

MEMBANGUN JIWA WIRUSAHA SISWA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN NEGERI 1 BAUBAU JURUSAN PEMASARAN MELALUI PELATIHAN PEMANFAATAN PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK

Kuswinton^{1✉}, Resfika Aswira²

^{1,2}Politeknik Baubau

Jalan Lakarambau, Kelurahan Lipu Kecamatan Betoambari Kota Baubau

✉e-mail: ¹imanbutsel@gmailcom

Diterima: 9 Juli 2023 | Direvisi: 5 Agustus 2023 | Diterbitkan: 31 Agustus 2023

Abstract

The challenge of vocational education is to prepare the workforce in quantity and quality aspect specifically for the needs of various sectors, namely industrial and service sectors. In this era of globalization which is very competitive in various fields of life, it seems that vocational education is very important due to the increasing demand for human resources in the labor market. To help preparing sekolah menengah kejuruan (SMK, or vocational high school) student after graduating the school, SMK student skill and knowledge must be improved. The aim of this community engagement is to foster the entrepreneurial spirit of state vocational school, SMKN 1 Baubau students through training on using banana stems to make chips that can provide added value. The methods used were the first socialization discussing the processing of banana fronds, conducting training on making chips from banana fronds, assisting students in conducting training on banana fronds into chips, and empowering students of SMK Negeri 1 Baubau to shape their souls to become entrepreneurs. The result of this community engagement is to provide new knowledge to students in entrepreneurship, knowing that banana fronds can be a product. In addition, students are able to make chip products more developed in a delicious and useful way, so that they become attractive products for students. This community engagement or service also fosters the entrepreneurial spirit of students from an early age as entrepreneurs. With this banana chip product, students have been able to evolve and innovate it through different flavors. Therefore, this service can also provide training to students to use banana stems to make chips.

Keywords: *Entrepreneurial Spirit, Training, Utilization of Banana Stems*

Abstrak

Tantangan pendidikan kejuruan adalah untuk mempersiapkan tenaga kerja didalam kuantitas dan kualitas secara khusus untuk keperluan bermacam sektor, lebih-lebih sektor industri dan jasa. Pada jaman globalisasi yang serba kompetitif di bermacam bidang kehidupan ini tampaknya pendidikan kejuruan jadi sangat penting, mengingat tuntutan sumber kekuatan manusia di pasaran tenaga kerja yang tambah tinggi. Untuk mempersiapkan lulusan SMK yang memenuhi kualifikasi pasar kerja, maka kompetensi lulusan SMK wajib konsisten diperbaiki atau ditingkatkan. Tujuan PKM ini adalah untuk menumbuhkan jiwa wirausaha siswa SMKN 1 Baubau melalui pelatihan tentang pemanfaatan pelepah pisang untuk menjadi keripik yang dapat memberi nilai tambah. Metode pengabdian ini yaitu sosialisasi pertama membahas tentang pengolahan pelepah pisang, melakukan pelatihan pembuatan keripik dari pelepah pisang, pendampingan terhadap siswa dalam melakukan pelatihan pelepah pisang menjadi keripik, pemberdayaan siswa SMK Negeri 1 Baubau untuk membentuk jiwanya agar menjadi wirausaha. Hasil pengabdian ini yaitu memberikan pengetahuan baru kepada siswa dalam berwirausaha, mengetahui bahwa pelepah pisang bisa menjadi produk. Setelah itu, siswa mampu membuat produk keripik lebih dikembangkan dengan nikmat dan bermanfaat, sehingga menjadi produk yang menarik bagi siswa sehingga menjadi produk mereka dalam berwirausaha. Pengabdian ini juga memupuk jiwa wirausaha siswa sejak dini sebagai wirausaha. Adanya produk keripik pisang ini, siswa telah mampu berevolusi dan berinovasi dengan rasa yang berbeda. Oleh karena itu, pengabdian ini juga dapat memberikan pelatihan atau pengetahuan kepada siswa untuk memanfaatkan pelepah pisang menjadi keripik.

Kata kunci: *Jiwa wirausaha, Pelatihan, Pemanfaatan Pelepah Pisang*

Pendahuluan

Perkembangan ekonomi kreatif tidak lepas dari generasi muda sebagai reservoir kreativitas. Artinya, seiring dengan ide-ide kreatif yang dapat membuka jalan bagi pengusaha dan juga membantu pemerintah mengurangi pengangguran di Indonesia. Semakin banyak generasi muda yang ingin terjun ke dunia wirausaha sehingga menghasilkan produktivitas yang tinggi, yang dapat mempengaruhi pertumbuhan ekonomi nasional. Bakat kreatif dan inovatif yang menjadi dasar keberhasilan kewirausahaan. Kewirausahaan dapat menumbuhkan cara berpikir yang mandiri, kreatif dan inovatif, bertanggung jawab dan tidak mudah menyerah bahkan ketika memulai usaha. Rasa percaya diri dapat mempengaruhi ide, inisiatif, kreativitas dan keberanian dalam bekerja. Karena kunci sukses dalam bisnis adalah kepercayaan. Dalam berwirausaha, peluang hanya dapat diperoleh melalui langkah pendidikan dan pengalaman yang berinisiatif, disiplin, kritis dan termotivasi. Mengatasi resiko dalam bisnis adalah tantangan terbesar ketika kita harus mengambil resiko besar untuk sukses di masa depan.

Siswa saat ini belum mampu dalam membangun jiwa wirausaha dan memanfaatkan sumber daya yang ada. Orientasi siswa terhadap jiwa wirausaha masih kurang pemahamannya. Kesadaran siswa dalam berwirausaha saat ini masih kurang, mereka masih terbawa suasana lingkungan yang mengakibatkan mereka lupa akan potensi dirinya untuk menjadi wirausaha.

Perkembangan zaman saat ini, telah merubah pola pikir dan kreatifitas siswa serta inovasi diri mereka hilang untuk menjadi wirausaha. Untuk itu, maka dengan memberikan pemahaman yang mendalam terhadap siswa tentu akan memicu jiwa mereka serta mampu memanfaatkan sumber daya yang ada saat ini.

Seseorang dengan jiwa dan sikap kewirausahaan tidak selalu menyukai apa yang telah dicapainya. Ia terus berkreasi dan

berinovasi tanpa henti, karena bersama-sama ia menciptakan dan berinovasi di setiap peluang yang datang padanya. Mengantisipasi era global, dunia pendidikan harus menyiapkan sumber daya manusia yang kompeten untuk bersaing dalam dunia kerja global. Ketiga, bersamaan dengan pelaksanaan otonomi daerah, sistem pendidikan nasional harus melakukan perubahan dan penyesuaian untuk menciptakan sistem pendidikan yang mampu bersaing dengan dunia global. Dalam rangka mempersiapkan sumber daya manusia yang berkualitas, sekolah harus memiliki pembelajaran yang kreatif dengan pembelajaran yang beragam, yang menggugah siswa untuk giat belajar dan kemudian menjadi sarana bagi kepercayaan diri siswa. Interaksi dengan lingkungan. Tujuan proses pembelajaran di sekolah adalah agar peserta didik melalui program pembelajaran normatif, adaptif, dan produktif dapat mengembangkan kepribadiannya, potensi akademiknya, dan landasan keterampilan yang kuat dan benar. Tujuan dari program standarisasi adalah untuk membentuk karakter dan kepribadian siswa sebagai generasi bangsa dan membentuk kemampuan beradaptasi dalam hal kemampuan untuk berkembang lebih lanjut secara berkelanjutan namun produktif menuju keterampilan dasar tertentu untuk menjadi wirausaha. Tujuan pengabdian ini adalah membekali siswa dengan keterampilan produktif, nilai ekonomi, kritis, produktif dan kompetitif serta sikap kewirausahaan, nilai dan budaya pengelolaan usaha. Meningkatkan pola pikir wirausaha generasi muda dengan bantuan pelatihan pemanfaatan pelepeh pisang merupakan langkah membangun jiwa wirausaha yang kuat. Ketakutan terbesar dalam memulai bisnis adalah persaingan yang ketat dan modal besar yang menciutkan pola pikir para pengusaha muda. Nyatanya, persaingan bukanlah tentang menjatuhkan satu sama lain, ini tentang mendorong produk yang lebih inovatif di bidang manufaktur, distribusi, dan pemasaran. Nilai-nilai wajib dalam berwirausaha adalah percaya diri,

orientasi, kemauan mengambil resiko serta kreativitas dan inovasi untuk menciptakan produk yang menghasilkan nilai tambah. Kreatif dan inovatif sebagai panutan dapat menjadi dasar yang dapat membantu perusahaan. Keberanian mengambil resiko dapat mengubah pola pikir siswa untuk menjadi pengusaha muda. Oleh karena itu, sekolah harus memungkinkan mereka untuk menggali ide-ide kreatif dan inovasi dalam diri mereka yang dapat disalurkan ke dunia usaha.

Metode Pengabdian

Metode kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini adalah melakukan pelatihan dan pendampingan ini dilakukan di SMK Negeri 1 Baubau yaitu:

1. Sosialisasi pertama membahas tentang pengolahan pelepah pisang.
2. Melakukan Pelatihan pembuatan keripik dari pelepah pisang.
3. Pendampingan terhadap siswa dalam melakukan pelatihan pelepah pisang menjadi keripik.
4. Pemberdayaan siswa SMK Negeri 1 Baubau untuk membentuk jiwanya agar menjadi wirausaha.

Pelaksanaan Pengabdian ini dengan materi membangun jiwa wirusaha dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

- a. Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dimulai dengan koordinasi bersama Kepala Sekolah dan siswa.
- b. Kemudian Tim yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini di antaranya narasumber yang berkaitan dengan materi kewirausahaan.
- c. Penyampaian materi Kewirausahaan dilakukan dengan diskusi melalui tanya jawab dari permasalahan yang dihadapi dalam menjalankan kegiatan usahanya.
- d. Pelatihan pembuatan pelepah pisang menjadi keripik.

Hasil Dan Pembahasan

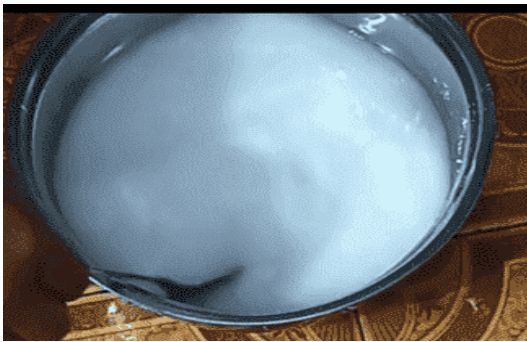
Pelatihan pemanfaatan pelepah pisang dilakukan satu kali pada tanggal 12 November 2022. Kelompok sasarannya adalah perempuan. Dengan pelatihan ini siswa dapat dipastikan bahwa keripik memiliki umur simpan yang lama. Banyak inovasi yang kami lakukan dengan kemasan stik pisang ini, karena pada saat olahan keripik dibuat pada jaman dahulu banyak kemasan yang tidak rapi dan stabil sehingga keripik tidak memiliki umur simpan yang lama. Cara pengemasannya yaitu dengan membuat plastik klip, timbangan dan label, lalu taruh bumbu balado di atas pelepah pisang yang sudah di goreng dan aduk rata, lalu masukkan keripik ke dalam plastik klip dan giling rata, lalu tempelkan label yang menarik. Pertama di pasarkan. Dengan memasarkan keripik pisang ini kita bisa mengenalkan keripik ini kepada masyarakat umum. Kami menerima banyak hasil, seperti, "Kami menerima tanggapan positif untuk pembuatan keripik dari pelepah pisang ini." Cara pemasarannya adalah dengan mempromosikan keripik pisang kepada masyarakat dan berbagi manfaat dari pelepah pisang. Pelatihan pemanfaatan pelepah pisang menjadi keripik. Sebanyak 30 peserta hadir dalam acara tersebut. Dari pelatihan pemanfaatan pelatihan pelepah pisang dapat ditekankan bahwa dalam pembuatan produk harus selalu diperhatikan.

Di kota Baubau banyak terdapat pohon pisang yang batangnya tidak digunakan sebagai makanan ringan. Berbagai hasil perkebunan dan pertanian yaitu pisang, padi, dll. Salah satu tanaman yang sangat mudah tumbuh adalah tanaman pisang. Pisang adalah fasilitas produksi universal. Dapat digunakan mulai dari buah hingga pelepahnya. Salah satunya memanfaatkan pelepah pohon pisang yang jika diolah atau dijadikan cemilan yang gurih dan renyah bisa menambah penghasilan.

Serasah pelepah pisang dianggap tidak berguna oleh kebanyakan orang. Terkadang pelepah pisang kering pun dibakar begitu saja, karena dianggap sebagai limbah yang mencemari lingkungan. Tapi sekarang pisang pergi dapat diolah menjadi makanan ringan

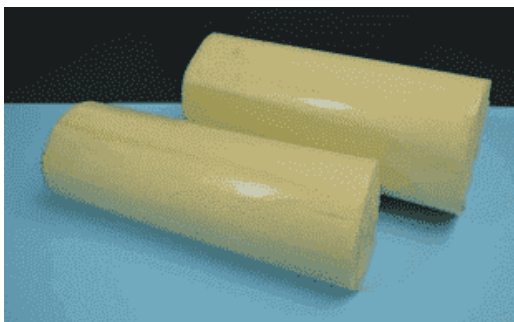
yang memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Dengan mengembangkan kreativitas dalam menjadikan limbah pelepah pisang menjadi kerajinan tangan maka hasil kerajinan tersebut akan dapat meningkatkan jiwa wirusaha siswa dan sebagai peluang usaha untuk bisa mandiri. Proses pembuatan pelepah pisang menjadi keripik sebagai berikut:

- a. Siapkan air sekitar 4 atau sekiranya semua potongan pelepah pisang dalam wadah yang telah disiapkan. Tambahkan garam dan larutan kapur sirih lalu aduk rata dan sisihkan.



Gambar 1. Campuran pelepah pisang

- b. Ambil pelepah pisang yang terbaik itu dari jenis pisang kapok yang sudah berbuah. Sebaiknya hindari penggunaan batang pisang ambon karena hasilnya menjadi rawan pahit. Ambil batang pisang (pelepah pisang) sekitar setengah pohon kebawah. Yaitu dari pangkal pisang ke atas cukup sampai setengah pelepah pisang dari tinggi pohon pisang.



Gambar 2. Pelepah pisang

- c. Ambil pelepah batang pisang dilapisan keenam atau ketujuh dari luar, jadi hindari penggunaan bagian luar yang sudah tua.



Gambar 3. Bagian pelepah pisang

- d. Ambil selembar pelepah batang pisang, buang kedua sisinya. Jadi cukup diambil bagian tengahnya. Lalu potong memanjang menjadi dua tau tiga bagian, dengan lebar sekitar tiga sampai empat cm. kupas sisi kulit luar pelepah pisang dengan cara diseset menggunakan pisau tajam hingga terlihat lembaran inti pisang.
- e. Jika bagian inti terlalu tebal, kita bisa membelahnya lagi menjadi 2 atau 3 bagian, hingga menjadi lembaran inti pisang yang tipis. Lalu potong-potong dengan Panjang sesuai selera. Begitu dipotong, sebaiknya langsung dimasukan ke dalam air perendam yang sudah kita buat tadi agar tidak rawan menghitam. Seset sisanya hingga habis. Selanjutnya rendam minimal 24 jam dan maksimal itu 48 jam.
- f. Fungsi perendaman dengan air garam itu adalah untuk menghilangkan racun pada batang pisang (pelepah pisang), sementara kandungan larutan sirihnya adalah agar getahnya itu

bisa hilang sehingga bebas dari rasa pahit dan sepet. Selain itu juga agar teksturnya menjadi lebih kokoh dengan rasa yang lebih gurih, sehingga ketika digoreng nantinya itu jadi lebih kriuk.

- g. Setelah direndam, cuci bersih dengan air mengalir. Bilas hingga 3 s/d 4 kali. Cuci pelan-pelan jangan sampai teksturnya remuk. Cuci sampai airnya itu menjadi bening dan bebas dari kapur Sirih. Lalu peras dan buang airnya, sisihkan.



Gambar 4. Perasan pelepah pisang

- h. Setelah dicuci, siapkan marinasi dengan cara mencampurkan semua bahan marinasi, lalu aduk rata. Masukkan potongan batang pisang (pelelah pisang) ke dalam larutan marinasi yang sudah kita buat. Aduk rata pelan-pelan. Diamkan sekitar 30 menit agar bumbu meresap. Sambil menunggu, selanjutnya siapkan bahan pelapis keripiknya.



Gambar 5. Pelapis keripik

- i. Setelah 30 menit di marinasi, sekarang pisahkan potongan batang pisang dari air marinasi, dengan cara ditiriskan, dan diperas searah, agar tidak hancur. Peras sampai kesat agar tidak rawan menggumpal saat proses penepungan. Setelah kesat, tiriskan.



Gambar 6. Proses penepungan

- j. Panaskan minyak goreng. Gulingkan potongan batang pisang ke atas tepung pelapis satu persatu agar tidak rawan lengket. Aduk-aduk hingga semua potongan batang pisang berlumur tepung. Lalu, goreng diminyak panas dengan api sedang agak besar di awal. Lakukan sisanya hingga kapasitas wajan penuh. Begitu keripik nyaris matang, besarkan lagi apinya. Goreng dengan api besar di menit terakhir selama 1 s/d 2 menit.



Gambar 7. Proses goreng

Pembuatan keripik pelepah pohon pisang (keripik papi Baubau) adalah suatu usaha untuk membuka pikiran jiwa wirausaha siswa dengan melalui pemanfaatan pelepah pisang ini menjadi sebuah produk yang lebih menarik dan dapat dijadikan sebagai produk yang baru bagi SMKN 1 Baubau bahkan dikalangan Kota Baubau. Kemudian juga bisa dikelola langsung oleh siswa secara mandiri atau kelompok.



Gambar 8. Foto Kegiatan

Pelatihan ini dilakukan dengan mengubah sebagian pelepah pisang menjadi keripik. Kemudian akan dijelaskan pengolahannya dan siswa akan disajikan dengan menggunakan persentase agar pengolahannya lebih jelas dan memudahkan siswa untuk mempraktekkan. Diskusi kemudian dibuka, di mana para peserta kegiatan sosialisasi diundang untuk membahas masalah yang belum terselesaikan terkait pengolahan pelepah pisang menjadi keripik. Di akhir kegiatan sosialisasi, setelah para siswa melakukan pelatihan dalam pembuatan pelepah pisang menjadi keripik lalu kemudian membagikan contoh produk keripik pisang yang sudah siap dipasarkan kepada seluruh peserta kegiatan sosialisasi untuk mereka cicipi. Dalam kegiatan edukasi ini, para siswa SMK Negeri 1 Baubau sebagai peserta memiliki beberapa harapan atas terwujudnya kegiatan ini:

Harapan siswa dari kegiatan pengabdian ini adalah memberikan pengetahuan baru kepada siswa dalam berwirausaha, mengetahui bahwa pelepah pisang bisa menjadi produk. Setelah itu, siswa mampu membuat produk keripik lebih

dikembangkan dengan nikmat dan bermanfaat, sehingga menjadi produk yang menarik bagi siswa sehingga menjadi produk mereka dalam berwirausaha. Pengabdian ini juga memupuk jiwa wirausaha siswa sejak dini sebagai wirausaha. Dengan menjadi wirausaha maka siswa bisa mendapatkan keuntungan. Dengan demikian, kepala sekolah berharap dapat bersama-sama mengembangkan produk tersebut dalam bentuk kesepahaman atau kerjasama dan menjadi bagian dari produk unggulan khas keripik pisang (Keripik Baubau).

Melalui pengabdian ini, diharapkan siswa mampu mengubah pola pikir menjadi pengusaha muda yang sukses, mandiri dalam hidup dan mengembangkan usahanya di masa depan. Adanya produk keripik pisang ini, siswa telah mampu berevolusi dan berinovasi dengan rasa yang berbeda. Oleh karena itu, pengabdian ini juga dapat memberikan pelatihan atau pengetahuan kepada siswa untuk memanfaatkan pelepah pisang menjadi keripik.

Kesimpulan

Pengabdian masyarakat melalui “Membangun Jiwa Wirusaha Siswa Sekolah Menengah Kejuruan Negeri 1 Baubau Jurusan Pemasaran Melalui Pelatihan Pemanfaatan Pelepah Pisang Menjadi Keripik ” dapat membangun jiwa wirausaha siswa, meningkatkan potensi siswa pemasaran dalam berwirausaha. Sebuah produk yang dapat memanfaatkan pelepah pohon pisang sebagai salah satu cara untuk membangunkan jiwa siswa untuk menjadi seorang wirasaha agar bisa mandiri dan mampu menciptakan generasi yang mandiri dan memiliki kreativitas. Pemberdayaan ini dapat dirasakan langsung oleh siswa dan dapat dilakukan terus menerus, sehingga mereka memiliki kesadaran mampu membangun jiwanya dengan melihat banyak potensi sumber daya alam yang ada disekitarnya, salah satunya pelepah pisang. Siswa juga mampu mengembangkan produk tersebut dengan menambah rasa yang bervariasi.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kepala Sekolah SMKN 1 Baubau yang telah memberi dukungan terhadap keberhasilan pengabdian ini. Terima kasih pula buat tim PKM sehingga PKM berjalan dengan baik. Terima kasih banyak buat Politeknik Baubau mendukung memberikan kegiatan pendanaan untuk PKM.

Daftar Pustaka

- [1] Barlian, R. R. dan A. B. K. (2020). Pengembangan Jiwa Kewirausahaan dalam Program Gereja Mitra di Gereja Kristen Abdiel Kasih Karunia Cengkong, Tuban Jawa Timur. *Geneva: Jurnal Teologi Dan Misi*, 2(2), 1–20.
- [2] Eka Alfaridzi, Ade Momon, Dede Jajang Suyaman, A. A. N. A. (2022). Motivasi Dan Keterampilan Kewirausahaan Dalam Membentuk Wirusaha Muda (Studi Kasus : Koperasi Pemuda Karawang). *Jurnal Dikemas (Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(1), 278–282.
- [3] Kurniawan, L., Zami, A., Osman, I. R., & Desnirita, D. (2021). Peran Akuntansi dalam Bisnis dalam Rangka Membangun Jiwa Wirusaha di Usia Muda Pada Siswa SMA Muhammadiyah 1 Jakarta. *Dharma Pengabdian Perguruan Tinggi (DEPATI)*, 1(1), 17–23. <https://doi.org/10.33019/depati.v1i1.2259>
- [4] Lydia Kurniawan, Alex Zami, Yuniza Rova, Irwan R. Osman, D. (2017). K a. Tinggi, & Ekonomi, I. (2017). *KAITANNYA DENGAN MEMBANGUN JIWA WIRUSAHA DI USIA MUDA KHUSUSNYA PADA SISWA SMA MUHAMMADIYAH 1 JAKARTA Ke*, 1–9. [http://repository.stieyai.ac.id/319/1/Jurnal PKM Muhammadiyah 1-](http://repository.stieyai.ac.id/319/1/Jurnal%20PKM%20Muhammadiyah%201-) Lydia Kurniawan dkk.
- [5] Mashud, I. (2016). Membangun Jiwa Wirusaha Siswa Melalui Kegiatan Jual Beli (Analisis Kegiatan Market Day Sekolah Dasar Islam YAKMI Kota Tangerang). *Prosiding Seminar Nasional Inovasi Pendidikan*, 501–510. [https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/sn ip/article/view/8970/6530](https://jurnal.fkip.uns.ac.id/index.php/snip/article/view/8970/6530)
- [6] Saragih, E. C., Linda, A. M., Wadu, J., & ... (2022). Membangun Jiwa Wirusaha Pemuda Di Masa Pandemi Covid-19 Dengan Pengolahan Hasil Pertanian Lokal. *Selaparang ...*, 6, 902–908. [http://journal.ummat.ac.id/index.php/jp mb/article/view/8715%0Ahttps://journal .ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/do wnload/8715/4620](http://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/8715%0Ahttps://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/download/8715/4620)
- [7] Setiawati, R. (2020). Pelatihan Kewirausahaan dan Pengembangan Jiwa Kewirausahaan bagi Masyarakat Perkebunan / Pertanian dan Peternakan / Perikanan di Kabupaten Pacitan- Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah Abdimas E-Coops-Day*, 1(2), 97–104.
- [8] Zebua, D. I. (2022). *Membangun Jiwa Wirusaha Di Masa Pandemi Covid-19 Pada Masyarakat Desa Sitolu Ewali Kecamatan Moro ' o Kabupaten Nias Barat*. 1(1), 49–56.