

DEMO MASAK PEMPEK DAN SEBLAK DALAM UPAYA PEMBERDAYAAN EKONOMI KREATIF MASYARAKAT DI DESA LEMBAK

Sindi Ayu Lusiana¹, Mayang Alya Sari², M Zaniko Harya³ Aliah Ghina⁴, Luis Marnisah⁵,
Muhammad Wadud⁶, Endy Agustian⁷

^{1,2,3,4,5,6} Fakultas Ekonomi, Universitas Indo Global Mandiri

⁷ Program Studi Perencanaan Wilayah dan Kota, Universitas Indo Global Mandiri

e-mail: 2021520030@students.uigm.ac.id¹, 2021510050@students.uigm.ac.id²,
2021280026@students.uigm.ac.id³, ghinaaliah93@uigm.ac.id⁴, luismarnisah@uigm.ac.id⁵, wadud@uigm.ac.id⁶,
endyagustian@uigm.ac.id⁷

Abstrak

Salah satu inisiatif penguatan ekonomi kreatif Desa Lembak adalah dengan kegiatan demo masak yang dilakukan dalam rangka Program Pengabdian Kepada Masyarakat (KKN). Dengan bantuan kurikulum ini, peserta akan belajar bagaimana menyiapkan masakan khas Indonesia seperti seblak dan pempek, yang memiliki potensi pasar yang besar. Warga didorong untuk mengasah keterampilan dalam menghasilkan makanan berkualitas tinggi yang siap dipasarkan melalui instruksi memasak dan pendampingan. Permasalahan yang muncul adalah Ibu-ibu catering kesulitan dalam mengontrol tingkat kematangan adonan pempek sehingga teksturnya menjadi tidak sesuai dengan standar yang diharapkan. Beberapa mitra catering juga memiliki kendala dalam membuat kuah seblak yang kaya rasa dan beraroma sedap. Produk pempek dan seblak yang dihasilkan oleh mitra catering belum memiliki ciri khas yang membedakan dengan produk pesaing. Kegiatan ini memberikan wawasan tentang pengemasan produk dan metode pemasaran yang memungkinkan produk bersaing baik di pasar lokal maupun online. Program ini diharapkan dapat meningkatkan pertumbuhan ekonomi desa dan menumbuhkan inovasi dan kemandirian masyarakat yang lebih besar dalam menciptakan perusahaan kuliner. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan semangat dan potensi masyarakat terhadap pertumbuhan ekonomi kreatif yang berpusat pada pangan.

Kata kunci: Demo Masak, Ekonomi Kreatif, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

One initiative to strengthen Lembak Village's creative economy is the cooking demonstration activity, which is conducted within the framework of the Community Service Program (KKN). With the help of this curriculum, participants will learn how to prepare common Indonesian dishes like seblak and pempek, which have a large market potential. Residents are encouraged to hone their skills in producing high-quality food that is prepared for market through cooking instruction and mentoring. In addition, this activity offers insight into product packaging and marketing methods that allow products to compete in both local and online markets. It is envisaged that this program would boost village economic growth and foster greater community innovation and independence in creating culinary companies. The activity's outcomes demonstrate the community's fervor and potential for the growth of a creative economy centered around food.

Keywords: Cooking Demonstration, Creative Economy, Community Empowerment

PENDAHULUAN

Desa adalah kesatuan masyarakat yang mempunyai kewenangan hukum untuk mengatur masyarakat, pemerintahan, dan kepentingan yang dimulai oleh masyarakat di desa, sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 6 Tahun 2014 tentang Desa. Desa berfungsi sebagai mikrokosmos hubungan antara pemerintah dan masyarakat, baik sebagai representasi pemerintah maupun pemerintahan tingkat terendah yang berinteraksi langsung dengan masyarakat untuk memberikan pelayanan.

Tujuan pemberdayaan masyarakat adalah menjadikan masyarakat desa mandiri dan sejahtera dengan memanfaatkan sumber daya yang dimilikinya serta mengembangkan kemampuan, sikap, pengetahuan, keterampilan, perilaku, dan kesadaran anggotanya. Hal ini dicapai melalui berbagai kegiatan yang disesuaikan dengan kebutuhan dan tantangan masyarakat desa (Utami et al., 2023). Ada tiga komponen pemberdayaan: menjaga kepentingan kelompok lemah dan memperkuat peluang dan potensi masyarakat untuk diberdayakan; dan mengembangkan potensi yang ada pada masyarakat (enabling). Meningkatkan perekonomian, memberikan dampak sosial yang positif, dan meningkatkan reputasi daerah semuanya diuntungkan oleh pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan

ekonomi kreatif. Mengingat kemajuan ekonomi di suatu wilayah didasarkan pada produktivitas dan inovasi, maka ekonomi kreatif dapat menawarkan cara untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat, daya cipta dari mereka yang memiliki kapasitas untuk berinovasi.

Ekonomi kreatif merupakan teori ekonomi baru yang menyoroti kreativitas manusia (SDM) sebagai salah satu faktor produksi. Ekonomi kreatif merupakan bidang studi yang digunakan untuk menganalisis isu-isu terkait kesenjangan ekonomi dan penundaan terkait pekerjaan melalui pertumbuhan ide-ke-ide (Fuada et al., 2023). Ekonomi kreatif merupakan teori ekonomi baru yang menekankan pada informasi dan kreativitas dengan menghadirkan ide dan pengetahuan dari Sumber Daya Manusia (SDM) sebagai faktor produksi utama dalam kegiatan ekonomi (Tripalupi et al., 2021).

Salah satu taktik utama dalam upaya meningkatkan kesejahteraan dan mendukung sektor kreatif lokal. Ekonomi kreatif mencakup sejumlah industri, antara lain kerajinan, desain, teknologi informasi, seni kuliner, dan seni. Peserta masyarakat dalam ekonomi kreatif memiliki kemampuan untuk menghasilkan barang dan jasa baru yang meningkatkan nilai tambah dan menyediakan lapangan kerja (Halil, 2022).

Dalam kaitan ini, ekonomi kreatif sangat penting dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat. Masyarakat dapat menumbuhkan potensi kreatif dan kekhasan budaya lokalnya melalui ekonomi kreatif. Di bidang kuliner misalnya, komponen daerah bisa diolah menjadi makanan khas yang bernilai pasar tinggi. Selain itu, masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan dan kemampuannya dengan berpartisipasi dalam ekonomi kreatif sehingga lebih siap dalam menangani permasalahan teknis dan ekonomi global (Harjanti et al., 2023).

Tujuan utama masyarakat kreatif berdaya ekonomi adalah meningkatkan kesejahteraan. Kesejahteraan tidak hanya mencakup dunia material tetapi juga lingkungan sosial, kesehatan, dan pendidikan. Masyarakat dapat meningkatkan kualitas hidup mereka secara keseluruhan dengan meningkatkan pendapatan dan memiliki lebih banyak akses terhadap sumber daya kesehatan dan pendidikan (Saputra & Mutiyara, 2023).

Desa Lembak, dengan segala potensi yang dimilikinya, memiliki peluang besar untuk mengembangkan sektor pariwisata dan UMKM. Namun, berbagai kendala masih menghalangi upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat desa. Desa Lembak terdiri atas empat dusun dan mata pencariannya sebagian besar sebagai wiraswasta, buruh harian lepas, dan pertanian. Potensi sumber daya alam di Desa Lembak cukup beragam, antara lain Perkebunan karet, Kebun Sawit, Sungai Rawa-Rawa, Pariwisata Danau Shuji serta Pemukiman Penduduk. Namun, pemanfaatan potensi tersebut belum optimal. Desa ini memiliki banyak potensi untuk sektor usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), tetapi masih menghadapi banyak tantangan untuk berkembang.

Kelompok ibu-ibu catering di Desa Lembak berperan aktif dalam mengolah pempek dan seblak sebagai bagian dari usaha kuliner mereka. Namun, dalam proses pengolahan, mereka sering menghadapi sejumlah tantangan, terutama dalam mencapai standar kualitas yang diharapkan oleh konsumen. Salah satu permasalahan utama adalah kurangnya pengetahuan mendalam tentang teknik pengolahan yang benar, seperti cara menghasilkan tekstur pempek yang kenyal dan cita rasa seblak yang autentik. Selain itu, variasi bahan baku dan teknik memasak yang digunakan sering kali menghasilkan produk yang kurang konsisten. Ibu-ibu ini juga mengalami kesulitan dalam mengolah pempek dan seblak dengan cita rasa dan tampilan yang menarik bagi pasar yang lebih luas. Kurangnya akses terhadap informasi dan pelatihan tentang inovasi dalam kuliner menyebabkan keterbatasan mereka dalam menciptakan produk yang lebih beragam dan berkualitas. Meskipun semangat untuk mengembangkan usaha kuliner ini sangat tinggi, mereka masih membutuhkan pendampingan dalam hal teknik pengolahan, pengemasan, serta strategi pemasaran untuk bisa meningkatkan daya saing produk mereka di pasaran.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh ibu-ibu catering di Desa Lembak dalam mengolah pempek dan seblak, kami melakukan pelatihan atau demo sebagai upaya pengembangan usaha kuliner berbasis potensi lokal. Solusi yang diberikan adalah dengan menyelenggarakan pelatihan pembuatan pempek dan seblak, mulai dari teknik dasar pengolahan bahan baku hingga peningkatan keterampilan dalam menjaga konsistensi rasa dan kualitas. Pendampingan juga dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan ibu-ibu dalam hal inovasi produk dan strategi pemasaran, sehingga mereka dapat menciptakan variasi olahan pempek dan seblak yang lebih menarik dan siap bersaing di pasar yang lebih luas. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kuliner, tetapi juga mendukung pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan di sektor kuliner, yang pada akhirnya diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Lembak secara keseluruhan.

METODE

Adapun metode yang digunakan dalam pelaksanaan demo masak pempek dan seblak di Desa Lembak melibatkan ibu-ibu setempat sebagai peserta. Kegiatan ini dilaksanakan dalam rangka meningkatkan keterampilan kuliner ibu-ibu dalam mengolah dua makanan khas Indonesia tersebut. Kegiatan demo masak dilaksanakan pada tanggal 30 di rumah warga dengan diikuti oleh Materi yang disampaikan meliputi teknik pembuatan adonan pempek, cara menggoreng yang tepat, serta racikan bumbu seblak yang nikmat. Para peserta sangat antusias mengikuti demonstrasi dan sesi praktek yang dipandu oleh Mahasiswa KKN-T. Metode yang digunakan adalah demonstrasi memasak secara bertahap, di mana Mahasiswa KKN-T akan menjelaskan setiap langkah sambil mempraktikkannya di hadapan Ibu Ibu catering. Materi yang akan disampaikan meliputi pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan yang tepat, hingga tips dan trik membuat pempek dan seblak yang lezat dan menggugah selera. Selain itu, akan diberikan pula informasi mengenai variasi rasa dan tampilan yang dapat diterapkan pada kedua hidangan tersebut. Kegiatan demo masak akan berlangsung selama 2 Jam dengan alokasi waktu yang seimbang untuk masing-masing hidangan. Sesi tanya jawab akan disediakan setelah setiap demonstrasi untuk memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya mengenai hal-hal yang belum jelas. Mahasiswa KKN-T akan menyediakan semua bahan baku, peralatan masak, dan perlengkapan lainnya yang dibutuhkan selama kegiatan. Adapun ketentuan pelatihan sebagai berikut:

1. Melakukan Survey

Kegiatan program pengabdian masyarakat ini diawali dengan melakukan survei di Desa Lembak untuk memahami kondisi dan potensi usaha kuliner lokal, khususnya terkait dengan pembuatan pempek dan seblak. Survei ini bertujuan untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi oleh ibu-ibu pengusaha catering dalam mengolah kedua makanan tersebut. Berdasarkan hasil survei, ditemukan bahwa banyak ibu-ibu di desa ini kesulitan dalam mendapatkan bahan baku berkualitas dengan harga yang terjangkau, serta kurangnya pengetahuan tentang teknik pengolahan yang optimal. Selain itu, survei juga mengungkap bahwa produk pempek dan seblak yang mereka hasilkan sering kali kurang konsisten dalam hal rasa dan tekstur, sehingga sulit bersaing di pasar yang lebih luas. Hasil dari survei ini menjadi dasar penting dalam merancang program pelatihan dan pendampingan yang lebih tepat sasaran untuk meningkatkan kualitas dan daya saing pempek dan seblak buatan ibu-ibu di Desa Lembak.

2. Persiapan

Berdasarkan hasil survei tersebut, tim KKNT melakukan persiapan untuk pelatihan pengolahan seblak dan pempek dengan menyiapkan materi, bahan-bahan, serta peralatan yang diperlukan. Persiapan ini mencakup pemilihan bahan baku berkualitas, seperti kerupuk dan ikan sebagai komponen utama seblak dan pempek, serta alat-alat masak yang mendukung proses pengolahan. Selain itu, tim juga menyiapkan panduan langkah demi langkah pembuatan seblak dan pempek, mulai dari teknik dasar pengolahan, bumbu yang tepat, hingga cara menjaga konsistensi rasa dan tekstur. Pelatihan ini dirancang untuk membantu ibu-ibu di Desa Lembak meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat seblak dan pempek yang berkualitas, sehingga produk kuliner mereka lebih kompetitif di pasar.

3. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung di Desa Lembak dan salah satu rumah warga, dengan tema "Demo Masak Dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Di Desa Lembak". Dalam kegiatan ini, tim memberikan pengetahuan mengenai cara mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk kuliner khas, yaitu pempek dan seblak, yang memiliki nilai jual tinggi. Ibu-ibu Desa Lembak mendapatkan kesempatan untuk langsung mempraktikkan pembuatan pempek dan seblak, mulai dari persiapan bahan, teknik memasak, hingga proses penyajian yang menarik. Demonstrasi Masak ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu desa dengan keterampilan kuliner yang dapat dijadikan peluang usaha, menggunakan potensi lokal yang tersedia. Implementasi kegiatan hanya berlangsung selama 1 hari, di mana para peserta diajarkan seluruh tahapan pengolahan pempek dan seblak secara detail, sehingga mereka dapat menghasilkan produk yang berkualitas dan siap dipasarkan.

4. Evaluasi Kegiatan

Perlu dilakukan adanya evaluasi terhadap kegiatan yang telah dilaksanakan untuk menilai tujuan demosntrasi masak pempek dan seblak di desa Lembak. Metode evaluasinya melalui observasi dan perbandingan sebelum dan sesudah kegiatan. Keberhasilan kegiatan ini terlihat melalui peningkatan pengetahuan dan keterampilan setelah kegiatan pelatihan ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Lembak dengan fokus pada pelatihan demo masak pempek dan seblak untuk ibu-ibu catering. Kegiatan ini dilaksanakan selama satu hari, dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu dalam mengolah kedua makanan khas Indonesia tersebut secara optimal.

Berdasarkan hasil wawancara awal dengan peserta, beberapa permasalahan utama yang dihadapi ibu-ibu catering terkait dengan pembuatan pempek dan seblak teridentifikasi, antara lain:

- 1) Kurangnya pemahaman tentang teknik pengolahan yang tepat: Banyak ibu-ibu yang belum memahami teknik yang benar dalam mengolah bahan baku untuk pempek dan seblak, yang berakibat pada hasil akhir yang tidak konsisten dan kurang memuaskan.
- 2) Kesulitan dalam menciptakan variasi dan inovasi: Ibu-ibu catering mengalami kesulitan dalam menciptakan variasi baru dari pempek dan seblak yang dapat menarik minat pasar. Mereka juga kurang familiar dengan teknik pengolahan yang dapat meningkatkan rasa dan penampilan produk.
- 3) Kurangnya kemahiran dalam pengendalian kualitas: Kemampuan ibu-ibu dalam menjaga kualitas pempek dan seblak secara konsisten masih perlu ditingkatkan. Hal ini disebabkan oleh minimnya pelatihan praktis dan kurangnya akses ke informasi mengenai standar kualitas produk kuliner.
- 4)

Tabel 1. Pelaksanaan Kegiatan Pendampingan

No	Hari, Tanggal	Kegiatan
1	Rabu, 24 Juli 2024	Peninjauan awal untuk mengidentifikasi permasalahan pada pelaku usaha
2	Kamis, 25 Juli 2024	Membuat program yang memecahkan masalah bagi pelaku usaha
3	Jumat, 26 Juli 2024	Mengkoordinasikan dan menyetujui pelaksanaan rencana yang telah disiapkan
4	Sabtu, 27 Juli 2024	Memberikan contoh kasus potensi produk kuliner lokal yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan ekonomi kreatif di desa.
5	Senin, 29 Juli 2024	Menjelaskan waktu, tempat, dan teknis kegiatan
6	Selasa, 30 Juli 2024	Pelaksanaan Kegiatan
7	Rabu, 31 Juli 2024	Evaluasi Kegiatan
8	Kamis, 01 Agustus 2024 – Rabu, 07 September 2024	Penyusunan Laporan

Pelaksanaan Kegiatan

Langkah awal dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan pendampingan dan wawancara mendalam dengan ibu-ibu catering di Desa Lembak. Pendampingan dan wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi dan memahami secara komprehensif kondisi usaha kuliner mereka, khususnya dalam pembuatan pempek dan seblak. Proses ini mencakup penilaian terhadap pengetahuan dan pemahaman ibu-ibu mengenai teknik pengolahan yang tepat serta permasalahan yang mereka hadapi dalam mengolah bahan baku dan menjaga kualitas produk. Dengan wawancara ini, tim pengabdian dapat mengidentifikasi tantangan spesifik yang dihadapi ibu-ibu catering dan merancang program pelatihan yang efektif untuk meningkatkan keterampilan mereka dalam membuat pempek dan seblak yang berkualitas tinggi.



Gambar 1. Suasana Demo Masak Pempek dan Seblak

1. Hasil Pelaksanaan Demo Masak

Tahap Pembuatan Pempek

a. Siapkan Bahan Pembuatan Pempek

Ikan: Pilih ikan yang segar seperti ikan tenggiri sebanyak 500gram filet dan haluskan, Tepung Sagu: 250gram. Tepung sagu memberikan tekstur kenyal pada pempek. Air 200-250 ml digunakan untuk membuat adonan menjadi konsisten. Bawang Putih 3-4 siung haluskan memberikan aroma dan rasa. Garam 1 sendok teh untuk menambah rasa. gula Pasir 1 sendok the menyeimbangkan rasa. Merica Bubuk 1/2 sendok teh menambah rasa pedas. Minyak Goreng secukupnya untuk menggoreng pempek.

b. Siapkan Bahan Pembuatan Cuka

Air: 500 ml. Gula Merah 200gram serut halus memberikan rasa manis pada kuah. Asam Jawa 2 sendok makan (larutkan dalam sedikit air, saring) untuk memberikan rasa asam. Bawang Putih 4 siung (goreng, haluskan) memberikan rasa khas. Cabai Merah 5-10 buah (sesuai selera, haluskan) untuk rasa pedas. Garam 1 sendok teh untuk menambah rasa. Kecap Manis 2 sendok makan untuk menambah rasa manis dan warna kuah.

c. Proses Pengolahan

1. Siapkan bahan bahan

2. Haluskan ikan cuci bersih ikan, ambil dagingnya, lalu haluskan menggunakan food processor atau blender hingga benar-benar halus.

3. Campur bahan dalam mangkuk besar, campurkan ikan yang sudah dihaluskan dengan bawang putih yang sudah dihaluskan, garam, gula pasir, dan merica bubuk aduk rata.

4. Tambahkan tepung sagu masukkan tepung sagu sedikit demi sedikit sambil terus diaduk. Tambahkan air sedikit-sedikit hingga adonan bisa dipulung dan tidak terlalu kering atau terlalu basah.

5. Uleni adonan uleni adonan dengan tangan atau sendok kayu hingga tercampur rata dan menjadi kenyal.

6. Siapkan air rebusan didihkan air dalam panci besar lalu tambahkan sedikit garam.

7. Bentuk adonan ambil sejumput adonan dan bentuk sesuai jenis pempek yang diinginkan, seperti pempek bulat, pempek lenjer, atau pempek kapal selam (beri isian telur jika diinginkan).

8. Rebus pempek dalam air mendidih hingga mengapung dan matang sekitar 10-15 menit lalu angkat dan tiriskan.

9. Panaskan minyak goreng dalam wajan.

10. Goreng pempek yang telah dibuat hingga berubah warna menjadi kecoklatan dan matang sempurna.

11. Siapkan cuko yang telah dibuat.

12. Sajikan pempek yang telah digoreng dengan cuko dan pelengkap seperti acar, timun dan wortel.

Tahap Pembuatan Seblak

a. Siapkan Bahan Pembuatan Seblak

Kerupuk 200gram (kerupuk mentah yang akan direndam dalam air panas) pilih kerupuk yang agak tebal untuk hasil seblak yang lebih kenyal. Telur 2 butir optional, untuk menambah kekayaan rasa. Sosis atau Bakso potong-potong sebagai variasi. Bawang putih 4 siung, bawang merah 5 siung, cabai merah sesuai selera, cabai rawit sesuai selera, kencur 1 cm untuk aroma khas, garam 1-2 sendok the, gula pasir 1 sendok the, kaldu bubuk 1, sayuran dan toping toping sebagai variasi.

b. Proses Pengolahan Seblak

Panaskan minyak 2-3 sendok makan minyak goreng dalam wajan di atas api sedang.

1. Tumis bumbu halus hingga harum dan matang pastikan bumbu benar-benar matang agar rasa pedasnya tidak terlalu tajam.
2. Tambahkan bahan tambahan Jika menggunakan sosis, bakso, tahu, tempe, atau sayuran, tambahkan ke dalam wajan dan masak hingga setengah matang.
3. Masukkan kerupuk yang sudah direndam dan tiriskan ke dalam wajan aduk rata dengan bumbu dan bahan tambahan.
4. Tambahkan garam, gula pasir, dan kaldu bubuk aduk rata hingga semua bahan tercampur dan kerupuk meresap bumbu, jika terlalu kering tambahkan sedikit air untuk membuat kuah.
5. Jika menggunakan telur, tuang telur yang sudah dikocok lepas ke dalam wajan aduk cepat agar telur tercampur rata dengan bahan lain dan matang sempurna.

Berdasarkan hasil demo masak, banyak ibu-ibu catering di Desa Lembak yang belum memiliki pemahaman mendalam mengenai teknik dan praktik pembuatan pempek dan seblak yang berkualitas. Beberapa permasalahan utama yang teridentifikasi meliputi minimnya pengetahuan tentang resep dan teknik yang benar, serta keterbatasan dalam akses informasi tentang pengolahan makanan tersebut. Faktor-faktor ini berpotensi menghambat kemampuan mereka untuk membuat produk yang sesuai standar dan meningkatkan daya saing usaha mereka.

Untuk mengatasi masalah tersebut, penulis mengembangkan program pelatihan khusus yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu catering mengenai pembuatan pempek dan seblak. Program ini dirancang untuk memberikan edukasi langsung dan praktik tentang teknik pembuatan pempek yang kenyal dan seblak yang pedas serta gurih. Sebelum pelaksanaan program, penulis melakukan koordinasi dan perizinan dengan pihak-pihak terkait di desa, termasuk kepala desa dan tokoh masyarakat, untuk memastikan dukungan dan kelancaran kegiatan.

Tim melaksanakan kegiatan pelatihan di rumah warga di Desa Lembak. Pelatihan dimulai dengan sesi teori mengenai bahan-bahan dan teknik pengolahan pempek dan seblak, diikuti dengan sesi praktek langsung. Ibu-ibu catering diberi kesempatan untuk mempraktikkan cara membuat adonan pempek, mengolah seblak, serta mendapatkan tips dan trik untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Materi pelatihan disampaikan secara interaktif dengan melibatkan diskusi dan tanya jawab, sehingga peserta dapat memahami dan menerapkan teknik dengan baik. Kegiatan demo masak bersama ibu-ibu catering berjalan dengan sukses. Peserta, yang sebagian besar merupakan pelaku usaha catering, sangat antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Melalui demo masak ini, peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan tentang teknik pembuatan pempek dan seblak, tetapi juga mendapatkan inspirasi untuk mengembangkan menu baru. Hal ini terbukti dari berbagai variasi pempek dan seblak yang berhasil dibuat oleh peserta dengan cita rasa yang unik. Berdasarkan hasil evaluasi, peserta sangat puas dengan kegiatan ini dan berharap dapat mengikuti kegiatan serupa di masa mendatang.

Program pelatihan ini diharapkan dapat memberikan manfaat yang signifikan bagi ibu-ibu catering di Desa Lembak. Dengan memahami dan menerapkan teknik pembuatan pempek dan seblak yang benar, diharapkan mereka dapat meningkatkan kualitas produk mereka, memperluas pasar, dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka.

Evaluasi

Tahap evaluasi adalah fase penting dalam pelaksanaan demo masak pempek dan seblak yang bertujuan untuk mengukur efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area yang perlu diperbaiki. Dalam kegiatan ini, penulis menerapkan pendekatan partisipatif, di mana ibu-ibu catering di Desa Lembak secara aktif terlibat dalam proses evaluasi. Pendekatan ini memungkinkan penulis untuk memperoleh umpan balik yang mendalam mengenai penerapan teknik pembuatan pempek dan seblak yang telah disampaikan selama pelatihan.

Selama tahap evaluasi, penulis memberikan pendampingan langsung kepada ibu-ibu catering dalam praktik pembuatan pempek dan seblak. Penulis mengamati secara cermat bagaimana peserta menerapkan teknik yang telah dipelajari, serta memberikan bimbingan dan arahan yang diperlukan. Penulis juga mendorong peserta untuk mendiskusikan kesulitan yang mereka hadapi selama proses pembuatan dan mencari solusi bersama.

Dari pengamatan tersebut, penulis mengidentifikasi beberapa kendala yang dihadapi peserta, seperti kurangnya pemahaman tentang proporsi bahan dan teknik pengolahan yang benar. Kendala ini seringkali mengakibatkan hasil pempek dan seblak yang tidak sesuai standar yang diharapkan. Untuk mengatasi kendala tersebut, penulis dan peserta berdiskusi tentang cara-cara memperbaiki teknik pembuatan, serta memberikan tips tambahan untuk meningkatkan kualitas produk.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa para ibu-ibu catering mengalami kemajuan positif dalam teknik pembuatan pempek dan seblak. Mereka kini lebih percaya diri dalam mengolah bahan-bahan dengan tepat dan menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang ditetapkan. Peningkatan ini diharapkan dapat membantu mereka dalam meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha mereka di pasar lokal.

Dengan demikian, Demo Masak Dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Di Desa Lembak mendapat sambutan positif memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada ibu-ibu catering di desa lembak.

SIMPULAN

Pelatihan pembuatan pempek dan seblak ini disambut antusias oleh ibu-ibu catering di Desa Lembak. Kegiatan ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan dan keterampilan mereka dalam mengolah bahan-bahan dasar menjadi produk kuliner yang dapat meningkatkan nilai jual dan membuka peluang usaha baru. Pelatihan ini diharapkan memberikan pemahaman yang lebih baik tentang cara pembuatan pempek yang kenyal dan seblak yang pedas serta gurih.

Hasil dari pelatihan menunjukkan bahwa pengetahuan ibu-ibu mengenai teknik pembuatan pempek dan seblak meningkat signifikan, dengan tingkat pemahaman mencapai 90%. Materi pelatihan disampaikan dengan jelas dan memadai, dengan kepuasan peserta terhadap penyampaian materi mencapai 100%. Antusiasme para peserta untuk mengembangkan produk yang telah diajarkan dan mencoba membuatnya di rumah mencapai 70%, sementara tingkat ketertarikan mereka untuk mengikuti pelatihan serupa di masa depan mencapai 93%.

Kegiatan ini mencakup beberapa aspek penting:

1. Pelatihan Teknik Pembuatan, pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu dalam membuat pempek dan seblak, dengan pendekatan ceramah dan demonstrasi yang efektif.
2. Pemberdayaan Ekonomi, dengan adanya pelatihan, diharapkan ibu-ibu dapat mengembangkan usaha kuliner berbasis potensi lokal dan meningkatkan perekonomian desa melalui produk yang berkualitas.
3. Praktek Langsung, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan langsung teknik pembuatan pempek dan seblak, sehingga mereka dapat lebih memahami proses dan menghasilkan produk yang sesuai dengan standar.
4. Respon Positif, respon dari peserta sangat positif, dengan tidak adanya keluhan terkait rasa atau kualitas produk yang dihasilkan. Ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil dalam meningkatkan keterampilan kuliner dan kualitas produk.

Secara keseluruhan, pelatihan pembuatan pempek dan seblak ini merupakan langkah yang sukses dalam memberdayakan ibu-ibu catering di Desa Lembak. Dengan keterampilan yang baru diperoleh, mereka diharapkan dapat memperluas usaha kuliner mereka dan berkontribusi pada peningkatan ekonomi desa. Pelatihan ini, yang diselenggarakan oleh mahasiswa KKN dari Global Mandiri University, Palembang, terbukti efektif dalam meningkatkan kemampuan dan kepercayaan diri peserta dalam mengolah bahan makanan tradisional.

SARAN

Kami berharap kedepannya program pelatihan di masa depan direncanakan untuk menambah kemampuan perempuan catering di Desa Lembak, khususnya di bidang pemasaran dan desain grafis. Kemampuan sebuah usaha kuliner untuk berhasil memasarkan dan mengemas produknya sama pentingnya dengan kemampuannya mengolah komponen menjadi kuliner berkualitas tinggi, meskipun pelatihan pembuatan pempek dan seblak telah meningkatkan keterampilan mereka di bidang tersebut. Oleh karena itu, setiap tahapan proses produksi, mulai dari bahan baku hingga pengemasan, perlu

ditingkatkan guna meningkatkan kualitas produk. Sebelum meluncurkan bisnis, riset pasar harus dilakukan untuk mengetahui potensi industri dan kebutuhan basis pelanggan karena masih diperlukan desain untuk meningkatkan tampilan produk yang kita jual kepada pelanggan. Hal ini dapat dicapai dengan analisis data, wawancara, survei, dan metode lainnya. Selain itu, produk baru dan bernilai harus dikembangkan untuk menarik minat konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan KKN ini. Ucapan terima kasih yang tulus KKN-T Kelompok 6 sampaikan kepada Universitas Indo Global Mandiri, dan dosen pembimbing lapangan serta Pemerintah Desa Lembak, seluruh perangkat desa, serta seluruh masyarakat Lembak yang telah memberikan dukungan dan bantuan yang sangat berarti. Tanpa dukungan dari semua pihak, kegiatan KKN ini tidak akan berjalan dengan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin Purba, S., Dary DN, W. U., Hidayah, N., & Siahaan, A. (2023). Peranan Mahasiswa KKN 17 UINSU dalam Meningkatkan Mutu Desa Kelumpung Kampung, Kecamatan Hamparan Perak Kabupaten Deli Serdang Berbasis Agama, Pendidikan, Ekonomi, Teknologi, dan Kesehatan. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 1291–1300. <https://doi.org/10.47467/elmujtama.v4i2.5234>
- Aryani, R., Hildayanti, S. K., Hartati, L., & Hendarmin, RM. R. (2023). Penggunaan e-Commerce sebagai Pendukung Pemasaran Produk Inovasi Emping Singkong UMKM Masyarakat Desa Petanang. *Community Development Journal*, 4(4), 7101–7108.
- Azizah, A., An Nafisah, S., Hafizh, M., Renaldo, M., Bariq Naufal Afif, M., Desitama Anggraini, L., Kemala Ratu, M., & Dewi Purnamasari, E. (2022). Penerapan E-Marketing Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan Pada Wisata Danau Shuji Lembak Kabupaten Muara Enim.
- Farina, K., & Opti, S. (2023). Pengaruh Pemanfaatan Sistem Informasi Akuntansi Dan Penggunaan Teknologi Informasi Terhadap Kinerja Umkm. *Jesya*, 6(1), 704–713. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.1007>
- Ghina, A., Desitama Anggraini, L., & Aziatul Pebriani, R. (2024). SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Pengabdian masyarakat: membangun kemampuan penetapan harga produk makanan sesuai tren pasar dan target konsumen bagi UMKM. 8(2), 1956–1974.
- Harahap, H. S., Dewi, N. K., & Ningrum, E. P. (2021). Pemanfaatan Digital Marketing Bagi UMKM. *Jurnal Loyalitas Sosial: Journal of Community Service in Humanities and Social Sciences*, 3(2), 77. <https://doi.org/10.32493/jls.v3i2.p77-85>
- Kemala Ratu, M., Afriyani, F., Meiriasari, V., Ekonomi, F., Akuntansi, P., Indo Global Mandiri, U., & Manajemen, P. (n.d.). PELATIHAN PENENTUAN HARGA JUAL PRODUK POTENSI UNTUK PELAKU UMKM DI DESA ALAI SELATAN TRAINING ON SELLING PRICE DETERMINATION OF POTENTIAL PRODUCTS FOR MSMEs IN DESA ALAI SELATAN. In *INTEGRITAS : Jurnal Pengabdian* (Vol. 8, Issue 1).
- Lestari, R., Hertati, L., & Rahmanyah, S. (n.d.). Bagaimana Pengaruh Strategi Bisnis, Kekuatan Produk Terhadap Kualitas Sistem Informasi Akuntansi Manajemen: Studi Kasus Pada Usaha Kecil Dan Menengah Di Indonesia.
- Muhammad Asfar, A., Lazuardi, S., Tripermata, L., & Ekonomi Prodi Manajemen, F. (2022). KULIAH KERJA NYATA (KKN) TEMATIK PENGEMBANGAN POTENSI INDUSTRI UMKM DAN SUMBER DAYA MANUSIA BERBASIS DIGITAL. 5(2). <https://doi.org/10.36257/aps.v5i2>
- Musdila Yansi, L., Tetra, A., Husen, A., Naiwan, S., Afriani, F., & Tripermata, L. (n.d.). Pengembangan Produk Home Industry Berbasis Teknologi Digital Marketing dan Perluasan Pemasaran di Desa Alai Kecamatan Lembak Kabupaten Muara Enim.
- Pendidikan, J., & Konseling, D. (2022). Peranan PT. Pertamina EP Prabumulih Field dalam Mendukung Danau Shuji Menjadi Desa Wisata di Kabupaten Muara Enim (Vol. 4).
- Putri Utami, I., Putri Satya Zulhijah, M., Doriandi, D., Amanda Kurniawan, D., Veronica, M., Ulum, B., & Rum Hendarmin, R. (2023). OPTIMALISASI DIGITAL MARKETING DAN PENGEMBANGAN KEMASAN PADA UMKM MAK MIRWAN DI DESA TALANG NANGKA KEC. LEMBAK KAB. MUARA ENIM. *Communnity Development Journal*, 4(4).

- Robby Aditya, & R Yuniardi Rusdianto. (2023). Penerapan Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM. *Jurnal Pelayanan Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(2), 96–102. <https://doi.org/10.55606/jppmi.v2i2.386>
- Rovita, D., Desitama Anggraini, L., Wulandari, T., & Dewi Purnamasari, E. (2023). DIVERSIFIKASI PRODUK UMKM KERUPUK KEMPLANG DI DESA LEMBAK UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING PRODUK. 7(3).
- Siddik, R., Sari, R. N., Khayrani, P. A., Sulistiani, L. H., Veronica, M., Ulum, M. B., & Rum Hendarmin, R. M. (2023). OPTIMALISASI PENGEMBANGAN KEMASAN PRODUK UMKM KEMPLANG IKAN NAJWA DI DESA TALANG NANGKA KECAMATAN LEMBAK KABUPATEN MUARA ENIM. 6(3). <https://doi.org/10.36257/aps.vxix>
- Simanjuntak, J., Marlina, R., Shanshabilla, A., Oktariani, E., Putri, ah, Josse, F., Desitama Anggraini, L., Kemala Ratu, M., & Dewi Purnamasari, E. (2022). Edukasi Digital Marketing Dalam Upaya Meningkatkan Pendapatan UMKM Desa Lembak Kabupaten Muara Enim. 6(2581–1932).
- Susanti, A., Suratani Handayani, L., Komariah Hildayati, S., Hertati, L., & Rum Hendarmin, R. M. (2023). BRANDING DAN LABELING SEBAGAI UPAYA STRATEGI PEMASARAN PRODUK EMPING SINGKONG UMKM DI DESA PETANANG. *Communnity Development Journal*, 4, 7628–7635.
- Widiya, A., Desitama Anggraini, L., Kemala Ratu, M., Dewi Purnamasari, E., & Ekonomi, F. (2022). PENDAMPINGAN PENENTUAN HARGA POKOK PENJUALAN (HPP) DAN HARGA JUAL PADA UMKM KERUPUK DAN KEMPLANG DESA LEMBAK KABUPATEN MUARA ENIM. 6.
- Wulandari, D., Makini, I. F., Aulia, A. P., & Rahman, M. A. (2024). Implementasi Sistem Informasi Wisata Berbasis Media Sosial untuk Meningkatkan Promosi Destinasi Pariwisata di Muara Enim. *Jurnal Komputer Dan Elektro Sains*, 2(1), 23–29. <https://doi.org/10.58291/komets.v2i1.192>
- Wulandari, T., Desitama, L., & Purnamasari, E. D. (2024). Pengelolaan keuangan untuk peningkatan kualitas hidup dan mendukung SDG 1: Menghapus kemiskinan. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 5(1), 1–7. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v5i1.21438>