

Meningkatkan Keterampilan Wirausaha Siswa Paket Bisnis Melalui Pembelajaran Praktik Pengolahan Makanan

Sumarni Bekka^{1,*}

¹Sekolah Islam Athirah

*Correspondence: marniawan12@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi penerapan pembelajaran praktik pengolahan makanan dalam upaya meningkatkan keterampilan wirausaha siswa pada kelas Paket Bisnis. Pembelajaran ini dirancang untuk memberikan pengalaman langsung kepada siswa dalam mengelola usaha kuliner, dengan memfokuskan pada pengembangan keterampilan teknis dan kewirausahaan yang saling terkait. Metode yang digunakan dalam penelitian ini meliputi kegiatan pembelajaran yang mencakup pembuatan produk makanan, perencanaan bisnis, strategi pemasaran, serta pengelolaan keuangan usaha. Hasil dari penerapan pembelajaran ini menunjukkan adanya peningkatan keterampilan siswa dalam berbagai aspek kewirausahaan. Pembelajaran berbasis praktik ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis siswa dalam pengolahan makanan, tetapi juga membekali mereka dengan pengetahuan dan keterampilan wirausaha seperti keterampilan perencanaan, keterampilan produksi, keterampilan pemasaran dan keterampilan berkolaborasi yang dapat digunakan untuk memulai usaha mereka sendiri. Dengan demikian, model pembelajaran ini dapat dijadikan acuan bagi sekolah atau program pendidikan lainnya dalam mengembangkan kurikulum yang lebih relevan dengan kebutuhan dunia industri dan kewirausahaan.

Keywords: Keterampilan Wirausaha, Siswa Paket Bisnis, Pembelajaran Praktik, Pengolahan Makanan, Pendidikan Kewirausahaan, Pembelajaran Berbasis Praktik

PENDAHULUAN

Pendidikan wirausaha sangat relevan untuk membantu siswa menemukan potensi diri mereka dan mengasah kemampuan manajerial serta keterampilan interpersonal, seperti kemampuan berkomunikasi dan bernegosiasi. Saat siswa terlibat dalam kegiatan kewirausahaan, mereka belajar cara memecahkan masalah, merencanakan, dan membuat keputusan. Semua keterampilan yang tidak hanya bermanfaat bagi dunia usaha, tetapi juga di berbagai aspek kehidupan mereka. Selain itu, pengalaman dalam kegiatan wirausaha memperkenalkan siswa pada dunia kerja sesungguhnya, menumbuhkan sikap tanggung jawab, dan melatih mereka untuk berpikir kritis serta bertindak dengan penuh perhitungan. Pendidikan wirausaha di tingkat sekolah menengah, khususnya bagi siswa paket bisnis SMA Islam Athirah Bone, memiliki peran penting dalam mempersiapkan generasi muda menghadapi tantangan dunia kerja yang semakin kompetitif. Salah satu cara efektif untuk meningkatkan keterampilan wirausaha siswa adalah melalui pembelajaran praktik pengolahan makanan. Pembelajaran ini tidak hanya memberikan pengetahuan teori, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari dan membuka peluang bisnis. Oleh karena itu, Peningkatan Keterampilan Wirausaha Siswa Paket Bisnis Melalui Pembelajaran Praktik Pengolahan Makanan, merupakan upaya yang relevan dan

strategis karena memberikan pembelajaran pengalaman langsung dalam menjalankan bisnis meski masih dalam lingkup internal atau kecil-kecilan. Selain itu, siswa pun dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang dibutuhkan untuk sukses di dunia usaha. Kegiatan ini bermanfaat dalam meningkatkan kemampuan praktis siswa: karena dengan mengikuti pembelajaran praktik pengolahan makanan, siswa memperoleh keterampilan wirausaha yang praktis, seperti pengelolaan bahan baku, pengaturan produksi, manajemen biaya, dan strategi pemasaran. Hal ini membantu mereka memahami dan mempraktikkan langsung tahapan-tahapan yang terlibat dalam bisnis, khususnya bisnis kuliner. Kegiatan ini juga dapat menumbuhkan jiwa wirausaha pada siswa: Pembelajaran ini memberikan pengalaman langsung yang dapat memotivasi siswa untuk memiliki jiwa kewirausahaan, seperti keberanian untuk berinovasi, kemampuan mengambil risiko, dan sikap tanggung jawab. Jiwa kewirausahaan ini akan bermanfaat bagi mereka, baik sebagai pelaku usaha maupun sebagai tenaga kerja di sektor bisnis.

METODE

Praktik baik ini dilakukan untuk Meningkatkan Keterampilan Wirausaha Siswa Paket Bisnis Melalui Pembelajaran Praktik Pengolahan Makanan yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan wirausaha siswa di bidang paket bisnis. Pembelajaran ini telah diterapkan pada semester ganjil tahun pelajaran 2024-2025, yaitu pada bulan Juli sampai November 2024. Melalui kegiatan ini, siswa akan mempelajari proses pembuatan produk makanan, mulai dari tahap persiapan bahan hingga pengemasan dan pemasaran. Siswa juga akan dilatih dalam perencanaan bisnis, pengelolaan modal, penentuan harga, dan strategi pemasaran serta menjalin kolaborasi, sehingga siap untuk memulai usaha kecil di bidang kuliner. Langkah-langkah pelaksanaannya terdiri dari persiapan, pengenalan materi, praktik pengolahan makanan, pengemasan dan pemasaran, manajemen keuangan, serta evaluasi dan pembelajaran wirausaha. Instrumen yang digunakan untuk mengukur pemahaman dan keterampilan siswa yaitu angket penilaian sebelum dan sesudah pelaksanaan praktik pengolahan dan angket penilaian pada kelas kontrol dan kelas eksperimen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam rangka mengavaluasi keterampilan wirausaha dan pemahaman siswa paket bisnis, maka dilakukan penilaian diri sebelum dan sesudah pelaksanaan praktik pengolahan makanan. Tabel berikut menyajikan perbandingan persentase rata-rata keterampilan wirausaha siswa, yang meliputi aspek perencanaan, produksi, pemasaran, dan kolaborasi, sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan praktik tersebut. Data ini memberikan gambaran tentang sejauh mana keterampilan wirausaha siswa berkembang setelah terlibat langsung dalam praktik yang dirancang untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan mereka dalam dunia usaha.

Tabel 1. Data Persentase Perbandingan Hasil Penilaian Siswa Sebelum dan Sesudah Melaksanakan Praktik Wirausaha Pengolahan Makanan

No	Keterampilan Perencanaan		Keterampilan Produksi		Keterampilan Pemasaran		Keterampilan Kolaborasi	
	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
1	10	18	10	20	10	19	10	20
2	11	17	12	19	15	19	14	20

3	11	19	10	18	11	19	11	19
4	6	17	6	20	6	18	10	19
5	10	19	11	18	11	20	14	20
6	7	18	9	20	10	20	11	20
7	4	19	7	20	9	20	8	20
8	8	16	9	20	10	14	16	20
9	9	19	7	17	10	17	16	19
10	5	20	6	20	6	16	5	20
11	14	19	14	18	14	18	14	20
12	10	18	9	20	10	16	10	20
13	8	16	10	20	8	16	12	20
14	10	20	7	20	12	20	13	20
Rataan	8.78	18.21	9.07	19.28	10.14	18	11.71	19.78
%	44	91	45	96	51	90	59	99

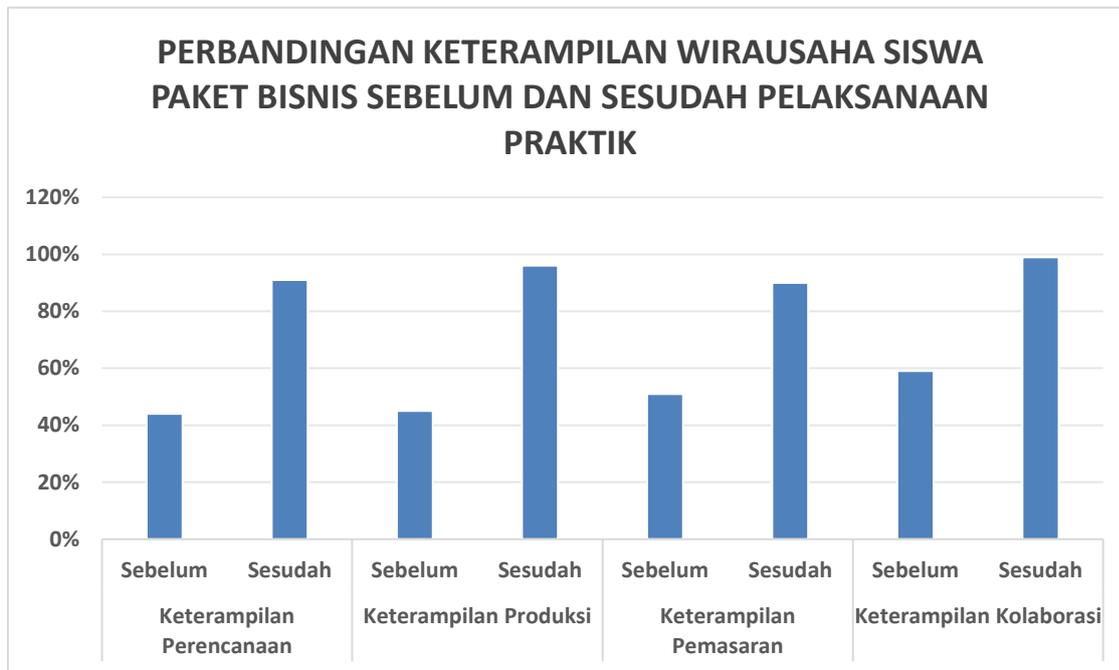
Berikut adalah grafik perbandingan keterampilan wirausaha siswa paket bisnis sebelum dan sesudah pelaksanaan praktik wirausaha.

Berdasarkan data pada tabel tersebut, maka dapat dijelaskan bahwa pemahaman dan keterampilan wirausaha siswa sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan praktik wirausaha sangat berbeda. Untuk keterampilan perencanaan yang semula hanya 44% meningkat menjadi 91%, begitu pula dengan keterampilan produksi dari angka 45% meningkat menjadi 96%, dan untuk keterampilan pemasaran juga naik dari 51% menjadi 90% sedangkan capaian keterampilan kolaborasi sangat meningkat dari 59% menjadi 99%. Pada bagian ini, juga dilakukan evaluasi untuk mengukur tingkat pencapaian kompetensi antara dua kelompok, yaitu kelas kontrol dan kelas eksperimen. Kelas kontrol merupakan kelas yang mengikuti pembelajaran dengan metode konvensional yang dalam hal ini adalah kelas XI paket C, sementara kelas eksperimen menerapkan pendekatan yang berbeda yang lebih fokus pada pembelajaran aktif dan praktis, yang mendapatkan perlakuan dengan metode tertentu yaitu kelas XII Paket D. Kedua kelas ini sama-sama kelas peminatan paket bisnis. Evaluasi ini bertujuan untuk membandingkan tingkat pemahaman serta keterampilan yang diperoleh siswa dalam kedua kelompok tersebut, dengan menggunakan penilaian berbasis hasil penilaian diri dan penilaian dari guru. Sebagai bagian dari evaluasi, dilakukan pengukuran terhadap persentase perolehan nilai masing-masing kelas untuk mengidentifikasi perbedaan yang signifikan dalam menilai kemampuan keterampilan mereka dalam berwirausaha melalui pembelajaran praktik pengolahan makanan. Tabel berikut akan memperlihatkan persentase perolehan nilai antara kelas kontrol dan kelas eksperimen, yang akan dijadikan dasar untuk menganalisis sejauh mana pengaruh metode pembelajaran terhadap kemampuan siswa dalam memahami dan mengaplikasikan konsep-konsep dasar berwirausaha.

Tabel 2 Data Persentase Perbandingan Hasil Penilaian Siswa Kelas Kontrol dan kelas Eksperimen pada Praktik Wirausaha Pengolahan Makanan

No	Jenis Keterampilan	Kelas Kontrol (%)	Kelas Eksperimen (%)
1	Keterampilan Perencanaan	56%	91%
2	Keterampilan Produksi	67%	96%
3	Keterampilan Pemasaran	59%	90%
4	Keterampilan Kolaborasi	64%	99%

Berikut adalah grafik perbandingan hasil penilaian siswa kelas kontrol dan kelas eksperimen pada praktik wirausaha.



Gambar 1. Grafik Perbandingan Keterampilan Wirausaha

Berdasarkan data pada tabel 3, maka dapat dijelaskan bahwa nilai persentase perbandingan antara kelas kontrol dan kelas eksperimen, baik pada aspek keterampilan perencanaan, pengolahan, produksi dan kolaborasi terdapat perbedaan yang sangat jauh. Pada aspek keterampilan perencanaan diperoleh untuk kelas kontrol sejumlah 56 % sedangkan untuk kelas eksperimen yaitu sejumlah 91%. Ini membuktikan bahwa pada siswa paket D (Bisnis) sebagai kelas eksperimen, mengalami peningkatan keterampilan dalam merencanakan usaha, menentukan harga jual, mengatur biaya serta menganalisis pasar dengan sangat baik. Kemampuan ini sangatlah penting dalam membangun dasar yang kuat untuk menjalankan usaha yang sukses dan berkelanjutan. Dengan pencapaian ini, siswa memiliki potensi yang sangat baik untuk menjadi wirausahawan yang kompeten di bidang pengolahan makanan. Sedangkan pada siswa kelas kontrol masih kurang terampil dalam merencanakan kegiatan wirausaha.

Pada pencapaian keterampilan produksi/pengolahan, diperoleh data bahwa persentase kemampuan siswa kelas kontrol dalam melakukan kegiatan produksi/pengolahan yaitu sejumlah 67% sedangkan siswa kelas eksperimen mencapai 96%. Ini berarti bahwa, keterampilan siswa paket bisnis sebagai kelas eksperimen dalam aspek produksi yang mencakup persiapan bahan, penguasaan teknik pengolahan, menjaga kebersihan dan kerapian selama berpraktik serta memanfaatkan waktu yang efisien dalam menyelesaikan kegiatan pengolahan, telah menguasai keterampilan produksi dengan baik. Artinya, siswa telah berhasil mencapai standar keterampilan produksi yang ditetapkan dalam pembelajaran paket bisnis. Capaian yang tinggi ini menunjukkan bahwa para siswa telah memiliki pemahaman dan kemampuan yang baik dalam melaksanakan praktik wirausaha, terutama dalam hal produksi.

Pada aspek keterampilan pemasaran mencakup kemampuan siswa dalam membuat kemasan produk yang akan dijual dalam kegiatan pemasaran. Kegiatan pemasaran ini merupakan langkah penting berikutnya setelah produk dikemas. Berdasarkan data pada tabel tersebut diperoleh persentase kelas kontrol sejumlah 59% sedangkan kelas eksperimen sejumlah 90%. Ini berarti bahwa sebagian besar siswa paket bisnis telah menguasai keterampilan pemasaran dengan baik dan dapat menerapkannya dalam kegiatan wirausaha mereka. Mereka telah mampu membuat kemasan yang menarik, membuat

brand, menentukan strategi pemasaran dan mampu mempresentasikan kelebihan atau keunggulan produk mereka. Meskipun demikian, masih ada ruang untuk perbaikan, khususnya dalam hal mendesain brand/logo yang lebih kreatif dan menarik lagi. Selain itu strategi pemasaran masih harus lebih ditingkatkan lagi terutama dalam pemanfaatan teknologi digital pemasaran.

Sebelum melakukan kegiatan wirausaha pengolahan makanan, siswa kelas eksperimen telah diajarkan untuk melakukan beberapa hal terkait dengan bidang pemasaran yaitu:

1. Analisis Pasar dan Segmentasi Konsumen

Sebelum melakukan pemasaran, siswa diajarkan untuk melakukan analisis pasar. Ini termasuk mengidentifikasi siapa target pasar mereka, kebutuhan konsumen, serta tren yang sedang berkembang. Dengan mengetahui segmen pasar yang tepat, siswa dapat menyesuaikan strategi pemasaran dan komunikasi produk mereka agar lebih efektif. Dalam hal ini target konsumen mereka adalah siswa dan guru di sekolah Islam athirah Bone.

2. Pengemasan dan *Branding*

Pada tahap pengemasan, ada 2 kemasan yang telah dibuat oleh siswa paket bisnis yaitu kemasan untuk produk bolu kukus dan kemasan untuk produk bakso bakar. Kemasan yang dipilih adalah disesuaikan dengan makanan yang akan dikemas. Untuk kemasan produk bolu kukus dipilih yang berbahan kertas atau kotak kecil yang ukurannya sudah disesuaikan dengan ukuran bolu kukus. Sedangkan untuk bakso bakar dipilih yang berbahan plastik mika karena ketika bumbu bakso bakar menempel akan dengan mudah bisa dibersihkan.

Branding adalah upaya untuk membangun citra produk dan usaha di benak konsumen. Siswa paket bisnis ini telah belajar menciptakan citra yang konsisten dengan produk mereka yaitu produk bakso bakar dan bolu kukus. Langkah yang telah dilakukan adalah setiap siswa membuat logo kemudian di evaluasi oleh tim pemasaran. Logo yang sudah dibuat dan disepakati dipresentasikan di depan kelas.



Gambar 2. Logo Bakso Bakar dan Bolu Kukus

3. Strategi Pemasaran

Strategi pemasaran yang telah dilakukan oleh siswa paket bisnis (kelas eksperimen) yaitu pemasaran langsung yakni langsung memasarkan ke konsumen dalam hal ini adalah warga Sekolah Islam Athirah Bone dan pemasaran melalui media sosial (whatshap). Selain itu, untuk memperkenalkan produk makanan kepada calon pelanggan dan menarik perhatian mereka dengan informasi yang menarik, siswa telah membuat brosur produk yang akan dijual dan ditempelkan di mading asrama dan sekolah dengan tujuan agar melalui brosur ini, detail produk, harga, dan waktu pelaksanaan dapat tersampaikan lebih awal kepada calon pelanggan. Siswa paket bisnis ini juga membuat akun website untuk mempromosikan produk mereka. Pada aspek keterampilan kolaborasi, kelas kontrol memperoleh jumlah 64% sedangkan siswa kelas eksperimen berjumlah 99%. Ini membuktikan bahwa kelas eksperimen telah memiliki kemampuan dalam bekerja sama sebagai *tim work* dengan sangat baik. Capaian ini menunjukkan bahwa hampir seluruh siswa memiliki keterampilan kolaborasi yang

sangat baik. Mereka mampu bekerja sama dalam tim secara efektif, menunjukkan kemampuan komunikasi yang baik, serta memiliki pemahaman tentang pentingnya pembagian tugas dan koordinasi yang lancar untuk mencapai tujuan bersama. Ini mengindikasikan bahwa siswa tidak hanya mengerjakan tugas mereka secara mandiri, tetapi juga sangat peduli terhadap kontribusi anggota tim lainnya untuk menciptakan hasil yang maksimal. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa penerapan metode pembelajaran yang lebih inovatif dan berbasis praktik, yang diterapkan pada kelas eksperimen, memberikan dampak yang lebih positif terhadap pengembangan keterampilan siswa dalam berwirausaha dibandingkan dengan metode pembelajaran konvensional yang diterapkan di kelas kontrol. Dengan demikian, pendekatan eksperimen dapat dianggap lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa dalam berwirausaha.

KESIMPULAN

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dirumuskan sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Untuk meningkatkan keterampilan wirausaha siswa dalam paket bisnis melalui pembelajaran praktik pengolahan, maka langkah yang telah ditempuh pada praktik wirausaha ini adalah : siswa telah diajarkan menyusun rencana bisnis yang jelas dan terstruktur, melakukan praktik produksi dan pengolahan secara langsung, melakukan kegiatan pemasaran dan menyusun laporan hasil penjualan.
2. Jenis keterampilan wirausaha yang telah dikembangkan melalui pembelajaran praktik pengolahan makanan bagi siswa paket bisnis ada 4 yang komprehensif yaitu keterampilan perencanaan, keterampilan produksi, keterampilan pemasaran dan keterampilan kolaborasi. Berdasarkan data yang telah didapatkan, maka pemahaman dan keterampilan siswa pada keempat keterampilan tersebut mengalami peningkatan dari sebelum dan sesudah pelaksanaan kegiatan praktik wirausaha yakni untuk keterampilan perencanaan sebelumnya 44 % menjadi 91%, untuk keterampilan produksi sebelumnya 45% menjadi 96%, dan untuk keterampilan pemasaran yang sebelumnya 51% menjadi 90% serta untuk keterampilan kolaborasi nyaris sempurna yaitu dari angka 59% menjadi 99%.

Ucapan Terima Kasih

Alhamdulillah, puji syukur saya panjatkan kepada Allah *Subhanahu wa Ta'ala*, yang telah memberikan kemudahan dan keberkahan dalam setiap langkah saya. Berkat rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan karya praktik baik yang berjudul "*Meningkatkan Keterampilan Wirausaha Siswa Paket Bisnis Melalui Praktik Pengolahan Makanan*" dengan lancar. Saya mengucapkan terima kasih yang tulus kepada:

1. **Bapak Syamsul Bahri, S.Pd.I., M.Pd..**, Kepala Sekolah yang telah memberikan dukungan, arahan, dan bimbingan yang luar biasa dalam pelaksanaan kegiatan ini. Tanpa perhatian dan kepercayaan beliau, karya ini tidak akan dapat terlaksana dengan baik.
2. **Ibu Andi Reski Citra Rahmayani, S.Pd.**, Wakil Kepala Sekolah Bagian Kurikulum, yang telah memberikan petunjuk dan dukungan penuh dalam perencanaan dan pelaksanaan kegiatan ini, sehingga tujuan dari praktik ini dapat tercapai dengan baik.
3. **Para Penguji (Reviewer)** yang telah memberikan saran, masukan, dan kritik yang membangun untuk perbaikan laporan ini. Bantuan dan perhatian yang diberikan sangat berharga dalam meningkatkan kualitas karya ini

4. **Ibu Aqilah salsabilah Rahman**, sebagai tim LPMP Sekolah Islam Athirah, yang telah memberikan pengawasan, arahan, serta penilaian yang konstruktif dalam setiap tahapan pelaksanaan praktik baik ini. Terima kasih atas kontribusinya yang sangat berarti.
5. **Rekan-rekan guru**, yang telah bekerja sama dengan penuh dedikasi, memberikan bantuan, dan berbagi ilmu dalam mendukung suksesnya kegiatan ini.
6. **Siswa-siswa Paket Bisnis**, yang dengan semangat dan antusiasme mengikuti setiap tahapan kegiatan praktik pengolahan makanan, serta berkontribusi besar dalam peningkatan keterampilan wirausaha mereka.

Semoga karya ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi pengembangan keterampilan wirausaha siswa dan dapat dijadikan referensi bagi pengembangan pendidikan kewirausahaan di masa yang akan datang. Terima kasih atas segala perhatian dan dukungan yang telah diberikan kepada saya.

REFERENSI

- Anwar, F, Faruza, S, & Gusmaneli, G. (2024). Strategi Pembelajaran Collaborative Learning dalam Meningkatkan Kemampuan Kerjasama dalam Pembelajaran. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. Vol. 1 No, 2(5), 168.
- Daryanto. (2012). Pendidikan Kewirausahaan. Yogyakarta : Gava Media.
- Hamzah. (2018). Model Pembelajaran Menciptakan Proses Belajar Mengajar yang Kreatif dan Menyenangkan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Hendro. (2011). Dasar-dasar Kewirausahaan. Jakarta : Erlangga.
- Hery. (2020). Manajemen Usaha Kecil dan Menengah. Yogyakarta : Gava Media.
- Rahayu, Rohayati. (2016). Implementasi Metode Experiential Learning Dalam Pengembangan Softskills Mahasiswa Yang Menunjang Integrasi Teknologi, Manajemen dan Bisnis. *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 100.
- <https://cabdindikwil1.com/blog/menumbuhkan-jiwa-wirausaha-pada-siswa>(diakses November 2024).