



“Kreosir” (Kreasi Olahhan Sirsak) Membangun Jiwa *Entrepreneur* Sejak Dini

Sunarti

SD Negeri Langensari 02, Kec. Ungaran Barat, Kab. Semarang

Abstract

Received : 5 Apr 2023
Revised : 15 Apr 2023
Accepted : 20 Mei 2023

The principal capital to become a successful entrepreneur is a strong motivation from within the individual as well as the courage to take risks, perseverance, and tenacity in running a business. Early age is a significant period in forming future patterns in children's lives. During this period, the role of parents was indispensable in shaping their lifestyle, namely by instilling religious and moral values, motivating them to study hard so that they hope that when they grow up, they can become successful people, and educating children with an entrepreneurial spirit. One way to stimulate the growth of the entrepreneurial spirit of students from an early age is through Market Day activities to market innovative soursop products that have been processed together.

Keywords: entrepreneurial spirit; market day; kreosir

(*) Corresponding Author: sunarti74@guru.belajar.id

How to Cite: Sunarti, S. (2023). “Kreosir” (Kreasi Olahhan Sirsak) Membangun Jiwa *Entrepreneur* Sejak Dini. *Pena Edukasia*, 1 (3): 238-245.

PENDAHULUAN

Pembelajaran kewirausahaan pada diri anak tidak serta merta ada, tapi memerlukan latihan bertahap secara konsisten. Bisa dimulai dari hal-hal kecil dalam aktivitas keseharian anak. Misalnya, membereskan mainan selesai bermain, rajin sikat gigi sebelum tidur dan membereskan tempat tidur. Ini merupakan latihan berdisiplin (Reski, N., Taufik, T., & Ifdil, I., 2017), bertanggung jawab dan awal pengajaran tentang kepemilikan, Nurhafizah (2014). Latihan selanjutnya, mengajarkan anak untuk mampu mengelola uang dengan baik. Latihan yang perlu diajarkan bukan hanya cara membelanjakan, tapi juga menabung dan mencari uang. Kegiatan anak bersama guru dan teman sebayanya dapat dimaksimalkan dalam menanamkan pola pikir untuk menjadi seorang wirausaha (*entrepreneur*).

Hal-hal yang dapat guru lakukan antara lain memberikan fasilitas, metode mengajar yang kreatif, mengaitkan apa yang diajarkan dengan berpikir layaknya seorang wirausaha. Kelak ketika dewasa nanti anak akan terbiasa dengan kegiatan kewirausahaan dan yang terpenting lagi anak tidak akan takut mengambil resiko. Kegiatan sekolah yang berkaitan dengan kewirausahaan merupakan penyeimbang bagi anak untuk menerapkan apa yang anak peroleh dari pelajaran yang diajarkan oleh guru misalnya ketika ada tema tanaman guru bisa mengajarkan cara menanam tanaman merawatnya sampai bagaimana memanfaatkan tanaman. Hal lain yang juga penting adalah dukungan dari orangtua kepada anak. Dukungan tidak hanya dapat berupa finansial tapi juga motivasi agar anak mau berpikir kritis untuk mengeluarkan ide. Bentuk motivasi itu antara lain bisa berwujud ucapan selamat ketika tanaman yang dipelihara anak dapat tumbuh dan anak dapat memetik hasilnya atau dorongan semangat untuk pantang menyerah. Pengakuan dan dukungan dari orang tua akan menentukan perkembangan minat dan percaya diri anak, Nurhafizah (2012).

Sekolah sebagai wadah bagi anak mendapatkan ilmu dan menerapkan ilmunya untuk mengembangkan pembelajaran kewirausahaan anak, Sekolah dan orangtua merupakan kunci sukses dari program kewirausahaan pada anak usia dini. Pembelajaran kewirausahaan perlu ditumbuhkan sejak dini bukan hanya dalam tataran pembentukan kognitif dengan memberitahu anak tentang definisi kewirausahaan, manfaatnya dan caranya. Tetapi kewirausahaan dapat diintegrasikan dalam tema pembelajaran P5.



Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila adalah pembelajaran lintas disiplin ilmu untuk mengamati dan memikirkan solusi terhadap permasalahan di lingkungan sekitarnya. Projek Penguatan Profil pelajar Pancasila menggunakan pendekatan pembelajaran berbasis proyek (*project-based learning*) yang berbeda dengan pembelajaran berbasis proyek dalam program intrakurikuler di dalam kelas. Dalam kegiatan proyek ini, peserta didik memiliki kesempatan untuk mempelajari tema-tema isu-isu tersebut sesuai dengan tahapan belajar dan kebutuhannya. Projek penguatan ini juga dapat menginspirasi peserta didik untuk memberikan kontribusi dan dampak bagi lingkungan sekitarnya. Terdapat prinsip-prinsip utama dalam proyek penguatan profil pelajar Pancasila yaitu bersifat *holistic*, kontekstual, berpusat pada peserta didik, dan eksploratif. Projek penguatan profil pelajar Pancasila sangat bermanfaat bagi peserta antara lain untuk memperkuat karakter dan mengembangkan kompetensi sebagai warga dunia yang aktif, melatih kemampuan pemecahan masalah dalam berbagai kondisi, serta memperlihatkan tanggung jawab dan kepedulian isu di sekitar.

Projek dengan topik “Kreosir Membangun Jiwa *Entrepreneur* Sejak Dini” disusun dengan tujuan untuk membentuk peserta didik yang kreatif dan berjiwa wirausaha terhadap permasalahan di lingkungan sekitarnya. Melalui Projek ini, sekolah menjadi agen perubahan dengan mengadopsi sikap hidup yang mandiri dan memiliki jiwa kewirausahaan, melalui perilaku sehari-hari secara konsisten baik di rumah dan di sekolah serta membangun kesadaran dan pemahaman anak tentang permasalahan yang ada di lingkungan sekitarnya.

METODE

Penulisan ini menggunakan kaidah studi kepustakaan dan studi eksplorasi berdasarkan program *edupreneurship* SD Negeri Langensari 02 Kabupaten Semarang dengan tema “Kreosir” Kreasi Olahan Sirsak di Sekolah. Studi kepustakaan digunakan untuk mengkaji berbagai landasan teoritik terkait fokus penelitian. Teori-teori dari hasil penelitian terdahulu yang relevan tentang pembuatan olahan sirsak dijadikan ide wirausaha untuk siswa SD. Selain itu, juga teori-teori tentang kewirausahaan bagi anak sejak dini.

Proyek “Membangun Jiwa *Entrepreneur* Sejak Dini” merupakan proyek utama yang akan mengasah bakat dan kemampuan dalam bidang kewirausahaan yang dikenal dengan sebutan *market day*. Tahapan dalam proyek ini tersaji pada Gambar 1, sementara itu desain program *edupreneurship* “Kreosir” Kreasi Olahan Sirsak di Sekolah tersaji pada Gambar 2. Proyek ini melatih anak dari dasar tentang bagaimana caranya berinteraksi, mengelola penjualan dan melayani konsumen. Selain itu, proyek ini menjadikan sebagai sarana bagi peserta didik dan warga sekolah untuk menjalankan bagaimana prosedur tentang kerja sama, membangkitkan jiwa *enterpreneur* dan kewirausahaan. Diawali dengan menganalisis permasalahan kontekstual yang terjadi dalam kehidupan sehari-hari kemudian menentukan proyek dalam bentuk hasil karya tulis, gerak dan seni, jiwa kewirausahaan dan potensi sumber daya alam dan budaya lokal di sekitar daerah satuan pendidikan.

Aktivitas 1. Pengenalan sektor pertanian	Aktivitas 2. Perawatan lahan pertanian	Aktivitas 3. Praktek langsung di lapangan	Aktivitas 4. Pemeliharaan sebelum panen
Tahap Kontekstualisasi			
Aktivitas 5. Pemanenan buah sirsak	Aktivitas 6. Wisata edukasi, meningkatkan hasil panen	Aktivitas 7. Pemilahan buah sirsak untuk produksi	Aktivitas 8. Permasalahan pembuatan olahan sirsak
Tahap Aksi			
Aktivitas 9. Pembuatan dan pengolahan Olahan Sirsak		Aktivitas 10. Melaksanakan Pemasaran Olahan Sirsak	

Gambar 1. Tahapan dalam Proyek “Membangun Jiwa *Entrepreneur* Sejak Dini”



Gambar 2. Desain Program *Edupreneurship* SD Negeri Langensari 02 Kabupaten Semarang: “Kreosir” Kreasi Olahan Sirsak di Sekolah

HASIL DAN PEMBAHASAN

Buah sirsak cukup banyak ditemukan di Indonesia. Buah sirsak berasal dari daratan Amerika, tepatnya di negara Puerto Rico. Buah sirsak bisa membesar hingga mencapai 2 kg. Sirsak memiliki duri yang lumayan tajam pada kulit buahnya. Bijinya agak besar dan mengandung racun. Hal ini sesuai dengan lansiran salah satu organisasi pemerhati gizi sayur dan buah Amerika (*Fruit & Veggies More Matters*). Meskipun begitu, nutrisi pada buah sirsak tidak bias dipandang sebelah mata. Buah sirsak kaya akan vitamin dan mineral. Buah yang berwarna kulit hijau ini mengandung gizi yaitu air sebanyak 81,7 gr, energi sebanyak 65 kalori, protein sebanyak 1 gr, lemak sebanyak 0,3 gr, karbohidrat sebanyak 16,3 gr, serat sebanyak 3.2 gr, kalsium 14 mg, fosfor 27 mg, kalium sebanyak 298,9 mg, dan vitamin C 20mg. Buah sirsak bercita rasa manis keasam-asaman. Selain berbagai macam manfaat buah sirsak juga bisa diolah menjadi berbagai makanan yang lezat. Buah sirsak bisa diolah menjadi berbagai macam olahan makanan seperti jus sirsak, pudding, selai, cake, es cream, pai sirsak, manisan sirsak dan dodol sirsak. Melimpahnya buah sirsak yang ada di sekitar lingkungan sekolah melalui kegiatan Projek maka kita mengembangkah kreasi olahan sirsak agar bisa bernilai jual, dan dapat membangun jiwa *enerpreneur* peserta didik sejak dini.

Memilih Buah Sirsak

1. Memilih buah sirsak dengan duri yang tidak terlalu rapat



Gambar 1. Buah Sirsak

Proses memilih buah sirsak yang sudah matang dapat dilakukan secara mudah dengan cara melihat pada bagian durinya. Perhatikan apabila duri pada buah sirsak terlihat jarang – jarang atau tidak rapat, maka bias jadi buah sirsak telah tua dan cukup matang untuk dikonsumsi atau diolah. Sementara untuk sirsak yang masih muda cenderung memiliki duri yang rapat jika dibandingkan dengan sirsak matang (Gambar 1).

2. Bertekstur lembut

Perhatikan pula tekstur yang ada pada buah sirsak. Buah sirsak yang baik memiliki tekstur yang lembut, bukan lembek. Jika menemukan sirsak dengan tekstur lembek malah justru bias jadi sirsak tersebut telah busuk karena terlalu matang. Pastikan bahwa tekstur sirsak lembut saat dipegang dan tidak terlalu rapuh.

Mengolah Buah Sirsak

Setelah memilih sirsak dan mendapatkan sirsak yang bagus, maka langkah selanjutnya peserta didik didampingi guru menentukan olahan sirsak menjadi berbagai kreasi makanan lezat.

1. Puding sirsak



Gambar 2. Puding Sirsak

Bahan-bahan:

- a. Sirsak.
- b. Agar-agar plain.
- c. Gula.
- d. Susu SKM.
- e. Air secukupnya.

Cara membuat:

- a. Haluskan sirsak dengan blender.
- b. Masak Bersama agar-agar, gula, susu, dan air.
- c. Setelah tercampur dan matang, tuang pudding ke cetakan.
- d. Dinginkan ke dalam kulkas.

2. Jus sirsak



Gambar 3. Jus Sirsak

Bahan-bahan:

- a. Sirsak.
- b. Gula sesuai selera.
- c. Susu kental manis.
- d. Air.
- e. Es batu.

Cara membuat:

- a. Blender sirsak.
- b. Tambahkan gula, susu, air, dan es batu.
- c. Tuang jus ke dalam cup.

3. Selai sirsak



Gambar 4. Selai Sirsak

Bahan-bahan:

- a. Sirsak.
- b. Gula.

Cara membuat:

- a. Blender sirsak.
- b. Campur sirsak dan gula, lalu masak.

4. Pae sirsak



Gambar 6. Pie Sirsak

Bahan-bahan:

- a. 4 butir kuning telur.
- b. 400 gr margarin.
- c. 1 kg tepung terigu.
- d. 3 sdm tepung maizena.
- e. 500 gr gula halus.
- f. 4 sdm susu bubuk.
- g. 1,5 vanili bubuk.
- h. 180 gr keju parut.

Bahan topping:

- a. 1 buah sirsak.
- b. Kayu manis secukupnya.
- c. Gula pasir sesuai selera.

Bahan olesan:

- a. 2 butir kuning telur.
- b. 20 gr keju paut.

Cara membuat isian:

- a. Haluskan sirsak dengan blender.
- b. Masak daging sirsak dengan kayu manis, dan tambahkan gula pasir secukupnya.
- c. Masak hingga airnya menjadi kalis, lalu dinginkan adonan.
- d. Aduk margarin dan 4 butir kuning telur hingga mengembang.



- e. Masukkan gula halus, susu bubuk, vanili dan tepung maizena aduk hingga mengembang.
 - f. Lalu masukkan keju dan tepung terigu, aduk lagi hingga rata.
 - g. Setelah adonan sudah jadi, kemudian bentuk seperti bulatan dan diberi sedikit cekungan di tengahnya.
 - h. Kemudian masukkan isian sirsak.
 - i. Setelah itu olesi dengan kuning telur dan sedikit parutan keju.
 - j. Oven hingga matang dan warnanya berubah kuning.
5. Es cream sirsak



Gambar 7. Es Cream Sirsak

Bahan-bahan:

- a. 100 gr bubuk wippy cream.
- b. 200 ml air dingin.
- c. 300 gr sirsak halus.
- d. 4 sdm susu kental manis vanilla.
- e. 50 gr coklat matang, lelehkan.

Cara membuat:

- a. Tuang bubuk wippy cream ke dalam wadah.
 - b. Tambahkan 200 ml air dingin.
 - c. Kocok/aduk menggunakan mixer dengan kecepatan sedang hingga putih mengental berjejak.
 - d. Tambahkan sirsak dan susu kental manis aduk hingga rata.
 - e. Bagi 2 adonan es cream, untuk es cream rasa coklat tambahkan coklat matang yang sudah dilelehkan, lalu aduk hingga rata.
 - f. Simpan es cream sirsak vanilla dan coklat ke dalam freezer semalaman.
 - g. Tambahkan topping sesuai selera.
 - h. Es krim sirsak 2 rasa siap dinikmati.
6. Cake sirsak



Gambar 8. Cake Sirsak

Bahan-bahan:

- a. 100 gr tepung terigu.
- b. 100 gr buah sirsak.
- c. 50 gr gula.
- d. 1 sachet SKM.
- e. 1 butir telur.
- f. 50 gr mentega.
- g. 1 sdt soda kue.
- h. 1 sdt baking powder.
- i. 1 sdt vanili.
- j. 1 sdt kayu manis bubuk.

Cara membuat:

- Mixer telur, gula, soda kue, dan baking powder dengan kecepatan tinggi.
- Tambahkan tepung terigu, mixer dengan kecepatan rendah.
- Masukkan buah sirsak, mixer sebentar.
- Kukus selama 30 menit.

7. Manisan sirsak



Gambar 9. Manisan Sirsak

Bahan -bahan:

- Sirsak.
- Gula.

Cara memasak:

- Blender sirsak.
- Campur sirsak dengan gula lalu masak.
- Dodol sirsak.

Bahan-bahan:

- 1 buah sirsak.
- 1 kg gula merah.
- Garam.
- 100 gr tepung ketan.
- 1 butir kelapa.

Cara membuat:

- Blender buah sirsak.
- Tuang semua bahan (tidak perlu diberi air).
- Masak dengan api sedang kurang lebih 2 jam.
- Aduk terus sampai kering.
- Bungkus dengan kertas minyak.
- Jemur di bawah terik matahari.
- Setelah proses penjemuran selesai, dodol sirsak siap dihidangkan.

Membangun jiwa entrepreneur sejak dini dengan kegiatan “Market Day”

Kewirausahaan (*entrepreneur*) adalah suatu proses memulai bisnis baru, mengorganisasikan sumber daya seperti: sumber daya manusia (tenaga kerja), sumber daya alam (bahan baku) yang diperlukan untuk kegiatan pemberian nilai tambah ekonomis (*economic value added*) yang akan menghasilkan produk, baik barang maupun jasa dengan mempertimbangkan resiko yang terkait dan balas jasa yang akan diterima dari aktivitas penjualan produk barang maupun jasa. Pelatihan program *market day* merupakan program yang diterapkan oleh institusi sekolah sebagai program pengembangan keterampilan peserta didik dalam berwirausaha. Penerapan dan pengembangan keterampilan yang dilakukan sejak dini akan menjadi pondasi yang kuat bagi kemampuan kewirausahaan peserta didik. Keterampilan peserta didik dalam berwirausaha merupakan sebuah kemampuan yang dimiliki seseorang dalam hal ini peserta didik sebagai bentuk pengetahuan dan menerapkannya pada kegiatan nyata dalam kehidupannya. *Market day* dilaksanakan untuk memasarkan produk yang dihasilkan dari berbagai kreasi olahan sirsak (kreosir) yang sudah diolah oleh peserta didik dibantu guru dan orang tua wali murid. *Market day* dilaksanakan sebagai puncak tema program sekolah yang saling bersinergi.



PENUTUP

Simpulan

Nilai kewirausahaan yang dijadikan sebagai landasan dasar sekaligus tujuan dalam mengenalkan dan menanamkan jiwa wirausaha pada peserta didik, yaitu mandiri, kreatif, berani berorientasi tindakan, kepemimpinan, kerja keras, jujur, disiplin, inovatif dan tanggung jawab. Di samping itu, kegiatan *market day* bertujuan untuk menumbuhkan jiwa *entrepreneur*, memahami dunia bisnis, melatih kreativitas dan inovatif pada peserta didik. *Market day* juga dapat menumbuhkan rasa percaya diri pada peserta didik, meningkatkan kemampuan komunikasi peserta didik dan melatih kecerdasan bisnis anak. Orang tua dapat memanfaatkan kegiatan *market day* untuk menunjukkan dukungannya atas proses Pendidikan peserta didik, sementara guru dan sekolah dapat memanfaatkan wahana *market day* untuk memperkuat solidaritas komunikasi sekolah. Jika *market day* berlangsung optimal, maka sekian banyak manfaat untuk kepentingan pendidikan di sekolah bisa sekaligus diraih.

Saran

Sebelum kegiatan *market day* dilaksanakan ada koordinasi dari sekolah dengan mengadakan pertemuan orang tua peserta didik menjadi pengalaman yang berkesan bagi peserta didik dalam menanamkan jiwa berwirausaha untuk bekal di kehidupan yang akan datang. Menanamkan jiwa wirausaha pada peserta didik dapat pula dilakukan dari hal yang paling kecil dan sederhana yang dekat dengan peserta didik.

DAFTAR PUSTAKA

- BAN-PAUDPNF. (2019). *Konsep Dasar Pendidikan Anak Usia Dini*. Jakarta: Badan Akreditasi Nasional, Pendidikan Anak Usia Dini dan Pendidikan Nonformal.
- Depdiknas. (2002) *Kurikulum Hasil Belajar Pendidikan Anak Usia Dini*. Jakarta: Depdiknas.
- Gymnastiar, A. (2010). *Rahasia Sukses Menjadi Wirausahawan*. Akses Januari 2010
- Hartoyo, B. (2004). *Materi Tutor dan Pengelola Pendidikan Anak Usia Dini*. BPPLSP Regional III Jawa Tengah.
- Mansur. (2009). *Pendidikan Anak Usia Dini dalam Islam*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Martaja. (2009). *Kaderisasi Wirausaha Sejak Dini*. <http://www2.ilmci.com/>. Akses Januari 2010.
- Suryana. (2001). *Konsep Kewirausahaan dalam Mengembangkan Ide-Ide Usaha*. (Online). <http://www.blogekonomi.com>, diakses 10 Oktober 2016.
- Suryana. (2003). *Kewirausahaan Pedoman Praktis, Kiat dan Proses Menuju Sukses*. Jakarta: Salemba Empat.
- Syarbini, A, et.all. (2011). *Psikologi Belajar*. Jakarta: Rajawali Press.