

MENUMBUHKAN POTENSI JIWA WIRAUSAHA MAHASISWA MELALUI KULIAH KERJA USAHA PADA SENTRA INDUSTRI KECIL PUDAK DI GRESIK

Oleh

Rita Ismawati ¹⁾, Suyono ²⁾, Martadi ³⁾, dan Susanti ⁴⁾

Abstrak

Mahasiswa sebagai calon sarjana perlu dibekali dengan kemampuan praktis yang meliputi keterampilan menerapkan ilmu pengetahuan dan teknologi serta seni yang dipahaminya, keahlian manajemen pemasaran serta adopsi inovasi-teknologi agar setelah lulus nanti bukan hanya menjadi sarjana yang hanya mampu berperan sebagai investasi manusia (**human investment**) saja, tetapi lebih dari itu dapat tumbuh dan berkembang menjadi calon-calon wirausahawan yang handal dan mandiri. Untuk mengimplementasikan hal tersebut sebagian mahasiswa Universitas Negeri Surabaya (UNESA) diikutsertakan ke dalam pelaksanaan program Kuliah Kerja Usaha (KKU), yang dibiayai oleh DP2M, Dikti. KKU ini dilaksanakan mulai bulan Agustus sampai bulan Oktober 2009. Kegiatan ini dimulai dengan pengumuman pendaftaran peserta KKU dari 3 jurusan yaitu : Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Jurusan Kimia, dan Jurusan Kesenian Keterampilan Kerajinan (KKR) di Universitas Negeri Surabaya. Dari 35 pendaftar yang berminat mengikuti, kemudian dilakukan seleksi dan terpilih 15 pendaftar yang akan mengikuti program KKU, yaitu 5 mahasiswa dari Jurusan PKK (Tata Boga), 5 mahasiswa dari Jurusan Kimia, dan 5 mahasiswa dari Jurusan KKR. Pelaksanaan program KKU mendapat tanggapan yang sangat baik dari pihak industri mitra maupun mahasiswa peserta KKU. Industri mitra merasakan manfaat yang sangat besar yaitu permasalahan-permasalahan yang selama ini dihadapi berupa: rasa pudak yang tidak bervariasi, daya tahan pudak yang tidak bisa lama (hanya 2 hari), serta label dan kemasan pudak yang belum ada atau kurang menarik, semuanya dapat terselesaikan dengan adanya program kegiatan KKU ini. Pelaksanaan kegiatan KKU secara umum berjalan dengan baik dan telah dilaksanakan sesuai dengan rencana, tujuan dan target yang ditentukan. Kendala yang berarti tidak ditemui dalam melaksanakan program KKU ini. Kegiatan yang dilaksanakan memberikan penilaian atau kesan yang baik dari pihak industri mitra sehingga mereka bersedia ditempati untuk kegiatan yang akan datang. Adanya keterbukaan industri mitra untuk bekerjasama dengan perguruan tinggi hendaknya dimanfaatkan untuk melakukan kegiatan/magang mahasiswa berikutnya ataupun dalam bentuk kerjasama yang lain.

Kata Kunci : industri kecil, kuliah kerja usaha (KKU), pudak, wirausaha

¹⁾ Dosen di Fakultas Teknik, Unesa

²⁾ Dosen di Fakultas MIPA, Unesa

³⁾ Dosen di Fakultas Bahasa dan Seni, Unesa

⁴⁾ Dosen di Fakultas Ekonomi, Unesa

PENDAHULUAN

Jumlah sarjana di Indonesia dari tahun ke tahun terus menunjukkan adanya peningkatan yang cukup tajam. Ironisnya, sedikit sekali dari mereka yang mampu menciptakan lapangan kerja, baik untuk dirinya sendiri, terlebih lagi untuk orang lain. Terbatas sekali mereka yang mau dan mampu berwirausaha. Pada umumnya mereka justru lebih suka menunggu untuk kemudian beramai-ramai ikut terjun ke dalam kancah perlombaan guna memperebutkan sejumlah kecil lowongan kerja. Jiwa kewirausahaan tidak mungkin dapat ditumbuhkan hanya melalui pengajaran saja, tetapi harus diiringi dengan pelatihan diri dan pembinaan secara intensif melalui kerja nyata berwirausaha. Sementara, kesempatan dan modal berwirausaha akan lebih mudah diperoleh apabila mereka sudah mempunyai pengalaman praktis menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi dan seni yang dipahaminya.

Pelaksanaan kegiatan KKU ini dilaksanakan dengan cara berperan aktif dalam rangka membantu mengembangkan sekelompok industri kecil yang berlokasi di Sentra Industri Kecil Puduk di desa Kebomas, kabupaten Gresik Jawa Timur. Puduk merupakan makanan khas Gresik yang terbuat dari campuran tepung beras/tepung sagu, gula, telur, dan santan dengan komposisi tertentu yang kemudian diaduk hingga homogen. Campuran tersebut selanjutnya diisikan ke dalam pengemas yang terbuat dari pelepah pohon pinang (upih). Makanan ini hanya bertahan 2 – 3 hari dan ukurannya besar, sehingga penampilannya kurang menarik. Hal ini merupakan suatu kendala yang perlu dicarikan alternatif pemecahannya, agar puduk yang merupakan makanan tradisional dan ciri khas kota Gresik bisa dipertahankan dan dikembangkan. Karena makanan tradisional merupakan aset budaya bangsa maka perlu dilestarikan dan dikembangkan agar tidak musnah/hilang.

Agar pelaksanaan program KKU ini dapat berjalan sukses dan mencapai hasil yang maksimal maka mahasiswa peserta KKU akan dipilih dan diprioritaskan bagi mahasiswa yang memiliki motivasi tinggi untuk mengikuti program KKU dan berwirausaha. Sedangkan dosen yang menjadi tim pelaksana kegiatan program KKU ini dipilih secara selektif didasarkan pada permasalahan yang dihadapi oleh industri kecil mitra (IKM). Untuk itu tim pelaksana program KKU ini diambil dari para dosen

yang bidang keahliannya memiliki tingkat relevansi tinggi dengan bidang keahlian yang dibutuhkan untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi kelompok IKM. Di samping itu, diprioritaskan bagi dosen-dosen pembimbing yang telah terbukti memiliki motivasi dan komitmen/*concern* yang tinggi terhadap perkembangan dunia kewirausahaan.

METODE PELAKSANAAN

Permasalahan yang dihadapi oleh industri kecil mitra (IKM) adalah menurunnya minat konsumen dalam membeli pudak karena: (1) pudak tidak bisa tahan lama, (2) rasanya terlalu manis, (3) ukuran, bentuk dan kemasannya kurang menarik, serta (4) pilihan rasa yang lain tidak ada. Oleh karena itu sebagai langkah awal untuk menyelesaikan permasalahan ini akan dilakukan survei ke industri untuk melakukan cros cek antara tanggapan yang diberikan oleh konsumen dengan kondisi produk yang ada di industri. Kemudian membuat tahapan dan strategi untuk memecahkan masalah, termasuk di dalamnya menentukan/membagi permasalahan dan kepada siapa saja (peserta KKU) yang harus menangani, dan kapan waktu pelaksanaannya.

Penyelesaian permasalahan akan dilakukan mahasiswa peserta KKU bersama-sama dengan pihak IKM di bawah bimbingan dosen pembimbing dengan cara menerapkan ilmu pengetahuan, teknologi serta seni (Ipteks) yang dipahaminya. Setiap IKM nanti akan ditempati atau dibantu oleh 3 (tiga) mahasiswa dalam menangani permasalahannya yang berasal dari jurusan Kimia, PKK/Tata Boga, dan Seni/Kerajinan .

Cara menangani permasalahan yang dihadapi oleh pihak IKM adalah dengan cara membantu IKM membuat produk agar bisa lebih tahan lama dengan menggunakan Bahan Tambahan Makanan (BTM) yang diperbolehkan baik jenis maupun ukuran/jumlahnya (mahasiswa yang terlibat berasal dari jurusan Kimia), membuat resep standar dengan melakukan uji kesukaan konsumen terhadap rasa, tekstur, dan aroma pudak sehingga didapatkan rasa, tekstur, dan aroma pudak yang

sesuai dengan keinginan konsumen, yaitu tidak terlalu manis, tekstur yang lembut tidak keras, dan aroma khas daun upi (mahasiswa yang terlibat berasal dari jurusan PKK/Tata Boga), membuat bentuk, ukuran, dan kemasan pudak yang menarik dan mengandung unsur seni yang tinggi (mahasiswa yang terlibat dari jurusan Seni/Kerajinan), dan melakukan penganekaragaman rasa, yaitu dengan menggunakan bahan perasa baik yang alami maupun buatan (*essence*) misalnya : durian, nangka, pandan, strawberry, dan coklat. Selama ini pudak yang ada hanya 1 (satu) rasa, yaitu berasa manis tanpa adanya tambahan rasa yang lain sehingga konsumen cepat bosan (mahasiswa yang terlibat dari jurusan PKK/Tata Boga), sambil membantu menyelesaikan permasalahan yang dihadapi IKM. Mahasiswa peserta KKU diharuskan sering berkomunikasi dan menjalin kerjasama yang baik dengan pengusaha, karyawan, dan konsumen. Hal ini dilakukan untuk mendorong tumbuhnya kepercayaan konsumen serta melatih kedewasaan berpikir, berucap dan bertindak dalam lingkup sosial wirausaha, serta dapat memotivasi keinginan mereka untuk mengembangkan usaha dengan meningkatkan kualitas dan diversifikasi/penganekaragaman produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara keseluruhan kegiatan KKU dapat berjalan dengan baik. Saat kegiatan sosialisasi KKU dilakukan telah mendapat tanggapan yang positif dari mahasiswa. Banyak mahasiswa yang berminat mengikuti KKU, namun mereka tidak langsung dapat menjadi peserta karena keterbatasan jumlah dan dana yang tersedia serta kemampuan dan kemauan pihak industri dalam menerima peserta KKU karena disesuaikan dengan kapasitas produksi dan area industri mitra.

KKU ini dilaksanakan mulai bulan Agustus 2009 sampai bulan Oktober 2009. Kegiatan dimulai dengan pengumuman pendaftaran peserta KKU dari 3 jurusan yaitu : Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Tata Boga), Jurusan Kimia, dan Jurusan Kesenian Keterampilan Kerajinan (KKR) di Universitas Negeri Surabaya. Dari 35 pendaftar yang berminat mengikuti, kemudian dilakukan seleksi dan terpilih

15 pendaftar yang akan mengikuti program KKU, yaitu 5 mahasiswa dari Jurusan PKK (Tata Boga), 5 mahasiswa dari Jurusan Kimia, dan 5 mahasiswa dari Jurusan KKR.

Pembekalan bagi calon peserta KKU dilaksanakan selama seminggu. Pembekalan ini dimaksudkan untuk: 1) membangkitkan potensi wirausaha yang terpendam; 2) menyamakan persepsi calon peserta KKU mengenai sikap dan karakteristik IKM serta cara atau strategi meningkatkan usaha IKM; dan 3) memicu pertumbuhan usaha IKM dengan melakukan alih kemampuan dan keterampilan berwirausaha. Materi pembekalan meliputi pengetahuan tentang kewirausahaan, informasi mengenai IKM, masalah-masalah yang dihadapi IKM, cara atau strategi meningkatkan/mengembangkan IKM. Materi pembekalan disampaikan oleh tim pelaksana program KKU sesuai dengan keahlian masing-masing.

Mahasiswa peserta KKU diharuskan menyusun program yang akan dilaksanakan di IKM sekaligus menentukan strategi pelaksanaan. Termasuk di dalamnya menentukan siapa yang melaksanakan dan program apa saja yang harus dilaksanakan, bahan dan peralatan apa yang diperlukan, berapa dana yang dibutuhkan, bagaimana cara melaksanakannya, dan kapan harus dilaksanakan. Dasar yang dipakai untuk menyusun program ini adalah data hasil survei yang telah diolah dengan menggunakan teknik analisis SWOT (*Strength*, *Weakness*, *Opportunity*, dan *Threats*).

Setelah kegiatan pembekalan dan penyusunan program selesai dilaksanakan, selanjutnya peserta melaksanakan KKU selama 3 minggu secara bergantian setiap kelompok yang terdiri dari 5 mahasiswa dan berada di IKM selama 1 minggu. Bila ada perubahan program diharuskan tidak menyimpang dari tujuan KKU. Demikian pula bila terdapat masalah yang belum teridentifikasi dalam survei, mahasiswa dapat menambah program kegiatan baru yang sifatnya melengkapi pelaksanaan KKU, dan harus disesuaikan dengan kemampuan personil, dana, alat dan waktu yang tersedia.

Setiap minggu sekali dosen pembimbing memantau kegiatan KKU ke IKM dan mengadakan kegiatan *briefing* dengan peserta KKU. Dosen pembimbing membantu

dan memberikan saran dalam mengatasi masalah yang dihadapi peserta terhadap permasalahan yang muncul selama KGU dilakukan.

SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan di atas, dapat disimpulkan bahwa: (1) Pelaksanaan kegiatan KGU secara umum berjalan dengan baik dan telah dilaksanakan sesuai dengan rencana, tujuan, dan target yang ditentukan. Kendala yang berarti tidak ditemukan selama melaksanakan kegiatan KGU ini, (2) Kegiatan KGU ini telah dapat memberikan keterampilan mahasiswa dan dapat meningkatkan jiwa berwirausaha mahasiswa yang ditunjukkan dengan membuat rencana wirausaha (*bussines plan*) dalam bidang makanan dengan baik, dan (3) Kegiatan KGU yang dilaksanakan telah memberikan penilaian atau kesan yang baik dari pihak industri mitra sehingga mereka bersedia ditempati untuk kegiatan yang sejenis di masa yang akan datang.

Adapun saran yang diajukan terkait dengan hal ini adalah perlunya pengembangan secara luas kegiatan KGU ini di sentra-sentra industri sejenis di daerah Gresik dan sekitarnya. Hal ini dilakukan untuk memperluas kesempatan mahasiswa bergabung dalam kegiatan KGU ini di masa yang akan datang.

DAFTAR PUSTAKA

- _____. (2001). *Pola Pemagangan dan Rencana Pengembangannya*. Jakarta: Depnaker.
- Astawan, M., (1995). *Santan Awet dalam Kemasan*. Femina. No. 30/XXXIII. Agustus. Hal: 74-76. Jakarta: PT. Gaya Favorit Press.
- Bennion, M., (1980). *The science of Food*. New York: John Wiley and Sons.
- Buckle, K.A. dan Edwards, R.A., (1985). *Food Science*. Terjemahan oleh Hari Purnomo dan Adiono, *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Hagenmier and Robert D. ,(1980). *Coconut, Aqueous Processing*. Sancarlos Philipine: Publishing.

- Hubeis, M., (1984) dalam Taufiq, M., (1997). *Usaha Perbaikan Teknologi Pembuatan Puduk*. Malang: Fakultas Pertanian Univ. Widya Gama.
- Meridith, G., (1996). *Kewirausahaan Teori dan Praktek*. Jakarta: Pustaka Binaman Presindo.
- Mabesa, R.C. and R.R. ,Rosaria, (1997). *Microbiological Quality Control of Coconut Milk Processing II Microbial Contaminant*. Los Banos: Dept. of Food Science Technology.
- Nurussaidah, (1998). *Pembuatan Puduk: Kajian Penambahan Kalium Alginat, Penambahan Gum Arab dan Substitusi Tepung Ketan (Wexy Rice) Selama Penyimpanan*. Malang: Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Palungkung, R., (1993). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Purnama, S., (1991). *Pengaruh Bahan Pemutih terhadap Kenampakan Keripik Singkong*. Surabaya: Balai penelitian dan Pengembangan Industri.
- Taufiq, M., (1997). *Usaha Perbaikan Teknologi Pembuatan Puduk*. Malang: Fakultas Pertanian Univ. Widya Gama.
- Tim Penyusun. (2005). *Buku Panduan Praktik Industri/Praktik Kerja Lapangan*. Surabaya: Unesa University Press.
- Wahono, T., (1997). *Studi Penentuan deskriptor Mutu Sensoris Kue Puduk*. Buletin Habitat. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Vol. VIII. No. 1000. Hal. 420-423.