

Magang Kewirausahaan (MKU) pada UD. Petis Udang Istimewa “Samudra” Sidoarjo Jawa Timur

Jariyah^{1*}, Ratna Yulistiani¹ dan Kindriari Nurma Wahyusi²

¹Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

²Program Studi Teknik Kimia, Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

***Abstract**– Facing global challenges, improving the quality of education needs to be continuously carried out, the world of education must be able to play an active role in preparing educated human resources who can face the various challenges of life both locally, regionally, nationally, and internationally. Among them is education for the formation of an entrepreneurial spirit, which can be done through internships for students. The purpose of entrepreneurship apprenticeship is to provide students with entrepreneurial knowledge and skills, especially in the manufacture, marketing, and marketing of petis and the preparation of their business plans. The internship was held at UD. Shrimp Paste Special "SAMUDRA" Sidoarjo, East Java, Sekardangan village, Sidoarjo, which was attended by 8 (eight) students of the Food Technology Study Program, Faculty of Industrial Engineering, East Java "Veteran" National Development University. The benchmark for apprenticeship achievement is that participants (students) can make a good petis after completing the apprenticeship activities. Also, students' knowledge increases and can compile a business plan for making petis and marketing it. Evaluation is carried out by tests before and after the implementation of the apprenticeship. The results of the internship showed an increase in the knowledge and skills of participants (students) in how to make a petis between before and after participating in the internship with a good average score. The kinds of shrimp paste made are shrimp paste with three qualities. Besides, the results of this internship, participants can compile a business plan (business) for making petis.*

***Keywords:** entrepreneurship; apprenticeship; shrimp paste.*

Abstrak– Menghadapi tantangan global, peningkatan mutu pendidikan perlu terus dilakukan, dunia pendidikan harus mampu berperan aktif menyiapkan sumber daya manusia terdidik yang mampu menghadapi berbagai tantangan kehidupan baik lokal,

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

regional, nasional maupun internasional. Diantaranya adalah pendidikan pembentukan jiwa entrepreneurship (kewirausahaan), yang bisa dilakukan dengan cara magang bagi mahasiswa. Tujuan magang kewirausahaan yaitu memberikan bekal pengetahuan dan ketrampilan wirausaha pada mahasiswa khususnya dalam pembuatan, pemasaran dan pemasaran petis serta penyusunan rencana usahanya. Magang dilaksanakan pada UD. PETIS UDANG ISTIMEWA “SAMUDRA “Sidoarjo Jawa Timur desa Sekardangan, Sidoarjo yang diikuti oleh 8 (delapan) mahasiswa prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Industri Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Tolok ukur pencapaian magang adalah peserta (mahasiswa) secara nyata dapat melaksanakan pembuatan petis secara baik setelah selesai melaksanakan kegiatan magang. Selain itu pengetahuan mahasiswa juga bertambah dan mampu menyusun rencana usaha (bisnis) pembuatan petis dan pemasarannya. Evaluasi dilakukan test sebelum dan setelah pelaksanaan magang. Hasil magang menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan ketrampilan peserta (mahasiswa) dalam cara pembuatan petis antara sebelum dan setelah mengikuti kegiatan magang dengan nilai rata-rata baik. Macam-macam petis yang dibuat adalah petis udang dengan tiga kualitas. Selain itu hasil magang ini peserta dapat menyusun rencana usaha (bisnis) pembuatan petis.

Kata kunci: Magang; kewirausahaan; petis udang;

1. PENDAHULUAN

Upaya peningkatan mutu pendidikan di Indonesia telah lama dilakukan. Adanya program merdeka belajar kampus merdeka saat ini menjadi pengembangan pembelajaran, misalnya kegiatan magang. Berbagai program dan inovasi pendidikan, seperti penyempurnaan kurikulum, peningkatan mutu tenaga kependidikan lainnya melalui berbagai pelatihan dan peningkatan kualifikasi pendidikan mereka, peningkatan manajemen pendidikan serta pengadaan fasilitas penunjang selalu dilakukan. Dari dunia usaha muncul keluhan bahwa lulusan yang memasuki dunia kerja belum memiliki kesiapan kerja yang baik. (Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, 2020).

Peningkatan mutu pendidikan berarti peningkatan mutu sumber daya manusia. Dari dalam negeri krisis ekonomi belum juga berakhir sehingga pengangguran terus bertambah baik lulusan SLTP, SLTA maupun perguruan tinggi. Dari luar negeri tantangan semakin muncul dengan disepakatinya AFTA (Asean Free Trade Area) dan AFLA (Asean Free Labour Area) (Tambunan, 2014). Konsekuensinya adalah tenaga kerja kita dalam berbagai sektor kehidupan harus mampu bersaing dengan tenaga kerja asing dari negara tetangga di lingkungan Asean. Melihat keadaan tersebut maka dunia pendidikan harus mampu berperan aktif menyiapkan sumber daya manusia terdidik yang mampu menghadapi berbagai tantangan kehidupan baik lokal, regional, nasional maupun internasional. Ia tidak cukup hanya menguasai teori – teori, tetapi juga mau dan mampu menerapkan ilmu yang diperoleh di bangku kuliah, tetapi juga mampu memecahkan berbagai persoalan yang dihadapi dalam kehidupan sehari – hari.

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

Pendidikan seperti tersebut di atas adalah pendidikan yang berorientasi pada pembentukan jiwa enterpreunership (kewirausahaan), ialah jiwa keberanian dan kemampuan menghadapi problema kehidupan secara nyata, wajar dan kreatif. Untuk mencari solusi dan mengatasi problema tersebut, jiwa mandiri dan tidak tergantung pada orang lain perlu ditanamkan, dimana salah satu caranya adalah dengan melaksanakan magang kewirausahaan, terutama untuk kalangan mahasiswa karena nantinya mahasiswa adalah pemimpin bangsa dan pelopor pembangunan (Santoso, 2000).

Instruksi Presiden No. 4 tahun 1995 tanggal 30 Juni 1995 tentang gerakan nasional memasyarakatkan dan memberdayakan kewirausahaan, mengamanatkan kepada seluruh masyarakat dan bangsa Indonesia untuk mengembangkan program – program kewirausahaan. Kegiatan magang kewirausahaan khususnya bagi mahasiswa prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur. Selama ini mahasiswa telah mendapat mata kuliah Kewirausahaan dan Teknologi Pengolahan Pangan dimana hal ini sangat penting untuk diaplikasikan dengan cara mengikutkan magang kerja kewirausahaan di bidang pengolahan pangan, khususnya pembuatan petis udang dan aspek pemasarannya, karena selama ini kegiatan magang khususnya tentang kewirausahaan masih belum pernah dilaksanakan.

Pemilihan tempat magang kewirausahaan pembuatan petis udang pada UD. Petis Udang Istimewa Samudra didasarkan pada keberadaan UD. Petis Udang Istimewa Samudra yang sudah cukup lama bergerak di sektor agribisnis, yaitu sejak tahun 1908 sebagai perusahaan yang menampung limbah kepala udang di Sidoarjo. Sejak tahun 1972 UD Petis Udang Istimewa Samudra memperluas usahanya dalam pembuatan petis udang dengan kapasitas produksi sekitar 350 kg per produksi. Lokasi UD. Petis Udang Istimewa Samudra terletak di Jalan Dr. Wahidin I No 27 desa Sekardangan, Kecamatan Sidoarjo , Kabupaten Sidoarjo yang berdiri di atas tanah seluas 525 m² dengan luas bangunan 175 m², yang dibagi menjadi beberapa unit kantor perusahaan. Secara keseluruhan, bagian agribisnis UD. Petis Udang Istimewa Samudra memiliki tenaga kerja sebanyak 20 orang yang terdiri dari pimpinan, bagian pembelian, bagian penjualan, bagian produksi , administrasi keuangan, bagian gudang dan bagian lainnya (Minin, 2011).

Produksi petis udang di UD. Petis Udang Istimewa Samudra sudah menggunakan kemasan yang cukup baik berupa botol disertai label dengan merek “Petis Udang Istimewa Samudra” dan dengan kualitas produk yang sudah diusahakan sebaikmungkin dengan menjaga kebersihan dalam proses produksinya, mulai dari mengumpulkan limbah kepala udang sampai pembuatan petis dan packingnya, sehingga tidak cepat rusak. Petis udang ini mempunyai masa kadaluwarsa selama satu bulan. Pemasaran produk petis tersebar diberbagai daerah termasuk hotel, yaitu di Surabaya, Bali, Malang, Lamongan, dan Jakarta, serta hotel-hotel, restoran disekitar Sidoarjo. Harga petis bervariasi yang telah ditetapkan berkisar antara Rp. 25.500,- sampai Rp. 150.000,- per kemasan. Dari uraian di atas maka tampaknya cukup layak apabila pembuatan petis udang yang dilakukan oleh UD. Petis Udang Istimewa Samudra Sidoarjo digunakan untuk tempat magang kewirausahaan bagi mahasiswa.

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

Tujuan magang kewirausahaan (MKU) yaitu memberikan keterampilan wirausaha kepada mahasiswa berupa keterampilan membuat petis udang dan aspek pemasarannya yang meliputi : pengolahan, pengemasan, dan distribusinya, selain itu juga memberikan ketrampilan dan pengetahuan pada mahasiswa tentang membuat rencana usaha (bisnis) yang berkaitan dengan pembuatan petis. Adapun bahan yang digunakan untuk pembuatan petis yaitu kepala dan kulit udang dan bahan pendukung lainnya. Manfaat dari kegiatan magang kewirausahaan yaitu setelah mengikuti magang mahasiswa trampil membuat petis dan dapat berwirausaha membuat petis dan mahasiswa dapat membuat rencana wirausaha dalam membuat petis dengan baik, mandiri dan handal.

2. METODE

Metode magang dalam kegiatan ini menggunakan Analisis Deskriptif yaitu analisis yang memberikan gambaran tentang kewirausahaan berupa ketrampilan membuat petis udang dan aspek pemasarannya (Somantri dan Sambas, 2006; Sugiono, 2000). Oleh karena kegiatan ini merupakan kegiatan magang kewirausahaan, maka dalam kegiatan ini tidak diharuskan untuk ikut menyelesaikan masalah yang dihadapi mitra. Dalam hal ini mahasiswa banyak menimba ilmu dari UD. PETIS UDANG ISTIMEWA “SAMUDRA “Sidoarjo , khususnya tentang cara pembuatan petis. Oleh karena itu sebelum pelaksanaan magang, mahasiswa telah dibekali dengan teori-teori dan diskusi saat pelaksanaan magang.

Sampel dalam kegiatan ini diambil berdasarkan indeks prestasi mahasiswa semester VI prodi Teknologi Pangan Fakultas Teknik UPN”Veteran” Jatim. Adapun jumlah mahasiswa adalah 8 (delapan) orang yang terdiri dari 5 mahasiswa laki-laki dan 3 mahasiswa perempuan. Pengukuran keberhasilan MKU yaitu mahasiswa secara nyata dapat melakukan pembuatan petis. Setelah selesai melakukan MKU, apabila minimal sebanyak 80% mahasiswa yang melakukan MKU dapat melaksanakan pembuatan petis udang dengan baik, maka MKU dapat dikatakan berhasil. Sedangkan bila kurang dari 80%, maka MKU ini dapat dikatakan kurang atau tidak berhasil.

2.1 Bahan

Bahan yang digunakan dalam kegiatan magang kewirausahaan adalah: kepala dan kulit udang, gula pasir, air, garam, tepung tapioka dan tepung galek, margarin, kayu bakar.

2.2 Alat

Alat yang digunakan dalam kegiatan magang kewirausahaan adalah: tungku perebusan kapasitas 1,5 ton, wajan perebusan kapasitas 1,5 kwintal, mesin penggiling 16,7 kg, penyaring (kain halus), wajan pengental, bak penampung, pengemas.

2.3 Tempat Magang

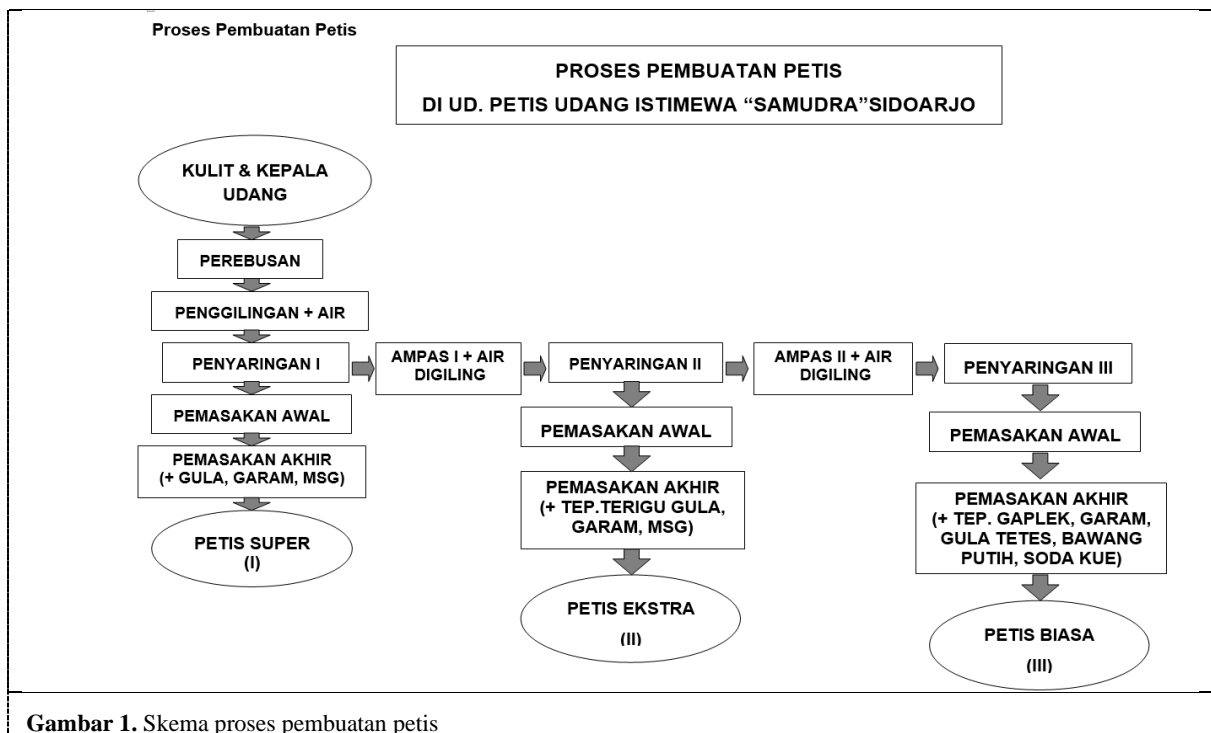
UD. Petis Udang Istimewa “SAMUDRA “Sidoarjo Jawa Timur di desa Sekardangan, Sidoarjo-Jawa Timur.

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

2.4 Proses Pembuatan Petis



3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan sebelum magang berupa wawancara dengan mahasiswa tentang motivasi mengikuti kegiatan ini seperti yang tersaji pada Tabel 1, yang menunjukkan bahwa motivasi mahasiswa dalam mengikuti magang kewirausahaan sebagian besar adalah untuk menambah pengalaman di dunia kerja sebesar 50%, 25% untuk menambah ilmu dan belajar praktek di lapangan dan 25% untuk menambah wawasan di luar kuliah dengan harapan dapat dijadikan bekal mahasiswa setelah mereka lulus kuliah dan memasuki dunia kerja.

Table 1. Motivasi Mahasiswa Mengikuti Magang Kewirausahaan Pembuatan Petis Udang di UD Petis Udang Istimewa "Samudra"- Sidoarjo

No.	Macam Motivasi	Jumlah Peserta (Jiwa)	Prosentase (%)
1.	Menambah pengalaman di dunia kerja	4	50
2.	Menambah ilmu dan belajar praktek di lapangan	2	25
3.	Menambah wawasan di luar kuliah yang bisa diterapkan setelah lulus kuliah	2	25
Jumlah		8	100

Dalam pelaksanaan kegiatan magang kewirausahaan ini mahasiswa mengikuti dan melihat secara langsung dalam membuat 3 (tiga) macam kualitas petis yaitu petis super (mutu I), petis ekstra (mutu

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

II) dan petis biasa (mutu III), yang dipandu oleh instruktur lapang dan dosen pembimbing, dengan tahap proses pengolahan yang meliputi : pangadaan bahan baku, perebusan dan penggilingan, penyaringan, pemasakan dan pengepakan (pengemasan), salah satu kegiatan tersebut dapat dilihat Gambar 1 dan 2.



Untuk mengetahui kemampuan mahasiswa dalam membuat petis maka selanjutnya peserta magang mempraktekan sendiri dengan tahap-tahap pengolahan yang sama, adapun hasil evaluasi pengetahuan dan ketrampilan peserta kegiatan MKU disajikan pada Tabel 2.

Table 2. Hasil Evaluasi Pengetahuan dan Ketrampilan Peserta MKU Pembuatan Petis di UD Petis Udang Istimewa “Samudra” Sidoarjo

No.	Nama Peserta	Nilai Pengetahuan		Prosentase (%)
		Sebelum MKU	Setelah MKU	
1.	Ubaidillah	50	70	85
2.	Fika Hadjarudin	53	75	80
3.	Egha Rodhu Hansyah	57	80	80
4.	Rieza Evanty Pamukti	60	85	85
5.	Johan Kristian A	50	70	75
6.	Sylvia Pietriana Sur	62	80	80
7.	Ariska Dwi artanti	60	85	85
8.	Robi Harmoko	45	70	75
Nilai rata-rata		54,62 (kurang)	76,87 (Baik)	80,62 (Baik)

Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan pengetahuan peserta MKU tentang cara pembuatan petis antara sebelum dan setelah pelaksanaan kegiatan MKU dimana nilai pengetahuan rata-rata peserta sebelum MKU adalah 54,62 (kurang), setelah mengikuti MKU nilai rata-rata peserta meningkat menjadi 76,87 (baik). Adapun nilai ketrampilan peserta MKU dalam hal pembuatan petis setelah mengikuti kegiatan MKU rata-rata 80,62 (baik), jadi dalam hal ini dapat dikatakan bahwa kegiatan MKU telah berhasil dengan baik, karena semua peserta dinyatakan berhasil atau lulus dengan nilai baik dan sangat baik.

Kegiatan magang kewirausahaan ini selain bermanfaat bagi peserta (mahasiswa) juga bermanfaat bagi pengusaha/ industri dan juga bagi Perguruan Tinggi pelaksana dalam hal ini adalah UPN “Veteran” Jawa Timur. Manfaat bagi peserta adalah memperoleh pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat petis udang dan pemasarannya, selain itu mahasiswa dapat merencanakan suatu wirausaha baru khususnya pembuatan petis dengan baik dan mandiri. Hasil evaluasi terhadap manfaat ini menunjukkan bahwa mahasiswa setelah mengikuti kegiatan MKU ini pengetahuannya menjadi bertambah dibanding sebelum mengikuti MKU. Hal ini ditunjukkan dari nilai yang diperoleh mahasiswa antara sebelum dan sesudah mengikuti MKU yang semuanya menunjukkan peningkatan yang berarti. Demikian juga untuk ketrampilan, dimana sebelum mengikuti MKU mahasiswa belum terampil membuat petis, setelah mengikuti kegiatan MKU mahasiswa menjadi terampil membuat petis udang. Lebih dari itu dengan mengikuti kegiatan MKU ini mahasiswa menjadi termotivasi untuk melaksanakan wirausaha setelah lulus kuliah.

Bagi pengusaha (industri) manfaat kegiatan MKU ini yaitu dapat mempromosikan perusahaan dan produknya pada masyarakat umum khususnya pada kalangan perguruan tinggi yang merupakan calon-calon konsumen potensial barang maupun jasa yang dihasilkan oleh perusahaan. Selain itu sedikit banyak peserta/ perguruan tinggi dapat memberikan saran-saran/ masukan kepada perusahaan agar usahanya lebih baik dan maju seperti yang diharapkan, karena perguruan tinggi merupakan salah satu dari sumber ilmu pengetahuan atau informasi yang dibutuhkan oleh pengusaha dalam memajukan usahanya. Jadi dalam kegiatan MKU ini akan terjadi kerjasama yang saling menguntungkan antara pengusaha mitra dengan perguruan tinggi pelaksana MKU. Selain itu apabila UPN “Veteran” Jawa Timur akan mengadakan pelatihan-pelatihan pembuatan petis maka UD Petis Udang Istimewa “Samudra”- Sidoarjo siap menerima.

Adapun manfaat kegiatan MKU bagi tim pelaksana yaitu dapat menambah pengetahuan dan pengalaman lapang dalam usaha pengolahan limbah dari kepala udang khususnya pembuatan petis udang yang nantinya dapat disampaikan atau diajarkan kepada mahasiswa lain pada mata kuliah Teknologi Pengolahan Pangan.

Sedang bagi Perguruan Tinggi, kegiatan ini dapat bermanfaat untuk meningkatkan kualitas lulusan dan kualitas dosen dalam proses belajar mengajar yang akhirnya dapat mengangkat nama Perguruan Tinggi di mata masyarakat, dan dapat menambah hubungan kerjasama dengan lembaga lain, khususnya pengusaha petis yang kedepan dapat digunakan sebagai partner dalam pelaksanaan proses belajar mengajar pada mahasiswa baik dalam hal magang, pelatihan, penelitian yang berguna untuk meningkatkan kualitas SDM (dosen) dan kualitas lulusan.

Melihat manfaat dari kegiatan MKU yang cukup besar apalagi pada saat ini untuk mencari pekerjaan merupakan satu hal yang sulit bahkan sangat sulit termasuk bagi Perguruan Tinggi, maka kegiatan MKU ini sangat perlu untuk dilanjutkan bahkan perlu ditingkatkan, dengan adanya kegiatan MKU ini mahasiswa selain mendapat ilmu juga mendapat tambahan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan serta tambahan motivasi yang dapat digunakan untuk bekal hidup setelah mereka lulus dari

*Correspondence:

Jariyah

E-mail: jariyah_icha@yahoo.co.id

Perguruan Tinggi, dengan mendapat pengalaman dan ketrampilan dalam kegiatan ini, diharapkan saat lulus tidak hanya dapat mencari kerja melainkan dapat menciptakan lapangan kerja minimal untuk diri sendiri atau bahkan untuk orang lain.

4. KESIMPULAN

Kegiatan MKU yang telah dilaksanakan di UD Petis Udang Istimewa “Samudra”- Sidoarjo dalam usaha pembuatan dan pemasaran petis udang telah dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa (peserta), khususnya dalam cara pembuatan petis udang serta aspek pemasarannya yang meliputi : pengadaan bahan baku, perebusan dan penggilingan, penyaringan, pemasakan, pengepakan, pelabelan, penentuan harga, penyimpanan dan pendistribusian. Dalam pelaksanaan MKU ini tidak banyak hambatan yang berarti dan telah terlaksana dengan lancar. Mengenai tindak lanjut kegiatan, mengingat manfaat dari kegiatan ini dapat dikatakan cukup besar terutama bagi mahasiswa maka kegiatan MKU ini sangat perlu untuk dilanjutkan dimasa yang akan datang, bila perlu ada program lain yang dapat menunjang/ mendukung para peserta apabila ingin melaksanakan kegiatan wirausaha secara nyata di lapang dan mandiri dan berkesinambungan.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Tim mengucapkan terimakasih kepada UD Petis Udang Istimewa “Samudra” Sidoarjo atas kesediaannya untuk tempat magang kewirausahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Instruksi Presiden No. 4 tahun 1995 tanggal 30 Juni 1995 tentang gerakan nasional memasyarakatkan dan memberdayakan kewirausahaan.
- [2] Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, “Panduan Kampus Merdeka-Merdeka Belajar”, <https://dikti.kemdikbud.go.id/wp-content/uploads/2020/05/Buku-Panduan-Merdeka-Belajar-Kampus-Merdeka-2020-1.pdf> , diakses pada 14 April 2020.
- [3] A. Hasanah dan Amiroh, “Inovasi Pengolahan Pendidikan”, STIT Pemasang Press, Hal. 130-140, 2014.
- [4] Minin, “Hasil wawancara dengan pemilik UD. Petis Udang Istimewa SAMUDRA”, Sidoarjo, 2011.
- [5] B. Santoso, “Potret Kewirausahaan”, <http://www.webpost.net/as/asmatweb/apotret.htm>, diakses pada 2020.
- [6] Sugiyono, “Metode Penelitian Administrasi”, Bandung: Penerbit Alfabeta, 2002.
- [7] D. Sutrisno, “Pengembangan Pendidikan Berwawasan Kewirausahaan Sejak Usia Dini”, Bogor: IPB, 2003.
- [8] A. Somantri dan A.M. Sambas, “Aplikasi statistika dalam Penelitian”, Bandung : Pustaka Setia, 2006.