

Pelatihan Pembuatan Kue Lapis Kacang sebagai Strategi Meningkatkan Hard Skill Kewirausahaan Mahasiswa (Indonesian Version)***Implementing Layered Peanut Cake Production Training to Develop Entrepreneurial Hard Skills Among Students (English Version)*****Florensia¹, Anggit Dyah Kusumastuti^{2*}**^{1,2} Universitas Sahid Surakarta, SurakartaEmail: florensia13579@gmail.com¹, anggitdyahkusumastuti@usahidsolo.ac.id^{2*}Korespondensi email: anggitdyahkusumastuti@usahidsolo.ac.id**Article History:**

Received: April 11, 2025;

Revised: April 30, 2025;

Accepted: May 06, 2025;

Online Available: May 10, 2025;

Keywords: peanut layer cake, entrepreneurship, practice-based training, hard skills, experiential learning**Abstract:** As a method to enhance students' entrepreneurial skills, peanut layer cake production training was implemented. This training approach directly combines theory and practice to improve students' understanding and technical abilities. The training was conducted with five participants and consisted of three stages. The initial session included a pretest and basic entrepreneurship material, the core session involved hands-on practice in making peanut layer cake, and the closing session consisted of evaluation and a posttest. The results showed a significant improvement in students' understanding of entrepreneurship, with an average increase of 35 points from their pre-training scores. After the training, students' interest in entering the culinary business also increased. The findings indicate that peanut layer cake production training is effective in fostering entrepreneurial spirit and enhancing students' technical skills. It is recommended that universities conduct more practice-based training to help students develop into entrepreneurs in the Society 5.0 era.**Abstrak**

Sebagai cara untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasiswa, pelatihan pembuatan kue lapis kacang digunakan. Untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan teknis siswa, pendekatan pelatihan ini secara langsung menggabungkan teori dan praktik. Pelatihan diberikan kepada lima siswa, dan terdiri dari tiga tahap kegiatan. Sesi awal terdiri dari pretest dan materi dasar kewirausahaan, sesi inti terdiri dari praktik pembuatan kue lapis kacang, dan sesi penutup terdiri dari evaluasi dan posttest. Hasil menunjukkan bahwa pemahaman mahasiswa tentang kewirausahaan meningkat secara signifikan, dengan rata-rata 35 poin dari skor sebelum pelatihan. Setelah pelatihan, minat mahasiswa untuk berbisnis kuliner meningkat. Hasil menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan kue lapis kacang efektif dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan siswa dan meningkatkan keterampilan teknis mereka. Disarankan agar perguruan tinggi lebih sering mengadakan pelatihan berbasis praktik untuk membantu mahasiswa tumbuh menjadi wirausahawan di era Society 5.0.

Kata Kunci: kue lapis kacang, kewirausahaan, pelatihan berbasis praktik, *hard skill*, *experiential learning***1. PENDAHULUAN**

Perguruan tinggi harus menawarkan pembelajaran yang lebih inovatif dan kreatif karena perkembangan dunia kerja di era Revolusi Industri 4.0 dan Society 5.0. Hal ini penting agar proses pendidikan tetap sesuai dengan kebutuhan industri dan dunia kerja yang terus berubah. Untuk berhasil berintegrasi dengan dunia nyata dan menciptakan peluang kerja sendiri, mahasiswa harus memiliki kemampuan halus dan keras. Membentuk mental mahasiswa menjadi orang yang tangguh, pantang menyerah, kreatif, dan inovatif sangat

dibantu oleh kegiatan kewirausahaan. Hal ini sejalan dengan pendapat yang dikemukakan (Suryana, 2013) tentang karakteristik yang diperlukan seorang wirausaha. Dengan kegiatan wirausaha, seseorang bisa meningkatkan produktivitas dan kualitas sumber daya manusianya, sehingga diharapkan sebagian besar penduduk Indonesia tidak lagi menjadi beban pembangunan tetapi investasi dan modal untuk pembangunan. Ini sesuai dengan opini yang dikemukakan oleh (Khamimah, 2021) dalam artikelnya yang berjudul peran kewirausahaan dalam memajukan perekonomian Indonesia. (Yuwono, 2019) juga mengatakan bahwa berwirausaha dapat membantu mahasiswa menjadi lebih mandiri.

Pelatihan keterampilan wirausaha berbasis produk pangan, seperti membuat kue lapis, adalah salah satu upaya yang dapat dilakukan. Pelatihan ini tidak hanya mengajarkan teknik pembuatan produk tetapi juga menanamkan nilai kewirausahaan seperti manajemen usaha, inovasi, dan kreativitas. Salah satu cara untuk meningkatkan kemampuan seseorang adalah melalui pelatihan (Yanuarsari & Muchtar, 2022). Kue lapis merupakan salah satu jenis pangan olahan tradisional yang memiliki nilai jual tinggi, mudah diproduksi dengan peralatan sederhana, serta digemari oleh berbagai kalangan. Sasaran dari pengabdian ini adalah mahasiswa yang ingin menjadi pengusaha kuliner tetapi tidak memiliki pengalaman atau keterampilan, ataupun mahasiswa yang ingin menambah *hard skills*.

Meskipun minat mahasiswa terhadap dunia wirausaha cukup tinggi, kenyataannya masih banyak dari mereka yang belum memiliki keterampilan praktis maupun pengalaman dalam menjalankan usaha, khususnya di bidang kuliner. Hal ini menjadi hambatan dalam mengoptimalkan potensi kewirausahaan yang dimiliki. Tanpa adanya pembekalan yang memadai, mahasiswa cenderung mengalami kesulitan dalam memulai dan mengelola usaha secara mandiri. Oleh karena itu, diperlukan suatu program pelatihan yang tidak hanya memberikan keterampilan teknis, tetapi juga mendorong kreativitas dan jiwa kewirausahaan. Salah satu bentuk kegiatan yang relevan adalah pelatihan pembuatan kue tradisional, seperti kue lapis kacang, yang memiliki cita rasa khas dan peluang pasar yang menjanjikan. Misalnya (Yos Andy Tangkasiang, Liya Regita, Rakha Satya Idsan, Pujono, 2024) menunjukkan kegiatan pelatihan pembuatan kue Lapis Sari India bertujuan untuk menumbuhkan jiwa wirausaha mahasiswa. Dengan antusiasme yang tinggi, pemahaman terhadap alur pembuatan, pengendalian kualitas, serta penyajian dapat dicapai oleh mahasiswa. Produk pangan seperti kue lapis kacang dipilih sebagai media pelatihan karena proses pembuatannya relatif mudah, biaya produksinya terjangkau, serta memiliki potensi pasar yang luas. Selain itu juga dapat menciptakan lulusan yang mandiri dan siap bersaing di dunia kerja.

(Erza, 2013) membuktikan bahwa pelatihan kuliner dapat menjadi sarana pemberdayaan yang efektif bagi individu tanpa pengalaman usaha. Namun demikian, sebagian besar pelatihan yang dilakukan masih bersifat umum dan belum banyak yang secara khusus menargetkan mahasiswa sebagai sasaran utama dengan pendekatan produk pangan lokal yang mudah diproduksi dan memiliki nilai jual tinggi. Oleh karena itu, diperlukan sebuah inovasi program pelatihan yang tidak hanya fokus pada keterampilan teknis, tetapi juga mengintegrasikan penguatan karakter wirausaha, penggunaan bahan lokal, serta strategi pemasaran sederhana berbasis teknologi. Penelitian ini hadir untuk mengisi celah tersebut dengan mengkaji efektivitas pelatihan kewirausahaan berbasis pembuatan kue lapis bagi mahasiswa yang belum memiliki pengalaman usaha namun memiliki ketertarikan tinggi dalam bidang kewirausahaan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa efektif pelatihan pembuatan kue lapis sebagai metode untuk meningkatkan kemampuan kewirausahaan mahasiswa dan juga *hard skills* mereka sehingga mereka juga dapat menciptakan peluang kerja maupun terjun ke dunia kerja. Fokus utama pelatihan adalah pada proses pembuatan kue lapis, mulai dari metode produksi hingga pengelolaan bahan baku. Pelatihan ini dimaksudkan untuk memenuhi kebutuhan mahasiswa yang belum memiliki pengalaman berwirausaha tetapi sangat tertarik untuk mengembangkan usaha berbasis produk makanan tradisional dan tentunya juga menambah *hard skills* dan juga kemampuan lainnya. Dengan menggunakan metode pelatihan berbasis praktik ini, diharapkan siswa akan memperoleh keterampilan wirausaha yang kuat dan siap untuk mendirikan bisnis mereka sendiri dan tentunya mahasiswa dapat memperoleh keterampilan teknis dan sifat wirausaha yang diperlukan untuk menghadapi tantangan di era *Society 5.0*.

2. METODE

Kegiatan pelatihan pembuatan kue lapis kacang ini dirancang secara partisipatif dan aplikatif sehingga siswa dapat berpartisipasi langsung di setiap tahapan. Pembelajaran berbasis pengalaman, atau pembelajaran pengalaman, adalah pendekatan yang digunakan. Pendekatan ini menekankan keterlibatan aktif peserta dalam proses belajar, mulai dari pengamatan, praktik langsung, refleksi hasil, hingga evaluasi dan perbaikan. Untuk memastikan bahwa pelatihan berjalan dengan lancar, tahap persiapan sangat penting. Kegiatan dimulai dengan para mahasiswa bekerja sama untuk memastikan jadwal yang tepat. Setelah itu, dilakukan pembagian tugas masing-masing para peserta dalam satu kelompok. Seluruh bahan dan alat yang diperlukan untuk pelatihan telah siap sepenuhnya,

termasuk bahan baku, peralatan teknis, dan perlengkapan pendukung lainnya. Materi pelatihan disusun dalam bentuk modul singkat yang mudah dipahami dan mencakup informasi tentang bahan yang digunakan, prosedur pembuatan, dan elemen inovasi produk.

Tujuan dari modul ini adalah untuk mendorong inovasi dan peningkatan nilai. Pada tahap pra pelatihan, mahasiswa perlu mengisi formulir *Google* secara online. Setelah diisi, formulir tersebut diolah. Sejauh mana kemampuan awal mahasiswa dalam kewirausahaan dan pembuatan kue akan ditunjukkan oleh hasil dari formulir *Google*. Tahap pelaksanaan pelatihan dibagi ke dalam tiga sesi utama, yaitu kegiatan awal, kegiatan inti, dan kegiatan penutup. Pada sesi awal kegiatan diawali dengan pemberian soal tentang kewirausahaan yang akan dinilai kemudian dilanjutkan penyampaian materi teori oleh narasumber yang membahas konsep dasar kewirausahaan yang dapat dicapai melalui proses pembuatan kue lapis kacang. Tujuan dari sesi ini adalah untuk memberikan pemahaman yang lebih mendalam kepada mahasiswa tentang definisi kewirausahaan, ciri-ciri seorang wirausaha, tujuan dari kegiatan wirausaha, dan langkah-langkah yang dapat ditempuh untuk menjadi wirausahawan. Pelatihan ini juga dapat menjadi inspirasi untuk berwirausaha dengan membuat kue lapis kacang. Kegiatan berlanjut ke sesi inti setelah penyampaian materi teori selesai. Selama sesi ini, siswa dibagi menjadi kelompok kecil oleh narasumber dan diberi tugas. Kemudian diberikan resep dan bahan yang diperlukan untuk membuat lapis, sehingga mereka dapat mempraktekkan langsung.

Pada awalnya narasumber memberikan instruksi yang harus dilakukan oleh mahasiswa selanjutnya, kemudian mahasiswa perlu mengikuti instruksi tersebut dengan benar, yang dalam hal ini bertujuan untuk meminimalisir kesalahan mahasiswa saat dibimbing untuk praktik membuat lapis. Sedangkan pada inti kegiatan lebih menggunakan metode demonstrasi dan praktik langsung. Hal ini juga telah sesuai dengan pendapat (Muhtar & Yanuarsari, 2017) tentang perbandingan teori dan praktik dalam pelatihan yakni sebanyak 30% untuk teori dan 70% untuk praktik langsung. Selain itu (Astra, 2015) juga menawarkan bahwa metode praktik dalam pelatihan lebih efektif untuk meningkatkan keterampilan peserta pelatihan. Kemudian tahap terakhir dari pelatihan adalah kegiatan penutup dimana narasumber akan menilai kemampuan siswa dalam menerapkan materi yang sudah dijelaskan.

Pada fase pasca pelatihan mahasiswa perlu untuk mengisi posttest yang berisi soal kewirausahaan dan tentunya juga tanggapan mereka setelah melakukan pelatihan yang akan diberikan dalam bentuk *google forms*. Fase pasca pelatihan dilakukan untuk mengetahui apakah mahasiswa mengerti materi teori dan praktek yang telah diberikan pada saat

pelatihan, sehingga akan didapatkan gambaran tentang kemampuan yang telah dicapai setelah berakhirnya pelatihan membuat lapis.

Di akhir proses kegiatan, dilakukan penilaian komprehensif untuk menilai efektifitas pelatihan, termasuk kepuasan peserta, pemahaman materi, dan hasil praktik. Penilaian ini dilakukan melalui kuesioner dan diskusi untuk mendapatkan umpan balik yang bermanfaat bagi perbaikan pelatihan di masa depan. Selain itu, semua kegiatan didokumentasikan dalam bentuk foto, video, dan laporan tertulis. Dokumentasi ini digunakan sebagai arsip serta bahan publikasi untuk menunjukkan hasil kegiatan kepada pihak yang berkepentingan dan sebagai referensi dalam merancang kegiatan serupa di masa depan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan awal, kegiatan inti, dan kegiatan penutup adalah tiga sesi utama pelatihan. Untuk menyamakan pemahaman, kegiatan awal dimulai dengan pengisian formulir *Google* tentang kewirausahaan untuk menilai respons peserta. Selanjutnya, narasumber menyampaikan materi tentang dasar-dasar kewirausahaan dan potensi usaha berbasis makanan tradisional, terutama kue lapis kacang. Mahasiswa terlihat antusias dan aktif bertanya saat materi disampaikan secara interaktif. Antusiasme ini menunjukkan kepentingan yang besar terhadap peluang bisnis yang dapat dicapai melalui pengembangan produk kuliner lokal.



Gambar 1. pemaparan materi

Latihan langsung pembuatan kue lapis kacang adalah kegiatan inti berikutnya. Mahasiswa dibagi menjadi kelompok dan diberi tugas oleh narasumber. Praktik dilakukan secara bertahap, mulai dari persiapan bahan, pencampuran, pengukusan, dan penyajian produk akhir. Teknik demonstrasi diterapkan untuk memberikan contoh secara langsung sebelum dilakukan oleh mahasiswa. Terbukti bahwa mahasiswa memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang alur dan teknik produksi sebagai hasil dari penerapan teknik praktik

langsung ini. Aktivitas ini juga mencerminkan penerapan metode pembelajaran yang berbasis pengalaman (*experiential learning*), yang membuat para mahasiswa ikut terlibat secara langsung selama proses pembelajaran.



Gambar 2. salah satu proses pembuatan lapis



Gambar 3. kue lapis kacang

Aktivitas penutup diisi dengan evaluasi terhadap hasil kerja mahasiswa. Narasumber menilai proses kerja masing-masing kelompok serta kualitas produk yang dibuat. Teknik, kebersihan, kreativitas, dan kesesuaian dengan resep adalah semua elemen yang dievaluasi. Selanjutnya, formulir *Google* akan diberikan lagi untuk mengukur tingkat pemahaman siswa tentang kewirausahaan dan lapis kacang. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar siswa memiliki kemampuan yang cukup untuk membuat kue lapis kacang sesuai dengan standar yang ditentukan. Hal ini menunjukkan bahwa siswa memahami instruksi dengan baik dan mampu menerapkan teori ke dalam kehidupan nyata.

Para Mahasiswa dilibatkan secara aktif dalam koordinasi awal, penjadwalan, dan pembagian tugas kelompok yang akan ditunjukkan pada tabel 1. Hasil observasi menunjukkan bahwa, meskipun ada pembagian tugas, siswa tetap saling membantu untuk memahami proses dan langkah-langkah yang dibutuhkan untuk membuat lapis kacang. Setiap alat dan bahan telah disiapkan secara menyeluruh, dan modul pelatihan dirancang secara ringkas dan praktis untuk membuat siswa lebih mudah memahami materi pelatihan. Pendekatan partisipatif pada tahap ini menciptakan suasana pelatihan yang kolaboratif dan kondusif. Pra pelatihan dilakukan melalui penggunaan *Google Forms* untuk mengukur pemahaman awal mahasiswa tentang kewirausahaan dan pembuatan kue kemudian pada pasca pelatihan juga akan diberikan *google form* dan maka akan diperoleh hasil table 2.

Tabel 1. Pembagian Tugas

No	Nama	Aktifitas yang dilakukan	Hasil	Eval
1	Dyy	Menimbang, mencampurkan bahan	Dilakukan sesuai instruksi	Baik, rasa enak
2	Cella	Menyiapkan alat dan bahan, mengatur waktu	Matang tidak merata	Waktu perlu dikontrol
3	Dany	Proses oven adonan	Lapisan tidak merata	Lebih diperhatikan pemerataan adonannya
4	Alva	Menjaga area kerja bersih, dan ikut membantu lainnya.	Proses bersih, hasil higienis	Sangat baik
5	Wawa	Penyajian	Baik	Sudah Baik

Tabel 2. Pretest dan Protest

N o	Nama	Nilai Pemahaman Kewirausahaan (sebelum)	Nilai Pemahaman Kewirausahaan (sesudah)	Pengalaman	Tanggapan sebelum mengikuti pelatihan	Tanggapan sesudah mengikuti pelatihan
1	Dyy	75	90	x	Penasaran dengan rasa dan tekstur	Sangat puas dengan hasil, yang sangat enak dan tekstur yang memang berlapis-lapis bagus
2	Cella	60	85	x	Cukup menarik karena saya belum pernah mencobanya	Pengalaman yang menyenangkan, prosesnya tidak mudah tetapi hasilnya memuaskan
3	Dany	80	95	x	Saya sangat excited untuk membuatnya	Saya ingin belajar membuat kue lapis secara mandiri dan dijual
4	Alva	50	90	x	Belum	Sangat

					pernah denger, menurutku sih unik	menyenangkan , menambah ilmu dan mungkin jika saya latihan lebih sering lagi saya dapat membuat dan menjual kue lapis tersebut.
5	Wawa	70	100	x	Memang unik sih, tapi emang kalau dijual bisa laku	Walau hasilnya masih belum layak buat dijual tapi saya cukup puas karena rasanya enak

Dapat dilihat bahwa nilai pemahaman tentang kewirausahaan juga semakin meningkat setelah dilakukan pemaparan materi dan juga pelatihan, kemudian dapat dilihat bahwa para mahasiswa belum memiliki pengalaman dalam membuat kue lapis sebelumnya. Untuk hasil *pretest* dapat disimpulkan bahwa para mahasiswa memiliki antusias yang tinggi dimana mereka ingin mencoba untuk membuat dan mencicipinya. Sementara Hasil *posttest* menunjukkan bahwa adanya perbedaan setiap tanggapan dari para individu sebelum maupun sesudah mengikuti pelatihan dimana selain mengembangkan *hard skills* mereka, mereka juga mau untuk mencoba untuk membuat usaha yang baru yaitu dengan cara menjual kue lapis kacang tersebut.

Evaluasi menyeluruh dilakukan melalui kuesioner dan diskusi. Hasilnya menunjukkan bahwa mahasiswa merasa pelatihan ini sangat bermanfaat, terutama karena dapat langsung mempraktekkan teori yang dipelajari. Banyak peserta mengaku lebih percaya diri untuk mencoba berwirausaha di bidang kuliner setelah mengikuti pelatihan. Seluruh kegiatan didokumentasikan dalam bentuk foto, video, dan laporan tertulis, yang tidak hanya menjadi arsip, tetapi juga media publikasi untuk memperlihatkan hasil kegiatan kepada pihak terkait. Dokumentasi ini juga menjadi bahan evaluasi dan acuan dalam menyusun kegiatan serupa di masa mendatang.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Data menunjukkan bahwa pemahaman dan minat mahasiswa untuk berwirausaha meningkat secara signifikan setelah pelatihan pembuatan lapis yang dirancang untuk menumbuhkan jiwa kewirausahaan dan meningkatkan keterampilan mereka. Setelah pelatihan, semua peserta melihat peningkatan pemahaman kewirausahaan mereka, rata-rata 35 poin. Selain itu, perubahan tanggapan siswa sebelum dan sesudah pelatihan menunjukkan antusiasme mereka. Pada awalnya, mereka hanya ingin tahu atau ragu, tetapi setelah praktik langsung, mereka menjadi lebih percaya diri dan beberapa bahkan tertarik untuk menjual barang mereka. Hal ini menunjukkan bahwa pengalaman dalam dunia nyata dapat membantu menumbuhkan minat, keyakinan diri, dan potensi kewirausahaan siswa yang berarti pelatihan ini memberikan dampak yang positif. Bagi mahasiswa yang ingin terus mengembangkan potensi terhadap kue lapis maupun inovasi lainnya diharapkan untuk terus belajar sehingga hasilnya lebih baik dari yang sekarang dan tentunya para mahasiswa juga dapat menciptakan peluang kerja yang baru. Diharapkan perguruan tinggi akan memberikan lebih banyak pelatihan seperti itu, baik secara luring maupun online, untuk membantu mahasiswa bertahan dalam revolusi industri 4.0 dan masyarakat 5.0. Dengan demikian, mahasiswa tidak hanya siap untuk mencari pekerjaan, tetapi mereka juga mampu menciptakan lapangan kerja melalui keterampilan dan inovasi yang mereka peroleh. Pelatihan seperti ini membantu siswa berkembang secara keseluruhan bukan hanya menjadi siswa yang cerdas secara kognitif tetapi juga menjadi siswa yang cerdas secara psikomotor dan afektif, yang sangat penting untuk menghadapi tantangan di dunia kerja dan usaha di masa depan.

DAFTAR REFERENSI

- Astra, I. K. B. (2015). Pengaruh metode pelatihan praktik padat dan praktik terdistribusi terhadap hasil belajar forehand dan backhand drive dalam belajar tenis lapangan bagi pemula. *Penjakora*, 151(1), 10–17.
- Erza, R. (2013). Program pelatihan kewirausahaan kuliner sebagai upaya pemberdayaan terhadap anak terlantar di Panti Sosial Asuhan Anak An-Nuriyyah Kabupaten Bekasi. *NBER Working Papers*, 89. <http://www.nber.org/papers/w16019>
- Khamimah, W. (2021). Peran kewirausahaan dalam memajukan perekonomian Indonesia. *Jurnal Disrupsi Bisnis*, 4(3), 2017. <https://doi.org/10.32493/drb.v4i3.9676>
- Muhtar, H. S., & Yanuarsari, R. (2017). Pemberdayaan ekonomi terhadap perempuan melalui keterampilan menyulam di PKBM Kenanga Desa Margahurip Kecamatan Banjaran

- Kabupaten Bandung. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 31.
<https://doi.org/10.30999/jpkm.v7i1.169>
- Suryana. (2013). *Ekonomi kreatif ekonomi baru: Mengubah ide dan menciptakan peluang*. Salemba Empat.
- Yanuarsari, R., & Muchtar, H. S. (2022). Pelatihan pengelolaan Taman Bacaan Masyarakat (TBM) dalam menumbuhkan minat baca masyarakat. *RESWARA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 142–148. <https://doi.org/10.46576/rjpkkm.v3i1.1577>
- Yos Andy Tangkasiang, Regita, L., Idsan, R. S., & Pujono, N. M. (2024). Menumbuhkan jiwa wirausaha mahasiswa Universitas PGRI Palangka Raya melalui pelatihan pembuatan makanan tradisional Lapis Sari India, 2(Juli), 54–60.
- Yuwono, T. (2019). Membangun jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa sebagai upaya mewujudkan kemandirian: Perspektif perkuliahan mata kuliah kewirausahaan di Universitas Pamulang Tangerang Selatan. *Jurnal Ilmiah Feasible (JIF)*, 1(1), 11–15.
<https://doi.org/10.32493/jfb.v1i1.y2019.p11-15>