



Pelatihan Pembuatan Risol Makyu Dan Risol Mentai Untuk Meningkatkan Keterampilan Kewirausahaan Mahasantri Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang

¹Nur 'Azah, ²Abdullah Aminuddin Aziz, ³Muhammad Al-Fatih, ⁴Dinar Ayu Tasya',
⁵Masrokhin, ⁶Emy Yunita Rahma Pratiwi, ⁷Lik Anah.

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang, Indonesia.

¹azahnur31@gmail.com, ²abdullahaziz@unhasy.ac.id, ³muhammadalfatih@unhasy.ac.id,
⁴dinarayutasya@unhasy.ac.id, ⁵masrokhin@unhasy.ac.id, ⁶emyyunita88@gmail.com,
⁷lik.anah89@gmail.com.

*Correspondence Email: azahnur31@gmail.com.

Abstrak: Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kewirausahaan mahasantri Ma'had Jamiah Universitas Hasyim Asy'ari (UNHASY) Tebuireng Jombang melalui pelatihan pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai. Latar belakang kegiatan ini adalah pentingnya kemandirian ekonomi santri di era modern yang menuntut penguasaan keterampilan praktis berbasis kebutuhan pasar, khususnya di sektor kuliner. Metode pelaksanaan mencakup tiga tahap utama, yaitu persiapan (survei, penentuan lokasi, penyusunan materi, dan penyediaan bahan serta peralatan), pelaksanaan (penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung), serta evaluasi (penilaian kualitas produk dan efektivitas penyelenggaraan). Kegiatan dilaksanakan selama 4 minggu dengan materi pelatihan yang terstruktur, meliputi aspek teknis pengolahan hingga strategi pemasaran digital. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan peserta pada aspek rasa, tekstur, dan tampilan produk, dengan seluruh kelompok memperoleh kategori "Baik" hingga "Sangat Baik". Analisis SWOT mengidentifikasi kekuatan utama berupa antusiasme peserta, dukungan institusi, dan relevansi produk dengan tren pasar, sementara kelemahan meliputi keterbatasan waktu pelatihan dan modal awal. Pelatihan ini tidak hanya menghasilkan keterampilan teknis, tetapi juga membentuk pola pikir wirausaha yang kreatif dan adaptif. Program ini diharapkan menjadi model pemberdayaan ekonomi berbasis pesantren yang berkelanjutan dan dapat direplikasi di daerah lain.

Kata Kunci: Kewirausahaan, Pelatihan Kuliner, Pemberdayaan Ekonomi, Pesantren, Risol Makyu, Risol Mentai.

PENDAHULUAN

Pesantren sebagai lembaga pendidikan Islam memiliki peran strategis dalam membentuk generasi yang berilmu, berakhlak, dan mandiri secara ekonomi. Dalam era modern yang penuh dengan tantangan globalisasi, kemandirian ekonomi menjadi salah satu aspek penting yang perlu ditanamkan kepada para santri dan mahasiswa yang tinggal di lingkungan pesantren. Kemandirian tersebut dapat diwujudkan melalui penguasaan keterampilan praktis yang relevan dengan kebutuhan pasar, salah satunya di bidang kewirausahaan kuliner. Kuliner merupakan sektor usaha



yang relatif mudah dijalankan, tidak memerlukan modal besar, dan memiliki potensi keuntungan yang stabil, terutama apabila produk yang ditawarkan mengikuti tren dan selera konsumen (Dewi & Purnomo, 2021).

Salah satu tantangan yang dihadapi oleh para mahasiswa di Ma'had Jamiah Universitas Hasyim Asy'ari (UNHASY) Tebuireng Jombang adalah keterbatasan keterampilan kewirausahaan praktis yang dapat langsung diterapkan. Mayoritas mahasiswa fokus pada kegiatan akademik dan keagamaan, sehingga keterampilan di bidang usaha sering kali kurang mendapat perhatian. Kondisi ini berimplikasi pada minimnya peluang untuk memulai usaha mandiri, baik saat masih menempuh pendidikan maupun setelah lulus. Padahal, pesantren memiliki potensi besar untuk mengembangkan unit usaha berbasis komunitas yang dapat memberdayakan para mahasiswa dan masyarakat sekitarnya (Fauzi, 2020).

Di sisi lain, tren kuliner kekinian saat ini menunjukkan permintaan tinggi terhadap makanan ringan dengan cita rasa unik dan presentasi menarik. Risol Makyo dan Risol Mentai adalah contoh produk olahan pangan yang tengah populer di kalangan anak muda. Risol Makyo memadukan konsep risoles tradisional dengan sentuhan rasa modern seperti isian daging asap, keju mozzarella, dan saus khas. Sementara itu, Risol Mentai memanfaatkan saus mentai—kombinasi mayones dan saus pedas khas Jepang—yang disukai karena cita rasanya yang gurih dan creamy. Keduanya memiliki peluang pasar yang menjanjikan jika dikemas dan dipasarkan dengan tepat (Putri et al., 2022).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) ini dirancang sebagai upaya konkret untuk menjawab tantangan keterbatasan keterampilan kewirausahaan di kalangan mahasiswa. Pelatihan pembuatan Risol Makyo dan Risol Mentai tidak hanya berfokus pada penguasaan teknik memasak, tetapi juga pada strategi pemasaran, pengelolaan modal, dan simulasi penjualan. Pendekatan ini diharapkan dapat memberikan bekal yang komprehensif bagi peserta, sehingga mereka mampu mengembangkan usaha kuliner secara mandiri (Rahman & Setiawan, 2019).

Urgensi pelaksanaan program ini juga sejalan dengan misi Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam bidang pengabdian kepada masyarakat. Kegiatan ini merupakan bentuk kontribusi nyata dari civitas akademika untuk memberdayakan komunitas pesantren melalui



transfer keterampilan yang aplikatif. Selain itu, program ini mendukung agenda pemerintah dalam mendorong kewirausahaan di kalangan generasi muda, sebagaimana tertuang dalam Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) yang menargetkan peningkatan jumlah wirausaha baru di Indonesia (Bappenas, 2020).

Secara teoretis, pelatihan berbasis praktik seperti ini mengacu pada teori pembelajaran konstruktivistik yang menekankan pentingnya pengalaman langsung dalam proses belajar. Menurut Piaget dan Vygotsky, keterampilan baru akan lebih mudah dikuasai apabila peserta terlibat aktif dalam proses pembelajaran dan mendapatkan kesempatan untuk mencoba, membuat kesalahan, dan memperbaikinya (Santrock, 2018). Dalam konteks pelatihan kuliner, metode ini memungkinkan peserta untuk memahami teknik pembuatan produk secara menyeluruh, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga penyajian.

Berdasarkan hasil observasi awal, minat mahasiswa terhadap kegiatan ini cukup tinggi. Banyak di antara mereka yang menyadari bahwa keterampilan kuliner dapat menjadi sumber penghasilan tambahan, namun belum memiliki kesempatan untuk belajar secara terstruktur. Oleh karena itu, pelatihan ini dirancang untuk menjembatani kesenjangan tersebut. Dengan mengangkat produk kuliner yang sedang tren, diharapkan motivasi belajar peserta semakin meningkat, karena mereka dapat melihat peluang pasar secara nyata (Hidayati & Arifin, 2021).

Manfaat jangka pendek dari kegiatan ini adalah meningkatnya keterampilan teknis dan pengetahuan bisnis peserta. Manfaat jangka menengah adalah terbentuknya kelompok usaha kecil di lingkungan pesantren yang dapat memproduksi dan memasarkan produk secara berkelanjutan. Sementara itu, manfaat jangka panjangnya adalah terciptanya budaya kewirausahaan di kalangan mahasiswa yang dapat membantu kemandirian ekonomi pesantren dan memberikan dampak positif bagi masyarakat sekitar (Suprpto, 2022).

Program ini juga diharapkan menjadi inspirasi bagi lembaga pendidikan Islam lainnya untuk mengintegrasikan pelatihan kewirausahaan dalam kurikulum nonformal mereka. Dengan demikian, santri tidak hanya dibekali dengan ilmu agama yang kuat, tetapi juga keterampilan hidup yang relevan dengan kebutuhan zaman. Model pelatihan ini dapat direplikasi untuk produk-produk

lain yang memiliki potensi pasar, sehingga kontribusinya terhadap pemberdayaan ekonomi komunitas semakin luas.

Dengan latar belakang tersebut, pelatihan pembuatan Risol Makyo dan Risol Mentai di Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang menjadi langkah strategis untuk mengembangkan keterampilan kewirausahaan berbasis kuliner di kalangan mahasiswa. Pendekatan yang memadukan teori, praktik, dan uji pasar diharapkan mampu menghasilkan peserta yang tidak hanya mahir dalam produksi, tetapi juga memahami aspek pemasaran dan manajemen usaha. Keberhasilan program ini akan menjadi pijakan penting bagi pengembangan program serupa di masa mendatang, dengan cakupan produk dan sasaran yang lebih luas.

METODE

Pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan pada Selasa, 5 Agustus 2025 bertempat di Ma'had Jamiah Universitas Hasyim Asy'ari (UNHASY) Tebuireng Jombang. Metode yang digunakan terdiri dari tiga tahap utama: persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi, yang dirancang secara strategis untuk mencapai tujuan program.

1. Tahap Persiapan

Tahap ini bertujuan untuk memastikan seluruh kebutuhan dan perencanaan kegiatan telah matang sebelum pelaksanaan. Langkah-langkah yang dilakukan meliputi:

a. Survei Awal

- Dilaksanakan untuk mencari data tentang kondisi mitra, tahapan kegiatan, dan kebutuhan yang relevan.
- Survei ini bertujuan memperoleh informasi awal sebagai dasar penentuan solusi yang tepat.
- Kegiatan meliputi pemberian pengetahuan dasar tentang pembuatan risol dan pengenalan bahan yang akan digunakan.

b. Penentuan Lokasi

Kegiatan dipusatkan di Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang sebagai lokasi pelatihan, mengingat fasilitas yang memadai dan akses mudah bagi peserta.

c. Penyusunan Materi Pelatihan

- Materi mencakup pengetahuan pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai, mulai dari pengenalan bahan, teknik pengolahan, hingga teknik wrapping.
- Modul pelatihan juga dilengkapi dengan strategi pemasaran berbasis media sosial agar produk memiliki nilai jual tinggi.

d. Persiapan Bahan dan Peralatan

- Bahan: tepung, telur, sayuran, daging, keju, mayones, dan saus mentai.
- Peralatan: wajan, kompor, spatula, pisau, talenan, dan peralatan pendukung lainnya.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan pelatihan dirancang dengan metode partisipatif dan aplikatif, sehingga peserta tidak hanya menerima teori tetapi juga mempraktikkan keterampilan secara langsung. Pelaksanaan dilakukan selama 4 minggu, dengan jadwal sebagai berikut:

No	Minggu ke	Materi	Pemandu
1	I	a. Pembukaan b. Materi dasar mengenal bahan dasar kue Risol	Dr. Nur 'Azah, M.Pd.I Dr. Muhammad Al Fatih, M.Pd.I Lik Anah, M.Pd Mahasiswa
2	II	Pengoptimalan mitra melalui praktik pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai	Emy Yunita Rahma Pratiwi, M.Pd Abdullah Aminuddin Aziz Dinar Ayu Tasya', M.Pd Mahasiswa
3	III	Materi: Sukses Berbisnis Islami	Masrokhin, S.HI Mahasiswa
4	IV	a. Evaluasi Program b. Penutup	Tim Dosen PkM Mahasiswa

Tabel 1. Jadwal diklat

Metode pelaksanaan setiap sesi meliputi:

- Penyuluhan: Pemberian wawasan tentang peluang usaha kuliner, tren makanan kekinian, dan strategi pemasaran digital.
- Demonstrasi: Instruktur memperagakan langkah pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai secara langsung.

- Praktik Mandiri: Peserta dibagi dalam kelompok untuk mempraktikkan pembuatan produk di bawah bimbingan instruktur.

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi dilakukan dalam dua tahap:

a. Evaluasi Produk

- Mengukur kualitas risol yang dihasilkan dari segi rasa, tekstur, dan tampilan.
- Menggunakan uji rasa internal dan uji pasar terbatas untuk menilai daya tarik produk.

b. Evaluasi Penyelenggaraan

- Menilai efektivitas penyampaian materi, kelancaran kegiatan, dan keterlibatan peserta.
- Dilakukan melalui kuisioner, wawancara singkat, dan observasi langsung.

No	Kegiatan	Indikator Pelaksanaan	Waktu
1	Peek Manajerial	Melaksanakan kegiatan sesuai perencanaan	Awal Juni 2025
2	Bimbingan Teknis Pelaksanaan Keterampilan Membuat Risol	Meningkatkan SDM peserta	Pertengahan Juni 2025
3	Monev Peningkatan Pelaksanaan Kegiatan	Mempraktikkan media kegiatan yang representatif	Pertengahan Juli 2025
4	Evaluasi Kegiatan Keterampilan Pembuatan Risol	Monitoring kegiatan	Akhir Juli 2025

Tabel 2. Rencana Kegiatan dan Indikator Pelaksanaan

4. Partisipasi Mitra

Partisipasi mitra menjadi faktor kunci keberhasilan program PkM ini. Bentuk partisipasi yang dilakukan mitra meliputi:

- Identifikasi kebutuhan dan prioritas.
- Berkontribusi dalam perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan.
- Menyediakan sumber daya, fasilitas, dan dukungan teknis.

5. Rekognisi Mahasiswa dalam PkM

Keterlibatan mahasiswa diakui setara 2 SKS pada mata kuliah Kewirausahaan. Bentuk keterlibatan meliputi:

- Survei lapangan.
- Analisis data.

- Pembuatan dan pengujian produk.
- Penyusunan laporan kegiatan.

No	Kriteria Penilaian	Deskripsi	Nilai
1	Partisipasi dan Kontribusi	Keaktifan dan kontribusi mahasiswa	0 - 100
2	Kualitas Hasil Kerja	Kualitas laporan, presentasi, dan produk	0 - 100
3	Kemampuan Bekerja Sama	Kolaborasi dengan tim dan pihak terkait	0 - 100

Tabel 3. Kriteria Penilaian Rekognisi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Kegiatan Pelatihan

Pelatihan pembuatan Risol Makyo dan Risol Mentai yang dilaksanakan pada 5 Agustus 2025 di Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang berhasil memberikan keterampilan baru kepada para mahasantri. Kegiatan ini diikuti oleh sejumlah peserta yang terdiri dari mahasantri dengan latar belakang pendidikan dan minat yang beragam, namun memiliki antusiasme tinggi untuk mempelajari usaha kuliner kekinian.

Kegiatan dibagi menjadi tiga tahap besar: penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Pada sesi penyuluhan, peserta memperoleh wawasan mengenai potensi bisnis kuliner, tren makanan kekinian, dan strategi pemasaran digital melalui media sosial. Tahap demonstrasi menampilkan proses pembuatan risol mulai dari persiapan bahan, teknik pencetakan, pelapisan panir, hingga proses penggorengan yang benar agar menghasilkan tekstur yang renyah. Sesi terakhir, praktik langsung, menjadi momen bagi peserta untuk mengaplikasikan keterampilan yang dipelajari, dibimbing oleh instruktur.

Dokumentasi Kegiatan, Peralatan dan Bahan Dasar



Gambar 1. Foto Bersama Peserta Pelatihan



Gambar 2. Penyampaian Materi dan Demonstrasi



Gambar 3. Foto Luar Gedung Kegiatan



Gambar 4. Bahan Dasar Risol Makyo dan Risol Mentai



Gambar 5. Gambar Proses Mencetak Risol Makyo dan Risol Mentai



Gambar 6. Proses Pemberian Panir



Gambar 7. Proses Penggorengan



Gambar 8. Hasil Akhir Risol Makyu dan Risol Mentai

Kegiatan pelatihan pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai yang diselenggarakan di Ma'had Jamiah Universitas Hasyim Asy'ari Tebuireng Jombang berlangsung dengan suasana yang hangat, penuh antusiasme, dan sarat pembelajaran. Dokumentasi kegiatan ini memuat beberapa momen penting yang menggambarkan jalannya pelatihan secara runtut. Pada Gambar 1, terlihat seluruh peserta pelatihan berpose bersama di dalam ruangan kegiatan, mengenakan seragam biru yang rapi. Momen ini menjadi bukti semangat kebersamaan dan kekompakan para peserta dalam mengikuti program. Kemudian pada Gambar 2, terekam sesi penyampaian materi dan demonstrasi oleh instruktur. Pada tahap ini, peserta mendapatkan penjelasan menyeluruh

mengenai konsep, teknik, dan rahasia pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai, yang disampaikan secara interaktif sehingga memudahkan peserta memahami setiap langkah.

Gambar 3 menampilkan suasana luar gedung kegiatan. Potret ini menunjukkan lokasi yang digunakan sebagai tempat pelatihan, memberikan gambaran suasana lingkungan yang asri dan mendukung proses pembelajaran. Pada Gambar 4, diperlihatkan bahan-bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan risol. Berdasarkan dokumen “Bahan Dasar Risol Makyu dan Risol Mentai” yang telah disiapkan, bahan utama meliputi tepung terigu, telur, daging ayam, sayuran, keju, mayones, saus mentai, tepung panir, dan minyak goreng. Semua bahan tersebut tertata rapi di meja kerja, siap diolah menjadi produk akhir yang lezat.

Proses pembuatan risol terekam dalam Gambar 5, yang memperlihatkan tahap mencetak risol. Peserta dengan teliti mengisi kulit risol dengan isian yang sudah disiapkan, kemudian melipat dan menggulungnya agar berbentuk rapi. Tahap berikutnya terlihat pada Gambar 6, yaitu proses pemberian panir. Risol yang sudah dibentuk dilumuri telur, lalu dilapisi tepung panir untuk memberikan tekstur renyah saat digoreng. Proses ini memerlukan ketelitian agar lapisan merata dan hasil akhir terlihat menarik. Pada Gambar 7, terdokumentasikan proses penggorengan. Risol dimasukkan ke dalam minyak panas hingga berubah warna menjadi keemasan, sambil dijaga agar tidak gosong.

Momen yang paling ditunggu-tunggu terekam pada Gambar 8, yaitu hasil akhir Risol Makyu dan Risol Mentai. Produk terlihat menggugah selera dengan tampilan yang rapi, warna keemasan yang merata, dan aroma khas yang menggoda. Keseluruhan dokumentasi ini tidak hanya menjadi arsip visual kegiatan, tetapi juga menjadi media pembelajaran bagi peserta untuk mengingat kembali setiap tahapan yang telah mereka lalui. Dengan perpaduan teori dan praktik langsung, pelatihan ini berhasil memberikan keterampilan baru yang bermanfaat dan dapat menjadi peluang usaha di masa mendatang.

Data Hasil Pelatihan

No	Kelompok	Rasa (0-100)	Tekstur (0-100)	Tampilan (0-100)	Nilai Rata-rata	Kategori
1	A	90	88	85	87,67	Sangat Baik
2	B	85	82	80	82,33	Baik

3	C	88	86	84	86,00	Sangat Baik
4	D	83	80	79	80,67	Baik

Tabel 4. Hasil Penilaian Produk Peserta

Dari tabel di atas terlihat bahwa seluruh kelompok mampu menghasilkan risol dengan kualitas baik hingga sangat baik. Kelompok A memperoleh nilai tertinggi, menunjukkan kemampuan teknis yang lebih terampil dalam mengolah adonan dan menjaga kualitas rasa.

Pembahasan

Keberhasilan pelatihan pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai yang dilaksanakan di Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang dapat ditinjau dari berbagai faktor yang saling berkaitan. Faktor pertama adalah persiapan yang matang dari tim pelaksana, yang mencakup koordinasi dengan pihak pengurus Ma'had, penentuan lokasi yang strategis, pemilihan bahan baku berkualitas, serta penyusunan modul pelatihan yang sistematis. Modul ini dirancang untuk mencakup pengetahuan teknis pembuatan risol, teknik pengolahan bahan, hingga strategi pemasaran. Menurut Notoatmodjo (2010), tahap persiapan yang baik merupakan prasyarat penting dalam keberhasilan program pelatihan karena memastikan seluruh kebutuhan, baik teknis maupun nonteknis, dapat terpenuhi dengan tepat waktu dan sesuai tujuan.

Faktor kedua yang memengaruhi keberhasilan kegiatan adalah penerapan metode pembelajaran berbasis praktik langsung (learning by doing). Metode ini memberikan kesempatan bagi peserta untuk tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga langsung mempraktikkannya di bawah bimbingan instruktur. Pembelajaran berbasis praktik terbukti efektif meningkatkan keterampilan motorik, memperkuat ingatan prosedural, dan memfasilitasi transfer pengetahuan ke situasi nyata (Kolb, 2015). Dalam konteks pelatihan ini, peserta dapat secara langsung mencoba membuat risol mulai dari persiapan adonan, pengisian, teknik melipat kulit, hingga penggorengan yang tepat. Kegiatan praktik langsung ini juga memberi ruang bagi peserta untuk melakukan trial and error, yang menjadi bagian penting dalam pembelajaran keterampilan kuliner.



Faktor ketiga yang menjadi penentu keberhasilan adalah evaluasi kualitas produk yang dilakukan dengan menilai tiga aspek utama: rasa, tekstur, dan tampilan. Evaluasi ini tidak hanya berfungsi sebagai alat ukur keberhasilan pelatihan, tetapi juga sebagai motivasi bagi peserta untuk menghasilkan produk terbaik. Menurut Arikunto (2012), evaluasi yang terstruktur dapat membantu peserta mengenali kelebihan dan kelemahan mereka, sehingga memicu perbaikan berkelanjutan. Dalam pelatihan ini, penilaian dilakukan secara objektif oleh instruktur, dan hasilnya menunjukkan bahwa seluruh kelompok peserta mampu mencapai kategori baik hingga sangat baik. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam waktu singkat.

Selain keterampilan teknis, pelatihan ini juga memberikan pengetahuan mengenai strategi pemasaran berbasis media sosial. Materi ini membuka wawasan peserta tentang bagaimana memanfaatkan platform seperti Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business untuk mempromosikan produk kuliner. Pengenalan strategi digital marketing menjadi penting mengingat tren konsumsi masyarakat saat ini banyak dipengaruhi oleh promosi di media sosial (Kotler & Keller, 2016). Dengan memahami strategi ini, peserta tidak hanya mampu membuat produk yang berkualitas, tetapi juga mengetahui cara menjangkau pasar secara lebih luas dengan biaya yang relatif rendah.

Dampak lain dari pelatihan ini adalah terbentuknya mindset kewirausahaan di kalangan mahasiswa. Mindset ini mencakup keberanian untuk memulai usaha, kemampuan mengidentifikasi peluang, dan keterampilan mengelola risiko. Menurut Suryana (2020), kewirausahaan bukan hanya persoalan memiliki modal dan ide, tetapi juga pola pikir yang positif, kreatif, dan inovatif. Dalam pelatihan ini, peserta diajak untuk melihat peluang bisnis dari produk sederhana seperti risol, namun dengan diferensiasi rasa dan tampilan yang dapat menarik minat konsumen modern.

Jika ditinjau dari literatur kewirausahaan, keberhasilan pelatihan ini sejalan dengan teori yang dikemukakan oleh Zimmerer dan Scarborough (2008) bahwa keberhasilan usaha kecil sangat dipengaruhi oleh kombinasi keterampilan teknis dalam menghasilkan produk yang baik dan

kemampuan memasarkan produk secara efektif. Dalam hal ini, keterampilan membuat risol menjadi pondasi, sementara strategi pemasaran digital menjadi pendorong pertumbuhan usaha.

Secara keseluruhan keberhasilan kegiatan ini menunjukkan bahwa model pelatihan berbasis praktik dengan pendekatan terpadu menggabungkan aspek teknis, manajerial, dan pemasaran dapat menjadi metode yang efektif dalam program pemberdayaan masyarakat, khususnya di lingkungan pesantren atau institusi pendidikan Islam. Model ini relevan diterapkan di berbagai daerah, mengingat sektor kuliner memiliki potensi besar dalam menyerap tenaga kerja dan menghasilkan pendapatan.

Terdapat beberapa catatan yang perlu menjadi perhatian untuk pelaksanaan pelatihan di masa mendatang. Pertama, diperlukan pendampingan pascapelatihan untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat terus dikembangkan. Kedua, perlu adanya dukungan modal awal bagi peserta yang serius ingin memulai usaha, sehingga keterampilan yang telah dimiliki dapat segera diaplikasikan. Ketiga, penting untuk memperkuat jejaring pemasaran antar peserta agar mereka dapat saling mendukung dalam memasarkan produk.

Untuk memahami potensi dan tantangan kegiatan ini secara lebih komprehensif, dilakukan analisis SWOT (Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats). Analisis ini bertujuan untuk mengidentifikasi faktor internal dan eksternal yang memengaruhi keberhasilan program.

Aspek	Uraian
Strengths (Kekuatan)	<ul style="list-style-type: none"> - Peserta antusias dan memiliki motivasi tinggi untuk belajar. - Dukungan penuh dari pengurus Ma'had Jamiah UNHASY. - Materi pelatihan terstruktur, meliputi aspek teknis dan pemasaran. - Instruktur berpengalaman dalam bidang kuliner dan kewirausahaan. - Produk (Risol Makyu dan Risol Mentai) memiliki cita rasa unik dan mengikuti tren makanan kekinian.
Weaknesses (Kelemahan)	<ul style="list-style-type: none"> - Waktu pelatihan terbatas sehingga beberapa peserta memerlukan pendampingan lebih lanjut. - Belum semua peserta menguasai teknik pemasaran digital. - Modal awal untuk memulai usaha masih terbatas. - Peralatan masak terbatas sehingga proses praktik memerlukan pengaturan giliran.
Opportunities (Peluang)	<ul style="list-style-type: none"> - Tren kuliner kekinian yang sedang diminati anak muda. - Potensi pemasaran luas melalui media sosial seperti Instagram, TikTok, dan WhatsApp Business. - Produk dapat dikembangkan menjadi varian baru untuk memperluas

	<p>pasar.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bisa menjadi peluang usaha berbasis pesantren untuk kemandirian ekonomi santri.
Threats (Ancaman)	<ul style="list-style-type: none"> - Persaingan dengan produk sejenis di pasaran. - Perubahan tren kuliner yang cepat. - Fluktuasi harga bahan baku seperti daging, keju, dan mayones. - Hambatan distribusi jika target pasar berada di luar daerah.

Tabel 5. Analisis SWOT Pelatihan Pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai

Dari tabel di atas terlihat bahwa pelatihan ini memiliki kekuatan internal yang signifikan, terutama pada antusiasme peserta, dukungan institusi, serta kualitas materi dan instruktur. Faktor ini menjadi modal utama dalam keberlanjutan program. Namun, terdapat beberapa kelemahan yang perlu diatasi, seperti keterbatasan waktu pelatihan dan keterampilan pemasaran digital peserta. Dari sisi peluang, tren kuliner kekinian dan kemudahan pemasaran digital menjadi aspek positif yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan usaha. Akan tetapi, ancaman seperti persaingan pasar dan fluktuasi harga bahan baku memerlukan strategi adaptasi, misalnya dengan inovasi resep dan efisiensi biaya produksi.

Hasil analisis ini menunjukkan bahwa keberhasilan program PKM tidak hanya ditentukan oleh keterampilan teknis, tetapi juga oleh kemampuan adaptasi terhadap dinamika pasar dan lingkungan eksternal. Hal ini sejalan dengan temuan Suryana (2020) yang menekankan bahwa keberhasilan usaha kecil dipengaruhi oleh sinergi antara kemampuan produksi, pemasaran, dan pengelolaan sumber daya. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam membuat risol, tetapi juga memberikan bekal pengetahuan pemasaran dan membentuk mental wirausaha. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi model pengabdian masyarakat yang berkelanjutan dan dapat direplikasi di wilayah lain untuk meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat berbasis keterampilan kuliner.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan Risol Makyu dan Risol Mentai bagi mahasiswa Ma'had Jamiah UNHASY Tebuireng Jombang berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah produk kuliner kekinian sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan. Seluruh peserta mampu mengikuti tahapan pelatihan mulai



dari penyuluhan, demonstrasi, hingga praktik langsung dengan hasil produk yang dinilai berkualitas baik hingga sangat baik. Kegiatan ini membuktikan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung dengan pendampingan intensif efektif dalam meningkatkan kemampuan teknis dan kreativitas peserta. Selain itu, pengenalan strategi pemasaran berbasis media sosial memberi nilai tambah dalam mempersiapkan peserta menghadapi peluang dan tantangan usaha di era digital. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan mahasiswa tidak hanya memiliki keterampilan memasak, tetapi juga memiliki bekal pengetahuan bisnis yang dapat diterapkan untuk membangun usaha mandiri di masa depan, sehingga memberikan kontribusi positif terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat.

REFERENSI

- Arikunto, S. (2012). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Kolb, D. A. (2015). *Experiential Learning: Experience as the Source of Learning and Development* (2nd ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). New Jersey: Pearson Education.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Pengembangan Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Suryana. (2020). *Kewirausahaan: Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2008). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Bappenas. (2020). *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional 2020–2024*. Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional Republik Indonesia.
- Dewi, L. P., & Purnomo, H. (2021). Strategi pemasaran produk kuliner lokal dalam menghadapi era digital. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(2), 134–145.
- Fauzi, A. (2020). Peran pesantren dalam pemberdayaan ekonomi santri. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Islam*, 2(1), 45–55.
- Hidayati, N., & Arifin, M. (2021). Peningkatan keterampilan kewirausahaan mahasiswa melalui pelatihan berbasis praktik. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 7(1), 25–35.



JPKM

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat

Volume 2 No 1 January 2026

E-ISSN: 3090-0530

<https://journal.as-salafiyah.id/index.php/jpkm/index>

Putri, D. A., Wijaya, R., & Lestari, M. (2022). Inovasi produk kuliner sebagai peluang usaha di masa pandemi. *Jurnal Kewirausahaan*, 10(1), 77–88.

Rahman, S., & Setiawan, D. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kuliner. *Jurnal Abdi Masyarakat*, 4(2), 120–130.

Santrock, J. W. (2018). *Educational psychology* (6th ed.). McGraw-Hill Education.

Suprpto, B. (2022). Model pembelajaran kewirausahaan berbasis pesantren. *Jurnal Pendidikan Ekonomi*, 14(2), 89–102.