

INOVASI PRODUK DAN INKUBATOR WIRAUSAHA BAGI GURU BIDANG BOGA DI SMKN 6 YOGYAKARTA

Sri Palupi¹, Badraningsih Lastariwati²,
Tri Murhanjati Sholihah³, Sugijono⁴, Siti Hamidah⁵

Universitas Negeri Yogyakarta

Email: sri.palupi@uny.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) tahun 2021 ini bertujuan untuk memberi pelatihan inovasi produk dan inkubator wirausaha bagi guru bidang boga di SMK N 6 Yogyakarta. Selama kegiatan pelatihan diungkap: (1) pengetahuan dan wawasan tentang inovasi berwirausaha; (2) memiliki bekal pengetahuan dan ketrampilan inovasi produk sebagai mentor/fasilitator dalam berwirausaha bidang kuliner; (3) memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang pengemasan, desain yang menarik serta mengemas hidangan sesuai dengan kriteria dan syarat sanitasi hygiene;

(4) peserta dapat menghitung *mark-up*, dan *Break Event Point* (BEP) produksi.

Kegiatan PPM telah dilakukan pada tanggal 13 Maret 2021 dan 20 Maret 2021 di Laboratorium Boga SMK N 6 Yogyakarta. Sasaran kegiatan adalah guru produktif boga SMK N 6 Yogyakarta. Kegiatan dilakukan dengan metode presentasi, dan kerja kelompok. Materi kegiatan PPM meliputi: (1) pengetahuan dan wawasan tentang pembelajaran tematik wirausaha; (2) pengetahuan dan ketrampilan dalam pengembangan inkubator bisnis wirausaha; (3) pengetahuan dan ketrampilan tentang sanitasi hygiene; (4) pengetahuan dan keterampilan tentang pengemasan, pemasaran era digital dan perhitungan *mark-up* serta BEP; (5) keterampilan bidang boga.

Hasil kegiatan pelatihan PPM meliputi: (1) Pengetahuan dan wawasan peserta tentang inovasi berwirausaha, tematik dalam kreativitas kewirausahaan, pengembangan inkubator bisnis, sanitasi hygiene, pengemasan dan pemasaran era digital meningkat. (2) kemampuan keterampilan peserta dalam membuat aneka nasi, aneka hidangan khas Keraton, aneka olahan kekinian dan rujak meningkat. (3) Pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang pengemasan, desain yang menarik serta mengemas hidangan sesuai dengan kriteria dan syarat sanitasi hygiene meningkat. (4) Peserta dapat menghitung *mark-up*, dan *Break Event Point* (BEP) produksi dengan benar.

Kata kunci: inkubator wirausaha, inovasi produk, guru boga

PENDAHULUAN

Prioritas Pengembangan SMK menjadi *Center of Excellence (CoE)* berdasarkan Instruksi Presiden Nomor 9 Tahun 2016 tentang Revitalisasi Sekolah Menengah Kejuruan dalam rangka meningkatkan kualitas dan daya saing Sumber Daya Manusia (SDM) Indonesia. Instruksi Presiden tersebut mengamanatkan perlunya dilakukan revitalisasi SMK secara komprehensif untuk menghasilkan lulusan SMK yang berdaya saing dan siap menghadapi tantangan dan dinamika perkembangan nasional maupun global.

Pengembangan SMK CoE pada tahun 2020-2024 menjadi salah satu target yang ingin dicapai Direktorat SMK. SMK yang menjadi *Center of Excellence* ini ditargetkan akan mampu menjadi pusat training dan memiliki otorisasi untuk mensertifikasi guru atau siswa, serta dapat menghasilkan produk barang dan atau jasa yang dapat diserap industri ataupun pasar langsung.

Pada tahun ketiga pelaksanaan Revitalisasi Sekolah Menengah Kejuruan (SMK), beberapa capaian positif mulai terlihat.

Seiring dengan meningkatnya angka partisipasi kerja lulusan SMK pada tahun 2018, angka tingkat pengangguran terbuka (TPT) dari lulusan SMK setiap tahunnya semakin menurun. Survei angkatan kerja nasional dari BPS [1], yaitu di bulan Februari 2016 sebesar 9,84% dan pada tahun 2017 sebesar 9,27%. Sedangkan pada tahun 2018 sebesar 8,92%. Selain itu ada program lain yang memperkuat program revitalisasi saat ini yaitu program *upskilling* dan *reskilling* guru SMK beserta bantuan pemerintah bidang kemitraan dan penyalarsan dunia usaha dan industri (DUDI) telah resmi diluncurkan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan (Kemendikbud). Berkaitan dengan regulasi yang merupakan acuan untuk pengembangan sumberdaya manusia, maka guru menjadi salah satu sumberdaya yang harus berkembang agar bisa mendukung keterlaksanaan regulasi Pendidikan SMK saat ini.

Peningkatan dan perluasan kemampuan guru merupakan salah satu aspek krusial dalam meningkatkan pendidikan SMK. Guru, juga harus menjadi mentor bagi muridnya dan menghasilkan tamatan yang unggul, berjiwa wirausaha, dan kompeten di bidangnya salah satu visi yang dimiliki SMK N 6 Yogyakarta. Melalui mata pelajaran inovasi dan kewirausahaan para siswa SMK N 6 Yogyakarta berlatih melakukan proyek Bersama guru yang juga memanfaatkan kantin sekolah sebagai salah satu sarana fasilitas untuk mendukung proses belajar mengajar. Berikut ini adalah gambaran suasana praktik yang ada

di SMK N 6 Yogyakarta:



Gambar 1. Suasana Pembelajaran Praktik SMKN 6 Yogyakarta

Peran guru di sekolah menengah kejuruan saat ini mengalami perubahan seiring dengan adanya regulasi yang berlaku. SMK sebagai sekolah yang mengusung inovatif dalam rangka pelaksanaan revitalisasi SMK dikuatkan dengan berlakunya program *upskilling* dan *reskilling* guru SMK beserta bantuan pemerintah bidang kemitraan dan penyalarsan DUDI maka, peran guru di SMK saat ini bertambah sebagai mentor bagi para siswa. Dengan adanya tantangan baru tersebut maka sangatlah di perlukan adanya pendampingan dan penguatan inovasi dalam proses pembelajaran, berdasarkan permintaan dari para guru untuk dilakukan pendampingan dan pelatihan penguatan inovasi dalam menunjang pembelajaran di SMKN 6 Yogyakarta, terutama terkait dengan kreativitas dan inovasi kewirausahaan. Adapun solusi yang ditawarkan melalui kegiatan PPM dosen adalah pendampingan dan pelatihan inovasi produk dan inkubator wirausaha bagi Guru bidang boga di SMKN 6 Yogyakarta. Inovasi merupakan salah satu cara mempertahankan produk, terutama produk yang sekiranya ada filosofi sejarahnya makanan tersebut dibuat. Inovasi sebagai suatu perubahan atau ide besar

dalam sekumpulan informasi yang berhubungan dengan masukan dan luaran, sehingga inovasi dapat diartikan suatu perubahan dalam meningkatkan atau memperbaiki sumber daya yang ada[1]. Inovasi sebagai implementasi praktis sebuah gagasan ke dalam produk atau proses baru[2]. Melalui inovasi produk ini akan dilatihkan bagaimana guru bisa meningkatkan keterampilan dalam menginovasi menu sajian secara tematik yang nantinya bisa sebagai acuan untuk bekal sebagai mentor atau sebagai fasilitator pada siswanya. Mengenai Inkubator wirausaha akan diarahkan pada pemanfaatan fasilitas yang dimiliki SMK N 6 Yogyakarta seperti kantin akan ditingkatkan perannya sebagai tempat incubator wirausaha siswanya.

Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk memuaskan keinginan atau kebutuhan[3]. Produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi dan dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan[4]. Inovasi merupakan salah satu cara mempertahankan produk. Inovasi sebagai suatu perubahan atau ide besar dalam sekumpulan informasi yang berhubungan dengan masukan dan luaran[1]. Sehingga inovasi dapat diartikan suatu perubahan dalam meningkatkan atau memperbaiki sumber daya yang ada. Inovasi sebagai implementasi praktis sebuah gagasan ke dalam produk atau proses baru[2].

Karakteristik inovasi terdiri dari 5 hal[5], yaitu:

- a. Keunggulan relatif (*relative advantage*),
- b. Keserasian/kesesuaian (*compatibility*).
- c. Kekomplekan (*complexity*).
- d. Ketercobaan (*trialability*).
- e. Keterlihatan (*observability*).

Inovasi produk adalah menginovasi produk baru atau yang dimaksud dengan produk asli, perbaikan produk, memodifikasi produk dan merek baru dari perusahaan yang berkembang melalui penelitian sendiri dan upaya pengembangan[6].

Inovasi dapat dilakukan dengan sederhana dan terfokus, harus terarah secara jelas dan dapat diterapkan[7]. Jenis-jenis inovasi yang dapat dilakukan adalah:

- a. Pengenalan suatu barang baru atau perbaikan dari barang yang sudah ada
- b. Pengenalan metode produksi baru
- c. Pembukaan pasar baru, khususnya pasar ekspor pada daerah baru
- d. Penciptaan atau pengadaan persediaan bahan mentah atau setengah jadi baru
- e. Penciptaan suatu bentuk organisasi industri baru.

Inkubator Bisnis/Kewirausahaan

Inkubator bisnis biasanya memberikan program kepada pengusaha pemula (*early stage*) atau startup, yang didesain untuk membina dan mempercepat keberhasilan pengembangan bisnis melalui rangkaian program permodalan yang diikuti oleh dukungan kemitraan atau pembinaan elemen bisnis lainnya dengan tujuan menjadikan usaha. Sederhananya, inkubator bisnis adalah perusahaan atau lembaga yang

memiliki program untuk mempercepat tumbuh kembang bisnis.

Canadian Business Incubator memberikan definisi inkubasi adalah konsep pemupukan wirausaha berkualifikasi dalam ruang kerja yang dikelola oleh suatu lembaga disebut inkubator. Sedangkan inkubator adalah sebuah bangunan fisik (gedung) yang diperuntukkan untuk mendukung bisnis berkualifikasi melalui mentoring, pelatihan, jejaring profesi, dan bantuan mencari pendanaan sampai mereka lulus dan dapat bertahan hidup dalam lingkungan yang bersaing[8]. Dalam Peraturan Presiden RI Nomor 27 tahun 2013 tentang Pengembangan Inkubator Wirausaha, Inkubator Wirausaha adalah suatu lembaga intermediasi yang melakukan proses inkubasi terhadap peserta inkubasi (tenant, klien inkubator, atau inkubati) dan memiliki bangunan fisik untuk ruang usaha sehari-hari bagi peserta inkubasi[9]. Sedangkan inkubasi adalah suatu proses pembinaan, pendampingan, dan pengembangan yang diberikan oleh inkubator wirausaha kepada peserta inkubasi. Kegiatan usaha tenant dapat dilakukan di dalam gedung inkubator sebagai *tenant inwall* dengan menyewa ruangan yang disediakan inkubator. Jika tenant melakukan kegiatan usahanya di luar inkubator maka disebut sebagai *tenant outwall*.

Umumnya, program inkubator bisnis mencakup rangkaian permodalan dana dan pelatihan, diiringi dukungan kemitraan. Tujuannya adalah memastikan peserta inkubator (biasanya pemilik UMKM/perusahaan tahap awal) memiliki

pengelolaan organisasi dan keuangan yang benar, memiliki model bisnis yang berkesinambungan, dan bisa memberikan dampak positif bagi masyarakat. Proses ini bertujuan membuat pertumbuhan usaha lebih cepat dibandingkan yang tidak mengikuti program. Karena itu, tidak jarang inkubator juga disebut akselerator bisnis. Profit dan daya tumbuh yang cepat juga akhirnya mengangkat nama inkubator yang mendukung.

Tahapan Inkubasi



Gambar 2. Tahapan Inkubasi Wirausaha

Tujuan Kegiatan

Guru boga di SMKN 6 Yogyakarta, memiliki pengetahuan dan wawasan tentang inovasi berwirausaha, memiliki bekal pengetahuan dan ketrampilan inovasi produk sebagai mentor/fasilitator dalam berwirausaha bidang kuliner. memiliki pengetahuan dan ketrampilan tentang pengemasan, desain yang menarik untuk berwirausaha, bisa menerapkan kreativitas inovasi kewirausahaan dengan menggunakan fasilitas yang ada di sekolah sebagai incubator usaha siswa.

METODE

Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat (PPM) UNY 2021 ditujukan kepada guru-guru Tata Produktif Boga di SMK N 6 Yogyakarta yang memiliki tanggung jawab dalam membentuk minat wirausaha siswa. Salah satu cara memberikan fasilitas berwirausaha adalah

membentuk incubator wirausaha yang diikuti oleh Jurusan yang ada di SMK N 6 Yogyakarta. Metode kegiatan yang dilakukan adalah: Ceramah dan diskusi dengan guru-guru SMK N 6 Yogyakarta tentang materi tentang tematik pembelajaran PjBl, Inkubator bisnis wirausaha, pengemasan makanan di era digital, sanitasi hygiene, menghitung *Break Event Point* (BEP) penjualan yang dapat dikembangkan, dimanfaatkan bagi kegiatan usaha untuk peningkatan pengetahuan guru. Pembuatan produk, produk yang akan dikembangkan berupa makanan tradisional dan modern (demonstrasi dan praktik) makanan dengan kemasan menarik. Pengembangan *incubator bisnis* dengan pemberian materi dengan tindak lanjut dari sekolah.

Rancangan Evaluasi

Program kegiatan yang direncanakan akan diikuti dengan rancangan evaluasi yang tepat. Rancangan evaluasi di bawah ini berisi uraian waktu pelaksanaan kegiatan PPM dan cara mengevaluasi tingkat keberhasilan kegiatan dengan mengacu pada kriteria, indikator pencapaian tujuan, dan tolak ukur yang dipergunakan untuk mengetahui tingkat keberhasilan program kegiatan PPM Inovasi Produk dan Inkubator Wirausaha Bagi Guru Bidang Boga di SMKN 6 Yogyakarta yang akan dilakukan selama 3 kali pertemuan dengan tahapan sebagai berikut:



Gambar 3. Proses Pelaksanaan PPM

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

1. Minggu pertama

- a. Pendekatan Tematik dalam Kreativitas dan Inovasi KWU

Dalam pemaparan materi ini dijelaskan bahwa tematik merupakan pembelajaran terpadu yang melibatkan beberapa pelajaran yang dikaitkan dalam suatu tema

tertentu, misalnya saja, dalam materi Produk Kreatif dan Kewirausahaan SMK Boga, dapat mengaitkan dengan pelajaran produktif lain seperti kontinental, oriental, kue nusantara maupun pastry bakery yang dapat menjadi sub tema pembelajaran praktik. Dengan penerapan sebagai berikut:



Gambar 4. Pelaksanaan Pembelajaran Tematik Dengan Sintaks PjBl

b. Pengembangan Inkubator Bisnis SMK N 6 Yogyakarta

Pada penjelasan materi Pengembangan Inkubator Bisnis SMK N 6 Yogyakarta, membahas tentang permasalahan SMK saat ini, seperti lulusan yang belum siap untuk menjadi wirausaha, dan membisnis yang dibina melalui program indikator belum semuanya berhasil, sehingga SMK N 6 Yogyakarta perlu menganalisis sumber daya baik tenaga pendidik, tenaga pendidikan maupun dari siswa yang terlatih dan kompeten serta memiliki jiwa wirausaha.

c. Praktik Aneka Nasi Khas Nusantara

Pada praktik aneka nasi, Guru SMK N 6 Yogyakarta sebagai peserta sudah menyiapkan bahan dan alat yang akan digunakan untuk praktik dan dibagi menjadi 3 kelompok. Pada pertemuan

minggu pertama, peserta membuat Nasi Gurih Hijau Pandan beserta pelengkap, Nasi Kapuronto beserta pelengkap, Nasi Blawong beserta pelengkap.

Selain membuat aneka hidangan Nasi khas nusantara, peserta juga membuat kudapan lain berupa rujak, yaitu Rujak Gobed, Rujak Bebeg dan Rujak Bali. Peserta sangat antusias dan berhasil membuat semua masakan dan mempresentasikan hasil masakan serta melakukan tanya jawab antar kelompok.



Gambar 5. Hasil Praktik Minggu Pertama
d. Presentasi Kelompok

Presentasi kelompok dilakukan secara bergiliran dan mempresentasikan makanan yang telah dibuat, dengan menjelaskan bahan bahan yang digunakan, proses memasak, dan penyajian kemasan serta kendala yang didapat selama memasak hidangan tersebut. Pada pertemuan minggu pertama dalam pembuatan nasi blawong ada sedikit kendala dalam pembuatan nasi karena air yang digunakan terlalu sedikit sehingga menghasilkan tekstur nasi yang keras.

2. Minggu kedua

a. Sanitasi Hygiene

Materi sanitasi hygiene membahas tentang upaya dalam mengendalikan peralatan, tempat, manusia maupun bahan amkaanan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau keracunan makanan. Kontaminasi makanan disebabkan oleh masuknya zat asing ke dalam makanan yang tidak dikehendak/diinginkan.

b. Pengemasan, Pemasaran Era Digital, Perhitungan Mark Up dan BEP

Pengemasan dan pemasaran yang dilakukan untuk era digital mempunyai beberapa fungsi, yaitu:

- 1) Memudahkan konsumen mengetahui brand.
- 2) Meningkatkan kredibilitas produk sebelum pelanggan membelinya.
- 3) Sebagai daya tarik tersendiri bagi pembeli.

Selain itu, strategi yang dilakukan untuk memasarkan produk di era digital sudah cukup mudah karena sudah banyak wadah-wadah *e-commerce* yang membuat pemasaran dimudahkan, akan tetapi juga perlu memahami tentang prinsip-prinsip dari pemasaran:

- 1) Memahami target pasar;
- 2) Menganalisis produk pesaing;
- 3) Membuat kemasan produk yang menarik;
- 4) Membuat foto produk yang menarik;
- 5) Memanfaatkan SEO untuk menjangkau pelanggan;
- 6) Memasarkan lewat media sosial dan e-commerce;

- 7) Bekerjasama dengan penyedia layanan pesan antar;
- 8) Endorsement ;
- 9) Membuat sistem *reseller*.

Pada pertemuan minggu kedua dijelaskan juga tentang Mark Up, Mark up adalah sebuah peningkatan harga atau jumlah rupiah yang telah ditambahkan pada biaya dari sebuah produk untuk menghasilkan harga jual.

RUMUS:

$$\text{Persen Mark Up} = \frac{\text{Harga Jual} - \text{Harga per unit}}{\text{Harga per unit}} \times 100\%$$

Misalnya, jika sebuah produk berharga 10.000, dan harga jualnya 15.000, maka persen mark up nya adalah:

$$\text{Persen Mark Up} = \frac{15.000 - 10.000}{10.000} \times 100\%$$

Beberapa metode yang digunakan dalam penetapan harga yaitu:

- 1) Berdasarkan harga pesaing, yaitu menetapkan harga berdasarkan harga yang ditawarkan pesaing dan menggunakan referensi, syarat barang standar serta kondisi pasar oligopoli
- 2) Berdasarkan permintaan, tidak semua konsumen dapat menerima harga yang sudah ditetapkan dahulu karena harga terlalu mahal atau tidak sesuai dengan kualitas barang
- 3) Berdasarkan biaya, harga biaya plus yaitu harga jual = total + laba, Harga Pokok Produksi (HPP) adalah modal pokok yang dikeluarkan untuk membuat produk

dan Penetapan harga dengan Break Even Point

- 4) Pada materi pengemasan dan pemasaran di era digital dan perhitungan BEP, banyak guru yang melakukan tanya jawab kepada narasumber dikarenakan materi yang cukup menarik.

Pada materi BEP dijelaskan cara perhitungan BEP yang benar untuk produk makanan, dimana produk makanan cukup riskan karena ada olahan yang tidak awet. Cara mencari *quantitas* adalah sebagai berikut:

$$Q_{BEP} = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

Note:

- Q : Quantity produk yg terjual
TFC : Total Fixed Cost
AVC : Average Variable Cost

Sedangkan untuk mencari penghasilan dapat menggunakan rumus sebagai berikut:

$$Q_{BEP} = \frac{TFC}{(P - AVC)}$$

Note:

- Q : Quantity produk yg terjual
TFC : Total Fixed Cost
AVC : Average Variable Cost

Ada beberapa faktor yang dapat meningkatkan BEP, yaitu:

- 1) Peningkatan penjualan mengakibatkan permintaan barang naik sehingga produksi naik, biaya yang dibutuhkan

ikut naik dan menyebabkan BEP menjadi naik.

- 2) Kenaikan biaya produksi dapat menyebabkan BEP naik
- 3) Perbaikan peralatan yang menyebabkan produksi terputus dan target tidak diproduksi juga mengakibatkan biaya operasional naik yang berdampak terhadap kenaikan BEP.

c. Praktik Aneka Kudapan

Pada pertemuan minggu ke kedua, peserta mempraktikkan aneka kudapan dengan membuat dessert tradisional berupa Manuk Enom, Bendul dan Prawan Kenes. Sedangkan untuk kudapan lainnya berupa macam macam olahan kekinian seperti Gordon Bleu Lasagna, dan olahan mentai seperti Siomay Mentai dan Mentai Rice, pada pengolahan Manuk Enom terdapat hambatan pada teksturnya yang kurang padat dan Gordon Bleu Lasagna yang kurang matang.



Gambar 6. Hasil Praktek Minggu Kedua

d. Presentasi kelompok

Presentasi kelompok dilakukan secara bergiliran dan mempresentasikan makanan yang telah dibuat, dengan menjelaskan bahan bahan yang digunakan, proses

memasak, dan penyajian kemasan serta kendala yang didapat selama memasak hidangan tersebut.

Pembahasan

Guru merupakan salah satu fasilitator dalam pembelajaran di sekolah, baik secara pengetahuan maupun keterampilan, sebagai guru yang mengampu pembelajaran produktif, diharapkan mempunyai keterampilan dan skill yang memadai untuk diajarkan kepada peserta didik.

Bertambahnya skill atau keterampilan para guru di bidang Boga diharapkan dapat meningkatkan kualitas pembelajaran dan pemanfaatan inkubator bisnis yang akan diterapkan di SMK N 6 Yogyakarta. Selain untuk guru produktif Tata Boga, kegiatan PPM juga berdampak kepada guru Normatif, Adaptif dan Guru Produktif di Program Studi lain.

Pada waktu pembelajaran guru dapat menyisipkan tema-tema pelajaran produktif lain di pembelajaran Kewirausahaan, selain menuntut keterampilan untuk berwirausaha, siswa juga dituntut untuk dapat menciptakan produk sendiri. Sehingga guru harus bisa mengupgrade dirinya dibidang Boga. Sehingga Guru perlu mengetahui bagaimana langkah awal dalam berwirausaha, bagaimana sanitasi hygiene yang tepat, bagaimana membentuk inkubator bisnis yang efektif dan menentukan kemasan yang aman untuk makanan serta menghitung mark up maupun *Break Event Point* (BEP).

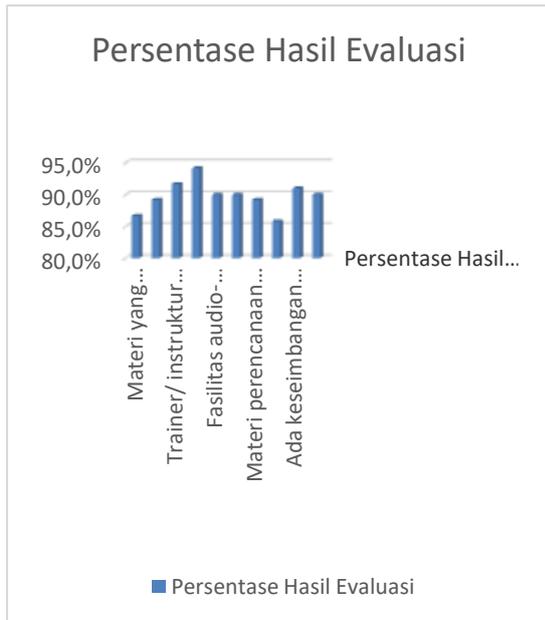
Bidang kuliner saat ini berkembang lebih pesat, meskipun adanya pandemi Covid-19, banyak usaha baru dibidang makanan yang dipasarkan secara *online* maupun *offline* dan

terjual cukup laris manis dikarenakan makanan yang dijual adalah makanan pengembangan dari makanan yang sudah ada, atau makanan yang populer dan kekinian seperti Croffle, Mentai, Banana Nugget dan lain sebagainya.

Disisi lain, makanan khas nusantara tradisional juga tidak boleh digeser begitu saja, karena makanan khas tersebut adalah bagian dari budaya. Salah satu contoh makanan tradisional khas Jawa yang merupakan makanan khas Keraton adalah Manuk Enom, Bendhul dan Perawan kenes, selain itu, filosofi nasi yang tidak kalah menarik yaitu Nasi Pandan, Nasi Kapuranto dan Nasi Blawong perlu dikenalkan kepada para siswa agar makanan khas budaya jawa tidak menghilang ditelan perkembangan kuliner yang semakin luas.

A. Evaluasi Kegiatan

Berdasarkan hasil penilaian dalam instrumen kepuasan pelanggan, dapat diketahui umpan balik ataupun *feedback* untuk kegiatan saat ini maupun yang akan datang. Adapun secara rinci evaluasi kepuasan pelanggan dapat ditampilkan sebagai berikut:



Gambar 7. Persentase Hasil Evaluasi Pelaksanaan PPM

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa kesesuaian program PPM di SMK N 6 Yogyakarta sudah sesuai dengan kebutuhan Guru produktif khususnya Tata Boga. Dari 10 instrumen yang diberikan, skor paling tinggi sebanyak 94,2%, yaitu pada Pembicara menyiapkan diri dengan sebaik baiknya, artinya Tim Pengabdian sudah memberikan persiapan yang matang dan baik. Sehingga pada waktu pemaparan materi dan kegiatan praktik peserta merasa antusias. Namun presentase rerata pada butir instrumen fasilitas yang disediakan sesuai dengan kebutuhan hanya 85,8% lebih rendah dari butir instrumen lain. Total presentase skor adalah 89,8%.

Faktor Pendukung

Berbagai faktor yang mendukung kegiatan PPM di SMK N 6 Yogyakarta adalah:

1. Adanya kerjasama yang baik antara Pihak UNY dengan pihak SMK N 6 Yogyakarta;

2. Adanya fasilitas pengembangan Inkubator Bisnis di SMK N 6 Yogyakarta;
3. Adanya Program *Center of Excellence* (CoE) di SMK N 6 Yogyakarta;
4. Semangat dari Ibu Guru Produktif Tata Boga untuk terus belajar.

Faktor Penghambat

Secara teknis faktor penghambat dilaksanakannya kegiatan ini adalah waktu, selain itu keterbatasan jumlah peserta yang hanya dapat diikuti oleh Guru Produktif Tata Boga dikarenakan adanya Pandemi Covid-19. Dimana harus melaksanakan PPM dengan protokol kesehatan dan tidak boleh adanya kegiatan berkerumun di waktu yang lama.

Dengan demikian, Pelatihan PPM 2021 ini diharapkan mampu menambah pengetahuan dan keterampilan guru dalam mengajar Peserta Didik dibidang Kewirausahaan dengan memanfaatkan Inkubator bisnis dan program CoE.

SIMPULAN

Pengetahuan dan wawasan peserta tentang pendekatan tematik dalam kreativitas dan inovasi kewirausahaan, pengembangan inkubator bisnis, sanitasi hygiene, pengemasan dan pemasaran era digital meningkat. Kemampuan keterampilan peserta dalam membuat aneka nasi, aneka hidangan khas Keraton, aneka olahan kekinian dan rujakmeningkatkan. Pengetahuan dan ketrampilan peserta tentang pengemasan, desain yang menarik serta mengemas hidangan sesuai dengan kriteria dan syarat sanitasi

hygiene meningkat Peserta dapat menghitung mark-up, dan *Break Event Point* (BEP) produksi dengan benar. Peserta dapat menyajikan dan mengemas hidangan sesuai dengan kriteria dan syarat sanitasi hygiene. Total kepuasan peserta kepada tim pengabdian PPM adalah sebanyak Total presentase skor adalah 89,8%.

ACKNOWLEDGMENT

Terima kasih kami ucapkan kepada: Prof. Drs. Herman Dwi Surjono, M.Sc., M.T., Ph.D., Dekan FT UNY, Muhammad Adam Jerusalem, S.T., S.H., M.T., Ph.D. Ketua Jurusan PTBB FT UNY.

REFERENCES

- [1]Hubeis, Musa. (2012). Manajemen Kreativitas dan Inovasi Dalam Bisnis. Penerbit. PT. Hecca Mitra Utama. Jakarta.
- [2]FandyTjiptono.(2008). Strategi Pemasaran.Graha Ilmu. Yogyakarta.
- [3]Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). Marketing Management (14th ed.). London, U.K.: Pearson Education, Inc.
- [4]Buchory, HerryAchmad&Djaslim Saladin. (2012) Manajemen pemasaran (Ringkasan praktis, Teori, aplikasi& Tanya jawab), Bandung :Lindakarya 2010.
- [5]Setiadi. (2010). Perilaku Konsumen: Konsep dan Impikasi untuk Strategi dan Penelitian Pemasaran, Prenada Media Group, Jakarta.
- [6]Kotler, P., & Armstrong, G. (2016). Principles of Marketing (16th ed.). London: Pearson Education Limited.
- [7]Lupiyoadi, R.(2004). Entrepreneurship From Mindset to strategy. Penerbitan Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia.
- [8]Hewick L. (2006). Canadian Business Inkubator. Proceedings. Seminar International Best Practices For Increasing Inkubator Efficiencies, Jakarta (ID).
- [9]Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 27 Tahun 2013 tentang Pengembangan Inkubator Wirausaha.