

PROGRAM PENDAMPINGAN HILIRISASI PRODUK OLAHAN JAMUR PADA SISWA SMK PLUS UMAR ZAID JOMBANG

Nanik Sri Setyani¹, Munawaroh², Lina Susilowati³

^{1,2,3}STKIP PGRI Jombang, Jl. Pattimura III/20 Jombang

¹nanik.stkipjb@gmail.com, ²munawarohw@yahoo.com, ³lina.stkipjb@gmail.com

Abstract

According to the Ministry of Education and Culture, the goal of Creative Products and Entrepreneurship Subjects in Vocational Schools is to foster entrepreneurial attitudes in students, namely through product creation and selling business activities. In line with this goal, the teacher of SMK Plus Umar Zaid, Bandarkedungmulyo, Jombang has practiced making mushroom products, namely mushroom chips. However, in practice there are several obstacles, namely the difficulty of raw materials and less marketable because the products are less creative. In this service activity, we invite teachers of Creative Products and Entrepreneurship Subjects along with students of class XI AK SMK Plus Umar Zahid to process more through mentoring which is carried out in several stages of activity, namely observing inspiring videos in the form of successful entrepreneurial profiles even though they are police officers and training oyster mushroom cultivation, the next stage of implementation through the KKN program for STKIP PGRI Jombang students to see directly the process in the field regarding mushroom cultivation practiced by students of class XI AK SMK Plus Umar Zahid and the processing of crispy mushroom products with the "Ambyar" brand at school/home. The last stage is the output, namely in the form of citrus-flavored crispy mushroom products with the brand "Ambyar" marketed both independently and in groups. The series of community service activities carried out through a downstream program starting from mushroom cultivation as raw material to making mushroom chips that are ready to be marketed raises interest in entrepreneurship for class XI AK students at SMK Plus Umar Zahid, Semelo, Bandarkedungmulyo, Jombang. To add/stimulate interest in entrepreneurship, students need assistance outside of school hours, so that they can see more closely/real the entrepreneurial process carried out by business actors through existing training programs in the community.

Keywords: *entrepreneurship, crispy mushrooms, orange flavor, brand "Ambyar"*

Abstrak

Tujuan Mata Pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan di SMK menurut Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan adalah menumbuhkan sikap wirausaha pada diri siswa yaitu melalui penciptaan produk dan kegiatan usaha menjual. Sejalan dengan tujuan tersebut tersebut guru SMK Plus Umar Zaid, Bandarkedungmulyo, Jombang telah melakukan praktik pembuatan produk olahan jamur yaitu kripik jamur. Akan tetapi di dalam praktiknya mengalami beberapa kendala yaitu kesulitan bahan baku dan kurang dapat dipasarkan karena produknya kurang kreatif. Dalam kegiatan pengabdian ini kami mengajak guru Mata Pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan beserta siswa siswi kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid untuk berproses lebih melalui pendampingan yang dilakukan dalam beberapa tahap kegiatan yaitu kegiatan mengamati video inspiratif

berupa profil wirausaha sukses meskipun dengan profesi sebagai polisi dan pelatihan budidaya jamur tiram. Tahap selanjutnya implementasi melalui KKN mahasiswa STKIP PGRI Jombang yaitu melihat langsung proses di lapangan mengenai budidaya jamur yang dipraktikkan oleh siswa siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid serta pengolahan produk jamur krispi dengan merk "Ambyar" di sekolah/rumah. Tahap terakhir adalah output yaitu berupa produk jamur krispi rasa jeruk dengan merk "Ambyar" dipasarkan baik secara mandiri maupun kelompok. Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melalui program hilirisasi dimulai dari budidaya jamur sebagai bahan mentah sampai dengan pembuatan kripik jamur yang siap dipasarkan menimbulkan minat untuk berwirausaha bagi siswa-siswi kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang meningkat. Untuk menambahkan/merangsang minat berwirausaha siswa diperlukan pendampingan di luar jam sekolah, agar mereka bisa melihat lebih dekat/riil proses kewirausahaan yang dilakukan oleh pelaku usaha melalui program pelatihan yang ada di masyarakat.

Kata kunci: *berwirausaha, jamur krispi, rasa jeruk, merk "Ambyar"*

PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi Mitra

Pendidikan yang berbasis keterampilan atau wirausaha menunjukkan adanya program-program yang telah dikaji mendalam dan disesuaikan dengan kebutuhan serta kearifan lokal agar implementatif dan efektif, pengetahuan-pengetahuan yang diajarkan dan pelatihannya telah dipikirkan untuk menunjang masa depan individu dan menggunakan pendekatan antar disiplin ilmu pengetahuan yang dapat dibangun. Singkatnya, pendidikan ini mengarah dan membentuk individu mampu mempraktikkan atau mengaktualisasikan pengetahuan yang dimiliki dalam bentuk keterampilan dan usaha-usaha *entrepreneurial* sebagai respon permasalahan sosial-ekonomi dan pendidikan saat ini [1] (Faridah, 2020).

Membentuk sumber daya manusia unggul, berkualitas dan kompetitif dapat diproses sedini mungkin melalui pendidikan keterampilan, keahlian atau semisalnya yang mendorong sumber daya manusia memiliki keahlian, kreatifitas dan inovasi. Singkatnya, program pendidikan *life skill* menjadi kebutuhan utama era global ini untuk memberikan bekal keterampilan praktis, peluang usaha dan potensi ekonomi bagi peserta didiknya [2] (Naim & Mahmudah, 2018).

Pembelajaran Prakarya dan Kewirausahaan bagi peserta didik pada jenjang Pendidikan Menengah harus mencakup aktivitas dan materi pembelajaran yang secara utuh dapat meningkatkan kompetensi pengetahuan, keterampilan, dan sikap yang diperlukan untuk menciptakan karya nyata, menciptakan peluang pasar, dan menciptakan kegiatan bernilai ekonomi dari produk dan pasar tersebut sehingga mata pelajaran prakarya dan kewirausahaan dapat meningkatkan kemampuan dan sikap kewirausahaan pada diri peserta didik [3] (Hendriana,dkk, 2017).

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) diharapkan mampu membentuk karakter lulusannya supaya menjadi seorang *entrepreneur*. Untuk mewujudkan hal tersebut maka SMK juga diharapkan mampu memberi contoh pengembangan

usaha kreatif dan inovatif yang berpotensi menambah *income* dana pendidikan. Lembaga pendidikan yang mengembangkan usaha kreatif dan inovatif pada sektor pendidikan diberi nama “*edupreneur*” atau pendidikan berbasis wirausaha [4] (Mulyati, Soegiyono, & Purwanti, 2014).

Pelaksanaan mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan di SMK Plus Umar Zaid mengalami hal yang sama seperti kondisi SMK yang lain. Beberapa kondisi di lapangan terkait mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan utamanya kelas XI AK dalam hal praktik adalah minat wirausaha yang perlu dipupuk terus menerus, dan kreatifitas yang perlu ditingkatkan. Selain itu pada saat pengolahan produk olahan jamur dirasakan sulit mencari bahan baku.

B. Permasalahan Mitra

SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo merupakan salah satu SMK yang berusaha menumbuhkan minat kewirausahaan melalui mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan. Pada program pengabdian kepada masyarakat pengabdian melakukan observasi ke sekolah dan melakukan wawancara dengan guru mata pelajaran produk kreatif dan kewirausahaan. Berdasarkan hasil wawancara produk olahan yang sudah pernah dibuat oleh siswa SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo Jombang dalam praktik mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan adalah membuat kripik dari ketela dan jamur. Akan tetapi berdasarkan hasil wawancara dengan siswa ditemukan beberapa kendala termasuk kurangnya bahan baku dan produk olahan kripik jamur yang diproduksi sama seperti yang dijual pada umumnya di pasar artinya siswa kurang kreatif serta pengemasan termasuk memberikan merk pada produknya. Berdasarkan informasi yang dihimpun tim pengabdian merancang kegiatan pendampingan hilirisasi, mulai budidaya jamur sampai dengan pengolahan jamur menjadi produk siap di pasarkan.

METODE PELAKSANAAN

Sasaran dari program pengabdian ini adalah siswa kelas XI Akuntansi SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo Jombang baik laki-laki maupun perempuan utamanya yang memiliki minat dalam berwirausaha mengembangkan produk olahan jamur.

Tahapan pelaksanaan pengabdian dibagi menjadi tiga tahap: (1) Pelaksanaan: (a) kegiatan mengamati video inspiratif profil pengusaha Jamur Krispi di kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang; (b) kegiatan Pelatihan Budidaya Jamur dan Pengolahan Jamur Tiram di kegiatan KKN STKIP PGRI Jombang, desa Katemas Kecamatan Kudu Kabupaten Jombang; (2) Implementasi, Implementasi dilakukan dalam bentuk praktik budidaya jamur yang dilakukan oleh siswa siswi kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang di rumah/sekolah. Selain itu pendampingan yang dilakukan adalah mengolah produk jamur krispi dengan rasa jeruk. Karena pohon jeruk nipis banyak di tanam masyarakat di daerah sekitar sekolah; (3) Output, bagi siswa yang berhasil budidaya jamur akan diberikan reward. Selanjutnya akan menularkan pengalaman keberhasilan kepada teman-temannya yang tidak

berhasil. Sebagai upaya untuk memotivasi teman sejawat sambil saling berdiskusi mengapa berhasil dan mengapa tidak berhasil. Untuk produk olahan jamur berupa kripik jamur krispi rasa jeruk dengan merk “Ambyar” akan dipasarkan secara mandiri maupun kelompok dan bisa ikut dipromosikan pada kegiatan kewirausahaan yang diselenggarakan di kampus STKIP PGRI Jombang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian secara garis besar adalah sebagai berikut: (1) Langkah awal kegiatan. Kegiatan pengabdian diawali dengan penyampaian gagasan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pendampingan budidaya jamur dan pengembangan produk olahan jamur siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo, Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang kepada guru mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan yang selanjutnya diteruskan kepada perijinan kepada Kepala Sekolah SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo Jombang; (2) Hasil Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat yaitu pendampingan budidaya jamur dan pengembangan produk olahan jamur siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo, Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang adalah sebagai berikut: (a) Kegiatan Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat yang pertama yaitu berupa penguatan materi kewirausahaan di kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang dilaksanakan pada hari Sabtu tanggal 08 Februari 2020. Materi berupa penguatan materi kewirausahaan khususnya mengenai perencanaan sumberdaya usaha kemudian dilanjut dengan pemutaran video inspiratif profil pengusaha Jamur Krispi di kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang; (b) Siswa SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang memberikan respon yang cukup bagus terbukti banyak yang bertanya dan menceritakan kegiatan kewirausahaan yang sudah dijalankan sebelumnya dan hambatan hambatan dalam menjalankan usaha sehingga tim pengabdian selaku pemateri dapat memberikan beberapa solusi terkait dengan hambatan-hambatan dalam perencanaan usaha utamanya untuk produk olahan jamur. Beberapa hambatan/kendala/permasalahan yang dihadapi siswa-siswi SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang adalah pertama terkait bahan baku yang harus membeli di pasar dengan harga yang relatif mahal, kedua pengolahan jamur krispi yang tidak bisa kering (masih ada minyaknya) karena tidak memiliki mesin/alat pengering minyak, ketiga proses pengemasan dan pemasaran.

Berdasarkan identifikasi permasalahan yang dihadapi siswa-SM Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang, maka tim pengabdian memberikan beberapa solusi berupa pendampingan sebagai berikut: (1) Kesulitan dalam hal bahan baku dan pengolahan produk olahan jamur, solusinya adalah berupa pendampingan budidaya tanaman jamur di rumah masing-masing siswa yang didahului dengan diikutkannya siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang sejumlah 20 Siswa pada kegiatan Pelatihan Budidaya Jamur dan

Pengolahan Jamur Tiram di kegiatan KKN STKIP PGRI Jombang, desa Katemas Kecamatan Kudu Kabupaten Jombang. (2) Setelah mengikuti kegiatan pelatihan Budidaya Jamur dan Pengolahan Jamur Tiram di kegiatan KKN STKIP PGRI Jombang, desa Katemas Kecamatan Kudu Kabupaten Jombang, siswa diberi benih tanaman jamur berupa ‘*baglog*’ untuk ditanam di rumah masing-masing. Setelah beberapa minggu terlihat tanaman jamur sudah tumbuh dan pada usia sekitar 80 hari atau sekitar 3 bulan sudah dapat dipanen secara bertahap sebagai bahan baku pembuatan jamur krispi.; (3) Pada saat pengolahan jamur krispi siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang terlihat bersemangat. Setelah mendapatkan pelatihan tentunya hasil pengolahan jamur krispi lebih baik dibandingkan sebelum mengikuti pelatihan; (4) Terkait dengan pengemasan tim pengabdian memberikan solusi memberikan merk yang menarik yaitu merk ‘Ambyar’ dimana semua orang akan mengenali, sedangkan pengemasan dilakukan di plastik yang lebih tebal sehingga tahan lama dan masih renyah. Pada kemasan selain merk perlu dicantumkan komposisi bahan dan tanggal kadaluarsa; (5) Permasalahan pemasaran, sebagai usaha yang baru merintis tentunya permasalahan pemasaran sering kali terjadi dimana produk olahan keripik jamur yang dihasilkan belum banyak dikenal. Tim pengabdian mendatangkan narasumber dari praktisi UMKM untuk menularkan pengalamannya mengenai pemasaran. Tim pengabdian juga memberikan peluang untuk promosi produk olahan jamur pada saat ada acara gelar kewirausahaan di kampus STKIP PGRI Jombang.

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam hal ini adalah di SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang secara umum dapat dijelaskan sebagai berikut: (1) Keberhasilan target peserta. Peserta yang mengikuti materi perencanaan usaha adalah satu kelas yaitu kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang sejumlah 34 siswa. Sebenarnya hampir seluruh siswa di kelas XI AK tersebut tertarik untuk mengikuti pendampingan berikutnya akan tetapi karena keterbatasan kendaraan maka yang ikut dalam pendampingan berikutnya adalah sejumlah 20 siswa.; (2) Ketercapaian tujuan pendampingan; (3) Ketercapaian tujuan pendampingan dapat dikatakan baik (80%), dibuktikan dengan adanya peningkatan selain pengetahuan dalam hal perencanaan usaha dan pengolahan jamur krispi menjadi lebih baik, serta hal yang baru adalah mereka memahami budidaya jamur. Praktik usaha jamur krispi siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang menjadi lebih baik setelah ada pendampingan ini; (4) Target materi yang telah direncanakan, ketercapaian target materi yang telah direncanakan pada kegiatan pengabdian masyarakat yaitu perencanaan usaha dapat dikatakan baik (80%), karena selain siswa-siswi memperoleh pengetahuan tambahan juga dengan adanya video inspiratif yang diputar membuat siswa-siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang menjadi termotivasi untuk menjadi wirausaha.; (5) Kemampuan peserta pendampingan, pelaksanaan pemberian materi yang langsung diberikan oleh petani jamur memberikan dampak yang sangat positif terhadap para peserta yakni siswa kelas XI AK SMK Plus

Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang, mereka sangat antusias memberikan pertanyaan kepada para pemateri yakni dari petani jamur dan dari pihak UMKM Jombang. Bahkan para siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang ikut langsung praktek saat pelaksanaan pembudidayaan jamur maupun saat pembuatan krispi jamur

Secara Keseluruhan kegiatan pendampingan budidaya dan pengolahan produk jamur SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang dinilai berhasil. Keberhasilan ini selain diukur melalui empat komponen dan berdasarkan tingkat kepuasan dan keinginan peserta (siswa-siswi SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang) untuk mengikuti kembali jika ada kegiatan yang serupa. Manfaat yang diperoleh bagi siswa SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang adalah yang pertama memahami mengenai materi perencanaan usaha sekaligus prakteknya yaitu mulai budidaya jamur sampai dengan pengolahan hasil jamur yaitu jamur krispi dengan merk ‘Ambyar’.

SIMPULAN DAN SARAN

SIMPULAN

Pelaksanaan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan berupa pendampingan pada siswa SMK Plus Umar Zahid Bandarkedungmulyo Jombang menunjukkan capaian sebagai berikut: (1) Siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang bersemangat untuk mengikuti kegiatan penguatan materi sumberdaya usaha; (2) Siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang bersemangat mengikuti kegiatan cara budidaya jamur oleh narasumber. Hal ini memotivasi mereka untuk melaksanakan budidaya jamur sendiri sebagai bahan baku produk olahan jamur yang mereka usahakan; (3) Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan melalui program hilirisasi dimulai dari budidaya jamur sebagai bahan mentah sampai dengan pembuatan kripik jamur yang siap dipasarkan menimbulkan minat untuk berwirausaha bagi siswa kelas XI AK SMK Plus Umar Zahid Desa Semelo Kecamatan Bandarkedungmulyo Kabupaten Jombang meningkat.

SARAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian ini tim pengabdian menyarankan: (1) untuk menambah minat berwirausaha siswa sebaiknya pendampingan ditambah dengan kegiatan di luar jam sekolah atau berupa kegiatan ekstrakurikuler, agar siswa memahami secara langsung proses kewirausahaan yang dilakukan oleh pelaku usaha melalui program pelatihan yang ada di masyarakat.; (2) Program KKN/Pengabdian Kepada Masyarakat di Perguruan Tinggi sebaiknya tidak hanya bekerjasama dengan masyarakat umum, namun melibatkan pula siswa di sekolah sekitar lokasi desa tempat kegiatan KKN.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur terpanjatkan kepada Allah SWT, sehingga artikel pengabdian masyarakat yang berjudul "Pendampingan Hilirisasi Produk Olahan Jamur Siswa SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo Jombang" dapat diselesaikan. Tim pengabdian menyampaikan terima kasih kepada: (1) Dr. Munawaroh., M.Kes selaku Ketua STKIP PGRI Jombang; (2) Dr. Diah Puji Nali Brata., M.Si selaku Ketua P3M, STKIP PGRI Jombang; (3) Abdul Wachid Mubaroch, S.Pd selaku guru mata pelajaran Produk Kreatif dan Kewirausahaan SMK Plus Umar Zahid Semelo Bandarkedungmulyo Jombang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Faridah. (2020). *Panduan Implementasi Model Manajemen Pendidikan Kewirausahaan Terintegrasi Tridarma Perguruan Tinggi Swasta*. Magelang: Penerbit Pustaka Rumah Cinta.
- [2]. Naim, A., & Mahmudah, S. (2018). Motivasi Entrepreneurship Dalam Meningkatkan Life Skill Peserta Didik di SD NU Insan cendekia Kediri. *Jurnal Penelitian*,
- [3]. Hendriana,dkk. 2017. *Prakarya dan Kewirausahaan SMA/MA/SMK/MAK Kelas X, Semester 2, edisi revisi 2017*. Jakarta: Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan
- [4]. Mulyatiningsih, Endang dan Soegiyono. 2014. *Pengembangan Entrepreneurship Sekolah Kejuruan. Materi Pembekalan*. Yogyakarta: Fakultas teknik Universitas negeri Yogyakarta