

Pengembangan Kreativitas dan Keterampilan Mahasiswa Dengan Praktek Pembuatan Bakpia Sebagai Bentuk Pembelajaran *Ekspieriential Learning* di PT. Juwara Satoe Melalui Kegiatan KKL

Janusi Waliamin¹, Reivaldy Fikrie², Yulia Nur Halimah³, Dion Caesar Efriatmoko⁴, Irma Ningsi⁵,
Raden Muhamad Ilham⁶, Flora Cinta⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Universitas Prof. Dr. Hazairin.SH, Indonesia

Email: jwaliamin@gmail.com¹, fikriereivaldy@gmail.com², yulianh472@gmail.com³,
caisardion@gmail.com⁴, irma48751@gmail.com⁵, radeen2503@gmail.com⁶,
flora24032020@gmail.com⁷

Abstract: *The objective was to analyze the development of students' creativity and skills through practical industrial experience. A descriptive approach was employed using experiential learning stages, including direct experience, observation, reflection, and knowledge application. Activities consisted of company presentations and hands-on bakpia production practice. The results indicated improvements in students' understanding of production processes, technical skills, creativity, and teamwork abilities. Students also gained insights into business management and entrepreneurial opportunities in the culinary sector. The findings demonstrate that experiential learning effectively enhances student competencies by integrating theoretical knowledge with practical experience. Therefore, bakpia production practice in the Field Work Practice program can serve as an alternative learning method to support the development of students' skills and creativity.*

Abstrak : *Tujuan kegiatan adalah menganalisis pengembangan kreativitas dan keterampilan mahasiswa melalui pengalaman praktik di lingkungan industri. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif dengan tahapan experiential learning yang meliputi pengalaman langsung, observasi, refleksi, dan penerapan pengetahuan. Kegiatan dilakukan melalui pemberian materi mengenai profil perusahaan dan proses produksi serta praktik pembuatan bakpia. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi, keterampilan teknis, kreativitas, dan kemampuan bekerja sama dalam tim. Selain itu, mahasiswa memperoleh wawasan mengenai manajemen usaha dan peluang kewirausahaan di bidang kuliner. Berdasarkan hasil kegiatan, pembelajaran berbasis pengalaman terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa melalui integrasi teori dan praktik. Dengan demikian, praktik pembuatan bakpia dalam kegiatan KKL dapat menjadi alternatif pembelajaran yang mendukung pengembangan keterampilan dan kreativitas mahasiswa.*

Keywords : *Experiential Learning, Kreativitas, Keterampilan, KKL, Kewirausahaan*

PENDAHULUAN

Kegiatan pembelajaran di perguruan tinggi saat ini menuntut pendekatan yang tidak hanya berfokus pada aspek teoritis, tetapi juga pengalaman praktis yang relevan dengan dunia kerja. Pengembangan sumber daya manusia melalui kegiatan pelatihan dan praktik langsung menjadi faktor penting dalam meningkatkan kompetensi serta kesiapan individu dalam menghadapi dunia kerja

(Jayati & Sunia, 2025). Kesenjangan antara teori di kelas dan praktik di lapangan sering menyebabkan mahasiswa kurang memiliki kesiapan dalam menghadapi realitas industri. Oleh karena itu, diperlukan metode pembelajaran yang mampu mengintegrasikan pengalaman langsung dengan konsep akademik. Kunjungan industri merupakan metode pembelajaran efektif yang memberikan pengalaman langsung serta meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi dan kewirausahaan (Gede et al., 2025).

Salah satu pendekatan yang dinilai efektif adalah *experiential learning* yang dikemukakan oleh David Kol (Metadata & Policies, 2019). Pendekatan ini menekankan bahwa pengetahuan terbentuk melalui pengalaman langsung, refleksi, konseptualisasi, dan eksperimen aktif. Dalam konteks pendidikan vokasional dan kewirausahaan, metode ini mampu meningkatkan keterampilan teknis, pemahaman konsep, serta pengembangan *soft skill* mahasiswa.

Salah satu bentuk penerapan *experiential learning* dalam pembelajaran adalah melalui kegiatan pembelajaran lapangan atau Kuliah Kerja Lapangan (KKL). Melalui kegiatan ini, mahasiswa dapat memperoleh pengalaman nyata dengan terlibat langsung dalam lingkungan industri. Pada kegiatan KKL yang dilaksanakan di PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta, mahasiswa tidak hanya mempelajari proses produksi bakpia, tetapi juga memahami manajemen usaha serta budaya kerja di dunia industri secara langsung.



Gambar 1 .lokasi PT Bakpia Juwara Satoe

Industri kuliner tidak hanya menuntut keterampilan teknis dalam proses produksi, tetapi juga membutuhkan penguasaan *soft skill* yang kuat. *Soft skill* merupakan kemampuan non-teknis yang berkaitan dengan komunikasi, kerja sama tim, disiplin, tanggung jawab, serta kemampuan beradaptasi dalam lingkungan kerja. Kemampuan ini menjadi faktor penting dalam mendukung efektivitas kerja dan keberhasilan individu dalam dunia industri. Kunjungan industri tidak hanya meningkatkan

pengetahuan teknis, tetapi juga berkontribusi terhadap pengembangan *soft skill* mahasiswa (Salfa et al., 2025).

Pengembangan kreativitas dan keterampilan mahasiswa menjadi aspek penting dalam pembelajaran di perguruan tinggi. Kreativitas berkaitan dengan kemampuan menghasilkan ide dan solusi inovatif, sedangkan keterampilan mencakup kemampuan teknis dan non-teknis dalam menyelesaikan pekerjaan secara efektif. Dalam pembelajaran berbasis industri, kedua aspek ini saling terintegrasi dalam membentuk kompetensi mahasiswa. Kegiatan kunjungan industri terbukti efektif dalam meningkatkan wawasan dan keterampilan kewirausahaan mahasiswa melalui pengalaman langsung di lapangan (Agung et al., 2025)

Kegiatan praktik di PT Bakpia Juwara Satoe memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk mengembangkan kreativitas melalui proses pembuatan produk, serta meningkatkan keterampilan melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas produksi. Proses ini melatih kemampuan teknis, ketelitian, serta kerja sama dalam lingkungan kerja nyata. Selain itu, pengembangan kreativitas juga dapat dilakukan melalui penciptaan produk inovatif yang bernilai ekonomis sehingga mampu mendorong munculnya ide usaha baru dan meningkatkan jiwa kewirausahaan mahasiswa (Rahma et al., 2022)

Industri kuliner, khususnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), merupakan sektor yang relevan sebagai media pembelajaran berbasis pengalaman. Kegiatan pembelajaran melalui industri kuliner memberikan pengalaman nyata dalam memahami proses produksi dan kewirausahaan. Selain itu, inovasi dalam pengolahan produk pangan seperti bakpia mampu meningkatkan nilai ekonomis serta keterampilan dalam pengembangan produk olahan pangan (Made et al., 2025). Salah satu contoh adalah PT Bakpia Juwara Satoe, yang bergerak di bidang produksi makanan tradisional Bakpia. Perusahaan ini tidak hanya mempertahankan nilai tradisional, tetapi juga mengembangkan sistem produksi modern untuk meningkatkan efisiensi dan kualitas produk.

Melalui kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL), mahasiswa memperoleh kesempatan untuk mengamati secara langsung proses produksi, manajemen usaha, serta praktik kewirausahaan di lingkungan industri nyata. Pembelajaran berbasis pengalaman melalui kegiatan lapangan terbukti mampu meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap dinamika dunia usaha serta penerapan konsep manajemen dan produksi secara langsung di lingkungan kerja nyata (Walifah, 2025). Selain itu, keterlibatan langsung dalam praktik pembuatan bakpia memberikan pengalaman konkret yang dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan mahasiswa.

Permasalahan yang sering muncul dalam kegiatan pembelajaran adalah kurangnya pengalaman praktik yang terstruktur dan minimnya keterlibatan aktif mahasiswa dalam proses produksi. Hal ini menyebabkan rendahnya kemampuan dalam mengaplikasikan teori ke dalam praktik. Beberapa studi

menunjukkan bahwa penerapan model pembelajaran *experiential learning* mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan mahasiswa melalui keterlibatan langsung dalam proses pembelajaran (Haryati, Sani, Makarim, 2025). Oleh karena itu, kegiatan praktik langsung yang terintegrasi dengan pendekatan *experiential learning* menjadi solusi yang relevan.

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian ini dirancang dengan mengimplementasikan metode *experiential learning* melalui kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di PT Bakpia Juwara Satoe. Praktik pembuatan bakpia dijadikan sebagai media pembelajaran untuk mengembangkan kreativitas, meningkatkan keterampilan teknis, memperkuat pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi, serta menumbuhkan wawasan kewirausahaan. Melalui keterlibatan langsung dalam aktivitas industri, mahasiswa diharapkan mampu mengintegrasikan konsep yang dipelajari di perkuliahan dengan pengalaman praktik sehingga terbentuk kompetensi yang lebih adaptif terhadap kebutuhan dunia kerja.

Berdasarkan kondisi tersebut, permasalahan yang menjadi fokus dalam kegiatan pengabdian ini adalah bagaimana penerapan metode *experiential learning* melalui kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di PT Bakpia Juwara Satoe dapat meningkatkan kreativitas dan keterampilan mahasiswa. Selain itu, kegiatan ini bertujuan untuk mengkaji kontribusi praktik pembuatan bakpia dalam meningkatkan pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi, mengembangkan *soft skills*, serta memperluas wawasan kewirausahaan sebagai bekal menghadapi tuntutan dunia kerja.

Berdasarkan rumusan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk menerapkan metode *experiential learning* melalui praktik pembuatan bakpia dalam kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di PT Bakpia Juwara Satoe guna meningkatkan kreativitas dan keterampilan mahasiswa. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk memperdalam pemahaman mahasiswa mengenai proses produksi pada industri kuliner, mengembangkan keterampilan teknis dan *soft skills*, serta memperluas wawasan dan membentuk jiwa kewirausahaan melalui pengalaman belajar yang diperoleh secara langsung di lingkungan industri.

Kegiatan pengabdian ini diharapkan memberikan manfaat bagi mahasiswa melalui peningkatan kreativitas, keterampilan teknis, kemampuan bekerja sama, komunikasi, kedisiplinan, serta pemahaman yang lebih komprehensif mengenai proses produksi dan pengelolaan usaha pada industri kuliner. Pengalaman belajar secara langsung juga diharapkan mampu meningkatkan kesiapan mahasiswa dalam memasuki dunia kerja dengan mengintegrasikan pengetahuan teoretis dan praktik di lapangan. Bagi perguruan tinggi, kegiatan ini menjadi salah satu bentuk implementasi pembelajaran berbasis pengalaman yang mendukung pengembangan kompetensi mahasiswa agar selaras dengan kebutuhan dan tuntutan dunia industri.

METODE

Kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan deskriptif dengan metode *experiential learning*, yang menekankan keterlibatan langsung peserta dalam proses pembelajaran melalui pengalaman nyata di lapangan. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam bentuk Kuliah Kerja Lapangan (KKL) yang dilaksanakan di PT Bakpia Juwara Satoe pada tanggal 6 Februari 2026. Pelaksanaan kegiatan berupa pemberian materi dan pengenalan perusahaan, yaitu setibanya di lokasi, peserta mendapatkan penjelasan mengenai sejarah berdirinya perusahaan, perkembangan usaha, serta proses produksi Bakpia dari awal hingga kondisi saat ini. Kegiatan ini memberikan pemahaman awal mengenai konteks industri dan sistem operasional perusahaan. Praktik pembuatan bakpia dimana peserta mengikuti praktik langsung pembuatan bakpia dengan pendampingan staf perusahaan. Praktik ini mencakup proses pengolahan bahan baku, teknik pembentukan adonan dan pengisian dan penyelesaian produk. Tahap ini merupakan inti dari metode *experiential learning*, di mana peserta memperoleh pengalaman konkret dalam proses produksi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) di PT Bakpia Juwara Satoe menunjukkan hasil yang signifikan dalam meningkatkan pemahaman, keterampilan, dan kreativitas mahasiswa. Kegiatan yang dilakukan secara langsung di lingkungan industri memberikan pengalaman nyata yang tidak diperoleh melalui pembelajaran di kelas.

Tahap pemberian materi dan pengenalan perusahaan, pada tahap awal, mahasiswa memperoleh pemahaman mengenai sejarah perusahaan, perkembangan usaha, serta sistem produksi bakpia. Informasi ini memperluas wawasan siswa terkait dinamika industri kuliner, khususnya pada sektor usaha berbasis produk tradisional yang telah berkembang secara modern.

Tahap praktik pembuatan bakpia, pada tahap praktik pembuatan bakpia menjadi bagian utama dalam kegiatan ini. Mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi, mulai dari pengolahan bahan baku, pembentukan adonan, hingga penyelesaian produk. Keterlibatan ini meningkatkan keterampilan teknis mahasiswa dalam memahami proses produksi makanan secara sistematis dan higienis. Selanjutnya, kegiatan observasi di area produksi memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai alur kerja industri. Mahasiswa dapat melihat secara langsung kombinasi penggunaan tenaga manusia dan mesin dalam proses produksi. Hal ini membantu mahasiswa memahami efisiensi kerja, pembagian tugas, serta penerapan teknologi dalam industri makanan.



Gambar 2 Pemberian Materi dan Pengenalan Perusahaan



Gambar 3. Proses Pembuatan Bapia

.Selain itu, kunjungan ke area pemasaran memberikan gambaran mengenai hasil akhir produksi dan strategi penjualan produk. Mahasiswa memahami bahwa keberhasilan usaha tidak hanya ditentukan oleh proses produksi, tetapi juga oleh kemampuan dalam memasarkan produk kepada konsumen. Secara keseluruhan, kegiatan ini menghasilkan beberapa capaian utama yaitu peningkatan pemahaman mahasiswa terhadap proses produksi bakpia. Peningkatan keterampilan teknis melalui praktik langsung. Meningkatnya kreativitas dalam memahami proses pengolahan produk. Bertambahnya wawasan kewirausahaan dan sistem industri.

Hasil kegiatan ini dapat dianalisis menggunakan teori *experiential learning* yang dikemukakan oleh David Kolb. Teori ini menjelaskan bahwa pembelajaran efektif terjadi melalui empat tahapan utama, yaitu *concrete experience*, *reflective observation*, *abstract conceptualization*, dan *active experimentation*.

Concrete Experience (Pengalaman Nyata) adalah tahapan yang tercermin pada kegiatan praktik pembuatan bakpia di PT Bakpia Juwara Satoe. Mahasiswa terlibat langsung dalam proses produksi, sehingga memperoleh pengalaman konkret dalam membuat produk makanan. Pengalaman ini menjadi dasar utama dalam pembentukan pengetahuan yang bersifat praktis.

Reflective Observation (Refleksi Pengalaman) adalah aktifitas setelah praktik, Mahasiswa melakukan observasi terhadap proses produksi di area industri. Kegiatan ini memungkinkan mahasiswa membandingkan pengalaman praktik dengan kondisi nyata di lapangan. Mahasiswa mulai memahami perbedaan antara proses manual dan penggunaan mesin serta bagaimana efisiensi kerja diterapkan dalam industri.

Abstract Conceptualization (Pembentukan Konsep), kegiatan ini dilakukan melalui pengalaman dan observasi, mahasiswa mulai membangun pemahaman konseptual mengenai proses produksi, manajemen usaha, serta pentingnya kualitas produk. Mahasiswa mampu mengaitkan pengalaman praktik dengan konsep teori yang telah dipelajari sebelumnya, seperti manajemen produksi dan kewirausahaan.

Active Experimentation (Eksperimen Aktif) yaitu tahapan yang terlihat dari kemampuan mahasiswa dalam mengaplikasikan pengetahuan yang diperoleh selama kegiatan. Mahasiswa menunjukkan peningkatan keterampilan dan kesiapan untuk mencoba proses produksi secara mandiri. Selain itu, mahasiswa mulai memiliki pemikiran kreatif terkait pengembangan produk dan peluang usaha di bidang kuliner.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pendekatan *experiential learning* efektif dalam meningkatkan kualitas pembelajaran. Keterlibatan langsung mahasiswa dalam praktik industri mampu meningkatkan keterampilan teknis secara signifikan, Mengembangkan kemampuan berpikir kritis dan analitis Menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha Memperkuat pemahaman terhadap dunia kerja nyata. Dengan demikian, integrasi antara pembelajaran akademik dan pengalaman lapangan menjadi strategi yang relevan dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa secara menyeluruh.

KESIMPULAN

Kegiatan Kuliah Kerja Lapangan (KKL) yang dilaksanakan di PT Bakpia Juwara Satoe menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan kualitas pembelajaran secara signifikan. Keterlibatan langsung siswa dalam praktik pembuatan bakpia memberikan pengalaman nyata yang memperkuat pemahaman terhadap proses produksi serta dinamika industri kuliner. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan teknis mahasiswa dalam proses pengolahan produk, mulai dari pengolahan bahan baku hingga penyelesaian produk akhir.

Selain itu, kegiatan observasi proses produksi memberikan pemahaman yang lebih komprehensif mengenai sistem kerja industri, termasuk penggunaan tenaga kerja dan teknologi dalam meningkatkan efisiensi produksi. Berdasarkan analisis menggunakan teori *experiential learning* dari David Kolb, kegiatan ini telah memenuhi empat tahapan utama pembelajaran, yaitu pengalaman langsung, refleksi, pembentukan konsep, dan eksperimen aktif. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan tersebut efektif dalam mengembangkan kreativitas, keterampilan, serta pemahaman siswa secara terintegrasi. Selain aspek teknis, kegiatan ini juga memberikan dampak positif terhadap pengembangan *soft skill*, seperti kemampuan bekerja sama, disiplin, dan komunikasi. Mahasiswa juga memperoleh wawasan kewirausahaan yang lebih luas, khususnya dalam memahami proses produksi, pengelolaan usaha, dan strategi pemasaran produk. Dengan demikian, kegiatan praktik pembuatan bakpia sebagai bagian dari pembelajaran berbasis pengalaman terbukti mampu menjadi metode yang efektif dalam meningkatkan kompetensi mahasiswa secara menyeluruh, baik dari aspek kognitif, afektif, maupun psikomotorik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak yang terlibat dalam kegiatan pengabdian serta peran apa yang telah dilakukan sehingga kegiatan pengabdian masyarakat berjalan dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, I. G., Pramita, A., & Nasional, U. P. (2025). Optimalisasi Wawasan dan Keterampilan Kewirausahaan Mahasiswa melalui Kunjungan Industri pada Bakpia Wong Keraton Yogyakarta. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat*, 3(6), 522–527.
- Gede, L., Swari, W., Ayu, K., Puspa, A., Wahyudi, A., & Gama, O. (2025). Optimalisasi Kunjungan Industri sebagai Sarana Transfer Pengetahuan untuk Penguatan UMKM. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 16(4), 900–906.
- Haryati, Sani, Makarim, S. A. (2025). View of Penerapan Model Pembelajaran Experiential Learning Dalam Pendidikan Kewirausahaan Di Sma Serba Bakti (1).pdf. *JUPENGEN, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Multi Disiplin*, 2.
- Jayati, K. E., & Sunia, I. W. (2025). Pelatihan dan Pendampingan untuk Meningkatkan Kualitas Sumber Daya Manusia dan Inovasi Produk di PT Bakpia Juwara Satoe. *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 6, 824–832.
- Made, N., Pramesti, W., Sri, P., Jaya, A., & Ira, A. A. (2025). Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional melalui Proses Produksi dan Inovasi Produk pada PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI*, 9(2).
- Metadata, R., & Policies, D. (2019). Morris, T.H. (2020) 'Experiential learning – a systematic review and revision of Kolb's model', *Interactive Learning Environments*, 28 (8), pp. 1744-5191. *Interactive Learning Environments Taylor & Francis*, 28(8).

<https://doi.org/10.1080/10494820.2019.1570279>

- Rahma, N. S., Yanti, W., Kartika, D., Agvitasari, S., & Sofiliandini, N. (2022). Analisis Kegiatan Program Kreativitas Mahasiswa Bidang Kewirausahaan (PKM-K) Bellissimo Folding Table : Inovasi Meja Lipat Multifungsi untuk Pelajar dan Penata Rias. *AJIE - Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 6(January), 29–40.
- Salfa, N., Anisah, N., & Rini, H. P. (2025). Pendampingan Kunjungan Industri Sebagai Sarana Edukasi Dunia Usaha dan Dunia Industri (Dudi) di PT . Aerofood Unit Surabaya. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Ekonomi Dan Bisnis*, 1(4), 115–121.
- Walifah, Y. R. N. (2025). Kuliah Kerja Lapangan (Kkl) Sebagai Sarana Pemahaman Model Usaha Tradisional Modern: Studi Pada Bakpia Pathok 25 Yogyakarta. *Jurnal Manajemen, Akuntansi Dan Pendidikan (JAMAPEDIK)*, 2(2), 138–144. <https://doi.org/10.59971/jamapedik.v2i2.206>