristics on small-scale firm performance in Ghana. *Journal of Global Entrepreneurship Research*, 9(55), 1–20.
- Muchtar, H. S., Yanuarsari, R., & Nusantara, U. I. (2017). Pemberdayaan ekonomi terhadap perempuan melalui keterampilan menyulam di pkbm kenanga desa margahurip kecamatan banjaran kabupaten bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 31–40.
- Prastyaningtyas, E. W., & Arifin, Z. (2019). *Pentingnya Pendidikan Kewirausahaan pada Mahasiswa dengan Memanfaatkan Teknologi Digital sebagai Upaya Menghadapi Revolusi 4.0*. 2(1), 281–285. <https://doi.org/10.21070/picecrs.v2i1.2382>
- Suryana. (2013). *Ekonomi kreatif ekonomi baru : mengubah ide dan menciptakan peluang*. Salemba Empat.
- Yanuarsari, R., Asmadi, I., Muchtar, H. S., & Sulastini, R. (2022). Peran Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka dalam Meningkatkan Kemandirian Desa. *Jurnal Comm-Edu*, 5(2), 52–61. <https://doi.org/10.30997/jgs.v8i1.5045>
- Yanuarsari, R., & Muchtar, S. (2022). Pelatihan Pengelolaan Taman Bacaan Masyarakat (TBM) dalam Menumbuhkan Minat Baca Masyarakat. *Reswara: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 142–148.
- Yuwono, T. (2019). Membangun Jiwa Kewirausahaan bagi Mahasiswa sebagai Upaya Mewujudkan Kemandirian (Perspektif Perkuliahan Mata Kuliah Kewirausahaan du Universitas Pamulang Tangerang Selatan). *Jurnal Ilmiah Feasible: Bisnis, Kewirausahaan & Koperasi*, 1(1), 11–15.

**Format Sitasi:** Yanuarsari, R., Rosdamayanti, & Muchtar, H.S. (2023). Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Mahasiswa Melalui Pelatihan Pembuatan Kue. *Reswara. J. Pengabdian Kpd. Masy.* 4(1): 130-135. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i1.2318>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercialL ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))