

Peningkatan Keterampilan Pendukung Kesiapan Bisnis Sekolah Indonesia Kota Kinabalu

Oleh :

Palupi Melati Pangastuti*¹⁾, Sunu Prasetya Adi²⁾, Ifada Rahmayanti³⁾

^{1,3)}Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Ahmad Dahlan

²⁾Fakultas Agama Islam, Universitas Ahmad Dahlan

Email: palupi.melati@culinary.uad.ac.id *

Abstrak

Siswa SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) setelah lulus ada yang melanjutkan kuliah, bekerja dan berwirausaha. Di sekolah terdapat unit produksi berupa kantin tempat siswa SMK jurusan kuliner praktik wirausaha. Kantin sekolah melayani makan untuk sekitar 1100 siswa dan guru. Permasalahan yang dihadapi adalah sampai saat ini belum ada produk kuliner unggulan dari sekolah dan keterbatasan peralatan produksi. Selain itu kurangnya pengetahuan yang mendukung kesiapan wirausaha siswa yaitu pengelolaan keuangan dan *digital marketing*. Pembekalan wirausaha untuk siswa dipandang sangat penting supaya siswa dapat jeli menangkap peluang yang ada. Tujuan pengabdian kepada masyarakat ini untuk memberikan tambahan pengetahuan dan keterampilan yang mendukung kesiapan wirausaha siswa SMK SIKK khususnya jurusan kuliner dan perhotelan. Metode pelaksanaan melalui ceramah, tugas mandiri secara daring, praktik dan diskusi secara luring. Hasil pelatihan berupa produk *frozen food* olahan ikan kembung (*Rastrelliger sp.*) yaitu kaki naga dan rolade ikan, produk camilan stik tulang ikan, foto produk dan media promosi online. Dampak kegiatan ini adalah meningkatnya pengetahuan dan keterampilan siswa yang bisa menjadi bekal mereka untuk wirausaha. Juga tambahan peralatan di unit produksi sebagai tempat praktik siswa.

Kata Kunci: Rolade ikan, Stik tulang ikan, Kesiapan wirausaha, Sekolah Indonesia Kota Kinabalu

1. Pendahuluan

Sekolah Indonesia Kota Kinabalu (SIKK) merupakan salah satu dari sekolah milik pemerintah Indonesia yang ada di luar negeri. SIKK yang berlokasi di Kota Kinabalu, Sabah Malaysia merupakan kompleks sekolah dari jenjang PAUD, TK, SD, SMP, SMA dan SMK. SMK terdiri dari tiga jurusan yaitu Teknik Pesawat Udara, Perhotelan dan Kuliner. Seluruh siswa

SIKK berjumlah sekitar 1100 anak. Mereka datang sejak pagi dan untuk makan keseharian ketika bersekolah mengandalkan kantin sekolah. Adanya variasi menu di sebuah usaha jasa makanan institusi menjadi penting karena memenuhi kebutuhan konsumen internal (Pangastuti & Setyawan, 2019).

Siswa SMK di SIKK mendapat pelajaran kewirausahaan di kelas XI. Untuk

jurusan perhotelan dan jurusan kuliner, para siswa terlibat secara langsung dalam mengelola unit produksi kantin sekolah. Siswa SIKK setelah lulus biasanya akan meneruskan ke jenjang pendidikan yang lebih tinggi, bekerja maupun berwirausaha. Baik siswa yang meneruskan ke perguruan tinggi maupun berwirausaha, siswa perlu memiliki jiwa kewirausahaan secara formatif maupun praktis. Beberapa siswa yang lulus kembali ke Indonesia untuk melanjutkan ke perguruan tinggi maupun berwirausaha. Bekal keterampilan dalam berwirausaha diperlukan untuk mempersiapkan siswa siap memiliki usaha mandiri dengan atmosfer bisnis Indonesia maupun mempersiapkan calon mahasiswa mengambil kesempatan-kesempatan pengembangan diri melalui kompetisi kewirausahaan. Pemberian pengetahuan tentang wirausaha akan berpengaruh terhadap minat berwirausaha siswa (Rintasari & Hidayat, 2019). Oleh karena itu, sekolah melihat perlu adanya tambahan pengetahuan dan keterampilan pendukung kesiapan wirausaha bagi siswa SIKK.

Transfer pengetahuan dan keterampilan yang harus dilakukan sebaiknya mengikuti perkembangan teknologi terkini. Terlebih perkembangan bisnis sudah bergerak pesat dengan pemanfaatan teknologi digitalisasi yang sangat beragam. Beberapa produk bisa

terjual baik jika dikenal luas oleh calon konsumen. Sekolah juga melihat siswa perlu memiliki pengetahuan adanya keterlibatan teknologi dan digitalisasi dalam memperkenalkan produk mereka.

Sabah merupakan negeri kedua terbesar yang terletak di ujung timur Malaysia dan beribu kota Kinabalu. Kota Kinabalu berada di pantai barat pulau Kalimantan dan berhadapan langsung dengan Laut Tiongkok Selatan. Sabah memiliki luas daratan 73.619 km² dan garis pantai sepanjang 1.440 km sehingga selain hasil perkebunan, hasil lautnya melimpah (Anonim, 2018). Menurut penuturan penduduk, harga ikan bisa lebih murah dari harga buah dan sayur. Ikan kembung merupakan salah satu hasil laut yang banyak dijumpai di pasar Sabah dan harganya relatif murah. Ikan kembung memiliki kandungan gizi yang bagus yaitu protein 21,3%; kalsium 136 mg, kalium 245 mg (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia, 2018). Melihat potensi ini, ikan kembung layak untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai jual tinggi.

Kantin sekolah belum memproduksi makanan beku (*frozen food*) berupa olahan ikan. Kendala yang dihadapi dari segi peralatan yang belum mencukupi, juga pengetahuan dan keterampilan siswa yang masih kurang. Padahal olahan beku dapat diproduksi dalam jumlah banyak,

disimpan sebagai stok, sehingga akan lebih praktis dalam penyiapan dan penjualannya. Oleh karena itu tim pengabdian memberikan pelatihan wirausaha berbasis olahan ikan kembung. Hal ini sesuai dengan hasil *Focus Group Discussion* yang dilakukan dengan pihak sekolah sebelum pelaksanaan pengabdian. Target kegiatan pengabdian ini adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari siswa SMK SIKK jurusan kuliner dan perhotelan.

2. Metode Pelaksanaan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibagi menjadi empat tahap yaitu perencanaan, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi.

a. Perencanaan

Kegiatan perencanaan berupa *focus group discussion* dengan mitra secara online. Koordinasi awal ini dilakukan sebanyak dua kali di bulan Juli 2023 melibatkan humas, ketua jurusan, tim kurikulum, dan seorang guru produktif. Pihak sekolah menceritakan kondisi di SIKK secara umum, permasalahan yang ada dan kebutuhan pihak sekolah. Kemudian kami bersama-sama merumuskan permasalahan dan solusi yang kami tawarkan. Hasil koordinasi awal tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Permasalahan prioritas yang akan diselesaikan dan solusinya

Permasalahan	Solusi
Belum ada produk unggulan siswa SMK kuliner	Pelatihan pembuatan produk olahan berbahan ikan yang menjadi sumber daya alam di Kota Kinabalu
Kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengawetan dan pengemasan	Ceramah dan pelatihan teknologi pengawetan sederhana dan penggunaan kemasan vakum
Masih kurang pengetahuan dan praktik tentang digital marketing	Ceramah dan praktik digital marketing, foto produk
Masih kurang pembelajaran tentang pengelolaan keuangan	Ceramah tentang pengelolaan keuangan sederhana
Kurangnya peralatan pendukung unit produksi	Hibah peralatan dan bahan pendukung unit produksi

b. Persiapan kegiatan

Untuk persiapan kegiatan, kami berkoordinasi dengan ketua jurusan kuliner yaitu Ibu Wiwin Darmanti mengenai peralatan dan bahan apa saja yang harus dibeli oleh sekolah. Alat utama yang akan dibelanjakan yaitu freezer, handy vacum sealer, noodle maker, panci presto, square pan fry. Bahan-bahan yang disiapkan sesuai dengan resep.

Uji coba resep dilakukan di laboratorium cooking program studi Bisnis Jasa Makanan Universitas Ahmad Dahlan oleh tim pengabdi, dibantu mahasiswa dan laboran. Resep yang diuji coba adalah kaki naga, rolade ikan, bakso ikan, ekado, gyoza, dan stik tulang ikan. Dengan

mempertimbangkan nilai jual dan kepraktisan dalam memproduksi maka dipilih tiga produk yang akan dipraktikkan di SIKK yaitu kaki naga, rolade ikan, dan stik tulang ikan.



Gambar 1. Uji Coba Resep di Laboratorium Prodi Bisnis Jasa Makanan UAD

c. Pelaksanaan pada Agustus dan September 2023

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara daring dan luring. Kegiatan daring pada bulan Agustus 2023 melibatkan siswa SMK kelas XI jurusan perhotelan dan kuliner yang berjumlah 30 siswa. Materi cara pengolahan ikan kembung disampaikan oleh Palupi Melati Pangastuti, digital marketing oleh Ifada Rahmayanti dan pengelolaan keuangan sederhana oleh Sunu Prasetya Adi. Kegiatan luring pada

bulan September 2023 bertempat di kitchen SMK SIKK dan melibatkan 20 siswa jurusan kuliner. Jumlah peserta pelatihan dibatasi karena kapasitas dari tempat praktek. Jadwal pelaksanaan kegiatan sesuai dengan yang tertera di Tabel 2.

Tabel 2. Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

No	Metode	Judul Kegiatan	Waktu pelaksanaan
1	Daring	Ceramah dan diskusi cara pembuatan olahan ikan sebagai ide bisnis Ceramah dan diskusi tentang digital marketing	9 Agustus 2023
2	Daring	Ceramah dan diskusi cara pengelolaan keuangan sederhana	10 Agustus 2023
3	Luring di SIKK	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Motivasi wirausaha ▪ Pelatihan pembuatan olahan ikan kembung sebagai ide bisnis dilanjutkan pengemasan produk frozen food secara vakum ▪ Focus Group Discussion tentang teknologi pengawetan sederhana ▪ Pelatihan foto produk dan pembuatan media promosi online 	25-26 September 2023

d. Evaluasi kegiatan pada September – Oktober 2023

Evaluasi kegiatan dilakukan setelah pelaksanaan kegiatan pengabdian di SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu selesai. Evaluasi kegiatan dilakukan melalui formulir elektronik (*google*

form) yang kami kirimkan kepada siswa peserta kegiatan. Isinya meminta pesan dan kesan juga saran tema pelatihan jika akan ada lagi kegiatan serupa. Kemudian internal tim pengabdian melakukan diskusi evaluasi kegiatan.

3. Hasil Dan Pembahasan

Pelaksanaan pengabdian ini dilakukan secara daring melalui kanal zoom dan secara luring yang bertempat di Sekolah Indonesia Kota Kinabalu, Sabah Malaysia.

a. Penyuluhan secara daring

Setiap subkegiatan harus dijelaskan secara lengkap (waktu pelaksanaan, metode, lokasi, materi yang diberikan, jumlah peserta, dan dampak bagi peserta (mitra)

Penyuluhan atau ceramah secara daring ini melibatkan siswa SMK jurusan kuliner dan perhotelan berjumlah 30 orang dan didampingi oleh guru. Materi ceramah daring ini meliputi:

1) Cara pengolahan ikan kembung

Siswa menyimak pemaparan tentang cara pembuatan kaki naga, rolade ikan, dan stik tulang ikan. Berikut adalah resep yang digunakan dalam pembuatan kaki naga dan rolade ikan.

Bahan bumbu halus yang digunakan untuk kaki naga dan rolade sama, yaitu 20 gram bawang putih, 40 gram bawang

merah, $\frac{1}{2}$ ruas jari Jahe, $\frac{1}{4}$ sdt Gula, $\frac{1}{4}$ sdt Garam, $\frac{1}{2}$ sdt Lada.

Cara membuat bumbu halus yaitu: tumis bawang putih, bawang merah, jahe hingga harum kemudian dihaluskan bersama gula, garam dan lada.

Cara membuat kaki naga yaitu pertama mencuci dan membersihkan ikan kembung. Kemudian fillet untuk memisahkan daging ikan dan durinya. Selanjutnya daging ikan dihaluskan menggunakan *food processor*, campur dengan telur yang sudah dikocok, tambahkan bumbu yang telah dihaluskan. Pindahkan ke dalam baskom tambahkan tapioka sesuai kepadatan yang diinginkan. Masukkan parutan wortel dan potongan daun bawang, aduk menggunakan spatula. Siapkan air dalam panci dan didihkan kemudian kecilkan api. Ambil satu sendok adonan lalu bentuk bulat panjang dengan tangan dan tusuk dengan stik es krim. Rebus dalam air mendidih hingga mengambang. Angkat dan tiriskan kemudian celupkan dalam putih telur, gulingkan dalam tepung panir. Selanjutnya dapat dikemas vakum dan disimpan beku. Produk perikanan mudah mengalami kerusakan sehingga dengan penyimpanan suhu rendah dapat memperpanjang masa simpan (Suprayitno, 2017). Selanjutnya cara penyajiannya cukup praktis yaitu dengan menggoreng terendam dalam

minyak panas dengan api sedang. Pemanfaatan ikan menjadi aneka olahan dapat menjadi produk kuliner dengan nilai jual yang lebih tinggi dibanding bahan segarnya (Ayuningtyas et al., 2021).

Bahan untuk pembuatan stik tulang ikan adalah:

50 g Tulang ikan dan kepala

150 g terigu protein sedang

40 gram Sagu/ tapioka

1 butir Telur

2 sdm Margarin

¼ sdt Baking powder double acting

Minyak untuk menggoreng

Cara membuat:

- a) Presto tulang ikan selama 60 menit, tunggu dingin, timbang 50 gram
- b) Tumis bawang merah, bawang putih
- c) Masukkan tulang ke dalam food chopper tambahkan bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, lada kemudian haluskan
- d) Pindahkan ke baskom. Tambahkan terigu, tepung sagu, margarin, bpda, lalu uleni hingga rata. Jika terlalu lembek dan belum bisa dipipihkan dapat ditambah sagu/ tapioka
- e) Ambil sebagian adonan dan pipihkan menggunakan noodle maker, ulangi hingga permukaan halus. Taburi tepung terigu tipis-tipis agar tidak lengket.
- f) Potong panjang-panjang. Goreng hingga kering (kuning kecoklatan)

g) Biarkan dingin baru dikemas.

2) Pengenalan digital marketing.

Materi digital marketing baru pada tahap pengenalan apa itu digital marketing, apa bedanya dengan pemasaran secara langsung. Hal-hal apa yang harus disiapkan apabila mau melakukan pemasaran secara digital. Pengenalan digital marketing ini bertujuan supaya siswa dapat mengambil manfaat lebih dari *handphone* yang mereka miliki selain sebagai alat berkomunikasi dan bersosialisasi. Pemanfaatan digital marketing terbukti efektif mampu meningkatkan penjualan (Pradiani, 2018). Sebagian siswa telah memiliki pengetahuan tentang digital marketing. Setelah pelatihan pengetahuan siswa meningkat sebesar 10% tentang digital marketing.

3) Pengelolaan keuangan secara sederhana.

Materi ini cukup menarik karena sangat dekat dengan kehidupan sehari-hari. Materi yang dikemas secara sederhana membuat siswa mudah memahami kemudian mempraktikkannya. Siswa diajak kritis berfikir apa perbedaan kebutuhan dan keinginan, apa yang mereka lakukan jika ingin membeli suatu barang, apa manfaat menabung atau menyisihkan sebagian uang. Bagaimana mengatur pengeluaran mereka. Ilmu yang sederhana namun penting dalam kehidupan dan sangat

mungkin untuk mereka praktikkan. Pengetahuan siswa tentang pengelolaan keuangan sederhana meningkat sebesar 30%.

b. Pelatihan dan diskusi secara luring

Pelatihan secara luring diikuti oleh 20 siswa SMK jurusan kuliner, hal ini menyesuaikan kapasitas dari tempat produksi yang ada di sekolah. Siswa dibagi menjadi tiga kelompok kemudian membuat produk dengan dipandu dosen dan didampingi guru. Selama pelatihan siswa juga bebas bertanya atau berdiskusi apabila ada yang belum jelas.

1) Pelatihan cara pengolahan ikan kembung

Produk yang dibuat adalah kaki naga, rolade ikan dan stik tulang ikan. Alasan pemilihan ikan sebagai bahan karena jumlahnya melimpah, mudah didapat, harganya relatif murah, dan kandungan gizinya yang bagus. Siswa diajak jeli melihat peluang bisnis, membidik segmen pasar, dan menghitung perkiraan harga jual produk. Gambar 3 adalah suasana saat pelatihan pembuatan produk yang bertempat di dapur atau ruang praktik siswa SMK jurusan kuliner Sekolah Indonesia Kota Kinabalu.

Produk kaki naga dan rolade ikan ditujukan untuk disimpan beku. Maka selesai pembuatan produk, para siswa

mengamati cara penggunaan alat pengemas vakum. Kemudian perwakilan siswa mencoba praktik menggunakan pengemas vakum. Belum ada siswa yang pernah menggunakan alat pengemas vakum sebelumnya. Sehingga hal ini menjadi pengalaman belajar yang menyenangkan.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan di SMK Sekolah Indonesia Kota Kinabalu

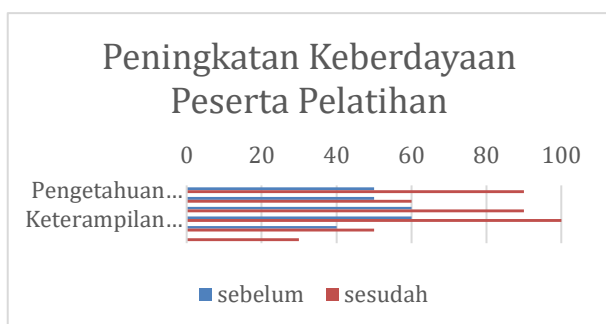
Siswa juga diajak berdiskusi mengenai prinsip pengawetan secara sederhana. Kenapa makanan bisa rusak, apa yang menyebabkan kerusakan makanan, hal apa yang bisa dilakukan untuk memperlambat kerusakan makanan. Siswa mendapat tambahan pengetahuan tentang pengawetan makanan secara sederhana. Pengawetan sederhana yang dapat dilakukan dalam kehidupan sehari-hari diantaranya adalah pemasakan, pengeringan, pengemasan vakum, penyimpanan suhu rendah (Rahman, 2007). Keterampilan mengolah *frozenfood* meningkat sebesar 40% dan pengetahuan

tentang pengolahan dan pengawetan juga meningkat 40%.

2) Pelatihan foto produk dan pembuatan media pemasaran

Setelah membuat produk, siswa belajar membuat foto produk untuk keperluan promosi. Dalam pembuatan foto produk harus fokus, tidak blur, memperhatikan pencahayaan, memperhatikan *background* dan tema. Selanjutnya foto yang diambil digunakan pada tugas mandiri pembuatan media promosi. Konten yang ada dalam media pemasaran secara *online* diantara nama produk, merk jika ada, deskripsi produk, gambar produk, media sosial yang dapat dihubungi untuk pemesanan.

Secara keseluruhan terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan dari siswa setelah mengikuti pelatihan, ditunjukkan pada Gambar 4.



Gambar 4. Peningkatan Keberdayaan Siswa Peserta Pelatihan

4. Kesimpulan

Setelah siswa SMK SIKK mengikuti ceramah dan pelatihan bisnis

olahan ikan kembung terdapat peningkatan pengetahuan dan keterampilan. Dengan meningkatnya pengetahuan dan keterampilan siswa dapat mendukung kesiapan bisnis mereka.

5. Ucapan Terima Kasih

Terima kasih kepada LPPM Universitas Ahmad Dahlan yang memberikan pendanaan pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Terima kasih kepada Sekolah Indonesia Kota Kinabalu yang bersedia menjadi mitra kegiatan dan memberi dukungan penuh dari awal hingga akhir.

6. Daftar Pustaka

Anonim. (2018). *Konsulat Jenderal Republik Indonesia di Kota Kinabalu Sabah, Malaysia*. Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia.

https://www.kemlu.go.id/kotakinabalu/id/pages/profil_negara_dan_kerjasama/809/etc-menu

Ayuningtyas, C. E., Rahmadewi, Y. M., Budiantoro, A., & Ridha, M. R. (2021). Pemanfaatan Ikan Nila Sebagai Produk Kuliner Khas Ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Universitas Ma Chung, 1*, 65–74. <https://doi.org/10.33479/senampengmas.2021.1.1.65-74>

Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
(2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. In *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*.

Rahman, M. S., et.al. (2007). Handbook of Food Preservation. In M. S. Rahman (Ed.), *Nongye Jixie Xuebao/Transactions of the Chinese Society for Agricultural Machinery* (second, Vol. 46, Issue 4). CRC Press.
<https://doi.org/10.6041/j.issn.1000-1298.2015.04.033>

Pangastuti, P. M., & Setyawan, R. R. (2019). Identifikasi Kebutuhan Konsumen Katering Makan Siang Di Lingkup Dosen dan Karyawan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. *Journal of Food and Culinary*, 2(2), 79.
<https://doi.org/10.12928/jfc.v2i2.1940>

Pradiani, T. (2018). Pengaruh Sistem Pemasaran Digital Marketing Terhadap Peningkatan Volume Penjualan Hasil Industri Rumahan. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 11(2), 46–53.
<https://doi.org/10.32812/jibeka.v11i2.45>

Rintasari, N., & Hidayat, E. (2019). Kuliah kewirausahaan, berpengaruh pada minat Berwirausaha? *PERWIRA - Jurnal Pendidikan Kewirausahaan Indonesia*, 2(2), 111–128.
<https://doi.org/10.21632/perwira.2.2.111-128>

Suprayitno, E. (2017). *Dasar Pengawetan*. Universitas Brawijaya Press.

