

PELATIHAN TEKNIK MEMASAK UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING USAHA MIKRO KULINER

Victor Kurniawan Yuwono, Wirawan Endro Dwi Radiano^{*)}, Metta Padmalia,
Dwi Sunu Widyo Pebruanto, Christina Whidya Utami
Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

^{*)}Penulis Korespondensi: wirawan@ciputra.ac.id

Abstrak: Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan keterampilan pelaku usaha mikro kuliner dalam menerapkan teknik memasak higienis dan penyajian produk yang menarik. Mitra dalam kegiatan ini adalah 20 pelaku usaha mikro kuliner yang merupakan anggota komunitas di GKI Darmo Permai Surabaya. Berdasarkan hasil identifikasi awal, mitra mengalami kendala dalam menjaga kebersihan saat mengolah makanan dan tidak memperhatikan penampilan presentasi produk. Masalah ini berdampak pada rendahnya daya tarik produk di mata konsumen. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pelatihan yang menggabungkan penyampaian materi dan praktik langsung mengenai teknik memasak yang benar dan higienis serta penyajian produk yang menarik. Evaluasi dilakukan dengan mendistribusikan kuesioner kepada semua peserta setelah kegiatan selesai. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang relevan dengan bisnis mereka. Peserta juga menyampaikan kebutuhan akan pelatihan lanjutan terkait penge-emasan dan pemasaran. Kegiatan ini memberikan manfaat nyata bagi mitra dalam meningkatkan kualitas produk dan kesiapan mereka bersaing di pasar kuliner yang semakin kompetitif.

Kata kunci: pelatihan, pemberdayaan, penyajian produk, teknik memasak higienis, usaha mikro kuliner

Abstract: This community service activity was carried out to improve the skills of micro culinary entrepreneurs in applying hygienic cooking techniques and attractive presentation. The partners in this activity were 20 micro culinary entrepreneurs who are members of the community at GKI Darmo Permai Surabaya. Based on initial assessments, the participants faced challenges in maintaining cleanliness during food preparation and did not pay attention to the presentation of their products. This issue resulted in low product appeal among consumers. The activity was conducted through training that combined theoretical instruction and hands-on practice on proper and hygienic cooking techniques as well as attractive presentation methods. An evaluation was conducted by distributing questionnaires to all participants after the activity concluded. The evaluation results showed that participants gained new knowledge and skills relevant to their businesses. Participants also expressed a need for further training related to packaging and marketing. This activity provided tangible benefits for the partners in improving product quality and their readiness to compete in the increasingly competitive culinary market.

Keywords: training, empowerment, product presentation, hygienic cooking techniques, micro culinary businesses

PENDAHULUAN

Usaha mikro kuliner merupakan salah satu sektor yang memberikan kontribusi besar dalam perekonomian nasional, khususnya di sektor ekonomi kreatif (Tambunan, 2019). Berdasarkan data dari Badan Ekonomi Kreatif, sub-sektor kuliner menyumbang sebesar 41,69% terhadap total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif di Indonesia (Komdigi, 2017). Sayangnya, meskipun jumlah pelaku usaha mikro di bidang kuliner terus bertambah, banyak di antara mereka yang masih menghadapi kendala dalam menjaga kualitas produk, baik dari aspek higienitas pengolahan maupun penyajian yang menarik. Kondisi ini diperparah dengan rendahnya keterampilan manajemen usaha, seperti pemasaran dan pengemasan, yang menyebabkan produk mereka sulit bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Darmo dkk., 2021; Nuraida, 2022). Namun demikian, pertumbuhan bisnis usaha kecil dapat mendorong pertumbuhan perekonomian Indonesia (World Bank, 2021).

Fenomena ini semakin menarik ketika dikaitkan dengan peran perempuan sebagai pelaku utama dalam usaha mikro kuliner (Pulse Lab Jakarta & UN Women, 2022; IFC, 2016). Perempuan, khususnya ibu rumah tangga, sering kali mengembangkan usaha berbasis keterampilan domestik seperti memasak untuk menambah penghasilan keluarga. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa perempuan memiliki potensi besar dalam mengelola usaha mikro karena mereka menguasai keterampilan praktis, memiliki ketahanan dalam mengelola usaha kecil, dan mampu mengelola waktu antara urusan keluarga dan bisnis (Sulaiman dkk., 2022). Namun demikian, perempuan wirausaha sering kali menghadapi tantangan ganda, yaitu keterbatasan akses pelatihan, teknologi, dan jejaring pemasaran. Oleh karena itu, pemberdayaan perempuan mela-

lui pelatihan yang aplikatif dan berbasis kebutuhan nyata menjadi sangat penting untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga dan komunitas.

Pemberdayaan pelaku usaha mikro, khususnya perempuan, telah terbukti memberikan dampak positif bagi penguatan ekonomi lokal. Radianto dkk. (2024) menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan berbasis komunitas yang dilakukan pada KUBE Perempuan di Jember berhasil meningkatkan kapasitas manajerial dan kualitas produk yang dihasilkan. Meskipun dilakukan di sektor *homestay*, pendekatan yang melibatkan partisipasi aktif komunitas dan penguatan kapasitas usaha mikro ini juga relevan diterapkan pada sektor kuliner, khususnya untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga dan komunitas.

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan yang menggabungkan peningkatan keterampilan teknis dan manajerial dapat memberikan dampak signifikan terhadap kinerja usaha mikro kuliner. Pelatihan yang diberikan kepada pelaku usaha kuliner di Geopark Maros-Pangkep berhasil meningkatkan kesadaran akan pentingnya inovasi produk dan manajemen yang baik (Hasan, Achmad, & Puteh, 2023). Selain itu, pemberdayaan berbasis komunitas yang dilakukan di Purbalingga menunjukkan bahwa dukungan berkelanjutan melalui pelatihan dan pendampingan dapat meningkatkan kapasitas usaha masyarakat secara signifikan (Sulaiman dkk., 2022). Temuan-temuan ini menunjukkan perlunya pendekatan serupa diterapkan di berbagai komunitas usaha mikro lainnya, termasuk di Surabaya.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di lingkungan GKI Darmo Permai, Surabaya. Komunitas ini terdiri dari dua puluh pelaku usaha mikro kuliner yang menjalankan berbagai jenis usaha, mulai dari makanan

ringan, makanan berat, hingga minuman. Berdasarkan hasil observasi dan diskusi awal, mitra pengabdian ini mengakui bahwa mereka belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam menerapkan teknik memasak yang higienis dan menyajikan makanan secara menarik. Permasalahan lain yang dihadapi adalah rendahnya perhatian terhadap pengemasan produk dan minimnya strategi pemasaran yang efektif, khususnya dalam memanfaatkan media digital.

Solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah pelatihan memasak higienis dan penyajian menarik yang dikemas dalam sesi teori dan praktik. Pelatihan ini tidak hanya bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan teknis peserta, tetapi juga mendorong mereka untuk meningkatkan standar kualitas produk yang dihasilkan. Manfaat yang diharapkan dari kegiatan ini meliputi peningkatan kesadaran akan pentingnya higienitas dalam proses produksi makanan, kemampuan menyajikan produk secara lebih menarik, dan peningkatan daya saing usaha mikro kuliner di pasar lokal. Dengan demikian, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam membangun usaha mikro kuliner yang lebih profesional, berdaya saing, dan berkelanjutan di Surabaya.

METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diawali dengan tahap sosialisasi yang dilakukan kepada para pelaku usaha mikro kuliner yang tergabung dalam komunitas di GKI Darmo Permai, Surabaya. Sosialisasi dilakukan dengan cara bertemu langsung dengan para mitra untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan. Pada tahap ini, tim pengabdian juga melakukan identifikasi

kebutuhan melalui diskusi dan observasi singkat terhadap proses produksi yang biasa dilakukan oleh para peserta. Hasil dari identifikasi kebutuhan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih memiliki keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menjaga kebersihan saat mengolah makanan serta kurang memperhatikan aspek estetika dalam penyajian produk.

Setelah tahap sosialisasi dan identifikasi kebutuhan selesai, kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan. Pelatihan dirancang dalam bentuk kombinasi penyampaian materi dan praktik langsung. Materi yang diberikan meliputi prinsip-prinsip dasar higienitas dalam pengolahan makanan, teknik penyajian makanan yang menarik, serta pentingnya menjaga kualitas produk untuk meningkatkan daya saing di pasar. Untuk mendukung pemahaman peserta, pelatihan disertai demonstrasi langsung oleh ahli kuliner yang berpengalaman. Peserta tidak hanya menjadi pendengar, tetapi juga terlibat aktif dalam praktik memasak bersama dengan bimbingan dari pema-teri. Kegiatan ini dirancang untuk memastikan peserta benar-benar memahami dan mampu menerapkan teknik yang diajarkan.

Selain pelatihan teknis, peserta juga dikenalkan pada pemanfaatan teknologi sederhana yang relevan dengan usaha mereka, seperti penggunaan alat bantu masak yang mendukung higienitas dan estetika penyajian. Pendampingan dilakukan melalui diskusi interaktif selama sesi praktik, di mana peserta dapat berkonsultasi langsung mengenai permasalahan yang mereka hadapi dalam usaha sehari-hari. Tim pengabdian juga memfasilitasi pembentukan grup komunikasi melalui aplikasi percakapan online untuk memastikan peserta dapat terus berdiskusi dan mendapatkan bimbingan pasca pelatihan.

Proses evaluasi dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada seluruh peserta setelah

kegiatan pelatihan berakhir. Kuesioner ini dirancang untuk mengukur pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan, sejauh mana peserta merasa kegiatan ini bermanfaat bagi usaha mereka, dan apa saja kebutuhan lanjutan yang diharapkan. Partisipasi aktif peserta terlihat dari antusiasme mereka dalam setiap sesi, baik saat penyampaian materi, praktik memasak, hingga diskusi dan tanya jawab. Peserta juga memberikan masukan yang konstruktif untuk pengembangan program di masa mendatang, termasuk usulan untuk mengadakan pelatihan lanjutan tentang pengemasan dan pemasaran digital. Melalui rangkaian metode pelaksanaan ini, solusi ditawarkan untuk menjawab permasalahan yang dihadapi mitra, sehingga memberikan dampak nyata dalam meningkatkan kualitas dan daya saing usaha mikro kuliner peserta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini melibatkan 20 pelaku usaha mikro di bidang kuliner yang tergabung dalam komunitas GKI Darmo Permai, Surabaya. Jenis usaha yang dijalankan oleh para mitra sangat beragam, mulai dari makanan ringan seperti risoles, lumpia, dan siomay, hingga makanan berat seperti nasi kotak, mie ayam, dan minuman. Lama usaha para peserta bervariasi, mulai dari yang baru berjalan beberapa bulan hingga yang telah berdiri lebih dari sepuluh tahun. Sebagian besar peserta menjalankan usahanya secara mandiri dengan dukungan tenaga kerja yang sangat terbatas, rata-rata satu hingga dua orang. Berdasarkan hasil identifikasi awal, ditemukan bahwa sebagian besar mitra belum menerapkan teknik memasak yang sesuai standar higienitas. Selain itu, penyajian produk yang kurang menarik menjadi kendala utama yang menghambat daya saing produk

di pasar. Keterbatasan pengetahuan tentang pengemasan, pemasaran digital, dan pengelolaan usaha juga menjadi perhatian penting yang perlu diatasi. Oleh karena itu, pelatihan dirancang untuk mengatasi permasalahan tersebut melalui pendekatan yang terstruktur dan aplikatif.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dirancang dalam lima tahapan utama yang saling berkesinambungan, yaitu (1) sosialisasi dan identifikasi kebutuhan, (2) penyusunan modul dan persiapan pelatihan, (3) pelaksanaan pelatihan teori dan praktik, (4) pendampingan dan diskusi lanjutan, serta (5) evaluasi partisipatif melalui kuesioner. Kegiatan diawali dengan sosialisasi yang dilakukan secara tatap muka untuk memperkenalkan program, menyampaikan manfaat yang diharapkan, serta menggali kebutuhan dan permasalahan yang mereka hadapi dalam menjalankan usaha kuliner. Pada tahap ini, mitra menyampaikan beberapa tantangan utama, seperti rendahnya penerapan standar kebersihan dalam proses memasak, penyajian produk yang kurang menarik, dan ketidaktahuan dalam menghitung harga jual yang sesuai.

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan, tim pengabdian menyusun modul pelatihan yang mencakup tiga materi utama, antara lain: (1) teknik memasak higienis yang berfokus pada cara menjaga kebersihan alat, bahan, dan proses pengolahan makanan sesuai prinsip sanitasi pangan; (2) teknik penyajian menarik, yang mengajarkan cara menata makanan agar menarik secara visual dan sesuai dengan tren penyajian modern; (3) penghitungan Harga Pokok Produksi (HPP) yang memperkenalkan metode sederhana dalam menghitung biaya produksi untuk menentukan harga jual yang kompetitif.

Selain penyusunan modul, tim juga menyiapkan bahan dan alat praktik yang relevan dengan kebutuhan peserta, termasuk peralatan dapur



Gambar 1 Pelaksanaan Pelatihan Teori

dan bahan makanan yang akan digunakan dalam sesi praktik. Pelatihan dilaksanakan dalam dua sesi utama, yaitu sesi teori dan sesi praktik. Sesi teori disampaikan menggunakan metode ceramah interaktif dan studi kasus. Peserta diajak untuk berdiskusi mengenai pengalaman mereka

dan tantangan yang dihadapi dalam usaha sehari-hari (Gambar 1). Adapun pada sesi praktik, peserta dibagi ke dalam beberapa kelompok kecil untuk mempraktikkan teknik memasak higienis dan penyajian menarik. Praktik ini dipandu oleh koki profesional yang memberikan um-



Gambar 2 Pelaksanaan Pelatihan Praktik



Gambar 3 Sesi Diskusi Terbuka

pan balik secara langsung kepada peserta. Setiap peserta diberikan kesempatan untuk mencoba langsung teknik yang diajarkan menggunakan bahan dan alat yang telah disediakan (Gambar 2).

Setelah sesi praktik, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi terbuka (Gambar 3). Peserta diberi ruang untuk menyampaikan pertanyaan, berbagi pengalaman, dan mendiskusikan penerapan teknik yang telah dipelajari di usaha mereka masing-masing. Tim pengabdian juga memfasilitasi pembentukan grup percakapan online sebagai media komunikasi berkelanjutan antara peserta, tim pengabdian, dan pemateri. Pada akhir pelatihan, peserta diminta untuk mengisi kuesioner evaluasi yang mengukur tingkat kepuasan, pemahaman, dan relevansi materi yang

diberikan. Kuesioner ini juga mengidentifikasi kebutuhan pelatihan lanjutan yang diinginkan oleh peserta. Partisipasi aktif peserta terlihat dari antusiasme dalam setiap tahapan, mulai dari diskusi awal, praktik, hingga pengisian umpan balik (Tabel 1).

Berdasarkan Tabel 1, terlihat bahwa sebagian besar peserta menyatakan “Setuju” dan “Sangat Setuju” terhadap semua aspek pelatihan, terutama pada peningkatan pengetahuan tentang higienitas dan keinginan untuk mengikuti pelatihan lanjutan. Meskipun demikian, terdapat sebagian kecil peserta yang menyatakan ketidaksetujuan pada aspek penerapan teknik dan peningkatan kualitas produk, yang menunjukkan perlunya pendampingan lebih lanjut secara individu. Peserta juga memberikan berbagai masukan

Tabel 1 Ringkasan Hasil Evaluasi Pelatihan oleh 20 Peserta

Aspek yang Dievaluasi	Sangat Setuju (%)	Setuju (%)	Tidak Setuju (%)
Materi pelatihan mudah dipahami	65	30	5
Pelatihan meningkatkan pengetahuan memasak higienis	75	25	0
Peserta dapat menerapkan teknik memasak yang benar	60	35	5
Alat dan bahan pelatihan tersedia dengan baik	80	20	0
Penyampaian pelatihan menarik dan tidak membosankan	70	25	5
Pelatihan memberi solusi nyata untuk usaha peserta	65	30	5
Peserta lebih memperhatikan kebersihan dalam produksi	70	25	5
Pelatihan meningkatkan kualitas produk kuliner peserta	60	30	10
Peserta ingin mengikuti pelatihan lanjutan	75	20	5
Peserta merekomendasikan pelatihan ini kepada pelaku usaha lain	70	25	5

melalui isian kualitatif, seperti pentingnya pelatihan lanjutan dalam bidang pengemasan, pemasaran digital, fotografi produk, dan pengelolaan keuangan. Beberapa peserta mengusulkan agar kegiatan ini dilakukan secara berkala, minimal sekali dalam dua bulan, untuk memperluas wawasan dan keterampilan mereka secara berkelanjutan.

Kegiatan ini memberikan dampak positif yang tidak hanya bersifat jangka pendek, tetapi juga membuka ruang bagi pemberdayaan berkelanjutan. Diskusi daring memungkinkan peserta untuk terus berbagi pengalaman dan meminta bimbingan meskipun pelatihan telah selesai dilaksanakan. Inisiatif ini menjadi media pembelajaran berkelanjutan yang mudah diakses oleh peserta kapan pun dibutuhkan. Lebih lanjut, tingginya antusiasme peserta untuk mendapatkan pelatihan lanjutan menunjukkan bahwa program ini telah berhasil menumbuhkan kesadaran akan pentingnya peningkatan kapasitas usaha secara terus-menerus. Keberhasilan program ini juga membuka peluang pengembangan model serupa di komunitas lain yang memiliki karakteristik usaha mikro kuliner. Dengan pendekatan yang partisipatif, aplikatif, dan berkelanjutan, kegiatan ini menjadi kontribusi nyata dalam mendukung penguatan ekonomi mikro berbasis komunitas di Surabaya dan sekitarnya.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menerapkan teknik memasak yang higienis dan menyajikan produk secara menarik. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta merasakan manfaat nyata, baik dalam peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, maupun kesadaran

terhadap pentingnya menjaga kualitas produk. Hasil evaluasi juga mengindikasikan adanya kebutuhan pelatihan lanjutan di bidang pengemasan, pemasaran digital, dan pengelolaan keuangan usaha. Hal ini membuka peluang untuk mengembangkan program berkelanjutan yang tidak hanya berfokus pada aspek produksi, tetapi juga pada aspek manajerial yang mendukung peningkatan daya saing usaha mikro kuliner. Program ini dapat direplikasi di komunitas lain yang memiliki karakteristik serupa, dengan mengintegrasikan kolaborasi bersama pakar di bidang pemasaran, pengemasan, dan sertifikasi produk seperti BPOM dan Halal. Kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi sesaat, tetapi juga mendorong pemberdayaan usaha mikro kuliner secara berkelanjutan dan berdampak nyata bagi peningkatan kesejahteraan pelaku usaha mikro di Surabaya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada LPPM Universitas Ciputra Surabaya yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini melalui Skema Dana Internal Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2024/2025. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh peserta dari komunitas pelaku usaha mikro kuliner di GKI Darmo Permai Surabaya atas partisipasi aktif dan antusiasme yang luar biasa selama pelaksanaan kegiatan.

DAFTAR RUJUKAN

- Darmo, I. S., Suryana, C. F., Hendrayati, H., & Mat Zain, N. H. (2021). The effects of entrepreneurial skills, benchmarking, and innovation performance on culinary micro-small-medium enterprises. *Management*

- Science Letters*, 11(6), 1771–1778. <https://doi.org/10.5267/j.msl.2021.2.005>.
- Hasan, M., Achmad, R. R., & Puteh, A. (2023). Pelatihan kewirausahaan kuliner berbasis potensi lokal di Geopark Maros-Pangkep. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 4(1), 32–39. <https://doi.org/10.15294/jpm.v4i1.5608>.
- International Finance Corporation (IFC). (2016). *Women entrepreneurs in Indonesia: A pathway to increasing shared prosperity*. Washington, DC: World Bank Group.
- Komdigi. (2017). *Kuliner, kriya dan fashion, penyumbang terbesar ekonomi kreatif*. Komdigi. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2024 dari <https://www.komdigi.go.id/berita/berita-kominfo/detail/kuliner-kriya-dan-fashion-penyumbang-terbesar-ekonomi-kreatif>.
- Nuraida, I. (2022). How to develop micro-sized culinary enterprises: A case study of the Indonesian village of Rancamanyar. *International Journal of Business and Economy*, 4(4), 75–85. <http://myjms.mohe.gov.my/index.php/ijbec>.
- Pulse Lab Jakarta & UN Women. (2022). *Breaking growth barriers for women impact entrepreneurs in Indonesia*. Diakses pada tanggal 21 Agustus 2024 dari <https://asiapacific.unwomen.org/sites/default/files/2023-01/id-Breaking-Growth-Barriers-s.pdf>.
- Radianto, W. E. D., Minantyo, H., Kristanti, E. P., & Tjahjono, L. M. (2024). Perancangan *balance scorecard* untuk pemberdayaan Komunitas Griyongaso di Desa Rejoagung, Kabupaten Jember. *Jurnal Leverage, Engagement, Empowerment of Community (LeECOM)*, 6(2), 175–182. <https://doi.org/10.37715/leecom.v6i2.5116>.
- Sulaiman, A. I., Pangestuti, S., Sugito, T., & Sabiq, A. (2022). Community empowerment in culinary tourism as sustainable rural development. *Sustainable Development Research*, 4(1), 1–12. <https://doi.org/10.30560/sdr.v4n1p1>.
- Tambunan, T. T. H. (2019). Micro and Small Industries and the use of Internet: Findings from Indonesian. *Jurnal Ekonomi Indonesia*, 8(2), 203–224. <https://doi.org/10.52813/jei.v8i2.20>.
- World Bank. (2021). *Indonesia economic prospects: Boosting the recovery*. Washington, DC: World Bank Group.