

Pelatihan Kewirausahaan Islami dan Pembuatan Es Krim bagi Siswa SMP Menghafal Qur'an Khairu Ummah Makassar

Imaduddin¹, Rasyid Masri²

FEB Universitas Muslim Indonesia¹, FEBI UIN Alauddin²,

Abstract. Islamic Entrepreneurship Training at SMPMQ Khairu Ummah School is carried out to motivate students to become entrepreneurs from an early age. An illustration of a business that has the potential to be developed is also exemplified, namely the ice cream culinary business. Ice cream is a dairy product that is widely consumed and is a source of fat, protein, carbohydrates and calcium, especially for children; but has a critical point in terms of the halalness of its additional ingredients, such as milk protein, stabilizer, emulsifier, and flavoring. The method used is counseling in the form of lectures accompanied by interactive discussions and guided practice in making ice cream. The results of the evaluation showed that there was an increase in the knowledge and skills of about 80% of the participants regarding the need for entrepreneurship and the Islamic way of entrepreneurship; and how to make halal and thayyib ice cream.

Keywords: Islamic Entrepreneurship, SMPMQ Khairu Ummah, Ice Cream, Halal and Thayyib

Abstrak. Pelatihan Kewirausahaan Islami di Sekolah SMPMQ Khairu Ummah dilakukan untuk memberikan motivasi siswa untuk berwirausaha sejak dini. Gambaran usaha yang berpotensi untuk dikembangkan juga dicontohkan, yaitu usaha kuliner es krim. Es krim merupakan produk olahan susu yang banyak dikonsumsi dan merupakan sumber zat gizi lemak, protein, karbohidrat dan kalsium terutama bagi anak-anak; namun memiliki titik kritis dalam hal kehalalan bahan-bahan tambahannya, misalnya protein susu, penstabil, pengemulsi, serta perasa. Metode PKM yang digunakan adalah penyuluhan dalam bentuk ceramah disertai diskusi interaktif serta praktek terbimbing dalam pembuatan es krim. Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sekitar 80% mengenai perlunya berwirausaha dan cara berwirausaha secara islami; serta cara membuat es krim yang halal dan thayyib.

Kata Kunci : Kewirausahaan Islami, SMPMQ Khairu Ummah, Es Krim, Halal dan Thayyib

Pendahuluan

Saat ini dunia pendidikan dituntut untuk menyiapkan lulusan yang memiliki kompetensi agar mampu bersaing dan menghadapi tantangan tingginya angka pengangguran. Pengangguran disebabkan oleh perbandingan antara jumlah lapangan kerja di semua sektor yang tidak sebanding dengan jumlah lulusan yang dihasilkan di segala level pendidikan, terutama bagi tenaga kerja yang tidak terdidik, tidak terampil, dan tenaga kerja berpendidikan rendah atau putus sekolah. Oleh sebab itu lembaga pendidikan harus ikut berkontribusi untuk menumbuhkan minat berwirausaha anak didiknya sejak dini, antara lain dengan memasukkan muatan kewirausahaan ke dalam kurikulum.

Jiwa wirausaha generasi muda perlu ditumbuhkan dan diasah. Hasil penelitian Rina *et al.* (2019) menunjukkan bahwa pendidikan kewirausahaan berperan penting dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan siswa dalam berwirausaha. Penelitian lain merekomendasikan bahwa pendidikan kewirausahaan di sekolah menengah harus mendapat dukungan penuh dari para pemangku kepentingan pendidikan.

Pendidikan berperan penting menghasilkan generasi bangsa yang lebih mengarah kepada tumbuh kembangnya para entrepreneur muda seperti yang telah dicanangkan oleh pemerintah sejak tahun 1995 melalui Gerakan Nasional Memasyarakatkan dan Membudayakan Kewirausahaan, yang mengamanatkan kepada seluruh masyarakat dan bangsa Indonesia untuk mengembangkan program-program kewirausahaan. Proses ini tidak mudah dan memerlukan proses yang panjang sehingga lebih baik jika dimulai di usia dini bahkan di usia 5 tahun, seperti yang dilakukan oleh lembaga Extreme Youth Sport.

Hal ini perlu juga dikembangkan di SMPMQ Khairu Ummah. Kewirausahaan Islami perlu ditumbuhkan agar para siswa tahu cara bermuamalah (berdagang) yang dilandaskan atas aturan-aturan yang telah ditetapkan oleh Allah SWT dan diajarkan oleh Rasulullah. Berdasarkan hal tersebut maka kegiatan pelatihan ini dilakukan dengan tujuan untuk menumbuhkan motivasi siswa untuk berwirausaha dan memberikan gambaran usaha yang berpotensi untuk dikembangkan, dalam hal ini dicontohkan usaha kuliner es krim.

Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi saat ini, bahan baku untuk kuliner juga mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal ini memberi kemudahan bagi pelaku usaha kuliner untuk mengembangkan berbagai produk pangan kekinian, namun di lain pihak juga menimbulkan kekhawatiran dari segi kehalalan dan keamanannya. Pemaknaan produk yang *halal dan thayyib* menurut al-Quran adalah: *Pertama*, produk mesti tidak diharamkan oleh nash, suci secara substansif, serta tidak najis; *Kedua*, produk tidak membahayakan tubuh, akal, maupun jiwa saat dikonsumsi; *Ketiga*, makanan atau minuman tersebut dinilai enak dan layak konsumsi.

Pemahaman tentang konsep makanan halal dan thayyib ini perlu diberikan sejak dini. Misalnya es krim yang merupakan produk olahan susu yang mengandung gizi lengkap namun memiliki titik kritis kehalalan dalam hal pemilihan bahannya.

Hasil dan Pembahasan

Peluang usaha es krim cukup besar dan menjanjikan keuntungan yang lumayan besar pula. Konsumennya berasal dari berbagai kalangan, semua umur, baik anak laki-laki maupun perempuan, sehingga lebih mudah dalam hal pemasarannya. Oleh sebab itu produk es krim sangat potensial untuk dijadikan sebagai produk usaha dan dipilih sebagai topik pada Program Kegiatan Masyarakat (PKM).

PKM ini menggunakan pendekatan partisipatif yaitu mitra SMPMQ Khairu Ummah terlibat langsung secara aktif dalam setiap kegiatan yang dilakukan agar mitra dapat lebih memahami dan mampu mempraktekkan langsung apa yang telah dilatihkan. Tim Pengabdian dapat bertindak sebagai pengajar, pelatih, pendamping, sekaligus pengamat, pengawas dan penilai keberhasilan program yang dilaksanakan, sedangkan mitra menerapkan teknologi yang telah dilatihkan. Kegiatan ini dijadikan sebagai bagian dari mata pelajaran Ilmu Pengetahuan Sosial yang salah satu topiknya adalah Kewirausahaan; serta mata pelajaran Prakarya. Kegiatan dihadiri oleh Kepala sekolah dan Wali Kelas yang turut memberikan pendampingan dan penilaian terhadap keaktifan siswa dalam mengikuti pelatihan.

Adapun materi penyuluhan yang kami berikan adalah a) Wirausaha Islami, b) Konsep Makanan Halal dan Thayyib, dan c) Es Krim. Pemahaman tentang konsep makanan halal dan thayyib diberikan kepada siswa agar usaha kuliner yang kelak dipilih telah memenuhi kriteria tersebut. Misalnya es krim, bahan-bahan es krim yang perlu dipertanyakan kehalalannya adalah laktosa, whey protein concentrate (WPC) atau whey powder, casein, gelatin (stabilizer), mono-/di-gliserida dan polysorbate 80 (emulsifier) serta perasa. Laktosa, WPC, whey powder, dan casein yang merupakan produk hasil samping industri keju yang pada pembuatannya menggunakan enzim renin. Jika enzim yang digunakan bukan berasal dari bahan yang halal (misalnya babi atau sapi yang tidak disembelih secara Islami), maka turunan keju ini (laktosa, WPC, whey powder, casein) otomatis menjadi terkontaminasi bahan haram, sehingga es krim yang menggunakan bahan ini menjadi haram juga. Penggunaan gelatin yang berasal dari tulang dan kulit hewan yang tidak jelas status kehalalannya. Mono-/di-gliserida dan polisorbate 80, bersumber dari lemak yang harus dipastikan berasal dari nabati atau hewan halal dan disembelih secara Islami. Untuk memperkaya cita rasa, es krim diberi flavor yang mungkin mengandung khamr (LPPOM MUI, 2019).

Walaupun saat ini telah tersedia mesin untuk membuat es krim yang prinsip kerjanya menggunakan teknik pendinginan dan pengocokan dalam waktu yang bersamaan sehingga menghasilkan adonan es krim yang lembut, namun harga mesinnya cukup mahal. Oleh sebab itu, cara membuat es krim yang diajarkan pada PKM ini adalah metode manual, tanpa menggunakan mesin otomatis, melainkan cukup menggunakan peralatan yang dapat ditemukan di dapur sehari-hari.

Trik untuk membuat es krim tanpa mesin es krim adalah mengaduk campuran atau adonannya disaat beku untuk menjaga tekstur halus dan lembut. Bahan-bahan dituangkan ke dalam wadah, dimasukkan ke freezer dan ditunggu selama 45 menit, ketika campuran tersebut mulai membeku di tepinya, adonan dibawa keluar dan diaduk lagi dan harus dipastikan untuk menghilangkan semua kristal es. Langkah tersebut dilakukan setiap 30 menit untuk total 2-3 jam, sampai campuran berubah menjadi es krim. Peserta diminta langsung mempraktekkan cara membuat es krim yang telah dijelaskan, seperti yang terlihat pada foto berikut ini:



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Es Krim dan Dipraktekkan oleh Siswa SMPMQ Khairu Ummah

Dipaparkan pula perhitungan ekonomi dalam bisnis es krim. Untuk es krim yang dipraktekkan, biaya produksi yang dikeluarkan adalah:

Tabel 1. Perhitungan Biaya Bahan Baku Produksi Soft Es Krim Cokelat

Bahan	Kuantitas per resep	Harga per resep
Whip cream bubuk	200 g	Rp 33.800,00
Susu cair	400 ml	Rp 9.000,00
Susu kental manis	240 ml	Rp 14.000,00
Garam	1 sendok	Rp 100,00
Goldenfill Crunchy Cream	80 gr	Rp 7.600,00
Cokelat bubuk	4 sdm	Rp 2.500,00
Cup es krim	1 paket isi 50 cup	Rp 7.000,00
Plastik segitiga	5 lembar	Rp 1.000,00
	TOTAL	Rp 75.000,00

Biaya bahan baku per resep menurut perhitungan di atas adalah sebesar Rp 75.000 menghasilkan 50 cup kecil, berarti biaya bahan per cup adalah Rp.1.500. Untuk menentukan harga jual ke konsumen harus diperhitungkan modal, biaya produksi dan distribusi, biaya *packaging*, serta unsur biaya overhead alat dan biaya tenaga kerja.

Monitoring keberhasilan program dilakukan secara langsung dan partisipatif bersama kelompok mitra. Keberhasilan program ditandai dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Survei peningkatan pengetahuan meliputi pengetahuan umum peserta tentang perlunya berwirausaha dan cara berwirausaha secara islami; serta pengamatan seberapa besar peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam membuat es krim yang halal dan thayyib. Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebesar 80% mengenai materi kewirausahaan islami dan cara pembuatan es krim yang halal dan thayyib. Es krim yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut dengan varian rasa vanila dan coklat. Hasil uji hedonik es krim dari 20 orang peserta menunjukkan 100% peserta menyukai paduan warna putih dan coklat es krim; 60% menyukai rasanya, namun 40% menyatakan terlalu manis; 80% menyukai aroma coklat dan vanila, 20% menyukai aroma lain; serta 60% menyukai teksturnya, namun 40% menyatakan terlalu lembut dan cepat meleleh. Untuk mengembangkannya menjadi produk yang lebih baik, perlu dilakukan riset produk secara mendalam dan komprehensif.

Penutup

Hasil evaluasi menunjukkan terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta sekitar 80% mengenai perlunya berwirausaha dan cara berwirausaha secara islami; serta cara membuat es krim yang halal dan thayyib. Es krim yang dihasilkan memiliki aroma, warna, rasa, dan tekstur yang dapat diterima oleh responden.

Daftar Pustaka

- Gamede, B.T., and Chinaza Uleanya, 'The Role of Entrepreneurship Education in Secondary Schools at Further Education and Training Phase', *Academy of Entrepreneurship Journal*, 23 (2017), 1–12
- Gozan, Misri, Muhammad Yusuf Arya Ramadhan, Andre Fahriz Perdana Harahap, Cut Nanda Sari, Yuswan Muharam, Widodo Wahyu Purwanto, and others, 'Techno-Economic Analysis of Healthy Herbal Ice Cream Product', 11.5 (2020), 931–40
- Ie, Mei, and Hetty Tunjungsari, 'Pengenalan Program Kewirausahaan Berbasis Industri Kreatif Bagi Siswa SMP Al Jannah, Pondok Rangon, Jakarta Timur', *Jurnal Bakti Masyarakat Indonesia*, 4 (2021) <<https://doi.org/10.24912/jbmi.v4i1.9716>>
- Khulafa, Faris Nur, Fahry Zatul Umami, and Ratna Hapsari Putri, 'Pengembangan Pendidikan Kewirausahaan Di Sekolah Dasar', in *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan PGSD UMS & HDPGSDI Wilayah Jawa*, 2017, pp. 146–53
- Kresdiana, Henti, '10 Langkah Mendidik Anak Agar Menjadi Pengusaha Sukses', 2016 <<https://id.theasianparent.com/10-langkah-mendidik-anak-menjadi-pengusaha>> [accessed 11 June 2022]
- Lestari, Lily Arsanti, Resha Ayu Wildiana, Fatma Zuhrotun Nisa', Yuni Erwanto, and Yudi Pranoto, 'Physical, Chemical, and Sensory Properties of Ice Cream with the Substitution of Stabilizer with Gelatin from Various Sources', *Journal of Food and Pharmaceutical Sciences*, 2019, 166–72 <<https://doi.org/10.22146/jfps.702>>
- LPPOM MUI, 'Waspada! Titik Kritis Haram Pada Es Krim', 2019 <<https://www.halalmui.org/mui14/main/detail/waspada-titik-kritis-haram-pada-es-krim>> [accessed 12 June 2022]
- Maskinah, Maskinah, and Hamim Farhan, 'Implementasi Islamic Entrepreneurship Di SMPIT Alibrah Gresik', *TAMADDUN: Jurnal*

Pendidikan Dan Pemikiran Keagamaan, 21.1 (2020), 103–14
<<https://doi.org/10.30587/tamaddun.v21i1.1382>>

Rahmawati, Nur, and Zuhud Rozaki, 'Pembentukan Semangat Berwirausaha Di Pantti Asuhan Yatim Putra Muhammdiyah Yogyakarta', in *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat* (presented at the Webinar Abdimas 4, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, 2022), pp. 2117–23
<<https://doi.org/10.18196/ppm.45.664>>

Rina, Lelahester, Wiedy Murtini, and Mintasih Indriayu, 'Entrepreneurship Education: Is It Important for Middle School Students?', *Dinamika Pendidikan*, 14.1 (2019), 47–59
<<https://doi.org/10.15294/dp.v14i1.15126>>

Susilawati, Susilawati, Fibra Nurainy, and Aditya Wahyu Nugraha, 'The Influence of Purple Sweet Potato Increment Og Organoleptic Characteristic of Goat Milk Ice Cream of Etawa Generation', 19.3 (2014) <<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/606>> [accessed 3 November 2022]

Yaqub, Ali Mustafa, and Luthfi Arif Alamsyah, *Kriteria Halal Haram Untuk Pangan Obat Dan Kosmetika Menurut Al-Qur'an Dan Hadis*, Cetakan Kedua (Pustaka Firdaus, 2013)
