

---

## PRAKERIN DENGAN PRAKTIK WIRAUSAHA PADA PROGRAM KEAHLIAN KULINER DI MASA PANDEMI COVID '19

---

**Heni Purwanti**

SMKN 4 Yogyakarta

Email: [henipurwanti\\_smkn4@yahoo.com](mailto:henipurwanti_smkn4@yahoo.com)

---

Diterima	09	Pebruari	2022
Disetujui	25	Mei	2022
Dipublish	31	Juni	2022

---

### Abstract

The work practice of the SMK industry with entrepreneurship was carried out in the era of the Covid '19 pandemic, apart from the limited capacity of the business/industry world as well as in order to maintain the transmission of Covid to students. This study uses a qualitative descriptive method with the aim of research to describe entrepreneurship in culinary skills programs that can be implemented by students as a substitute for internships during the Covid'19 pandemic. The formulation of the problem posed is whether industrial work practices with entrepreneurship can be carried out by culinary students during the covid 19 pandemic and what entrepreneurial models can be implemented in the Culinary expertise program. Based on research that has been carried out, it shows that industrial work practices with group culinary entrepreneurs can take place during the Covid'19 pandemic. In addition to culinary entrepreneur ship activities, it can be carried out properly also in accordance with the specified time, and have a turnover exceeding the predetermined target.

---

**Keywords:** *culinary, covid'19 pandemic, industrial work practices, entrepreneurship*

---

### Abstrak

Praktik kerja industri SMK dengan wirausaha dilaksanakan di era pandemi Covid '19 selain karena keterbatasan daya tampung dunia usaha/ industri juga demi menjaga penularan Covid kepada siswa. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan tujuan penelitian untuk mendiskripsikan wirausaha pada program keahlian kuliner yang dapat dilaksanakan siswa sebagai pengganti prakerin dimasa pandemi Covid'19. Rumusan masalah yang diajukan adalah apakah praktik kerja industri dengan wirausaha dapat dilaksanakan oleh siswa kuliner pada masa pandemi covid 19 dan model wirausaha yang bagaimana yang dapat dilaksanakan di program keahlian Kuliner. Berdasarkan penelitian yang sudah dilaksanakan menunjukkan bahwa kegiatan praktik kerja industri dengan wirausaha kuliner berkelompok dapat berlangsung di masa pandemi Covid'19. Selain kegiatan wirausaha kuliner dapat terlaksana dengan baik juga sesuai dengan waktu yang telah ditentukan, dan mempunyai omzet melebihi target yang telah ditentukan.

---

**Kata kunci:** *kuliner, pandemi covid'19, praktik kerja industri, wirausaha*

---



## **Pendahuluan**

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan lembaga pendidikan kejuruan yang fungsinya menyiapkan tenaga terampil, cerdas, kreatif dan produktif serta berjiwa tangguh. Para lulusan SMK disiapkan untuk bekerja, melanjutkan belajar ataupun wirausaha. Dengan demikian apabila siswa memilih bekerja maka diharapkan menjadi tenaga yang siap pakai sesuai bidangnya sehingga dapat menjadi motor penggerak perekonomian nasional, karena lulusan SMK merupakan bagian yang tidak terpisahkan dari sektor ekonomi (PSMK, 2009). Sebagai sekolah kejuruan, SMK yang bertujuan untuk menyiapkan peserta didik dapat bekerja, baik secara mandiri atau mengisi lapangan pekerjaan yang ada di dunia usaha dan dunia industri sesuai dengan bidang dan program keahlian yang diminati, membekali peserta didik agar mampu memilih karir, ulet dan gigih dalam berkompetisi dan mampu mengembangkan sikap profesionalisme dalam bidangnya.

Sekolah Menengah Kejuruan yang bertujuan untuk membentuk tenaga kerja yang terampil, produktif, kompetitif. Harapannya lulusan SMK memiliki kompetensi, sehingga mampu bekerja sesuai bidang keahliannya. Lulusan SMK yang salah satu harapannya adalah siap kerja, sehingga dapat segera mengisi lapangan pekerjaan sesuai dengan bidangnya masing-masing, baik melalui pengisian lowongan dunia usaha atau industri. Bekerja, melanjutkan, atau berwirausaha adalah slogan lulusan SMK yang dikenal dengan BMW. Selain sebagai pencari kerja, lulusan SMK juga dapat beraktivitas produktif melalui wirausaha.

Sebagai lembaga pendidikan yang merupakan garis depan pendukung perkembangan industri kreatif di Indonesia, maka SMK memerlukan informasi lapangan pekerjaan dan kompetensi keahlian dari setiap lapangan pekerjaan. Dengan demikian mereka akan lebih dapat berperan serta sebagai penghasil tenaga kerja atau wirausahawan yang kreatif dan produktif serta berjiwa tangguh. Supaya

tujuan ini dapat tercapai maka SMK perlu melakukan penyesuaian muatan kurikulum yang ada di sekolah dengan cara memadukannya sehingga sesuai dengan kebutuhan dunia kerja. Melalui pembelajaran di SMK yang meliputi mata pelajaran wajib (umum) dan paket pilihan keahlian (sesuai program keahlian), peserta didik disiapkan untuk memasuki dunia kerja dan pendidikan tinggi.

Lulusan Sekolah Menengah Kejuruan, selain sebagai aset bangsa juga sebagai aset bagi keluarga dan masyarakat disekitarnya. Lulusan SMK dapat menjadi salah satu pendukung pengembangan ekonomi, sehingga kurikulum di SMK harus memuat program pendidikan dan pelatihan, yang salah satunya adalah di laksanakannya prakerin atau praktik kerja industri. Pelaksanaan prakerin di SMK mempunyai suatu harapan supaya dapat memberikan kemampuan sesuai dengan bidang keahlian yang dipelajarinya, serta menumbuhkan karakter wirausaha yang mandiri sehingga mampu menciptakan pekerjaan bagi diri sendiri dan orang lain. Untuk memenuhi peran sebagai penghasil tenaga kerja atau wirausahawan yang kreatif dan produktif serta tangguh, SMK harus menjalin hubungan dengan berbagai lembaga, industri dan dunia usaha lainnya sehingga lulusan SMK dapat memenuhi kompetensi yang diharapkan dan benar-benar sebagai penyedia tenaga kerja yang handal.

Pola pikir yang terwujud sebagai cita-cita menjadi pekerja, sebenarnya sudah terjadi diberbagai belahan dunia sejak puluhan tahun yang lalu. Di Indonesia sendiri pola pikir tersebut didukung oleh sebagian besar para orang tua, supaya anaknya menjadi pegawai negeri atau pegawai swasta, akibatnya orang tua tidak mendorong agar anak mereka berinisiatif untuk berwirausaha. Di sisi lain para orang tua kebanyakan tidak mempunyai pengalaman dan pengetahuan wirausaha dan juga sulitnya memiliki modal untuk berwirausaha. Sehingga hal tersebut yang membuat orang tua yang cenderung mendorong anak-anaknya untuk mencari

pekerjaan atau menjadi karyawan. Dari uraian diatas menunjukkan bahwa terjadi rendahnya minat berwirausaha pada kalangan lulusan SMK dan hal ini menjadi keprihatinan. Sementara dalam dunia pendidikan khususnya SMK, pada pembelajaran kewirausahaan kurang mendapatkan perhatian yang cukup dari dunia pendidikan sendiri maupun masyarakat. Namun dalam hal ini kita tidak bisa menyalahkan siapapun. Pola pikir dan lingkungan yang berorientasi menjadi karyawan pelan-pelan namun pasti harus diubah mulai sekarang.

Misalnya dalam proses interaksi sebagai penjual dan pembeli maka tentunya hubungan sosial tersebut juga sangat dipengaruhi oleh watak masing-masing individu yang terlibat di dalam interaksi tersebut yang di dalam hal ini antara pedagang konsinyasi dengan pemilik warung (Mesra, Marsa, & Putri, 2021).

Ditetapkan masa pandemi Covid '19 diawal tahun 2020, merupakan salah satu wujud usaha pencegahan penyebaran Covid'19. WHO (*World Health Organization*) sebagai organisasi kesehatan dunia merekomendasikan untuk menghentikan sementara kegiatan-kegiatan yang berpotensi menimbulkan kerumunan massa karena virus Corona atau Covid'19. Ketetapan masa pandemi ini mengakibatkan bergesernya kegiatan-kegiatan usaha di berbagai bidang, terutama usaha yang terkait dengan kegiatan pariwisata sehingga menjadi turun drastis, bahkan beberapa perusahaan menjadi gulung tikar karena tidak adanya kegiatan wisata selama pandemi Covid '19. Di masa pandemi Covid '19 okupansi beberapa hotel dan restoran sangat rendah karena kondisi yang tidak memungkinkan untuk berwisata, sehingga kondisi ini juga mempengaruhi jumlah tenaga kerja yang dibutuhkan oleh hotel ataupun restoran. Begitu juga dengan penerimaan siswa prakerin dari sekolah-sekolah ke dunia usaha dan dunia industri bidang pariwisata terjadi penurunan penerimaan jumlah siswa prakerin di beberapa tempat prakerin. Bahkan beberapa tempat dunia usaha dan dunia industri tidak dapat menerima siswa prakerin karena

kondisi usaha yang memang sangat memprihatinkan.

SMK Negeri 4 Yogyakarta sebagai salah satu SMK Pariwisata di Yogyakarta juga mengalami dampak dari pandemi Covid '19. Selain berubahnya sistem pembelajaran dari tatap muka berganti dengan daring atau online, juga berubahnya model prakerin pada masa pandemi Covid '19. Pada masa sebelum pandemi Covid '19 prakerin pada program keahlian Kuliner dilaksanakan dengan cara siswa terjun langsung ke dalam industri-industri pariwisata seperti hotel dan restoran, tetapi setelah dampak pandemi Covid '19 berlangsung, menyebabkan sebagian besar hotel dan restoran tidak beroperasi secara maksimal sehingga tidak bisa menerima siswa prakerin seperti tahun-tahun sebelumnya.

Prakerin yang merupakan salah satu kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan di awal semester genap kelas XI siswa SMK. Prakerin yang biasanya dilaksanakan selama 6 bulan, tetapi pada masa pandemi Covid'19 hanya dilaksanakan 3 bulan yaitu bulan Januari sampai dengan Maret. Hal tersebut dilakukan karena lesunya usaha pariwisata di masa pandemi sehingga mereka membatasi tenaga kerja dan selain itu juga usaha mencegah penularan virus Covid '19 terhadap siswa.

Prakerin yang bertujuan melatih siswa agar terampil di bidang keahliannya adalah menjadi tanggung jawab dunia usaha dan dunia industri (DUDI) yang menjadi mitra kerja sekolah. Prakerin akan membawa siswa untuk siap bekerja di industri dengan bekal pengetahuan dan ketrampilan yang cukup, sehingga siswa akan lebih aktif dan kreatif membuka usaha bagi dirinya sendiri atau bagi lingkungan sekitarnya. Tetapi karena kondisi pandemi Covid '19 yang menyebabkan DUDI tidak dapat menjalankan tanggung jawab dengan optimal. Akibatnya beberapa siswa tidak dapat ditampung di industri sehingga prakerin dilaksanakan dengan model wirausaha kuliner secara berkelompok. Kondisi yang demikian menjadi dasar dipilihnya pengganti prakerin dengan pembelajaran praktik wirausaha bagi siswa kuliner yang tidak dapat diterima oleh

DUDI karena keterbatasan jumlah siswa yang ditampung untuk prakerin di DUDI.

Tujuan utama *best practise* ini adalah untuk mendiskripsikan wirausaha pada program keahlian kuliner yang dapat dilaksanakan siswa sebagai pengganti prakerin. Sedangkan rumusan masalah yang diajukan kali ini adalah apakah wirausaha di program keahlian kuliner dapat dilaksanakan oleh siswa kuliner pada masa pandemi covid 19 sebagai pengganti praktik kerja industri dan model wirausaha yang bagaimana yang dapat dilaksanakan di program keahlian Kuliner.

Kasmir (2006), menyatakan bahwa wirausaha merupakan istilah terjemahan dari kata *entrepreneur*, secara sederhana arti wirausahawan adalah orang yang berjiwa berani mengambil resiko untuk membuka usaha dalam berbagai kesempatan. Berjiwa berani mengambil resiko artinya bermental mandiri dan berani memulai usaha, berjiwa tangguh yang artinya tidak diliputi rasa takut atau cemas dalam melakukan usaha sekalipun dalam kondisi tidak pasti. Kegiatan kewirausahaan dapat dilakukan seorang diri atau berkelompok. Sejalan dengan pengertian di atas, (Amir M.S., 2002) berpendapat bahwa pelaku wirausaha harus berani menciptakan lapangan kerja bagi diri sendiri dan orang lain yang bertujuan mencari penghasilan untuk memenuhi kebutuhan hidup sendiri dan masyarakat pada umumnya. Dengan bekal kewirausahaan, peserta didik juga disiapkan untuk menjadi seorang wirausahawan. Jadi dengan bekal yang diberikan tersebut lulusan SMK menjadi siap bekerja, melanjutkan, dan wirausaha yang sering kita dengar dengan istilah BMW (Nuryata, 2011).

(Suryana, 2005), mengatakan, wirausaha adalah suatu kemampuan kreatif dan inovatif dalam menciptakan suatu yang baru yang berbeda sehingga menjadi dasar dan kiat dalam membuka usaha untuk memperbaiki hidup. Sedangkan Yunus (Bayu, 2010), mengatakan berwirausaha adalah merupakan semangat dan perilaku mampu untuk memberikan tanggapan yang positif terhadap

peluang keuntungan dalam suatu usaha yang dilakukan dengan cara berusaha menciptakan dan menyediakan produk yang baru dan lebih bermanfaat bagi orang lain, menerapkan sistem bekerja yang lebih efektif dan efisien melalui keberanian mengambil segala resiko, kreatif dan inovatif. Semua definisi kewirausahaan yang dikeluarkan oleh beberapa penulis diatas dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan menekankan pada kreativitas, optimisme, keberanian, dan dapat membaca peluang sehingga harapannya dapat selalu berkembang dan mengembangkan setiap potensi dan kemampuan yang dimiliki.

### **Metode Penelitian**

Penelitian yang dilaksanakan pada kali ini menggunakan metode penelitian diskriptif kualitatif yaitu metode penelitian yang memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif. Data penelitian yang digunakan adalah data-data yang terkait dengan berlangsungnya praktik wirausaha pada kelas XI program keahlian Kuliner, yang berlangsung pada awal masuk semester genap, mulai 1 Januari sampai dengan 31 Maret 2021. Subyek penelitian ini adalah siswa kelas XI Kuliner yang melaksanakan prakerin pada semester genap tahun pelajaran 2020/2021, dengan jumlah siswa keseluruhan sebanyak 197 siswa, terdiri dari siswa laki-laki sebanyak 49 siswa dan siswa perempuan sebanyak 148 siswa, tersebar ke dalam 60 DUDI di wilayah DIY. Tempat prakerin siswa Kuliner terbagi menjadi 4 kelompok yaitu prakerin di hotel, restoran, pembuatan roti dan kue (Cake and Bakery) serta prakerin dengan wirausaha.

### **Hasil dan Pembahasan**

Prakerin adalah merupakan salah satu program sekolah yang dilaksanakan oleh siswa pada saat kelas XI SMK. Sebelum berlangsungnya pandemi Covid '19 prakerin di SMK Negeri 4 program keahlian Kuliner dilaksanakan selama enam (6) bulan di tempat DUDI yang sudah menjalin kerja sama dengan sekolah. Tetapi sejak pandemi Covid'19 berlangsung maka ditahun pelajaran 2020/2021 prakerin

dilaksanakan selama tiga (3) bulan diawal masuk semester genap dengan himbauan bahwa prakerin bisa dilaksanakan dengan model wirausaha sesuai dengan program keahlian yang diminati dalam penelitian ini adalah bidang kuliner. Pertimbangan di persingkat waktu prakerin dan himbauan prakerin wirausaha adalah karena untuk mencegah atau meminimalisir terpaparnya siswa dengan Covid'19 akibat kontak langsung dengan pelanggan ditempat prakerin, selain itu juga karena berkurangnya volume pekerjaan di tempat-tempat prakerin akibat dampak dari pandemi Covid'19, sehingga berdampak juga terhadap tenaga kerja yang dibutuhkan oleh DUDI termasuk tenaga kerja prakerin siswa.

Dimasa pandemi Covid '19 seperti sekarang adalah merupakan masa sulit yang mau tidak mau harus tetap dilalui meskipun membutuhkan semangat perjuangan yang sangat tinggi. Banyak usaha di beberapa bidang mengalami kemunduran bahkan harus berhenti usaha karena melemahnya kegiatan ekonomi. Salah satu kegiatan ekonomi yang mulai menurun adalah kegiatan ekonomi di bidang pariwisata, yang didalamnya terdapat kegiatan terkait dengan kuliner. Beberapa usaha wisata seperti hotel, restoran atau rumah makan dan catering penyedia makan mengalami kemunduran bahkan sampai menutup usaha sehingga hal ini juga berpengaruh terhadap dunia pendidikan SMK, khususnya pembelajaran prakerin jurusan Kuliner. Selain itu kondisi pandemi yang membatasi jarak dan gerak sosial untuk menghindari penularan Covid, juga menyebabkan terbatasnya ruang lingkup prakerin. Mau tidak mau pembelajaran tetap harus berlangsung, dengan kondisi apapun, pembelajaran kreatif harus tetap dilaksanakan sehingga munculah pembelajaran praktik wirausaha ini sebagai pengganti prakerin bagi siswa. Siswa yang menginginkan belajar berwirausaha mandiri dengan konsep terbimbing oleh guru dari sekolah, baik guru kewirausahaan dan atau guru jurusan Kuliner. Berikut dibawah ini adalah tabel data tempat prakerin siswa XI kuliner pada Sekolah

Menengah Kejuruan 4 Yogyakarta, tahun pelajaran 2020/2021:

**Tabel 1. Data tempat prakerin dan jumlah siswa prakerin**

Jenis tempat Prakerin	Jumlah Tempat	Jumlah siswa	(%) Jumlah siswa
Hotel	<b>25</b>	<b>71</b>	<b>36%</b>
Restoran	<b>14</b>	<b>52</b>	<b>26,5%</b>
cake & bakery	<b>19</b>	<b>66</b>	<b>33,5%</b>
Wirausaha	<b>2</b>	<b>8</b>	<b>4%</b>
Jumlah Total	<b>60</b>	<b>197</b>	<b>100%</b>

Sumber: Dokumen Pribadi

Berdasar penelusuran peneliti pada saat siswa mendaftar prakerin di tempat koordinator prakerin, sebagian besar minat siswa adalah prakerin di hotel. Tetapi karena hotel mengurangi kebutuhan tenaga dari prakerin sekolah dan juga untuk prakerin di hotel harus melewati tahap seleksi, maka ada beberapa siswa yang tidak bisa diterima untuk prakerin di hotel sehingga harus memilih tempat prakerin yang lain, misal di restoran, cake and bakery atau prakerin dengan wirausaha. Data siswa yang berminat prakerin di hotel paling tinggi dibandingkan prakerin di tempat lain seperti prakerin di cake bakery, restoran ataupun prakerin dengan wirausaha.

Pilihan prakerin siswa dengan melakukan wirausaha secara berkelompok memang sangat kecil sekali peminatnya. Hanya 4% dari seluruh siswa yang mantap memilih melakukan prakerin dengan wirausaha sejak awal mendaftar prakerin. Dari 4% atau 8 siswa tersebut dibagi menjadi 2 kelompok yang masing-masing kelompok terdiri dari 4 siswa. Masing-masing kelompok di dampingi oleh satu guru pendamping yang melakukan pembimbingan siswa dari awal jadwal prakerin hingga akhir prakerin dilaksanakan. Berikut ini diagram alir pelaksanaan prakerin wirausaha siswa dengan guru pendamping:

Prakerin wirausaha diawali dengan pelaksanaan pembekalan materi wirausaha yang dilaksanakan oleh guru kewirausahaan dan dilaksanakan disekolah dengan cara tatap

muka ataupun daring. Pada tahap pembekalan wirausaha ini dua kelompok siswa (8 siswa) dijadikan satu kelas, dan tetap melaksanakan protokol kesehatan pada saat pelaksanaan pembelajaran tatap muka. Materi yang diberikan adalah teori-teori praktis tentang wirausaha dan juga contoh-contoh wirausaha bidang kuliner yang bisa diadopsi oleh siswa. Selanjutnya dilaksanakan pembimbingan wirausaha yaitu dengan melakukan tanya jawab antara siswa dengan guru pembimbing melalui daring baik personal ataupun kelompok menggunakan media *WhatsApp*. Pertemuan berikutnya adalah pelatihan membuat produk kuliner yang akan dijual.

**Gambar 1. Diagram alir proses prakerin dengan wirausaha**

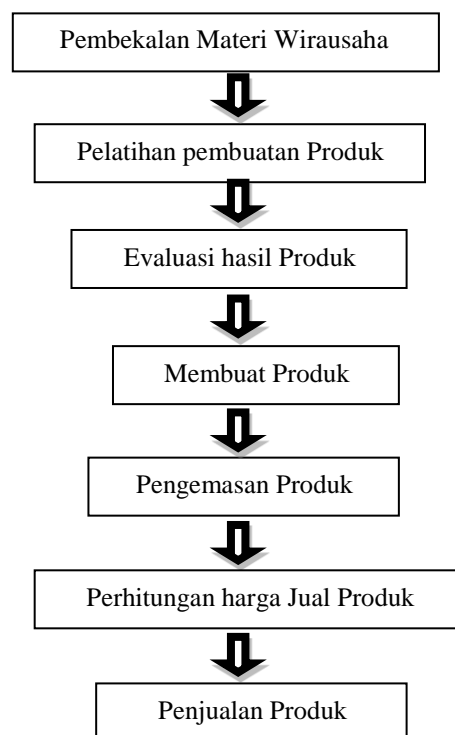
Sumber: Data pribadi yang diolah peneliti

Prakerin wirausaha dilaksanakan oleh 8 siswa, dibagi menjadi 2 kelompok wirausaha. Kelompok I memilih membuat produk berupa konsep makan yang disediakan oleh angkringan sedangkan kelompok II memilih membuat makanan cepat saji berupa burger dan kebab. Mengamalkan berdasarkan diskusi antara siswa dan guru pembimbing, dalam satu kelompok hanya akan memilih satu usaha supaya siswa bisa fokus terhadap produk yang akan dijual. Pelatihan membuat produk dilaksanakan untuk dapat menentukan resep baku produk yang akan dijual, sehingga semua siswa dalam kelompok masing-masing wajib mengetahui proses pembuatan produk yang akan dijual. Harapan dengan ditetapkannya resep baku dari produk-produk wirausaha adalah supaya rasa yang dihasilkan oleh siswa menjadi sama atau tidak berubah dan sesuai dengan selera konsumen di pasar. Penentuan resep baku ini dilaksanakan beberapa kali dengan cara mengevaluasi hasil produk sampai benar-benar menghasilkan produk yang sesuai dengan selera konsumen.

Setelah disepakati resep baku antara siswa dalam kelompok dengan guru pembimbing maka tahap selanjutnya adalah siswa merencanakan kemasan produk yang akan dijual, untuk kemasan yang dipilih dianjurkan oleh pembimbing adalah kemasan yang

ramah lingkungan dan tidak sekali pakai. Produk angkringan menggunakan kemasan kertas makan dan atau daun pisang dengan alasan ramah lingkungan, mudah didapat dan harga lebih murah. Sedangkan untuk produk burger dan kebab menggunakan kemasan kertas roti yang kemudian di dikemas dengan kantong cantik dari kertas. Untuk penjualan kebab dan burger frozen maka disediakan kemasan wadah kotak dari plastik yang tahan panas dan dingin, dan wadah tersebut bisa digunakan berulang.

Peraturan kegiatan pelaksanaan praktik wirausaha Kuliner yang ditetapkan kepala



sekolah dengan tim humas SMK Negeri 4 dan telah disepakati oleh guru-guru Kuliner beserta guru kewirausahaan dengan harapan untuk mempermudah pelaksanaan kegiatan wirausaha Kuliner sebagai pengganti kegiatan praktik kerja di Industri selama 3 bulan. Selama kegiatan wirausaha siswa dapat memilih lokasi kegiatan, bisa di sekolah atau juga bisa dilaksanakan di rumah masing-masing yang telah disepakati. Laporan kegiatan wirausaha diberikan kepada guru pembimbing wirausaha masing-masing setiap hari yang meliputi proses kegiatan pembuatan produk, hasil produk yang sudah dibuat dan

laporan keuangan baik laporan belanja ataupun laporan penjualan. Karena pada kondisi pandemi Covid'19 maka laporan yang diberikan melalui online, bisa dengan foto yang dikirim melalui *WhatsApp* ataupun melalui group belajar *Google Claasroom*, sehingga peserta didik tidak perlu setiap hari datang kesekolah.

Aturan pelaksanaan praktik Wirausaha Kuliner SMK Negeri 4 Yogyakarta adalah sebagai berikut :

**Tabel 2. Peraturan Pelaksanaan Praktik Wirausaha Kuliner SMKN 4 Yogyakarta**

No.	Uraian
1.	Kegiatan wirausaha dilaksanakan selama 3 bulan ( Januari-Maret )
2.	Kegiatan wirausaha bisa dilaksanakan secara mandiri atau berkelompok
3.	Kegiatan wirausaha dilaksanakan dengan pembimbingan guru Kuliner
4.	Kegiatan wirausaha yang diharapkan adalah usaha dibidang Kuliner
4.	Peserta didik yang melaksanakan wirausaha harus membuat proposal dan laporan kegiatan yang ditujukan kepada kepala sekolah
5.	Target omzet kegiatan Wirausaha diharapkan minimal 1 juta/ bulan

Sumber: Data pribadi yang diolah peneliti

Perhitungan harga jual yang merupakan gabungan dari biaya total produksi termasuk dengan pengemas ditambah keuntungan yang akan diperoleh juga ditetapkan oleh siswa di dalam kelompok masing-masing. Harga jual yang ditetapkan

juga memperhatikan harga produk sejenis yang ada di pasaran sebagai pertimbangan dalam menentukan harga jual dan tetap dengan memperhitungkan kekurangan dan kelebihan produk yang dibuat oleh siswa prakerin.

Tabel 3. adalah data laporan kegiatan wirausaha kelompok I dan kelompok II selama bulan Januari sampai dengan bulan Maret (3 bulan ). Berdasar tabel 3. dibawah ini dapat dilihat bahwa target yang diberikan pada siswa berupa omzet pendapatan wirausaha sebesar 1 juta perbulan untuk berkelompok dapat dicapai oleh kelompok wirausaha, bahkan omzet bisa melebihi target yang diharapkan. Dilihat dari cara penjualan produk, ada tiga macam cara penjualan yang dilakukan oleh masing-masing kelompok. Cara penjualan yang pertama adalah dengan cara online berupa mengambil foto produk yang dibuat, kemudian memasang foto tersebut kedalam media sosial seperti memasang foto sebagai iklan di status *Whatsapp*, *Facebook* dan *Instagram*. Selain cara penjualan online juga melayani pesanan produk apabila ada konsumen yang menginginkan produk dibuat dalam jumlah dan waktu tertentu. Penjualan secara langsung adalah cara penjualan yang dilakukan setiap hari di sekitar lingkungan sekolah dan rumah.

**Tabel 3. Data Wirausaha Prakerin 2021**

Kel.	Produk yang dijual	Harga Satuan produk	Cara Penjualan	Volume produk / hari	Rata-rata Omzet / bulan
I	Nasi oseng dan aneka lauk	Nasi oseng = 2000/ bks Aneka sate = 1000/tusuk Aneka gorengan = 500/biji	Online, berdasar pesanan, jual langsung	30 bungkus nasi 20 aneka sate 30 aneka gorengan	Rp. 2.500.000 / bulan
II	Burger dan kebab	Kebab = 6000 -18000/ biji Burger = 9000 -17000/ biji Variasi harga berdasar ukuran dan isian produk	Online, berdasar pesanan, jual langsung	10 kebab, 10 burger	Rp. 3.000.000 / bulan

Sumber: Data pribadi yang diolah peneliti



Modal yang digunakan oleh siswa dalam wirausaha kali ini diperoleh dari uang unit produksi program keahlian Kuliner dengan cara meminjam dan nantinya akan diperhitungkan bagi hasil dari keuntungan yang diperoleh.

Sasaran penjualan makanan berupa nasi oseng bungkus dengan aneka lauk yang dibuat kelompok I adalah guru yang ada disekolah, siswa yang datang ke sekolah, dan orang-orang yang tinggal di sekitar lingkungan rumah. Makanan dibuat oleh anggota kelompok diwaktu pagi hari di rumah masing-masing dengan pembagian tugas bergilir. Dalam satu kelompok yang terdiri dari 4 siswa, bergiliran membuat nasi bungkus dengan berbagai lauk seperti : sambel teri, oseng tempe, oseng kikil, oseng soon. Aneka lauk yang menemani nasi bungkus adalah gorengan tahu, tempe, bakwan, telur dadar dan aneka sate seperti : sate telur puyuh, sate ayam, sate ati ampela. Dengan waktu yang sudah disepakati siswa dalam kelompok tersebut menyatukan produk kemudian menjual ke konsumen secara bergilir bergantian di lingkungan sekolah ataupun di lingkungan sekitar rumah masing-masing. Selain penjualan langsung kelompok I ini juga membuat produk yang dititipkan ke warung angkringan yang letaknya tidak jauh dari salah satu rumah siswa dalam kelompok tersebut. Di hari biasa setiap harinya kelompok ini membuat 20 nasi bungkus beserta aneka lauk dengan jumlah yang bervariasi. Produksi nasi bungkus akan bertambah jika ada pesanan dari konsumen diluar produksi hari biasa.

Kelompok II yang membuat kebab dan burger lebih banyak melakukan penjualan melalui online. Berdasarkan laporan kegiatan yang telah dibuat, konsumen yang membeli burger dan kebab adalah teman-teman sebaya seperti teman di sekolah ataupun rumah dan konsumen tersebut membeli melalui pemesanan online *WhatsApp*. Selain melakukan penjualan lewat *online*, kelompok II juga menjual secara langsung kepada konsumen di sekolah dan juga di lokasi tempat tinggal salah satu peserta didik, secara bergilir. Selain dijual dalam kondisi siap makan, kebab dan burger juga dijual

dalam bentuk *frozen food* atau makanan dalam bentuk beku yang cepat saji. Kelompok II setiap harinya membuat roti burger 1 resep yang menghasilkan kurang lebih 12 roti burger. Burger dengan macam-macam isian seperti : daging, sayuran, juga bisa ditambahkan keju slice atau keju mozzarella tergantung permintaan konsumen. Sedang untuk kebab juga dibuat perharinya 10 kebab dengan macam isian seperti : sosis, keju slice dan mozzarella.

Berdasarkan data-data praktik wirausaha yang telah dilakukan siswa Kuliner SMK Negeri 4 Yogyakarta, praktik Wirausaha dapat berlangsung sesuai dengan ketentuan atau peraturan yang telah dibuat oleh sekolah. Bahkan kegiatan praktik wirausaha kuliner yang berlangsung selama tiga bulan yaitu pada bulan Januari sampai dengan Maret dapat berlangsung terus menerus tanpa menimbulkan kebosanan pada siswa, bahkan siswa menyatakan semangat dan senang dalam melakukan praktik wirausaha. Selain sebagai pengganti prakerin kegiatan praktik wirausaha ini dilaksanakan untuk menumbuhkan minat belajar wirausaha dan mengurangi kebosanan pembelajaran teori di masa pandemi Covid'19. Pembelajaran praktik pada dasarnya memang merupakan pembelajaran berisi kegiatan-kegiatan yang dilakukan oleh siswa secara aktif, sehingga dirasa menyenangkan dibandingkan pembelajaran teori. Sehingga dengan suasana pembelajaran yang mengaktifkan siswa tersebut dapat mengurangi rasa bosan pada siswa karena dengan melakukan pembelajaran praktik tidak terasa waktu pembelajaran akan lebih cepat dilalui. Hal ini sesuai dengan pendapat ahli Mel Silberman, (M., 2009), mengatakan bahwa yang paling penting dalam pembelajaran aktif adalah siswa perlu melakukan, memecahkan masalah sendiri, menentukan contoh-contoh, mencoba ketrampilan-ketrampilan dan melakukan tugas-tugas yang tergantung pada pengetahuan yang telah mereka miliki atau yang harus mereka capai, sehingga dengan bermacam-macam kegiatan tersebut dapat mengurangi kebosanan siswa dalam mengikuti

pembelajaran. Sedangkan menurut Sardiman (AM., 2007) menyatakan bahwa setiap orang yang belajar harus aktif sendiri, sehingga proses pembelajaran tidak akan terjadi tanpa ada aktivitas, dan dengan adanya aktivitas tersebut akan membuat suasana pembelajaran lebih hidup, menyenangkan dan tidak membosankan.

Penelitian yang relevan dengan penelitian ini adalah penelitian yang dilakukan oleh Sulistyowati (Sulistyowati, 2014), dalam penelitian tersebut melihat pengaruh pembelajaran kewirausahaan dan prakerin terhadap sikap kewirausahaan siswa SMK Negeri Surabaya, dan hasil penelitian menyatakan pembelajaran praktik kewirausahaan dan prakerin lebih disukai oleh siswa karena siswa merasa tidak bosan mengikuti pembelajaran praktik dibandingkan pembelajaran teori. Sedangkan penelitian Fatkhurahman (Fatkhurahman, 2021) menyatakan bahwa kreativitas mahasiswa berpengaruh signifikan terhadap motivasi berwirausaha mahasiswa dalam melaksanakan praktek kewirausahaan. Dari kedua penelitian yang relevan tersebut dapat dikatakan bahwa pembelajaran praktik dapat menyegarkan suasana pembelajaran dan proses pembelajaran berlangsung lebih efektif, menyenangkan sehingga memunculkan kreativitas dan motivasi siswa yang dapat meningkatkan prestasi belajar siswa, khususnya belajar wirausaha.

Pada penelitian kali ini prakerin wirausaha dilaksanakan dalam dua tahap, yaitu tahap mengolah masakan dan tahap selanjutnya adalah menjual hasil olahan masakan tersebut. Dalam melaksanakan prakerin wirausaha ini siswa dituntut untuk kreatif dan inovatif. Kreatif dan inovatif dalam hal mengolah masakan misalnya variasi isian produk dan rasa produk selain itu juga saat melakukan penjualan misalnya strategi penjualan yang meliputi : cara penjualan yang dilakukan secara *online*, penjualan langsung, penjualan dengan pesan. Hal ini sesuai juga dengan penelitian yang dilakukan oleh Nurlaela, dkk., (Nurlaela, Suci Hatiningsih DWP, 2017) yang mengatakan bahwa kreativitas dan inovasi adalah merupakan inti dari

kewirausahaan, yang ini berarti untuk mencapai keberhasilan suatu usaha memerlukan kreativitas dan ide yang inovatif sehingga mampu menjadi yang terbaik.

Keberhasilan suatu usaha dapat diukur dari jumlah omset penjualan (Nurlaela, Suci Hatiningsih DWP, 2017). Sehingga sesuai dengan pernyataan diatas, omset penjualan yang telah diperoleh siswa saat prakerin wirausaha melebihi target yang telah ditentukan oleh sekolah maka dapat dikatakan prakerin wirausaha berhasil dilaksanakan oleh siswa.

## Kesimpulan

Berdasar pengamatan terhadap proses pembelajaran wirausaha yang berlangsung selama pandemic covid'19 menunjukkan bahwa pelaksanaan kegiatan pembelajaran wirausaha siswa Kuliner yang dilakukan oleh secara berkelompok dapat berlangsung dengan baik selama tiga bulan. Model wirausaha yang dilakukan oleh siswa kelompok I adalah menyediakan makanan berupa nasi bungkus dengan aneka lauk, sedangkan kelompok II membuat burger dan kebab. Kekompakan siswa terlihat dalam satu kelompok saat melakukan pembagian dalam mengolah makanan, selain itu juga dalam melakukan penjualan hasil olahan mereka. Kekompakan siswa dalam kelompok berdampak penjualan produk berupa masakan dapat mencapai target penjualan yang ditargetkan oleh sekolah bahkan melampaui target yang ditentukan. Target penjualan yang ditetapkan oleh sekolah adalah 1 juta/ bulan/ kelompok.

## Daftar Pustaka

- AM., S. (2007). *Interaksi dan Motifasi Belajar Mengajar*. PT. RadjaGrafindo.
- Amir M.S. (2002). *Wirausaha Manusia Unggul Berbudi Luhur*. Surya Usaha Ningtyas.
- Bayu, Y. S. dan K. (2010). *Kewirausahaan*. Kencana.
- Fatkhurahman. (2021). Kreativitas Berwirausaha Dan Dampaknya Pada Motivasi Praktik Kewirausahaan Mahasiswa", *Jurnal Muhammadiyah*

*Manajemen Bisnis*, 2(1), 131–138.

- Kasmir. (2006). *Kewirausahaan*. Rajagrafindo Persada.
- Mesra, R., Marsa, Y. J., & Putri, M. E. (2021). Pola Interaksi Pedagang Konsinyasi Dengan Pemilik Warung Di Kecamatan Tondano Selatan, Provinsi Sulawesi Utara. *JISIP (Jurnal Ilmu Sosial Dan Pendidikan)*, 5(3), 166–175.  
<https://doi.org/10.36312/jisip.v5i3.2104>
- M., S. (2009). *Active Learning: 101 Strategi Pembelajaran Aktid (terjemahan cetakan ke-6)*. Pustakan Insani Madani dan YAPPENDIS.
- Nurlaela, Suci Hatiningsih DWP, E. S. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Jiwa Kewirausahaan (Entrepreneur Ship) Pemilik Rumah Makan Pringsewu Group di Wilayah Tegal. *Journal of Economic Education*, 6(2), 99–105.  
<http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jeec>
- Nuryata, E. S. R. dan I. M. (2011). *Kewirausahaan di SMK*.
- PSMK, D. (2009). *Pengembangan Industri Kreatif Berbasis SMK*.
- Sulistyowati, R. (2014). Pengaruh Pembelajaran Kewirausahaan dan Prakerin Terhadap Sikap Kewirausahaan Siswa SMK Negeri Di Surabaya”. *Jurnal Ekonomi Pendidikan Dan Kewirausahaan*, 2(1), 85–102.
- Suryana. (2005). *Kewirausahaan Pedoman Praktis, Kiat, dan Proses Menuju Sukses*. Salemba Empat.