

Pelatihan pembuatan Mayonaise dan Salad Sayur untuk Meningkatkan Life Skill Siswa di SMKN 2 Palangka Raya

Uswatun Hasanah^{1*}, Nanik Lestariningsih²

^{1,2}Tadris Biologi Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan IAIN Palangka Raya

*Corresponding author Email: uswatunhasanah.spt@gmail.com

Abstrak

Pendidikan Menengah Kejuruan (SMK) di Indonesia berperan penting dalam mempersiapkan siswa untuk memasuki dunia kerja melalui pengembangan keterampilan praktis dan profesional. Namun data BPS menunjukkan bahwa tingkat pengangguran terbuka pada lulusan jenjang sekolah menengah mencapai 8,41 % pada bulan Februari 2023. Hal ini menandakan adanya kesenjangan antara keterampilan yang diajarkan di SMK dan kebutuhan pasar kerja. Untuk mengatasi masalah ini, diperlukan peningkatan kualitas dan daya saing lulusan melalui praktik wirausaha dan inovasi produk terutama dalam sektor ekraf atau ekonomi kreatif. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di SMKN 2 Palangka Raya bertujuan untuk melatih siswa dalam pembuatan mayonaise dan salad sayur, serta meningkatkan keterampilan hidup dan jiwa berwirausaha. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah demonstrasi dan pendampingan dengan fokus pada pengembangan karakter siswa dalam berwirausaha. Peserta didik menunjukkan respon merasa senang dengan adanya kegiatan ini. Kegiatan pengabdian ini membantu menambah pengetahuan siswa SMKN 2 Palangka Raya terkait pembuatan mayonaise dan salad sayur. Hasil dari pelatihan ini adalah siswa dapat memahami makanan sehat dan belajar membuat serta membuka peluang usahanya sendiri di masa yang akan datang. Kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengalaman belajar yang relevan untuk menghadapi tantangan di dunia kerja.

Kata kunci – Mayonaise, Salad Sayur, Siswa SMKN 2 Palangka Raya, Pelatihan

Abstract

Vocational Secondary Education (SMK) in Indonesia plays an important role in preparing students to enter the world of work through developing practical and professional skills. However, BPS data shows that the open poverty rate for secondary school graduates reached 8.41% in February 2023. This indicates a gap between the skills taught in vocational schools and the needs of the job market. To overcome this problem, it is necessary to improve the quality and competitiveness of writing through entrepreneurial practices and product innovation, especially in the creative economy or creative economy sector. Community service activities carried out at SMKN 2 Palangka Raya aim to train students in making mayonnaise and vegetable salad, as well as improving life skills and entrepreneurial spirit. The method used in this service is coercion and mentoring with a focus on developing students' character in entrepreneurship. Students showed a response that they were happy with this activity. This service activity helps increase the knowledge of SMKN 2 Palangka Raya students regarding making mayonnaise and vegetable salad. The result of this training is that students can understand healthy food and learn to make and open their own business opportunities in the future. This activity is expected to provide relevant learning experiences to face challenges in the world of work.

Keywords – Mayonnaise, Vegetable Salad, Students at SMKN 2 Palangka Raya, Training

PENDAHULUAN

SMK merupakan bentuk pendidikan formal sebagai lanjutan dari SMP maupun MTs yang mengutamakan pengembangan kemampuan peserta didik dalam melakukan jenis pekerjaan tertentu (Arini et al., 2021). SMK bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang berkompeten yang dapat langsung terjun ke dunia kerja sesuai dengan bidang peminatannya (Brilianti et al., 2023). Namun data Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan, tingkat pengangguran terbuka (TPT) tertinggi di Indonesia justru berasal dari pendidikan menengah, yakni SMA dan kejuruan, sebesar 8,41% dari total TPT bulan Februari 2023. Data tersebut mengindikasikan bahwa adanya penawaran tenaga kerja yang tidak terserap terutama pada lulusan pendidikan menengah. Pemecahan masalah pengangguran pada lulusan SMK/MAK merupakan hal yang sangat penting dilakukan dengan meningkatkan kualitas dan daya saing lulusan (Hermawan et al., 2023). Permasalahan pengangguran yang semakin menambah beban pemerintah dalam mengatasinya sebenarnya dapat diperkecil dengan cara para lulusan memilih untuk berwirausaha dibandingkan dengan terus mengharapkan pekerjaan dari orang lain (Rajagukguk & Weisdiyanti, 2023). Oleh karena itu pembelajaran siswa perlu dilakukan dengan praktek-praktek pembuatan produk yang dapat dijadikan ide untuk berwirausaha. Sehingga lulusan SMK/MAK ini bisa bertahan dan bersaing di tengah-tengah masyarakat (Rohmadi et al., 2024).

Keterampilan wirausaha yang dikembangkan pada siswa diharapkan mampu menjadikan siswa memiliki daya untuk berinovasi dan mencipta suatu produk yang dapat diterima oleh masyarakat. Standar Nasional Pendidikan untuk SMK tahun 2019 juga menekankan pada pentingnya mengajarkan kompetensi kewirausahaan kepada siswa, yang mencakup kepercayaan diri, nasionalisme, karakter pribadi, literasi, kreativitas, dan jiwa kewirausahaan (Sholahuddin et al., 2023). Inovasi yang ditawarkan oleh siswa nantinya berpeluang masuk pada sektor usaha ekraf. Perkembangan sekro EKRAF (ekonomi kreatif) ini menunjukkan angka pertumbuhan yang signifikan dari tahun ke tahun (Amalia & Salsabila, 2020). Melalui ekonomi kreatif diharapkan mampu menjadi sebuah kekuatan untuk meningkatkan branding produk lokal Indonesia (Wawuru & Aryaningtyas, 2024). Pelatihan pembuatan mayonaisse dan salad sayur dapat berpotensi dalam meningkatkan karakter siswa yang tekun dalam berwirausaha. Hal ini sesuai dengan (Sihwadi et al., 2023) bahwasanya Implementasi pembelajaran berbasis produk telah mampu meningkatkan minat siswa untuk berwirausaha. Bisnis kuliner merupakan salah satu dari sekian banyak bisnis jasa yang berkembang dengan pesat walaupun pada masa krisis (Asriadi & Husain, 2022). Ditambah lagi mulai tumbuhnya kesadaran pada masyarakat bahwa pentingnya pola hidup sehat yang dibarengi dengan memakan makanan yang bernutrisi cukup untuk tubuh menjadikan praktik membuat salad dan mayonaisse sendiri menarik untuk di praktikkan. Pola makan sehat yang diterapkan umumnya mengacu pada penggunaan gizi yang seimbang atau dengan kata lain makanan yang dikonsumsi harus mengandung nutrisi penting yang dibutuhkan oleh tubuh antara lain: karbohidrat, protein, lemak, vitamin dan mineral dalam jumlah yang tepat sesuai kebutuhan (Atasasih et al., 2022). Pada sayur tentunya terdapat kandungan vitamin, mineral serta serat yang tinggi. upaya menambah kelengkapan gizi yakni bisa ditambahkan dengan menambahkan mayonaisse yang mengandung lemak nabati dari minyak serta protein hewani dari telur. Hal ini sejalan dengan penelitian (Ulfah et al., 2024).

Kegiatan pengabdian ini merupakan kegiatan yang dilakukan pada saat program MBKM Asistensi Mengajar diterapkan. Tujuan kegiatan ini adalah melatih dan mengedukasi siswa SMKN 2 Palangka Raya untuk meningkatkan *life skill* dan jiwa berwirausaha sejak dini. Hasil dari pelatihan ini adalah siswa dapat memahami makanan sehat dan belajar membuat serta membuka peluang usahanya sendiri di masa yang akan datang. Diharapkan melalui kegiatan ini dapat membekalkan keterampilan siswa dan mampu menjadi sarana belajar IPTEK dan *science* secara menyenangkan.

METODE

Metode penyampaian materi adalah dengan ceramah dan menyajikan kasus-kasus yang di diskusikan oleh *team* yang telah dibentuk berkaitan dengan makanan sehat dan dampak makanan yang dikonsumsi manusia. Kemudian diskusi interaktif dan dilanjutkan dengan materi peluang wirausaha makanan sehat seperti *salad dengan dressing mayonaisse* yang dibuat sendiri. Adapun metode pelatihan yang digunakan dalam pembuatan mayonaisse dan salad sayur pada siswa di SMKN 2 Palangka Raya adalah menggunakan metode demonstrasi dan pendampingan. Target siswa pada kegiatan pengabdian ini adalah siswa kelas X yang berjumlah 39 orang. Pengabdian ini berlokasi di

SMKN 2 Palangka Raya terletak di Jl. R. A. Kartini No.1, Langkai, Kec. Pahandut, Kota Palangka Raya, Kalimantan Tengah 73111.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pemahaman kewirausahaan sangatlah penting bagi siswa disamping pemenuhan teori yang didapat. Sebab wirausaha sendiri memiliki nilai-nilai yang mampu membuat siswa dapat berkembang secara pola pikir dan membentuk karakter yang ulet dan gigih. Hal ini sesuai dengan (Calam, 2022) penanaman nilai-nilai kewirausahaan dilakukan secara bertahap dengan memilih sejumlah nilai dasar sebagai titik awal penanaman nilai-nilai lainnya. Salah satu ide yang menarik untuk berwirausaha adalah membuat salad sayur dan mayonaise. Salad sendiri merupakan hidangan berserat tinggi yang dapat digunakan sebagai hidangan pembuka atau pendamping hidangan utama (Pramezwary et al., 2023).

Konsumsi salad sayur maupun buah sendiri biasanya dikombinasi dengan berbagai *dressing* yang segar dan menambah cita rasa dari sayur maupun buah. Salah satu yang sering digunakan untuk salad sayur adalah mayonaise. Studi menurut (Aune et al., 2017) yang dikutip dari (Pramezwary et al., 2023) asupan buah dan sayuran dikaitkan dengan penurunan risiko penyakit kardiovaskular, kanker, dan semua penyebab kematian. Hasil ini mendukung rekomendasi kesehatan masyarakat untuk meningkatkan asupan buah dan sayuran untuk pencegahan penyakit kardiovaskular, kanker, dan kematian dini. Sehingga ditengah kegiatan yang semakin padat, membuat banyak orang memerlukan input makanan tambahan yang berguna untuk kesehatan tubuh. Masyarakat saat ini berusaha mengonsumsi makanan sehat agar menjadi terbiasa dan kesehatan badan terjaga (Pengabdian et al., 2020) . Hal itu dilakukan dengan memilih makanan alami dan dalam kondisi yang segar serta tanpa bahan pengawet. Salah satu makanan sehat yang aman dikonsumsi adalah salad, baik salad sayuran atau buah-buahan.

Adapun tahapan pengabdian yang dilakukan yakni sebagai berikut.

1. Tahap persiapan

Mahasiswa MBKM merencanakan projek bersama dengan siswa kelas X pada masa KBM berlangsung. Pada tahap ini dibuat pembagian kelompok serta pembagian alat serta bahan yang perlu dipersiapkan. Mahasiswa juga membagikan LKPD yang berisi tahapan serta lembar untuk pengamatan proses pembuatan mayonaise dan salad sayur.

2. Tahap Pelaksanaan

Sebelum pelaksanaan pembuatan mayonaise dan salad sayur, Mahasiswa MBKM terlebih dahulu memberikan pengantar berupa teori pembuatan mayonaise yang sering dijual dipasaran dan pentingnya mengonsumsi *real food* dibanding dengan produk *ultra process food*. Materi juga berisi langkah-langkah dalam pembuatan mayonaise dan salad sayur. Setelah itu di integrasikan dengan wirausaha pada bidang makanan sehat. Setelah penyampaian materi, siswa kemudian diarahkan untuk praktik bersama dengan kelompok yang telah di bentuk sebelumnya.



Gambar 1.

Foto praktik pembuatan mayonaise (pencampuran telur, minyak nabati, cuka dan beragam bumbu)



Gambar 2.

Foto praktik pembuatan salad sayur

Setelah penyampaian materi, kegiatan dilanjutkan dengan melakukan praktikum pembuatan mayonaisse dan salad sayur. Alat yang digunakan adalah *blender*, pisau, talenan, wadah, sendok dan *packaging*. Adapun bahan yang digunakan pada pembuatan mayonaise adalah telur, minyak nabati, cuka dan bumbu-bumbu lainnya. Sayur yang digunakan dalam pembuatan salad terdiri dari wortel, kol, selada, dan jagung. Proses pembuatan mayonaise dan salad sayur dapat dilihat pada Gambar 1. Dan Gambar 2. Selanjutnya tahapan akhir adalah packaging dan penentuan harga jual. Pada Gambar 3. Merupakan packaging yang digunakan dalam menyimpan salad sayur. Siswa diminta menentukan harga jual agar dapat memperkirakan antara modal dan keuntungan yang ingin diraih.



Gambar 3.

Hasil pembuatan mayonaise dan salad sayur

Secara umum, hasil pelaksanaan pengabdian ini adalah bertambahnya pengetahuan siswa SMKN 2 Palangka Raya terkait pembuatan mayonaise dan salad sayur. Berdasarkan hasil diskusi diakhir kegiatan, respon peserta didik merasa senang dengan pembelajaran praktik dan dapat memakan salad sayur dan mayonaise buatan sendiri setelah praktik selesai. Dalam praktik ini, semua team berhasil membuat salad sayur dan mayonaise sendiri. Hal ini ditunjukkan dengan beberapa panelis yang mencoba salad tersebut dan dinyatakan memiliki rasa yang enak dan tampilan yang menarik sehingga cocok untuk dikonsumsi sebagai makanan pembuka.

KESIMPULAN

Kegiatan ini sangat membantu dalam menumbuhkan karakter kewirausahawan siswa SMK. Pelaksanaan kegiatan memberikan siswa pengetahuan terkait soft skill dan real food pada proses pembuatan mayonaise dan salad sayur. Saran pada kegiatan pelatihan selanjutnya adalah di lakukan pada bidang yang berbeda.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapkan terima kasih dari penulis kepada Dekan FTIK IAIN Palangka Raya yang telah melunlurkan program MBKM Asistensi Mengajar sehingga dapat melaksanakan kegiatan pengabdian serta kepada pihak sekolah SMKN 2 Palangka Raya yang telah menerima dan menyambut kegiatan pengabdian ini dengan antusias. Terimakasih juga kami sampaikan untuk seluruh siswa SMKN 2 Palangka Raya yang terlibat aktif dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, P., & Salsabila, N. G. (2020). "SABYAN" Inovasi Sabun Batang Transparan Berbahan Dasar Alami Khas Indonesia. *Prosiding IENACO 2020*, 185–193.
- Arini, Y. S. W. E., Gunawan, W., & Subandowo, M. (2021). Pengembangan Modul IPA Terapan Berbasis Problem Based Learning untuk Mendukung Pembelajaran Mandiri di SMK. *Educate : Jurnal Teknologi Pendidikan*, 6(2), 72. <https://doi.org/10.32832/educate.v6i2.5060>
- Asriadi, A. A., & Husain, N. (2022). *Pendampingan dan Pembuatan Kimbab (Korean Food) Pada Kelompok Usaha Kemandirian Masyarakat Sebagai Alternatif Peluang Bisnis Kuliner di Desa Kalukuang Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar*. 3(4), 861–870.
- Atasasih, H., Mulyani, S., Gizi, J., & Riau, P. K. (2022). *Sosialisasi " Isi Piringku " Pada Remaja Putri Se bagai Upaya Pencegahan Stunting*. 6(1), 116–121.
- Brilianti, N. L., Yosepty, R., Anisa, H., Islamy, S., Nurlela, N. E., & Nurhasanah, S. (2023). Implementasi Program Sekolah Pencetak Wirausaha (SPW) Dalam Mengembangkan Minat Berwirausaha Siswa Di SMKN 1 Majalaya. *AL-AFKAR : Journal for Islamic Studies*, 6(2), 340–352. <https://doi.org/10.31943/afkarjournal.v6i2.558>..Implementation
- Calam, A. (2022). *Nuansa Pendidikan Berwirausaha Salad Buah Keju Sebagai Program Usaha Ekonomi Bagi Siswa SMK PAB 7 Lubuk Pakam*. 4(1). <https://doi.org/10.30596/ihsan.v>
- Hermawan, A., Mufiedah, M., Madina, V., Santika, Z. M., Kasim, M. F., & Siagian, T. H. (2023). Kesenjangan Kondisi Pengangguran Lulusan SMK/MAK di Indonesia: Analisis Antargender dan Variabel-Variabel yang Memengaruhinya. *Jurnal Ketenagakerjaan*, 18(3), 262–277. <https://doi.org/10.47198/jnaker.v18i3.246>
- Pengabdian, J., Masyarakat, K., Pariwisata, F., Harapan, U. P., Maleachi, S., Pariwisata, F., Harapan, U. P., Yulius, K. G., Pariwisata, F., Harapan, U. P., Situmorang, J., Pariwisata, F., & Harapan, U. P. (2020). *Pelatihan Pembuatan Salad Sayur Hidroponik dan Cara Pemasaran yang Tepat dalam E-Commerce*. 3(2), 208–216.
- Pramezwary, A., Lemy, D. M., Hubner, I. B., Devananda, J., Hapsara, V., Dewi, J., Effendy, N. C., & Ching, S. W. (2023). *Pelatihan pemanfaatan sayur organik dalam pembuatan makanan salad sehat dan strategi pemasaran di panti asuhan santo yusup sindanglaya* . 4(2), 4881–4891.

- Rajagukguk, F. H., & Weisdianti, N. (2023). *Prosiding Seminar Nasional Keguruan dan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Muara Bungo Prosiding Seminar Nasional Keguruan dan Pendidikan Universitas Muhammadiyah Muara Bungo Volume (1) Juli 2023*. 17, 108–113.
- Rohmadi, M., Septiana, N., Ain, L. N., Biologi, T., Tarbiyah, F., & Raya, I. P. (2024). Pelatihan Pembuatan Softener Pakaian untuk Meningkatkan Life Skill Siswa di MAN Kota Palangka Raya. *Kayuh Baimbai: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 13–17.
- Sholahuddin, M., Ngafwan, Effendy, M., Wajdi, M. F., & Surono, A. (2023). Meningkatkan Kompetensi Wirausaha Siswa SMK melalui Pelatihan BMC. *AJAD : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 413–418. <https://doi.org/10.59431/ajad.v3i3.234>
- Sihwadi, S., Santoso, B., Kuat, T., & Mahmudah, F. N. (2023). Meningkatkan Jiwa Wirausaha Melalui Pengembangan Pembelajaran Berbasis Produk Pada Siswa SMK. *Indo-MathEdu Intellectuals Journal*, 4(2), 986–1000. <https://doi.org/10.54373/imeij.v4i2.320>
- Ulfah, N. D., Idris, S. I., & Addas, R. K. (2024). *Sosialisasi Pembuatan Mayonnaise sebagai Produk Turunan Kelapa dari VCO dan Coco Vinegar*. 7(2), 514–525.
- Wawuru, J. W., & Aryaningtyas, A. T. (2024). Pemberdayaan Masyarakat melalui Keterampilan Lokal dalam Pengembangan Ekonomi Kreatif dan Pariwisata di Kampung Pelangi Semarang. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 24(2), 1125. <https://doi.org/10.33087/jjubj.v24i2.5110>