
Pelatihan Pembuatan Keripik Jamur untuk Meningkatkan Kreativitas dan Jiwa Wirausaha Mahasiswa

Muhammad Davin Arya Syahputra¹, Anggit Dyah Kusumastuti^{2*}

Administrasi Bisnis, FSHS, Universitas Sahid Surakarta, Surakarta, Indonesia^{1,2}



Email Korespodensi: anggit.dyahkusumastuti@usahidsolo.ac.id²

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 25-06-2025

Disetujui 28-06-2025

Diterbitkan 02-07-2025

Katakunci:

*Keripik Jamur;
Kewirausahaan
Mahasiswa;
Kreativitas;*

ABSTRAK

Kegiatan pelatihan ini diselenggarakan sebagai bagian dari program pengabdian masyarakat yang bertujuan untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan mengasah kreativitas mahasiswa melalui pembuatan keripik jamur. Pemilihan produk keripik jamur didasarkan pada potensi jamur sebagai bahan pangan sehat dan bernilai ekonomi tinggi, namun belum banyak dimanfaatkan sebagai peluang usaha oleh mahasiswa. Program ini dilaksanakan dalam tiga tahap utama. Tahap pertama meliputi workshop tentang kewirausahaan, potensi usaha produk olahan jamur, dan strategi pengembangan produk kreatif. Tahap kedua adalah praktik langsung pembuatan keripik jamur, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga teknik pengemasan. Tahap ketiga dilakukan evaluasi melalui diskusi dan penyusunan rencana pengembangan usaha secara mandiri. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi keripik jamur dan peluang bisnisnya, serta munculnya ide-ide inovatif dari peserta. Pelatihan ini menjadi langkah awal dalam mendorong mahasiswa untuk menjadi pelaku usaha yang kreatif, adaptif, dan memanfaatkan potensi lokal secara maksimal.

PENDAHULUAN

Kreativitas dan semangat kewirausahaan menjadi kompetensi krusial yang harus dimiliki oleh mahasiswa dalam menghadapi tantangan era ekonomi digital yang semakin kompetitif. Dalam konteks ini, pendidikan tinggi tidak hanya berperan mencetak lulusan secara akademis, namun juga harus mendorong terbentuknya karakter yang mandiri, inovatif, dan responsif terhadap berbagai peluang usaha. Oleh karena itu, pendekatan pembelajaran yang berbasis praktik menjadi strategi penting dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Pelatihan semacam ini memungkinkan mahasiswa untuk mengaplikasikan teori yang mereka pelajari secara langsung dalam konteks nyata. Hal ini terbukti efektif dalam menjembatani pengetahuan akademis dengan pengalaman lapangan (Lano–Maduagu & Ogbonna, 2023).

Produk olahan pangan seperti keripik jamur merupakan salah satu alternatif usaha yang menarik karena tidak hanya bersifat ekonomis, tetapi juga menawarkan manfaat kesehatan serta memiliki daya tarik pasar yang cukup tinggi. Keripik jamur mampu memenuhi tren konsumen yang semakin sadar akan pentingnya makanan sehat dan alami. Menurut penelitian (Ballesteros & Manaois, 2021), produk olahan berbasis jamur menunjukkan potensi ekonomi yang signifikan karena kandungan nutrisinya yang tinggi serta tingginya penerimaan pasar terhadap makanan ringan yang sehat. Hal ini menjadikan keripik jamur sebagai peluang bisnis yang menjanjikan, terutama bagi kalangan muda. Sayangnya, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh mahasiswa. Keterbatasan keterampilan praktis serta kurangnya pengetahuan dalam pengembangan produk menjadi hambatan utama dalam menjadikan jamur sebagai basis usaha yang berkelanjutan.

Pelatihan pembuatan keripik jamur dapat menjadi sarana pemberdayaan mahasiswa yang memiliki dampak ganda, yakni meningkatkan kreativitas sekaligus mengasah keterampilan kewirausahaan secara nyata. Kegiatan ini memberikan ruang bagi mahasiswa untuk belajar langsung melalui pengalaman, mulai dari proses produksi hingga strategi pemasaran. Program pelatihan serupa yang telah dilaksanakan di berbagai institusi menunjukkan bahwa keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan berbasis produk lokal dapat meningkatkan motivasi untuk berwirausaha dan mendorong munculnya ide-ide inovatif (Nadzirah et al., 2022). Hal ini menunjukkan pentingnya pendekatan praktik dalam membangun kesiapan mental dan teknis mahasiswa menghadapi dunia usaha. Selain itu, pemilihan jamur sebagai bahan utama pelatihan sangat relevan dengan tren makanan sehat saat ini. Meningkatnya minat konsumen terhadap produk-produk pangan alami dan organik turut mendukung potensi pasar keripik jamur (Ebel et al., 2022).

Pelatihan ini dirancang secara sistematis dalam tiga tahap utama, yaitu tahap edukasi, praktik produksi, dan evaluasi usaha. Tahap edukasi bertujuan memberikan pemahaman dasar mengenai konsep kewirausahaan dan potensi bisnis berbasis pangan lokal. Selanjutnya, tahap praktik produksi memungkinkan mahasiswa untuk terlibat langsung dalam proses pembuatan keripik jamur, mulai dari pengolahan bahan hingga pengemasan produk. Tahap evaluasi usaha berfokus pada analisis kelayakan dan penyusunan rencana bisnis yang realistis dan berkelanjutan. Model pelatihan seperti ini telah terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap proses bisnis serta kemampuan menyusun rencana usaha yang matang (Handoko & Sulaiman, 2024). Dengan pendekatan berbasis praktik tersebut, pelatihan pembuatan keripik jamur tidak hanya membuka peluang usaha baru, tetapi juga menjadi fondasi awal bagi terbentuknya generasi wirausaha muda yang kreatif, adaptif, dan berbasis potensi lokal. Langkah ini penting sebagai strategi menghadapi tantangan ekonomi di masa depan.

METODE PELAKSANAAN

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif yang mengutamakan keterlibatan aktif mahasiswa dalam seluruh rangkaian kegiatan. Kegiatan dilangsungkan pada tanggal 14 Mei 2025 dan diikuti oleh mahasiswa semester 4 dari Program Studi Administrasi Bisnis Universitas Sahid Surakarta. Sasaran kegiatan ini adalah mahasiswa yang sedang berada dalam tahap pengembangan potensi diri, khususnya dalam hal kreativitas dan jiwa kewirausahaan. Pemilihan metode dilakukan secara terstruktur agar peserta tidak hanya memperoleh pemahaman teoritis, tetapi juga memiliki pengalaman langsung dalam merancang dan memproduksi produk olahan yang bernilai ekonomis. Pelaksanaan program terdiri atas tiga tahapan utama sebagai berikut:

1. **Workshop Materi Kewirausahaan**

Pada tahap ini, peserta diberikan materi yang meliputi konsep dasar kewirausahaan, pentingnya pemanfaatan potensi lokal seperti jamur sebagai bahan baku usaha, serta strategi inovasi produk dan pemasaran kreatif. Penyampaian dilakukan secara interaktif dengan diskusi, tanya jawab, dan pemutaran contoh video usaha keripik jamur untuk memberikan inspirasi kepada mahasiswa.

2. **Praktik Pembuatan Keripik Jamur**

Tahap kedua merupakan kegiatan inti berupa praktik langsung pembuatan keripik jamur. Mahasiswa dilatih mulai dari proses pemilihan jamur segar berkualitas, teknik pencucian dan pemotongan, metode penggorengan agar menghasilkan tekstur renyah, hingga teknik pengemasan yang menarik dan sesuai standar pemasaran. Kegiatan ini bertujuan untuk membentuk keterampilan praktis sekaligus menumbuhkan rasa percaya diri peserta dalam memproduksi produk olahan sendiri.

3. **Evaluasi dan Refleksi Kegiatan**

Tahap akhir berupa evaluasi yang dilakukan melalui diskusi kelompok dan sesi refleksi. Dalam kegiatan ini, peserta diminta untuk menyampaikan pengalaman, pemahaman, serta tantangan yang mereka hadapi selama pelatihan. Selain itu, mahasiswa juga diarahkan untuk menyusun rencana usaha sederhana yang berpotensi dikembangkan, baik secara individu maupun kelompok.

Metode ini dirancang untuk memberikan pengalaman menyeluruh kepada mahasiswa, mulai dari pemahaman konsep, praktik langsung, hingga perencanaan bisnis, sehingga mampu mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan yang kreatif, mandiri, dan berbasis potensi lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan keripik jamur yang dilaksanakan pada 14 Mei 2025 memberikan dampak positif bagi mahasiswa Program Studi Administrasi Bisnis semester 4. Dalam sesi praktik, mahasiswa terlibat langsung dalam seluruh proses produksi, mulai dari pemilihan jamur segar berkualitas, teknik pengolahan agar keripik tetap renyah dan tidak berminyak, hingga proses pengemasan yang higienis dan menarik secara visual. Kreativitas mahasiswa tampak dari inovasi rasa yang mereka ciptakan, seperti keripik jamur rasa balado, jagung bakar, dan keju, yang disesuaikan dengan selera pasar anak muda. Melalui pengalaman ini, mahasiswa tidak hanya memperoleh pemahaman teknis, tetapi juga mengasah keterampilan dalam mengelola bahan baku dan menjaga kualitas produk. Pada sesi refleksi di akhir

kegiatan, sebagian besar peserta menyampaikan peningkatan rasa percaya diri, keberanian untuk mencoba usaha sendiri, dan semangat untuk terus belajar di bidang kewirausahaan. Beberapa mahasiswa bahkan menyatakan minat untuk melanjutkan pengembangan produk keripik jamur ini sebagai usaha kecil yang bisa dijalankan sambil kuliah. Kegiatan ini berhasil memberikan pengalaman nyata yang relevan dengan dunia usaha dan menjadi langkah awal dalam membentuk jiwa wirausaha mahasiswa secara aplikatif.



Gambar 1. Bahan Bahan Pembuatan Keripik Jamur



Gambar 2. Proses Pembuatan Keripik Jamur



Gambar 3. Produk Keripik Jamur Siap Saji

Pembahasan

Untuk mengukur sejauh mana pemahaman dan keterampilan mahasiswa meningkat setelah mengikuti pelatihan, dilakukan evaluasi melalui pretest dan posttest yang mencakup tiga aspek utama: (1) pemahaman konsep kewirausahaan, (2) inovasi produk, dan (3) keterampilan produksi keripik jamur. Berikut adalah hasil perbandingan nilai rata-rata pretest dan posttest mahasiswa:

Tabel 1. Hasil Pretest dan Posttest Mahasiswa

No	Aspek yang Diukur	Rata-rata Pretest (%)	Rata-rata Posttest (%)	Peningkatan (%)
1	Kewirausahaan	54%	84%	+30
2	Inovasi Produk	50%	77%	+27
3	Keterampilan Produksi	49%	77%	+28

1. Pada aspek pertama, yaitu **pemahaman konsep kewirausahaan**, terjadi peningkatan dari 54% menjadi 84%. Ini menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman mahasiswa terhadap prinsip-prinsip dasar kewirausahaan. Sebelum pelatihan, mayoritas mahasiswa hanya memahami wirausaha sebagai aktivitas jual beli sederhana. Namun setelah kegiatan, mereka mampu mengidentifikasi peluang usaha berbasis potensi lokal seperti jamur tiram, merancang model bisnis sederhana, serta memahami risiko dan strategi dasar dalam membangun usaha mandiri.
2. Aspek kedua, yaitu **inovasi produk**, meningkat dari 50% menjadi 77%. Hal ini menandakan bahwa mahasiswa tidak hanya mampu mengikuti proses pembuatan keripik jamur, tetapi juga mulai berpikir kreatif dalam menciptakan varian rasa, tampilan kemasan, serta membangun identitas produk. Beberapa mahasiswa mengembangkan varian rasa seperti keripik jamur balado, barbeque, dan keju, serta membuat desain kemasan bergaya modern yang menarget pasar anak muda. Kemampuan ini menjadi bukti bahwa pelatihan mendorong mereka untuk lebih eksploratif dan memperhatikan selera pasar dalam pengembangan produk.
3. Aspek ketiga, yaitu **keterampilan produksi keripik jamur**, menunjukkan peningkatan dari 49% menjadi 77%. Sebelumnya, mahasiswa belum memiliki pengalaman teknis dalam mengolah bahan pangan menjadi produk siap jual. Setelah pelatihan, mereka memahami tahap-tahap penting dalam proses produksi seperti pemilihan jamur berkualitas, teknik pengolahan agar tetap renyah, serta cara pengemasan yang menarik dan higienis. Mahasiswa juga belajar pentingnya menjaga konsistensi rasa, tekstur, dan tampilan agar produk layak bersaing di pasar.

Secara keseluruhan, peningkatan rata-rata sebesar **28,33 %** pada ketiga aspek membuktikan bahwa pelatihan ini tidak hanya efektif dalam meningkatkan pengetahuan teoretis mahasiswa, tetapi juga membentuk keterampilan praktis yang dapat diterapkan secara langsung dalam dunia usaha. Kegiatan ini berhasil membangkitkan semangat wirausaha mahasiswa melalui pendekatan berbasis praktik, serta memperkuat pemahaman mereka terhadap pentingnya inovasi dan adaptasi terhadap pasar. Lebih jauh, pelatihan ini menjadi langkah awal yang penting untuk mencetak mahasiswa yang berani, kreatif, dan siap menjadi wirausahawan berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan keripik jamur yang dilaksanakan pada mahasiswa Administrasi Bisnis semester 4 terbukti memberikan dampak positif dalam peningkatan kreativitas dan jiwa kewirausahaan. Kegiatan ini tidak hanya memperkenalkan mahasiswa pada peluang usaha berbasis potensi lokal, tetapi juga memberikan pengalaman langsung dalam proses produksi, inovasi produk, hingga perencanaan usaha sederhana. Berdasarkan hasil evaluasi pretest dan posttest, terjadi peningkatan rata-rata sebesar **28,33%** pada tiga aspek yang diukur, yaitu pemahaman kewirausahaan, inovasi produk, dan keterampilan produksi keripik jamur. Angka ini menunjukkan bahwa pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis mahasiswa secara signifikan. Selain itu, pelatihan ini juga berhasil membangkitkan semangat mahasiswa untuk berwirausaha, menumbuhkan rasa percaya diri, serta mendorong lahirnya ide-ide kreatif dalam pengembangan produk. Oleh karena itu, kegiatan semacam ini perlu terus dilaksanakan secara berkelanjutan sebagai bagian dari upaya penguatan pendidikan kewirausahaan di lingkungan perguruan tinggi, khususnya berbasis potensi lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Ballesteros, J. F., & Manaois, R. V. (2021). Towards consumer-oriented mushroom-based product development: an exploratory study in rice-based farming communities in Central Luzon, Philippines. *Journal of Economics, Management and Agricultural Development*, 7(1).
- Ebel, R., Austin, C. G., Cripps, C. L., & Stein, M. (2022). Barriers and Opportunities: Specialty Cultivated Mushroom Production in the United States. *Sustainability*, 14(19).
- Handoko, W., & Sulaiman, A. I. (2024). Empowering Former Women Migrant Workers: Enhancing Socio-Economic Opportunities and Inclusion for Sustainable Development. *Academic Journal of Social Empowerment*.
- Lano-Maduagu, A. T., & Ogbonna, K. P. (2023). Enhancing entrepreneurial skills in foods and nutrition through creativity and critical thinking among tertiary institution students in Lagos State, Nigeria. *International Journal of Home Economics*, 16(2).
- Nadzirah, R., Savitri, D. A., & Novijanto, N. (2022). Oyster Mushroom Cultivation Training as a Program for Empowering Students of the “Ar-Rohmah” Islamic and Social Education Foundation. *Warta Pengabdian*.