

LAPORAN
KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**PENINGKATAN EKONOMI KREATIF IBU RUMAH TANGGA RW 003,
RAWAMANGUN TEGALAN, JAKARTA TIMUR MELALUI PROGRAM PELATIHAN
PENGOLAHAN PRODUK DIMSUM DAN KEWIRAUSAHAAN**



TIM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT :

Juniarti, SE., M.Ak	NIDN : 0318067602
Lina Noersanti, SSi., M.Si	NIDN : 0311017701
Siti Almurni, SE., M.Ak	NIDN : 0311097701
Dr. Ali Akhmadi, LC., MA	NIDN : 0320016604
Ulfah Kalyca	NIM : 11240009087

SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI INDONESIA
JAKARTA
2025

HALAMAN PENGESAHAN
LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

- Judul** : Peningkatan Ekonomi Kreatif Ibu Rumah Tangga RW 003, Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur Melalui Program Pelatihan Pengolahan Produk Dimsum Dan Kewirausahaan
- Ketua Tim Pelaksana** : Juniarti, SE, M.Ak
- Anggota Tim Pelaksana**
1. Nama Lengkap : Juniarti, SE., M.Ak
 2. Nama Lengkap : Lina Noersanti, SSi., M.Si
 3. Nama Lengkap : Siti Almurni, SE, M.Ak
 4. Nama Lengkap : Dr. Ali Akhmadi, LC., MA
 5. Nama Lengkap : Ulfah Kalyca (11240009087)
- Lokasi Kegiatan** : Jalan Haji Tabri, Rawamangun Tegalan, Rawamangun, Jakarta Timur
- Luaran yang Dihasilkan** : Jurnal PKM yang dipublikasikan

Jakarta, 28 Juni 2025

Ketua Tim Pelaksana



Juniarti, SE, M.Ak

NIDN 0318067602

Mengetahui,
WK IV STIE Indonesia



Jusuf Hariyanto, Drs., M.Sc.

NIDN 0325036001

Mengetahui,
Kabag Penelitian dan PKM



DR. Rimi G. M, SE, M.Si, CSRS, CSRA

NIDN 0315087401

DAFTAR ISI

Halaman Sampul	i
Halaman Pengesahan	ii
Daftar Isi	iii
Ringkasan	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar belakang	1
1.2 Permasalahan	2
1.3 Tujuan dan manfaat kegiatan	2
BAB II. TARGET DAN LUARAN	4
2.1 Target.....	4
2.2 Luaran	4
BAB III. PELAKSANAAN	5
3.1 Tim Pelaksana	5
3.2 Bentuk Kegiatan	5
3.3 Jadwal Kegiatan	5
3.4 Materi Pelatihan	8
3.4.1 Pengelolaan Dimsum yang Bernilai Ekonomis	8
3.4.2 Dasar-dasar kewirausahaan menuju keluarga mandiri	11
PENUTUP	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN.....	18

**PENINGKATAN EKONOMI KREATIF IBU RUMAH TANGGA RW 003,
RAWAMANGUN TEGALAN, JAKARTA TIMUR MELALUI PROGRAM PELATIHAN
PENGOLAHAN PRODUK DIMSUM DAN KEWIRAUSAHAAN**

RINGKASAN

Tujuan pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dasar kewirausahaan ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan dalam mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan melalui pelatihan untuk mengolah produk makanan *dimsum* yang bernilai ekonomis dan berdaya saing.

Sasaran kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu rumah tangga RW.003 Rawamangun Tegalan yang berjumlah 20 orang.

Metode pelaksanaan kegiatan ini adalah pelatihan dan praktek langsung pembuatan produk *dimsum*, serta pemaparan materi dasar tentang kewirausahaan yang diselenggarakan di Jl. Paraktekan Gg. H. Tabri II, Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur 13220. Peserta yang hadir adalah warga RW 003 Rawamangun tegalan yang berjumlah 20 orang pada hari Rabu, 18 Juni 2025 serta pendampingan setelah pelatihan untuk konsultasi jika diperlukan penjelasan lebih lanjut.

Keyword: Ekonomi, Kreatif, Kewirausahaan

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Kegiatan

Dalam era ekonomi kreatif saat ini, salah satu aspek penting dalam pembangunan sosial ekonomi berkelanjutan adalah berkembangnya perekonomian masyarakat pada tingkat rumah tangga, terutama para rumah tangga. Berdasarkan data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2021), ekonomi kreatif menyumbang sekitar 7,4% terhadap PDB nasional dan subsektor kuliner merupakan penyumbang terbesar, yaitu sekitar 41%. Subsektor kuliner menjadi salah satu peluang usaha yang paling prospektif mulai dari tingkat komunitas kecil seperti RT/RW sampai dengan tingkat usaha level menengah dan besar.

Ibu rumah tangga memiliki potensi besar dalam mengembangkan sektor usaha rumahan khususnya usaha kuliner. Sebagian besar ibu rumah tangga pada umumnya memiliki waktu luang di rumah sehingga memungkinkan untuk memanfaatkan waktu menjadi pelaku usaha mikro yang produktif. Hal tersebut dapat dilakukan salah satunya melalui upaya pemberdayaan dan pelatihan yang berkelanjutan. Berdasarkan fenomena tersebut, pemberdayaan ibu rumah tangga dalam sektor kuliner menjadi strategi penting dalam upaya meningkatkan pendapatan keluarga dan selanjutnya akan meningkatkan ketahanan ekonomi lokal.

Namun demikian, berdasarkan hasil observasi awal di RW 003, Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur, mayoritas ibu rumah tangga belum memiliki keterampilan khusus dalam mengolah produk makanan yang bernilai jual dan berdaya saing. Hal ini juga disebabkan kurangnya pengetahuan dan ketrampilan dasar tentang kewirausahaan, pemasaran, dan masih terbatasnya pengelolaan usaha.

Kelompok ibu rumah tangga ini memiliki potensi sumber daya manusia yang besar jika diberikan pelatihan yang dapat diimplementasikan dan dilakukan secara berkelanjutan. Berdasarkan studi yang dilakukan oleh Setiawan dan Purwanto (2020), pelatihan pembuatan makanan ringan dan penguatan keterampilan wirausaha secara signifikan meningkatkan minat dan kemampuan ibu rumah tangga dalam menjalankan usaha mikro. Selain itu, keberlanjutan usaha harus dilakukan salah satunya melalui penguatan kapasitas kewirausahaan.. Menurut Zimmerer & Scarborough (2008), kewirausahaan bukan hanya soal ide, namun juga tentang pengelolaan usaha, kemampuan mengambil risiko, serta pemahaman pasar.

Pengembangan produk makanan yang mengikuti tren kekinian dan selera mayoritas masyarakat akan mendukung suksesnya usaha kuliner yang dilakukan. Berdasarkan hal tersebut pengolahan produk makanan yang dipilih adalah *dimsum* karena karakteristiknya yang fleksibel, memiliki daya tahan simpan, dan peluang pasarnya cukup luas. Penyajian dan pengemasan produk *dimsum* dapat dilakukan dalam bentuk beku maupun matang siap saji, serta memiliki nilai tambah yang tinggi.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang untuk tidak hanya memberikan pelatihan teknis dalam pengolahan *dimsum*, tetapi juga membekali peserta dengan dasar-dasar wirausaha agar mereka mampu mengelola dan mengembangkan usahanya secara mandiri. Dengan latar belakang tersebut, program pengabdian masyarakat dengan judul **“Peningkatan Ekonomi Kreatif Ibu Rumah Tangga RW 003, Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur Melalui Program Pelatihan Pengolahan Produk Dimsum Dan Kewirausahaan”** diharapkan dapat menjadi solusi nyata dalam upaya meningkatkan ekonomi kreatif ibu rumah tangga di RW 003 Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur. Selain itu, kegiatan ini juga sejalan dengan program pemerintah dalam mendorong pemberdayaan perempuan dan pengembangan ekonomi lokal berbasis komunitas.

1.2 Permasalahan

Adapun permasalahan yang akan di bahas dalam kegiatan PKM ini adalah :

1. Bagaimana meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan dalam mengolah produk makanan *dimsum* yang bernilai ekonomis dan berdaya saing?
2. Bagaimana meningkatkan pengetahuan dasar kewirausahaan ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan untuk mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan?

1.3 Tujuan dan Manfaat Kegiatan

1.3.1 Tujuan Kegiatan

Sebagai kegiatan pengabdian masyarakat, pelatihan ini mempunyai tujuan:

1. Meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan dalam mengolah produk makanan *dimsum* yang bernilai ekonomis dan berdaya saing.
2. Meningkatkan pengetahuan dasar kewirausahaan ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan untuk mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan.

1.3.2 Manfaat Kegiatan

Sebagai kegiatan pengabdian masyarakat, pelatihan ini diharapkan mempunyai manfaat sebagai berikut:

a. Bagi Pembicara

Memberikan kontribusi dalam program pemberdayaan masyarakat sesuai dengan Tri Dharma Perguruan Tinggi sebagai pelaksana pengabdian masyarakat.

b. Bagi Perguruan Tinggi

Sarana untuk sosialisasi kegiatan STIE Indonesia di masyarakat sekitar.

c. Bagi Peserta

Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dasar kewirausahaan agar mampu mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan

BAB II

TARGET DAN LUARAN (OUTPUT)

2.1 Target

Sasaran kegiatan pelatihan ini adalah ibu rumah tangga RW 003 Rawamangun Tegalan, Rawamangun, Jakarta Timur yang berjumlah kurang lebih 25 orang.

Target yang diharapkan dari kegiatan ini adalah:

1. Ibu rumah tangga memiliki kemampuan yang meningkat tentang mengolah produk makanan *dimsum* yang bernilai ekonomis dan berdaya saing.
2. Ibu rumah tangga memiliki pengetahuan dasar kewirausahaan sehingga mampu mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan.

2.2 Luaran (output)

Luaran (output) yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah berupa jurnal PKM yang dipublikasikan serta sebuah karya tulis ilmiah yang disusun oleh para peserta. Dalam kegiatan pelatihan ini dengan pendekatan presentasi, diskusi, penugasan dan tanya jawab, diharapkan memberi luaran agar meningkatkan pemahaman dan kemampuan peserta dalam menghasilkan produk olahan makanan yang bernilai ekonomis dan sekaligus menguasai dasar-dasar kewirausahaan untuk mengelola usaha rumahan secara mandiri dan berkelanjutan.

BAB III

PELAKSANAAN

3.1 Pelaksana Kegiatan

Pelaksana kegiatan ini adalah dosen STIE Indonesia Jakarta dengan susunan sebagai berikut:

Waktu	Kegiatan	Pelaksana
08:00 – 08:15	Pembukaan dan MC	Siti Almurni
08:15 – 09:15	Pengolahan dimsum yang bernilai ekonomis	Lina Noersanti
09:15 – 09:30	Tanya Jawab	MC
09:30 – 10:30	Materi Kewirausahaan	Juniarti
10:30– 10:45	Tanya Jawab	MC
10:45 – 10:55	Doa	Dr. Ali Akhmadi
10:55 – 11:00	Penutup dan Foto bersama	Siti Almurni

3.2 Bentuk Kegiatan

Bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah penyuluhan. Tim pengabdian masyarakat berupaya untuk memberikan pemaparan materi tentang pengolahan produk bernilai ekonomis dan dasar-dasar kewirausahaan untuk mengelola usaha rumahan yang mandiri dan berkelanjutan..

3.3 Jadwal Dan Evaluasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan ini dilaksanakan pada hari Rabu, 18 Juni 2025 yang bertempat di Jl. Praktekan Gg. H. Tabri II, Rawamangun Tegalan, Jakarta Timur 13220. Peserta yang hadir adalah warga RW 003 Rawamangun tegalan yang Acara

dimulai pada pukul 08:00 WIB. Acara diawali dengan pembukaan oleh ibu Siti Almurni, SE, M.Ak dengan memperkenalkan tim PKM dan menjelaskan maksud dilaksanakannya kegiatan PKM adalah untuk melaksanakan salah satu kegiatan tridarma perguruan tinggi. Kemudian dilanjutkan presentasi tentang pengolahan produk dimsum oleh ibu Lina Noersanti, S.Si, M.Si.



Kegiatan PKM ini berjalan dengan lancar dan seluruh peserta antusias mengikuti setiap aktivitas yang diberikan kepada peserta. Sesi tanya jawab yang dipandu oleh bapak Siti Almurni, SE, M.Ak berjalan dengan baik. Peserta mengajukan beberapa pertanyaan terkait dengan pengolahan dimsum yang memiliki nilai ekonomis. Ibu-ibu sangat antusias memperhatikan praktik pengolahan dimsum yang dapat dijadikan ide bisnis rumahan yang diminati masyarakat.

Pada sesi berikutnya yang dimulai pada pukul 09:30 adalah pemaparan materi tentang dasar-dasar kewirausahaan menuju keluarga mandiri yang disampaikan oleh ibu Juniarti, SE, M.Ak. Pada sesi ini, peserta juga antusias dengan mengajukan beberapa pertanyaan tentang materi kewirausahaan. Berikut daftar hadir peserta pada kegiatan PKM tersebut:

**DAFTAR HADIR PESERTA KEGIATAN
PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
TANGGAL 18 JUNI 2025
SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI INDONESIA**

NO	NAMA	NO HP	TANDA TANGAN
1	Lina		1) <i>[Signature]</i> 2) <i>[Signature]</i>
2	Dmeh		3) <i>[Signature]</i> 4)
3	Yana		5) <i>[Signature]</i> 6) <i>[Signature]</i>
4	Alya		7) <i>[Signature]</i> 8) <i>[Signature]</i>
5	Fahmawati	082113256558	9) <i>[Signature]</i> 10) <i>[Signature]</i>
6	Nisa	08568439098	11) <i>[Signature]</i> 12) <i>[Signature]</i>
7	Erni	0805397630103	13) <i>[Signature]</i> 14) <i>[Signature]</i>
8	Rina	085775196428	15) <i>[Signature]</i> 16) <i>[Signature]</i>
9	Wati	085157440133	17) <i>[Signature]</i> 18)
10	Fitri Kurniawati	0812 0489 1954	19) <i>[Signature]</i> 20)
11	Ely		21) <i>[Signature]</i> 22)
12	Ayu		23) <i>[Signature]</i> 24)
13	Suniati		25) <i>[Signature]</i> 26)
14	Iben		27) <i>[Signature]</i> 28)
15	marince		29) <i>[Signature]</i> 30)
16	uifah kalyca	0851-5710-0146	
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
28			
29			
30			

Pada sesi terakhir ditutup dengan doa yang dipimpin oleh Dr. Ali Akhmadi, LC., MA. Seluruh acara kegiatan didokumentasikan dalam foto yang dapat dilihat pada Lampiran. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini ditutup dengan sesi foto bersama yang dapat dilihat pada lampiran 4. Seluruh tim pelaksana PKM, dan seluruh peserta yang hadir bekerjasama dengan baik sehingga acara dapat berjalan dengan baik dan lancar.



Evaluasi kegiatan PKM ini secara umum berhasil dan lancar. Hal ini terlihat dengan respon positif dari para peserta saat pelatihan di acara PKM, terbukti dengan banyaknya pertanyaan dari peserta dan mereka mengharapkan adanya kegiatan lanjutan kegiatan PKM ini di waktu yang akan datang. Kegiatan PKM ini dilanjutkan dengan pendampingan jika ada hal yang akan dikonsultasikan setelah kegiatan PKM. Kegiatan tersebut dapat dilakukan melalui zoom meeting, chat whatsapp atau datang langsung ke kampus.

3.4 Materi Pelatihan

3.4.1 Pengolahan Dimsum Yang Bernilai Ekonomis

Dimsum adalah salah satu jenis produk makanan yang populer dan bernilai ekonomis tinggi. Pembuatan dimsum dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan apabila ditekuni dan dikelola dengan baik. Selain produk dimsum ini sedang populer saat ini, terutama dikalangan anak-anak dan generasi muda serta cara pembuatan dan bahan yang diperlukan untuk produk dimsum juga relative mudah ditemukan di pasar tradisional. Proses pembuatan dimsum yang sederhana dan mudah meliputi pencampuran bahan, pembentukan dan pengukusan sangat cocok sebagai usaha

sampingan bagi ibu-ibu rumah tangga. Apalagi jika usaha sampingan tersebut bisa bernilai ekonomis yang tinggi.

Berikut adalah penjelasan lebih detail tentang pembuatan produk dimsum yang bernilai ekonomis. Bahan-bahan pembuatan dimsum terdiri dari 5 hal, yaitu :

1. Daging ayam

Daging ayam adalah bahan utama dalam pembuatan dimsum. Pastikan kita menggunakan daging ayam segar dan berkualitas.

2. Udang

Udang dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dimsum untuk meningkatkan cita rasa yang lebih gurih dan menambah nilai gizi tentunya.

3. Sayuran

Sayuran seperti wortel, labu siam, kol, brokoli atau buncis dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan dimsum.

4. Bumbu-bumbu

Bumbu dasar pembuatan dimsum adalah saos tiram, lada halus, bawang putih, minyak wijen, gula dan garam serta penyedap rasa jika diperlukan.

5. Tepung

Tepung dalam pembuatan dimsum digunakan sebagai bahan pengikat produk dimsum ini, selain itu bisa juga ditambahkan dengan telur sebagai pelengkapannya. Serta yang juga berbahan dasar dari tepung yg digunakan dalam produk dimsum adalah kulit pangsit atau kulit siomay.

Proses pembuatan dimsum dimulai dari penyiapan bahan- bahan dasarnya, antara lain :

300 gr daging ayam giling

200 gr daging udang kupas giling

10 sdm sagu tani + 2sdm terigu

2 butir telur

200 gr wortel di parut kasar

100 gr labu siam diparut kasar

2 batang daun bawang iris halus

10 siung bawang putih cincang, 1 pcs bawang Bombay cincang

1 sachet Ladaku, 2 sachet saori saos tiram, 2 sachet royco sapi
3sdm minyak wijen, ½ sdt baking powder, sasa secukupnya
Gula dan garam secukupnya .



Bahan dimsum

Tahap berikutnya adalah pencampuran bahan, pastikan sediakan wadah yang cukup dan bersih untuk mencampurkan semua bahan dimsum tersebut secara merata. Setelah semua bahan tercampur rata, maka kita siapkan kulit dimsum untuk membungkus adonan dimsum tersebut. Pastikan kulit pangsit yang digunakan adalah kulit untuk siomay/dimsum yang memiliki tekstur yang tipis. Setelah itu dimsum siap dikukus selama 30- 45 menit sampai matang.



Saran penyajian



Pengukusan dimsum

Membuat dimsum bernilai ekonomis tentu diperlukan tips yang tepat yaitu, pastikan bahan yang digunakan adalah bahan-bahan yang berkualitas. Bahan yang berkualitas baik dan segar tentu akan meningkatkan cita rasa, aroma serta nilai gizi dari dimsum tersebut. Selain bahan yang berkualitas, kita juga harus mengcopyimalkan proses produksi untuk meningkatkan efisiensi dan tentu saja otomatis akan mengurangi biaya produksi dimsum tersebut. Dan yang tidak kalah pentingnya agar dimsum memiliki nilai ekonomis maka kita harus bisa membuat variasi produk dimsum itu sendiri, mulai dari cara pembentukan dimsum, topping dimsum yang digunakan maupun cara pengemasan dan penyajiannya untuk meningkatkan nilai jual dan memenuhi kebutuhan konsumen yang selalu berubah dari waktu ke waktu.

3.4.2 Dasar-dasar Kewirausahaan Menuju Keluarga Mandiri

3.4.2.1 Pengertian Kewirausahaan

kewirausahaan adalah proses penerapan inovasi dan kreatifitas dalam penemuan peluang usaha yang dilakukan dengan semangat dan keberanian mengambil resiko. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa motivasi kewirausahaan adalah suatu rangsangan yang dapat mendorong seseorang untuk melakukan suatu usaha, yang dilakukan dengan penuh semangat, kreatif, inovatif, serta berani mengambil resiko dalam rangka memperoleh keuntungan, baik berupa uang maupun kepuasan diri.

A. Sembilan Rahasia Motivasi Yang Harus Dimiliki Oleh Seorang Pengusaha

1. Kerja Keras Kesuksesan sebuah bisnis tidak akan bisa di dapatkan dengan cara yang instan. Kita harus siap untuk bekerja keras dan berkorban segalanya, mulai dari waktu, tenaga, pikiran, uang, kesempatan dan berbadan sehat. Dengan demikian maka kemampuan seseorang akan lebih terasah dan mental sudah siap untuk menghadapi berbagai tantangan yang akan dihadapi.
2. Bangun Sistem Bekerja Saat kita sudah berani untuk memulai sebuah bisnis, hal pertama yang harus kita fokuskan adalah sistem dari bisnis itu sendiri. Dengan memiliki sistem bisnis yang baik, maka perjalanan bisnis untuk meraih kesuksesan akan lebih mudah dan lancar. Mulai dari titik ini bisnis kita akan lebih berpotensi untuk meraih pundi-pundi keuntungan.

3. Pantang Menyerah Yang namanya menjalankan bisnis pasti ada naik turunnya, pasang surutnya hingga untung ruginya. Namun jangan jadikan hal tersebut sebuah halangan untuk kita dapat meraih kesuksesan. Jadikan kegagalan tersebut menjadi sebuah pembelajaran. Pastikan kita tetap memiliki sikap yang pantang menyerah untuk terus bangkit dan memulai kembali.
4. Kembangkan Ide Modal awal dalam memulai bisnis tentu saja adanya sebuah ide atau gagasan. Dimana ide atau gagasan ini akan menjadi sebuah pondasi dalam membangun sebuah bisnis yang sukses. Namun ide atau gagasan tersebut tidak akan datang begitu saja, sebab perlu mengembangkan dan melatih diri sendiri agar kualitas diri kita dapat meningkat.
5. Optimis Berbagai hal seperti rintangan dan kegagalan yang dihadapi dalam menjalankan usaha akan terasa sangat berat dan sulit untuk dijalankan. Namun jika kita dapat untuk selalu berpikir positif atau positive thinking salah satunya seperti menanamkan rasa optimistis dalam diri, tentunya kita akan bisa lebih baik untuk menghadapi segala persoalan dalam bisnis yang akan kita kembangkan.
6. Open Minded Dalam menjalankan sebuah bisnis kita pasti akan menemukan banyak perubahan dan kondisi yang akan dihadapi, seperti tren pasar yang seringkali berubah dengan pesatnya. Untuk menyikapi hal tersebut pastikan kita untuk selalu berpikiran terbuka dan siap menerima masukan (kritik dan saran).
7. Profesional Sikap profesional wajib dimiliki oleh setiap orang, mulai dari lingkungan perkantoran hingga lingkungan bisnis. Sikap yang profesional seperti ini akan membantu kita agar tetap fokus pada rencana yang ingin kita lakukan untuk memajukan sebuah bisnis. Selain itu, sikap profesional juga bisa membuat kita lebih tegas, lugas dan cepat dalam menghadapi setiap persoalan yang datang.
8. Tekun dan Berdo'a Setiap yang kita lakukan pasti selalu ada izin dari Allah Swt. Jika kita sudah melakukan berbagai macam usaha untuk menjalankan sebuah bisnis, maka jangan lupa diiringi dengan ketekunan dengan rajin berdo'a kepada Allah Swt agar jalan kita untuk meraih sebuah kesuksesan dalam berbisnis bisa lebih mudah dilakukan.
9. Dukungan di Balik Layar Manusia adalah makhluk sosial. Manusia selalu butuh orang lain untuk hidup. Hal inilah yang juga berlaku di dalam dunia bisnis. Kita perlu dukungan dari lingkungan orang-orang terdekat seperti partner bekerja terutama

keluarga dan orang tua yang akan memberikan banyak masukan positif dan membangun. Maka dari itu, dibutuhkan dukungan agar segala jenis masalah dan tantangan yang di hadapi akan lebih mudah untuk dilalui.

B. Jenis – Jenis Motivasi

1. Motivasi Primer

Motivasi primer adalah motivasi yang didasarkan pada motif-motif dasar, motif dasar tersebut berasal dari segi biologis atau jasmani manusia.

2. Motivasi Sekunder

Motivasi sekunder adalah motivasi yang dipelajari, motif ini dikaitkan dengan motif sosial, sikap dan emosi dalam bekerja terkait komponen penting seperti afektif, kognitif dan kurasif, sehingga motivasi sekunder dan primer sangat penting dikaitkan oleh karyawan dalam usaha pencapaian prestasi pekerjaan.

C. Sifat Motivasi

1. *Motivasi Intrinsik*

Adalah motivasi yang timbul dari dalam diri pribadi individu itu sendiri tanpa adanya pengaruh dari luar individu

2. *Motivasi Ekstrinsik*

Adalah dorongan terhadap perilaku seseorang yang ada diluar perbuatan yang dilakukannya. Ia mendapat pengaruh atau rangsangan dari luar.

Keputusan seseorang untuk berwirausaha atau bekerja pada orang lain merupakan proses rasional yang melibatkan tiga aspek berikut ini yaitu :

- a) Setiap orang akan membandingkan keinginan (desirability) untuk bekerja secara mandiri atau bekerja pada orang lain;
- b) Setiap orang akan menilai apakah ia mempunyai pengetahuan, keterampilan dan kemampuan untuk melaksanakan tugas dan aktivitas yang diperlukan untuk menjadi seorang wirausahawan;
- c) Setiap orang harus menentukan apakah ia bersedia menerima resiko yang melekat atau inheren dalam aktivitas kewirausahaan.

D. Motivasi yang Harus Dibangun Ketika Berbisnis

- a) Fokus pada Tujuan
- b) Jangan Menunda
- c) Miliki Visi
- d) Lakukan Pekerjaan Sesuai Hati Nurani
- e) Berani Mengambil Risiko
- f) Percaya pada Diri Sendiri,
- g) Merencanakan Bisnis Dengan Baik,
- h) Belajar dari Kesalahan Sendiri Maupun Kesalahan Orang Lain,
- i) Membangun tim yang hebat
- j) Memberikan Pelayanan Prima pada Pelanggan
- k) Mengelola Keuangan Perusahaan Secara Bijak

ALasan orang berhasrat untuk berwirausaha karena :

- 1) *Alasan Keuangan*, yaitu mencari nafkah, untuk menjadi kaya, untuk mencari pendapatan tambahan, sebagai jaminan stabilitas keuangan.
- 2) *Alasan Sosial*, yaitu memperoleh gengsi/status, untuk dapat dikenal dan dihormati, untuk menjadi panutan, agar dapat bertemu dengan orang banyak
- 3) *Alasan Pelayanan*, yaitu memberi pekerjaan kepada masyarakat, membantu anak yatim, membahagiakan orang tua, demi masa depan keluarga
- 4) *Alasan pemenuhan diri*, yaitu menjadi atasan / mandiri, untuk mencapai sesuatu yang diinginkan, untuk menghindari ketergantungan pada orang lain, untuk menjadi produktif kemampuan pribadi.

E. Defenisi Motivasi

Motivasi berasal dari kata Latin *movere* yang berarti dorongan atau menggerakkan. Pentingnya motivasi karena motivasi adalah hal yang menyebabkan, menyalurkan, dan mendukung perilaku manusia, supaya mau bekerja giat dan antusias mencapai hasil yang optimal.

F. Berwirausaha

Menurut Wibowo (2011), wirausaha adalah orang yang terampil memanfaatkan peluang dalam mengembangkan usahanya, dengan tujuan untuk meningkatkan kehidupannya. Motivasi Berwirausaha Menurut Wikanso (2013), motivasi adalah sesuatu yang dapat mempengaruhi atau mendorong seseorang yang merupakan energi pada diri seseorang untuk mencapai tujuan yang diharapkan.

G. Jenis dan Sumber Motivasi

- 1) Motivasi Intrinsik, adalah motivasi yang berasal dari dalam diri individu tanpa adanya rangsangan dari luar.
- 2) Motivasi Ekstrinsik, adalah motivasi yang berasal dari luar misalnya pemberian hadiah dan faktor-faktor eksternal lainnya yang memiliki daya dorong motivasional.

H. Ada tiga faktor yang menentukan motivasi dalam berwirausaha yaitu:

- a. Keinginan dan minat memasuki dunia usaha.
- b. Harapan dan cita-cita menjadi wirausaha.
- c. Dorongan lingkungan.

G. Faktor-Faktor Motivasi Berwirausaha

Menurut Kasmir ciri-ciri wirausaha yang berhasil memiliki visi, misi dan tujuan yang jelas. Hal ini berfungsi untuk menebak ke mana langkah dan arah yang dituju sehingga dapat diketahui langkah yang harus dilakukan oleh pengusaha tersebut.

- a) Inisiatif dan Selalu Proaktif
- b) Berani Mengambil Risiko
- c) Kerja Keras

Beberapa faktor-yang membuat seseorang termotivasi untuk berwirausaha adalah:

- a. Memiliki visi dan tujuan yang jelas.
- b. Inisiatif dan selalu proaktif.
- c. Berorientasi pada prestasi.
- d. Berani mengambil risiko.
- e. Kerja keras.

- f. Bertanggungjawab terhadap segala aktifitas yang dijalankannya, baik sekarang maupun yang akan datang.

F. Kompetensi Seorang Wirausahawan

1. Knowing your business,
2. Having the proper attitude,
3. Having adequate capital,
4. Managing finances effectively,
5. Managing time efficiently,
6. Managing people,
7. Satisfying customer by providing high quality product,
8. Knowing Hozu to Compete,
9. Copying with regulation and paper work,

Dengan demikian berwirausaha mencakup berbagai aspek, mulai dari meraih keuntungan finansial, menciptakan lapangan kerja, hingga mendorong inovasi dan perubahan sosial. Seorang wirausaha tidak hanya bertujuan untuk mencari penghasilan sendiri, tetapi juga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat luas.

PENUTUP

Demikian laporan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dibuat dengan harapan kegiatan tersebut dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Jakarta, 28 Juni 2025

TIM PELAKSANA

Ketua



(Juniarti, SE, M.Ak)

NIDN 0318067602

DAFTAR PUSTAKA

Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2021). *Laporan Tahunan Ekonomi Kreatif*. Jakarta: Kemenparekraf.

Setiawan, D., & Purwanto, E. (2020). Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Kuliner Berbasis Produk Lokal. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 123–132.

Zimmerer, T. W., & Scarborough, N. M. (2008). *Essentials of Entrepreneurship and Small Business Management*. Pearson Education.

La ode syarfan. (2023). Dasar-Dasar kewirausahaan. Jawa Tengah.eureka media aksara,

Dyanasari dan Asnah,(2018). Manajemen Usaha Kecil dan Kewirausahaan,Yogyakarta, Deepublish,

LAMPIRAN

Lampiran: Foto Kegiatan Tim PKM dan Peserta PKM

