

**WORKSHOP IMPLEMENTASI PENGUATAN KEWIRAUSAHAAN  
UNTUK GURU SMK AGUNG MULIA BANGKALAN MADURA**

**Richardus Widodo**

Program Studi Agroindustri,  
Fakultas Vokasi,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya  
[richarduswido@untag-sby.ac.id](mailto:richarduswido@untag-sby.ac.id)

**Anita Wulandari**

Program Studi Agroindustri,  
Fakultas Vokasi,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

**Wahyu Kanti Dwi Cahyani**

Program Studi Agroindustri,  
Fakultas Vokasi,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

**I Nyoman Lokajaya**

Program Studi Teknik Industri,  
Fakultas Teknik,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

**Istantyo Yuwono**

Program Studi Teknik Industri,  
Fakultas Teknik,  
Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya

**ABSTRAK**

Program SMK-PK (Sekolah Menengah Kejuruan - Pusat Keunggulan) adalah salah satu program unggulan Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi Kemendikbudristek RI yang menjadikan upaya mendukung Sekolah Menengah Kejuruan sebagai pusat keunggulan dibanding SMK sekitar mencapai peningkatan kualitas & kinerja melalui kemitraan dunia bisnis & dunia industri (DUDI), turut hadirnya pemerintah wilayah setempat & perguruan tinggi vokasi yang menjadi pendamping. Prodi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag Surabaya yg ditunjuk Ditjen Vokasi menjadi pendamping, sudah bermitra dengan Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Agung Mulia Bangkalan Madura. Salah satu acara yg diwujudkan pada kemitraan ini adalah kegiatan pembinaan berupa workshop implementasi penguatan kewirausahaan untuk guru dengan dua bahasan utama yaitu pemahaman penguasaan pemasaran digital dan praktik pengolahan pangan yang baik. Metoda yang digunakan pada pembinaan ini adalah metoda ceramah diskusi. Melalui metoda ini diharapkan bisa membangun komunikasi 2 arah yang sebagai akibatnya mampu dihasilkan umpan balik (feedback) yang maksimal. Sebagai hasil aktivitas menunjukkan bahwa pembinaan pemahaman penguasaan pemasaran digital dan

praktik pengolahan pangan yang baik bisa mempertinggi wawasan dan penguasaan guru terhadap implementasi kewirausahaan yang akan diterapkan kepada siswa dan masyarakat sekitar, sehingga Sekolah Menengah Kejuruan Agung Mulia bisa menjadi pusat keunggulan bagi implementasi kewirausahaan bagi SMK dan masyarakat sekitar untuk menjawab tuntutan global bisnis & industri.

**Kata kunci:** *SMK Agung Mulia, workshop, pemasaran digital, proses pengolahan yang baik,*

## **A. PENDAHULUAN**

SMK Agung Mulia adalah Sekolah Menengah Kejuruan yang berlokasi di Desa Sangra Agung, Kecamatan Socah, Kabupaten Bangkalan Madura. Pendirian sekolah ini berawal dari tuntutan masyarakat sekitar yang menghendaki warganya mengenyam Pendidikan yang lebih tinggi serta membantu generasi muda untuk mampu bersaing di dunia kerja sehingga dapat mengatasi pengangguran khususnya di wilayah sekitar Desa Sangra Agung. Sekolah ini didirikan pada tahun 2007 oleh yayasan Agung Mulia Bangkalan. Seiring dengan berkembangnya waktu sekolah ini mampu berkembang dengan cukup pesat baik dari jumlah siswa, tenaga pendidikan maupun sarana dan prasarana pendukung. SMK Agung Mulia memiliki 3 Jurusan, yaitu: Teknik Komputer dan Jaringan, Teknik Sepeda Motor dan Jurusan Kuliner. Pada tahun akademik 2024-2025 ini Jurusan Teknik Komputer dan Jaringan memiliki siswa sebanyak 149 orang, Teknik Sepeda Motor 96 siswa dan Jurusan Kuliner memiliki 80 siswa (Profil Sekolah, 2024)

Fakultas Vokasi Untag Surabaya, khususnya prodi Agroindustri telah ditunjuk Ditjen Vokasi Kemendikbud sebagai mitra pendamping SMK Agung Mulia dalam Program SMK Pusat Keunggulan (SMK PK). SMK PK merupakan salah satu program dari Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi (Ditjen Pendidikan Vokasi) Kemendikbud. Program ini lahir sebagai upaya pengembangan SMK dengan program keahlian tertentu agar mengalami peningkatan kualitas dan kinerja. Pencapaian tersebut harus diperkuat dengan adanya kemitraan dengan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), serta hadirnya pemerintah daerah setempat beserta perguruan tinggi vokasi sebagai pendamping (Ditjen Pendidikan Vokasi, 2021). Salah satu program yang diwujudkan dalam kemitraan antara SMK Agung Mulia dengan Prodi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag Surabaya adalah pelatihan pemahaman budaya kerja kepada para siswa dengan tujuan meningkatkan pemahaman siswa terhadap budaya kerja organisasi.

Sejak bulan Juni sampai September 2024 Prodi Agroindustri menugaskan 3 orang personilnya serta diperkuat oleh dosen-dosen dari Prodi Teknik Industri Fakultas Teknik Untag Surabaya melaksanakan workshop dengan judul "Implementasi Penguatan Kewirausahaan" dengan materi Pengolahan - Pengawetan Makanan dan Pemasaran Digital untuk Wirausaha di SMK Agung Mulia Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan Madura. Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Pendampingan SMK-PK Ditjen Vokasi Kemenristekdikti RI yang selalu dikompetisikan untuk Perguruan Tinggi Vokasi dan telah dimenangkan 4 tahun berturut-turut oleh Fakultas Vokasi Untag Surabaya.

Materi Pemasaran Digital untuk Wirausaha memaparkan pentingnya guru-

guru kewirausahaan dan calon-calon pengusaha menguasai teknik dan strategi pemasaran saat ini. Tidak hanya pemasaran konvensional tetapi terdapat pasar yang memiliki daya jangkauan yang luas dan masif yaitu pemasaran digital. Calon pengusaha harus terus mengikuti tren pemasaran saat ini agar produknya dapat dipasarkan secara kontinu walaupun kompetitor semakin banyak dan kondisi pasar terus berubah dari waktu ke waktu. Calon pengusaha juga harus memahami aplikasi promosi digital dan memiliki kreativitas untuk mengiklankan dan mempromosikan produknya di pasar digital atau dunia maya.

Sedangkan materi tentang Praktek Pengolahan Pangan yang Baik membahas terutama bagaimana calon pengusaha bisa menghasilkan makanan yang baik dan sesuai dengan prosedur yang ada sehingga diperoleh produk makanan yang sehat, higienis sekaligus memiliki daya simpan yang lama. Ditekankan pentingnya pengusaha menghindari sejauh mungkin penggunaan bahan pengawet kimia, apalagi pengawet atau aditif yang dilarang BPOM seperti formalin, borax, rhodamin-B, sakarin dan siklamat.

Materi workshop kegiatan Pendampingan SMK-PK ini ditujukan untuk para guru SMK Agung Mulia dari Prodi Teknik Komputer dan Jaringan (TKJ) maupun Prodi Kuliner (Tata Boga) dalam lima tatap muka. Pada akhir workshop para narasumber mengadakan kuis dengan hadiah 5 buah buku dengan judul "Pengantar Agroindustri" yang merupakan buku ajar untuk mahasiswa Agroindustri bagi 5 peserta yang beruntung.

## **B. METODE PELAKSANAAN**

### **Bentuk Kegiatan**

Program Studi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag Surabaya sebagai pendamping/mitra SMK Agung Mulia yang dalam kegiatan ini juga didukung oleh dosen-dosen dari Prodi Teknik Industri Fakultas Teknik Untag Surabaya melakukan kegiatan dalam bentuk pelatihan tentang pemahaman penguasaan pemasaran digital dan praktik pengolahan pangan yang baik. Kegiatan dilaksanakan secara tatap muka langsung dengan metoda ceramah dan diskusi. Penerapan metoda ceramah dan diskusi ini bertujuan untuk menciptakan komunikasi dua arah antara pemberi materi dengan penerima (guru) sehingga bisa didapatkan umpan balik (*feedback*) yang maksimal. Adapun langkah-langkah pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:

#### **1. Pra Kegiatan.**

Tahapan yang dilakukan adalah :

- a. Koordinasi antara Team pelaksana kegiatan dengan pihak sekolah (SMK Agung Mulia) perihal waktu dan materi pelatihan yang dibutuhkan oleh pihak sekolah
- b. Penyusunan materi pelatihan yang dibutuhkan oleh pihak sekolah (SMK Agung Mulia). Materi ini selanjutnya dikonsultasikan dengan Ketua Program Studi (Kaprodi) Agroindustri dan Dekan Fakultas Vokasi Untag Surabaya sebagai penanggung jawab kegiatan pendampingan
- c. Mengirimkan materi pelatihan yang telah disetujui oleh Kaprodi dan Dekan kepada pihak sekolah (SMK Agung Mulia) untuk dipresentasikan sesuai waktu yang telah disepakati bersama

## **2. Pelaksanaan kegiatan.**

Tahapan program yang dilakukan adalah:

- a. Penyampaian materi oleh Team Pelaksana Prodi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag Surabaya didukung dosen dari Prodi Teknik Industri tentang implementasi kewirausahaan
- b. Diskusi antara pemateri dengan guru-guru SMK Agung Mulia tentang implementasi kewirausahaan.

### **Sasaran Kegiatan**

Kegiatan pelatihan ini ditujukan kepada para guru SMK Agung Mulia yang pemahamannya terhadap pemasaran digital dan praktik pengolahan pangan yang baik masih kurang dikuasai. Dengan pelatihan ini diharapkan guru dapat lebih memahami pemasaran digital dan praktik pengolahan pangan yang baik sehingga para guru SMK Agung Mulia bisa menyesuaikan diri terhadap lingkungan industri dan lingkungan kerja, menularkan kepada peserta didik dan mampu bersaing sesuai tuntutan global khususnya di bidang kewirausahaan.

## **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pemasaran Digital**

Dalam era digital saat ini, pemasaran digital telah menjadi salah satu aspek terpenting dalam dunia bisnis. Bagi guru-guru kewirausahaan dan calon-calon pengusaha, pemahaman tentang teknik dan strategi pemasaran digital sangatlah vital. Pemasaran tradisional tidak lagi cukup untuk menjangkau audiens yang lebih luas. Dengan semakin banyaknya pengguna internet dan media sosial, pemasaran digital menawarkan berbagai cara untuk menghubungi pelanggan potensial. Guru kewirausahaan perlu mengajarkan kepada siswa mereka tentang pentingnya beradaptasi dengan perubahan ini.

Salah satu keuntungan utama dari pemasaran digital adalah kemampuannya untuk meningkatkan visibilitas bisnis. Dengan teknik SEO (Search Engine Optimization), konten yang relevan dapat menjangkau audiens yang lebih luas (Kumalasari dan Ramalisa, 2020). Calon pengusaha yang menguasai teknik ini akan memiliki peluang lebih besar untuk menarik perhatian pasar. Pemasaran digital sering kali lebih ekonomis dibandingkan dengan metode pemasaran tradisional. Iklan online, media sosial, dan email marketing memungkinkan bisnis untuk menjangkau audiens yang lebih besar tanpa harus mengeluarkan biaya besar. Guru-guru kewirausahaan harus menekankan pentingnya efisiensi ini dalam pengajaran mereka. Salah satu keunggulan pemasaran digital adalah kemampuannya untuk melakukan analisis dan pengukuran kinerja secara real-time (Chaffey dan Chadwick, 2019). Dengan menggunakan alat analitik, pengusaha dapat mengetahui seberapa efektif kampanye pemasaran mereka. Guru-guru kewirausahaan harus mengajarkan cara membaca data ini agar siswa sebagai calon pengusaha dapat membuat keputusan yang lebih baik.

Pemasaran digital memungkinkan interaksi langsung dengan pelanggan melalui media sosial dan platform online lainnya. Ini membantu dalam membangun hubungan yang lebih kuat dan mendalam dengan audiens. Calon pengusaha perlu memahami pentingnya membangun kepercayaan dan loyalitas pelanggan melalui strategi pemasaran yang efektif (Kotler dan Keller, 2016).

Pemasaran digital membuka peluang untuk berinovasi dan berkreasi. Guru-guru kewirausahaan dapat mendorong siswa untuk berpikir kreatif dalam merancang kampanye pemasaran yang unik. Hal ini tidak hanya meningkatkan daya tarik bisnis tetapi juga memberikan pengalaman berharga bagi siswa. Dalam dunia yang semakin terhubung, penting bagi guru-guru kewirausahaan dan calon-calon pengusaha untuk menguasai teknik dan strategi pemasaran digital. Dengan pengetahuan ini, mereka dapat meningkatkan visibilitas, efisiensi, dan keberhasilan bisnis mereka di pasar yang kompetitif. Investasi dalam pendidikan pemasaran digital adalah langkah penting untuk masa depan.

### **Praktek Pengolahan Pangan yang Baik**

Pengolahan pangan yang aman dan berkualitas sangat penting untuk kemaslahatan masyarakat. Dua pedoman utama yang sering digunakan dalam industri pangan adalah Good Manufacturing Practices (GMP) dan Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). GMP adalah serangkaian pedoman yang ditetapkan untuk memastikan bahwa produk pangan diproduksi dengan cara yang konsisten dan sesuai dengan standar kualitas yang ditentukan. GMP mencakup semua aspek produksi, dari bahan baku hingga pengemasan, dan fokus pada pencegahan kontaminasi serta memastikan keamanan pangan (Hasnatul, 2024).

CPPOB adalah pedoman yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) di Indonesia untuk memastikan bahwa proses pembuatan pangan olahan memenuhi standar keamanan dan kualitas. CPPOB bertujuan untuk melindungi konsumen dari risiko pangan yang tidak aman dan memastikan produk yang dihasilkan berkualitas tinggi (Mulyani, 2022).

Baik GMP maupun CPPOB memiliki beberapa prinsip dasar yang harus diterapkan, antara lain:

- a. Kebersihan dan Sanitasi
- b. Kontrol Bahan Baku
- c. Proses Produksi yang Terkontrol
- d. Pelatihan Karyawan
- e. Dokumentasi dan Rekam Jejak

Pencatatan yang baik dan sistem dokumentasi adalah kunci untuk memastikan bahwa semua prosedur diikuti dengan benar. Rekam jejak yang lengkap memungkinkan traceability produk dan memudahkan dalam melakukan audit.

Penerapan GMP dan CPPOB dalam Pengolahan Pangan dilakukan antara lain untuk mengelola desain fasilitas, penerimaan bahan baku, pengolahan dan penyimpanan dan pengawasan mutu. Pengolahan pangan yang baik sesuai dengan GMP dan CPPOB sangat penting untuk memastikan produk yang aman dan berkualitas tinggi. Dengan menerapkan prinsip-prinsip tersebut, produsen dapat melindungi konsumen dan meningkatkan reputasi produk mereka di pasar. Melalui pendidikan dan pelatihan yang tepat, semua pihak dalam rantai pasokan pangan dapat berkontribusi pada keamanan dan kualitas pangan yang lebih baik (Suharjo, 2021).



**Gambar 1.** Kegiatan Workshop Implementasi Penguatan Kewirausahaan pada Aspek Pemasaran Digital dan Praktek Pengolahan Pangan yang Baik di SMK Agung Mulia Bangkalan Madura

#### D. PENUTUP

##### Simpulan

Pelatihan atau workshop pemasaran digital dan praktek pengolahan pangan yang baik bagi guru SMK Agung Mulia Kecamatan Socah Kabupaten Bangkalan Madura sebagai mitra Prodi Agroindustri Fakultas Vokasi Untag Surabaya dalam program pendampingan SMK PK dapat meningkatkan pemahaman dan wawasan guru terhadap pemasaran digital dan praktek pengolahan pangan yang baik, sehingga lulusan SMK Agung Mulia diharapkan bisa memenuhi tuntutan dunia kerja maupun dunia industri, di lain pihak sebagai Lembaga Pendidikan pihak sekolah diharapkan dapat menjadi rujukan bagi sekolah lain yang ada di sekitarnya sesuai tujuan program SMK PK yang telah dicanangkan oleh Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi.

**Saran**

Dalam mewujudkan visi yang telah dicanangkan oleh pihak sekolah yaitu: “Beriman dan Bertaqwa Kepada Tuhan Yang Maha Esa, Berbudi Pekerti Luhur, Bermutu, Unggul, Terampil dan Berdaya Saing Dalam Kebekerjaan” perlu diberikan pelatihan tentang pemasaran digital dan praktek pengolahan pangan yang baik sebagai implementasi program kewirausahaan SMK Agung Mulia tidak hanya unggul dari sisi keilmuan tetapi juga unggul dalam kompetisi global di bidang pemasaran digital produk pangan.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ade Kumalasari & Yelli Ramalisa. 2020. Pemasaran Digital dan Memulai Usaha Baru. Makalah Kewirausahaan.
- Chaffey, D & Ellis-Chadwick, F. 2019. Digital Marketing (7th ed.). Pearson Education.
- Hasnatul, A. 2024. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Beberapa Usaha Keripik Balado Kota Padang Tahun 2024. Skripsi, Poltekkes Kemenkes Padang.
- Kotler, Philip, & Keller, K. L. 2016. Marketing Management (15th ed.). Pearson Education.
- Mulyani, S. 2022. Keamanan Pangan dan Penerapan CPPOB di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). Jurnal Kewirausahaan.
- Suharjo, A. 2021. Penerapan GMP dalam Industri Pangan: Teori dan Praktik. Jurnal Teknologi Pangan.
- <https://vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/yuk-mengenal-smk-pk>.