

## Pendampingan Praktik Memasak Sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Siswa Pada Mata Pelajaran Prakarya

Devi Haryani<sup>1</sup>, Abdul Aziz<sup>2</sup>

Universitas Islam Negeri Palangka Raya, Indonesia

Email Korrespondensi: [devihryanii@gmail.com](mailto:devihryanii@gmail.com), [abdulaziz@iain-palangkaraya.ac.id](mailto:abdulaziz@iain-palangkaraya.ac.id)

Article received: 05 Agustus 2025, Review process: 28 Agustus 2025

Article Accepted: 22 November 2025, Article published: 01 Desember 2025

### ABSTRACT

*This study examines the impact of cooking practice assistance in Craft learning on the development of students' entrepreneurial spirit at MTs Darul Amin Palangka Raya. Using a qualitative approach with a case study design, the study involved 28 grade IX students who were divided into an experimental group (with intensive mentoring by students) and a control group (theoretical learning only). The procedure includes module preparation, implementation of 12 practice sessions, and evaluation through observation and interviews. The results showed a significant increase in interest, motivation, technical cooking skills, simple business management, culinary business awareness, creativity, confidence, as well as soft skills such as discipline and cooperation. . The students who were accompanied were better prepared to face entrepreneurial challenges than the control group. The discussion integrates findings with the current literature, emphasizing real-world simulations as the foundation of an entrepreneurial mindset, although challenges such as student variation need to be addressed through an inclusive approach. Overall, this mentoring forms early skills that are beneficial in the long term for students' social and economic lives.*

**Keywords:** Practical Assistance, Crafts, Entrepreneurship

### ABSTRAK

*Penelitian ini mengkaji dampak pendampingan praktik memasak dalam pembelajaran Prakarya terhadap pengembangan jiwa kewirausahaan siswa di MTs Darul Amin Palangka Raya. Menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain studi kasus, penelitian melibatkan 28 siswa kelas IX yang dibagi menjadi kelompok eksperimen (dengan pendampingan intensif oleh mahasiswa) dan kelompok kontrol (pembelajaran teori saja). Prosedur mencakup persiapan modul, implementasi 12 sesi praktik, dan evaluasi melalui observasi serta wawancara. Hasil menunjukkan peningkatan signifikan dalam minat, motivasi, keterampilan teknis memasak, manajemen usaha sederhana, kesadaran bisnis kuliner, kreativitas, kepercayaan diri, serta soft skills seperti disiplin dan kerjasama. Siswa yang didampingi lebih siap menghadapi tantangan kewirausahaan dibandingkan kelompok kontrol. Pembahasan mengintegrasikan temuan dengan literatur terkini, menekankan simulasi dunia nyata sebagai fondasi pola pikir entrepreneur, meskipun tantangan seperti variasi kemampuan siswa perlu diatasi melalui pendekatan inklusif. Secara keseluruhan, pendampingan ini membentuk keterampilan dini yang bermanfaat jangka panjang untuk kehidupan sosial dan ekonomi siswa.*

**Kata Kunci:** Pendampingan Praktik, Prakarya, Kewirausahaan.

## **PENDAHULUAN**

Pendidikan kewirausahaan di Indonesia semakin mendapat perhatian sebagai salah satu pilar utama dalam membekali generasi muda dengan keterampilan untuk menghadapi tantangan ekonomi global. Kurikulum Prakarya, yang diintegrasikan dalam pendidikan menengah, berperan penting dalam memberikan pengalaman praktis yang relevan dengan dunia nyata, terutama melalui kegiatan seperti praktik memasak yang dapat menumbuhkan jiwa entrepreneur siswa. Namun, pembelajaran teori saja sering kali kurang efektif dalam membangun motivasi dan keterampilan praktis, sehingga pendampingan intensif oleh mahasiswa sebagai fasilitator menjadi solusi potensial untuk mengatasi kesenjangan ini. Penelitian ini didasarkan pada pengamatan bahwa siswa di sekolah menengah seperti MTs Darul Amin Palangka Raya membutuhkan pengalaman langsung untuk mengembangkan kesadaran bisnis, kreativitas, dan soft skills yang esensial dalam kewirausahaan kuliner.

Masalah utama yang diangkat adalah rendahnya minat siswa terhadap kewirausahaan akibat kurangnya simulasi praktis dalam pembelajaran formal, yang sering kali hanya fokus pada aspek kognitif. Hal ini sejalan dengan temuan literatur bahwa pendampingan praktis dapat meningkatkan kepercayaan diri dan kemampuan berinovasi, namun implementasinya masih terbatas di sekolah-sekolah menengah. Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji dampak pendampingan praktik memasak terhadap pengembangan jiwa kewirausahaan siswa, dengan fokus pada peningkatan motivasi, keterampilan teknis, manajemen usaha, dan soft skills. Melalui pendekatan kualitatif studi kasus, penelitian ini melibatkan 28 siswa kelas IX yang dibagi menjadi kelompok eksperimen dan kontrol, untuk memberikan wawasan mendalam tentang efektivitas pendampingan intensif oleh mahasiswa.

Pentingnya penelitian ini terletak pada kontribusinya terhadap pengembangan kurikulum pendidikan vokasi yang lebih inklusif dan berbasis praktik, serta sebagai referensi bagi sekolah dan pemerintah dalam mendorong kewirausahaan sejak dini. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan rekomendasi praktis untuk mengintegrasikan pendampingan dalam pembelajaran Prakarya, sehingga siswa tidak hanya mahir secara teknis tetapi juga siap menghadapi dinamika bisnis kuliner di masa depan.

## **METODE**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus untuk menggali secara mendalam dampak pendampingan praktik memasak dalam pembelajaran Prakarya terhadap pengembangan jiwa kewirausahaan siswa. Desain ini dipilih karena memungkinkan eksplorasi kontekstual dan holistik terhadap proses pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa sebagai pendamping intensif, sesuai dengan rekomendasi dalam penelitian Sari & Nugroho (2021) yang menekankan pentingnya pendekatan kualitatif dalam studi kewirausahaan pendidikan. Penelitian dilakukan di MTs Darul Amin Palangka Raya yang mengadopsi kurikulum Prakarya, dengan fokus pada siswa kelas IX yang

terlibat dalam kegiatan praktik memasak selama satu semester akademik (periode 6 bulan). Subjek penelitian terdiri dari 28 siswa yang dibagi menjadi dua kelompok: kelompok eksperimen (14 siswa) yang menerima pendampingan praktik memasak oleh mahasiswa, dan kelompok kontrol (14 siswa) yang hanya mengikuti pembelajaran teori tanpa pendampingan intensif. Pemilihan subjek dilakukan melalui teknik purposive sampling berdasarkan kriteria partisipasi aktif dalam kegiatan Prakarya dan minat awal terhadap kuliner, untuk memastikan validitas data. Mahasiswa pendamping berasal dari program studi Pendidikan Agama Islam, yang telah dilatih dalam metode bimbingan praktis selama 2 minggu sebelumnya, sebagaimana disarankan oleh Rahmadani (2021) untuk meminimalkan bias dalam pendampingan.

Prosedur penelitian dimulai dengan tahap persiapan, di mana mahasiswa pendamping merancang modul praktik memasak yang mencakup simulasi bisnis kuliner, seperti perencanaan menu, pengelolaan bahan, dan pemasaran produk. Selanjutnya, tahap implementasi berlangsung selama 12 sesi praktik (2 sesi per minggu), di mana siswa diajak melakukan kegiatan memasak langsung dengan bimbingan intensif. Pendamping memberikan umpan balik real-time, memfasilitasi diskusi kelompok, dan mendorong inovasi resep. Tahap evaluasi dilakukan melalui observasi partisipan dan wawancara semi-terstruktur dengan siswa, pendamping, dan guru Prakarya, untuk mengukur peningkatan motivasi, keterampilan, dan soft skills. Data dikumpulkan selama periode penelitian untuk memastikan keaslian pengalaman siswa.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil penelitian ini menuliskan bahwa pendampingan praktik memasak dalam pelajaran Prakarya terbukti meningkatkan minat dan motivasi siswa dalam belajar, khususnya terkait kewirausahaan. Siswa yang ikut pendampingan menunjukkan peningkatan keterampilan teknis memasak serta kemampuan manajemen usaha sederhana, seperti pengelolaan bahan dan pemasaran produk. Terdapat peningkatan kesadaran siswa terhadap peluang bisnis dalam bidang kuliner, yang tercermin dari kreatifitas siswa dalam mengembangkan resep dan strategi pemasaran. Pendampingan yang diberikan oleh mahasiswa secara intensif membantu siswa mengatasi kesulitan yang muncul selama praktik memasak sehingga mereka merasa lebih percaya diri dan mampu berinovasi. Program pendampingan ini sekaligus membentuk sikap disiplin, rasa tanggung jawab, dan kemampuan bekerja dalam kelompok, yang merupakan aspek penting dalam kewirausahaan. Evaluasi menunjukkan bahwa siswa yang mendapatkan bimbingan lebih siap menghadapi tantangan kewirausahaan dan lebih terbuka terhadap kesempatan berwirausaha dibandingkan siswa yang hanya belajar teori saja.

Pendampingan praktik memasak tidak hanya membekali siswa dengan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong pengembangan jiwa entrepreneur melalui simulasi dunia nyata. Misalnya, siswa diajak merancang menu, menghitung biaya produksi, dan menentukan harga jual, yang meniru proses bisnis kuliner. Hal ini sesuai dengan penelitian Sari & Nugroho (2021) yang menemukan bahwa

pendampingan praktis meningkatkan kemampuan siswa dalam mengidentifikasi peluang usaha di bidang kuliner, sehingga membentuk pola pikir kewirausahaan sejak dini.

Selain itu, aspek manajemen usaha yang dipelajari melalui pendampingan mencakup pengelolaan sumber daya manusia, seperti pembagian tugas dalam kelompok praktik. Siswa belajar mengkoordinasikan tim, mengatasi konflik, dan mengevaluasi kinerja anggota kelompok, yang merupakan fondasi penting untuk kewirausahaan. Penelitian Andriani et al. (2022) menunjukkan bahwa kegiatan ini memperkuat pemahaman siswa tentang etika bisnis dan tanggung jawab sosial, sehingga mereka siap menghadapi tantangan pasar yang kompetitif.

Kepercayaan diri siswa yang meningkat melalui pendampingan intensif juga tercermin dalam kemampuan mereka untuk berinovasi. Dengan dukungan pendamping, siswa berani bereksperimen dengan resep baru atau bahan alternatif, meskipun risiko kegagalan tinggi. Rahmadani (2021) menekankan bahwa pendampingan ini membangun resiliensi, di mana siswa belajar dari kesalahan sebagai bagian dari proses pembelajaran, bukan sebagai akhir dari upaya. Ini berbeda dari pembelajaran teori yang sering kali menghindari risiko, sehingga pendampingan praktis lebih efektif dalam membentuk mentalitas entrepreneur yang tangguh.

Pengembangan soft skills seperti kerjasama dan komunikasi diperdalam melalui interaksi langsung selama praktik memasak. Siswa harus berkomunikasi dengan pendamping, rekan kelompok, dan bahkan calon konsumen dalam simulasi pemasaran. Putri & Sari (2022) menambahkan bahwa keterampilan ini tidak hanya berguna dalam kewirausahaan, tetapi juga dalam kehidupan sehari-hari, seperti negosiasi dan networking. Pendampingan memfasilitasi latihan ini secara alami, mengatasi kekurangan pembelajaran formal yang sering fokus pada aspek kognitif saja.

Peran guru sebagai fasilitator dalam pendampingan ini sangat krusial, karena mereka harus mampu mengadaptasi bimbingan sesuai dengan kebutuhan siswa. Guru tidak hanya memberikan instruksi teknis, tetapi juga memotivasi siswa untuk berpikir kreatif dan mandiri. Menurut Santoso (2022), guru yang efektif dalam pendampingan praktis dapat mengintegrasikan umpan balik konstruktif, sehingga siswa merasa didukung tanpa terlalu bergantung. Ini menuntut pelatihan guru yang berkelanjutan untuk menguasai metode pendampingan yang relevan dengan perkembangan teknologi dan tren kuliner terkini.

Implementasi pendampingan praktik memasak dalam kurikulum Prakarya juga harus diselaraskan dengan tujuan pendidikan kewirausahaan nasional. Hal ini melibatkan kolaborasi dengan pihak eksternal, seperti pengusaha kuliner atau komunitas bisnis, untuk memberikan wawasan autentik. Wulandari & Pratama (2023) menyatakan bahwa integrasi ini memperkaya pembelajaran, karena siswa dapat belajar dari praktisi nyata, bukan hanya dari buku teks. Namun, tantangan seperti keterbatasan fasilitas harus diatasi melalui alokasi anggaran yang memadai dari sekolah atau pemerintah.

Meskipun manfaatnya besar, pendampingan praktis juga menghadapi hambatan seperti variasi kemampuan siswa yang berbeda-beda. Siswa dengan latar belakang ekonomi rendah mungkin kurang akses terhadap bahan praktik, sehingga pendampingan harus inklusif. Penelitian Kusuma et al. (2023) menyarankan pendekatan diferensiasi, di mana pendamping menyesuaikan tugas berdasarkan tingkat kemampuan, memastikan semua siswa mendapatkan pengalaman yang bermakna. Solusi ini tidak hanya meningkatkan efektivitas pembelajaran, tetapi juga mempromosikan kesetaraan dalam pendidikan kewirausahaan. Dampak jangka panjang dari pendampingan ini terlihat dalam transisi siswa ke dunia kerja atau pendirian usaha kecil. Siswa yang terbiasa dengan pendampingan praktis cenderung lebih siap menghadapi ketidakpastian bisnis, seperti fluktuasi harga bahan baku.

Secara keseluruhan, pendampingan dalam praktik memasak memberikan manfaat tidak hanya dalam penguasaan keterampilan dini tetapi juga dalam membentuk pola pikir kewirausahaan yang akan berguna bagi siswa dalam kehidupan sosial dan ekonomi di masa depan.

Berikut ada beberapa dokumentasi yang dilampirkan dibawah pada saat praktik memasak :



**Gambar 1: Proses menggoreng pisang**



**Gambar 2: Proses menggoreng pisang keju**



**Gambar 3: Pisang keju Coklat Susu**



**Gambar 4: Potato Keju, Es Melon**

## **SIMPULAN**

Kesimpulan pendampingan praktik memasak dalam pelajaran Prakarya terbukti memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pengembangan siswa, baik secara akademik maupun kewirausahaan. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan minat dan motivasi siswa, serta penguasaan keterampilan teknis memasak dan manajemen usaha sederhana seperti pengelolaan bahan dan pemasaran produk. Siswa juga menunjukkan kreativitas yang lebih tinggi dalam mengembangkan resep dan strategi bisnis kuliner, didukung oleh pendampingan intensif yang membangun kepercayaan diri, resiliensi, dan kemampuan berinovasi. Selain itu, program ini membentuk soft skills penting seperti kerjasama, komunikasi, disiplin, dan tanggung jawab, yang membuat siswa lebih siap menghadapi tantangan kewirausahaan dibandingkan pembelajaran teori semata.

Pembahasan lebih lanjut mengungkap bahwa pendampingan ini mensimulasikan dunia nyata bisnis kuliner, mulai dari perancangan menu hingga pengelolaan sumber daya manusia, sehingga membentuk pola pikir entrepreneur sejak dini. Peran guru sebagai fasilitator dan motivator krusial, dengan perlunya kolaborasi eksternal untuk wawasan autentik, meskipun tantangan seperti variasi kemampuan siswa dan keterbatasan fasilitas perlu diatasi melalui pendekatan inklusif dan diferensiasi. Dampak jangka panjangnya tercermin dalam transisi siswa ke dunia kerja atau pendirian usaha kecil, dengan peningkatan kesiapan menghadapi ketidakpastian bisnis. Secara keseluruhan, pendampingan praktik memasak tidak hanya memperkuat keterampilan teknis dan manajerial, tetapi juga membentuk mentalitas kewirausahaan yang tangguh, etika bisnis, dan kemampuan sosial. Implementasi ini sejalan dengan tujuan pendidikan nasional dan mendorong siswa untuk lebih terbuka terhadap peluang berwirausaha, sehingga berkontribusi pada kehidupan sosial dan ekonomi mereka di masa depan. Penelitian ini menyarankan agar program serupa diperluas dengan dukungan pelatihan guru dan alokasi sumber daya yang memadai untuk memaksimalkan manfaatnya.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Andriani, R., et al. (2022). Pengembangan Etika Bisnis Melalui Praktik Kewirausahaan di Sekolah Menengah. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 15(2), 45-62.
- Putri, S., & Sari, M. (2022). Pengembangan Soft Skills melalui Kegiatan Kewirausahaan di Sekolah Menengah. *Jurnal Pendidikan dan Pengembangan*, 6(1), 45-53.
- Rahmadani, F. (2021). Peran Pendampingan dalam Meningkatkan Kreativitas dan Kepercayaan Diri Siswa. *Jurnal Pembelajaran Inovatif*, 3(2), 72-80.
- Santoso, A. (2022). Praktik Pembelajaran Kewirausahaan di Sekolah: Studi Kasus Kompetensi Memasak. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 8(1), 22-30.
- Wulandari, D., & Pratama, R. (2023). Efektivitas Pembelajaran Praktik dalam Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Siswa. *Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Kewirausahaan*, 10(1), 101-110.

- Sari, L., & Nugroho, A. (2021). Simulasi Bisnis Kuliner dalam Pendidikan Prakarya. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 9(4), 201-218.
- Kusuma, D., et al. (2023). Pendekatan Inklusif dalam Pendampingan Praktik Kewirausahaan. *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan*, 8(1), 112-128.
- Rahmadani, & Sari, D. P. (2024). *Dampak Jangka Panjang Pendampingan Praktik pada Keberhasilan Kewirausahaan Siswa*. *Jurnal Inovasi Pendidikan*, 16(1), 23-40.
- Fitriani, S., & Hidayat, R. (2020). The Role of Practical Training in Developing Culinary Entrepreneurship Skills. *Jurnal Pendidikan Teknologi*, 11(1), 34-50.
- Santoso, B. (2022). Pembelajaran Praktik sebagai Fondasi Jiwa Entrepreneur. *Buku Ajar Kewirausahaan*, Penerbit Universitas Indonesia.
- Adi, P. T. (2019). *Entrepreneurship Education in Vocational Schools: Challenges and Opportunities*. *Buku Kewirausahaan*, Penerbit Erlangga.
- Lestari, D. (2022). *Inclusive Education Strategies for Entrepreneurship Training*. *Buku Pendidikan Inklusif*, Penerbit Grasindo.