

Wirausaha Hidangan Modern: Pelatihan Dan Pendampingan Kreativitas Sajian Kuliner Bergizi Sebagai *Income* Ibu-Ibu PKK Kelurahan Sading

I Ketut Suartana ¹, Maria Fransiska ², I Gusti Ayu Ika Monika Prastyandhari ³, Ni Made Erpia Ordani Astuti ⁴, I Wayan Suryanto ⁵, I Putu Pranatha Sentosa ⁶, Putu Andyka Putra Gotama ⁷, I Gusti Ayu Agung Sinta Diarini ⁸, Ni Nyoman Sindy Dharmayanthi ⁹, Ni Komang Vivi Prasanti Citra Dewi ¹⁰, Ni Putu Aris Yunda Dewi ¹¹, Pande Made Krisna Angga Wijaya ¹², Ni Luh Gede Desy Artasari ¹³

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13} Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia
e-mail: suartana@undhirabali.ac.id

Received: 13-05-2026 | Accepted: 18-05-2026 | Published: 20-05-2026

Abstrak

Penggerak PKK Kelurahan Sading merupakan organisasi perempuan yang aktif dalam berbagai bidang, salah satunya kuliner. Namun, keterampilan anggota dalam mengolah dan memasarkan produk kuliner modern masih terbatas. Melalui program pengabdian masyarakat, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura melaksanakan kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan Chicken Nugget, Nugget Tahu, dan Bakso. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan kuliner, pengetahuan gizi, serta kemampuan wirausaha ibu-ibu PKK. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan berbasis praktik langsung (hands-on training), penerapan teknologi sederhana, serta pendampingan dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan peserta mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk secara higienis. Peserta juga memahami strategi pemasaran digital secara sederhana dan konvensional, serta menunjukkan motivasi tinggi untuk memulai usaha rumahan. Lebih dari 90% peserta menyatakan pelatihan bermanfaat dan siap mengaplikasikan keterampilan dalam usaha keluarga. Program ini membuktikan bahwa pelatihan kuliner tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga mendukung kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata Kunci: *Pelatihan Kuliner; Wirausaha; Pengabdian Masyarakat; Kemandirian Ekonomi; Olahan Pangan*

Corresponding Author: suartana@undhirabali.ac.id

Suartana, I. K., Fransiska, M., Prastyandhari, I. G. A. I. M., Astuti, N. M. E. O., Suryanto, I. W., Sentosa, I. P. P., Gotama, P. A. P., Diarini, I. G. A. A. S., Dharmayanthi, N. N. S., Dewi, N. K. V. P. C., Dewi, N. P. A. Y., Wijaya, P. M. K. A., & Artasari, N. L. G. D. (2026). Wirausaha Hidangan Modern: Pelatihan dan Pendampingan Kreativitas Sajian Kuliner Bergizi Sebagai *Income* Ibu-Ibu PKK Kelurahan Sading. *JUPAMU: Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 1(3), 411-418. <https://doi.org/10.66031/jupamu.v1i3.316>

Copyright ©2026 to the Author. Published by CV. Ihsan Cahaya Pustaka
This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license



PENDAHULUAN

PKK (Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga) memiliki peran penting dalam meningkatkan kualitas hidup masyarakat, khususnya di tingkat desa dan kelurahan

(Putri et al., 2025). Tim Penggerak PKK Kelurahan Sading terdiri dari ibu-ibu perwakilan 13 banjar adat dan 9 lingkungan dinas. Anggotanya berasal dari latar belakang sosial, pendidikan, dan ekonomi yang beragam. Sebagian besar bekerja sebagai karyawan swasta, pelaku pariwisata, wiraswasta, serta ibu rumah tangga.

Seiring melemahnya sektor pariwisata pasca pandemi, banyak ibu rumah tangga di Kelurahan Sading mencari alternatif untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Sading sendiri memiliki sejarah panjang dalam produksi jajanan tradisional, namun usaha tersebut mulai berkurang akibat kurangnya regenerasi, lemahnya inovasi, serta terbatasnya akses pemasaran.

Produk makanan modern seperti *chicken nugget*, *nugget* tahu, dan bakso saat ini sangat digemari masyarakat, karena praktis, mudah disajikan, dan sesuai selera berbagai kalangan usia (Helmie et al., 2023). Hal ini menjadi peluang usaha menjanjikan bagi ibu-ibu PKK untuk dikembangkan. Oleh karena itu, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura merancang program “Pelatihan dan Pendampingan Kreativitas Sajian Kuliner Bergizi” untuk meningkatkan keterampilan teknis, memperluas wawasan kewirausahaan, serta memperkuat peran ibu PKK dalam perekonomian keluarga. Tujuan kegiatan ini adalah:

- 1) Memberikan keterampilan praktis dalam pengolahan *Chicken Nugget*, *Nugget* Tahu, dan Bakso dengan memperhatikan aspek gizi, rasa, dan higienitas.
- 2) Membekali peserta dengan pengetahuan tentang pengemasan modern dan strategi pemasaran produk.
- 3) Menumbuhkan motivasi wirausaha ibu-ibu PKK agar mampu memanfaatkan peluang pasar kuliner.
- 4) Mendukung implementasi Tri Dharma Perguruan Tinggi serta pencapaian MBKM dan IKU.

METODE

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan melalui beberapa tahap. Pertama, dilakukan sosialisasi untuk memberikan pemahaman tentang tujuan, manfaat, serta rencana kegiatan, sekaligus mengenalkan bahan bergizi, teknik memasak yang tepat, dan pentingnya higienitas. Tahap berikutnya adalah pelatihan praktik langsung, di mana peserta memproduksi *chicken nugget*, *nugget* tahu, dan bakso mulai dari

persiapan bahan hingga pengemasan agar benar-benar menguasai keterampilan yang diajarkan.

Selanjutnya, peserta diperkenalkan pada teknologi sederhana seperti mesin giling, pencetak nugget, dan kemasan vakum untuk meningkatkan efisiensi serta kualitas produk. Terakhir, tim dosen dan mahasiswa memberikan pendampingan serta melakukan evaluasi melalui *pre-test* dan *post-test* guna menilai peningkatan kemampuan peserta dan menentukan strategi keberlanjutan program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan di Aula Kelurahan Sading dengan peserta ibu-ibu PKK yang hadir secara penuh. Secara umum, kegiatan ini berjalan dengan baik dan menunjukkan hasil yang signifikan dalam peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta.



Gambar 1. Sosialisasi Pengetahuan Bahan, Metode Memasak, dan Wirausaha

Kegiatan sosialisasi dilakukan sebagai tahap awal untuk memberikan pemahaman dasar kepada peserta mengenai bahan-bahan yang digunakan, metode memasak yang tepat, serta peralatan yang diperlukan dalam pengolahan *Chicken Nugget*, *Nugget Tahu*, dan Bakso. Selain itu, disampaikan pula materi tentang wirausaha kuliner sebagai bekal untuk mengembangkan usaha mandiri. Peserta terlihat antusias dan aktif bertanya selama proses sosialisasi berlangsung.



Gambar 2. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Pembuatan Chicken Nugget

Pada tahap ini, peserta mendapatkan pelatihan secara langsung (*hands-on training*) dalam mengolah *Chicken Nugget* (Haswan et al., 2025). Tim pelaksana mendemonstrasikan langkah-langkah mulai dari pengolahan bahan, pencetakan, hingga proses penggorengan. Peserta kemudian mempraktikkan secara mandiri dengan bimbingan tim, sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diaplikasikan dengan baik.



Gambar 3. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Pembuatan Nugget Tahu

Pelatihan ini difokuskan pada pengolahan *Nugget Tahu* sebagai salah satu inovasi produk olahan berbahan dasar nabati. Peserta diajarkan teknik pengolahan yang benar untuk menghasilkan tekstur yang lembut namun padat, serta cara memadukan bumbu

agar cita rasa lebih menarik. Pendampingan diberikan secara intensif untuk memastikan setiap peserta mampu menghasilkan produk yang sesuai standar (Khairi et al., 2026).



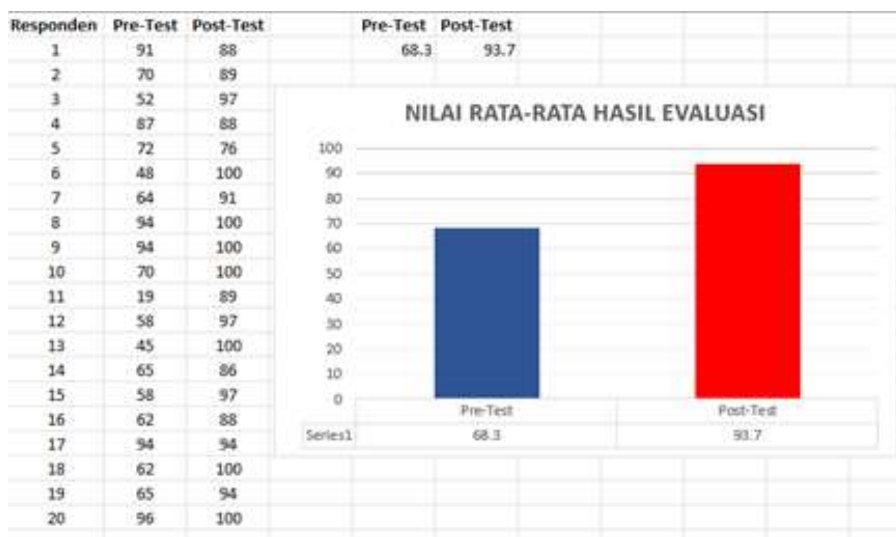
Gambar 4. Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Pembuatan Bakso

Tahap ini memberikan pelatihan pembuatan bakso ayam mulai dari proses penggilingan daging, pencampuran bumbu, pembentukan, hingga perebusan. Peserta juga diperkenalkan pada teknik menjaga kekenyalan dan rasa bakso. Selama proses pendampingan, peserta berkesempatan mencoba berbagai variasi resep sesuai selera pasar.



Gambar 5. Pelatihan dan Pendampingan Pengemasan Produk

Pengemasan menjadi tahap penting untuk meningkatkan daya tarik dan daya jual produk. Peserta diajarkan cara mengemas produk secara higienis menggunakan kemasan plastik vakum maupun kemasan siap jual. Materi juga mencakup labelisasi dan informasi produk agar memenuhi standar pemasaran baik secara konvensional maupun *digital* (Triwibowo et al., 2025).



Gambar 6. Evaluasi Pelaksanaan Pengabdian

Hasil evaluasi pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan pada peserta. Berdasarkan data pada gambar 6, nilai rata-rata *pre-test* peserta adalah 68,3, sedangkan nilai rata-rata *post-test* meningkat menjadi 93,7. Peningkatan ini menggambarkan bahwa setelah mengikuti pelatihan, peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu menguasai keterampilan praktis dalam pengolahan *Chicken Nugget*, *Nugget Tahu*, dan Bakso.

Perbedaan yang cukup tajam antara nilai *pre-test* dan *post-test* mengindikasikan bahwa metode pelatihan berbasis praktik langsung (*hands-on training*) efektif dalam meningkatkan kompetensi peserta. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta masih memiliki keterbatasan dalam teknik pengolahan, pengemasan, dan pemasaran produk. Namun setelah pelatihan, peserta mampu menunjukkan pemahaman yang lebih baik, mulai dari pemilihan bahan, proses produksi yang higienis, hingga strategi pemasaran sederhana (Hakim et al., 2026)

Dengan capaian rata-rata di atas 90 pada *post-test*, dapat disimpulkan bahwa pelatihan ini berhasil mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan keterampilan kuliner sekaligus menumbuhkan motivasi wirausaha ibu-ibu PKK. Hasil ini juga memberikan

dasar yang kuat untuk pengembangan kegiatan serupa di masa mendatang dengan skala yang lebih luas.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat bersama Ibu-ibu PKK Kelurahan Sading telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang ditetapkan. Program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah *Chicken Nugget*, *Nugget Tahu*, dan Bakso, mulai dari pemilihan bahan, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk secara higienis. Peserta juga memperoleh wawasan mengenai nilai gizi, higienitas, serta strategi pemasaran untuk pengembangan usaha kuliner.

Hasil evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, di mana lebih dari 90% peserta menyatakan pelatihan bermanfaat dan dapat diterapkan langsung di rumah. Program ini juga memotivasi peserta untuk memulai usaha kuliner rumahan yang berpotensi menambah pendapatan keluarga.

Kedepan, kegiatan serupa sebaiknya dilaksanakan secara berkelanjutan dengan materi yang lebih beragam, termasuk inovasi resep, pemasaran *digital*, dan manajemen usaha. Mitra diharapkan dapat membentuk kelompok usaha bersama untuk mempermudah produksi dan pemasaran, serta tetap mendapatkan pendampingan agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara konsisten dan berkelanjutan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura melalui LPPM yang telah memberikan dukungan dana, serta Tim Penggerak PKK Kelurahan Sading yang telah berpartisipasi aktif. Apresiasi juga diberikan kepada dosen, mahasiswa, dan seluruh pihak yang membantu kelancaran kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Haswan, F., Mualif, A., Nopriandi, H., Al-Hafiz, N. W., & Aprizal, A. (2025). Pelatihan pembuatan media pembelajaran interaktif berbasis digital menggunakan Wordwall. *Bhakti Nagori (Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 5(1), 116–123. https://doi.org/10.36378/bhakti_nagori.v5i1.4234
- Helmie, J., & Putri, M. M. (2023). Pelatihan pembuatan healthy nugget sebagai pemberdayaan kewirausahaan dan keterampilan warga. *Journal of Community Empowerment*, 2(2), 101. <https://doi.org/10.31764/joce.v2i2.20443>

- Khairi, A., Sasongko, R. N., Kartiwi, A. P., & Ijayani, I. (2026). Pendampingan penulisan publikasi ilmiah bagi guru di Kota Bengkulu. *Dedikasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 389–401. <https://doi.org/10.32332/dedikasi.v8i1.11703>
- Putri, N. A., Wingkolatin, W., Bahzar, M., & Marwiah, M. (2025). Peran pemberdayaan dan kesejahteraan keluarga (PKK) dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat guna mewujudkan kerukunan di Kelurahan Loa Tebu. *Jurnal Madinasika Manajemen Pendidikan dan Keguruan*, 6(2), 65–75. <https://doi.org/10.31949/madinasika.v6i2.13481>
- Riyanti, R., Hakim, I., Laksniyunita, W., Nggandung, Y., & Bantulu, L. (2026). Pengembangan produk snack berbasis pisang lokal untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Riset Pendidikan*, 4(4), 23618–23629. <https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i4.6036>
- Triwibowo, F. D., Asmarani, R., Hallang, A., & Purnomo, D. J. (2025). Pendampingan promosi digital dan labeling UMKM di desa wisata: “Kampung Jajan Pasar” Bangetayu Kulon Semarang. *Jurnal Abdi Dharma Masyarakat (JADMA)*, 6(1), 24–31. <https://doi.org/10.36733/jadma.v6i1.11411>