

Pelatihan Pembuatan Pempek untuk Meningkatkan Keterampilan dan Penggerak Ekonomi Berbasis Masyarakat

Terttiaavini^{1*}, Tedy Setiawan Saputra², Lesfandra³, Fauziah Afriyani⁴

^{1,4} Universitas Indo Global Mandiri, Palembang, Indonesia

² Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi APRIN, Palembang, Indonesia

³ Politeknik Sains Seni Rekayasa, Bogor, Indonesia

*corresponding author: avini.saputra@uigm.ac.id

Received 11-06-2024

Revised 15-06-2024

Accepted 18-06-2024

ABSTRAK

Pelatihan pembuatan pempek di Kota Palembang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan perempuan dalam bidang kuliner dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal. Permasalahan yang dihadapi adalah kurangnya pengetahuan teknis dan manajemen usaha dalam pembuatan pempek. Solusi yang diterapkan adalah memberikan pelatihan praktis dan interaktif. Tahapan pelaksanaan meliputi persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Hasil evaluasi menunjukkan kepuasan tinggi terhadap materi pelatihan (skor 4.5), instruktur (skor 4.3), fasilitas (skor 4.7), dan proses pelatihan (skor 4.3). Namun, dampak ekonomi mendapatkan skor rendah (2.7), menunjukkan perlunya dukungan lanjutan. Diharapkan pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan tetapi juga mendorong keberlanjutan usaha pempek, sehingga berdampak positif pada ekonomi lokal.

Kata kunci : Ekonomi berbasis masyarakat; Pelatihan; Pempek, Kuliner; Usaha Mikro

ABSTRACT

The pempek-making training in Palembang aims to enhance women's culinary skills and support local economic growth. The problem faced is the lack of technical knowledge and business management in pempek production. The solution implemented is providing practical and interactive training. The implementation phases include preparation, execution, and evaluation. Evaluation results show high satisfaction with the training materials (score 4.5), instructors (score 4.3), facilities (score 4.7), and training process (score 4.3). However, the economic impact received a low score (2.7), indicating the need for ongoing support. It is hoped that this training will not only improve skills but also promote the sustainability of pempek businesses, thereby positively impacting the local economy.

Keywords : Community-based economy; Training; Pempek, Culinary; Micro-enterprise

PENDAHULUAN

Pelatihan pembuatan pempek merupakan salah satu langkah yang strategis dalam upaya meningkatkan keterampilan dan mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis masyarakat. Pempek memiliki potensi besar untuk mengembangkan produk-produk kuliner tradisional menjadi produk komersial yang menjanjikan (Terttiaavini, Marnisah, Yulius, Setiawan Saputra, et al., 2019) (F. Pratama et al., 2023). Pempek, salah satu makanan khas dari Palembang, Sumatera Selatan, merupakan salah satu contoh produk kuliner tradisional Indonesia yang memiliki daya tarik baik di pasar lokal maupun internasional (Orami & Fiona, 2023).

Pertumbuhan ekonomi berbasis masyarakat adalah salah satu aspek penting dalam pembangunan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Pelatihan pembuatan

pempek dapat menjadi salah satu instrumen untuk mencapai tujuan tersebut dengan memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro dan kecil di bidang kuliner (Terttiaavini & Saputra, 2020).

Pelatihan pembuatan pempek merupakan investasi yang bernilai dalam pengembangan keterampilan individu dan mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis masyarakat. Dengan memperdalam keterampilan dalam pembuatan pempek, masyarakat dapat membuka peluang usaha baru, menciptakan lapangan kerja, dan meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan ekonomi (Fajriansyah, 2023) (Terttiaavini, Marnisah, Yulius, & Setiawan Saputra, 2019). Selain itu, pelatihan juga dapat memperkuat hubungan antaranggota masyarakat dalam sebuah komunitas serta mempromosikan pariwisata kuliner Indonesia secara lebih luas. Oleh karena itu, dukungan terhadap pelatihan pembuatan pempek perlu terus ditingkatkan sebagai bagian dari upaya untuk membangun ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan di Indonesia (Ningrum & Arrianie, 2019).

Sasaran pelatihan ini adalah bagi Perempuan di Kota Palembang yang tertarik untuk membangun usaha pembuatan aneka pempek. Kegiatan ini diselenggarakan berkat kerjasama dengan Dinas Perdagangan Kota Palembang sebagai tindak lanjut dari kegiatan penelitian yang dilakukan oleh pelaksana Pengabdian Kepada Masyarakat (Baiduri & Badar, 2023).

Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk memberikan pelatihan dan dukungan kepada perempuan di Kota Palembang yang berminat untuk memulai usaha pembuatan aneka pempek. Melalui pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam proses pembuatan aneka pempek, serta pemahaman tentang manajemen usaha kecil (Dani et al., 2024) (Athalla et al., 2021). Selain itu, dengan kerjasama Dinas Perdagangan kota Palembang, diharapkan tercipta sinergi yang positif antara pelaku usaha mikro dengan pemerintah setempat dalam upaya meningkatkan ekonomi lokal dan memperluas pasar bagi produk-produk kuliner khas Palembang (Terttiaavini et al., 2022).

Pentingnya pelatihan dalam pembuatan pempek tidak hanya terletak pada aspek pengembangan keterampilan teknis individu, tetapi juga dalam konteks pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal. Dengan memperdalam keterampilan dalam pembuatan pempek, masyarakat dapat memperluas wawasan mereka tentang proses produksi yang tepat, mulai dari pemilihan bahan baku yang berkualitas hingga teknik pembuatan yang benar (Rio Adi Pratama, 2021). Hal ini memungkinkan mereka untuk menghasilkan produk pempek yang berkualitas tinggi dan dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif (Hartatik et al., 2024). Dalam konteks promosi pariwisata kuliner, pempek memiliki potensi besar untuk menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner Indonesia (Fajriansyah, 2023) (Athalla et al., 2021). Dengan memperbaiki kualitas dan kuantitas produksi pempek melalui pelatihan, dapat diharapkan peningkatan minat wisatawan baik domestik maupun internasional untuk mencicipi kelezatan aneka pempek di kota Palembang. Dengan demikian, pelatihan pembuatan aneka pempek juga dapat berkontribusi secara langsung dalam pengembangan sektor

pariwisata, yang pada gilirannya akan berdampak positif pada pertumbuhan ekonomi lokal (Apriani, 2022).

Melalui implementasi kerjasama antara pelaksana PKM dan Dinas Perdagangan Kota Palembang dalam bentuk pelatihan pembuatan aneka Pempek, diharapkan menjadi langkah penting dalam pengembangan usaha mikro dengan memberdayakan perempuan dalam industri pempek di Kota Palembang (Baiduri & Badar, 2023). Kegiatan ini diharapkan memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan perekonomian lokal serta mempromosikan warisan kuliner khas Kota Palembang.

METODE PELAKSANAAN

Metode Pelaksanaan bertujuan untuk menjelaskan pendekatan-pendekatan yang digunakan dalam menyelesaikan permasalahan yang dihadapi. Dalam kegiatan PKM ini, metode pelaksanaan yang digunakan adalah memberikan pelatihan pembuatan pempek untuk usaha. Metode pelatihan ini didasarkan pada pendekatan praktis dan interaktif, di mana peserta terlibat secara langsung dalam setiap tahapan proses pembuatan pempek. Tahap-tahap pelaksanaan dijelaskan sebagai berikut :



Gambar 1. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

1) Tahap Persiapan

Tahapan Persiapan adalah langkah awal dalam merencanakan dan mempersiapkan segala hal yang diperlukan sebelum pelaksanaan kegiatan. Tahap ini terdiri dari tiga kegiatan, yaitu

a) Penentuan tujuan, waktu pelaksanaan dan target kegiatan

Kegiatan ini melibatkan penentuan dengan jelas tujuan dari pelatihan pembuatan aneka pempek, menetapkan waktu pelaksanaan yang sesuai, serta mengidentifikasi target peserta atau audiens yang akan diundang untuk mengikuti pelatihan. Pelaksanaan Pelatihan dilaksanakan pada tanggal 04 Februari 2024 di Rumah Snack Palembang

b) Penyebaran promosi secara online

Di era digital ini, penyebaran informasi tentang kegiatan melalui platform online sangat penting. Pendaftaran kegiatan dibatasi untuk 50 peserta yang disebarkan secara online kepada masyarakat di kota Palembang.

c) Persiapan kegiatan Pelatihan

Pada tahap ini semua persiapan fisik dan administratif untuk pelatihan dilakukan. Persiapan ini meliputi penyediaan ruang pelatihan, pengadaan peralatan dan bahan-bahan yang diperlukan, serta penyusunan materi dan jadwal pelatihan.

2) Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pada tahap pelaksanaan pelatihan rangkaian kegiatan telah dirancang untuk meningkatkan keterampilan para peserta. Pelatihan ini diawali dengan penjelasan tujuan dan manfaat dari kegiatan ini, serta memberikan gambaran umum mengenai tahapan pembuatan adonan dasar aneka pempek. Semua persiapan telah dilakukan dengan matang, berharap para peserta dapat mengikuti setiap sesi dengan antusiasme dan komitmen penuh. Adapun materi yang diberikan adalah sebagai berikut :

a) Pengenalan Bahan

Diskusikan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan adonan dasar pempek, seperti tepung sagu, ikan tenggiri, telur, bawang putih, garam, gula, serta bahan-bahan tambahan seperti telur ayam

b) Penjelasan Alat

Peserta dikenalkan dengan alat-alat yang dibutuhkan, seperti wadah pencampur, panci, spatula, sendok, wajan, dan kompor gas.

c) Penjelasan Teknik

Peserta mendapat penjelasan tentang teknik-teknik dasar dalam pembuatan pempek, seperti mencampur adonan, membentuk adonan, merebus, menggoreng, dan memanggang.

d) Pembuatan Adonan

Peserta dipandu untuk membuat adonan dasar pempek dengan mencampurkan bahan-bahan secara proporsional. Instruktur memberikan arahan agar mencapai konsistensi yang tepat untuk membuat adonan dasar pempek, dengan materi :

1. Pembentukan Pempek : Instruktur mengajarkan berbagai teknik pembentukan aneka pempek, seperti lenjer, kapal selam, bulat, atau bentuk kreatif lainnya. Instruktur memberikan kesempatan kepada peserta untuk mencoba sendiri.
2. Proses Perebusan : Instruktur mengajarkan peserta tentang cara merebus pempek hingga matang. Instruktur menjelaskan tanda-tanda pempek yang sudah matang dan teknik pengambilan yang tepat.
3. Proses Pemasakan lanjutan : Instruktur melakukan demonstrasi cara menggoreng dan/atau memanggang pempek untuk memberikan variasi tekstur. Instruktur memastikan peserta memahami perbedaan proses ini. Gambar 2 menampilkan kegiatan pada saat pelatihan dan salah satu bentuk pempek yang telah di buat (pempek keriting)



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan pembuatan aneka Pempek

3) Tahap Evaluasi

Evaluasi ini bertujuan untuk mengukur tingkat penguasaan keterampilan yang telah diajarkan serta menilai kontribusi pelatihan. Hasil dari uji coba ini dievaluasi untuk memastikan efektivitas pelatihan dalam memberikan keterampilan yang dibutuhkan. Evaluasi dilakukan secara objektif dan sistematis untuk memastikan bahwa tujuan pelatihan tercapai secara optimal dan memberikan manfaat yang signifikan bagi semua pihak yang terlibat. Selanjutnya tim PKM juga akan memberikan pendampingan kepada peserta (Terttiaavini & Saputra, 2023). Berikut adalah tahapan evaluasi pembuatan pempek, yaitu

a) Uji Coba Praktek

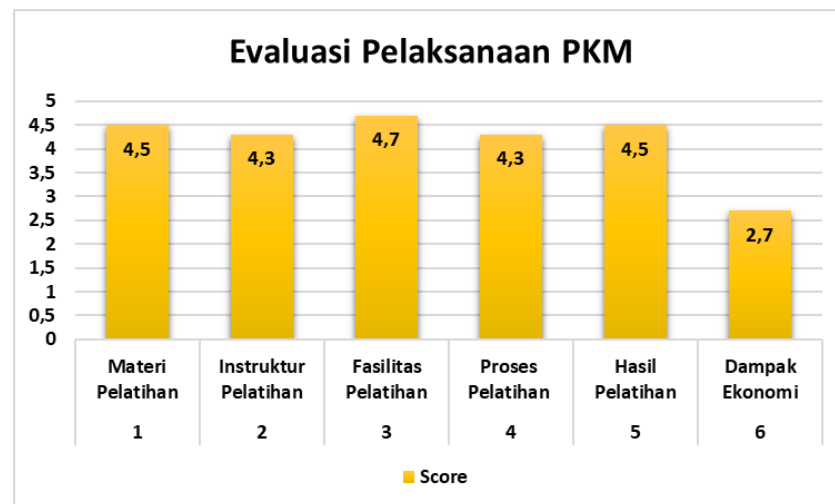
Pada tahap uji coba praktek pembuatan pempek, setiap peserta diberikan kesempatan untuk membuat dan membentuk adonan menjadi berbagai jenis pempek. Tahap ini memungkinkan peserta untuk menerapkan keterampilan dan pengetahuan yang telah mereka peroleh selama sesi pelatihan. Evaluasi hasil uji coba praktek dilakukan dengan mengamati hasil pempek yang dibuat oleh peserta, memberikan umpan balik, serta memberikan saran perbaikan jika diperlukan. Tahap ini sangat penting dilakukan untuk mengukur penerimaan materi yang telah diberikan. Gambar 3 menampilkan kegiatan uji coba dari peserta pelatihan dan penilaian oleh instruktur.



Gambar 3. Kegiatan Uji Coba Peserta Pelatihan

b) Evaluasi Hasil

Tahap evaluasi hasil merupakan kegiatan terakhir dalam pelatihan pembuatan aneka pempek, di mana kinerja dan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan dinilai secara menyeluruh. Evaluasi ini bertujuan untuk menilai efektivitas pelatihan, mengidentifikasi pencapaian tujuan pelatihan, dan menentukan area yang memerlukan perbaikan (Terttiaavini et al., 2020). Indikator penilaian mencakup identitas peserta, penilaian materi pelatihan, penilaian instruktur pelatihan, penilaian fasilitas pelatihan, penilaian proses pelatihan, hasil pelatihan, dan dampak ekonomi. Evaluasi dilakukan dengan memberikan kuesioner kepada peserta dalam bentuk link Google Form. Data yang terkumpul selanjutnya dianalisis menggunakan perhitungan rata-rata. Gambar 4 menunjukkan hasil penilaian kegiatan pelatihan pembuatan aneka pempek.



Gambar 4 Hasil Penilaian Kegiatan Pelatihan Pembuatan aneka Pempek

HASIL KEGIATAN

Berdasarkan hasil penilaian dari peserta pelatihan, maka dapat dijabarkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Materi Pelatihan, memperoleh skor 4.5, menunjukkan bahwa materi pelatihan dinilai sangat baik oleh peserta. Ini menunjukkan kepuasan yang tinggi terhadap keberagaman dan kegunaan materi yang disampaikan.
2. Instruktur Pelatihan, memperoleh skor 4.3, menunjukkan bahwa instruktur pelatihan mendapat penilaian baik dari peserta. Meskipun tidak setinggi materi pelatihan, instruktur tetap berhasil memberikan kontribusi yang baik dalam menyampaikan materi dengan efektif.
3. Fasilitas Pelatihan, memperoleh Skor 4.7 menunjukkan kepuasan yang sangat tinggi terhadap fasilitas pelatihan yang disediakan. Hal ini mencakup kondisi ruang, alat-alat, dan bahan yang digunakan selama pelatihan.

4. Proses Pelatihan, Memperoleh skor 4.3, menunjukkan bahwa proses pelatihan juga dinilai baik oleh peserta. Ini mencakup alur pelatihan, kegiatan, dan pembagian waktu yang dianggap memadai dan efektif.
5. Hasil Pelatihan, Memperoleh skor 4.5, menunjukkan adanya kepuasan yang signifikan terhadap hasil pelatihan. Hal ini menunjukkan materi, instruktur, dan proses pelatihan dinilai sudah baik, peserta merasa hasil yang diperoleh setelah pelatihan mencapai harapan mereka.
6. Dampak Ekonomi, memperoleh skor 2.7, menunjukkan bahwa peserta memberikan penilaian yang rendah terhadap dampak ekonomi. Ini menunjukkan bahwa meskipun peserta mungkin puas dengan pelatihan itu sendiri, mereka belum mendapatkan adanya dampak ekonomi yang signifikan pada dirinya, setelah mengikuti pelatihan.

Hasil evaluasi pelaksanaan PKM, terlihat bahwa secara umum materi pelatihan, instruktur, fasilitas, dan proses pelatihan dinilai baik oleh peserta. Namun, terdapat tantangan yang perlu diselesaikan terkait hasil pelatihan dan dampak ekonomi yang dihasilkan, yang dinilai rendah. Rekomendasi untuk perbaikan mencakup evaluasi kembali materi pelatihan, peningkatan strategi pelatihan, dan dukungan yang lebih luas bagi peserta dalam menerapkan keterampilan yang mereka pelajari. Selain itu, perlu adanya langkah-langkah untuk mengukur dampak ekonomi secara lebih terperinci untuk menunjukkan nilai nyata dari program pelatihan ini. Dengan mengambil tindakan yang sesuai berdasarkan temuan ini, diharapkan penyelenggara pelatihan dapat meningkatkan efektivitas dan dampak positif dari program pelatihan di masa depan. Gambar 5 menampilkan peserta pelatihan pembuatan aneka pempek



Gambar 5. Peserta Pelatihan dan instruktur pembuatan aneka Pempek

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan pempek untuk meningkatkan keterampilan dan menggerakkan ekonomi berbasis masyarakat di kota Palembang berhasil memberikan pengetahuan dan keterampilan dasar yang memadai kepada para peserta. Berdasarkan penilaian dari peserta, materi pelatihan memperoleh skor 4.5, instruktur

pelatihan mendapatkan skor 4.3, fasilitas pelatihan dinilai sangat memadai dengan skor 4.7, proses pelatihan dinilai baik dengan skor 4,3 dan hasil pelatihan mendapat skor 4.5, namun dampak ekonomi yang dirasakan peserta mendapat skor 2.7, belum dapat mengukur adanya dampak peningkatan ekonomi peserta. meskipun aspek materi, instruktur, fasilitas, dan proses pelatihan dinilai baik, perlunya evaluasi dan perbaikan lebih lanjut sangat jelas dalam aspek dampak ekonomi. Dukungan tambahan bagi peserta dalam menerapkan keterampilan yang dipelajari serta pengukuran dampak ekonomi secara lebih rinci diperlukan untuk meningkatkan efektivitas dan dampak positif pelatihan ini. Dengan mengambil langkah-langkah perbaikan yang tepat, diharapkan pelatihan ini dapat lebih efektif dalam memberdayakan perempuan di kota Palembang, berkontribusi pada peningkatan ekonomi lokal, serta mempromosikan kuliner khas Palembang secara lebih luas.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah mendukung dan berkontribusi dalam pelaksanaan pelatihan pembuatan pempek ini. Terima kasih kepada Dinas Perdagangan kota Palembang atas kerjasamanya, dan serta kepada para instruktur yang telah memberikan pengetahuan dan keterampilan dengan penuh dedikasi.

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, D. (2022). *Pemkot Palembang Kembangkan Destinasi Wisata Kampung Kreatif*. Media Indonesia.
- Athalla, M. R., Dzaironi, M., Hertati, L., T, T., Heryati, A., & Asmawati. (2021). PKM Mahasiswa Universitas Indo Global Mandiri Sosialisasi Perencanaan Usaha Keripik Kaca Business Model Canvas. *Journal of Sustainable Community Service*, 2(1), 11–25.
<http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dsp.ace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>
- Baiduri, A. R., & Badar, N. A. (2023). *Dispar Palembang optimistis capai target 2,3 juta wisatawan pada 2023*. Kantor Berita Antara.
<https://www.antaranews.com/berita/3687627/dispar-palembang-optimistis-capai-target-23-juta-wisatawan-pada-2023>
- Dani, S. R., Hertati, L., T, T., Heryati, A., Cahyani, N., & Puspitawati, L. (2024). Pelatihan promosi produk, pelayanan dan kepuasan pelanggan umkm Go-food. *Portal Riset Dan Inovasi Pengabdian Masyarakat (PRIMA)*, 3(2), 84–93.
- Fajriansyah, A. (2023). *Pempek Lemak, “Besak”, and Cheap in Kampung Bangsawan Palembang*. Kompas.Id.
<https://www.kompas.id/baca/english/2023/12/16/en-pempek-lemak-besak-dan-murah-di-kampung-bangsawan-palembang>
- Hartatik, Terttiaavini, T., Kwintiana, B., Nengsih, T. A., Baradja, A., Harto, B., Robet, Sudipa, I. G. I., Handika, I. P. S., Adhicandra, I., & Rudi Max Damara Gugat. (2024).

- Data Science For Business; Pengantar Dan Penerapan Berbagai Sektor* (Efitra & Sepriano (eds.); 1st ed.). Sonpedia Publishing Indonesia.
- Ningrum, D. P., & Arrianie, L. (2019). Potensi Kuliner Pempek Dalam Membangun Ikon Kota Palembang. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 3(2), 187–196. <https://doi.org/10.35760/mkm.2019.v3i2.2245>
- Orami, I. A., & Fiona, D. (2023). 15 Tempat Wisata di Palembang Terpopuler dan Ikonik. Orami.Co.Id. <https://www.orami.co.id/magazine/tempat-wisata-di-palembang>
- Pratama, rio adi. (2021). *Awalnya Jualan di Garasi Rumah, Kini Sukses Punya 12 Cabang Toko Pempek*. Langit7. <https://langit7.id/read/4780/1/awalnya-jualan-di-garasi-rumah-kini-sukses-punya-12-cabang-toko-pempek-1632884945>
- Pratama, F., Terttiaavini, T., Saputra, I., Putri, M. K., & Imamfajri, S. (2023). Sosialisasi Strategi Digital Marketing dan Inovasi Produk untuk Meningkatkan Daya Saing UMKM Kerupuk Ikan Khas Palembang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (JUDIKA)*, 4(2), 89–94.
- Terttiaavini, Marnisah, L., Yulius, Y., & Setiawan Saputra, T. (2019). Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1).
- Terttiaavini, Marnisah, L., Yulius, Y., Setiawan Saputra, T., & Saputra, T. S. (2019). Pengembangan Kewirausahaan “Kemplang Tunu” Sebagai Produk Cemilan Khas Kota Palembang. *Jurnal Abdimas Mandiri*, 3(1), 63–71.
- Terttiaavini, T., Marnisah, L., Yulius, Y., & Saputra, T. S. (2020). Evaluating the Kemplang Tunu Production Training for Low Income and Education Communities Using the Kirkpatrick Model. *Atlantis Press*, 151(Icmae 2020), 238–242. <https://doi.org/10.2991/aebmr.k.200915.055>
- Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2020). Analisa Pelatihan Strategi Manajemen Penjualan Produk UMKM Menggunakan Digital Marketing Bagi Masyarakat Terdampak Covid-19 Di Kampung Keluarga Berhasil (Kb). *Seminar Nasional AVoER XII 2020*, 18–19.
- Terttiaavini, T., & Saputra, T. S. (2023). Pendampingan Manajemen Pengelolaan Pasar Sekojo Dengan Membangun Market Management One Gate System (MMOGS). *Selaparang Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(4), 2543–2551. <https://journal.ummat.ac.id/index.php/jpmb/article/view/19594/8211>
- Terttiaavini, T., Sofian, & Saputra, T. S. (2022). Pendampingan Penyusunan Program Rencana Kerja Badan Usaha Milik Desa Dalam Rangka Optimalisasi Potensi Desa Serjabo Organ Ilir Sumatera Selatan. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 3–11. <http://journal.ummat.ac.id/index.php/jmm/article/view/5608>