Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

Pelatihan Masakan Thailand Berbasis Bahan Lokal untuk UMKM Kuliner di Kecamatan Deli Serdang sebagai Strategi Diversifikasi Produk Ekonomi Kreatif

Yuni Shara[1], Oktafiana Akmal[1], Harun Ongah[2], Muhammad Syahrizal[3,*]

[1]Program Studi Akutansi Perpajakan, Politeknik Cendana, Medan, Indonesia
[2]Program Studi Manajemen Perusahaan, Politeknik Cendana, Medan, Indonesia
[3]Program Studi Teknologi Rekayasa Komputer Grafis, Politeknik Cendana, Medan, Indonesia
Email: [1]yunnycahaya@gmail.com, [2]oktafianaakmal19@gmail.com, [3]harunongah.mm@gmail.com,
[4,*]m.syahrizal@politeknikcendana.ac.id
(* : coressponding author)

Abstrak−Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kecamatan Deli Serdang melalui pengenalan dan pelatihan inovasi produk berbasis masakan Thailand. Permasalahan utama yang dihadapi mitra UMKM kuliner di daerah tersebut meliputi rendahnya inovasi menu, keterbatasan pengetahuan terhadap tren pasar kuliner, dan minimnya pengemasan produk yang menarik. UMKM juga menghadapi tantangan dalam hal penguasaan strategi pemasaran digital, yang semakin penting di era pascapandemi. Oleh karena itu, solusi yang ditawarkan dalam kegiatan ini adalah melalui pendekatan partisipatif yang meliputi pelatihan, demonstrasi langsung (hands-on training), diskusi interaktif, serta pendampingan intensif. Metode experiential learning digunakan agar peserta dapat memahami konsep dan langsung menerapkannya secara praktis. Hasil sementara menunjukkan bahwa 87% peserta mengalami peningkatan pemahaman terhadap inovasi menu masakan Thailand, dan 76% peserta berhasil membuat variasi produk baru yang dikembangkan dari resep Thailand namun disesuaikan dengan bahan lokal. Selain itu, terjadi peningkatan sebesar 65% dalam kemampuan mereka mengemas produk secara menarik, serta 58% telah mampu mengunggah produk mereka ke media sosial sebagai bagian dari strategi promosi. Dengan pendekatan ini, kegiatan pengabdian berhasil memberikan dampak positif terhadap daya saing produk UMKM kuliner lokal.

Kata Kunci: UMKM; Inovasi Kuliner; Masakan Thailand; Pelatihan; Pengemasan Produk.

Abstract−*This community service program aims to enhance the capacity of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in Deli Serdang District by introducing and providing training on product innovation based on Thai cuisine. The main challenges faced by culinary MSME partners in the area include limited menu innovation, lack of awareness of current culinary market trends, and inadequate product packaging techniques. Additionally, these MSMEs struggle with mastering digital marketing strategies, which have become increasingly crucial in the post-pandemic era. To address these issues, the program employs a participatory approach involving training sessions, hands-on demonstrations, interactive discussions, and intensive mentoring. An experiential learning method is applied to ensure participants not only understand the concepts but are also able to implement them directly and effectively. Preliminary results indicate that 87% of participants experienced improved understanding of Thai menu innovation, while 76% successfully developed new product variations inspired by Thai recipes but adapted to local ingredients. Moreover, 65% showed improved skills in attractive product packaging, and 58% were able to promote their products through social media platforms as part of a digital marketing strategy. This approach has demonstrated a positive impact on enhancing the competitiveness of local culinary MSME products.*

Keywords*: MSMEs; Culinary Innovation; Thai Cuisine; Training; Product Packaging.*

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memegang peran sentral dalam menopang perekonomian Indonesia. Berdasarkan data yang dirilis oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah (Lusa et al., 2024) kontribusi UMKM terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) mencapai lebih dari 60%, serta menyerap sekitar 97% dari total tenaga kerja nasional(Janah & Tampubolon, 2024). Hal ini menunjukkan bahwa sektor UMKM tidak hanya berperan sebagai penyokong ekonomi nasional, tetapi juga sebagai sumber penghidupan bagi sebagian besar masyarakat, terutama di daerah.

Namun demikian, di tengah kontribusinya yang besar, UMKM menghadapi berbagai tantangan, khususnya dalam hal inovasi dan daya saing produk. Di Kabupaten Deli Serdang, sektor kuliner menjadi salah satu bentuk usaha UMKM yang cukup berkembang. Meskipun demikian, banyak pelaku UMKM kuliner di wilayah ini masih cenderung mengandalkan produk-produk makanan yang bersifat konvensional, baik dari sisi resep maupun penyajiannya. Hal ini menyebabkan kurangnya nilai diferensiasi produk yang ditawarkan kepada konsumen, sehingga persaingan cenderung bergeser ke aspek harga semata, bukan kualitas atau keunikan produk)(Gunawan, 2021).

Dari hasil observasi lapangan yang dilakukan pada sejumlah UMKM kuliner di Kecamatan Deli Serdang, ditemukan beberapa permasalahan utama yang menjadi kendala dalam pengembangan usaha mereka. Pertama, rendahnya inovasi produk akibat keterbatasan wawasan pelaku usaha terhadap tren makanan global. Kedua, belum adanya pelatihan yang secara khusus mengajarkan pengolahan menu internasional, seperti masakan Thailand, yang saat ini sedang digemari oleh konsumen urban. Ketiga, kurangnya kemampuan pelaku UMKM

Copyright © 2023 the author, Page 114
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

dalam mengadaptasi bahan-bahan lokal sebagai alternatif dari bahan impor, padahal potensi sumber daya lokal cukup besar dan melimpah.

Masakan Thailand merupakan salah satu jenis kuliner yang saat ini mengalami peningkatan popularitas di Indonesia. Cita rasanya yang kuat, aroma rempah-rempah yang khas, serta perpaduan rasa asam, pedas, dan gurih menjadikannya sebagai alternatif kuliner yang sangat digemari, terutama oleh generasi muda dan konsumen kelas menengah. Namun, tidak semua pelaku usaha kuliner mampu memproduksi masakan Thailand secara mandiri karena keterbatasan keterampilan dan ketergantungan pada bahan-bahan impor.

Padahal, sebagian besar bahan dalam masakan Thailand sebenarnya memiliki padanan lokal yang mudah ditemukan di Indonesia. Sebagai contoh, daun jeruk purut, serai, santan, dan cabai rawit merupakan bahan yang tersedia luas di pasar tradisional. Dengan pendekatan kreatif dan penyesuaian resep, masakan Thailand dapat diolah menggunakan bahan lokal tanpa mengurangi keaslian cita rasanya. Pendekatan ini dinilai strategis karena mampu menciptakan produk baru yang unik, mengurangi biaya produksi, serta memberdayakan potensi bahan lokal.

Berdasarkan permasalahan tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini memprioritaskan kegiatan pelatihan pembuatan masakan Thailand berbasis bahan lokal kepada pelaku UMKM kuliner di Kecamatan Deli Serdang. Prioritas ini ditetapkan atas dasar dua pertimbangan utama. Pertama, adanya peluang pasar yang besar terhadap makanan bercita rasa Thailand yang mulai populer di Indonesia. Kedua, adaptasi bahan lokal mampu menekan biaya dan mendukung keberlanjutan usaha, sejalan dengan semangat ekonomi kreatif yang ramah lingkungan dan berbasis kearifan lokal.

Secara teoritis, program ini didasarkan pada pendekatan *community-based development*(Hadziyah et al., 2023; Padjajaran, 2022), yang menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam proses perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi kegiatan pembangunan. Dengan melibatkan UMKM sebagai mitra utama dalam kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan kapasitas secara mandiri dan berkelanjutan. Selain itu, kegiatan ini juga selaras dengan prinsip *appropriate technology*(Kuswati et al., 2025), yaitu penerapan teknologi tepat guna yang sesuai dengan konteks sosial dan budaya masyarakat setempat(Aulia et al., 2023). Dalam konteks kuliner, teknologi ini mencakup metode memasak, teknik substitusi bahan, dan pengembangan resep adaptif.

Sebelumnya, sudah ada beberapa kegiatan pelatihan kuliner yang dilakukan di wilayah Sumatera Utara. Namun, kegiatan tersebut umumnya hanya fokus pada pelatihan makanan tradisional lokal seperti kue basah, camilan khas Melayu, atau makanan rumahan yang sudah umum dikonsumsi masyarakat. Belum ditemukan banyak program yang mencoba mengangkat kuliner asing seperti masakan Thailand sebagai strategi inovasi produk kuliner lokal. Di sinilah letak perbedaan dan keunikan program ini dibandingkan dengan kegiatan serupa sebelumnya.

Tujuan utama dari program ini adalah untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM dalam mengembangkan menu inovatif yang dapat meningkatkan daya tarik dan daya saing produk mereka. Selain itu, program ini juga bertujuan untuk memperkenalkan penggunaan bahan lokal sebagai alternatif bahan impor dalam pembuatan masakan Thailand. Dengan demikian, pelaku usaha tidak hanya mendapatkan keterampilan baru, tetapi juga mampu menciptakan produk yang memiliki nilai ekonomis dan budaya sekaligus.

Adapun manfaat yang diharapkan dari program ini antara lain: terbukanya peluang usaha baru berbasis menu inovatif; peningkatan nilai jual dan diferensiasi produk kuliner lokal; serta tumbuhnya kesadaran akan pentingnya adaptasi, inovasi, dan efisiensi dalam pengelolaan usaha makanan. Program ini juga memberikan kontribusi terhadap pengembangan sektor ekonomi kreatif di daerah serta mendukung program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) melalui keterlibatan perguruan tinggi dalam menyelesaikan persoalan nyata di masyarakat.

Dengan memperhatikan kondisi riil UMKM kuliner di Kecamatan Deli Serdang, potensi bahan lokal, dan kebutuhan akan inovasi kuliner yang berkelanjutan, maka pelatihan masakan Thailand berbasis bahan lokal ini menjadi pilihan program yang relevan, aplikatif, dan berdampak langsung terhadap peningkatan kapasitas ekonomi masyarakat lokal.

2. METODE PELAKSANAAN

2.1 Metode Pelaksanaan

Prosedur kerja dalam kegiatan ini disusun secara sistematis agar pelaksanaan program berjalan efektif dan tepat sasaran. Adapun langkah-langkah kegiatan adalah sebagai berikut:

a. Persiapan dan Observasi Lapangan

Kegiatan dimulai dengan melakukan observasi ke lokasi UMKM mitra untuk mengidentifikasi profil usaha, produk yang ditawarkan, kendala yang dihadapi, dan kesiapan dalam mengikuti pelatihan. Observasi dilakukan secara langsung oleh tim pengabdi bersama mahasiswa, serta dilengkapi dengan wawancara

Copyright © 2023 the author, Page 115
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

singkat kepada pemilik usaha. Data yang diperoleh menjadi dasar penyusunan modul dan strategi pelatihan(Harsoyo et al., 2023; Saputra & Murhadi, 2023).

b. Penyusunan Modul dan Materi Pelatihan

Berdasarkan hasil observasi, tim menyusun materi pelatihan yang mencakup:

1. Pengenalan masakan Thailand dan peluang pasarnya
2. Teknik substitusi bahan impor dengan bahan lokal
3. Metode pengolahan dan penyajian yang menarik
4. Pengemasan dan penetapan harga jual produk
5. Materi disusun dengan mempertimbangkan aspek praktikal dan kemampuan dasar peserta.

c. Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan dilaksanakan secara tatap muka di lokasi yang mudah dijangkau oleh peserta, seperti aula kelurahan atau rumah produksi UMKM mitra. Pelatihan dilangsungkan selama dua hari berturut-turut, masing-masing selama 4 jam per hari. Hari pertama fokus pada teori dan simulasi, sedangkan hari kedua fokus pada praktik memasak dan evaluasi rasa serta penyajian produk.

d. Pendampingan dan Monitoring

Setelah pelatihan, tim melakukan kunjungan ulang ke lokasi usaha untuk memberikan pendampingan dan bimbingan teknis lanjutan. Monitoring dilakukan untuk melihat sejauh mana keterampilan baru diterapkan dalam kegiatan usaha harian, serta untuk memberikan solusi teknis apabila ditemukan kendala.

e. Evaluasi dan Diseminasi Hasil

Evaluasi dilakukan dengan menggunakan instrumen kuesioner dan wawancara. Hasil evaluasi digunakan untuk menilai keberhasilan program dari sisi peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan pengembangan produk baru oleh mitra. Selain itu, dokumentasi kegiatan dan testimoni peserta akan disusun sebagai bahan publikasi ilmiah dan media promosi UMKM binaan.

2.2 Solusi yang Ditawarkan dan Dilaksanakan

Dalam menghadapi persoalan mitra UMKM kuliner di Kecamatan Deli Serdang yang cenderung masih konvensional dan kurang memiliki inovasi dalam pengembangan produknya, solusi yang ditawarkan adalah pelatihan pengolahan masakan Thailand berbasis bahan lokal(Sari et al., 2025). Solusi ini dirancang untuk menjawab kebutuhan peningkatan keterampilan, diversifikasi produk, dan penguatan daya saing usaha kuliner lokal(Martan et al., 2023). Masakan Thailand dipilih karena sedang populer di pasar Indonesia dan memiliki cita rasa yang cocok dengan lidah masyarakat lokal, namun masih jarang digarap oleh pelaku UMKM di tingkat daerah.

Dengan mengadaptasi masakan Thailand menggunakan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, solusi ini tidak hanya mengedukasi pelaku UMKM dalam hal teknis memasak, tetapi juga mendorong efisiensi biaya produksi dan keberlanjutan usaha. Penggunaan bahan lokal seperti daun jeruk purut, santan, cabai rawit, dan serai dapat menggantikan bahan impor tanpa mengurangi keaslian rasa, sekaligus mendukung ketahanan pangan lokal . Solusi ini merupakan strategi praktis untuk mendorong UMKM lebih inovatif, adaptif, dan tangguh menghadapi persaingan.

2.3 Pendekatan yang Digunakan

Pendekatan yang digunakan dalam menyelesaikan persoalan mitra adalah pendekatan partisipatif dan kolaboratif berbasis *community empowerment*(Akbar et al., 2023; Najdah et al., 2024; Samosir et al., 2025). Dalam pendekatan ini, pelaku UMKM tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi(Wardi et al., 2024)(Ngasa & Hanggu, 2025). Tujuannya adalah agar pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara berkelanjutan dalam pengelolaan usaha mereka.

Selain itu, pendekatan *experiential learning* juga diterapkan dalam proses pelatihan(Budiarti et al., 2023)(Wahyuni et al., 2022), yaitu pembelajaran berbasis pengalaman langsung melalui praktik memasak (*hands-on training*)(Aini & Nugroho, 2025; Lestariningsih et al., 2025). Pendekatan ini dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta karena melibatkan mereka secara aktif dan kontekstual. Dalam konteks ini, peserta tidak hanya memahami teori masakan Thailand, tetapi juga mampu mengaplikasikan resep, melakukan substitusi bahan, dan menghitung nilai jual produk secara mandiri.

Lebih jauh, kegiatan ini juga mengadopsi prinsip *appropriate technology*, yakni penggunaan teknologi dan metode yang sesuai dengan kondisi sosial, ekonomi, dan budaya masyarakat setempat. Dengan menggunakan alat-alat dapur yang sederhana dan mudah diakses oleh pelaku UMKM, kegiatan ini menjadi lebih inklusif dan tidak membutuhkan investasi modal yang besar.

2.4 Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Program ini direncanakan dilaksanakan selama bulan Juni 2025, bertempat di Kecamatan Deli Serdang, khusus

Copyright © 2023 the author, Page 116
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

nya pada lokasi UMKM kuliner mitra yang telah teridentifikasi dan bersedia berpartisipasi aktif dalam kegiatan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada data lapangan yang menunjukkan antusiasme serta potensi pengembangan inovasi kuliner di wilayah tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat yang berfokus pada pelatihan masakan Thailand berbasis bahan lokal untuk pelaku UMKM di Kecamatan Deli Serdang telah memberikan hasil yang signifikan baik dari sisi peningkatan keterampilan teknis maupun dampak ekonomi bagi mitra. Hasil dari program ini mencakup peningkatan kemampuan dalam inovasi produk kuliner, penguatan kualitas produk, serta pemahaman yang lebih baik terkait strategi pemasaran yang efektif.

3.1 Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Pelaksanaan program ini melibatkan partisipasi aktif dari mitra UMKM yang ada di Kecamatan Deli Serdang. Selama tahap perencanaan dan pelaksanaan pelatihan, para mitra diberikan kesempatan untuk mengemukakan kebutuhan dan kendala yang mereka hadapi, yang kemudian dijadikan dasar dalam menyusun materi pelatihan. Pendekatan ini sesuai dengan prinsip *community empowerment*, di mana partisipasi aktif masyarakat menjadi kunci dalam keberhasilan program. Sebagian besar mitra tidak hanya terlibat sebagai penerima manfaat, tetapi juga berperan dalam berbagi pengalaman mereka selama proses pelatihan, yang menunjukkan adanya rasa kepemilikan terhadap program ini.

Mitra juga dilibatkan dalam evaluasi hasil pelatihan, memberikan umpan balik terkait efektivitas materi yang disampaikan, serta memberikan saran untuk pengembangan program di masa depan. Hal ini mencerminkan penerapan prinsip *experiential learning*, di mana peserta tidak hanya belajar teori tetapi juga mengaplikasikan langsung apa yang telah dipelajari dan kemudian memberikan umpan balik yang berharga untuk perbaikan berkelanjutan.

3.2 Jenis Luaran yang Dihasilkan dari Kegiatan Program

Dari pelaksanaan program ini, beberapa luaran utama yang dihasilkan antara lain:

a. Produk Kuliner Inovatif
Salah satu luaran utama adalah terciptanya produk kuliner baru berbasis masakan Thailand yang disesuaikan dengan bahan lokal. Pelaku UMKM berhasil mengembangkan menu seperti *Tom Yum*, *Pad Thai*, dan *Thai Green Curry* menggunakan bahan-bahan lokal seperti cabai rawit, daun jeruk purut, serai, dan santan, yang lebih terjangkau dan mudah diakses.

b. Peningkatan Kemampuan Pengemasan dan Pemasaran
Para peserta juga menghasilkan kemasan yang lebih menarik dan informatif untuk produk mereka, serta mulai mengimplementasikan strategi pemasaran digital melalui media sosial dan aplikasi pesan. Hal ini meningkatkan daya saing produk di pasar.

c. Peningkatan Keterampilan UMKM
Luaran lain yang dihasilkan adalah peningkatan keterampilan teknis peserta dalam mengolah masakan Thailand yang lebih kreatif dan inovatif, serta pengetahuan dalam pengelolaan bisnis kuliner yang lebih profesional.

3.3 Kemungkinan Implikasi Tindak Lanjut

Beberapa kemungkinan implikasi tindak lanjut dari program ini antara lain:

a. Peningkatan Jaringan Pemasaran
Dengan adanya pelatihan pemasaran digital, mitra UMKM berpotensi untuk memperluas jangkauan pasar mereka. Di masa depan, tindak lanjut bisa melibatkan pendampingan lebih lanjut dalam mengoptimalkan pemasaran online dan memanfaatkan platform digital lainnya untuk meningkatkan penjualan.

b. Pengembangan Jaringan Kerjasama
Mitra dapat memperluas jaringan dengan sesama pelaku UMKM lainnya yang ikut serta dalam pelatihan. Program ini bisa diperluas ke pelatihan tambahan, seperti pengelolaan keuangan, untuk membantu UMKM yang sudah terlibat dalam sektor kuliner untuk tumbuh lebih lanjut.

c. Kebijakan Dukungan dari Pemerintah
Jika program ini berhasil, hasilnya dapat digunakan sebagai dasar untuk pengusulan kebijakan dukungan pemerintah dalam bentuk insentif atau subsidi untuk pengembangan UMKM kuliner berbasis bahan lokal, yang sejalan dengan upaya memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi daerah.

Copyright © 2023 the author, Page 117
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

3.4 Dampak Sebelum dan Setelah Pelaksanaan Pendampingan

Untuk mengukur dampak program ini, dilakukan evaluasi sebelum dan sesudah pendampingan. Berikut adalah ringkasan dampak yang dihasilkan:

a. Dampak Sebelum Pelaksanaan Pendampingan:

1. Keterbatasan Keterampilan dan Inovasi
   Sebelum pelatihan, kebanyakan pelaku UMKM di Kecamatan Deli Serdang belum mengenal inovasi produk berbasis masakan Thailand dan masih menggunakan bahan baku tradisional. Inovasi dalam pengolahan masakan asing masih sangat terbatas.
2. Pengemasan yang Sederhana
   Banyak UMKM yang mengandalkan pengemasan yang sangat sederhana dan tidak memperhatikan aspek estetik dan informasi produk.
3. Pemasaran yang Terbatas
   Sebelum program, pemasaran UMKM dilakukan secara konvensional tanpa memanfaatkan teknologi digital, yang membatasi daya jangkau pasar.

b. Dampak Setelah Pelaksanaan Pendampingan:

1. Peningkatan Keterampilan dan Inovasi
   Setelah pelatihan, pelaku UMKM mampu mengolah masakan Thailand dengan bahan lokal yang lebih terjangkau, meningkatkan kreativitas dalam inovasi produk kuliner mereka. Sebagian besar peserta berhasil mengembangkan menu baru yang lebih sesuai dengan selera lokal, meningkatkan daya tarik produk mereka di pasar.
2. Pengemasan yang Lebih Profesional
   Pengemasan produk menjadi lebih rapi dan informatif, dengan sebagian besar peserta menggunakan kemasan yang lebih ramah lingkungan dan menarik secara visual, yang meningkatkan persepsi kualitas produk mereka.
3. Pemasaran Digital yang Lebih Efektif
   Dengan adanya pelatihan pemasaran digital, peserta mulai memanfaatkan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp Business untuk mempromosikan produk mereka, yang meningkatkan jangkauan pasar dan mendongkrak penjualan produk mereka.

3.5 Pembelajaran dan Pengembangan Program

Dari pelaksanaan program ini, beberapa pembelajaran yang dapat diambil adalah pentingnya pemahaman terhadap kebutuhan lokal dalam merancang program pengabdian. Inovasi kuliner dengan menggunakan bahan lokal terbukti efektif dalam mengatasi kendala yang dihadapi oleh pelaku UMKM, terutama yang berkaitan dengan biaya bahan baku. Program ini juga mengajarkan pentingnya pendampingan lanjutan setelah pelatihan untuk memastikan bahwa pengetahuan yang diberikan dapat diimplementasikan dengan baik dalam praktik.

Sebagai pengembangan lebih lanjut, program ini dapat diperluas untuk mencakup pelatihan tambahan dalam hal pengelolaan keuangan dan pengembangan produk secara berkelanjutan. Kolaborasi dengan pihak-pihak lain, seperti pemerintah daerah dan lembaga keuangan, juga dapat menjadi strategi untuk memperkuat keberlanjutan program ini. Berikut adalah tabel yang menggambarkan perubahan yang terjadi sebelum dan setelah pelaksanaan program pendampingan:

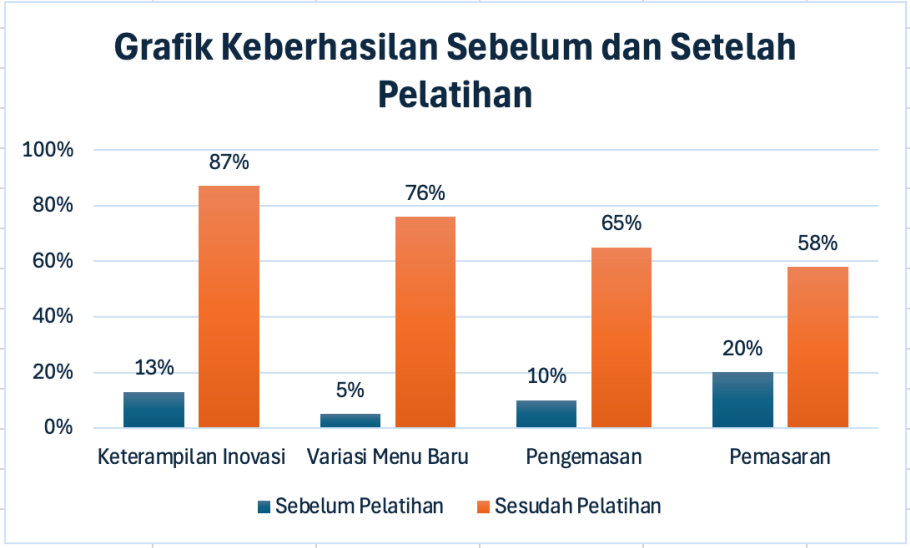
Tabel 1. Dampak Sebelum dan Setelah Pelaksanaan Pendampingan

Aspek	Sebelum Pendampingan	Setelah Pendampingan
Keterampilan Inovasi	Terbatas pada masakan tradisional	Meningkat, inovasi masakan Thailand dengan bahan lokal
Variasi Menu Baru	Terbatas pada variasi menu	Meningkat, berhasil membuat variasi produk baru yang dikembangkan dari resep Thailand namun disesuaikan dengan bahan lokal
Pengemasan	Sederhana dan kurang menarik	Lebih profesional, ramah lingkungan, dan informatif
Pemasaran	Terbatas pada pemasaran konvensional	Pemasaran digital melalui media sosial

Berikut adalah grafik yang menunjukkan peningkatan keterampilan dan pengemasan sebelum dan setelah pelatihan:

Copyright © 2023 the author, Page 118
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Journal of Social Responsibility Projects by Higher Education Forum
Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro



Gambar 1. Grafik Dampak Sebelum dan Setelah Pelaksanaan Pendampingan

Tabel 1 dan gambar 1 di atas menggambarkan perubahan yang signifikan pada keterampilan inovasi, pengemasan, dan pemasaran yang dialami oleh mitra UMKM setelah mengikuti program pelatihan. Hal ini membuktikan bahwa pelatihan dan pendampingan yang diberikan memiliki dampak positif yang besar bagi perkembangan usaha kuliner mereka.

4. KESIMPULAN

Keseluruhan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini membuktikan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung dengan muatan kearifan lokal mampu mempercepat proses adaptasi dan peningkatan keterampilan pelaku UMKM dalam menciptakan produk baru yang kompetitif. Proses pendampingan yang dilakukan secara terstruktur dan berkelanjutan memungkinkan peserta tidak hanya memahami konsep, tetapi juga mampu mengimplementasikan pengetahuan tersebut dalam aktivitas usahanya sehari-hari. Adanya dukungan dari berbagai pihak selama kegiatan berjalan turut memperkuat semangat kolaboratif dan menciptakan ruang belajar yang aktif dan dinamis. Dari sisi output, transformasi tampak nyata melalui peningkatan kapasitas produksi, variasi menu berbasis masakan Thailand, serta kemampuan digital marketing yang mulai dimanfaatkan oleh peserta. Kemampuan ini memberi harapan bahwa UMKM di wilayah tersebut dapat lebih berdaya saing, khususnya dalam merespons perubahan pasar dan preferensi konsumen yang semakin beragam. Selain itu, adanya semangat inovasi dari peserta memperlihatkan bahwa pelatihan ini tidak hanya menyalurkan pengetahuan baru, tetapi juga menumbuhkan kepercayaan diri dan jiwa kewirausahaan yang lebih kuat. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan solusi praktis atas permasalahan yang dihadapi mitra, tetapi juga membuka jalan untuk pengembangan kapasitas ekonomi lokal yang lebih berkelanjutan dan mandiri.

DAFTAR PUSTAKA

Aini, A., & Nugroho, R. (2025). Penerapan Hands-On Learning dalam Upaya Menumbuhkan Keterampilan Dasar Menyablon Peserta Didik Program Kesetaraan Paket C di PKBM Tunas Harapan Surabaya. *J+ PLUS UNESA*, *14*(1), 101–111. https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-pendidikan-luar-sekolah/article/view/66581

Akbar, R. A., Fauzan, M., Arsyad, A. A. J., Barki, K., & Alamsyah. (2023). Implementasi Pendekatan Community Empowerment Untuk Meningkatkan Kualitas Hidup Masyarakat Melalui Pembangunan Ekonomi Berbasis Potensi Daerah. *Journal of Scientech Research and Development*, *5*(1), 65–76. https://doi.org/https://doi.org/10.56670/jsrd.v5i1.95

Aulia, W., Santosa, I., Ihsan, M., & Nugraha, A. (2023). Utilizing the Appropriate Technology Paradigm in Industrial Design: A Literature Review. *Jurnal Desain Indonesia*, *5*(2), 70–86. https://doi.org/https://doi.org/10.52265/jdi.v5i2.276

Budiarti, R. P. N., Rulyansah, A., Rihlah, J., Mardhotillah, R. R., & Nurfaiza, Y. I. (2023). Pelatihan Pembelajaran Aktif di Sekolah Dasar: Sebuah Experiential Learning sebagai Upaya Mewujudkan Potensi Pembelajaran Aktif. *Indonesia Berdaya*, *4*(1), 77–84. https://doi.org/https://doi.org/10.47679/ib.2023379

Gunawan, B. (2021). *Strategi Pengembangan Manajemen Bisnis Di Era Pandemi Covid-19 Dengan Analisis SWOT (Studi Kasus Pada UMKM Deli Serdang)* [Universitas Islam Negeri Sumatera Utara]. http://repository.uinsu.ac.id/id/eprint/13112

Hadziyah, I., Siregar, S., & Nasution, J. (2023). Pengembangan Agrowisata Dengan Pendekatan Community Based Tourism (Studi Kasus : Di Paloh Naga, Denai Lama, Kecamatan Pantai Labu). *Jurnal Manajemen Akuntansi (JUMSI)*, *3*(1), 1–12. https://doi.org/https://doi.org/10.36987/jumsi.v3i1.3920

Harsoyo, T. D., Puspitasari, K. A., & Kusuma, N. T. (2023). Pelatihan Pemasaran untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Gig's

Copyright © 2023 the author, Page 119
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

Vol 5, No 3, Maret 2025, Page 114–120
ISSN 2723-1674 (Media Online)
DOI 10.47065/jrespro.v5i3.7201
https://ejurnal.seminar-id.com/index.php/jrespro

Batik di Yogyakarta. *JCSE: Journal of Community Service and Empowerment*, *4*(2), 170–181. https://doi.org/https://doi.org/10.32639/jcse.v4i2.691

Janah, U. R. N., & Tampubolon, F. R. S. (2024). Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah dalam Pertumbuhan Ekonomi: Analisis Kontribusi Sektor UMKM terhadap Pendapatan Nasional di Indonesia. *PENG: Jurnal Ekonomi Dan Manajemen*, *1*(2), 739–746. https://doi.org/https://doi.org/10.62710/a45xg233

Kuswati, R., Anggono, A. D., Syamsiyah, N. R., Anindita, Y., Zakiyah, S., & Mahiroh, A. W. (2025). Enhancing understanding of green economy and implementing appropriate technology towards an Adiwiyata schools. *Community Empowerment*, *10*(2), 287–297. https://doi.org/https://doi.org/10.31603/ce.12342

Lestariningsih, T., Mau, D. P., & Dachi, A. (2025). Peningkatan Keterampilan Siswa Di Luar Sekolah: Memasak Makanan Tradisional. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, *6*(1), 45–54.

Lusa, S., Purbo, O. W., & Lestari, T. (2024). *Peran e-Commerce dalam Mendukung Ekonomi Digital Indonesia* (F. Wiwin (ed.)). Penerbit Andi. https://books.google.co.id/books?id=QE4CEQAAQBAJ&lpg=PP1&ots=DRaQzQTw7X&dq=Usaha Mikro%2C Kecil%2C dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu sektor yang memegang peran sentral dalam menopang perekonomian Indonesia. Berdasarkan data yang dirilis oleh Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil Menengah&lr&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false

Martan, S., Jumadi, O., Wahyuddin, N. R., Suryaningsih, N. A., & Taufiq, T. (2023). Pemberdayaan Kelompok Budidaya Jamur Tiram Putih (Pleurotus ostreatus) Melalui Penerapan Teknologi dan Inovasi dalam Peningkatan Produksi, Diversifikasi Produk, Branding Produk, dan Pemanfaatan Limbah. *MALLOMO: Journal of Community Service*, *4*(1), 203–217. https://doi.org/https://doi.org/10.55678/mallomo.v4i1.1269

Najdah, T., Parukka, R. A. P., Enala, S. H., & Haris, U. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Keterampilan Kerajinan Tangan Berbasis Bahan Lokal di Kota Merauke. *Papsel Jurnal Pengabdian dan Inovasi*, *1*(01), 19–26. https://journal.papsel.org/index.php/JPI/article/view/42

Ngasa, G. J., & Hanggu, E. O. (2025). Women Participation In Rural Tourism (A Case Studyin Warloka Pesisir). *Jurnal Inovasi dan Manajemen Bisnis*, *7*(1), 96–112. https://journalpedia.com/1/index.php/jimb/article/view/4132

Padjajaran, U. (2022). Pengembangan Agrowisata Melalui Pendekatan Community Based Tourism di Desa Mirat Kabupaten Majalengka – Jawa Barat. *PARAHITA : Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *3*(1), 8–16. https://doi.org/https://doi.org/10.25008/parahita.v3i1.57

Samosir, M. B., Sinaga, H., Zaluhku, E. V., Sigalingging, S. B., Sihombing, Y., & Zai, E. O. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kelompok Melalui Pelatihan Pertanian Berkelanjutan dan Pengembangan Usaha Mikro untuk Mewujudkan Ketahanan Pangan di Desa Lumban Gurning. *Karya Nyata: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *2*(1), 220–225. https://doi.org/https://doi.org/10.62951/karyanyata.v2i1.1303

Saputra, M. H., & Murhadi, M. (2023). Akselerasi Peningkatkan Kinerja UMKM Pengerajin Bambu Melalui Digital Marketing. *Surya Abdimas*, *7*(3), 401–413. https://doi.org/https://doi.org/10.37729/abdimas.v7i3.3110

Sari, K., Marwati, M., Rachmawati, M., Hamka, H., & Emmawati, A. (2025). Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Pengelolaan Hasil Pertanian: Pelatihan dan Pendampingan di Kelurahan Lempake, Kota Samarinda. *Abdimas Galuh*, *7*(1), 973–979. https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ag.v7i1.18160

Wahyuni, A. W., Shofiyah, N., & Makhrus, A. (2022). PENEGUHAN IDEOLOGI MUHAMMADIYAH MELALUI PENDEKATAN EXPERIENTIAL LEARNING BERBASIS ONLINE. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Cahaya Mandalika*, *3*(2), 28–33. https://doi.org/https://doi.org/10.36312/abdimandalika.v3i2.1033

Wardi, M., Mulyani, N. S., Alifa, S. A., & Latifah, F. N. (2024). Penguatan Umkm Berbasis Kue Basah Untuk Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Kampung Balekambang Sukaringin Bekasi. *BHAKTI: JURNAL PENGABDIAN DAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT*, *3*(02), 210–216. https://doi.org/https://doi.org/10.33367/bjppm.v3i02.6398

Copyright © 2023 the author, Page 120
This Journal is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License