

**PEMBERDAYAAN MAHASISWA MELALUI PRAKTEK MINUMAN ANEKA
BUAH DALAM MENINGKATKAN MINAT WIRAUSAHA
MAHASISWA AGRIBISNIS**

***STUDENT EMPOWERMENT THROUGH THE PRACTICE OF VARIOUS FRUIT
DRINKS IN INCREASING ENTREPRENEURSHIP INTEREST
AGRIBUSINESS STUDENTS***

Leni Saleh¹, Milawati Saranani², Ulyasniati³, Milyan⁴

^{1,2,3}Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende

⁴Program Studi Administrasi Fakultas Ilmu Administrasi

Jalan Sultan Hasanuddin, No. 234, Wawotobi, Lalosabila, Unaaha,

Kabupaten Konawe, Sulawesi Tenggara 93461, Indonesia

salehleri8@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan Kegiatan diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini, untuk menumbuhkan kreatifitas dan jiwa kewirausahaan dikalangan generasi muda khususnya mahasiswa agar dapat memanfaatkan waktu untuk kegiatan yang kreatif dan produktif melalui usaha minuman sari buah segar. Peserta mahasiswa yang dipilih berjumlah 30 orang, tahapan kegiatan adalah ceramah penyampaian materi dan praktek. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada mahasiswa Program Studi Agribisnis berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini mahasiswa menjadi termotivasi dan dapat membuat hasil olah pertanian khususnya buah-buahan menjadi minuman sari buah yang bahannya mudah didapat dan proses pembuatannya sangat mudah. Hasil evaluasi sebanyak 80 % atau 24 peserta mahasiswa dalam pembuatan minuman sari buahnya berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 20 % atau 6 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sari buahnya, hal ini disebabkan buahnya terlalu lama dimasak dan takaran untuk pembuatan minumannya tidak sesuai intruksi dari dosen pembimbing.

Kata Kunci : *Pemberdayaan, Mahasiswa, Minuman, Buah, wirausaha*

ABSTRACT

The purpose of the activity is to hold this community service activity, to foster creativity and an entrepreneurial spirit among the younger generation, especially students, so that they can use their time for creative and productive activities through the business of fresh fruit juices. The selected student participants totaled 30 people, the stages of the activity were lectures delivering material and practice. The community service activities carried out for students of the Agribusiness Study Program went well, the participants were enthusiastic in participating in the training activities. Through this training activity, students become motivated and can make agricultural processed products, especially fruits, into fruit juice drinks whose ingredients are easily available and the manufacturing process is very easy. The results of the evaluation were 80% or 24 student participants in making fruit juice drinks were successful and did not experience difficulties and 20% or 6 student participants who were still not successful in making fruit juices, this was because the fruit had been cooked for too long and the dosage for making the drinks was not appropriate instructions from the supervisor.

Keywords: Empowerment, Students, Beverages, Fruits, entrepreneurship

1. PENDAHULUAN

Mata kuliah kewirausahaan selama ini telah dipertimbangkan sebagai salah satu faktor penting untuk menumbuhkan dan mengembangkan hasrat, jiwa dan perilaku berwirausaha di kalangan generasi muda. Mengenai pengaruh pendidikan kewirausahaan tersebut, perlu adanya pemahaman tentang bagaimana mengembangkan dan mendorong lahirnya wirausaha-wirausaha muda yang berwawasan luas. (Suryana, 2013).

Dosen aspek penentu dalam memunculkan dorongan berwirausaha mahasiswa, dosen kewirausahaan harus mampu memunculkan dorongan berwirausaha mahasiswa, tidak hanya dengan memberikan materi kewirausahaan, tetapi juga membimbing mahasiswa untuk mempraktekkan kewirausahaan di lapangan. Diharapkan setelah lulus mahasiswa tidak hanya mengandalkan ijazah untuk bekerja, namun juga mempunyai kemampuan berwirausaha, agar dapat mengembangkan kesempatan kerja dalam kondisi lapangan kerja yang sempit dan tingkat pengangguran yang tinggi (Sugita dan Ansori, 2018).

Seseorang yang memiliki keberanian berwirausaha sering kali dapat dorongan dari para dosen yang memberikan materi mengenai kewirausahaan dengan praktis dan menarik. Motivasi untuk menjadi seorang wirausaha biasanya muncul dengan sendirinya, setelah memiliki bekal yang cukup untuk mengelolanya dan siap mental. Sikap, perilaku, Saat ini sudah banyak mahasiswa yang memulai mencoba menjadi wirausaha. Mahasiswa yang berwirausaha diharuskan membuat perencanaan yang matang terlebih dahulu untuk mengkaji kebenaran pendapatannya. Berdasarkan pra penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Universitas Lakidende khususnya Fakultas Pertanian Program Studi Agribisnis, terdapat banyak mahasiswa agribisnis yang sudah memulai berwirausaha walau masih kecil-kecilan karena keterbatasan modal.

Mahasiswa sebagai generasi bangsa dituntut untuk mampu meningkatkan kualitas Sumber Daya Manusia (SDM), antara lain dengan meningkatkan intelektualitas, keterampilan (*skills*) dan pengabdian mahasiswa melalui disiplin ilmu sebagai implementasi terhadap ilmu pengetahuan yang diterima di bangku kuliah. Di tengah-tengah arus kompetisi yang semakin kuat maka perlu diadakan suatu kegiatan yang terencana, sistematis, dan aplikatif untuk melatih dan mendidik mahasiswanya agar menjadi intelektual muda yang berkualitas dan tanggap terhadap masalah-masalah yang timbul di tengah-tengah kehidupan bermasyarakat dan mampu mencari solusinya (Vidia Rahmawati, 2021).

Mahasiswa yang tertarik berwirausaha akan menunjukkan keinginan yang tulus melalui perilaku berani mengambil resiko dan responsif ketika berhadapan dengan kesempatan yang ada. Hakikat minat berwirausaha adalah motivasi dan minat seseorang untuk melakukan tindakan inovatif dan kreatif untuk menggunakan sumber daya berupa tenaga kerja, bahan baku dan modal guna menciptakan produk baru bagi kepentingan individu dan masyarakat (Harie dan Andayanti, 2020).

Motivasi berwirausaha mahasiswa dinilai berdampak atas minat berwirausaha mahasiswa. Motivasi adalah suatu daya penggerak atau paksaan yang mendorong seseorang saat bertindak dengan cara tertentu dan bisa berasal dari dalam atau luar diri individu. Motivasi adalah dorongan dari orang lain dan diri sendiri untuk melakukan pekerjaan secara sadar dan antusias guna mencapai suatu tujuan (Nurikasari et al., 2016).

Mahasiswa merupakan generasi muda yang diharapkan dapat memegang peran sebagai motor penggerak perekonomian di masa depan. Para mahasiswa harus disiapkan sejak dini agar dapat bersaing dengan individu-individu yang lain khususnya yang berasal dari luar negeri. Mahasiswa membutuhkan sosialisasi akan persaingan ekonomi global, peningkatan jiwa kewirausahaan (*entrepreneur*), serta pembuatan rencana usaha kreatif agar mereka dapat membangun usaha kreatif guna meningkatkan ekonomi daerah dan mempersiapkan diri menghadapi persaingan global.

Pemberdayaan mahasiswa melalui kewirausahaan ini perlu dilakukan untuk meningkatkan peluang kerja dan mengurangi tingkat pengangguran. Lulusan perguruan tinggi masih banyak yang kurang percaya diri, kurang kreatif, kurang berani menanggung resiko, tidak ulet, mudah putus asa, dan masih banyak lulusan perguruan tinggi yang tidak siap bekerja. Membangun keterampilan entrepreneurship pada mahasiswa akan memberikan mereka keunggulan kompetitif di pasar kerja. Dengan memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam berbisnis, mahasiswa dapat menciptakan peluang kerja sendiri dan menjadi pengusaha yang sukses.

Melalui pemberdayaan mahasiswa dalam bidang kewirausahaan, perguruan tinggi dapat membantu masyarakat lokal dalam pengembangan ekonomi daerah. Mahasiswa yang mendirikan usaha dapat menciptakan lapangan kerja bagi masyarakat sekitar, meningkatkan pendapatan, dan mempercepat pertumbuhan ekonomi lokal. Berdasarkan pada uraian latar belakang diatas maka dirasa perlu diadakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan kepada mahasiswa yang memiliki minat untuk berwirausaha.

Pada kegiatan pemberdayaan pada mahasiswa kali ini adalah pembuatan minuman sari buah segar yang sekarang lagi trend di Sulawesi Tenggara khususnya di Kabupaten Konawe. Minuman sari buah adalah minuman ringan yang dibuat dari campuran sari buah dan air minum dengan atau tanpa penambahan gula dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Pembuatan sari buah umumnya bertujuan untuk meningkatkan ketahanan simpan serta diversifikasi produk buah-buahan (Sa'adah dan Teti, 2015).

Pengolahan aneka buah (buah naga, semangka, alpukat, melon, mangga, apel, nenas dan jambu menjadi produk minuman buah perlu dikembangkan karena merupakan salah satu potensi yang terdapat di Kota Unaaha Kabupaten Konawe. Tahap-tahap pengolahan sari buah secara umum adalah pemilihan bahan baku, sortasi, pencucian, ekstraksi, homogenisasi, penyaringan, dan pengemasan. Untuk bahan tertentu, dapat dilakukan modifikasi terhadap proses pengolahan tersebut, tergantung pada sifat sari buah yang diinginkan.

Berdasarkan pada uraian latar belakang diatas maka tujuan Kegiatan diadakannya kegiatan pengabdian masyarakat ini, untuk menumbuhkan kreatifitas dan jiwa kewirausahaan dikalangan generasi muda khususnya mahasiswa agar dapat memanfaatkan waktu untuk kegiatan yang kreatif dan produktif melalui usaha minuman sari buah segar.

2. METODE

Tempat dan Waktu Pelaksanaa Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di ruangan A1 Fakultas Pertanian Universitas Lakidende. Waktu pelaksanaan kegiatan pada hari Kamis tanggal 16 Februari 2023.

Kelompok Sasaran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini difokuskan kepada generasi muda yaitu mahasiswa Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian semester 4 yang ada di Universitas Lakidende. Mahasiswa yang dipilih berjumlah 30 orang adalah yang memiliki minat dan motivasi untuk menjadi wirausaha. Selain itu juga diikutsertakan mahasiswa yang telah mulai menjalankan usahanya sendiri agar dapat berbagi pengalaman selama menjalankan usahanya.

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi identifikasi dan seleksi mahasiswa berdasarkan minat dan motivasi mereka terhadap kewirausahaan. Mahasiswa yang terpilih akan mengikuti serangkaian pelatihan yang meliputi dasar-dasar kewirausahaan, perencanaan bisnis, analisis finansial usaha, pemasaran, inovasi, dan pengemasan. Selain itu, mahasiswa

juga akan mendapatkan pembinaan dan pendampingan dari dosen untuk praktek langsung pembuatan minuman sari buah. Pendampingan juga dilakukan dalam melatih jiwa inovasi dan produksi usaha, termasuk proses pengemasan, pemberian nama produk dan labeling,

Rancangan Evaluasi

Evaluasi dan monitoring secara teratur dilakukan untuk mengukur kemajuan mahasiswa dan memantau keberhasilan dari praktek pembuatan minuman sari aneka buah yang telah disiapkan.

Tabel 1. Resep Minuman Buah

Bahan	Ukuran	Satuan
Buah	250	Gram
Gula	100	Gram
Susu	150	Gram
Air	50	ml

Persiapan bahan baku meliputi pencucian bahan yang bertujuan untuk membersihkan kotoran yang menempel pada bahan. Memotong bahan untuk mempermudah proses penghancuran dengan blender. Pencampuran buah yg sudah dihaluskan dan gula pasir dilakukan dalam wajan dan dilakukan pemanasan. Pemanasan dilakukan dengan perebusan dengan api dengan suhu 60-65°C dalam waktu kurang lebih 30 menit-45 menit menggunakan wajan atau panci sambil terus dilakukan pengadukan dengan menggunakan spatula agar tidak menggumpal. Pemanasan dilakukan hingga matang dan siap untuk dipindahkan ke kemasan botol yang telah disiapkan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman sari buah dari buah-buahan dilaksanakan pada hari Kamis tanggal 16 Februari 2023. Kegiatan dimulai pukul 09.00 sampai dengan pukul 12.00 WIB. Kegiatan diawali dengan pemberian materi tentang konsep dasar kewirausahaan dan setelah pemberian materi tahap selanjutnya adalah praktek pembuatan minuman sari buah di ruangan A1 Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Lakidende sebagai tempat pelatihan. Target peserta 30 peserta yang terdiri mahasiswa semester.

Kegiatan materi menyampaikan tentang kewirausahaan dan pemilihan bahan, bahan untuk mengemas minuman dan cara pembuatan minuman sari dengan metode ceramah. Peserta terlihat antusias mengikuti kegiatan, dan sangat tertarik untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Selanjutnya dilakukan proses pengolahan minuman sari buah dari buah-buahan yang terdiri dari buah naga, melon, semangka, apel, advokat, mangga dan sirsak. Tiap peserta mendapatkan booklet yang berisi resep pembuatan minuman sari buah. Proses kegiatan dapat dilihat pada Gambar dibawah ini.



Gambar 1. Pembuatan minuman sari buah dari apel.



Gambar 2. Pembuatan minuman sari buah dari melon.



Gambar 3. Pembuatan minuman sari buah dari semangka.



Gambar 4. Pembuatan minuman sari buah dari mangga.



Gambar 5. Minuman sari buah dari aneka buah dalam kemasan botol.

Berdasarkan hasil gambar diatas, hasil dari Minuman Buah-Buahan (buah naga, melon, semangka, apel, advokat, mangga dan sirsak) hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dijelaskan, bahwa kegiatan pengabdian ini mendapat respon yang positif dari para peserta dalam hal ini mahasiswa Program Studi Agribisnis semester 4, dimana para peserta sangat antusias mengikuti kegiatan, dan hasil jadi produk juga sangat baik, sehingga peserta sangat senang.

Peserta selama ini kurang mengetahui bahwa pembuatan minuman sari buah yang lebih tahan lama dibandingkan jika di jadikan minuman jus saja, pembuatan minuman sari dapat diolah dengan cara sederhana dan pembuatannya juga cukup mudah. Dari hasil evaluasi kegiatan dari 30 orang peserta mahasiswa yang dibagi dalam 5 kelompok, setiap kelompok beranggotakan 6 orang peserta. Hasil evaluasi sebanyak 80 % atau 24 peserta mahasiswa dalam pembuatan minuman sari buahnya berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 20 % atau 6 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sari buahnya, hal ini disebabkan buahnya terlalu lama dimasak dan takaran untuk pembuatan minumannya tidak sesuai intruksi dari dosen pembimbing. dari hasil *test post* kuesioner 95 % peserta sangat antusias untuk praktek membuat minuman sari buah dan 5% peserta mahasiswa menyarankan untuk pembuatan produk lainnya.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada mahasiswa Program Studi Agribisnis berjalan dengan baik, peserta antusias dalam mengikuti kegiatan pelatihan. Melalui kegiatan pelatihan ini mahasiswa menjadi termotivasi dan dapat membuat hasil olah pertanian khususnya buah-buahan menjadi minuman sari buah yang bahannya mudah didapat dan proses pembuatannya sangat mudah. Hasil evaluasi sebanyak 80 % atau 24 peserta mahasiswa dalam pembuatan minuman sari buahnya berhasil dan tidak mengalami kesulitan dan 20 % atau 6 orang peserta mahasiswa yang masih kurang berhasil dalam pembuatan sari buahnya, hal ini disebabkan buahnya terlalu lama dimasak dan takaran untuk pembuatan minumannya tidak sesuai intruksi dari dosen pembimbing. Kegiatan pengabdian ini, mendapat respon yang positif dari peserta kegiatan, tentunya hal ini bisa ditindaklanjuti pada waktu berikutnya, dengan produk yang lain seperti pengolahan hasil dodol dari buah, pembuatan mie dari buah, dan pengolahan produk hasil lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada Dekan Fakultas Pertanian dan Ketua Program Studi Agribisnis yang telah mendukung sehingga kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik, kepada dosen kewirausahaan yang telah berkontribusi dalam kegiatannya ini, dan kepada para peserta mahasiswa Program Studi Agribisnis yang telah bersedia turut serta sebagai partisipan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Harie, S., dan Andayanti, W. (2020). *Pengaruh Motivasi Wirausaha terhadap Minat Berwirausaha Mahasiswa*. Intelektium, 1(2), 107–114.
<https://doi.org/10.37010/int.v1i2.187>.
- Nurikasari, F., Bakar, A., dan Hariani, L. S. (2016). *Pengaruh pendidikan kewirausahaan, kreativitas, dan motivasi berwirausaha terhadap minat berwirausaha pada mahasiswa pendidikan ekonomi universitas kanjuruhan Malang*. Jurnal Riset Pendidikan Ekonomi, Volume1, No.2.
- Saffarudin. (2011). *Peningkatan Jumlah Wirausaha Muda Mahasiswa Politeknik Negeri Medan (Polmed) Melalui Program Mahasiswa Wirausaha*. Politeknik Negeri Medan.
- Sa'adah, L. I. N & T. Estiasih. (2015). *Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu*. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol 3 No.2, 374-380.
- Sugita, S., & Ansori, A. (2018). *Upaya Dosen Kewirausahaan Sebagai Faktor Determinatif Dalam Menumbuhkan Motivasi Wirausaha Mahasiswa Ikip Siliwangi*. Comm-Edu (Community Education Journal), 1(2), 127. <https://doi.org/10.22460/comm-edu.v1i2.1017>.
- Suryana. Bayu Kartib. (2013). *Kewirausahaan: Pendekatan Karakteristik Wirausahawan Sukses*. Jakarta:Kencana
- Vidia Rahmawati. (2021). *Pelatihan Kewirausahaan dalam Mengoptimalkan Teknologi dan Jiwa Kewirausahaan yang Mandiri dan Edukatif pada Masyarakat Desa Kedung Bocok*. Seminar Nasional Patriot Mengabdikan 1 Tahun 2021. Lembaga Penelitian dan Pengabdian Universitas 17 Agustus 1945.