

Pengabdian kepada Masyarakat “Kewirausahaan untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga” di RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Wonokerto Kabupaten Pekalongan

Dwi Susilo^{*1}, Esmara Sugeng²

¹Manajemen/Fakultas Ekonomi dan Bisnis, ²Ilmu Hukum, Universitas Pekalongan, Indonesia
e-mail co Author: ^{*1}dwi077@yahoo.co.id

ABSTRAK

Perang Israel yang didukung Amerika dengan Iran dampaknya memberikan tekanan besar terhadap neraca perdagangan, subsidi energi, dan daya beli masyarakat. Kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM), listrik, dan elpiji akan mendorong inflasi, menekan konsumsi rumah tangga, Bahan bakar minyak (BBM), listrik, dan gas merupakan komponen penting dalam proses produksi yang digunakan oleh pelaku usaha. Jika harga-harga komponen ini mengalami kenaikan, maka otomatis biaya produksi juga akan meningkat. Sebagai respons, produsen cenderung meneruskan beban biaya tersebut kepada konsumen melalui peningkatan harga produk yang dijual. Pemerintah dengan keterbatasannya tidak mampu mengatasi hal yang demikian. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas dengan Pusat Pengembangan Manajemen dan Akuntansinya (PPMA)-nya, sebagai wujud dari Pengabdian Kepada Masyarakat bersama Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan Timur berusaha mencari solusi untuk memberikan tambahan ketrampilan sehingga dapat memberikan tambahan pendapatan bagi masyarakatnya mau berusaha dengan ketrampilannya. Salah satu usaha yang cukup menjanjikan bagi masyarakat adalah dengan membuat usaha makanan yang di butuhkan oleh masyarakat dengan harga murah dengan bahan baku yang mudah didapat di lokasi Pengabdian Masyarakat, yaitu dengan pelatihan pembuatan martabak manis mini.

Kata Kunci : Kewirausahaan, Martabak Manis Mini.

PENDAHULUAN

Berseterunya antara Israel dan Iran yang terjadi sejak awal tahun 2024 pecah sudah dan puncaknya di awal tahun 2026, perang yang dahyat antara Israel yang dibantu Amerika Serikat dengan Iran. Perang antara Iran dan Israel menimbulkan potensi ancaman yang serius bagi kestabilan ekonomi nasional Indonesia. Ancaman seperti melonjaknya harga minyak global lonjakan harga tidak semata disebabkan oleh penurunan pasokan, melainkan lebih kepada terganggunya jalur distribusi minyak.

Salah satu jalur krusial tersebut adalah Selat Hormuz, yang berada di bagian selatan Iran dan dikenal sebagai titik vital perdagangan minyak global. Sekitar 20% dari total produksi minyak dunia melewati selat ini setiap hari sehingga imbasnya terhadap Indonesia sangat signifikan, apalagi dengan adanya perang ini Iran melakukan mengingat ketergantungan negara ini terhadap impor minyak dan komoditas energi lainnya dari Iran sangat tinggi sehingga dengan tingginya harga minyak mentah dunia yang dapat melampaui US\$100 per barel akan memberikan tekanan besar terhadap neraca perdagangan, subsidi energi, dan daya beli masyarakat. Kenaikan harga bahan bakar minyak (BBM), listrik, dan elpiji akan mendorong inflasi, menekan konsumsi rumah tangga.

Sektor-sektor kunci perekonomian Indonesia, dapat terpengaruh secara signifikan yang dipicu perang tersebut. Selain itu, gangguan terhadap rantai pasok global juga berpotensi

menyebabkan kenaikan harga pangan dan komoditas lainnya di dalam negeri. Situasi ini akan mempersulit produsen dalam mengendalikan biaya produksi, dan pada akhirnya membebankan kenaikan harga kepada konsumen, sehingga dapat berakibat daya beli masyarakat akan semakin menurun.

Bahan bakar minyak (BBM), listrik, dan gas merupakan komponen penting dalam proses produksi yang digunakan oleh pelaku usaha. Jika harga-harga komponen ini mengalami kenaikan, maka otomatis biaya produksi juga akan meningkat. Sebagai respons, produsen cenderung meneruskan beban biaya tersebut kepada konsumen melalui peningkatan harga produk yang dijual. Ketika harga barang secara umum terus mengalami kenaikan, hal ini akan mendorong inflasi. Diperkirakan, tingkat inflasi di Indonesia bisa melonjak hingga 5%, naik signifikan dari 2,61% pada tahun 2023. Kenaikan inflasi ini akan berdampak langsung pada daya beli masyarakat, khususnya kelompok kelas menengah rentan yang sebelumnya telah mengalami tekanan akibat melonjaknya harga kebutuhan pokok, sehingga masyarakat tingkat bawah yang akan menanggung akibat dari situasi ini, masalahnya adalah bagaimana solusi untuk mengatasi situasi ini, salah satunya dengan menggiatkan usaha mikro di tingkat masyarakat kelas bawah sehingga dapat menghasilkan pendapatan kepada masyarakat, dengan cara memberikan ketrampilan dalam berwirausaha (*entrepreneur*) untuk menjembatani keterbatasan pemerintah dalam mengatasi masalah ini, salah satu peluang yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat untuk dapat menghasilkan pendapatan adalah dengan membuat martabak manis mini, sebagaimana banyak dibuat oleh para pedagang martabak manis tapi dengan diversifikasi yang berbeda yaitu "Martabak Manis Mini". Martabak manis jenis ini bentuknya lebih kecil atau mini dengan harga yang lebih murah sehingga dapat terjangkau oleh konsumen, sehingga layak dijadikan sebagai kegiatan Masyarakat sebagai pendukung dalam pemecahan masalah dalam mengatasi permasalahan ekonomi Masyarakat.

Martabak manis ini merupakan makanan khas Bangka yang pertama kali dibuat oleh warga keturunan China Tiongkok atau sering disebut "Hakka" kue ini yang aslinya bernama "Hok Lo Pan" yang artinya Kue Orang Hok Lo yang awalnya merupakan kue sederhana dengan taburan berupa gula, wijen sangray, akan tetapi karena rasanya yang enak kue ini sangat digemari banyak orang bahkan sampai menyebar ke luar kota Bangka.

METODE

Pelaksanaan Pengabdian Pengabdian kepada Masyarakat atas Prakarsa Pusat Pengembangan Manajemen dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPMA) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan bersama Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan, kegiatan Pelatihan Kewirausahaan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Rowoyoso Kabupaten Pekalongan, tepatnya Griya Woroto Asri.

Pelaksanaan kegiatan pelatihan ini awalnya bertujuan untuk melatih ibu ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan belajar membuat martabak manis mini, selanjutnya setelah mereka mahir dalam membuat produk tersebut, mereka dapat berwirausaha dalam skala rumah tangga untuk dipasarkan sehingga dengan usaha tersebut mereka dapat menghasilkan pendapatan berupa keuntungan dari sisa hasil penjualan martabak manis mini setelah dikurangi biaya biaya yang dikeluarkan.



Gambar 1. Spanduk Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

HASIL DAN

PEMBAHASAN

Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pembuatan “Martabak Manis Mini” warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan kerjasama antara Pusat Pengembangan Manajemen dan Akuntansi Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PPMA) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan bersama Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan, kegiatan Pelatihan Kewirausahaan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Rowoyoso Kabupaten Pekalongan, tepatnya Griya Woroto Asri.

Pelatihan pembuatan martabak manis mini tujuannya adalah Masyarakat dapat membuat martabak manis mini dan selanjutnya dapat berwirausaha sehingga mereka dapat memperoleh pendapatan dari keuntungan yang dihasilkan.

1. Apa sih “Wirausaha” itu ?

Menurut Hamzah (2022), Wirausaha berasal dari kata wirausahaan atau sering disebut dengan *entrepreneur* merupakan kata yang berasal dari Bahasa perancis yaitu *entreprendre* yang diartikan dalam Bahasa Indonesia petualang, berani mengambil risiko walaupun dalam kondisi ketidak-pastian. Pengusaha “merupakan orang yang mengusahakan suatu pekerjaan tertentu” dan yang menciptakan sesuatu dan menjual hasil ciptaanya kepada orang lain. Sedangkan wirausaha adalah sebuah proses untuk menghasilkan nilai tambah yang menghasilkan produk lebih baik.

Dengan demikian maka dapat disimpulkan bahwa kewirausahaan itu adalah merupakan suatu kemampuan dari seseorang untuk menciptakan kegiatan usaha yang mampu menciptakan kreativitas dan inovatif secara terus menerus dalam menemukan sesuatu yang berbeda dengan yang sudah ada, dan akhirnya kreativitas dan inovasi tersebut dapat bermanfaat bagi masyarakat banyak.

Pusat Pengembangan Manajemen dan Akuntansi PPMA Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan dan bersama Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan, kegiatan Pelatihan Kewirausahaan ini dilaksanakan di salah satu rumah warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Rowoyoso Kabupaten Pekalongan, tepatnya Griya Woroto Asri, mencoba membekali warganya dengan belajar membuat martabak manis yang sedikit berbeda dengan martabak manis yang ada di Masyarakat yaitu martabak manis mini yang bentuknya lebih kecil dan lebih murah harga dengan rasa yang hampir sama.

2. Mengapa dinamakan Martabak Manis Mini

Martabak manis adalah penganan sejenis kue dadar yang biasa diujakan di pinggir jalan di seluruh Indonesia dengan berbagai macam variasi nama. Berbeda dengan Martabak (atau Moortaba) yang berasal dari (dipengaruhi oleh budaya) India, kue khas yang dibuat oleh warga Tionghoa dari Kepulauan Bangka-Belitung juga dinamakan martabak. Martabak khas daerah ini disebut juga kue Hok Lo Pan (福佬板).

Hok Lo Pan bermakna Kue Orang Hoklo. Tidak diketahui dengan jelas alasan mengapa Orang Hakka menciptakan kue ditambah kata "Hoklo", kemungkinan hanya untuk menarik perhatian dan mendatangkan pembeli. Orang Hoklo sendiri tidak membuat kue semacam itu. Martabak manis mini adalah jenis martabak dengan variasi yang baru yang memiliki bentuk unik yaitu mini dan dipenuhi berbagai macam topping topping yang bervariasi. Martabak mini yang bervariasi. Martabak mini ini memiliki tekstur dan cara pembuatan yang sama dengan martabak manis hanya saja bentuknya bentuknya yang mini. Martabak Martabak jenis ini mengkhususkan mengkhususkan produknya produknya pada martabak martabak manis dengan ukuran kecil (diameter 12 cm), karena ukurannya yang kecil itulah, maka martabak ini dinamakan dengan martabak manis mini (Novia Ulfah, 2022).



Gambar 2. Produk Martabak Manis Mini

3. Bagaimana membuat martabak manis mini ?

Martabak mini atau “martabak manis” atau “terang bulan”, merupakan salah satu camilan legendaris Indonesia yang hampir ada di setiap daerah. Memiliki bentuk bulan dan berukuran kecil, martabak mini memiliki tekstur yang lembut dan renyah di luar, dengan isian manis yang menggugah selera.

Resep dan proses pembuatan martabak mini tergolong sederhana. Adonan dasar martabak mini terdiri dari tepung terigu, ragi, gula, susu, dan air. Biasanya, martabak mini tersedia dengan dua pilihan rasa, yaitu coklat dan keju.

a. Alat yang biasa digunakan

Untuk membuat martabak manis mini alat yang digunakan cukup sederhana dan banyak tersedia di toko dan harganya cukup murah seperti : Kompor, Teflon dan susuk kecil untuk mencongkel martabak yang sudah matang dan baskom plastik untuk mengaduk adonan dan sendok sayur sebagaimana gambar :



Gambar 3. Alat alat yang dibutuhkan untuk membuat martabak manis mini

b. Bahan bahan yang digunakan

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat martabak manis mini Adalah sebagai berikut

- 150 gram tepung terigu.
- 30 gram gula pasir.
- 1 butir telur.
- 150 ml susu cair.
- 1 sdm minyak sayur.
- $\frac{1}{4}$ sdt baking powder.
- $\frac{1}{4}$ sdt baking soda.



Gambar 4. Bahan bahan yang dibutuhkan untuk membuat martabak manis mini

c. Cara membuat martabak manis :

1. Campurkan gula dan telur, kemudian aduk hingga merata.
2. Masukkan tepung terigu dan *baking powder*, lalu aduk. Setelah itu masukkan susu cair sedikit demi sedikit, aduk hingga tercampur rata dan adonan lembut.
3. Masukkan minyak goreng, aduk lagi. Setelah itu diamkan adonan selama 30 menit.
4. Kemudian, masukkan *baking soda*, aduk kembali.
5. Panaskan teflon, tidak perlu mengoleskan minyak atau mentega, dan gunakan api kecil.
6. Ambil satu sendok sayuran adonan, lalu tuang ke teflon. Tunggu hingga permukaan adonan berlubang secara merata, setelah itu, taburi sedikit gula pasir dan mesis atau keju di atasnya.
7. Angkat dan keluarkan martabak manis dari Teflon dan siap di hidangkan.



Gambar 5. Proses pembuatan matabak manis mini

EVALUASI PELAKSANAAN PELATIHAN

Pada awal pelatihan terjadi kegagalan dalam pembuatan martabak manis mini, yaitu hasil pembuatan martabak manis mininya kelihatan bantat atau keras tidak ada rongganya, dari hasil pengamatan ternyata adonan kurang air dan baking soda sehingga berakibat kurang baiknya hasil martabak manis mini yang dibuat, dan setelah adonan ditambah sedikit air dan baking soda hasil martabak manis mini berhasil dengan sebagaimana gambar :



Gambar 6. Sebelum dan Susudah

KESIMPULAN

Pelatihan Kewirausahaan Bagi Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan Warga Masyarakat yaitu Pembuatan Martabak manis mini, diberikan dalam rangka mencoba mencari solusi bagi masyarakat dengan adanya keterbatasan pemerintah dalam mengatasi permasalahan adanya perang antara Israel yang didukung Amerika dengan Iran yang dampaknya menjadikan harga harga meningkat dan berakibat menurunnya daya beli masyarakat, karena adanya kenaikan harga bahan bakar minyak. Kegiatan ini paling tidak dapat membantu masyarakat menghemat uang yang yang harusnya beli martabak manis mini dapat membuat sendiri atau selanjutnya dapat dijual sehingga dapat menghasilkan uang sebagai pendapatan tambahan bagi mereka yang mau membuat martabak manis mini dan dijual dengan dititipkan pada warung warung.

UCAPAN TERIMA KASIH

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Univesrtas Pekalongan mengucapkan banyak terima kasih Ketua RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan yang telah memberikan kesempatan kepada tim Pengabdian Kepada Masyarakat untuk memberikan pelatihan kewirausahaan membuat Martabak Manis Mini

Pelatihan ini semoga dapat memberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan bagi masyarakat serta dapat menambah pendapatan mereka dalam berwirausaha dengan membuat martabak manis mini. Semoga apa yang disampaikan oleh Pusat Pengembangan

Majanemen dan Akuntansi (PPMA) Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pekalongan dapat bermanfaat bagi Ibu Ibu warga RT 25 RW 10 Desa Rowoyoso Kecamatan Wonokerto Kabupaten Pekalongan

DAFTAR PUSTAKA

- Hamzah (2022) Bahan Ajar Kewirausahaan. Bandar Lampung : Penerbit Pustaka Media.
- Luki Luki dkk, Jurnal Ilmiah Manajemen dan Kewirausahaan Universitas Widya Dharma Pontianak Vol.2, No.1, Mei 2022, Keuntungan Maksimal dari Penjualan Martabak Manis dengan Menggunakan Metode Simpleks dengan Software POM-QM
- Mutiari, Jurnal Akuntansi Bisnis dan Ekonomi Universitas Muhammadiyah Makasar, Volume 6 Nomer 2, September 2020, Analisis Biaya Martabak Guna Meningkatkan Usaha Martabak.
- Novia Ulfah, Innovative, Volume 2 Nomer 1 Tahun 2022, Research & Learning in Primary Education, Merintis Usaha Inovatif Melalui Perbuatan Martabak Manis Mini Sebagai Makanan yang Lezat dan Bernilai Ekonomis