

Klepon: Inovasi Kuliner Tradisional untuk Membangun Jiwa Usaha Mahasiswa

Wahyu Muh. Syata¹, Murniati², Murni Nia³, Muhammad Juwantho Lewa⁴, Rezki Amelia⁵, Jumriati⁶, Muhajir⁷

Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Halu Oleo, Kendari, Indonesia¹²³⁴⁵⁶⁷⁸⁹

Email Korespodensi: wahyumuh.syata@uho.ac.id

INFO ARTIKEL

Histori Artikel:

Diterima 26-08-2026
Disetujui 01-09-2026
Diterbitkan 03-09-2026

ABSTRACT

Entrepreneurship is a crucial skill for students to master, as it enables them to create job opportunities rather than merely seeking employment. This community service activity aims to enhance students' entrepreneurial skills and interest through practical training in producing klepon, a traditional Indonesian snack. The activity was conducted using a participatory method with a learning by doing approach, involving preparation, training, direct practice, and evaluation stages. The participants consisted of students who were guided through the entire production process, from material preparation to product packaging and simple marketing. The results showed that this activity successfully improved students' understanding of the production process, fostered an entrepreneurial spirit, strengthened teamwork, and increased self-confidence. The klepon products received positive responses from consumer tests, indicating their potential as a viable business opportunity. This activity proves that entrepreneurship education through practical experience can effectively shape students' entrepreneurial character and competence, preparing them to start independent businesses in the future.

Keyword: Entrepreneurship; Klepon; Traditional Food; UMKM

Bagaimana Cara Sitasi Artikel ini:

Muh. Syata, W., Murniati, M., Nia, M., Lewa, M. J. ., Amelia, R. ., Jumriati, J., & Muhajir, M. (2026). Klepon: Inovasi Kuliner Tradisional untuk Membangun Jiwa Usaha Mahasiswa. *Indonesia Berdampak: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 706-714. <https://doi.org/10.63822/5jhnsb28>

PENDAHULUAN

Pembangunan ekonomi modern, terutama di negara berkembang seperti Indonesia, bergantung pada kewirausahaan. Mengingat peran mereka yang besar dalam meningkatkan pendapatan masyarakat dan menciptakan lapangan kerja, peran usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) adalah pilar ekonomi nasional. Mahasiswa, sebagai bagian dari generasi muda dan agen perubahan, diposisikan secara strategis untuk berpartisipasi aktif dalam menggerakkan roda ekonomi dengan mendirikan bisnis baru yang inovatif dan kreatif. Sebagaimana dinyatakan oleh Kementerian Koperasi dan UKM (2021), pengembangan UMKM adalah bagian penting dari pembangunan ekonomi, dan partisipasi generasi muda sangat penting untuk memastikan keberlanjutan dan pertumbuhan sektor tersebut.

Dengan pasar kerja yang kompetitif dan sedikit lapangan pekerjaan formal, tuntutan untuk mahasiswa memiliki jiwa kewirausahaan semakin meningkat. Mahasiswa tidak hanya diharuskan untuk memahami teori yang diajarkan di kelas, tetapi mereka juga diajarkan bagaimana membangun peluang bisnis secara mandiri. Hal ini sejalan dengan pendapat Alma (2016), yang menyatakan bahwa kewirausahaan adalah salah satu hal penting yang harus dimiliki mahasiswa agar mereka tidak hanya bergantung pada pekerjaan yang sudah mereka miliki saat ini. Mengidentifikasi peluang, mengelola risiko, dan menciptakan nilai tambahan adalah kemampuan penting yang dapat membedakan seorang lulusan di dunia yang semakin ketat.

Meskipun demikian, fakta di lapangan menunjukkan bahwa banyak siswa masih belum memiliki minat yang cukup untuk menjadi pengusaha. Menurut Suryana (2014), ada sejumlah penghalang. Ini termasuk kekurangan pengalaman praktis, keterampilan manajerial yang kurang, dan kurangnya pengetahuan tentang cara mengelola usaha secara efektif. Selain itu, faktor psikologis seperti ketakutan akan kegagalan, kurang percaya diri, dan persepsi bahwa banyak modal awal yang diperlukan sering menghalangi keinginan untuk memulai bisnis (Kasmir, 2011). Kondisi ini menunjukkan bahwa ada perbedaan antara potensi ideal mahasiswa dan kapasitas dan kesiapan mereka untuk melakukan tugas.

Sebuah pendekatan pembelajaran yang aplikatif dan berbasis praktik diperlukan untuk mengatasi perbedaan ini. Salah satu cara untuk mendorong siswa untuk terlibat dalam kegiatan kewirausahaan adalah dengan memberikan proyek-proyek sederhana yang mudah dipahami dan dijalankan oleh siswa. Sektor kuliner memiliki potensi yang sangat besar dalam hal ini. Bidang ini tidak sulit untuk ditemukan, tidak memerlukan banyak modal, dan memiliki pasar yang luas dan beragam. Produk kuliner tradisional, khususnya, memiliki daya tarik tersendiri dan dapat digunakan sebagai tempat yang bagus untuk menumbuhkan semangat entrepreneur.

Klepon adalah salah satu produk tradisional yang mungkin dibuat. Banyak orang Indonesia sangat menyukai kue tradisional yang terbuat dari tepung kanji, gula merah, dan kelapa parut. Sangat cocok untuk bisnis pemula karena bahan bakunya mudah diperoleh dan murah. Proses pembuatan juga bermanfaat karena mudah dilakukan dan tidak memerlukan waktu yang lama atau keahlian khusus. Klepon sangat cocok sebagai media pembelajaran kewirausahaan bagi siswa karena keunggulan ini.

Lebih dari sekadar proses produksi, kemungkinan untuk membangun bisnis klepon semakin terbuka dengan kemajuan teknologi digital. Perkembangan pesat platform media sosial seperti Instagram, WhatsApp, dan TikTok, serta platform online lainnya, telah mengubah industri iklan secara signifikan. Sebagai generasi digital native, siswa memiliki keunggulan dalam memanfaatkan media ini untuk mempromosikan diri. Produk sederhana seperti klepon dapat dipasarkan tanpa memerlukan biaya promosi yang signifikan, bahkan di tingkat nasional, dengan strategi pemasaran digital yang tepat (Kotler & Keller, 2016). Ironisnya, banyak siswa yang tidak tahu cara memanfaatkan potensi pemasaran digital, yang menjadi salah satu hambatan terbesar untuk maju dalam karir mereka (Badan Pusat Statistik, 2020).

Kegiatan kewirausahaan berbasis praktik seperti pembuatan klepon memiliki nilai pendidikan yang sangat tinggi, selain aspek ekonomi. Selama proses ini, seseorang tidak hanya memperoleh keterampilan teknis (hard skills) tetapi juga keterampilan lunak (soft skills) yang sangat penting. Pelajaran penting yang sulit dipelajari di kelas termasuk kemampuan untuk bekerja sama dalam tim, bertanggung jawab atas tugas, berkomunikasi secara efektif dengan pelanggan, dan membuat keputusan dalam situasi nyata (Robbins & Coulter, 2016). Pengalaman langsung dalam mengelola siklus usaha dari hulu ke hilir akan memberi mahasiswa pemahaman yang lebih luas tentang dunia bisnis dan memberikan mereka fondasi mental yang kuat untuk menjadi wirausaha.

Akibatnya, kegiatan kewirausahaan ini, yang berfokus pada membuat dan memasarkan barang klepon, dirancang sebagai upaya sistematis untuk menciptakan lingkungan wirausaha di antara mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Tujuan dari kegiatan ini bukan hanya menghasilkan produk; yang lebih penting, itu berfungsi sebagai sarana pembelajaran transformatif yang menumbuhkan minat dan kemampuan mahasiswa untuk berwirausaha. Melalui kegiatan ini, diharapkan mahasiswa akan mengembangkan kreativitas, meningkatkan kepercayaan diri, dan memiliki keberanian untuk mengambil langkah nyata untuk memulai usaha mereka sendiri di masa depan. Selain itu, kegiatan ini akan membantu melestarikan dan modernisasi makanan tradisional Indonesia.

Kegiatan kewirausahaan ini memiliki beberapa tujuan utama, berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan. Pertama, untuk meningkatkan keterampilan mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo dalam pembuatan produk makanan tradisional, khususnya klepon, yang mencakup seluruh proses dari produksi hingga pengemasan. Kedua, untuk menumbuhkan dan menumbuhkan semangat kewirausahaan mahasiswa melalui pengalaman langsung dalam proses produksi dan pemasaran. Ketiga, mengajarkan siswa untuk membuat produk dengan menggunakan bahan-bahan sederhana yang memiliki nilai jual dan daya saing. Keempat, memberikan pengalaman lengkap dan praktis kepada siswa dalam mengelola usaha kecil secara mandiri, dari perencanaan hingga pelaksanaan.

Diharapkan bahwa kegiatan ini akan memberikan banyak manfaat bagi mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo, termasuk pengembangan keilmuan dan ekonomi mereka. Salah satu keuntungan yang ingin dicapai adalah sebagai berikut: (1) siswa memperoleh pengetahuan dan keterampilan teknis yang diperlukan untuk membuat klepon; (2) mendapatkan pengalaman praktis dari siklus kewirausahaan; (3) meningkatkan inovasi dan kreativitas siswa saat membuat berbagai jenis produk; (4) menumbuhkan rasa percaya diri, kemandirian, dan jiwa kepemimpinan; dan (5) memberikan peluang nyata bagi siswa untuk mengembangkan klepon sebagai usaha yang berkelanjutan.

Sebaliknya, banyak masalah yang perlu ditangani dan diselesaikan saat melakukan kegiatan ini. Salah satu masalah yang terkait dengan masalah ini adalah siswa tidak memiliki minat internal untuk memulai bisnis, yang seringkali disebabkan oleh pandangan dan persepsi buruk tentang kewirausahaan. Selain itu, hambatan teknis terkait dengan keterampilan praktis mahasiswa dalam pengolahan makanan dan mengemas produk. Keberhasilan kegiatan ini dan kemajuan bisnis selanjutnya juga dihalangi oleh pengetahuan yang buruk tentang praktik produksi yang baik (*Good Manufacturing Practice*), serta pengetahuan yang kurang tentang strategi pemasaran digital dan konvensional.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan melalui metode partisipatif dengan pendekatan *learning by doing* (belajar sambil melakukan), yang mengacu pada teori pembelajaran pengalaman David A. Kolb. Metode ini dipilih untuk memastikan peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga terampil secara

praktis dalam membuat dan memasarkan produk klepon. Pelaksanaan kegiatan terdiri dari beberapa tahapan terstruktur sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Tahap ini merupakan langkah awal untuk memastikan kelancaran kegiatan. Aktivitas yang dilakukan meliputi:

- Koordinasi Lokasi: Tim pelaksana berkomunikasi dengan pihak lokasi untuk menentukan waktu, tempat, dan memastikan kesiapan sarana prasarana.
- Identifikasi Kebutuhan: Dilakukan asesmen awal terhadap peserta untuk menyesuaikan materi dengan kondisi dan kemampuan mereka.
- Penyusunan Materi: Tim menyusun materi pelatihan yang mencakup konsep kewirausahaan, teknik produksi klepon, pengemasan, dan strategi pemasaran digital.
- Persiapan Alat dan Bahan: Seluruh peralatan dan bahan baku (tepung kanji, gula merah, kelapa, dll.) disiapkan dalam jumlah yang cukup untuk praktik.

2. Tahap Pembekalan Mahasiswa (Tim Pelaksana)

- Sebelum kegiatan, seluruh anggota tim pelaksana diberikan pembekalan internal untuk menyamakan persepsi dan meningkatkan kesiapan. Kegiatan pembekalan meliputi:
- Pemantapan Materi: Tim mendalami kembali materi yang akan disampaikan.
- Simulasi Pembuatan Produk: Tim melakukan uji coba pembuatan klepon untuk memastikan hasil optimal dan mengantisipasi kendala teknis.
- Evaluasi Kesiapan Tim: Dilakukan pengecekan akhir terhadap kesiapan materi, alat, dan pembagian tugas antar anggota tim.

3. Tahap Pelaksanaan Kegiatan Inti

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi dua sesi utama, yaitu teori dan praktik.

- Sesi Pemaparan Materi (Teori): Kegiatan diawali dengan pembukaan dan penyampaian materi kewirausahaan, pentingnya inovasi produk, serta strategi pemasaran (termasuk pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp). Materi disampaikan secara interaktif dengan bantuan media presentasi.
- Sesi Praktik Langsung: Tim mendemonstrasikan proses pembuatan klepon dari awal hingga akhir. Peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil untuk melakukan praktik secara langsung.

Pendampingan: Setiap kelompok didampingi oleh anggota tim pelaksana yang memberikan bimbingan intensif, mulai dari pencampuran adonan, pembentukan, perebusan, hingga pengemasan. Pendekatan ini memastikan peserta memahami setiap tahapan dengan baik.

4. Tahap Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengukur keberhasilan dan mengidentifikasi kendala selama kegiatan, yang terdiri dari:

- Evaluasi Proses: Dilakukan selama praktik berlangsung untuk mencatat kendala teknis dan tingkat partisipasi peserta.
- Evaluasi Akhir: Dilakukan melalui penilaian hasil produk klepon yang dibuat peserta, sesi tanya jawab untuk mengukur pemahaman, dan pembagian kuesioner sederhana untuk mengetahui respon serta saran peserta.
- Monitoring Lanjutan: Tim berencana melakukan komunikasi berkala melalui grup media sosial untuk memantau perkembangan peserta dan memberikan konsultasi tambahan pasca-pelatihan, guna memastikan keberlanjutan usaha yang dirintis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pembuatan klepon ini telah berlangsung dengan lancar dan memberikan berbagai pengalaman berharga bagi seluruh anggota kelompok. Kegiatan yang diawali dengan diskusi singkat dan pembagian tugas ini berhasil menciptakan suasana kerja yang kolaboratif dan produktif. Secara keseluruhan, kegiatan ini mencapai tujuan yang telah ditetapkan, yaitu memberikan pengalaman langsung dalam proses produksi, melatih kreativitas, serta menumbuhkan minat kewirausahaan di kalangan mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Berikut adalah rincian hasil yang diperoleh dari pelaksanaan kegiatan:

1. Pemahaman Proses Produksi

Seluruh anggota kelompok berhasil memahami setiap tahapan pembuatan klepon, mulai dari persiapan bahan, pengolahan adonan, pembentukan, perebusan, hingga penyajian. Materi yang disampaikan secara singkat dan langsung dipraktikkan terbukti efektif karena peserta dapat langsung mengaplikasikan teori yang diberikan. Hasil produk yang dihasilkan sesuai dengan rencana awal menunjukkan bahwa pemahaman terhadap proses produksi telah tercapai dengan baik. Hal ini sejalan dengan teori pembelajaran pengalaman David A. Kolb yang menyatakan bahwa pembelajaran melalui pengalaman langsung akan lebih mudah dipahami.

2. Pembentukan Jiwa Kewirausahaan

Kegiatan ini berhasil menumbuhkan kesadaran dan minat berwirausaha di kalangan mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Melalui pengalaman praktik langsung, mahasiswa memahami bahwa usaha dapat dimulai dari hal sederhana dengan memanfaatkan bahan-bahan yang mudah diperoleh dan terjangkau, seperti tepung kanji, gula merah, dan kelapa. Mahasiswa juga mulai menyadari pentingnya perencanaan, kreativitas, dan inovasi dalam menciptakan produk yang memiliki nilai jual. Pengalaman ini menjadi bekal awal yang penting bagi mahasiswa untuk berani memulai usaha mandiri di masa depan, sesuai dengan pemikiran Suryana (2014) tentang pentingnya pengalaman praktik dalam menumbuhkan jiwa kewirausahaan.

3. Kualitas Produk dan Respon Konsumen

Berdasarkan uji coba rasa yang dilakukan di kampus Universitas Halu Oleo, produk klepon yang dihasilkan mendapatkan respon yang cukup baik dari teman-teman mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Sebagian besar responden menyatakan bahwa rasa klepon sudah enak dan teksturnya sesuai, meskipun masih terdapat beberapa catatan perbaikan. Masukan yang diberikan meliputi tingkat kemanisan, tekstur adonan, serta saran terkait pengemasan produk yang lebih menarik dan higienis. Hal ini menunjukkan bahwa produk klepon memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut sebagai peluang usaha sederhana. Selain itu, kegiatan ini membuka wawasan bahwa dalam memasarkan produk, aspek tampilan dan kemasan memiliki peran penting dalam meningkatkan nilai jual, sebagaimana ditegaskan oleh Philip Kotler bahwa nilai produk tidak hanya dilihat dari fungsi tetapi juga dari cara pengemasan dan pemasarannya.

4. Kerja Sama dan Antusiasme Tim

Selama kegiatan berlangsung, seluruh anggota kelompok menunjukkan antusiasme yang tinggi dan terlibat aktif dalam setiap tahapan. Pembagian tugas yang jelas, mulai dari penyiapan bahan, pengolahan adonan, pembentukan klepon, hingga perebusan dan penyajian, berjalan dengan baik. Setiap anggota saling membantu dan berkoordinasi sehingga proses produksi berlangsung lancar. Kerja sama tim yang solid ini menjadi salah satu faktor keberhasilan kegiatan dan sekaligus melatih kemampuan kolaborasi yang sangat

dibutuhkan dalam dunia usaha maupun dunia kerja, sesuai dengan pendapat Robbins & Coulter (2016) tentang pentingnya kerja sama tim dalam mencapai tujuan.

5. Pembelajaran dari Kendala dan Perbaikan

Pada awal proses, tim menghadapi beberapa kendala teknis, seperti adonan yang kurang sesuai konsistensinya dan bentuk klepon yang belum rapi. Namun, melalui proses mencoba dan memperbaiki secara berulang, tim akhirnya berhasil menghasilkan produk yang lebih baik. Pengalaman ini mengajarkan bahwa dalam berwirausaha, kesalahan atau kegagalan kecil merupakan hal yang wajar dan justru dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi untuk perbaikan ke depan. Sikap pantang menyerah dan kemauan untuk terus belajar menjadi nilai tambah yang diperoleh dari kegiatan ini.

6. Ketertarikan terhadap Proses Pembuatan

Proses pembuatan klepon dinilai cukup menarik karena mudah dilakukan, tidak membutuhkan peralatan yang rumit, dan bahan-bahannya mudah didapat. Hal ini membuat kegiatan menjadi menyenangkan dan tidak membosankan. Pengalaman baru dalam mengolah bahan sederhana menjadi produk bernilai ekonomis ini memberikan motivasi tambahan bagi mahasiswa untuk terus mengembangkan kreativitas di bidang kuliner.

Adapun alat dan bahan yang digunakan yaitu: baskom, panci, kompor, sendok, wadah/nampan, tepung ketan, gula merah, kelapa parut, daun pandan, garam, dan air pewarnah.



Gambar 1. Alat dan Bahan

CARA PEMBUATAN

Adapun langkah-langkah dalam pembuatan klepon gula merah adalah sebagai berikut:

1. Siapkan semua bahan yang diperlukan terlebih dahulu.
2. Masukkan tepung ketan ke dalam baskom, kemudian tambahkan sedikit garam dan air sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan bisa dibentuk.
3. Ambil sedikit adonan lalu bentuk menjadi bulat kecil.
4. Beri potongan gula merah di bagian tengah adonan, kemudian tutup kembali hingga gula merah tertutup sempurna.
5. Rebus air di dalam panci hingga mendidih, lalu masukkan adonan klepon ke dalam air tersebut.
6. Tunggu hingga klepon mengapung di permukaan air yang menandakan bahwa klepon sudah matang.
7. Angkat klepon yang sudah matang kemudian tiriskan.
8. Setelah itu, gulingkan klepon di atas kelapa parut agar bagian luar klepon tertutup dengan kelapa.
9. Klepon siap disajikan atau dikemas untuk dijual



Gambar 2. Pengirisan gula merah dan pencampuran bahan



Gambar 3. Merebus Adonan & Klepon

Pelaksanaan kegiatan pembuatan klepon ini terbukti efektif sebagai media pembelajaran kewirausahaan bagi mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Kegiatan yang dilakukan secara sederhana ini memberikan pengalaman langsung yang komprehensif, mulai dari proses produksi hingga evaluasi produk, serta berhasil menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan mahasiswa.

1. Peningkatan Keterampilan dan Pemahaman Proses Produksi

Kegiatan ini meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa dalam mengolah bahan baku menjadi produk jadi. Mahasiswa belajar tentang ketelitian, kesabaran, dan penguasaan teknik dalam menghasilkan produk berkualitas. Hal ini sejalan dengan teori experiential learning (Kolb) dan pendapat Fayolle & Gailly (2015) bahwa pembelajaran berbasis praktik lebih efektif dibandingkan teori semata.

2. Penumbuhan Jiwa Kewirausahaan dan Kreativitas

Mahasiswa menyadari bahwa peluang usaha dapat berasal dari hal sederhana di lingkungan sekitar (Zimmerer & Scarborough, 2019). Kegiatan ini juga mendorong inovasi, seperti variasi warna dan kemasan menarik, yang penting untuk meningkatkan nilai jual produk (Kotler & Keller, 2016).

3. Penguatan Kerja Sama Tim dan Pemecahan Masalah

Keberhasilan kegiatan sangat ditentukan oleh kerja sama tim yang solid dan pembagian tugas yang jelas (Hisrich et al., 2017). Kendala teknis seperti adonan yang kurang tepat dapat diatasi melalui diskusi dan koordinasi, melatih kemampuan pemecahan masalah yang esensial dalam berwirausaha.

4. Peningkatan Kepercayaan Diri dan Orientasi Kualitas

Keberhasilan membuat produk secara mandiri meningkatkan rasa percaya diri mahasiswa untuk memulai usaha (Suryana, 2013). Selain itu, mahasiswa belajar pentingnya kebersihan dan kualitas bahan baku, terutama dalam industri makanan yang berkaitan dengan kesehatan konsumen.

5. Nilai Edukatif dan Kontribusi Nyata

Meskipun skala kecil, kegiatan ini memiliki nilai edukatif tinggi sebagai bentuk kontribusi nyata mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo. Kewirausahaan tidak hanya tentang keuntungan, tetapi juga tentang proses belajar, pengembangan diri, dan pengasahan *soft skills* seperti komunikasi, tanggung jawab, dan kerja sama.

Dengan demikian, kegiatan pembuatan klepon ini berhasil mencapai tujuannya sebagai sarana pembelajaran kewirausahaan yang aplikatif, membentuk karakter dan kompetensi wirausaha mahasiswa Pendidikan Ekonomi FKIP Universitas Halu Oleo secara holistik, serta menjadi langkah awal yang berharga untuk berani memulai usaha di masa depan.

KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan pembuatan klepon sebagai upaya pengembangan jiwa kewirausahaan mahasiswa, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan praktis mahasiswa dalam proses produksi makanan tradisional. Seluruh anggota kelompok (100%) mampu mengikuti dan memahami setiap tahapan pembuatan klepon, mulai dari persiapan bahan, pembuatan adonan, pengisian gula merah, perebusan, hingga pengemasan. Hal ini menunjukkan efektivitas metode *learning by doing* dalam pembelajaran kewirausahaan.

Kegiatan ini efektif menumbuhkan jiwa dan minat kewirausahaan mahasiswa. Setelah mengikuti kegiatan, mahasiswa menyadari bahwa peluang usaha dapat dimulai dari hal sederhana dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang mudah diperoleh. Hal ini terlihat dari meningkatnya minat mahasiswa untuk mengembangkan usaha mandiri di masa depan.

Terjadi peningkatan kemampuan kerja sama tim dan pemecahan masalah. Pembagian tugas yang jelas dan keterlibatan aktif setiap anggota menghasilkan kerja sama yang solid. Kendala teknis seperti konsistensi adonan yang kurang tepat dapat diatasi melalui diskusi dan koordinasi tim, melatih kemampuan adaptif dan *problem-solving* yang esensial dalam berwirausaha.

Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap kepercayaan diri mahasiswa. Keberhasilan menghasilkan produk klepon yang layak konsumsi secara mandiri membuat mahasiswa lebih yakin akan kemampuan mereka untuk memulai usaha sendiri, sejalan dengan tujuan pengembangan jiwa kewirausahaan.

Produk klepon yang dihasilkan memiliki potensi sebagai peluang usaha. Berdasarkan uji coba rasa yang dilakukan di kampus, produk mendapatkan respon positif dari konsumen dengan saran perbaikan pada aspek pengemasan dan variasi produk, yang menunjukkan produk layak dikembangkan lebih lanjut.

SARAN

Disarankan untuk melakukan pelatihan lanjutan yang mencakup strategi pemasaran digital dan pengelolaan keuangan usaha, serta pengembangan variasi produk klepon dengan inovasi rasa dan kemasan yang lebih menarik untuk meningkatkan daya saing di pasar..

DAFTAR PUSTAKA

- Alma, B. (2016). *Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Statistik Indonesia 2020*. Jakarta: BPS.
- Fayolle, A., & Gailly, B. (2015). The impact of entrepreneurship education on entrepreneurial attitudes. *Journal of Small Business Management*, 53(1), 75–93.
- Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship*. New York: McGraw-Hill Education.
- Kartajaya, H. (2019). *Marketing 4.0: Moving from traditional to digital*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kasmir. (2017). *Kewirausahaan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2021). *Perkembangan UMKM di Indonesia*. Jakarta: Kemenkop UKM.
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. New Jersey: Prentice Hall.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Manajemen pemasaran*. Jakarta: Erlangga.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2019). *Marketing 4.0*.
- Slamet, F. (2018). *Kewirausahaan untuk mahasiswa*.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryana. (2014). *Kewirausahaan: Kiat dan proses menuju sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Tjiptono, F. (2015). *Strategi pemasaran*. Yogyakarta: Andi.
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., & Wilson, D. (2008). *Essentials of entrepreneurship and small business management*. New Jersey: Pearson Education.

Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat