

PELATIHAN PEMBUATAN SAMBAL APEL UNTUK PENINGKATAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN MAHASISWA DI SEKOLAH TINGGI AGAMA KRISTEN SABDA HOLISTIK

Yuliana Lu^{1)*}, Lilis Suryani Hutahaean²⁾, Markus Domilius Mastilia Illuko³⁾

¹²³⁾ Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik

*Penulis Korespondensi, email: yulianajennyly0502@gmail.com

Abstrak

Peningkatan kewirausahaan merupakan salah satu Langkah strategis dan dapat mengubah tantangan menjadi peluang dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada di sekitar. Salah satunya dengan menggunakan buah apel sebagai bahan dasar pembuatan sambal. Sambal apel memiliki manfaat yang baik untuk meningkatkan keterampilan dan memanfaatkan hasil alam sebagai sumber usaha. Mahasiswa Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik adalah mahasiswa yang berasal dari daerah 3T (Tertinggal, Termiskin, Terluar), sehingga pembuatan sambal apel merupakan hal yang baru bagi mereka. Metode pelatihan yang digunakan adalah dengan penyampaian materi dan pendampingan secara langsung mulai dari pembuatan sampai kepada pemasaran. Pembuatan sambal apel sangat diminati mahasiswa, hal tersebut terlihat dari antusias mahasiswa dan staff dalam mengikutinya. Hasil menunjukkan: 1) Pelatihan pembuatan sambal apel sangat bermanfaat bagi peserta, 2) Di samping pembuatan yang mudah dan murah, pembuatan sambal apel memiliki pasar yang bagus dan banyak peminat, 3) Hasil keuntungan dari pembuatan sambal apel sangat menjanjikan, 4) Pembuatan sambal apel dapat membuka lapangan usaha pribadi dan lapangan kerja bagi orang-orang yang sedang kesulitan secara ekonomi, serta 5) Masukan kepada Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik untuk tetap dapat melakukan kegiatan pembuatan sambal apel untuk membekali para mahasiswa berikutnya.

Kata kunci: Pelatihan, Pembuatan, Sambal Apel, Usaha, Tekno Pangan

Abstract

Apple chili sauce production training is simple, with small capital but big profits. Applesauce offers several benefits for enhancing skills and utilizing natural products as a source of business. Students of Sabda Holistik Christian College come from Three areas (Underdeveloped, poorest, and outermost), so making apple sauce is something new for them. The training method used is one that delivers materials and provides direct assistance, from making to marketing. Apple sauce making is very popular with students, this can be seen from the enthusiasm of students and staff in participating. The results show: 1) Apple sauce making training is very beneficial for participants, 2) In addition to being easy and cheap to make, apple sauce making has a good market and many enthusiasts, 3) The profits from making apple sauce are very promising, 4) Making apple sauce can open up personal business opportunities and jobs for people who are having economic difficulties, and 5) Input to Sabda Holistik Christian College to continue to be able to carry out apple sauce making activities to equip the next students.

Keywords: Training, Making, Apple Chili Sauce, Business, Food Techno

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil Menengah memiliki jumlah dan potensi besar dalam menyerap tenaga kerja, kontribusinya dalam pembentukan Produk Domestik Bruto (PDB) juga cukup besar (Setyobudi 2007) Sebagai ujung tombak perekonomian negara, sangat penting bagi UMKM untuk meningkatkan efektivitas usahanya. Pengelolaan yang baik terhadap aspek fungsional perusahaan akan berdampak pada efektivitas usaha (Bismala 2016). Dengan menggalakan UMKM di tiap daerah di Indonesia akan memacu kreativitas SDM Indonesia untuk melihat peluang usaha di daerahnya masing-masing.

Buah apel adalah salah satu buah yang memiliki banyak manfaat dan kegunaannya, banyak produk UMKM yang telah dihasilkan dari buah apel, di antaranya: Sari Apel, Cuka Apel, Keripik Apel dan lain sebagainya. Manfaat buah apel sendiri adalah penurun kolesterol, membersihkan kotoran, untuk program diet dan lain sebagainya (Suryana 2018). Namun dalam artikel ini akan khusus membahas salah satu hasil dari produk buah apel yaitu dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan sambal apel.

Mahasiswa Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik adalah mahasiswa yang berasal dari berbagai suku dan daerah di Indonesia, yang berasal dari daerah 3T (Tertinggal, Termiskin, Terluar), sehingga pembuatan sambal apel merupakan hal yang baru bagi mereka. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) dilakukan oleh tim dari UMKM Sambalin yang dimiliki oleh Bpk. Yahudi dan Ibu Fitriya, yang bermaksud memperkenalkan kepada mahasiswa dan Staff STAK Sabda Holistik bahwa usaha pembuatan dan penjualan sambal apel dapat menjadi peluang bisnis dan dapat meningkatkan keterampilan usaha karena terbukanya pasar yang cukup luas. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini juga dapat menjadi pendekatan untuk membangun relasi, baik antar mahasiswa dengan mahasiswa, mahasiswa dengan dosen, dan mahasiswa dengan masyarakat sebagai pola pendekatan etik global.

Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik berada di Dusun Cemoro, RT.003, RW.002, Desa Pungging, Kecamatan Tuter, Kabupaten Pasuruan – Provinsi Jawa Timur. Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik adalah lembaga pendidikan swasta dan keagamaan yang dimulai tahun 2024 dan sudah memiliki legalitas, baik dari BAN PT untuk Prodi Terapan Ministri Kristen maupun LAMDIK untuk Prodi Pendidikan Agama Kristen. Dengan visi besar Yayasan Sabda Holistik Abdi Reformasi yaitu Generasi Produktif Indonesia mengalami pembaharuan hidup secara holistik di dalam Kristus, hal ini juga diaplikasikan dalam visi Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik, sehingga penting bagi mahasiswa untuk dilatih dalam usaha produk sederhana, selain dapat bermanfaat untuk peningkatan keterampilan mahasiswa selama studi di kampus, juga dapat dilakukan untuk meningkatkan sumber daya manusia, serta meningkatkan perekonomian jemaat yang akan dilayani.

Pada PKM kali ini, Tim UMKM Sambalin yaitu Bpk. Yahudi dan Ibu Fitriya melatih mahasiswa Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik membuat sambal apel dengan Merk Dagang “Sambalin Apel.” Sambal Apel merupakan sambal yang bahan mentahnya tersedia dan melimpah di daerah Nongkojajar yang memiliki banyak manfaat dan memiliki pasar yang cukup bagus. Sambal apel merupakan hal yang baru bagi mahasiswa STAK Sabda Holistik yang berasal dari luar pulau Jawa karena tidak banyak yang tahu tentang pembuatan sambal ini. Walaupun demikian, karena pasarnya cukup bagus, jika dikemas dengan botol

cantik dan berkelas, apalagi jika disertai dengan produk halalnya, maka akan sangat menjanjikan untuk membuka usaha sambal apel ini.

Berdasarkan penelitian sebelumnya, ditemukan berbagai manfaat yang terkandung di dalam buah apel. I Gede Panduyasa menulis mengenai pengolahan buah apel di Kusuma Industri Agrowisata Kota Batu, Provinsi Jawa Timur, dengan hasil berbagai olahan apel, baik sari apel, kripik apel dan lainnya (Panduyasa, Yuliana, and Sudiartawan 2024). Selain itu, Sunaryo menulis mengenai Pengaruh Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Perusahaan Panorama “Sari Apel Batu.” Sari apel merupakan minuman yang terbuat dari apel dengan memproduksi sarinya menjadi sari buah apel (Sunaryo 2013).

Penelitian sebelumnya tidak ada artikel yang membahas tentang pembuatan sambal apel, apalagi kemudian hasilnya dapat digunakan sebagai usaha dan meningkatkan perekonomian. Pembuatan sambal apel sangat sederhana dan modal pembuatannya pun tergolong kecil. Berdasarkan pencarian melalui Google Scholar, tidak terdapat artikel yang berkenaan dengan sambal apel.

Berdasarkan penelitian terdahulu, penulis tidak menemukan artikel yang berkenaan pembuatan sambal apel beserta langkah-langkah praktis pembuatannya dan perhitungan modal serta keuntungan yang didapatkan. Sehingga, berdasarkan hal tersebut, maka artikel ini fokus pada cara pembuatan sambal apel untuk meningkatkan keterampilan dan kreativitas mahasiswa STAK Sabda Holistik untuk dapat berwirausaha khususnya dengan produk sambal apel.

Adapun pertanyaan dalam kegiatan PKM kali ini adalah sebagai berikut: “Bagaimana cara pembuatan sambal apel? Dan sejauh mana pembuatan sambal apel memiliki nilai usaha yang dapat mendatangkan keuntungan?” Tujuan dari kegiatan ini secara khusus kepada mahasiswa Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik yaitu untuk melengkapi mahasiswa dalam mencari peluang usaha yang sederhana namun menguntungkan.

Kegiatan ini dilakukan pada bulan April 2025 untuk mahasiswa dan staff STAK Sabda Holistik. Pemasaran dapat dilakukan melalui media sosial maupun berbagai toko oleh-oleh yang bersedia menerima produk ini. Adapun jumlah mahasiswa yang ikut dalam kegiatan ini adalah sebanyak 28 orang, ditambah 6 orang staf STAK Sabda Holistik.

METODE

Metode pelatihan pembuatan sambal apel dengan Merk Dagang “Sambalin Apel” dilakukan dengan beberapa tahapan, yaitu (Pardede et al. 2023): 1) Tahap persiapan: a) pengaturan jadwal pelaksanaan kegiatan bersama dengan Bidang Akademik Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik yang disepakati tanggal 2-3 Mei 2025, b) perancangan anggaran, serta c) mempersiapkan peralatan. 2) Tahap pelaksanaan: a) penyampaian materi, b) praktik dan pendampingan, c) pembuatan stiker dan pengemasan, serta d) pemasaran. 3) Tahap evaluasi: pembagian angket kepada mahasiswa dan staff untuk mengetahui sejauhmana pelatihan pembuatan sambal apel tersebut dapat bermanfaat bagi peserta, sejauhmana peserta memiliki minat untuk mengerjakan dan mengajarkan cara pembuatan sambal apel kepada orang-orang yang akan mereka layani, serta memberikan evaluasi dan masukan kepada UMKM Sambalin yang menjadi pelaksana pelatihan dan juga STAK Sabda Holistik sebagai penerima manfaat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan sambal apel di Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik, dimulai dengan beberapa tahapan, antara lain:

Tahap Persiapan:

1. Pengaturan jadwal pelaksanaan dengan bidang kemahasiswaan Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik: Tim UMKM Sambalin dengan pelatih Bpk. Yahudi dan Ibu Fitriya mengadakan pertemuan khusus secara langsung dengan membuat kesepakatan bersama, bahwa mahasiswa akan menerima informasi penyelenggaraan kegiatan PKM tersebut. Ada 28 mahasiswa dan 6 orang staf yang mengikuti pelatihan pembuatan sambal apel ini.
2. Perancangan anggaran: Perancangan anggaran dilakukan oleh Tim UMKM Sambalin dan Bidang Akademik, rancangan anggaran tersebut dibuat mulai dari modal sampai kepada keuntungan penjualan.

Tabel
Perhitungan Modal dan Keuntungan Penjualan
Sambal Apel untuk Satu Resep

NO	BAHAN	HARGA
1	Cabe Kecil 2.5 kg	Rp. 75.000
2	Cabe Keriting ½ kg	Rp. 10.000
3	Bawang Putih ¼ kg	Rp. 10.000
4	Bawang Merah ½ kg	Rp. 10.000
5	Apel Rome Beauty 2,5 kg	Rp. 40.000
6	50 botol x Rp. 2000	Rp. 100.000
7	Penyedap Magic 1 renteng	Rp. 7.000
8	Minyak 4 liter	Rp. 80.000
9	Terasi ABC 5 bungkus	Rp. 2.500
10	Citrun 5 gram	Rp. 2.000
11	Garam Cap Kapal 30 gram	Rp. 2.000
12	Bensolat 5 gram	Rp. 2.000
13	Stiker 50 buah	Rp. 15.000
14	1 tabung Gas	Rp. 20.000
15	Gula 50 gram	-
	Total Modal	Rp. 375.000
	Harga Jual: 15.000/ botol x 50	Rp. 750.000
	Keuntungan	Rp. 375.000

3. Mempersiapkan peralatan dan bahan: Sebelum melakukan pelatihan, tim mempersiapkan peralatan seperti: Kompor, kuai, alat parut, alat Cooper atau blender, baskom, corong stenlis dan sendok botol, stiker dan timbangan digital. Bahan-bahan yang digunakan, seperti: cabe kecil, cabe keriting, bawang merah, bawang putih, garam, gula, apel, terasi, penyedap rasa, gula, citrun, bensolat.

Tahap Pelaksanaan

1. Penyampaian materi: Materi disampaikan oleh tim UMKM Sambelin yaitu Bpk. Yahudi dan Ibu Fitriya, mulai dari tujuan pelatihan, manfaat sambal apel, cara membuat sambal apel, cara membuat stiker, perhitungan modal dan keuntungan dari menjual sambal apel dan cara pemasaran.
2. Praktik dan pendampingan: Pendampingan dalam praktik untuk menunjukkan secara langsung cara pembuatan sambal apel, sehingga mudah dipahami dan diingat oleh peserta pelatihan.
3. Pembuatan stiker dan pengemasan: Stiker dibuat dengan cara memakai aplikasi Canva yang diunduh dari Google Playstore di handphone masing-masing peserta, hasilnya bisa diprint atau dibawa ke percetakan.
4. Pemasaran: Hasil dari produk yang sudah dibuat oleh mahasiswa dipasarkan kepada masyarakat yang tinggal di daerah komplek kampus dan juga kepada relasi STAK Sabda Holistik serta kepada salah satu toko oleh-oleh. Semua hasil penjualan habis, karena memang peminat sambal apel lumayan banyak.

Adapun cara pembuatan sambal apel adalah sebagai berikut:

1. Mempersiapkan dan membersihkan bahan-bahan yang sudah ada kemudian dicuci bersih;
2. Memarut apel yang sudah dicuci bersih dengan alat parut khusus;
3. Pencampuran semua bahan yang telah dicuci bersih: cabe kecil, cabe keriting, bawang merah, bawang putih, citrun, terasi, gula pasir, garam dan penyedap rasa;
4. Bahan yang telah tercampur dimasak di atas kompor sampai air betul-betul kering, kurang lebih selama 15 menit sambil terus diaduk;
5. Bahan yang telah kering langsung diblender jangan terlalu halus menggunakan alat Cooper;
6. Setelah semua bahan selesai diblender kemudian dicampur dengan apel yang telah diparut dan langsung dicampur pula dengan 4 liter minyak, kemudian dimasak di atas kompor selama 50 menit atau sampai benar-benar matang, setelah matang pada bagian akhir diberi bensolat 5 gram;
7. Sambal yang sudah matang harus dibiarkan sampai betul-betul dingin, biasanya jika dimasak pagi hari maka proses pengemasan akan dilakukan sore hari, jika memasak sore hari, proses pengemasan akan dilakukan pagi hari. Hal ini untuk menghindari sambal akan berjamur jika dikemas dalam keadaan panas atau hangat;
8. Proses pengemasan yang dimulai dari memasukan ke botol dengan alat corong stenlis, kemudian ditimbang dengan timbangan digital seberat 250 gram; selanjutnya proses pemasangan foil bagian atas supaya lengket dan tidak tumpah, pemasangan stiker dan yang terakhir stempel kadaluarsa;
9. Sambal siap untuk dipasarkan.

Tahap Evaluasi

Pembagian angket kepada mahasiswa dan staff sebagai peserta pelatihan pembuatan sambal apel adalah untuk mengetahui sejauh mana pelatihan pembuatan sambal apel tersebut dapat bermanfaat bagi peserta, sejauh mana peserta memiliki minat untuk mengerjakan dan mengajarkan cara pembuatan sambal apel kepada orang-orang yang akan mereka layani nantinya, serta memberikan evaluasi kepada UMKM Sambelin sebagai lembaga yang menjadi pelaksana pelatihan dan STAK Sabda Holistik sebagai lembaga penerima manfaat.

Adapun cara mengumpulkan data, tim membagikan angket dengan beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan pelatihan. Berdasarkan kuesioner yang dibagikan, maka hasil yang didapat adalah 34 responden setuju jika pelatihan dapat diadakan secara rutin atau

berkelanjutan untuk mahasiswa STAK Sabda Holistik selanjutnya, 34 responden merasa bahwa pelatihan produk sambal apel bermanfaat bagi peserta karena memberikan pembekalan keterampilan dalam usaha kecil menengah, 34 responden merasa bahwa pelatihan produk sambal apel bermanfaat dalam pelayanan kepada masyarakat, 34 responden bersedia untuk mengajarkan produk sambal apel kepada orang lain agar banyak orang memiliki kreativitas dalam usaha, serta 20 responden memiliki niat untuk mengembangkan usaha pembuatan sambal apel, sedangkan sisanya memiliki kendala bahwa tidak adanya apel di daerah mereka.

Gambar 1: Pemaparan Materi & Pendampingan



Gambar 2: Pembersihan Bahan-bahan



Gambar 3: Pencampuran Bumbu, Blender dan Memasak



Gambar 4: Proses Pengemasan & Pemasangan Stiker



Gambar 5: Proses Pemasaran



SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Berdasarkan respon para peserta, hasil pengabdian kepada masyarakat ini maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Pelatihan pembuatan sambal apel sangat bermanfaat bagi peserta, khususnya mahasiswa dan staf Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik;
2. Di samping pembuatan yang mudah dan murah, pembuatan sambal apel memiliki pasar yang bagus dan banyak peminat;
3. Hasil keuntungan dari pembuatan sambal apel sangat menjanjikan bagi pelaku usaha;
4. Pembuatan sambal apel dapat membuka lapangan usaha pribadi dan lapangan kerja bagi masyarakat yang terbeban membuka usaha; serta
5. Berdasarkan hasil kuisioner yang dibagikan kepada mahasiswa dan staff, masukkan sekaligus tindak lanjut untuk Sekolah Tinggi Agama Kristen Sabda Holistik agar tetap dapat melakukan kegiatan pembuatan sambal apel untuk membekali para mahasiswa berikutnya

REFERENSI

- Bismala, Lila. 2016. "Model Manajemen Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Untuk Meningkatkan Efektivitas Usaha Kecil Menengah." *Jurnal Entrepreneur Dan Entrepreneurship* 5(1):19–26.
- Panduyasa, I. Gede, Euis Dewi Yuliana, and I. Putu Sudiartawan. 2024. "PENGOLAHAN BUAH APEL DI KUSUMA INDUSTRI AGROWISATA KOTA BATU, PROVINSI JAWA TIMUR." *JURNAL WIDYA BIOLOGI* 15(01):25–32.
- Pardede, Rio Janto, Yatmini Yatmini, Gunaryo Sudarmanto, Manintiro Uling, and Zummy Anselmus Dami. 2023. "Peningkatan Perekonomian Mahasiswa Melalui Tekno Pangan: Pembuatan Jamu Beras Kencur." *Abdimas Universal* 5(1):1–5.
- Setyobudi, Andang. 2007. "Peran Serta Bank Indonesia Dalam Pengembangan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah (UMKM)." *Buletin Hukum Perbankan Dan Kebanksentralan* 5(2):29–35.
- Sunaryo, Agus. 2013. "Pengaruh Bauran Pemasaran (Marketing Mix) Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Pada Perusahaan Panorama 'Sari Apel Batu.'"
- Suryana, Dayat. 2018. *Manfaat Buah: Manfaat Buah-Buahan*. Dayat Suryana Independent.