Pengembangan wirausaha dan kemitraan melalui IBIKK *Training Center* produksi pangan

Jamaluddin¹, Husain Syam², Amirah³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

Abstract. Science and Technology Program for Campus Creativity and Innovation (IBIKK) Food Production House Training Center is a training that was developed with agricultural technology development-oriented in Indonesia aimed at helping people who want to start or are doing business in agriculture and food in terms of business operations. The potential of human resources and facilities in Faculty of Engineering UNM can help the community in developing agricultural production and food processing. State-owned enterprises of Indonesia (BUMN) and private companies that need partners in managing CSR programs engaged in the food sector, especially the development of home industries and the field of education, especially agricultural vocational schools, plays a role in developing human resources. Training programs offered by IBIKK Training Center for Food Production Houses are in the field of food processing, the use of agricultural machinery, agricultural and fisheries cultivation, production and financial management of MSMEs, and laboratory management. The facilities provided are in the form of guidebooks, theory and practice, as well as the use of supporting facilities. Food Production Training Center activities have been carried out are writing, review, editing, and printing modules, making front office and facilities of learning, promoting programs, procurement of food processing machines, making verticulture models, and training package products.

Keywords: entrepreneurship, partnership, food products, human resource development.

I. PENDAHULUAN

Pengangguran di Indonesia meningkat setiap tahun berdasarkan data BPS menunjukkan bahwa Tingkat Pengangguran Terbuka (TPT) Agustus 2014 sebesar 5,94 persen meningkat dibanding TPT Februari 2014 (5,70 persen) dan menurun dibandingkan TPT Agustus 2013 (6,17 persen). Selama setahun terakhir (Agustus 2013–Agustus 2014) kenaikan penyerapan tenaga kerja terjadi hampir di semua sektor, kecuali sektor pertanian dan sektor jasa kemasyarakatan. Kenaikan penyerapan terutama terjadi pada sektor konstruksi (930 ribu orang), sektor perdagangan (730 ribu orang), dan sektor industri (300 ribu orang). Kondisi tersebut menjadi peluang bagi

semua pihak untuk mengembangkan usaha di sektor pertanian dan jasa kemasyarakatan (BPS, 2014).

Beberapa masalah terhambatnya perkembangan usaha sektor pertanian dan jasa kemasyarakatan adalah karena kurangnya keterampilan dan pengetahuan masyarakat mengenai usaha pertanian dan jasa. Masyarakat yang ingin merintis usaha sulit mendapatkan fasilitas pendukung untuk memperoleh keterampilan usaha. Lembaga yang membidangi masalah peningkatan *hard skill* untuk pengusaha pemula sangat sedikit, bahkan di Kota Makassar belum ditemukan lembaga khusus yang menangani peningkatan kapasitas produksi pangan. Ide kreatif pemuda tidak dapat ditindaklanjuti karena keterampilan usaha yang ingin dirintis sangat rendah. Selain itu, usaha kecil yang ingin mengembangkan teknologi usahanya sulit memperoleh pengetahuan karena akses informasi yang terbatas.

Beberapa kasus masyarakat di Kota Makassar yang ingin memperoleh ilmu/pengalaman usaha sulit sekali memperoleh langsung ke unit usaha yang sudah ada karena hal tersebut merupakan rahasia perusahaan. Adanya *training center* yang dibuat khusus secara komersial dapat memudahkan masyarakat untuk mengakses segala fasilitas dan kebutuhan usahanya. Adanya kegiatan IBIKK *Training Center* produksi pangan dapat menjawab masalah tersebut dan dapat mengembangkan semangat wirausaha di dunia kampus. Manfaat IBIKK *Training Center* produksi pangan dapat mempermudah akses pelatihan oleh semua pihak dan dapat disesuaikan dengan kebutuhan teknologi masing-masing *stakeholders*. Oleh karena itu, Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar dapat menjadi pelopor *training center* bagi dunia usaha dan pendidikan.

Berdasarkan pengalaman tersebut, pengembangan usaha *Training Center* Produksi Pangan di kampus Fakultas Teknik sangat potensial. Konsep wirausaha ini diharapkan dapat menjadi pembelajaran bagi mahasiswa dan masyarakat. *Training Center* Produksi Pangan Fakultas Teknik UNM dapat menjadi lembaga *training* yang memelopori pengembangan teknologi pertanian di Sulawesi Selatan sehingga kesejahteraan masyarakat dapat meningkat.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan IBIKK yaitu *Training Center* Produksi Pangan dilaksanakan di kampus UNM parang tambung Jl. Dg. Tata Raya Makassar. Kegiatan ini dapat berupa kegiatan *indoor* maupun *outdoor*. Adapun langkah-langkah dalam program pelatihan yaitu:

- a. Persiapan sarana dan prasarana pelatihan
- b. Kegiatan pelatihan di dalam kelas
- c. Diskusi dan evaluasi usaha oleh instruktur
- d. Pembuatan kemasan dan buku saku
- e. Publikasi

Pembinaan kewirausahaan mahasiswa Fakultas Teknik UNM dilakukan dengan berkoordinasi dengan pengampuh mata kuliah kewirausahaan. Mata kuliah kewirausahaan merupakan mata kuliah wajib di seluruh program studi di UNM. Selain itu, *Training Center* produksi pangan melakukan program pembinaan UMKM setiap tahun. Pihak mitra akan menggunakan jasa *training center* sesuai dengan kebutuhannya. Kerjasama dilakukan dalam periode tertentu sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Jasa *Training Center* Produksi Pangan Fakultas Teknik UNM dapat berupa jasa pelatihan dan jasa penggunaan fasilitas yang tersedia. Ada tiga kelas konsumen *Training Center* Produksi Pangan, yaitu konsumen kelas pengusaha pemula, konsumen mitra CSR, dan konsumen kelas binaan.

Gambar 1. Penyajian materi oleh instruktur *Training Center* produksi pangan

A. Diskusi dan evaluasi usaha oleh instruktur

Sesi diskusi ini dibuat untuk melihat sejauh mana perkembangan usaha yang dijalankan peserta pelatihan. Setiap tim dipersilakan memaparkan usahanya atau rencana usaha yang akan dijalankan. Instruktur *Training Center* Produksi Pangan akan memerikan saran sebagai bentuk evaluasi usaha demi pengembangan usaha yang dijalankan. Selain instruktur, peserta lain juga dapat mengemukakan pendapat untuk mengkritisi sistem yang akan dijalankan oleh presenter.

Gambar 2. Salah satu tim peserta pelatihan menyajikan usaha yang akan/sedang dijalankan

B. Pembuatan kemasan dan buku saku

Setiap produk makanan dan minuman membutuhkan kemasan yang menarik untuk dapat bersaing di pasar. Prinsip menjual apa yang dikemas bukan menjadi strategi pemasaran saat ini, tetapi kemasan sendiri yang akan menjual produknya. Oleh karena itu, peserta menyusun rencana kemasan selama pelatihan dan instruktur terus mendampingi sampai pada pembuatannya. Selain itu, gambaran produk dibakukan dalam sebuah buku untuk rencana pembuatan standar operasional yang akan dijalankan oleh pengusahanya/*owner*.

Gambar 3. Hasil pembuatan buku saku dan kemasan peserta pelatihan

C. Program kewirausahaan

Pembinaan kewirausahaan fakultas teknik UNM mahasiswa juga dilakukan dengan berkoordinasi dengan pengampuh mata kuliah kewirausahaan. Mata kuliah kewirausahaan merupakan mata kuliah wajib di seluruh program studi UNM. Pameran produk mahasiswa dilakukan untuk memberikan stimulus kepada mahasiswa untuk berwirausaha. Kegiatan ini dilakukan selama 3 hari dan dibuka langsung oleh Dekan Fakultas Teknik UNM.

Setiap tim wirausaha terdiri dari 5-6 mahasiswa yang selama perkuliahan telah memperoleh materi untuk siap menjadi wirausaha. Program studi memfasilitasi dengan mengadakan pameran untuk memberikan semangat dan motivasi kepada mahasiswa. Oleh karena itu, pengelola *Training Center* Produksi Pangan mendukung kegiatan tersebut dan menjadikan program untuk mendampingi mahasiswa dalam bidang kewirausahaan.

Gambar 4. Pameran produk program kewirausahaan

D. Kerjasama

Konsumen kelas mitra CSR yaitu pemerintah/swasta yang biasanya melakukan program pembinaan UMKM setiap tahun. Pihak mitra akan menggunakan jasa *Training Center* Produksi Pangan Fakultas Teknik UNM sesuai dengan kebutuhannya. Kerjasama dilakukan dalam periode tertentu sesuai dengan standar operasional yang telah ditetapkan. Salah satu usaha yang telah dilakukan yaitu komunikasi dan promosi kepada calon mitra. Kerjasama yang telah dilakukan yaitu kerjasama dengan Pemerintah Kabupaten Enrekang meskipun pada saat ini sebatas persetujuan program yang akan dilaksanakan untuk pembinaan UKM di Kabupaten Enrekang.

Gambar 5. Diskusi bersama Bupati Enrekang dalam rencana program pembinaan UKM oleh Fakultas Teknik UNM

Adapun langkah-langkah dalam program pelatihan yaitu penawaran program kepada calon mitra *Training Center* produksi pangan dengan cara tim berkunjung langsung kepada calon mitra untuk menjelaskan semua program *Training Center* Produksi Pangan. Persetujuan mitra dan perencanaan program bagi mitra dengan tim *Training Center* Produksi Pangan membuat rencana program sesuai dengan permintaan mitra.

Pengembangan usaha di bidang pangan tidak hanya dalam bidang produksi seperti kualitas produk, tetapi juga aspek manajemen yang dapat mempermudah kegiatan usaha harus ditingkatkan. *Training Center* Produksi Pangan merupakan wadah bagi masyarakat yang ingin mengembangkan usahanya melalui fasilitas

pelatihan dan kerjasama yang dapat dibangun bersama seluruh *stakeholders*. Oleh karena itu, rancangan pengembangan bidang teknologi dan informasi menjadi kegiatan pada tahun kedua Program IBIKK *Training Center* Produksi Pangan dengan merancang *software* keuangan bagi UKM. Kegiatan ini masih dalam tahap pembuatan program dan diharapkan pada akhir tahun ini sudah menjadi produk yang dapat digunakan pada pelatihan.

Gambar 6. Rencana program bagi mitra pemerintah

Pengembangan SDM dalam *training center* adalah hal mutlak yang harus dilakukan. Bentuk kegiatan ini adalah upaya mensertifikasi TIM IBIKK sesuai dengan kompetensinya masing-masing sehingga kemampuannya dapat diakui secara formal di bidang pelatihan ini. Program ini telah dilakukan dengan mengikutkan 2 orang TIM IBIKK (Dr. Jamaluddin P, MP. dan Amirah Mustarin, S.Pi. M.Si. pada program sertifikasi kompetensi dan penguatan lembaga sertifikasi profesi yang diadakan oleh Lembaga Sertifikasi Profesi (LSP) Politeknik Negeri Pangkep bekerja sama dengan Badan Nasional Sertifikasi Profesi (BNSP).

IV. KESIMPULAN

1. *Training Center* Produksi Pangan pada tahun pertama telah melakukan beberapa kegiatan yaitu: pelatihan bagi pengusaha pemula, pendampingan program kewirausahaan mahasiswa, kerjasama dengan Pemerintah Kabupaten Enrekang, dan merancang pembuatan *software* keuangan bagi UKM.
2. Seluruh kegiatan *Training Center* Produksi Pangan melibatkan dosen dan mahasiswa Program Studi Teknologi Pertanian.

DAFTAR PUSTAKA

- Artasasmita, R. 1985. *Pedoman Merancang Sistem Kursus dan Latihan*. Bandung: IKIP Bandung
- Husnan, Muhammad. 2014. *Studi Kelayakan Proyek Bisnis*. Yogyakarta: UUP STIM YKPN.
- Kamil, M. 2010. *Model Pendidikan dan Pelatihan (Konsep dan Aplikasi)*. Bandung: Alfabeta.