

Pelatihan Kewirausahaan Produksi Donut Bagi Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian

Siti Nurdjanah^{1*}, Fibra Nurainy¹, Sri Hidayati¹, Dyah Koesoemawadani¹

¹Jurusan Teknologi Hasil pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung

* E-mail: siti.nurdjanah@fp.unila.ac.id

Perkembangan Artikel:

Disubmit: 1 Maret 2025

Diperbaiki: 14 Maret 2025

Diterima: 20 Maret 2025

Kata Kunci: kewirausahaan, mahasiswa, donut

Abstrak: Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah memberikan pelatihan tentang Pembuatan donut sebagai peluang melakukan wirausaha bagi mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian. Pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan menggunakan metode ceramah, diskusi dan praktek pengolahan produk. Peserta terdiri dari mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Program Studi Teknologi Hasil Pertanian dan Program Teknologi Industri Pertanian sebanyak 15 mahasiswa tingkat akhir. Pada kegiatan ini dilakukan melalui ceramah/ diskusi mengenai kiat sukses berwirausaha; sosialisasi tentang legalitas usaha UMKM dan dilanjutkan pelatihan pengolahan donat. Kegiatan pengabdian ini diharapkan dapat membekali mahasiswa tingkat akhir Jurusan THP mengenai kiat berwirausaha yang baik, memahami perijinan usaha serta dapat mengolah dan berinovasi pada produk pangan. Manfaat kegiatan antara lain adalah menciptakan jiwa kewirausahaan pada generasi muda sehingga mengubah pola pikir dari mencari pekerjaan menjadi menciptakan lapangan kerja. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peserta kegiatan pengabdian sangat antusias dengan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan dengan semangat peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan serta pelatihan pembuatan donat. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai legalitas usaha UMKM dari nilai 40 menjadi 80. Kegiatan pelatihan donat sangat bermanfaat bagi peserta karena meningkatkan ketrampilan mereka dalam pembuatan produk tersebut

Pendahuluan

Kewirausahaan mempunyai peran sangat penting dalam perekonomian masyarakat global, khususnya dalam mempromosikan lapangan kerja, pertumbuhan ekonomi, dan pengurangan kemiskinan. Proses kewirausahaan meliputi semua kegiatan fungsi dan tindakan untuk mengejar dan memanfaatkan peluang dengan menciptakan suatu organisasi (Zimmerer et al., 2008). Hisrich dan Drnovsek (2022) menyatakan bahwa kewirausahaan selalu ada dalam kehidupan manusia dalam segala aspek kehidupan. Kewirausahaan telah menjadi dasar pengembangan masyarakat manusia. Namun, dalam proses evolusinya, kewirausahaan telah didefinisikan dengan berbagai cara.

Kewirausahaan dapat didefinisikan sebagai “prosedur inovasi dan penggunaan peluang dengan banyak usaha dan ketekunan serta menerima risiko finansial, psikologis, dan sosial”. Kewirausahaan sebagai suatu proses penerapan kreativitas dan inovasi dalam memecahkan persoalan dan menemukan peluang untuk memperbaiki kehidupan (usaha). Selain itu, definisi Kewirausahaan menurut Instruksi Presiden Republik Indonesia (INPRES) No. 4 Tahun 1995 tentang Gerakan Nasional Memasyarakatkan dan Membudayakan Kewirausahaan adalah semangat, sikap, perilaku dan kemampuan seseorang dalam menangani usaha dan/atau kegiatan yang mengarah pada upaya mencari menciptakan, menerapkan cara kerja, teknologi dan produk baru dengan meningkatkan efisiensi dalam rangka memberikan pelayanan yang lebih baik dan/atau memperoleh keuntungan yang lebih besar.

Para lulusan perguruan tinggi banyak yang tertarik untuk menjadi wirausahawan muda, akan tetapi, mereka menghadapi beberapa kendala antara lain seperti kurangnya sumber pendanaan, keterampilan kewirausahaan yang tidak memadai, dan kapasitas menanggung risiko yang terbatas. Berbagai kendala ini berpotensi menghambat perkembangan mereka dalam bidang kewirausahaan global (Alzate et al., 2024). Merespon hal tersebut, kami tim pengabdian kepada masyarakat Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, melakukan penyuluhan dan pelatihan terhadap beberapa orang mahasiswa sudah akan menyelesaikan studinya untuk membantu memfasilitasi mereka sebagai calon wirausahawan muda, agar mempunyai bekal yang lebih baik untuk berinovasi dan berwirausaha. Kegiatan kali ini difokuskan pada pembekalan ketrampilan untuk berwirausaha produk makanan berupa donat.

Donat merupakan salah satu jenis roti yang bentuknya seperti cincin atau bulat yang memiliki lubang di tengahnya dan pada umumnya proses pematangannya dengan cara digoreng. Donat merupakan produk yang terbuat dari tepung terigu, gula, ragi, telur, lemak, dan bahan tambahan lainnya. Jenis yang paling umum adalah donat berbentuk

cincin dan donat isi, yang disuntik dengan selai buah, krim custard atau isian manis lainnya. Setelah digoreng, donat dapat olesan dengan lapisan gula atau cokelat di atasnya, atau diberi gula bubuk atau taburan, atau buah-buahan (Michalska et al., 2007). Bentuk lain termasuk cincin, bola, bulatan pipih, lilitan dan bentuk lainnya. Donat banyak diminati oleh masyarakat Indonesia, hal ini dapat dilihat dari semakin berkembangnya toko atau gerai donat di seluruh pelosok kota maupun desa. Bukti lain bahwa donat diminati adalah semakin berkembangnya donat di pasaran, terutama saat ini terkait dengan pemanfaatan bahan pangan lokal untuk produk donat (Sanjaya et al., 2021). Saat ini donat juga dapat ditemui dengan berbagai macam bentuk. Donat memiliki variasi rasa yang dihasilkan dari taburan di atasnya, bisa dari gula halus, disiram cokelat cair, ditaburi cokelat butir oleh karena itu donat tidak hanya disukai oleh kalangan dewasa tapi juga sangat disukai oleh anak-anak (Swandani et al., 2017). Tingginya minat masyarakat terhadap donat merupakan peluang usaha bagi mahasiswa untuk mengembangkan jiwa kewirausahaan. Salah satu mata kuliah wajib yang harus diambil mahasiswa Jurusan THP adalah Kewirausahaan yang membekali mahasiswa agar memiliki kemampuan keterampilan hidup (*life skill*) manusia pada bidang Teknologi Hasil Pertanian sekaligus meningkatkan peluang kerja melalui program kewirausahaan dengan pembekalan *life skill* di luar disiplin ilmu dan membekali pemahaman konsep dasar berbisnis dan berwirausaha sehingga mahasiswa mampu membuka usaha kerja baru.

Tujuan kegiatan pengabdian ini secara umum adalah 1) meningkatkan pengetahuan, kreativitas dan keterampilan mahasiswa untuk mengolah hasil pertanian di sekitar menjadi produk pangan sehat, aman dan berkualitas, 2) menumbuhkan semangat berwirausaha dengan mengaplikasikan bekal ilmu pengetahuan dalam mengolah hasil pertanian menjadi produk olahan bernilai jual tinggi. Kegiatan ini diharapkan bermanfaat untuk 1) memotivasi mahasiswa agar dapat membuat produk olahan yang lebih variatif, 2) memotivasi mahasiswa agar siap menjadi wirausahawan yang dapat menciptakan lapangan pekerjaan.

Metode

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan

1. Seleksi Peserta

Seleksi peserta atau partisipan merupakan aspek penting dari desain penelitian kualitatif yang mempengaruhi kredibilitas dan keabsahan data yang dikumpulkan (Dahal, 2023). Peserta merupakan mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dari PS THP dan TIP tingkat akhir yang sudah menyelesaikan skripsi dan mempunyai minat yang tinggi untuk berwirausaha.

2. Persiapan

Tahap ini meliputi persiapan untuk kegiatan penyuluhan. Kegiatan penyuluhan disepakati mengambil tema tentang Kiat Sukses Wirausaha dan Perijinan UMKM. Kedua topik disampaikan oleh narasumber yang kompeten di bidang tersebut. Selain itu juga dilaksanakan kegiatan praktek pembuatan donut. Pada tahap ini tim pengabdian akan mempersiapkan fasilitas yang akan digunakan pada produksi pengolahan donat. Kegiatan praktek dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung.

3. Penyuluhan Materi

Tahap ini meliputi pencarian narasumber yang sesuai untuk melakukan sharing pengalaman mengenai kiat sukses wirausaha dan perijinan UMKM. Proses penyuluhan dilaksanakan dengan mengedepankan metode sharing informasi dan diskusi.

4. Praktek Pengolahan Donat

Pelatihan dilaksanakan dengan menggunakan metode interaktif agar proses transfer pengetahuan lebih efektif. Secara khusus metode yang digunakan dalam pelatihan ini meliputi:

- a. Multisensory (visual-auditory-kinestetik) sebagai bentuk cara belajar cepat interaktif dengan mempertimbangkan aspek-aspek penguasaan materi oleh peserta dengan cara melibatkan peserta dalam proses pembelajaran
- b. Simulasi, peserta akan dibimbing secara bertahap (step by step) mengenai teknik pembuatan donat dan pizza, inovasi produk, pengemasan, dan juga cara menghitung aspek finansial usaha.

5. Evaluasi

Evaluasi merupakan suatu desain dan tahapan dalam mengumpulkan nilai atau manfaat dari suatu proses atau praktik dalam kegiatan. Evaluasi berfungsi untuk menjelaskan sebuah fenomena yang didapatkan (Rini et al., 2024). Efektivitas proses penyuluhan yang dilakukan akan dievaluasi menggunakan angket/ kuisioner keberhasilan program, tujuannya adalah mengetahui seberapa jauh peserta pelatihan (mitra) memiliki pemahaman materi yang telah diberikan

Hasil dan Pembahasan

1. Seleksi Peserta

Peserta kegiatan merupakan mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian tingkat akhir yang sedang atau sudah menyelesaikan skripsi, terdiri dari 15 mahasiswa

dari PS Teknologi Hasil Pertanian dan PS Teknologi Industri Pertanian .

2. Kegiatan Penyuluhan

Kegiatan penyuluhan dilakukan di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Kegiatan terdiri dari 2 sesi penyuluhan yaitu ceramah dan diskusi Kiat Sukses Wirausaha dan Perijinan UMKM. Kegiatan dipandu oleh Dyah Koesoemawardani, S.Pi., M.P. Acara pertama adalah pembukaan oleh Ketua Tim Pengabdian Dr. Ir. Siti Nurdjanah, M.Sc. dan dilanjutkan dengan penyuluhan sesi pertama dan kedua.

Penyuluhan sesi pertama disampaikan oleh narasumber Ir. Sujatmoko yang merupakan alumni THP angkatan 1989 dan sudah mempunyai banyak pengalaman baik sebagai karyawan swasta perusahaan multi nasional maupun sebagai wirausaha. Usaha yang digelutinya adalah aqiqah kambing, *frozen food* makanan dari kambing dan juga rumah makan berbasis kambing. Penyuluhan sesi pertama sebagai moderator adalah Ir. Fibra Nurainy M.T.A. Kegiatan berlangsung dengan lancar dan peserta tampak antusias dengan beberapa pertanyaan yang mereka ajukan. Kegiatan sesi pertama disajikan pada Gambar 2.



Gambar 1. Pembukaan kegiatan penyuluhan



Gambar 2. Sesi penyuluhan “Kiat Sukses Berwirausaha” oleh Ir. Sujatmoko.

Penyuluhan sesi kedua mengangkat topik “Legalitas UMKM” yang disampaikan oleh Ir. Otik Nawansih M.P. dengan moderator Dr. Sri Hidayati M.P., berlangsung dari pukul 10.45 – 12.00 . Perijinan/legalitas usaha merupakan langkah awal pada saat pendirian suatu usaha. Pada sesi ini mahasiswa dibekali pengetahuan mengenai berbagai jenis izin operasional usaha dan izin edar produk, termasuk tahap-tahap pendaftaran untuk memperoleh ijin opsional maupun izin edar.

Selain ceramah dan sosialisasi tentang legalitas UMKM, peserta juga diberi materi mengenai tata cara mendapatkan sertifikasi halal. Legalitas kahalalan suatu produk sangat penting dan besar pengaruhnya terhadap keputusan konsumen untuk membelinya, terutama di negara yang mayoritas penduduknya muslim. Hasil penelitian Septiani dan Rildwan (2020) menunjukkan bahwa variabel sertifikasi halal dan kesadaran halal secara parsial mempunyai pengaruh positif terhadap minat pembelian produk pangan halal. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan pre tes di awal penyuluhan sesi kedua dan post test di akhir penyuluhan. Mahasiswa tampak semangat dan antusias mengikuti kegiatan ini. Akhir kegiatan diakhiri dengan foto bersama kedua narasumber, tim pengabdian dan peserta pengabdian. Sesi kedua disajikan pada Gambar 3.



Gambar 3. Penyuluhan sesi kedua “Legalitas Usaha UMKM”



Gambar 4 Pre-test



Gambar 5. Foto Bersama di akhir kegiatan penyuluhan

Hasil pre-test menunjukkan rata-rata nilai pengetahuan mahasiswa mengenai legalitas usaha sebesar 40, menunjukkan bahwa tingkat pemahaman usaha mahasiswa tentang legalitas usaha masih rendah. Nilai post-test rata-rata 90, menunjukkan peningkatan pemahaman mahasiswa mengenai legalitas usaha yang signifikan.

3. Pelatihan Pembuatan Donat

Pelatihan pembuatan donat dilaksanakan di Laboratorium pengolahan Hasil Pertanian. Kegiatan diawali dengan pembukaan oleh Ketua Tim Pengabdian, selanjutnya pemaparan materi pembuatan donat dan pizza oleh para anggota tim dengan dibantu oleh mahasiswa Soleha Tulaila yang sebelumnya telah mendapat pelatihan dari Tim pengabdian. Mahasiswa yang mengikuti pelatihan ikut berperan serta aktif dan penuh semangat. Kegiatan diakhiri dengan pemberian kesan dan pesan dari peserta. Semua peserta berpendapat bahwa kegiatan ini sangat bermanfaat bagi mereka dan menginginkan kegiatan ini dapat berlangsung di lain waktu. Dokumentasi kegiatan disajikan pada Gambar 6 – 11.



Gambar 6. Pembukaan dan pemaparan materi pembuatan donat



Gambar 7 . Persiapan bahan pembuatan donat



Gambar 8. Pencampuran adonan donat



Gambar 9. Pengadukan adonan donat



Gambar 10. Fermentasi adonan dan pencetakan ke-1



Gambar 11. Pencetakan, donat siap digoreng dan produk akhir

Kesimpulan

Berdasar hasil kegiatan dapat disimpulkan bahwa peserta kegiatan pengabdian sangat antusias dengan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan dengan semangat peserta dalam mengikuti kegiatan penyuluhan serta pelatihan pembuatan donat. Kegiatan penyuluhan yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian ini dapat meningkatkan pengetahuan peserta mengenai legalitas usaha UMKM dari nilai 40 menjadi 80. Kegiatan pelatihan donat terbukti meningkatkan ketrampilan peserta dalam memproduksi donat.

Daftar Pustaka

Alzate, P., Mejía-Giraldo, J. F., Jurado, I., Hernandez, S., dan Novozhenina, A. 2024. Research perspectives on youth social entrepreneurship: Strategies, economy, and innovation. *Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 13(1): 5–22. <https://doi.org/10.1186/s13731-024-00410-7>

- Dahal, N. 2023. Ensuring quality in qualitative research: a researcher's reflections. *Qual. Report*, 28: 2298–2317. doi: 10.46743/2160-3715/2023.6097
- Hisrich, R.D., dan Drnovsek, M. 2002. Entrepreneurship and Small Business Research – a European Perspective. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 9(2):172–222.
- Michalska, A., Ceglinska, A.R., Piskula, M.K., Nowak, D., dan Zielinski, H. 2007 Antioxidant contents and antioxidative properties of traditional rye breads. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55:734–740.
- Rini, S.A., Huda, N., dan Hermina, D. 2024. Model-model metode penelitian evaluasi. *Pediaqu:Jurnal Pendidikan Sosial dan Humaniora*, 3(2):1427–1435.
- Sanjaya, N., Nurminah, M., dan Karo-Karo, T. 2021. Physicochemical characteristics of donuts from composite flour (modified sukun, sweet poultry, mocaf, saga seeds) . *IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci.* 713 012035. 24– 25 August. Pp.1-7.
- Septiani, D., dan Ridlwan, R.A. 2020. The Effects of Halal Certification and Halal Awareness on Purchase Intention of Halal Food Products in Indonesia. *Indonesian Journal of Halal Research*, 2(2): 55–60.
- Swandani, N.P.P., Widpradnyadewi, P.A.S., dan Ina, P.T. 2017. Pengaruh perbandingan terigu dan buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza* L.) terhadap karakteristik donat. *Jurnal ITEPA* 6 (1): 40 – 49.
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., dan Wilson, D. 2008. Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Edisi 5 Buku 1, diterjemahkan oleh Kwary, D.A., dan Fitriasari, D. Penerbit Salemba Empat, Jakarta. 436 hal.