



## **Penguatan Keterampilan Wirausaha Remaja melalui Produksi Kuliner Sehat di Klaten**

**Rahmawati Riantisari<sup>1</sup>, Arie Rachma Putri<sup>2</sup>, Alfiati Nurrokhmini<sup>3</sup>, Rezyana Budi Syahputri<sup>4</sup>, Faizah Khotimatul Husna<sup>5</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi S1 Manajemen, Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora, Universitas Muhammadiyah Klaten

<sup>2,3,5</sup>Program Studi DIII Akuntansi, Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora, Universitas Muhammadiyah Klaten

<sup>4</sup>Program S1 Administrasi Kesehatan, Fakultas Kesehatan dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Klaten

[rahmawatiriantisari@umkla.ac.id](mailto:rahmawatiriantisari@umkla.ac.id)

### **Abstract**

*Klaten Regency has significant potential in the agricultural and livestock sectors, with the availability of local food resources that can be developed into healthy and economically valuable culinary products. However, adolescents at LKSA Aisyiyah Klaten still face limitations in entrepreneurial knowledge, production skills, business management, and product marketing. This community service program aims to enhance the entrepreneurial skills of adolescents through entrepreneurship training and mentoring in the management of healthy spring roll products. The program methods include entrepreneurship training, assistance in simple financial recording, healthy culinary production practices, product packaging and branding, as well as marketing strategies. The evaluation was conducted using pre-test and post-test assessments involving 28 participants. The results showed an increase in the total score from 653 to 718, indicating an improvement of 65 points. The highest improvement occurred in the aspect of business management, followed by healthy culinary production and product marketing. These findings indicate that practice-based training effectively improves participants' knowledge and entrepreneurial skills. Overall, this program effectively strengthens the entrepreneurial capacity of adolescents at LKSA Aisyiyah Klaten and serves as an initial step toward promoting economic independence through the development of healthy culinary businesses.*

**Keywords:** *Entrepreneurship; Adolescents; Healthy Culinary; Spring roll*

### **Abstrak**

Kabupaten Klaten memiliki potensi besar di bidang pertanian dan peternakan dengan ketersediaan bahan pangan lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk kuliner sehat dan bernilai ekonomi. Namun, remaja LKSA Aisyiyah Klaten masih menghadapi keterbatasan pengetahuan kewirausahaan, keterampilan produksi, manajemen usaha, serta pemasaran produk. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan kewirausahaan remaja melalui pelatihan kewirausahaan dan pendampingan pengelolaan produk *spring roll* sehat. Metode kegiatan meliputi pendampingan kewirausahaan, pencatatan keuangan sederhana, praktik produksi kuliner sehat, pengemasan dan branding produk, serta pemasaran. Evaluasi dilakukan menggunakan pre-test dan post-test terhadap 28 peserta. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan total skor dari 653 menjadi 718 atau naik sebesar 65 poin. Peningkatan terbesar terjadi pada aspek manajemen usaha, diikuti oleh produksi kuliner sehat dan pemasaran produk. Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta secara signifikan. Secara keseluruhan, program ini efektif memperkuat kapasitas kewirausahaan remaja LKSA Aisyiyah Klaten, sekaligus menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi melalui pengembangan usaha kuliner sehat.

**Kata kunci:** *Kewirausahaan; Remaja; Kuliner Sehat; Spring roll*

## 1. PENDAHULUAN

Kabupaten Klaten dikenal sebagai salah satu daerah di Jawa Tengah yang memiliki kekayaan di bidang pertanian dan peternakan. Potensi ini tidak hanya terlihat dari lahan yang subur dan hasil ternak yang melimpah, tetapi juga tercermin dalam aktivitas sehari-hari masyarakatnya. Di pasar tradisional maupun sentra produksi rumah tangga, berbagai bahan pangan seperti sayuran segar, tahu, tempe, ayam, hingga telur tersedia dengan mudah dan harga yang terjangkau. Di level hulu, Kabupaten Klaten memiliki akses yang melimpah terhadap bahan baku [1]. Keunggulan bahan baku ini bukan hanya terjangkau dan mudah didapat, tetapi juga kaya akan nilai gizi, sehingga sangat berpotensi untuk dijadikan dasar dalam pengembangan kuliner sehat.

Kondisi tersebut membuka peluang bagi generasi muda untuk merintis usaha kuliner sehat yang murah sekaligus mudah diolah. Hasil penelitian menunjukkan bahwa ketersediaan bahan baku yang terjangkau menjadi modal utama dalam memulai usaha mikro di bidang kuliner sehat [2]. Secara nasional, UMKM kuliner memegang peran penting dalam ekonomi penyumbang lebih dari 60% PDB dan menyerap sampai 97% tenaga kerja [3]. Angka ini menunjukkan bahwa sektor kuliner memiliki potensi yang sangat besar untuk digarap, terutama oleh generasi muda. Namun, sayangnya, peluang ini belum sepenuhnya dimanfaatkan. Di tingkat lokal, masih banyak remaja, termasuk Remaja LKSA Aisyiyah Klaten, yang belum memiliki keterampilan praktis dalam mengolah dan mengembangkan produk kuliner.

Berdasarkan hasil observasi awal dan diskusi dengan pengurus LKSA Aisyiyah Klaten, hingga saat ini remaja belum pernah memperoleh pelatihan kuliner berbasis praktik. Fakta-fakta ini memperkuat bahwa kapasitas mitra masih perlu ditingkatkan melalui pelatihan yang terstruktur dan berbasis praktik langsung.



**Gambar 1.** Kunjungan Tim Pengusul

Pelatihan yang telah dilakukan sebelumnya lebih banyak berfokus pada teori, seperti motivasi, manajemen dasar, dan konsep pemasaran, tanpa menyertakan praktik wirausaha kuliner yang konkret. Hal serupa juga terlihat dalam pelatihan diversifikasi olahan pangan tradisional di Polewali Mandar, di mana masyarakat berhasil mengidentifikasi berbagai olahan berbasis lokal, tetapi belum mampu mengubahnya menjadi produk wirausaha yang nyata [4]. Selain itu, hasil pengabdian masyarakat menunjukkan bahwa upaya pendampingan ekonomi kreatif yang dilakukan melalui pelatihan, workshop, mentoring, dan kolaborasi dengan pemuda setempat mampu memberikan dampak positif [5]. Sebuah pengabdian masyarakat di Malang, menyajikan pelatihan pembuatan makanan ringan berbahan pisang bagi remaja yang tinggal di panti asuhan, di mana melalui praktek langsung mereka berhasil menciptakan produk bernilai jual dan mengembangkan potensi kewirausahaan [6]. Studi oleh Cut Putri et al [7] menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan dimsum yang higienis dan sehat, dengan pendekatan *experiential learning* (praktik langsung, diskusi, pendampingan intensif), berhasil meningkatkan kemampuan teknis (83,3% peserta mampu praktik mandiri), rasa percaya diri, dan jejaring usaha lokal. Temuan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan berbasis praktik dan pendampingan lebih efektif dibandingkan pendekatan teoritis.

Permintaan pasar terhadap makanan terus berkembang, dengan konsumen semakin memperhatikan kesehatan, kebersihan, dan kepraktisan, terutama sejak meningkatnya tren gaya hidup

sehat pascapandemi [8]. Menurut Survei Kesehatan Indonesia (SKI) 2023, lebih dari 96% masyarakat Indonesia masih belum cukup mengonsumsi sayur dan buah setiap hari. Hal ini menunjukkan bahwa pola makan sehat kita masih jauh dari yang diharapkan [9]. Studi yang dilakukan oleh Kiki et al [10] menunjukkan bahwa camilan sehat yang terbuat dari bahan lokal memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk wirausaha yang berbasis komunitas remaja LKSA Aisyiyah Klaten. Melalui pertimbangan kondisi ini, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan prioritas yang bisa dirangkum dalam tabel 1 berikut:

**Tabel 1.** Permasalahan Prioritas Mitra PkM

No	Permasalahan Prioritas	Penjelasan
1.	Pengetahuan kewirausahaan masih bersifat umum	Pengetahuan tentang kewirausahaan saat ini masih terbilang umum dan belum ada produk nyata yang dihasilkan. Pelatihan yang diberikan selama ini lebih fokus pada teori motivasi, manajemen dasar, dan pemasaran.
2.	Manajemen Usaha	Remaja LKSA Aisyiyah Klaten belum memiliki pengetahuan yang cukup dalam mengelola usaha, baik dalam pencatatan biaya, pengelolaan modal, maupun pengaturan harga jual. Kegiatan kewirausahaan yang pernah mereka ikuti masih bersifat umum dan teoritis.
3.	Keterampilan produksi kuliner sehat masih rendah	Remaja LKSA Aisyiyah Klaten masih perlu mengembangkan keterampilan teknis mereka untuk bisa memproduksi makanan sehat yang menggunakan bahan lokal, seperti <i>spring roll</i> sehat, yang tidak hanya memenuhi standar kebersihan tetapi juga menarik bagi konsumen.
4.	Belum ada pengalaman pemasaran produk	Remaja LKSA Aisyiyah Klaten belum memiliki pengetahuan memadai mengenai pentingnya kemasan yang praktis, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan pasar, serta belum terampil dalam membangun identitas merek ( <i>branding</i> ). Masih perlu meningkatkan keterampilan dalam strategi pemasaran.

Kesenjangan antara hulu dan hilir masih sangat terlihat. Di Klaten, hulu yang berkaitan dengan ketersediaan bahan, cukup melimpah. Namun, saat proses berlangsung remaja perlu mendapatkan pelatihan kewirausahaan yang terintegrasi dengan praktik langsung, seperti membuat makanan sehat, contohnya *spring roll*. Melalui cara ini, mereka tidak hanya belajar mengolah bahan lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual, tetapi juga mendapatkan keterampilan dasar dalam inovasi menu dan menjaga standar kebersihan. Di sisi lain pada hilir, remaja masih kurang pengalaman dalam menjual produk, belum memahami pentingnya kemasan yang menarik, strategi branding, atau teknik promosi digital. Kebaruan kegiatan ini terletak pada pelatihan kewirausahaan berbasis praktik kuliner sehat yang disertai pendampingan usaha dan pemasaran. Tujuan program kegiatan ini untuk meningkatkan keterampilan praktis remaja LKSA Aisyiyah Klaten dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner sehat yang higienis dan bernilai jual, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan sebagai bekal kemandirian ekonomi di masa depan.

## 2. METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan bulan Januari 2026. Kegiatan dilaksanakan secara luring dan berlokasi di LKSA Aisyiyah Klaten, Kabupaten Klaten, Jawa Tengah. Berdasarkan analisis masalah yang telah dijelaskan sebelumnya, pengembangan keterampilan kewirausahaan akan difokuskan pada satu produk, yaitu *spring roll*. Produk ini dipilih karena sesuai dengan kondisi mitra, mudah diproduksi, dapat divariasikan dengan berbagai isian, dan memiliki potensi pasar yang luas. Pendekatan pemilihan produk nyata dapat mempercepat transfer keterampilan peserta yang belum memiliki pengalaman produksi [11]. Dalam memenuhi kebutuhan mitra secara menyeluruh, solusi yang ditawarkan mencakup aspek produksi, manajemen usaha, pengemasan dan branding, serta strategi pemasaran. Rincian solusi untuk permasalahan prioritas mitra dapat dilihat pada tabel 2 berikut.

**Tabel 2.** Solusi Permasalahan Mitra

No	Permasalahan	Solusi yang Ditawarkan
----	--------------	------------------------

Prioritas		
1.	Pengetahuan kewirausahaan bersifat umum	masih Pelatihan kewirausahaan berbasis praktik dengan fokus pada <i>spring roll</i> .
2.	Manajemen Usaha	Pendampingan pencatatan biaya produksi <i>spring roll</i> , analisis laba-rugi, dan strategi pengelolaan modal.
3.	Keterampilan produksi kuliner sehat masih rendah	Praktik langsung pembuatan <i>spring roll</i> dengan berbagai variasi isian (sayuran, ayam, tahu, dll). Dilengkapi materi singkat tentang prinsip makanan sehat dan bergizi.
4.	Dasar pemasaran produk belum dimiliki	- Pendampingan sederhana membuat kemasan praktis serta pemberian brand/identitas produk, misalnya berupa nama merek sederhana atau tagline singkat. - Simulasi pemasaran sederhana pada saat pelatihan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini dirancang untuk mengatasi masalah utama yang dihadapi mitra yang bergerak di sektor ekonomi produktif, terutama dalam pengembangan produk kuliner makanan sehat yakni *spring roll*. Proses pelaksanaannya akan difokuskan pada empat bidang, yaitu pengetahuan kewirausahaan, produksi, manajemen usaha, dan pemasaran dengan langkah-langkah yang akan diambil sebagai berikut:

**Tabel 3.** Tahapan Metode Pelaksanaan

No	Tahapan Metode Pelaksanaan	Kegiatan/Aktivitas
1.	Tahap Persiapan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melakukan koordinasi awal dengan mitra untuk menyepakati jadwal dan lokasi</li> <li>b. Menyusun materi pelatihan</li> <li>c. Menyediakan bahan dan peralatan yang diperlukan, seperti bahan baku <i>spring roll</i>, peralatan produksi, contoh kemasan, serta media pembelajaran.</li> </ul>
2.	Tahap Pelaksanaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melakukan pre-test untuk mengukur pemahaman awal mitra terkait kewirausahaan, produksi, manajemen usaha, dan pemasaran.</li> <li>b. <b>Bidang Pengetahuan Kewirausahaan</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pemberian pelatihan kewirausahaan berbasis praktik dengan fokus pada pengembangan produk <i>spring roll</i>.</li> <li>2) Materi meliputi: konsep dasar kewirausahaan, identifikasi peluang usaha, strategi sederhana memulai bisnis, serta motivasi kewirausahaan.</li> </ul> </li> <li>c. <b>Bidang Manajemen Usaha</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pendampingan pencatatan keuangan sederhana: perhitungan biaya produksi, analisis laba-rugi, dan penentuan harga pokok penjualan.</li> <li>2) Fasilitasi penyusunan laporan keuangan sederhana serta pembahasan strategi pengembangan usaha.</li> </ul> </li> <li>d. <b>Bidang Produksi</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pelatihan praktik langsung pembuatan <i>spring roll</i> dengan berbagai variasi isian</li> <li>2) Penyampaian materi tentang prinsip makanan sehat, higienis, dan bergizi.</li> </ul> </li> <li>e. <b>Bidang Pemasaran</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>1) Pelatihan pengemasan dan branding produk: pembuatan desain kemasan sederhana, praktis, dan menarik.</li> <li>2) Pendampingan penetapan identitas merek berupa nama dan tagline singkat.</li> <li>3) Simulasi pemasaran sederhana melalui pembuatan materi promosi.</li> </ul> </li> </ul>
3.	Tahap Evaluasi	Evaluasi kuantitatif melalui pre test dan post test. Instrumen evaluasi berupa kuisisioner yang terdiri dari 30 pertanyaan yang disusun berdasarkan 4 indikator yakni pengetahuan kewirausahaan, manajemen usaha, produksi <i>spring roll</i> dan

pemasaran produk. Skor penilaian diberikan berdasarkan jumlah jawaban yang benar dari peserta. Analisis data dilakukan dengan secara deskriptif dengan membandingkan hasil pre test dan post test untuk melihat peningkatan skor peserta setelah mengikuti pelatihan.

---

Selain itu, kegiatan pelatihan dilaksanakan dalam satu pertemuan dengan durasi sekitar 120 menit. Kegiatan diawali dengan pre-test selama kurang lebih 10 menit untuk mengetahui pemahaman awal peserta. Setelah itu, penyampaian materi mengenai kewirausahaan dan manajemen usaha dilakukan selama sekitar 40 menit melalui penjelasan singkat dan diskusi. Selanjutnya peserta mengikuti praktik pembuatan spring roll selama kurang lebih 40 menit agar dapat mempelajari secara langsung proses produksinya. Kegiatan kemudian dilanjutkan dengan pembahasan mengenai pengemasan dan pemasaran produk selama sekitar 20 menit. Akhir kegiatan, peserta mengerjakan post-test selama kurang lebih 10 menit untuk melihat peningkatan pemahaman setelah mengikuti pelatihan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di LKSA Aisyiyah Klaten dipaparkan mulai dari tahapan kegiatan yang dilakukan, dilanjutkan dengan hasil yang dicapai peserta meliputi peningkatan keterampilan produksi kuliner sehat, pemahaman manajemen usaha, serta kemampuan dasar pengemasan dan pemasaran produk. Pada bagian akhir disajikan hasil evaluasi melalui pre-test dan post-test sebagai indikator efektivitas program.

#### a. Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat diawali dengan pemberian pre-test kepada peserta untuk mengukur pemahaman awal terkait kewirausahaan, produksi, manajemen usaha, dan pemasaran.

##### 1. Sesi Pre Test dan Pembukaan Kegiatan

Kegiatan diawali dengan pembukaan serta pengisian pre-test oleh peserta. Pada sesi ini dilakukan pengenalan tujuan program, alur kegiatan, serta pembagian kelompok kerja. Pre-test bertujuan untuk mengetahui tingkat pemahaman awal peserta sebagai bahan evaluasi keberhasilan program.



**Gambar 2.** Pembukaan Kegiatan dan Pengisian Pre-Test Peserta

##### 2. Sesi Pelatihan dan Pengetahuan Kewirausahaan

Sesi ini berfokus pada pelatihan kewirausahaan berbasis praktik dengan fokus pengembangan produk *spring roll*. Materi yang disampaikan meliputi konsep dasar kewirausahaan, identifikasi peluang usaha, strategi sederhana memulai bisnis, serta motivasi kewirausahaan. Peserta juga didampingi dalam penyusunan rencana usaha dan diberikan wawasan terkait diferensiasi produk. Sesi ini dipandu oleh ibu Rahmawati Riantisari, SE., MM, yang menyusun materi kewirausahaan, mendampingi penyusunan rencana usaha, serta memberikan wawasan diferensiasi produk untuk pengembangan usaha peserta.



**Gambar 3.** Penyampaian materi kewirausahaan

### 3. Sesi Pendampingan Manajemen Usaha

Pada sesi manajemen usaha, peserta memperoleh pendampingan pencatatan biaya produksi *spring roll*, analisis laba-rugi, serta penentuan harga pokok penjualan. Pendampingan dilakukan oleh ibu Arie Rachma Putri, SE., M.Si yang melatih pencatatan biaya produksi dan analisis sederhana, serta ibu Alfiati Nurrokhmini, SE., M.Pd yang mendampingi penghitungan harga pokok penjualan.



**Gambar 4.** Pendampingan pencatatan biaya produksi dan perhitungan harga pokok penjualan

### 4. Sesi Gizi dan Makanan Sehat

Pada sesi ini peserta memperoleh materi singkat mengenai gizi seimbang, pemilihan bahan pangan yang sehat, serta prinsip pengolahan makanan yang higienis dan bergizi. Peserta diajak memahami pentingnya kandungan nutrisi dalam produk kuliner serta dampaknya terhadap kesehatan konsumen. Materi disampaikan oleh ibu Rezyana Budi Syahputri, SKM., MKM, yang memberikan pemahaman terkait gizi dan makanan sehat serta mendampingi peserta dalam memilih bahan baku yang sesuai untuk produk *spring roll*.



**Gambar 5.** Pendampingan Materi Gizi dan Makanan Sehat

#### 5. Sesi Praktik Produksi *Spring roll* Sehat

Tahap produksi dilakukan melalui praktik langsung pembuatan *spring roll* dengan berbagai variasi isian berbahan lokal seperti sayuran, tahu, dan ayam. Peserta terlibat aktif mulai dari persiapan bahan, proses pengolahan, hingga penyajian produk. Pada sesi ini, ibu Faizah Khotimatul Husna, S.Sos., M.Sc mendampingi peserta dalam penerapan SOP sederhana untuk standar produksi *spring roll*, sehingga peserta memahami tahapan kerja yang sistematis dan menjaga konsistensi kualitas produk.



**Gambar 6.** Penerapan SOP Produksi dan Praktik Pembuatan *Spring roll*

#### 6. Sesi Pengemasan, Branding, dan Simulasi Pemasaran

Pada sesi pemasaran, peserta mendapatkan pendampingan pembuatan kemasan sederhana yang praktis dan menarik, penentuan brand atau identitas produk berupa nama dan tagline singkat, serta simulasi pemasaran melalui pembuatan materi promosi. Sesi ini dipandu oleh ibu Rahmawati Riantisari, SE., MM, yang membimbing penentuan brand sederhana dan penggunaannya pada kemasan, memberikan arahan strategi dasar branding agar konsisten, serta memandu simulasi pemasaran dan strategi pengelolaan pemasaran berbasis praktik.



**Gambar 7.** Pengemasan produk, penentuan merek, dan simulasi pemasaran

#### 7. Sesi Post Test dan Penutupan Kegiatan

Sebagai tahap akhir, peserta mengikuti post-test untuk mengukur peningkatan pemahaman setelah mengikuti seluruh rangkaian pelatihan. Post-test mencakup aspek kewirausahaan, produksi, manajemen usaha, dan pemasaran. Hasil post-test digunakan sebagai indikator keberhasilan program dalam meningkatkan kompetensi peserta. Kegiatan ditutup dengan refleksi singkat bersama peserta serta penyampaian pesan motivasi agar keterampilan yang diperoleh dapat terus dikembangkan secara mandiri.



**Gambar 8.** Pengisian post-test dan penutupan kegiatan

**b. Hasil Kuisisioner Pre Test dan Post Test**

Evaluasi program dilakukan melalui kuesioner pre-test dan post-test terhadap 28 peserta yang mencakup empat indikator, yaitu pengetahuan kewirausahaan, manajemen usaha, produksi kuliner sehat, dan pemasaran produk. Hasil pre-test menunjukkan total skor sebesar 653, yang mengindikasikan bahwa pemahaman awal peserta masih terbatas, terutama pada aspek manajemen usaha dan pemasaran. Setelah mengikuti seluruh rangkaian pelatihan dan pendampingan, total skor post-test meningkat menjadi 718, dengan kenaikan sebesar 65 poin. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik yang disertai pendampingan langsung efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, sehingga program pengabdian dinilai mampu memperkuat kapasitas kewirausahaan remaja LKSA Aisyyah Klaten berbasis pangan lokal.

**Tabel 4.** Rekapitulasi Hasil Pre Test dan Post Test

Keterangan	Total Skor
Pre Test	653
Post Test	718
Selisih	+65

Perubahan tingkat pemahaman peserta pada setiap indikator dapat dilihat secara lebih rinci pada Tabel 5 berikut, yang menyajikan perbandingan skor pengetahuan kewirausahaan, manajemen usaha, produksi kuliner sehat, dan pemasaran produk sebelum dan sesudah pelatihan.

**Tabel 5.** Perubahan Skor Pre-test dan Post-test pada Setiap Indikator

Indikator	Pre-Test	Post-Test	bahan
Pengetahuan Kewirausahaan	131	142	
Manajemen Usaha	214	248	
Produksi Kuliner Sehat	253	272	
Pemasaran Produk	120	130	
Total	653	718	65

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa seluruh indikator mengalami peningkatan skor setelah pelatihan. Peningkatan terbesar terjadi pada manajemen usaha, di mana peserta menjadi lebih mampu melakukan pencatatan biaya produksi dan menghitung harga jual (Nasution et al.,2022). Kondisi ini menunjukkan bahwa sebelum pelatihan peserta masih memiliki keterbatasan dalam memahami pengelolaan keuangan usaha, sehingga pendampingan pencatatan biaya dan perhitungan harga pokok penjualan memberikan pemahaman yang lebih nyata. Peningkatan terbesar pada aspek manajemen usaha terjadi karena sebagian besar peserta sebelumnya belum memiliki pengalaman dalam pencatatan biaya produksi dan penentuan harga jual. Kenaikan skor pada produksi kuliner sehat mengindikasikan bahwa keterampilan teknis peserta dalam mengolah makanan sehat meningkat melalui praktik langsung (Mellita Sari et al.,2025). Hal ini memperlihatkan bahwa keterlibatan peserta secara langsung dalam proses produksi membantu mereka lebih mudah memahami tahapan pembuatan produk.

Peningkatan pada pemasaran produk menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya kemasan, branding, dan strategi promosi sederhana [13]. Sementara itu, skor pengetahuan kewirausahaan juga meningkat meskipun lebih kecil, karena peserta sudah memiliki landasan motivasi dasar sebelum pelatihan (Thio & Sesling, 2024). Meskipun demikian, keberlanjutan kegiatan usaha masih menjadi tantangan, terutama dalam menjaga konsistensi produksi, keterbatasan modal usaha, serta akses pemasaran yang masih terbatas. Selain itu, keterbatasan waktu pelatihan juga menjadi kendala sehingga tidak semua materi dapat dibahas secara lebih mendalam. Temuan ini selaras pula dengan hasil studi mengenai pelatihan inovasi produk makanan yang menunjukkan peningkatan keputusan pembelian konsumen sebagai dampak pembelajaran pemasaran, yang mencerminkan relevansi strategi pemasaran sederhana yang diajarkan [15]. Secara keseluruhan, pelatihan ini efektif memperkuat kompetensi kewirausahaan remaja LKSA Aisyiyah Klaten dalam aspek pengetahuan dan keterampilan usaha produk makanan sehat. Hasil ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat menjadi salah satu pendekatan yang efektif dalam pengembangan kewirausahaan remaja.

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di LKSA Aisyiyah Klaten menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan yang disertai praktik dan pendampingan mampu meningkatkan pengetahuan serta keterampilan peserta. Melalui pelatihan yang mencakup kewirausahaan, manajemen usaha, produksi kuliner sehat, dan pemasaran produk. Hasil evaluasi pre-test dan post-test menunjukkan adanya peningkatan skor sebesar 65 poin, dengan peningkatan terbesar pada aspek manajemen usaha. Hal ini menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pencatatan biaya produksi, penentuan harga jual, serta pengelolaan usaha secara sederhana. Secara umum, kegiatan ini membantu memperkuat kemampuan kewirausahaan remaja di LKSA Aisyiyah Klaten. Ke depan, diperlukan pendampingan lanjutan untuk mendukung pengembangan usaha peserta serta penerapan program serupa di komunitas lain.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian kepada masyarakat menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Majelis Pendidikan Tinggi, Penelitian, dan Pengembangan PP Muhammadiyah atas dukungan pendanaan melalui Program RisetMu Batch IX Tahun 2025, sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada LKSA Aisyiyah Klaten beserta seluruh pengurus dan peserta yang telah memberikan dukungan, kerja sama, serta partisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan.

#### PENGGUNAAN TEKNOLOGI BERBASIS KECERDASAN BUATAN (AI)

Para penulis menyatakan bahwa tidak ada penggunaan alat kecerdasan buatan (AI) yang digunakan dalam penulisan atau pengeditan manuskrip, dan tidak ada gambar yang dimanipulasi menggunakan AI.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] S. Soebandiono, A. Muhibuddin, E. Purwanto, and D. Purnomo, "Potential Availability of Indigenous Resources to Reduce Agriculture Environmental Problems in Klaten , Indonesia," *Int. J. Adv. Sci. Eng. Inf. Technol.*, vol. 11, no. 3, pp. 864–873, 2021.
- [2] T. Wariyani, V. H. B. Hayon, and A. Bunga Naen, "Pengolahan Makanan Lokal Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Dan Nilai Ekonomi," *J. Abdimas Ilm. Citra Bakti*, vol. 5, no. 2, pp. 354–366, 2024, doi: 10.38048/jailcb.v5i2.3528.
- [3] Edy Sutrisno, "Strategi Pemulihan Ekonomi Pasca Pandemi Melalui Sektor Umkm dan Pariwisata," *J. Lemhannas RI*, vol. 9, no. 1, pp. 167–185, 2021, doi: 10.55960/jlri.v9i1.385.
- [4] S. Syamsuri, H. Hafsa, and H. Alang, "Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia," *Agro Bali Agric. J.*, vol. 5, no. 2, pp. 313–321, 2022, doi: 10.37637/ab.v5i2.959.

- [5] Syaifuddin, “TRANSFORMASI PENDAMPINGAN EKONOMI KREATIF : MEMPERKUAT KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI,” *EJOIN J. Pengabd. Masy.*, vol. 2, pp. 641–646, 2024.
- [6] E. Herawati, Putri Puspitasari, Maya Susanti, and Nanih Rahmahdani, “Pelatihan Kewirausahaan bagi Remaja Karang Taruna di Desa Dayeuh,” *J. Pengabd. Bina Mandiri*, vol. 1, no. 1, pp. 17–21, 2021, doi: 10.51805/jpmm.v1i1.4.
- [7] C. P. Mellita Sari, H. Heriyana, Y. Yusniar, N. Nurainun, and S. Biby, “Kreatif Berbisnis Kuliner: Pelatihan Pembuatan Dimsum Untuk Start-Up Muda,” *J. Pengabd. Kreat.*, vol. 4, no. 1, pp. 31–37, 2025, doi: 10.29103/jpek.v4i1.21893.
- [8] R. B. Syahputri *et al.*, “INOVASI EDUKASI SEGARATA : MENINGKATKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA MELALUI GIZI SEIMBANG DAN PENGELOLAAN KEUANGAN,” *Sinar Sang Surya (Jurnal Pus. Pengabd. Kpd. Masy. )*, vol. 9, no. 2, pp. 11–23, 2025.
- [9] Kemenkes, “Survei Kesehatan Indonesia (SKI),” 2023.
- [10] Y. Kiki, N. Faridha, S. Hamidah, and M. Nugraheni, “SPRING ROLL TOM YUM TOFU SEBAGAI INOVASI ONE DISH MEAL SEHAT,” *HEJ (Home Econ. Journal)*, vol. 7, no. 1, pp. 1–7, 2023.
- [11] A. Hardana, J. Nasution, and A. Damisa, “Pelatihan Manajemen Usaha Dalam Meningkatkan Usaha UMKM Kuliner,” *Medani J. Pengabd. Masy.*, vol. 01, no. 01, pp. 16–22, 2022.
- [12] J. Nasution, A. Hardana, A. Damisa, and A. Rasyid, “Pelatihan Manajemen Usaha dalam Meningkatkan Usaha UMKM Kuliner Business Management Training in Improving Culinary MSME Business,” *J. Pengabd. Masy. Bestari*, vol. 1, no. 5, pp. 271–280, 2022.
- [13] S. Daud *et al.*, “Analisis Strategi Pemasaran Terhadap Perkembangan Kewirausahaan UMKM Kuliner Studi Kasus ‘Pempek Cik Rita’ di Bandar Lampung Cik Rita . Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah penulis jabarkan Rumusan Masalah yang dapat diidentifikasi sebagai beriku,” *J. Visi Manaj.*, vol. 11, 2025.
- [14] L. Thio and Sesling, “PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN BAGI PELAKU UMKM USAHA KULINER PASAR LAMA DALAM MENINGKATKAN DAYA SAING BISNIS,” *J. Abdi Citra*, vol. 1, no. 1, pp. 1–9, 2024.
- [15] M. R. Hutomo and S. Padmanty, “Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Inovasi Produk Makanan untuk Meningkatkan Keputusan Pembelian di Era Digital Empowering MSMEs Through Food Product Innovation Training to Improve Purchasing Decisions in the Digital Era,” *J. Bisnis Mhs.*, vol. 5, no. 1, 2025.