

**PENDAMPINGAN DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN DARI BAHAN TEPUNG
UNTUK MENUMBUHKAN WIRAUSAHA SANTRI PONDOK PESANTREN
AL FATIH SUKOHARJO**

Adcharina Pratiwi¹, Rizky Ramadhan², Calista Rosita Dewi³

¹ Management Post Graduate- Slamet Riyadi University of Surakarta

² Management Post Graduate- Slamet Riyadi University of Surakarta

³ Student Management Post Graduate- Slamet Riyadi University of Surakarta

Email: adcharina.pratiwi@unisri.ac.id

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Pondok Pesantren Alfateh Sukoharjo bertujuan memberikan pendampingan melalui pelatihan usaha produksi, pembuatan, dan penjualan olahan makanan berbahan dasar tepung terigu, seperti aneka gorengan (bakwan, tempe mendoan, dan lainnya). Melihat potensi lingkungan yang strategis, bahwa pondok berada di kawasan padat penduduk dan dekat dengan kompleks perumahan, sehingga usaha ini memiliki prospek yang baik serta bermanfaat untuk membekali santri dalam mengembangkan kemandirian wirausaha. Pelatihan ini memberikan manfaat nyata bagi peningkatan keterampilan dan semangat kewirausahaan santri. Metode yang digunakan bersifat partisipatif, interaktif, serta menerapkan pendekatan learning by doing antara mentor, mahasiswa, dan santri. Kegiatan dilaksanakan selama satu hari, mulai pukul 08.00 hingga 16.00. Tim pengabdian bersama para santri melakukan praktik langsung, meliputi pemilihan bahan baku, pengolahan makanan, pembuatan variasi menu, hingga strategi penjualan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa santri mampu memproduksi olahan makanan secara mandiri dan menjual produknya dengan baik.

Kata Kunci : *Pelatihan, olahan, tepung, manfaat, santri.*

1. PENDAHULUAN

Saat ini, Indonesia merupakan negara yang dikeluarkan dari daftar negara berkembang dan dinobatkan menjadi negara maju. Sudah seharusnya setiap warganya mendapatkan kesejahteraan lahir dan bathin. Kemajuan masa depan bangsa Indonesia dipengaruhi oleh generasi muda yang merupakan generasi penerus bangsa. Keberhasilan suatu bangsa dipengaruhi oleh karakter, moral dan kecerdasan intelektual penerusnya. Indonesia dengan jumlah penduduk mencapai 260 juta jiwa (2019) dan sebesar 4,1 juta atau 1,6% merupakan jumlah anak terlantar (News.detik, 2016). Indonesia menempati urutan ke 6 di dunia dengan jumlah anak yatim piatu paling banyak (Kavak, Report on World Orphans, 2014).

Kewirausahaan dan wirausaha merupakan faktor produksi aktif yang dapat menggerakkan dan memanfaatkan sumberdaya, seperti: sumber daya alam, modal, dan teknologi, sehingga dapat menciptakan kekayaan dan kemakmuran melalui penciptaan lapangan kerja, penghasilan dan produk yang diperlukan masyarakat (Suryana dan Bayu, 2011). Wilayah eks-karesidenan Surakarta dilaporkan sebanyak 35.000 anak lebih terlantar (yatim/piatu/dhuafa), dan diperkirakan

menjadi dua kali lipat dalam 5 tahun mendatang. Jumlah sebesar itu maka diperlukan sebuah tempat yang memadai bagi anak-anak tersebut untuk bisa diberikan pembinaan, pendidikan dan spiritual (Ahmad, 2021).

Berdasarkan pertimbangan obyektif yang ada di lingkungan sekitar tersebut, Yayasan Muhammad Al Fatih Sukoharjo tergerak untuk membantu anak terlantar dan yatim/dhuafa dengan konsep pesantren. Pondok Pesantren yang dilaksanakan sebagai lembaga pendidikan yang berorientasi pada pengembangan karakter pribadi berbasis nilai-nilai islam. Santri diberi pembekalan ilmu agama, pendidikan umum dan keterampilan hidup. Beberapa ketrampilan hidup yang potensi dirintis dan dikerjakan oleh pondok pesantren Alfatih yatim & dhuafa ini, berupa pembuatan: (1) aneka olahan makanan berbahan dasar tepung (2) susu kedelai, (2) resto mie ayam hotplate, (3) pengobatan thibbun nabawi, (4) peternakan kambing, (5) bekam dan pijat, dll. Akan tetapi dalam kegiatan pengabdian ini menfokuskan pada aneka olahan makanan berbahan dasar tepung, hal ini sangat prospek untuk kebutuhan makan santri dan dijual diluar pondok. Persoalan yang masih dihadapi oleh pondok pesantren ini, adalah belum adanya realisasi usaha yang dikelola oleh pondok ataupun santri sehingga belum adanya pendapatan bagi pesantren. Pesantren sudah pernah mendirikan dan menginisiasi usaha warung/restoran di sekitar kampus UMS, pada lahan yang diamanahkan pengelolaannya oleh Ponpes Al Fatih, kondisi pandemic wabah corona-19, pengembangan usaha warung/resto ini mengalami stagnan karena dampak kebijakan PSBB dan Karantina Wilayah oleh Pemerintah

Kegiatan-kegiatan entrepreneur senantiasa dilatihkan dan dikembangkan untuk membantu, membekali anak yatim/piatu/dhuafa menjadi mandiri dan mendapatkan penghasilan yang cukup disaat telah dewasa. Melihat kondisi keuangan dan pendanaan yang sangat minim, maka pengabdian yang dikembangkan pemberian pelatihan berupa olahan makanan berbahan dasar tepung

2. METODE PELAKSANAAN

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di pondok Al Fatih Gebyok, Ngemplak Kartasura Sukoharjo, dengan waktu pelaksanaan aktif selama 2 bulan, Juli-Agustus 2025. Awal Juli kegiatan sosialisasi dan pelatihan usaha, dan awal Agustus mentoring dan observasi ketercapaian program kegiatan.

Adapun kegiatan dilakukan dengan pendekatan metode pelatihan dan pendampingan untuk pengembangan usaha serta pelatihan dan pendampingan pengembangan usaha kuliner dengan fokus pada layanan pembuatan olahan berbahan dasar tepung. Peran aktif antara instruktur dengan santri, melakukan tindakan secara langsung (doing) membuat susu kedelai yang dapat dipasarkan di sekitar pondok, harapannya dapat dikembangkan dan dapat menambah pendapatan ekonomi bagi santri atau pondok. Jumlah santri terlibat 25 santriwan dan 2 Ustadz, dan 1 mahasiswa serta 2 orang dosen

Adapun kegiatan pelaksanaan dengan empat tahapan: (1) sosialisasi program, (2) kegiatan praktek langsung membuat susu kedelai, (3) pemasaran, (4) observasi mental usaha santri. Melalui

empat tahapan ini agar ketercapaian pengabdian dapat maksimal sesuai dengan harapan, mental usaha meningkat dan adanya pendapatan ekonomi yang meningkat pula.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil Kegiatan

Pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan dalam usaha untuk implementasi ilmu pengetahuan dan menyebarluaskan ilmu pengetahuan, teknologi, pada masyarakat atau mitra. Kegiatan pengabdian dibagi atas empat tahapan dan tiap tahapan kegiatan memiliki luaran kegiatan

a. Sosialisasi Kegiatan

Sosialisasi kegiatan dilaksanakan Ahad 27 Juli 2025 di Aula pondok pesantren dengan melibatkan 35 santri (20 putra dan 15 putri) ditambah 5 ustadzah. Sosialisasi digunakan untuk memberikan edukasi dan menggugah semangat para santri untuk mandiri dan menyampaikan ide gagasan dalam pengabdian. Dua dosen dan satu mahasiswa terlibat dalam kegiatan pengabdian ini, sesuai Gambar-1



Gambar-1. Santri memperhatikan pentingnya sosialisasi usaha

b. Praktek Kegiatan Usaha

Praktek yang dilakukan adalah membuat usaha dari gorengan tepung, seperti: bakwan, tempe, tahu dan mendoang, pisang goreng dan lainnya. Gorengan ini memiliki potensi cukup bagus di wilayah pondok, apalagi santri pondok dan wilayah sekitarnya banyak anak-anak, banyak pegawai pabrikan yang pulang pergi agak pagi dan siang, juga banyak yang menjalankan puasa sunnah. Santri senior yang SMA, dan menekuni bidang potensipreneurs dalam pelajaran kewirausahaan, melakukan penggorengan aneka olahan. Hal ini untuk melatih pengetahuan, ketrampilan dan skill tertentu, sesuai Gambar-2.



Gambar-2. Santri melakukan kegiatan menggoreng aneka olahan

Proses penggorengan dilakukan langsung oleh santri, sedangkan hasil olahan sehari sebagai permulaan sekitar 400-500 pcs, dan dijual keliling dekat pondok, jika tidak terjual semua, sebagian dimanfaatkan untuk makan Bersama, sesuai Gambar-3.



Gambar-2. Santri makan Bersama dari hasil gorengannya

c. Hasil Akhir Kegiatan

Hasil gorengan yang dilakukan oleh santroi, juga cukup bagus hasil dan rasanya, serta produk yang dihasilkan juga langsung habis disantap. Selain produk dijual disekitaran pondok dapat dijual di warung Resto Milik Pesantren. Hasil gorengan selain dijual di sekeliling pondok, sebagian di jual di Resto Pondok, sesuai Gambar-4.



Gambar-4. Hasil usaha dijual di Resto Pondok

Adapun tren peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan semangat berwirausaha sangat meningkat, hal ini terlihat dalam tabel-1, santri yang mendapatkan pelatihan dan pendampingan wirausaha. Rata-rata skor pengetahuan, ketrampilan dan semangat melakukan usaha mandiri (berwirausaha) mengalami kenaikan. Berdasar skor skala likert, pengetahuan, ketrampilan, semangat usaha, memiliki skor 5= sangat tinggi, skor 4= tinggi, skor 3, sedang, skor 2=rendah, skor 1= sangat rendah. Kegiatan penjualan usaha diobservasi selama 5 periode, dengan melihat perilaku usaha tiap minggu selama bulan Agustus 2025.

Tabel-1. Rata Rata Perilaku Wirausaha

No	Indikator	Minggu-1	Minggu-2	Minggu-3	Minggu-4	Minggu-5
1	Pengetahuan	3,2	3,4	3,8	4,0	4,0
2	Ketrampilan	2,8	3,3	3,6	3,6	3,9
3	Semangat	3,0	3,2	3,5	3,8	4,0

Berdasar tabel-1, rata rata perilaku wirausaha meliputi pengetahuan, ketrampilan dan semangat usaha mengalami kenaikan yang sangat signifikan. Pengetahuan awal sampai akhir mengalami kenaikan, demikian ketrampilan menggoreng, ketrampilan memasarkan, ketrampilan mengemas serta semangat melakukan usaha, diwaktu ekstra kulikuler siswa. Ini menunjukkan tren yang sangat baik dan dapat dikembangkan secara mandiri, dikelola oleh pihak manajemen pondok.

4. KESIMPULAN

Pembekalan usaha mandiri pada santri melalui usaha gorengan dan penjualannya merupakan metode pembekalan dini, secara efektif untuk mengajarkan kemandirian, keterampilan kewirausahaan, serta nilai kerja keras dan tanggung jawab. Melalui kegiatan ini, santri tidak hanya mendapatkan ilmu agama, tetapi juga pengalaman praktis dalam mengelola usaha, berinteraksi dengan pelanggan, serta mengatur keuangan sederhana. Usaha aneka olahan gorengan menjadi sarana pembelajaran yang nyata dan relevan bagi santri dalam mengembangkan potensi diri. Bahwa pelatihan, pendampingan dan kegiatan pengabdian ini memiliki dampak yang positif bagi kewirausahaan santri.

SARAN

Pengabdian kedepannya, dapat dikembangkan berbagai masukan dan saran yang sangat membangun sesuai dengan kondisi yang ada.

1. Pengembangan Diversifikasi Produk, agar santri dapat diperkenalkan pada variasi produk selain gorengan untuk meningkatkan kreativitas dan memperluas pasar
2. Pelatihan Manajemen Usaha, memberikan pelatihan lebih lanjut tentang manajemen usaha, pemasaran, dan pengelolaan keuangan agar usaha lebih terorganisir dan berkelanjutan.

3. Penguatan Aspek Kebersihan dan Kesehatan, agar santri dan pondok mampu menjaga standar kebersihan dan kesehatan dalam pembuatan dan penjualan gorengan agar produk lebih aman dan diminati konsumen.
4. Pemberian Pendampingan dan Monitoring, bermanfaat bagi santri dalam bimbingan secara berkala agar usaha santri terus berkembang dan menghadapi tantangan dengan baik.
5. Pengembangan Jiwa Sosial, membuat para santri melakukan kegiatan sosial berbagi hasil usaha atau mengelola usaha dengan semangat sosial agar selain mencari keuntungan, usaha juga bermanfaat bagi masyarakat sekitar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kepada ketua LPPM Unisri, tim pengabdian, anggota, Pondok Muhammad Alfatih dan semua pengelola, pengasuh dan team pengabdian, santri dan semua pihak yang terlibat semoga apa yang dilakukan menjadi amal ibadah dan amal jariyah bagi kita semua.

DAFTAR PUSTAKA

- Astuti P, Sukarni S. 2004. Kinerja Domba Lokal yang Mendapatkan Limbah Padat (Blotong) Industri Pabrik Gula. Karanganyar: APEKA.
- Handayanta E. 2003. Potensi Limbah Industri Pengolahan Kedelai sebagai Bahan Suplementasi dalam Ransum Ternak Domba. Karanganyar: APEKA.
- Kavak, Report on World Orphans, 2014. Report on world's orphans, humanitarian and Social researches center, 1-48 Retrived.[https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/REPORT WORLD%20ORPHANS.pdf](https://reliefweb.int/sites/reliefweb.int/files/resources/REPORT%20WORLD%20ORPHANS.pdf)
- Republika online, 2013, Anak Yatim di Indonesia capai 3,2 juta,
<http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/13/04/01/mkk1kp-anak-yatim-di-indonesia-capai-32-juta>, Senin, 01 April 2013, diakses pada tanggal 20 Mei 2016
- Saifuddin, I.A., 2003. Pertumbuhan Pra Sapih Anak Kambing Pada Zona Ketinggian yang Berbeda di Kabupaten Kulon Progo DIY. Skripsi, Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada.
- Tilman, A.D. et. al. 1991. Ilmu makanan ternak dasar. Yogyakarta: Gadjah Mada University Perss.
- Yunilas. 2009. Bioteknologi Jerami Padi Melalui Fermentasi Sebagai Bahan Pakan ternak Ruminansia. USU repository
- Yuyus Suryana Dan Kartih Bayu, Kewirausahaan: Pendekatan Karakteristik Wirausaha Sukses,(Jakarta: Kencana, 2011), h. 24-25