

PELATIHAN UMK BIDANG KULINER UPAYA PENINGKATAN PELAKU USAHA MUDA DI DESA TARAMAN JAYA OKU TIMUR

SME TRAINING IN THE CULINARY FIELD AN EFFORTS TO IMPROVE YOUNG BUSINESS ACTORS IN TARAMAN JAYA VILLAGE, EAST OKU

Muhamad Nanang Rifa'i^{1*)}, Tri Ratna Dewi²⁾, Nor Kholidin,³⁾ Imam Asrofi,⁴⁾ Mamluatul Nikmah,⁵⁾

^{1,4} Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Nurul Huda

^{2,3,5} Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Agama Islam, Universitas Nurul Huda

*Corresponding author: nanang@unuha.ac.id

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMK) di sektor kuliner memiliki potensi signifikan untuk mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan menciptakan lapangan kerja, khususnya di pedesaan. Namun, pelaku usaha muda seringkali dihadapkan pada keterbatasan pengetahuan dan keterampilan manajerial, pengolahan produk, serta strategi pemasaran yang efektif. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengatasi tantangan tersebut di Desa Taraman Jaya, OKU Timur, melalui pelatihan komprehensif. Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, pembinaan intensif, pendampingan, dan evaluasi, yang melibatkan 38 pelaku UMK kuliner muda dan 38 mahasiswa pendamping. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai manajemen usaha, inovasi produk, pengelolaan keuangan, pengemasan, dan pemanfaatan pemasaran digital. Pelatihan ini juga berhasil menumbuhkan motivasi kewirausahaan serta membangun jejaring usaha. Dampak positif yang teridentifikasi adalah optimalisasi potensi kuliner lokal, peningkatan daya saing produk, dan dorongan kemandirian ekonomi pemuda desa. Program ini diharapkan dapat berkelanjutan untuk menciptakan UMK kuliner yang lebih profesional dan berkontribusi terhadap kesejahteraan masyarakat Desa Taraman Jaya.

Kata Kunci: UMK Kuliner, Kewirausahaan, Taraman Jaya, Digitalisasi, Pemberdayaan Masyarakat

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSEs) in the culinary sector have significant potential to drive local economic growth and create jobs, especially in rural areas. However, young business actors are often faced with limitations in managerial knowledge and skills, product processing, and effective marketing strategies. This community service activity aims to overcome these challenges in Taraman Jaya Village, East OKU, through comprehensive training. The implementation method includes socialization, intensive coaching, mentoring, and evaluation, involving 38 young culinary MSE actors and 38 accompanying students. The results of the activity showed a significant increase in participants' knowledge and skills regarding business management, product innovation, financial management, packaging, and the use of digital marketing. This training also succeeded in fostering entrepreneurial motivation and building business networks. The positive impacts identified are the optimization of local culinary potential, increasing product competitiveness, and encouraging the economic independence of village youth. This program is expected to be sustainable to create more professional culinary MSEs and contribute to the welfare of the people of Taraman Jaya Village.

Keywords: MSEs Culinary, Entrepreneurship, Taraman Jaya, Digitalization, Community Empowerment

PENDAHULUAN

Usaha mikro, kecil, dan menengah (UMK) menjadi tulang punggung perekonomian nasional. UMKM terbukti tangguh dalam menghadapi berbagai krisis ekonomi dan menjadi sumber utama perekrutan tenaga kerja. Di sektor kuliner, terutama, terjadi pertumbuhan yang cukup cepat dengan potensi inovasi yang sangat besar. Terlebih di daerah pedesaan yang memiliki banyak sumber daya lokal dan tradisi masakan yang kaya. (Sofyan, 2017). Desa Taraman Jaya di Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur memiliki potensi sumber daya dan masyarakat yang antusias, namun pelaku usaha muda di bidang kuliner seringkali menghadapi kendala signifikan. Keterbatasan akses terhadap pengetahuan dan keterampilan manajerial yang profesional, seperti pengelolaan keuangan, pengembangan produk inovatif, pengemasan

menarik, serta strategi pemasaran digital yang efektif, menjadi hambatan utama dalam mengembangkan usaha mereka (Sholihah, 2025).

Kondisi awal menunjukkan bahwa banyak pelaku usaha muda di Desa Taraman Jaya mengandalkan pengetahuan autodidak dan jejaring terbatas, sehingga produk kuliner mereka belum mampu bersaing di pasar yang lebih luas atau memiliki nilai tambah yang optimal. Hal ini menghambat peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi. Oleh karena itu, diperlukan intervensi berupa program pelatihan dan pendampingan yang terstruktur untuk membekali mereka dengan kompetensi yang relevan di era modern. Program "Pelatihan UMK Bidang Kuliner Upaya Peningkatan Pelaku Usaha Muda Di Desa Taraman Jaya OKU Timur" ini dirancang sebagai solusi komprehensif. Tujuan utamanya adalah meningkatkan kapasitas pelaku usaha muda dalam mengelola usaha kuliner secara profesional, mendorong inovasi produk lokal, memberikan pendampingan manajerial dan digital, serta memotivasi jiwa kewirausahaan. Melalui pendekatan ini, diharapkan potensi ekonomi Desa Taraman Jaya dapat dioptimalkan, menciptakan peluang kerja baru, dan secara berkelanjutan meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang menggunakan pendekatan partisipatif dengan fokus pada transfer pengetahuan dan keterampilan praktis. Pelaksanaan kegiatan melibatkan kolaborasi antara tim pengabdian, narasumber ahli, mahasiswa pendamping, dan pelaku UMK muda di Desa Taraman Jaya.

Sasaran Kegiatan

Sasaran utama kegiatan ini adalah 38 pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) di bidang kuliner dari kalangan muda di Desa Taraman Jaya. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan 38 mahasiswa dari Universitas Nurul Huda sebagai pendamping, yang berperan aktif dalam membantu peserta pelatihan menginternalisasi dan mengimplementasikan materi yang diberikan.

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan bertempat di Gedung Serba Guna Desa Taraman Jaya, Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur, yang menyediakan fasilitas yang memadai untuk pembelajaran teori dan praktik. Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama 1 hari yaitu hari Kamis tanggal 28 Agustus 2025 pukul 07.30 sd 17.30 WIB.

Tahapan Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi empat tahapan utama yang saling berkesinambungan: Sosialisasi. Tahap awal ini bertujuan untuk memperkenalkan program kepada calon peserta, mengidentifikasi kebutuhan spesifik dan tantangan yang dihadapi UMK kuliner di Desa Taraman Jaya. Sosialisasi juga digunakan untuk membangun komitmen peserta dan menjelaskan manfaat yang akan diperoleh dari pelatihan. Tim pengabdian berinteraksi langsung dengan masyarakat desa dan pemerintah setempat untuk memastikan keselarasan program dengan potensi dan permasalahan lokal.



Gambar 1. Sosialisasi memperkenalkan program dan membangun komitmen peserta pelatihan.

Pembinaan / Pelatihan. Tahap inti ini mencakup sesi teori dan praktik yang disampaikan oleh narasumber ahli: Bapak Purwoko Medi, Ibu Nining Setiani, dan Bapak Muhamad Nanang Rifa'i. Materi yang disampaikan meliputi:

- Teknik pengolahan dan inovasi produk kuliner lokal yang memiliki nilai jual dan daya saing.
 - Manajemen usaha dasar, termasuk perencanaan produksi dan operasional.
 - Pengelolaan keuangan sederhana (pencatatan, analisis harga pokok produksi, penentuan harga jual).
 - Desain dan branding kemasan produk yang menarik dan memenuhi standar.
 - Strategi pemasaran digital melalui platform media sosial dan e-commerce.
- Sesi ini dirancang interaktif dengan diskusi kelompok dan demonstrasi praktis.



Gambar 2. Kegiatan pembinaan dan pelatihan dengan peserta

Pendampingan. Setelah sesi pembinaan, setiap pelaku UMK mendapatkan pendampingan intensif dari satu mahasiswa Universitas Nurul Huda. Pendampingan ini difokuskan pada implementasi langsung materi yang telah diajarkan, membantu peserta dalam memecahkan masalah praktis yang muncul, serta memberikan motivasi berkelanjutan. Mahasiswa juga membantu peserta dalam menyusun rencana bisnis sederhana, membuat konten promosi digital, dan mengembangkan kemasan.



Gambar 3. Pendampingan dan praktik langsung peserta dengan narasumber

Evaluasi. Tahap akhir adalah evaluasi program yang dilakukan untuk mengukur efektivitas pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, observasi terhadap perubahan perilaku dan praktik usaha, serta wawancara untuk menggali umpan balik mengenai relevansi dan dampak program. Hasil evaluasi digunakan sebagai dasar perbaikan untuk program-program selanjutnya.

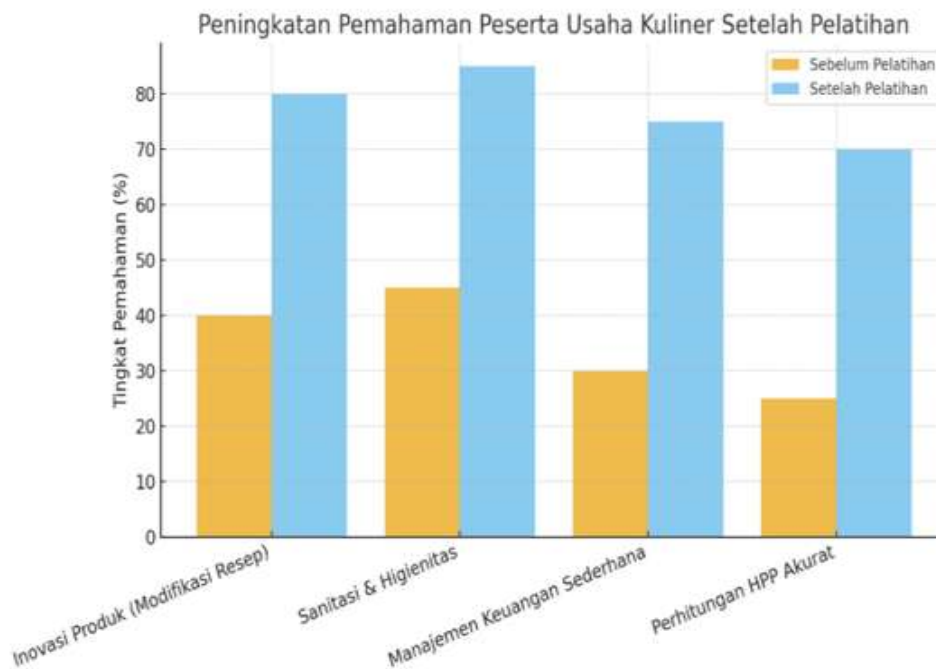
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah berhasil dilaksanakan dengan antusiasme tinggi dari para peserta dan dukungan penuh dari pemerintah desa serta pihak universitas. Berikut adalah hasil dan pembahasan mendalam terkait capaian program.

Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Pelaku Usaha Muda

Melalui sesi pembinaan yang intensif, peserta menunjukkan peningkatan yang signifikan dalam pemahaman mereka tentang aspek-aspek kunci pengelolaan usaha kuliner. Misalnya, dalam pengolahan produk, banyak peserta yang awalnya hanya mengandalkan resep tradisional kini mulai mencoba teknik modifikasi untuk menghasilkan varian baru atau meningkatkan kualitas produk mereka (Hardiyanti et al., 2024). Diskusi tentang sanitasi dan higienitas juga meningkatkan kesadaran mereka akan pentingnya standar kebersihan. Dari sisi manajemen usaha, peserta mulai memahami pentingnya pencatatan keuangan sederhana, membedakan modal dan keuntungan, serta menghitung harga pokok produksi dengan lebih akurat. "Pelatihan seperti ini sangat membuka mata kami tentang bagaimana seharusnya

mengelola usaha, tidak hanya sekadar jualan," ungkap salah satu peserta saat sesi evaluasi. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan dan manajerial dapat secara substansial meningkatkan kinerja dan keberlanjutan UMK (Yuanita & Nuraeni, 2024).



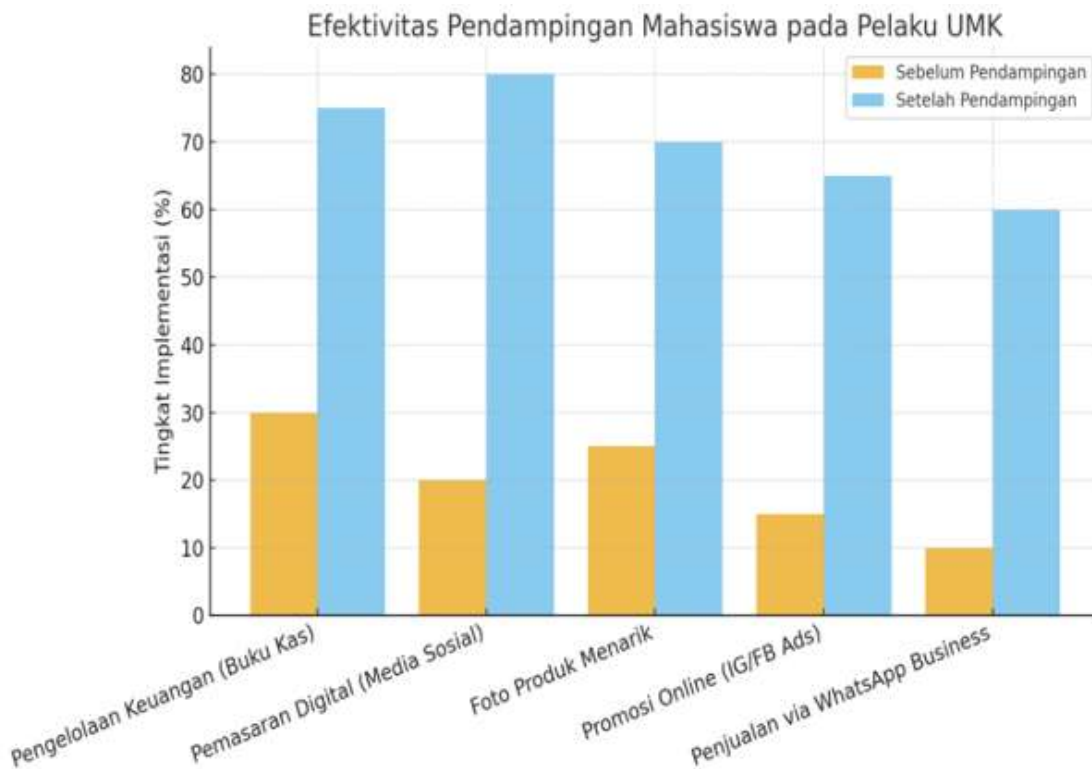
Gambar 4. Peningkatan Pemahaman (Pengetahuan dan Keterampilan) Peserta Pengabdian Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Dorongan Inovasi dan Kreativitas Produk Kuliner Lokal

Salah satu tujuan penting program adalah mendorong inovasi. Hasilnya, beberapa peserta mulai berani bereksperimen dengan bahan baku lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan untuk menciptakan produk kuliner yang unik dan berdaya saing (Tomatala, 2024). Contohnya, munculnya ide pengembangan camilan dari umbi-umbian lokal atau kreasi minuman herbal dengan kemasan modern. Sesi mengenai desain kemasan juga memicu kreativitas peserta dalam merancang tampilan produk yang lebih menarik dan informatif, sehingga mampu meningkatkan nilai jual produk mereka di mata konsumen (Purnomo, 2024).

Penerapan Pendampingan Manajerial dan Pemanfaatan Teknologi Digital

Pendampingan yang dilakukan oleh mahasiswa secara personal terbukti sangat efektif. Peserta dibantu dalam mengimplementasikan konsep pengelolaan keuangan, seperti membuat buku kas sederhana, serta mengembangkan strategi pemasaran digital (Tiffani et al., 2024). Banyak pelaku UMK yang sebelumnya tidak aktif di media sosial kini mulai membuat akun bisnis, belajar mengambil foto produk yang menarik, dan menggunakan fitur promosi di platform seperti Instagram atau Facebook (Rosshad et al., 2024). Beberapa bahkan telah mencoba berjualan melalui WhatsApp Business. Pemanfaatan teknologi digital ini krusial di era saat ini untuk memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan visibilitas produk (Dora et al., 2022). Narasumber juga menekankan bahwa digitalisasi bukan lagi pilihan, melainkan keharusan bagi UMK untuk tetap relevan.



Gambar 5. Efektivitas Pendampingan Terhadap Pelaku UMK Muda di Desa Taraman Jaya

Peningkatan Motivasi dan Jiwa Kewirausahaan

Interaksi dengan narasumber yang inspiratif dan pendampingan yang suportif berhasil meningkatkan motivasi serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan di kalangan pemuda desa. Terlihat peningkatan kepercayaan diri peserta untuk mengembangkan usaha mereka, serta keinginan untuk terus belajar dan berjejaring. Partisipasi aktif dalam diskusi dan inisiatif untuk mencoba hal baru menjadi indikator positif dari semangat kewirausahaan yang berkembang.

Optimalisasi Potensi Lokal dan Pembentukan Jejaring Usaha

Kegiatan ini berhasil mengidentifikasi dan mengoptimalkan penggunaan potensi bahan baku lokal yang melimpah di Desa Taraman Jaya. Diskusi kelompok memfasilitasi pertukaran ide tentang bagaimana mengolah bahan-bahan tersebut menjadi produk kuliner yang inovatif dan bernilai ekonomi tinggi. Selain itu, program ini juga menjadi katalisator dalam membangun jejaring usaha. Terbentuknya grup komunikasi antar peserta dan dengan pihak pemerintah desa, serta inisiasi diskusi tentang pembentukan koperasi atau kelompok UMK, menunjukkan adanya komitmen untuk keberlanjutan dan dukungan kolektif. Jejaring ini penting untuk berbagi informasi, mengatasi masalah bersama, dan memperkuat posisi UMK di pasar (Dermawan et al., 2025).

Faktor Pendukung dan Penghambat

Faktor pendukung utama keberhasilan program ini adalah antusiasme dan komitmen tinggi dari peserta, dukungan penuh dari pemerintah Desa Taraman Jaya, kompetensi dan pengalaman narasumber, serta peran aktif dan dedikasi mahasiswa pendamping. Keberadaan gedung serba guna desa juga memfasilitasi pelaksanaan pelatihan. Namun, terdapat beberapa faktor penghambat, seperti variasi tingkat pemahaman awal peserta yang memerlukan pendekatan pendampingan yang lebih personal, serta keterbatasan akses internet dan perangkat teknologi di beberapa wilayah desa yang sempat menjadi kendala dalam implementasi pemasaran digital.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari pelatihan UMK di bidang kuliner di Desa Taraman Jaya, OKU Timur, menunjukkan bahwa program ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan peserta dalam mengelola usaha kuliner secara profesional. Peserta memperoleh pemahaman tentang pentingnya inovasi produk, pengelolaan keuangan, serta pemasaran digital yang efektif. Peningkatan motivasi kewirausahaan di kalangan pemuda desa membawa dampak positif terhadap peningkatan daya saing usaha kuliner lokal. Program ini juga berkontribusi pada penciptaan lapangan kerja baru dan peningkatan kemandirian ekonomi bagi masyarakat setempat, dengan pemuda menjadi motor penggerak utama dalam perekonomian desa.

Sebagai saran, program pelatihan ini perlu dilanjutkan dengan pendampingan yang lebih intensif dan berkelanjutan agar pemuda desa dapat terus berkembang dalam mengelola usaha kuliner mereka. Selain itu, penting untuk memperluas akses pasar, baik melalui platform digital maupun kemitraan dengan pihak lain, agar produk kuliner yang dihasilkan dapat dikenal lebih luas. Pemanfaatan potensi lokal juga harus terus didorong, dengan mengedepankan bahan-bahan khas desa untuk menciptakan produk kuliner yang lebih unik dan memiliki daya saing di pasar yang lebih besar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada bapak Kepala Dinas UMKM dan Koperasi Kabupaten Ogan Komering Ulu Timur bapak H. Hasbullah, M.M, bapak camat semendawai suku III bapak H. Bunyamin, M.M kepada camat semendawai timur bapak Drs. H. Sholihan, M.M kepada kepala desa taraman jaya, kepada bapak Rektor universitas nurul huda bapak Dr. H. Imam Rodin, S.Ag., M.Pd. dan kepada rekan-rekan yang sudah membantu untuk mensukseskan pelatihan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Dermawan, W., Anshori, M. F., Konety, N., & Alam, G. N. (2025). Paradiplomasi Dan Digitalisasi Umkm: Inisiatif Lokal Menuju Konektivitas Global Di Desa Batukaras Kabupaten Pangandaran. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 672–682. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v8i2.64151>
- Dora, Y. M., Sakti, I. W., Saefudin, N., Sari, O. Y., Sudrajat, A., Budiansyah, Y., Tetap, D., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2022). *Pengaruh Pelatihan dan Penerapan Business Continuity Planning (BCP) pada Ketahanan Usaha para UMKM Kota Bandung*. <http://Jiip.stkipyapisdompu.ac.id>
- Purnomo, A. (2024). Pengembangan Inovasi Kemasan Untuk Meningkatkan Merek Dan Keunggulan Kompetitif Bagi Umkm Klanting Sumber Rezeki Teluk Pandan Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian UMKM, Pusat Studi UMKM Universitas Bandar Lampung*.
- Rosshad, A., Dewi Primasari, V. V. K., Suryapusita, M., & Rahmah, M. (2024). Pelatihan Pemanfaatan Whatsapp Business dalam Pelayanan Kepada Masyarakat Desa Di Kecamatan Kertajati. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 787–799. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i3.53691>
- Sholihah, W. (2025). Tantangan dan Peluang Transformasi Digita Dalam Pengelolaan Bisnis UMKM Di Wilayah Kretek. *Jurnal Media Akademik (JMK)*. <https://doi.org/10.62281>
- Sofyan, S. (2017). *Peran Umkm (Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah) Dalam Perekonomian Indonesia* (Vol. 11, Issue 1).
- Tiffani, I., Debby, T., & Agung, C. P. (2024). Pelatihan Pencatatan Keuangan Pada Yayasan Dharma Ibu Jawa Barat Di Kabupaten Bandung. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 51. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i1.50305>

Yuanita, R., & Nuraeni, N. (2024). Pelatihan Kewirausahaan Dalam Mendukung Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Di Kecamatan Baleendah. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(3), 723–735.
<https://doi.org/10.24198/kumawula.v7i3.52321>