

## **PELATIHAN PEMBUATAN DIMSUM AYAM BAGI IBU RUMAH TANGGA DI DESA KALEBAJENG KECAMATAN BAJENG KABUPATEN GOWA**

<sup>1</sup>Latang, <sup>2</sup>Yolandika Arsyad, <sup>3\*</sup>Rahmawati, <sup>4</sup>Muhammad Nur Alamsyah, <sup>5</sup>Shofyatun Zahra

<sup>1-5</sup>Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Negeri Makassar

\*Email: sarfandjtabo@gmail.com

### **ABSTRAK**

Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi kreatif merupakan strategi penting untuk meningkatkan kesejahteraan berbasis potensi lokal. Masyarakat Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa memiliki potensi besar untuk mengembangkan usaha kuliner, namun keterampilan dalam mengolah produk makanan bernilai ekonomi masih terbatas. Kondisi ini mendorong perlunya program pelatihan yang dapat mengembangkan keterampilan praktis masyarakat. Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis serta mendorong ibu rumah tangga di Desa Kalebajeng untuk memanfaatkan peluang usaha melalui produk kuliner, khususnya pembuatan dimsum ayam. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif dengan teknik presentasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Evaluasi program dilaksanakan melalui evaluasi partisipasi dengan menilai tingkat keterlibatan dan keaktifan peserta dalam diskusi maupun praktik, serta evaluasi keterampilan dengan menggunakan lembar observasi dan rubrik penilaian terhadap kemampuan peserta dalam mengolah dan menyajikan produk dimsum. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa sekitar 80% peserta pelatihan mengalami peningkatan keterampilan teknis dalam pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan dimsum ayam, serta bertambahnya pengetahuan mengenai strategi pemasaran offline maupun digital. Implikasi kegiatan ini adalah terbukanya peluang pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis kuliner yang dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ekonomi desa. Dengan demikian, pelatihan ini dapat menjadi sarana pemberdayaan ekonomi kreatif yang efektif dan direplikasi di wilayah lain sesuai potensi kuliner masing-masing.

**Kata Kunci:** Pemberdayaan Masyarakat, Ekonomi Kreatif, Pelatihan Keterampilan, UMKM.

### **ABSTRACT**

*Community empowerment through the development of the creative economy is an important strategy to improve welfare based on local potential. The community of Kalebajeng Village, Bajeng District, Gowa Regency has considerable potential to develop culinary businesses; however, their skills in processing food products with economic value remain limited. This condition necessitates a training program that can enhance the community's practical skills. This service activity aims to provide practical knowledge and skills while encouraging housewives in Kalebajeng Village to utilize business opportunities through culinary products, particularly chicken dim sum. The method employed was participatory training using presentation, demonstration, and hands-on practice techniques. Program evaluation was carried out through participation evaluation, which assessed the level of involvement and activeness of participants in discussions and practice, and skill evaluation, which used observation sheets and assessment rubrics to measure participants' abilities in processing and serving dim sum products. The results showed that approximately 80% of participants experienced an increase in technical skills in processing, packaging, and storing chicken dim sum, along with improved knowledge of offline and digital marketing strategies.*

*The implication of this activity is the emergence of opportunities for the development of micro, small, and medium enterprises (MSMEs) in the culinary sector, which can contribute to increasing household income and strengthening the village economy. Therefore, this training can serve as an effective medium for creative economic empowerment and may be replicated in other regions according to their respective culinary potentials.*

**Keywords:** *Community Empowerment, Creative Economy, Skill Training, MSMEs.*

---

## **Pendahuluan**

Pemberdayaan masyarakat dewasa ini dipandang sebagai pendekatan strategis dalam pembangunan ekonomi yang menekankan kemandirian, keberlanjutan, dan partisipasi aktif masyarakat. Konsep ini tidak hanya berfokus pada peningkatan pendapatan, tetapi juga pada penguatan kapasitas individu dan kelompok untuk menciptakan peluang usaha serta mengelola potensi lokal. Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi penting dalam pembangunan ekonomi yang berorientasi pada kemandirian dan keberlanjutan karena meningkatkan kapasitas komunitas untuk memanfaatkan potensi lokal menjadi produk bernilai ekonomi (Asnuryati, 2023). Hal ini sejalan dengan pendekatan *community-based development* yang menempatkan masyarakat sebagai subjek, bukan hanya objek pembangunan.

Pemberdayaan yang diinisiasi melalui pemerintah desa mampu menciptakan ketahanan sosial dan ekonomi dengan meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pengelolaan program pembangunan. Strategi ini berkontribusi pada terciptanya kemandirian karena masyarakat tidak lagi bergantung pada bantuan eksternal, tetapi mampu mengelola usaha dan sumber daya secara mandiri (Setyobudi, 2025). Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat tidak hanya menghasilkan dampak ekonomi berupa tambahan pendapatan, tetapi juga memperkuat kapasitas sosial seperti solidaritas, partisipasi, dan rasa memiliki terhadap program pembangunan. Dampak ganda inilah yang menjadikan pemberdayaan sebagai salah satu strategi penting dalam pembangunan ekonomi yang berorientasi pada kemandirian dan keberlanjutan. Model pemberdayaan masyarakat menitikberatkan pada peningkatan kapasitas (*capacity building*) agar masyarakat dapat mandiri secara ekonomi dan sosial. Pendekatan ini terbukti efektif ketika pelatihan merespons kebutuhan nyata masyarakat (Hapsari & Hendayana, 2024).

Pemberdayaan masyarakat di Indonesia merupakan strategi penting dalam pembangunan ekonomi berbasis potensi lokal, misalnya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi kreatif yang menjadi prioritas karena sektor ini terbukti menyumbang kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional serta menyerap banyak tenaga kerja (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, 2021). Salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat adalah pengembangan usaha kuliner berbasis kreativitas masyarakat desa menjadi bagian dari strategi nasional untuk menciptakan kemandirian ekonomi sekaligus membuka lapangan kerja baru (E. N. Hidayat et al., 2020). Sektor kuliner merupakan bagian penting dari ekonomi kreatif yang menjadi penggerak ekonomi lokal. Berbagai studi menunjukkan bahwa program inkubasi usaha kreatif berdasarkan budaya lokal, termasuk kuliner, berdampak signifikan terhadap peningkatan pendapatan dan adopsi teknologi digital (Utama & Hamid, 2025).

Masyarakat Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa, mayoritas

bekerja di sektor informal dengan latar belakang ekonomi menengah ke bawah. Berdasarkan wawancara dengan aparat desa, permasalahan utama yang dihadapi adalah keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengolah produk pangan menjadi produk bernilai jual tinggi. Akibatnya, potensi lokal yang cukup besar di bidang kuliner belum mampu dioptimalkan menjadi sumber pendapatan berkelanjutan. Kondisi ini berdampak pada terbatasnya peluang usaha baru dan rendahnya daya saing masyarakat dalam sektor ekonomi kreatif. Prioritas permasalahan yang dipilih dalam program ini adalah pengembangan keterampilan kuliner masyarakat melalui pelatihan pembuatan dimsum ayam. Ada beberapa pertimbangan yang mendasari pemilihan ini. Pertama, dimsum merupakan produk kuliner populer di berbagai kalangan dengan permintaan pasar tinggi, sehingga prospek usaha cukup menjanjikan. Kedua, bahan baku utama berupa daging ayam dan sayuran mudah diperoleh di pasar lokal dengan harga terjangkau. Ketiga, proses pembuatan dimsum relatif sederhana sehingga dapat dipelajari oleh masyarakat dengan cepat.

Pemberdayaan ekonomi kreatif merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Masyarakat Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa yang sebagian besar penduduknya memiliki latar belakang ekonomi menengah ke bawah, memerlukan berbagai program pelatihan yang dapat meningkatkan keterampilan mereka dalam menciptakan peluang usaha mandiri. Berdasarkan Undang-undang Nomor 19 tahun 2007 pasal 1 ayat 9 tentang Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat dan Desa/Kelurahan bahwa Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat dan Desa/Kelurahan yang selanjutnya disebut Pelatihan PMD, adalah upaya meningkatkan pengetahuan, sikap, keterampilan, perilaku masyarakat dan aparatur penyelenggara Pemerintahan Desa/Kelurahan, sehingga mampu memberdayakan serta membangun diri dan lingkungannya secara mandiri. Hal ini menunjukkan bahwa Pemerintah berupaya untuk memberdayakan masyarakat melalui berbagai pelatihan-pelatihan. Maka dari itu, dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini kami mengadakan program pelatihan pembuatan dimsum ayam bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Desa Kalebajeng.

Secara teoritis, program ini selaras dengan konsep *capacity building* dalam teori pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada peningkatan keterampilan praktis untuk memperkuat kemandirian ekonomi (Ife, 2016). Selain itu, pengembangan usaha kuliner berbasis komunitas mendukung penguatan UMKM yang menjadi pilar ekonomi lokal (Tambunan, 2019). Pelatihan berbasis praktik langsung juga sesuai dengan prinsip andragogi, yakni pembelajaran orang dewasa yang menekankan pengalaman dan kebutuhan kontekstual (Knowles, M. S., Holton, E. F. III, Robinson, P. A., & Caraccioli, 2025). Tujuan dari program ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam pembuatan dimsum ayam, meningkatkan kepercayaan diri masyarakat untuk berwirausaha, serta membuka peluang terbentuknya usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis kuliner. Manfaat kegiatan ini bagi peserta pelatihan adalah peningkatan kapasitas ibu rumah tangga dalam mengolah produk kuliner serta dapat meningkatkan potensi wirausaha sebagai upaya peningkatan pendapatan keluarga.

## Metode Pelaksana

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan untuk meningkatkan kapasitas ibu rumah tangga di Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa dalam membuat makanan olahan yang bernilai ekonomis. Permasalahan sebelumnya adalah kebanyakan ibu rumah tangga di Desa Kalebajeng belum memiliki inovasi dan keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi produk bernilai jual. Solusi yang ditawarkan adalah memberikan pelatihan pembuatan dimsum ayam yang tidak hanya menekankan pada keterampilan teknis, tetapi juga pada aspek pemasaran produk, sehingga masyarakat mampu mengembangkan usaha kuliner secara mandiri. Metode pendekatan yang digunakan adalah pelatihan partisipatif (*participatory training approach*) yang menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif. Pendekatan ini dipilih karena sesuai dengan prinsip pemberdayaan, di mana masyarakat tidak hanya menjadi penerima manfaat, tetapi juga terlibat langsung dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan partisipatif memungkinkan adanya interaksi, diskusi, dan praktik langsung, sehingga peserta lebih mudah memahami serta menginternalisasi keterampilan yang diberikan.

Metode pelatihan partisipatif telah dibuktikan dalam beberapa penelitian sebagai pendekatan efektif untuk pemberdayaan masyarakat. Misalnya, penelitian oleh (D. Hidayat et al., 2020) menemukan bahwa pelatihan kewirausahaan berbasis partisipatif mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan keterampilan warga belajar Paket C, karena peserta dilibatkan aktif dalam setiap proses pelatihan. Pendekatan seperti ini relevan dengan upaya program pengabdian ini, di mana masyarakat Desa Kalebajeng akan diikutsertakan dalam praktik pembuatan, pengemasan, dan strategi pemasaran dimsum ayam, sehingga tidak hanya sebagai penerima materi tetapi sebagai pelaksana aktif perubahan.

Adapun tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi program kepada aparat desa dan masyarakat untuk menjelaskan tujuan, manfaat, dan mekanisme kegiatan, sekaligus mengidentifikasi peserta yang berminat.
2. Pelaksanaan pelatihan teknis, meliputi tahap presentasi mengenai peluang usaha kuliner dan target pasar dimsum, dan perhitungan biaya produksi; Demonstrasi pembuatan dimsum ayam mulai dari pengolahan bahan, pencetakan, pengemasan, hingga penyimpanan dalam bentuk *frozen food*; Praktik langsung oleh peserta dengan didampingi fasilitator, agar keterampilan dapat segera diterapkan; Penjelasan pemasaran produk dengan pemanfaatan media sosial (*WhatsApp, Instagram, Facebook*); dan Evaluasi dan diskusi tindak lanjut untuk mengukur keterampilan peserta setelah pelatihan dan menyusun rencana keberlanjutan usaha bersama.
3. Evaluasi keberhasilan program, yang dilakukan melalui evaluasi partisipatif dan evaluasi keterampilan berdasarkan hasil observasi dengan menggunakan rubrik penilaian yang menilai kemampuan peserta dalam mengolah dan menyajikan dimsum.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada tanggal 2 Desember 2024, pukul 14.00-16.00 WITA di salah satu rumah warga Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa. Pelatihan ini juga dihadiri oleh 16 orang peserta yang merupakan ibu rumah tangga, dan juga berkolaborasi dengan mahasiswa Program Studi Pendidikan Luar Sekolah (PLS) Universitas Negeri Makassar.

## Hasil dan Pembahasan

Pelatihan pembuatan dimsum ayam dilakukan dalam tiga sesi utama dan dipandu oleh mahasiswa Prodi Pendidikan Luar Sekolah Universitas Negeri Makassar sebagai fasilitator. Sesi Pertama, penyampaian materi melalui presentasi yang memberikan gambaran tentang peluang usaha kuliner yakni dimsum ayam sebagai salah satu camilan favorit serta potensi pasar produk kuliner di tingkat lokal dan strategi pemasaran digital melalui media sosial.

**Gambar 1.** Presentasi Materi



Sumber: Penulis, (2025)

Pada sesi pertama ini peserta diperkenalkan pada kondisi terkini dunia kuliner yang menunjukkan meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan siap saji dengan cita rasa khas, praktis, dan mudah diperoleh. Presentasi ini menjadi langkah awal untuk membangun pemahaman bahwa usaha kuliner bukan sekadar keterampilan memasak, tetapi dapat berkembang menjadi sumber pendapatan yang berkelanjutan. Selain memperkenalkan dimsum sebagai produk, materi presentasi juga menekankan pada analisis peluang pasar di tingkat lokal. Desa Kalebajeng sendiri memiliki potensi pasar yang cukup menjanjikan karena banyak masyarakat yang mengonsumsi makanan praktis untuk kebutuhan sehari-hari. Dengan jumlah penduduk yang relatif padat dan adanya akses ke pusat perdagangan di sekitar Kecamatan Bajeng, peluang usaha kuliner berbasis dimsum ayam dapat dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat sekitar. Peserta diajak untuk melihat bahwa pasar lokal dapat menjadi titik awal yang strategis sebelum memperluas usaha ke wilayah yang lebih luas.

Tidak hanya pasar lokal, fasilitator juga memaparkan peluang pasar digital yang semakin berkembang pesat. Peserta dikenalkan dengan berbagai platform penjualan online seperti WhatsApp, Instagram, Facebook, hingga layanan *food delivery* seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood. Pemanfaatan teknologi digital ini menjadi penting karena dapat memperluas jangkauan konsumen tanpa harus membuka gerai fisik. Dalam presentasi dijelaskan bagaimana strategi pemasaran digital yang sederhana namun efektif, seperti penggunaan foto produk yang menarik, penyusunan konten promosi, serta pemberian testimoni pelanggan. Materi presentasi juga mengulas tentang tantangan usaha kuliner yang perlu diperhatikan oleh peserta. Misalnya, persaingan dengan produk sejenis yang sudah ada di pasaran, kebutuhan menjaga kualitas dan higienitas produk, serta konsistensi dalam pelayanan konsumen. Diskusi mengenai tantangan ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami peluang, tetapi juga menyadari hambatan yang mungkin dihadapi serta menyiapkan strategi mengatasinya. Dengan demikian, pelatihan tidak hanya menumbuhkan optimisme, tetapi juga membekali peserta dengan wawasan realistis dalam berwirausaha.

Setelah mendengarkan penjelasan materi, pada sesi kedua, fasilitator melakukan demonstrasi pembuatan dimsum ayam yang menekankan pada teknik pemilihan bahan, pengolahan adonan, pengukusan, pengemasan, dan penyimpanan dalam bentuk *frozen food*. Pada sesi ini, fasilitator menekankan pentingnya pemilihan bahan baku yang segar dan berkualitas sebagai kunci menghasilkan produk kuliner yang higienis dan memiliki cita rasa baik. Peserta diperkenalkan dengan berbagai bahan yang diperlukan, mulai dari daging ayam sebagai bahan utama, bumbu dasar seperti bawang putih, garam, gula, dan kaldu ayam, hingga bahan pelengkap seperti wortel dan daun bawang untuk menambah cita rasa serta tampilan visual produk. Selain bahan, peserta juga dikenalkan pada alat yang dibutuhkan dalam pembuatan dimsum. Beberapa di antaranya adalah *chopper* untuk menggiling daging ayam dan bumbu, panci kukus sebagai alat utama proses pematangan, baskom untuk mencampur adonan, pisau, piring, sendok, serta kemasan produk yang nantinya digunakan untuk penjualan. Penjelasan mengenai fungsi masing-masing alat ini penting agar peserta memahami prosedur pembuatan dimsum secara sistematis dan dapat menyiapkan peralatan dengan benar saat memulai usaha secara mandiri.

**Gambar 2.** Alat dan Bahan Pembuatan dimsum



Sumber: Penulis, (2025)

Proses pembuatan dimsum dimulai dengan menggiling daging ayam dan bawang putih menggunakan *chopper* hingga halus. Setelah itu, ditambahkan tepung tapioka, tepung terigu, putih telur, serta bumbu penyedap seperti garam, gula, kaldu ayam, saus tiram, dan minyak wijen. Seluruh bahan tersebut digiling kembali hingga tercampur rata membentuk adonan yang lembut. Untuk memberikan cita rasa segar sekaligus mempercantik tampilan, potongan wortel dan daun bawang ditambahkan ke dalam adonan. Langkah selanjutnya adalah pembentukan dimsum. Satu sendok makan adonan diletakkan di atas selembar kulit pangsit, kemudian ditambahkan potongan wortel sebagai topping agar tampilannya lebih menarik. Bagian bawah kulit pangsit diolesi sedikit minyak agar tidak lengket saat dikukus. Dimsum kemudian dikukus selama kurang lebih 30 menit hingga matang sempurna. Bagi produk yang akan dijadikan *frozen food*, proses pengukusan dilakukan hanya selama 15 menit, sehingga dimsum setengah matang dapat dibekukan dalam kemasan tertutup dan dikukus kembali selama 15 menit oleh konsumen saat akan disajikan.

**Gambar 3.** Demostrasi Pembuatan dimsum



Sumber: Penulis, (2025)

Setelah tahap pengukusan selesai, fasilitator menjelaskan teknik pengemasan dan penyimpanan produk dimsum ayam. Untuk produk siap konsumsi, dimsum dikemas dalam wadah sederhana yang dapat langsung dipasarkan di lingkungan sekitar. Sementara itu, untuk produk *frozen*, kemasan yang digunakan harus higienis, kedap udara, dan dilengkapi dengan label berisi informasi produk, bahan, tanggal produksi, serta tanggal kedaluwarsa. Peserta juga diajak memahami pentingnya penyimpanan dimsum beku pada suhu rendah agar kualitas dan keamanan pangan tetap terjaga. Sesi demonstrasi ini menjadi sangat penting karena memberikan gambaran menyeluruh kepada peserta mengenai tahapan produksi dimsum ayam dari awal hingga akhir. Dengan menyaksikan secara langsung bagaimana bahan diproses menjadi produk bernilai jual, peserta memperoleh pengetahuan praktis yang dapat segera mereka praktikkan. Selain itu, demonstrasi juga menumbuhkan kesadaran peserta mengenai pentingnya menjaga standar kebersihan dan kualitas produk untuk meningkatkan daya saing di pasar.

Sesi ketiga dalam kegiatan pelatihan adalah praktik langsung oleh peserta. Pada tahap ini, seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara mandiri keterampilan yang telah mereka peroleh dari sesi presentasi dan demonstrasi. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip *learning by doing*, di mana keterampilan akan lebih mudah dipahami dan diingat apabila peserta terlibat secara aktif dalam proses pembuatan. Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk memudahkan koordinasi. Setiap kelompok mendapat perlengkapan berupa alat dan bahan yang sama dengan yang digunakan fasilitator. Dengan pendampingan instruktur, peserta mulai melakukan proses menggiling daging ayam, mencampur bumbu dan tepung, hingga membentuk adonan menjadi dimsum dengan kulit pangsit. Dalam proses ini, fasilitator memberikan arahan secara personal, terutama untuk memastikan komposisi adonan, bentuk, dan cara pengemasan sesuai dengan standar kebersihan serta estetika produk.



**Gambar 4.** Praktik Pembuatan dimsum



Sumber: Penulis, (2025)

Praktik langsung ini memberikan pengalaman konkret bagi peserta. Sebagian peserta mengaku baru pertama kali mencoba membuat dimsum, sehingga pada awalnya mereka merasa kesulitan membentuk kulit pangsit agar tidak mudah robek atau terlalu tebal. Namun, melalui bimbingan dan pengulangan, mereka mampu menguasai teknik dasar dan menghasilkan dimsum yang seragam. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan partisipatif bukan hanya sarana transfer pengetahuan, tetapi juga wahana untuk membangun kepercayaan diri masyarakat dalam mencoba keterampilan baru. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa masyarakat berhasil memperoleh keterampilan baru dalam bidang kuliner, khususnya pembuatan dan pengemasan dimsum ayam. Berdasarkan evaluasi melalui observasi keterampilan dan partisipasi aktif peserta, kegiatan pelatihan pembuatan dimsum ayam di Desa Kalebajeng dapat dikategorikan berhasil. Hampir seluruh peserta mampu mengikuti proses pembuatan dimsum mulai dari pengolahan bahan, pembentukan, pengemasan. Selain itu, peserta juga menunjukkan peningkatan pengetahuan mengenai strategi pemasaran produk secara *offline* maupun digital. Dari indikator keterampilan teknis, pemasaran, dan partisipasi, tingkat keberhasilan kegiatan diperkirakan mencapai **80%**, yang termasuk kategori tinggi. Temuan ini memperlihatkan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif (presentasi, demonstrasi, dan praktik langsung) efektif dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat. Lebih jauh, pelatihan ini mampu menumbuhkan rasa percaya diri peserta untuk memulai usaha kuliner secara mandiri. Kondisi ini sejalan dengan penelitian (Rahmawati, 2023) yang menegaskan bahwa pelatihan diversifikasi produk kuliner berbasis daging ayam terbukti meningkatkan keterampilan teknis sekaligus membuka peluang usaha baru bagi peserta.

Partisipasi masyarakat dalam program ini sangat tinggi. Peserta tidak hanya hadir penuh selama kegiatan, tetapi juga aktif bertanya, berdiskusi, dan mencoba langsung setiap tahapan pembuatan dimsum. Beberapa peserta bahkan mengaitkan pengalaman usaha rumahan yang pernah mereka jalankan dengan potensi pengembangan dimsum ayam sebagai produk baru. Tingginya partisipasi ini memperlihatkan efektivitas pendekatan pelatihan partisipatif, sebagaimana dinyatakan (D. Hidayat et al., 2020) bahwa keterlibatan aktif peserta dalam pelatihan meningkatkan motivasi, pemahaman, dan keterampilan yang lebih aplikatif. Jenis luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini cukup beragam. Dari sisi produk, masyarakat berhasil menghasilkan dimsum ayam siap saji dan dimsum ayam beku (*frozen*)



yang memiliki potensi untuk dipasarkan. Dari sisi pengetahuan, masyarakat memperoleh keterampilan baru dalam bidang kuliner serta pemahaman tentang strategi pemasaran sederhana berbasis digital.

Implikasi tindak lanjut dari program ini adalah terbukanya peluang pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis kuliner di Desa Kalebajeng. Peserta yang telah menguasai keterampilan pembuatan dimsum ayam berpotensi memperluas pasar, baik di tingkat lokal melalui penjualan langsung maupun regional dengan memanfaatkan platform digital. Dampak yang diharapkan adalah peningkatan pendapatan keluarga, penguatan ekonomi desa, serta lahirnya unit usaha baru berbasis potensi lokal. Selain itu, pengalaman program ini memberikan pembelajaran penting bahwa pelatihan yang berbasis praktik langsung dan melibatkan partisipasi aktif masyarakat lebih efektif dibandingkan dengan metode ceramah semata.

### **Kesimpulan dan Saran**

Program pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan dimsum ayam di Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa, berhasil memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam bidang kuliner. Permasalahan keterbatasan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan menjadi produk bernilai ekonomi dapat diatasi melalui pendekatan pelatihan partisipatif yang menekankan pada presentasi, demonstrasi, dan praktik langsung. Kegiatan ini terbukti mampu meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan produk, serta menambah pengetahuan mengenai strategi pemasaran *offline* dan digital. Dengan tingkat keberhasilan yang diperkirakan mencapai **80%**, kegiatan ini dapat dinyatakan efektif dalam menjawab permasalahan keterampilan masyarakat Desa Kalebajeng, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha kuliner berbasis komunitas. Partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan menjadi indikator bahwa pendekatan partisipatif efektif dalam menumbuhkan keterlibatan, motivasi, dan rasa percaya diri peserta untuk memulai usaha kuliner secara mandiri.

Luaran yang dihasilkan berupa produk dimsum ayam siap saji dan *frozen food*, keterampilan baru dalam bidang kuliner, serta pemahaman dasar mengenai pemasaran produk. Implikasi dari kegiatan ini adalah munculnya peluang pengembangan usaha mikro kecil menengah (UMKM) berbasis kuliner di tingkat lokal yang berpotensi meningkatkan pendapatan keluarga sekaligus memperkuat perekonomian desa. Dengan demikian, program ini membuktikan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan keterampilan kuliner dapat menjadi strategi efektif untuk mendukung pembangunan ekonomi kreatif yang berorientasi pada kemandirian dan keberlanjutan.

Agar hasil yang diperoleh dapat berkelanjutan dan memberikan manfaat yang lebih luas, diperlukan beberapa langkah strategis yang dapat dijadikan rujukan untuk pelaksanaan program sejenis di masa mendatang. Oleh karena itu, beberapa saran berikut diajukan sebagai rekomendasi pengembangan program lebih lanjut.

- 1) Diperlukan pendampingan lanjutan pascapelatihan agar masyarakat mampu mengembangkan keterampilan menjadi usaha yang berkelanjutan. Pendampingan dapat mencakup manajemen usaha, pengelolaan keuangan, hingga penguatan pemasaran digital.

- 2) Pemerintah desa bersama lembaga terkait dapat berperan aktif dalam memberikan dukungan permodalan dan akses jaringan pasar, sehingga usaha kuliner masyarakat memiliki daya saing yang lebih kuat.
- 3) Perlu adanya kolaborasi lintas sektor antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan pelaku usaha dalam menciptakan ekosistem pemberdayaan yang lebih komprehensif. Sinergi ini akan memperkuat keberlanjutan program serta memperbesar dampak sosial dan ekonomi bagi masyarakat desa.

### Ucapan terima kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Kalebajeng, Kecamatan Bajeng, Kabupaten Gowa, yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas sehingga program pengabdian masyarakat ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada mahasiswa Program Studi Pendidikan Luar Sekolah, Fakultas Ilmu Pendidikan, Universitas Negeri Makassar, yang telah berpartisipasi aktif dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pendampingan kegiatan. Kontribusi semua pihak sangat berarti dalam keberhasilan program ini dan diharapkan menjadi langkah awal bagi pengembangan kegiatan pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

### Daftar Pustaka

- Asnuryati. (2023). Strategi Pengembangan Ekonomi Berkelanjutan di Desa: Mendorong Pemberdayaan Komunitas dan Kemandirian Ekonomi Lokal. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 3(2), 2175–2183. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative%0AStrategi>
- Hapsari, R. T., & Hendayana, Y. (2024). Community Empowerment Through Social Entrepreneurship Implementation: A Literature Review. *Dinasti International Journal of Management Science (DIJMS)*, 5(5), 1070–1076. <https://dinastipub.org/DIJMS/article/view/2640/1733>
- Hidayat, D., Shantini, Y., & Oktiawanti, L. (2020). Strategi Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Partisipasi Untuk Pemberdayaan Warga Belajar Paket C. *JIV-Jurnal Ilmiah Visi*, 15(1), 73–88. <https://doi.org/10.21009/jiv.1501.8>
- Hidayat, E. N., Nulhaqim, S. A., & Fedryansyah, M. (2020). Pemasaran Secara Online Bagi Pelaku Usaha Kecil Dan Menengah (Umk) Rw 05 Desa Cinunuk. *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(2), 257. <https://doi.org/10.24198/jppm.v7i2.29051>
- Ife, J. (2016). *Community development in an uncertain world: Vision, analysis and practice*. Cambridge University Press.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021). *Laporan ekonomi kreatif Indonesia*. Kemenparekraf RI.
- Knowles, M. S., Holton, E. F. III, Robinson, P. A., & Caraccioli, C. (2025). *The Adult Learner: The Definitive Classic in Adult Education and Human Resource Development* (10th ed.). Routledge.
- Rahmawati, N. (2023). Pelatihan Diversifikasi Olahan Daging Ayam Menjadi Dimsum Pada Civitas Akademika Universitas Islam Kadiri. *Jurnal ABDIRAJA*, 6(2), 69–74. <https://doi.org/10.24929/adr.v6i2.2733>
- Setyobudi, A. (2025). Pemberdayaan masyarakat melalui pemerintahan desa untuk

meningkatkan kemandirian dan ketahanan sosial. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 112–120.

Tambunan, T. (2019). Recent evidence of the development of micro, small and medium enterprises in Indonesia. *Journal of Global Entrepreneurship Research*, 9(1). <https://doi.org/10.1186/s40497-018-0140-4>

Utama, W., & Hamid, S. (2025). *Transformasi Ekonomi Komunitas melalui Inkubasi Usaha Kreatif Berbasis Budaya Lokal*. 1(4), 829–834.