

PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI PENDAMPINGAN *SKILL* PEMBUATAN *RICE ANCHOVHY CRISPY* (RICHOPY) BAGI SISWA DI SMA AN NUR BULULAWANG KABUPATEN MALANG

Hendri Setiawan

Universitas Insan Budi Utomo Malang

*E-mail: hendrisetiawanbu@gmail.com

Abstract

Bantur District is one of the sub-districts in East Lampung Regency and administratively consists of 8 villages, namely Bantur Village, Mekarsari Village, Mulyosari Village, Rejomulyo Village, Purworejo Village, Kedung Ringin Village, Sumur Tikus Village and Labuhan Ratu Village. People in this sub-district work as rice farmers and fishermen and many also work as fish farmers in ponds whose main commodities are shrimp and milkfish. One of the catches from fishermen in this area is anchovies or often called anchovies. And in certain seasons, the catch of anchovies can reach tens of quintals in one day of fishing. With this abundant catch, most people or fishermen only sell it in wet and dry form without carrying out further processing which has high economic value. The service team sees that there is a great opportunity to utilize this large source of raw materials, namely by processing rice anchovies into other goods that have higher economic value which can provide better results for the welfare of the community who want to jointly develop rice anchovy processing. the. Students at Vocational High Schools or abbreviated as SMA An Nur Bululawang, who generally have the paradigm that when they graduate from school they have to work in a certain place, need to change their mindset so that they are willing to try to independently produce something, not just through working as workers. . So the service team plans to carry out entrepreneurship development training, especially for prospective graduates of SMA An Nur Bululawang and generally all parties in the school and the surrounding community, namely by making or processing rice anchovies into crispy rice anchovies (Rice Anchovy Crispy) or abbreviated as "Crispy Anchovy Rice" RICHOPY". In this training, all training partner participants will also be provided with material regarding entrepreneurship development in order to gain new insights in developing a business.

Keywords : Entrepreneurship Training, Skills Mentoring, Rice Anchovy Crispy

Abstrak

Kecamatan Bantur merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Kabupaten Malang dan secara administratif terdiri dari 8 desa yakni Desa Bantur, Desa Mekarsari, Desa Mulyosari, Desa Rejomulyo, Desa Purworejo, Desa Kedung Ringin, Desa

Article History

Received: Agustus 2025

Reviewed: Agustus 2025

Published: Agustus 2025

Plagiarism Checker No
234.KK.443

Prefix DOI :
10.9765/Krepa.V218.3784

Plagiarism Checker No 234
Prefix DOI : Prefix DOI :
10.8734/Krepa.v1i2.365

Copyright : Author

Publish by : Krepa



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

Sejarah Artikel

Received: 21 Desember 2023

Reviewed: 27 Desember 2023

Sumur Kucing dan Desa Labuhan Ratu. Masyarakat Published: 05 January 2024

dikecamatan ini bekerja sebagai petani sawah dan nelayan serta banyak juga yang berprofesi sebagai pembudidaya ikan di tambak dengan komoditas utama udang dan ikan bandeng.

Salah satu hasil tangkapan dari nelayan di wilayah ini yakni teri nasi atau sering disebut dengan teri medan. Dan pada musim tertentu hasil tangkapan teri nasi ini bisa mencapai puluhan kwintal dalam satu hari penangkapan. Dengan hasil tangkapan yang berlimpah ini kebanyakan masyarakat atau nelayan hanya menjual dalam bentuk basah dan kering tanpa melakukan pengolahan lebih lanjut yang bernilai ekonomi tinggi. Tim pengabdian melihat bahwa terdapat peluang yang besar untuk melakukan pemanfaatan sumber bahan baku yang besar ini yakni dengan melakukan pengolahan teri nasi menjadi barang lain yang memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi yang dapat memberikan hasil lebih baik untuk kesejahteraan masyarakat yang mau secara bersama mengembangkan pengolahan teri nasi tersebut. Para siswa/siswi di Sekolah Menengah Kejuruan atau disingkat SMA An Nur Bululawang yang pada umumnya memiliki paradigma bahwa ketika mereka lulus sekolah harus bekerja pada tempat tertentu perlu diubah pola pikir (*mindset*) agar mau berusaha untuk secara mandiri menghasilkan sesuatu tidak hanya melalui jalur sebagai pekerja. Sehingga tim pengabdian melakukan perencanaan untuk melakukan pelatihan pengembangan kewirausahaan khususnya bagi calon lulusan SMA An Nur Bululawang dan umumnya seluruh pihak yang ada dalam sekolah serta masyarakat disekitarnya yakni dengan membuat atau melakukan pengolahan teri nasi menjadi teri nasi krispi (*Rice Anchovy Crispy*) atau yang disingkat "RICHOPY". Dalam pelatihan ini nanti seluruh peserta mitra pelatihan akan dibekali juga dengan materi mengenai pengembangan kewirausahaan agar mendapatkan sebuah wawasan baru dalam mengembangkan sebuah usaha

Kata Kunci : Pelatihan Kewirausahaan, Pendampingan Keterampilan, Nasi Teri Renyah

Kata Kunci

Pengabdian Masyarakat, UMKM, Perizinan SPP-IRT, Sosialisasi, Pelatihan, Kabupaten Malang

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Bantur merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Kabupaten Malang dan secara administratif terdiri atas 8 desa, yaitu: Desa Bantur, Desa Mekarsari, Desa Mulyosari, Desa Rejomulyo, Desa Purworejo, Desa Kedung Ringin, Desa Sumur Kucing, dan Desa Labuhan Ratu. Bantur dapat dikategorikan sebagai kecamatan pesisir karena berada di kawasan pesisir Kabupaten Malang. Ada 5 desa di kecamatan ini yang termasuk ke dalam desa pesisir, yaitu Desa Bantur, Mulyosari, Sumur Kucing, Purworejo dan Labuhan Ratu. Sebelah Selatan berbatasan langsung dengan Kabupaten Lampung Selatan dipisahkan oleh Sungai Sekampung.

Mayoritas penduduknya bekerja sebagai petani sawah dan nelayan di kawasan pesisir banyak yang berprofesi sebagai pembudidaya ikan di tambak dengan komoditas utama udang Vanname dan Ikan Bandeng. Berdasarkan Rencana Pola Ruang Wilayah dalam Perda No. 4 Tahun

2012 menetapkan Kecamatan Bantur sebagai Kawasan Budidaya dengan salah satu peruntukannya sebagai kawasan peruntukkan perikanan budidaya air payau. Konsekuensinya, Kecamatan ini ditetapkan juga sebagai salah satu kawasan "Mina Politan". Aktivitas budidaya perikanan lainnya dapat kita lihat di sepanjang Tahun 2009 hingga 2014 banyak bekas galian di Kabupaten Kabupaten Malang sekarang sudah dimanfaatkan sebagai sumber potensi ekonomi untuk keramba ikan air tawar. Mengingat posisi kecamatan Bantur berada di pesisir, maka tidak sedikit masyarakat yang juga berprofesi sebagai nelayan.

Nelayan menggantungkan hidupnya pada ikan atau hewan laut lainnya yang didapat. Agar bisa mencukupi kebutuhannya sehari-hari, nelayan harus pergi berlayar ke tengah laut untuk mencari dan menangkap ikan. Bekerja sebagai nelayan memiliki beberapa risiko yang harus dihadapi. Salah satunya cuaca buruk dan ancaman gelombang tinggi. Hal ini membuat para nelayan harus lebih berhati-hati saat berlayar menangkap ikan.

Berbagai macam hasil tangkapan nelayan dapat dijual pada pengepul dengan harga tergolong murah. Salah satu hasil tangkapan nelayan adalah teri nasi atau disebut juga teri medan. Pada musim tertentu hasil tangkapan teri nasi dapat mencapai puluhan kwintal dalam satu hari. Hasil tangkapan yang melimpah inilah yang menginspirasi tim pengabdian untuk mengolah teri nasi menjadi produk olahan yang berbeda dari yang lainnya. Karena, pada umumnya masyarakat khususnya di daerah Bantur menjual teri nasi dalam keadaan masih basah dan sudah kering.

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tim pengabdian akan bermitra dengan SMA An Nur Bululawang kelas 12 jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran. SMA An Nur Bululawang merupakan salah satu sekolah SMK tertua di daerah Kecamatan Bantur yang memiliki lima jurusan yakni Jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP), Teknik Bisnis Sepeda Motor (TBSM), Teknik Komputer dan jaringan (TKJ) Perhotelan, dan Akuntansi. Mengingat bahwa siswa/siswi yang sudah mendekati kelulusan penulis sadar akan perlunya pembekalan ilmu berupa *skill* pada siswa/siswi untuk dapat bersaing dalam dunia bisnis. Pada umumnya siswa/siswi SMK dipersiapkan sebagai lulusan yang siap bekerja maupun melanjutkan studi pada jenjang Perguruan Tinggi. Dalam kegiatan belajar para siswa/siswi SMA An Nur Bululawang lebih banyak mendapatkan pembelajaran yang bersifat praktik yang dipersiapkan agar kelak lulusan dapat langsung bekerja pada suatu industri.

Dari pemaparan di atas, tim pengabdian kepada masyarakat membuat sebuah inovasi yakni dari hasil tangkapan nelayan berupa teri nasi dilakukan pengolahan menjadi produk yang berbeda dan bernilai ekonomi yang tinggi. Oleh karena itu, dengan adanya peluang tersebut tim pengabdian bermaksud untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pada siswa/siswi dan para pihak di SMA An Nur Bululawang untuk membuat olahan hasil laut yakni teri nasi atau teri medan menjadi teri nasi crispy yang siap makan dengan memberi label "RICHOPY atau Rice Anchovy Crispy.

RICHOPY merupakan olahan ikan teri yang digoreng dengan tepung dan dibumbui dengan rempah-rempah pilihan, sehingga memiliki rasa yang renyah dan lezat. RICHOPY dapat dikonsumsi langsung sebagai cemilan maupun sebagai lauk. RICHOPY merupakan produk olahan yang berbahan dasar teri. Teri yang digunakan merupakan teri nasi yang memiliki kandungan gizi yang sangat tinggi dan bermanfaat untuk kesehatan dan kecerdasan. Protein yang terkandung dalam teri nasi mengandung asam amino esensial (Muchtadi dan Sugiono, 1989). Pada umumnya, ikan teri nasi dijual dalam bentuk basah dan kering tanpa adanya upaya untuk merubah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomis lebih tinggi. Namun tim pengabdian kepada masyarakat membuat ikan teri nasi menjadi produk "RICHOPY" yang digemari oleh banyak kalangan baik untuk cemilan, lauk maupun oleh-oleh khas Kabupaten Malang dengan nilai ekonomi tinggi. Selain itu, penulis mendorong para siswa siswi lulusan SMK PGRI untuk memiliki skill yang mampu bersaing di dunia bisnis.

1.1. Perumusan Masalah

Setelah melakukan analisis situasi, tim pengabdian kepada masyarakat dapat menyimpulkan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra menjadi sebuah rumusan masalah yaitu:

- a. Masih rendahnya Minat dan motivasi berwirausaha;
- b. Masih rendahnya keberanian atau mental untuk berwirausaha;
- c. Masih rendahnya Pengetahuan tentang kewirausahaan;
- d. Masih rendahnya kreatifitas untuk melakukan sesuatu yang bernilai ekonomi;

1.2. Tujuan Kegiatan

Program pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan, yakni diantaranya:

- a. Menumbuhkan semangat dan motivasi untuk melakukan kegiatan kewirausahaan
- b. Menumbuhkan sikap mental yang berani dan tak kenal menyerah dalam merintis sebuah usaha
- c. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan para siswa/siswi mengenai aspek kegiatan kewirausahaan dalam rangka menumbuhkan sikap kemandirian
- d. Memberikan pelatihan dan pendampingan pada siswa dan beberapa pihak di SMA An Nur Bululawang dalam meningkatkan kemampuan pengolahan teri nasi (RICHOPY) menjadi produk yang siap untuk dikonsumsi.

1.3. Manfaat Kegiatan

Manfaat yang diharapkan dapat diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah :

- a. Meningkatkan perekonomian masyarakat khususnya bagi kalangan siswa/siswi dan beberapa pihak dalam lingkup SMA An Nur Bululawang dan juga masyarakat sekitar lingkungan sekolah melalui pengolahan ikan teri nasi crispy (RICHOPY) menjadi cemilan atau makanan yang siap untuk dikonsumsi kapan saja dan dimana saja
- b. Membuka sebuah peluang usaha yang dapat membantu perekonomian kalangan siswa/siswi dan masyarakat sekitar lingkungan SMA An Nur Bululawang
- c. Dapat menjadi sebuah contoh bagi masyarakat tentang pemanfaatan peluang dari bahan baku yang ada atau dihasilkan disekitar wilayah untuk dapat diubah menjadi sebuah produk tertentu sehingga memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.
- d. Meningkatkan pertumbuhan kegiatan perekonomian di wilayah sekitar dengan adanya berbagai aktifitas yang mampu menghasilkan kesejahteraan ekonomi

2. SOLUSI PERMASALAHAN

Jumlah wirausaha di Indonesia saat ini hanya sebesar 0,18% dari jumlah penduduk. Hal tersebut masih tergolong rendah bila dibandingkan dengan Amerika sebesar 11,5% dan Singapura sebesar 7,2% dari jumlah penduduk (Tahirs & Rambulangi, 2020). Data tersebut tergolong cukup memprihatinkan jika dilihat dari jumlah penduduk Indonesia yang berada pada urutan ke-4 terbanyak di dunia. Hasil penelitian (Mardatih & Hermanzoni, 2020) menemukan bahwa penyebab rendahnya minat berwirausaha adalah karena gengsi, tidak percaya diri, merasa tidak bisa menarik pembeli, malas, tidak adanya modal, kesulitan untuk membagi waktu, takut gagal melihat dari pengalaman orang lain. Dimana sampel pada penelitian tersebut adalah mahasiswa Universitas Negeri Padang (UNP) Sumatera Barat.

Pendidikan merupakan salah satu lembaga yang berperan penting dalam membenahan sikap mental anak-anak muda Indonesia, agar termotivasi untuk berwirausaha. Salah satu lembaga pendidikan satu tingkat dibawah Universitas yang menyelenggarakan pembelajaran kewirausahaan adalah Sekolah Menengah Kejuruan atau disingkat SMK. SMK merupakan model pendidikan yang bertujuan menyiapkan para lulusannya untuk dapat langsung bekerja, mampu memilih karier, berkompetisi dan mengembangkan diri, mengisi kebutuhan DU (Dunia Usaha)

dan DI (Dunia Industri), dan mampu produktif, adaptif dan kreatif (Tahirs & Rambulangi, 2020). Kewirausahaan merupakan kemampuan melihat dan memanfaatkan peluang, dan menciptakan nilai bagi suatu barang. Kewirausahaan dapat dipelajari oleh individu yang memiliki niat dan motivasi untuk berwirausaha.

Sekolah Menengah Kejuruan seyogyanya mampu menghasilkan wirausaha-wirausaha yang mandiri dan bukan menjadi *job seeker*. Para lulusan SMK diharapkan mampu dan mau memilih untuk menjadi wirausahawan, selain adanya pilihan untuk kuliah dan bekerja di perusahaan. Permasalahan pada mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) PGRI Bantur adalah rendahnya minat berwirausaha siswa/siswi dan juga beberapa pihak lainnya yang pengelola sekolah dan masyarakat sekitar dilingkungan tersebut, meskipun telah diberikan mata pelajaran kewirausahaan dan motivasi oleh para guru.

Berdasarkan hasil analisis situasi, yaitu dengan melakukan wawancara kepada siswa kelas XII di SMA An Nur Bululawang, diperoleh informasi mengenai minat berwirausaha yang masih rendah disebabkan karena faktor tidak percaya diri, tidak tertarik, dan tidak adanya dukungan dari keluarga yang lebih dominan menyuruh untuk mencari kerja setelah lulus sekolah. Namun disisi lain tim pengabdian juga menemukan alasan lain dari siswa yang memiliki minat berwirausaha yang memiliki kekurangan *financial* sehingga dalam siswa tersebut terdorong untuk berwirausaha guna memnuhi kebutuhan sekolah dan kehidupannya sehari-hari. Dengan demikian tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat menawarkan solusi kepada calon lulusan SMA An Nur Bululawang untuk ikut andil dalam program PKM tentang pelatihan kewirausahaan melalui pendampingan *skill* pembuatan *rice anchovy crispy* (richopy) bagi siswa di SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang.

2. METODE

2.1 Tempat dan Waktu Pengabdian

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat Universitas Nahdlatul Ulama Lampung ini dilaksanakan di SMA An Nur Bululawang kec. Bantur, Kab. Kabupaten Malang, Prov. Lampung. Kegiatan ini direncanakan akan dilaksanakan mulai Oktober 2023 hingga Januari 2024.

2.2 Peserta Kegiatan

Peserta dalam kegiatan ini adalah siswa kelas 12 jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang, yang berjumlah sekitar 34 siswa dan 10 Guru SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang. Sehingga total sekitar 44 orang yang akan mengikuti pelatihan kewirausahaan melalui pendampingan *skill* pembuatan *rice anchovy crispy* (richopy) bagi siswa di SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang.

2.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui tahapan sebagai berikut:

1) Perencanaan

Terdapat beberapa langkah yang dilakukan pada tahap perencanaan, yaitu:

- a. Pembentukan tim pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM).
- b. Musyawarah untuk menentukan pola dan program kerja.
- c. Penyiapan alat dan bahan untuk pelaksanaan kegiatan

2) Analisis situasi

Pada tahap ini, tim pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat PKM melakukan survei atau analisis situasi mengenai kondisi mitra yaitu Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) PGRI Bantur Kabupaten Malang melalui survey langsung dan wawancara dengan beberapa siswa. Analisis situasi merupakan tahap pengumpulan data atau permasalahan sebelum

tim melakukan kegiatan. Kemudian, tim PKM berkonsultasi dengan mitra mengenai jadwal dan tempat pelaksanaan kegiatan.

3) Identifikasi Masalah

Setelah melakukan analisis situasi, tim pengusul menyimpulkan beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra yaitu:

- a. Minat dan motivasi berwirausaha siswa masih rendah;
- b. Siswa belum memiliki keberanian untuk berwirausaha;
- c. Pengetahuan kewirausahaan siswa masih rendah;

4) Focus Group Discussion (FGD)

Setelah mengetahui beberapa permasalahan yang dihadapi oleh mitra, maka tim pengusul melakukan Focus Group Discussion (FGD) untuk membahas beberapa hal, yaitu :

- a. Solusi yang akan diberikan kepada mitra.
- b. Penyusunan kisi-kisi materi pelatihan.
- c. Teknis pelaksanaan kegiatan, alokasi waktu, dan perancangan time schedule kegiatan.

5) Penyusunan Materi Pelatihan

Pada tahap ini, masing-masing tim pelaksanaan PKM menyusun bahan materi pelatihan. Penyusunan materi merupakan salah satu hal yang sangat penting, karena akan menentukan keberhasilan kegiatan. Jika materi disampaikan dengan baik, maka akan sangat berkontribusi terhadap penyelesaian masalah mitra. Dalam tahap ini, masing-masing anggota tim juga melakukan kordinasi dan saling memberikan masukan.

6) Pelaksanaan Kegiatan

Setelah semua perencanaan dan persiapan selesai dilakukan, maka kegiatan bisa dilaksanakan yang terdiri dari Pelatihan dan Pendampingan. Kegiatan dilaksanakan di SMA An Nur Bululawang yang menjadi mitra dalam kegiatan ini secara terbuka (*Open Class*).

7) Evaluasi

Evaluasi merupakan tahap terakhir setelah semua tahap dilaksanakan. Pada tahap ini, tim pelaksana akan mengevaluasi dan mengukur tingkat keberhasilan kegiatan yang sudah dilakukan.

2.4 Tim Pelaksana Pengabdian

Adapun tim pelaksanaan pengabdian ini terdiri dari 4 orang, yakni 3 orang dosen dan 1 mahasiswa. Data tim pelaksanaan pengabdian dan tugasnya adalah sebagai berikut:

1. Hendri Setiawan, M.Pd sebagai ketua pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, bertugas:
 - Memimpin langsung dalam rencana penyusunan materi yang akan disampaikan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
 - Memandu secara langsung kegiatan pelatihan pada sesi praktik pembuatan teri nasi krispi (RICHOPY atau Rice Anchovy Crispy).
 - Melakukan komunikasi secara langsung dengan mitra yaitu perangkat sekolah dan siswa SMA An Nur Bululawang
 - Memvalidasi proposal dan laporan hasil pengabdian yang disusun oleh tim
2. Denny Kurniawan, S.E., M.M. sebagai anggota tim pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, bertugas
 - Membantu dalam pelaksanaan presentasi pemaparan rencana kerja kepada peserta mitra kegiatan pengabdian

- Membantu mempersiapkan keperluan kegiatan praktik pembuatan teri nasi krispi (RICHOPY atau Rice Anchovy Crispy).
 - Membantu untuk menyiapkan materi pelatihan apa saja yang akan diberikan dan disampaikan dalam kegiatan pengabdian
 - Membantu pelaksanaan teknis dilapangan
 - Membantu dalam penyusunan proposal dan pembuatan laporan hasil pengabdian
3. Robi Santoso, S.Sos.I., M.M. sebagai anggota tim pelaksana pengabdian kepada masyarakat, bertugas:
- Membantu mempersiapkan keperluan kegiatan praktik pembuatan teri nasi krispi (RICHOPY atau Rice Anchovy Crispy).
 - Membantu untuk menyiapkan materi pelatihan
 - Memberikan dan disampaikan dalam kegiatan pengabdian
 - Membantu pelaksanaan teknis dilapangan
 - Membantu dalam penyusunan proposal dan pembuatan laporan hasil pengabdian
 - Membuat jurnal luaran
4. Fina Fionita sebagai mahasiswa yang tergabung dalam tim pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat, bertugas:
- Membantu untuk mempersiapkan keperluan yang diperlukan untuk pelaksanaan presentasi dilokasi kegiatan pengabdian
 - Membantu secara administratif untuk mengumpulkan bukti-bukti pendukung kegiatan dan mendokumentasikan setiap kegiatan yang dilakukan
 -

2.5 Luaran Pengabdian

Adapun target dan luaran dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yaitu :

1. Materi kewirausahaan
2. Laporan pengabdian masyarakat
3. Artikel yang diterbitkan ke jurnal pengabdian

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 . Profil

Sejarah Singkat

SMA An Nur Bululawang berdiri sejak tahun 2003 yang beralamatkan di Jl. Merdeka No. 01-02 Ds. Bantur, Kecamatan Bantur Kabupaten Kabupaten Malang. SMA An Nur Bululawang merupakan sekolah swasta dengan akreditasi B dan merupakan salah satu sekolah dengan murid terbanyak di lingkungan SMK Kecamatan Bantur Kabupaten Kabupaten Malang. Saat ini SMA An Nur Bululawang memiliki lima jurusan, yaitu jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP), Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ), Teknik dan Bisnis Sepeda Motor (TBSM), Akuntansi dan Perhotelan yang berada di bawah kepemimpinan kepala sekolah Bapak Eko Budi Santoso, S.Pd.

3.2 Visi

Menjadikan sekolah sebagai lembaga berstandar nasional dan mampu menciptakan SDM yang bertaqwa, mandiri, berkualitas dan profesional dalam bidang ekonomi

3.3 Misi

1. Melengkapi saradan dan prasarana sekolah
2. Mengembangkan system diklat dan pembelajaran yang kooperatif
3. Meningkatkan penghayatan terhadap agama yang dianut
4. Menumbuhkan minat baca siswa

5. Memberikan keterampilan yang sesuai dengan kondisi lingkungan dan kondisi nasional serta tuntutan perkembangan zaman
6. Menumbuhkan partisipasi aktif warga sekolah
7. Menciptakan hubungan yang dinamis antara sekolah dengan instansi pendidikan dan praktisi bisnis
8. Meningkatkan hubungan yang baik antara pihak sekolah dan pihak DI DU untuk meningkatkan kompetensi siswa di jurusan masing-masing
9. Menyiapkan siswa agar setelah lulus siap kerja ataupun masuk kuliah

3.4 Tujuan

1. Meningkatkan kualitas sistem pendidikan sesuai dengan SKN dan kurikulum implementatif
2. Meningkatkan kualitas hasil diklat melalui pengadopsian dan penerapan berbagai sistem prngajaranyang efektif dan koooperatif
3. Melengkapai ketersediaan alat-alat kantor, sarana dan prasarana sekolah dan praktik siswa
4. Meningkatkan kemampuan beribadah dan partisipasi keagamaan siswa dan warga sekolah
5. Meningkatkan kemampuan membaca dan menulis untuk memperluas cakrawala berfikir siswa
6. Memberikan keterampilan dibidang komputer dan produktif
7. Memberikan pengenalan ketrampilan dan pengelolaan keuangan pada instansi dan berbagai bentuk usaha
8. Menjadi juaran pada event-event perlombaan bidang akademis dan non-akademis tingkat kabupaten dan provinsi
9. Menjadi wahana dan kepanduan yang aktif, kooperatif, dinamis dan berkualitas
10. Menciptakan koordinasi kerja bagi seluruh warga sekolah hingga tercipta sinergi dan ide-ide kreatif
11. Menciptakan hubungan kerja dengan instansi pendidikan perusahaan (skala kecil, menengah dan besar) serta instansi pemerintahan dan swasta

3.5 Hasil

SMA An Nur Bululawang merupakan sekolah swasta yang memiliki kurikulum belajar dengan sistem 30% materi dan 70% praktik. Dari hal tersebut dapat penulis simpulkan bahwa siswa SMA An Nur Bululawang lebih banyak mendapatkan ilmu-ilmu terapan dibandingkan hanya sekedar teori. Umumnya kurikulum tersebut diterapkan pada mata pelajaran produktif pada masing-masing jurusan. Dari praktik tersebut siswa sudah terbiasa untuk melakukan kinerja sesuai standar jurusan yang telah dibuat oleh sekolah. Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP) merupakan salah satu jurusan dalam ruang lingkup Ekonomi, sehingga hal tersebut sesuai dengan tim pengabdian yang berasal dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB). Oleh sebab itu penulis memilih jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP) SMA An Nur Bululawang sebagai mitra dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.

Penulis sadar bahwa tantangan anak muda jaman sekarang semakin berat karena mengingat jumlah lowongan pekerjaan yang tersedia dengan jumlah jumlah kelulusan siswa setiap tahunnya sangat sedikit. Oleh sebab itu sekolah membekali ilmu terapan pada siswa lulusannya. Menanggapi hal tersebut tim pengabdian turut serta mensukseskan program sekolah yakni dengan memberikan pendampingan *skill* siswa dibidang kewirausahaan pengolahan ikan teri nasi menjadi ikan teri nasi krispy karena bahan baku yang mudah didapatkan di kecamatan Bantur.

Daerah pesisir kecamatan Bantur yang terletak di ujung Kabupaten Kabupaten Malang memiliki hasil laut yang potensial. Mata pencaharian utama penduduk setempat sebagai nelayan. Pada sektor ini kemajuan di bidang perikanan sudah cukup maju yang ditandai dengan tempat tersebut cukup banyak diketahui oleh masyarakat di luar Kabupaten Malang sebagai tempat TPI (Tempat Pelelangan Ikan).

Hasil dari pengabdian berupa tambahan *skill* bagi siswa jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP) kelas XII SMA An Nur Bululawang dalam pengolahan ikan teri nasi menjadi teri nasi krispi. Dengan dibekali berbagai *skill* diharapkan dikemudian hari ketika sudah lulus siswa sudah tidak lagi kebingungan untuk mencari pekerjaan, namun siswa sudah mampu membuat dan memasarkan produk dengan *brand* sesuai keinginan. Siswa juga dibekali beberapa tips ilmu segmentasi pasar guna memasarkan produk teri nasi krispi. Kemudian siswa diminta untuk membuat video konten *kekinian* sesuai dengan kreasi siswa masing-masing. Hasil video tersebut dapat di upload di sosial media masing-masing siswa untuk memasarkan produk

Pembahasan

Dalam pelaksanaan program pengabdian pada siswa SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang meliputi pendampingan skill siswa dalam pembuatan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY) terdapat beberapa tahapan yakni, tahapan **pra produksi**, pada tahapan pra produksi ini, dilaksanakan perencanaan dan persiapan keseluruhan produksi meliputi tempat yang akan dipergunakan untuk pembuatan, persiapan alat-alat produksi dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk memproduksi. **Produksi**, tahap produksi yaitu tahap dalam mengolah ikan teri nasi menjadi ikan teri nasi krispi hingga proses pengemasan. **Pasca produksi**, kegiatan evaluasi mulai dari kegiatan awal yakni persiapan bahan, eksekusi pembuatan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY) hingga pengemasan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY).

3.6 Pra Produksi

Kegiatan pengabdian pada siswa SMA An Nur Bululawang Kabupaten Malang meliputi pendampingan skill siswa dalam pembuatan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY), dimulai dari mempersiapkan ruangan yang akan digunakan untuk pelaksanaan kegiatan. Selain itu tim pengabdian juga mempersiapkan alat-alat yang akan digunakan untuk memproduksi teri nasi krispi antara lain:

Tabel.1 alat pembuatan Richopy

Alat	Jumlah
Kompur Gas Satu Tungku	4
Gas LPG	4
Penggorengan	4
Spatula	4
Serok	4
Nampan	4
Baskom sedang	4
Mangkok kecil	20
Saringan	4
Tisu	4
Kain Lap	4
Standing Pouch	20
Timbangan Digital	4
Sendok makan	8

Selanjutnya tim pengabdian juga mempersiapkan bahan-bahan untuk pembuatan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY), sebagai berikut:

Tabel.2 Bahan Richopy

Bahan	Jumlah
Teri Nasi	1 kg
Tepung Terigu Protein Sedang	1 kg
Tepung Beras	1 kg
Minyak Goreng	2 Pouch
Cuka	1 Botol
Penyedap Rasa	Secukupnya



Gambar 1. Bahan Richopy

Setelah semua alat dan bahan pembuatan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY) selesai dipersiapkan, peserta pelatihan dipersilahkan masuk dengan mengisi daftar hadir dan menempati tempat yang telah disiapkan oleh tim pengabdian. Berikut jadwal kegiatan pendampingan *skill* pembuatan Richopy yang dilaksanakan pada tanggal 9 Desember 2023:

Tabel.3 Jadwal Kegiatan

No	Materi	Waktu	Keterangan
1	Persiapan kegiatan	07:00-08:30	Tim pengabdian dan dibantu pihak sarpras sekolah mempersiapkan tempat kegiatan
2	Registrasi	08:30-09:00	Siswa yang sudah hadir langsung dipersilahkan untuk registrasi dan menempati tempat yang telah disediakan
3	Kegiatan dimulai	09:00-09:15	Kegiatan dimulai dengan menyapa peserta
4	Materi tentang kewirausahaan	09:15-10:00	Penjelasan tentang kewirausahaan, tantangan dunia kerja dimasa mendatang
5	Proses produksi	10:00-11:30	Seluruh peserta ppraktik membuat richopy
6	Pembuatan video konten	11:30-12:30	Seluruh peserta praktik membuat video konten dari hasil produksi
7	Review dan Evaluasi	12:30-13:00	Bersama-sama mereview video konten dan pelaksanaan kegiatan
8	Pembagian <i>reward</i> bagi kelompok terbaik dan	13:00-selesai	Terdapat satu kelompok terbaik yang dipanggil kedepan untuk mendapatkan <i>reward</i> dari tim pengabdian dan dilanjutkan

Salam
perpisahan

salam perpisahan dengan siswa SMA An Nur
Bululawang.

3.7 Produksi

Untuk mengawali kegiatan produksi, tim pengabdian memperkenalkan diri satu persatu, kemudian tim pengabdian memberikan arahan tentang project kewirausahaan dan tantangan dunia kerja dimasa mendatang yang harus dilalui oleh siswa SMA An Nur Bululawang. Selanjutnya tim pengabdian menjelaskan beberapa prosedur kerja dalam pembuatan adonan *RiceAnchovy Crispy* (RICHOPY) dengan tahapan sebagai berikut:

1. Cuci bersih teri nasi pada air yang mengalir, pastikan tidak ada batu kecil yang tercampur dalam teri nasi, lalu tiriskan;
2. Panaskan air dalam wajan yang diberi sedikit cuka, setelah air mulai mendidih matikan api kemudian masukkan teri nasi bolak balik sebentar lalu angkat dan tiriskan;
3. Campurkan tepung terigu 250 gr, tepung beras 250 gr pada baskom, lalu tambahkan penyedap rasa secukupnya aduk hingga merata, dan koreksi rasa adonan tepung krispi sesuai selera;
4. Masukkan teri nasi yang sudah ditiriskan dalam baskom adonan tepung secara sedikit demi sedikit dan goyang-goyangkan baskom supaya teri terbaluri tepung hingga merata. Pada tahapan ini tidak boleh menekan teri karena dapat membuat teri menyatu antara satu dengan yang lainnya;
5. Setelah terbaluri adonan tepung krispi, masukkan teri pada saringan, lalu goyang-goyangkan supaya tepung yang tidak melekat secara sempurna dapat terpisahkan, kemudian letakkan pada wadah yang telah disediakan dan lakukan hingga adonan selesai;
6. Selanjutnya masukkan kembali teri dalam adonan tepung dan goyang-goyangkan pada baskom, lalu masukkan dalam saringan untuk memisahkan tepung yang tidak melekat sempurna pada teri, lakukan hingga selesai;
7. Panaskan minyak dengan api sedang, kemudian masukkan teri nasi yang sudah terbaluri tepung dari yang pertama kali dibaluri tepung krispi, kemudian kecilkan api supaya teri tidak cepat gosong;
8. Setelah setengah matang angkat teri dengan serok dan tiriskan, lakukan hingga selesai;
9. Jika dirasa teri sudah mendekati suhu ruangan/dingin, goreng kembali teri nasi hingga matang dengan api kecil dan tiriskan;
10. Siapkan nampan yang dilapisi dengan tisu, kemudian letakkan teri nasi kedalam nampan dan tunggu hingga dingin;
11. Setelah teri nasi dingin, siap untuk di kemas dengan berat 100 gr perkemasan atau sesuai keinginan.

Richopy siap dipasarkan dengan harga 20k/kemasan 100 gr. Harga tersebut dapat disesuaikan dengan jumlah pesanan dari konsumen



Gambar 2. Proses pengemasan Richopy

3.8 Pasca Produksi

Kegiatan pendampingan *skill* siswa dalam pembuatan richopy dilakukan dengan tujuan transfer ilmu pengetahuan kepada siswa kelas XII jurusan Bisnis Daring dan Pemasaran (BDP) SMA An Nur Bululawang. Selama kegiatan pendampingan berlangsung kepada siswa SMA An Nur Bululawang, siswa responsive dan aktif. Secara umum siswa dapat memahami proses pembuatan richopy. Hal tersebut dibuktikan pada saat proses produksi mayoritas siswa dapat mengikuti langkah demi langkah kegiatan, serta hasil produksi yang cukup baik. Selain itu siswa juga memiliki antusias yang tinggi saat melakukan pemasaran produk yakni dalam pembuatan video konten produk richopy dengan kreasi dari masing-masing kelompok siswa. Setelah mengikuti kegiatan pendampingan *skill* ini, seluruh peserta diharapkan dapat secara mandiri untuk mempraktikkan ilmu yang sudah diberikan.

Kepada tim pengabdian secara umum diharapkan dapat mengadakan kegiatan sebagai kelanjutan dari pelatihan ini yaitu membimbing secara langsung siswa yang memiliki motivasi dan semangat untuk membuka usaha sendiri, baik untuk usaha pribadi maupun dalam bentuk unit usaha sekolah. Dalam artian masih diperlukan bimbingan lanjutan pada siswa yang memang akan menekuni bidang usaha olahan teri nasi krispi.

Selanjutnya evaluasi terhadap beberapa pelaksanaan kegiatan ini pada saat proses produksi yaitu masih ada kelompok yang kurang teliti saat membersihkan teri nasi, karena masih terdapat batu kerikil kecil yang tercampur. Dalam hal ini di butuhkan konsentrasi dan ketelatenan siswa. Oleh sebab itu, masih perlu ditingkatkan motivasi dan tanggung jawab peserta dalam berproses. Karena ketika siswa telah memilih untuk menjadi seorang pengusaha, maka kegiatan usaha tersebut harus dilakukan secara terus menerus dan siswa juga harus siap untuk terus belajar memperbaiki produk. Baik memperbaiki dari tekstur, ketahanan produk, varian rasa, strategi pemasaran dan terus memperhatikan masukan dari konsumen. Dengan demikian, usaha akan berjalan sesuai dengan harapan. Secara umum *rundown* acara yang dilaksanakan oleh panitia sudah berjalan dengan baik, dengan demikian pelaksanaan kegiatan ini sudah berjalan dengan efektif.

Krepa: Kreativitas Pada Abdimas

ISSN 2988-3059
Cahaya Ilmu Bangsa

Vol 6 No 11 Tahun 2025
Prefix DOI : 10.9765/Krepa.V218.3784

1.	MembuatPengajuan ProposalPKM	■											
2.	ObservasidanAnalisis Kebutuhan	■											
3.	MembuatMetode Pelaksanaan		■										
4.	Persiapan		■										
5.	Pelaksanaan			■	■								
6.	Evaluasi				■								
7.	LaporanHasilPKM				■								
8.	Publikasi				■								

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, N. K., & Herlina. (2017). Analisis Segmentasi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Eiger di Bandar Lampung. *Jurnal Manajemen Magister*, Vol. 03. No. 01, Januari 2017, 3(01).
- Budi, B., & Fensi, F. (2018). Pengaruh Pendidikan Kewirausahaan Dalam Menumbuhkan Minat Berwirausaha. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, 2(1).
- Mardatih, I., & Hermanzoni, H. (2020). Faktor Penyebab Rendahnya Minat Mahasiswa Kepelatihan Terhadap Kewirausahaan. *Jurnal Patriot*, 2(1), 328-335.
- Nasution, U. H., Iskandar, E., & Zahri, C. (2020). PKM Pelatihan Perencanaan Bisnis Makanan Khas Laut di Kelurahan Nelayan Indah. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 12-18.
- Purwana, D., & Wibowo, A. (2017). Pendidikan Kewirausahaan di Perguruan Tinggi. Yogyakarta: Pustaka pelajar.
- Tahirs, J. P., & Rambulangi, A. C. (2020). Menumbuhkan Minat Berwirausaha Melalui Pelatihan Kewirausahaan Bagi Siswa SMK. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 125-129