

Pelatihan Keterampilan Tata Boga dan Manajemen Usaha untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga di Desa Sanrobone, Takalar

Culinary Arts and Business Management Skills Training to Improve Family Economy in Sanrobone Village, Takalar

Dahniyar Daud^{1*}, Nuramal², Rezki Arianty Akob³, Andi Agus⁴, Sitti Mispa⁵, Susiana Mochtar⁶, Gunawan. L. Pongkapadang⁷

¹⁻⁷ Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Makassar Bongaya, Indonesia

Korespondensi penulis: dahniyar.daud@stiem-bongaya.ac.id*

Article History:

Received: Mei 16, 2025;

Revised: Mei 31, 2025;

Accepted: Juni 24, 2025;

Online Available: Juni 26, 2025

Keywords: Culinary Arts, Micro Business Management, Entrepreneurship Skills, Family Economy, Community Empowerment, Sanrobone.

Abstract: This community service activity aims to improve culinary skills and micro-business management for the people of Sanrobone Village, Takalar Regency as an effort to increase family income and economic independence. The method of implementing the activity includes identifying needs, local ingredient-based culinary training, food sanitation workshops, micro-business management training, digital marketing, business plan preparation, and evaluation of results. The results of the activity showed a significant increase in processed food production skills, understanding of the importance of sanitation and food safety, and the ability to manage small-scale businesses. Participants were also able to utilize social media for product promotion and began designing home businesses independently or in groups. The formation of two joint business groups (KUB) is an indication that this training has fostered entrepreneurial initiatives among the village community. This activity is expected to contribute to strengthening the local economy in a sustainable manner and can be replicated in other villages with similar characteristics.

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan tata boga dan manajemen usaha mikro bagi masyarakat Desa Sanrobone, Kabupaten Takalar sebagai upaya peningkatan pendapatan dan kemandirian ekonomi keluarga. Metode pelaksanaan kegiatan mencakup identifikasi kebutuhan, pelatihan tata boga berbasis bahan lokal, workshop sanitasi pangan, pelatihan manajemen usaha mikro, pemasaran digital, penyusunan rencana usaha, serta evaluasi hasil. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam keterampilan produksi makanan olahan, pemahaman akan pentingnya sanitasi dan keamanan pangan, serta kemampuan dalam mengelola usaha skala kecil. Peserta juga mampu memanfaatkan media sosial untuk promosi produk dan mulai merancang usaha rumahan secara mandiri maupun berkelompok. Terbentuknya dua kelompok usaha bersama (KUB) menjadi indikasi bahwa pelatihan ini telah menumbuhkan inisiatif kewirausahaan di kalangan masyarakat desa. Kegiatan ini diharapkan dapat berkontribusi pada penguatan ekonomi lokal secara berkelanjutan dan dapat direplikasi di desa-desa lain yang memiliki karakteristik serupa.

Kata Kunci: Tata Boga, Manajemen Usaha Mikro, Keterampilan Kewirausahaan, Ekonomi Keluarga, Pemberdayaan Masyarakat, Sanrobone.

1. PENDAHULUAN

Peningkatan kesejahteraan ekonomi keluarga di daerah pedesaan menjadi salah satu fokus utama pembangunan nasional, terutama dalam rangka mengurangi tingkat kemiskinan dan kesenjangan sosial. Salah satu strategi yang dapat ditempuh adalah melalui pengembangan keterampilan masyarakat di sektor produktif, seperti keterampilan tata boga yang memiliki

prospek pasar cukup luas (Wati & Setiawan, 2021). Keterampilan ini tidak hanya mendukung pemenuhan kebutuhan konsumsi keluarga, tetapi juga dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan yang menghasilkan pendapatan tambahan.

Desa Sanrobone, Kecamatan Sanrobone, Kabupaten Takalar merupakan salah satu desa pesisir yang memiliki potensi sumber daya manusia cukup besar, terutama di kalangan ibu rumah tangga. Namun demikian, sebagian besar masyarakat di desa ini masih bergantung pada sektor pertanian dan perikanan tradisional, yang rentan terhadap fluktuasi musim dan harga pasar (Rahmawati et al., 2022). Minimnya akses terhadap pelatihan keterampilan wirausaha menyebabkan peluang untuk mengembangkan usaha kreatif berbasis keterampilan belum dimanfaatkan secara optimal. Keterampilan tata boga atau pengolahan makanan merupakan salah satu bidang yang mudah diterapkan oleh masyarakat desa karena tidak memerlukan modal awal yang besar dan dapat menggunakan bahan baku lokal yang tersedia di lingkungan sekitar (Ningsih & Puspitasari, 2021). Selain itu, produk olahan makanan seperti kue kering, makanan ringan, dan aneka jajanan tradisional memiliki permintaan pasar yang stabil baik di tingkat lokal maupun regional. Oleh karena itu, pelatihan keterampilan tata boga sangat relevan untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga di Desa Sanrobone.

Namun, keterampilan produksi makanan saja tidak cukup. Diperlukan pula pemahaman tentang manajemen usaha mikro, seperti pencatatan keuangan, strategi pemasaran, serta pengemasan produk yang menarik agar dapat bersaing di pasar (Yuliani et al., 2023). Sayangnya, sebagian besar pelaku usaha kecil di desa ini masih belum menguasai prinsip-prinsip dasar manajemen usaha, sehingga produk yang dihasilkan belum mampu menembus pasar yang lebih luas. Hal ini menjadi kendala utama dalam pengembangan usaha berbasis rumah tangga. Sebagai solusi atas permasalahan tersebut, diperlukan program pelatihan terpadu yang mengkombinasikan keterampilan tata boga dengan edukasi manajemen usaha skala kecil (UMKM). Melalui program ini diharapkan masyarakat, khususnya perempuan, dapat memiliki kemampuan memadai untuk memproduksi makanan olahan yang berkualitas sekaligus mampu mengelola usaha secara efektif dan berkelanjutan (Fitriani & Hidayat, 2022). Dengan demikian, peningkatan keterampilan ini akan berkontribusi langsung pada pertumbuhan ekonomi keluarga.

Pengembangan keterampilan ini juga dapat membuka peluang bagi terbentuknya kelompok usaha bersama (KUB) atau koperasi desa yang dikelola secara kolektif. Model usaha seperti ini terbukti mampu meningkatkan daya tawar pelaku UMKM di berbagai daerah karena dapat mengurangi biaya produksi, memperluas jaringan pemasaran, serta memperkuat posisi tawar di hadapan pembeli dan distributor (Ardiansyah & Lestari, 2021). Inovasi produk

berbasis makanan lokal juga dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi pengembangan desa wisata, mengingat Desa Sanrobone juga memiliki potensi pariwisata pesisir. Selain aspek ekonomi, pelatihan tata boga juga berkontribusi pada peningkatan kualitas hidup keluarga. Pengetahuan tentang gizi, sanitasi makanan, dan pengolahan bahan pangan sehat dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari untuk meningkatkan kualitas konsumsi rumah tangga (Sari et al., 2023). Hal ini sangat penting di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat, terutama pasca pandemi COVID-19 yang mengubah pola konsumsi masyarakat.

Keberhasilan program pelatihan keterampilan tata boga dan manajemen usaha ini sangat bergantung pada sinergi berbagai pihak, mulai dari pemerintah desa, perguruan tinggi, pelaku UMKM, hingga lembaga keuangan mikro. Keterlibatan perguruan tinggi, seperti dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini, menjadi sangat penting untuk memberikan pendampingan berbasis riset dan inovasi agar program dapat berjalan efektif dan berdampak jangka panjang (Pertiwi & Gunawan, 2022). Lebih jauh, pelatihan ini juga mendukung pencapaian beberapa tujuan pembangunan berkelanjutan (*Sustainable Development Goals/SDGs*), seperti pengentasan kemiskinan (goal 1), penciptaan pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi (goal 8), serta penguatan peran perempuan dalam pembangunan ekonomi (goal 5) (UNDP, 2023). Dengan memberdayakan perempuan melalui keterampilan ekonomi produktif, diharapkan kesejahteraan keluarga dapat meningkat sekaligus mengurangi ketergantungan pada sektor pertanian tradisional yang cenderung tidak stabil.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini diharapkan dapat menjadi model pemberdayaan ekonomi keluarga berbasis keterampilan lokal yang dapat direplikasi di desa-desa lainnya. Melalui pelatihan tata boga dan manajemen usaha, masyarakat Desa Sanrobone diharapkan mampu menciptakan peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan keluarga, serta memperkuat ketahanan ekonomi lokal secara berkelanjutan.

2. METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif, dengan melibatkan langsung masyarakat sebagai subjek utama kegiatan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya kaum perempuan di Desa Sanrobone, Takalar dalam bidang tata boga dan manajemen usaha mikro. Secara khusus tujuan dari kegiatan ini adalah: Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat desa dalam teknik dasar dan lanjutan pengolahan makanan berbasis bahan lokal, memberikan pemahaman tentang prinsip sanitasi dan keamanan

pangan guna menjamin mutu produk olahan makanan yang dihasilkan, membekali peserta dengan keterampilan dasar manajemen usaha mikro, seperti pencatatan keuangan sederhana, penentuan harga jual, serta pengemasan produk yang menarik, melatih peserta dalam strategi pemasaran, khususnya pemanfaatan media sosial dan platform digital untuk promosi produk tata boga, mendorong terbentuknya kelompok usaha bersama (KUB) atau koperasi desa untuk memperkuat kelembagaan usaha kecil berbasis keluarga di desa, memberikan pendampingan dalam penyusunan rencana usaha sederhana (business plan) sebagai acuan pengembangan usaha tata boga secara berkelanjutan.

Adapun tahapan kegiatan meliputi:

- *Observasi dan Identifikasi Kebutuhan*
Tahap awal dilakukan observasi lapangan serta wawancara dengan masyarakat, aparat desa, dan anggota PKK untuk mengetahui kebutuhan pelatihan, potensi bahan baku lokal, dan tingkat pemahaman tentang usaha tata boga yang ada di Desa Sanrobone.
- *Pelatihan Tata Boga*
Pelatihan difokuskan pada pengenalan teknik dasar dan lanjutan pengolahan makanan, penggunaan bahan lokal (seperti hasil pertanian dan perikanan setempat), serta pengemasan produk yang sesuai standar pasar. Kegiatan ini dipandu oleh instruktur dari perguruan tinggi dan praktisi UMKM.
- *Workshop Sanitasi dan Keamanan Pangan*
Peserta diberi pemahaman tentang pentingnya higienitas dalam proses produksi makanan, standar sanitasi dapur, serta teknik pengawetan alami untuk memperpanjang umur simpan produk.
- *Pelatihan Manajemen Usaha Mikro*
Pelatihan ini mencakup pencatatan keuangan sederhana, penyusunan harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, serta strategi pengembangan produk agar memiliki nilai tambah di pasar.
- *Workshop Pemasaran Digital*
Peserta diajarkan cara memanfaatkan media sosial (WhatsApp, Facebook, Instagram) untuk promosi produk, serta pengenalan platform marketplace lokal guna memperluas jangkauan pasar.

- *Pendampingan Penyusunan Rencana Usaha (Business Plan)*

Setiap peserta atau kelompok usaha dibimbing untuk menyusun rencana usaha sederhana yang mencakup analisis pasar, strategi produksi, target penjualan, serta rencana pengembangan usaha ke depan.

- *Evaluasi dan Monitoring*

Kegiatan diakhiri dengan evaluasi melalui kuisisioner dan diskusi terbuka untuk mengetahui peningkatan pemahaman peserta, sekaligus monitoring tindak lanjut kegiatan melalui rencana usaha masing-masing peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan keterampilan tata boga dan manajemen usaha mikro yang dilaksanakan di Desa Sanrobone, Takalar telah berjalan sesuai dengan rencana. Kegiatan ini diikuti oleh 25 peserta yang mayoritas merupakan ibu rumah tangga dan anggota kelompok PKK desa. Berdasarkan hasil observasi dan evaluasi sebelum pelatihan, sebagian besar peserta belum memiliki pengetahuan dan keterampilan yang memadai dalam pengolahan makanan modern serta manajemen usaha sederhana, meskipun memiliki minat untuk memulai usaha di bidang tata boga.

Pada sesi pelatihan tata boga, peserta diperkenalkan dengan berbagai teknik dasar pengolahan makanan berbasis bahan lokal, seperti pengolahan hasil perikanan menjadi abon ikan, kerupuk ikan, serta pengolahan hasil pertanian lokal menjadi makanan ringan seperti keripik singkong dan olahan pisang. Peserta juga diajarkan mengenai inovasi resep baru agar produk lebih variatif dan diminati pasar. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti instruksi pembuatan produk secara mandiri dengan hasil akhir yang memenuhi standar rasa dan kualitas (Fitriani & Hidayat, 2022).



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan



Gambar 2. Salah satu bahan pembuat kue

Selanjutnya, pada workshop sanitasi dan keamanan pangan, peserta mulai memahami pentingnya menjaga kebersihan dapur, peralatan, serta teknik penyimpanan bahan pangan untuk menjaga kualitas produk. Sebelumnya, sebagian besar peserta masih belum memperhatikan aspek ini dalam proses produksi di rumah tangga mereka. Setelah pelatihan, peserta menyadari bahwa kualitas produk sangat dipengaruhi oleh penerapan sanitasi yang baik, terutama jika produk akan dipasarkan ke luar desa atau melalui platform digital (Sari et al., 2023).

Dalam pelatihan manajemen usaha mikro, peserta dibekali dengan pengetahuan pencatatan keuangan sederhana, perhitungan harga pokok produksi (HPP), penentuan harga jual, serta strategi penentuan target pasar. Peserta juga dilatih menyusun rencana usaha sederhana. Hasil diskusi kelompok menunjukkan peningkatan pemahaman peserta dalam menyusun perencanaan usaha secara terstruktur, termasuk penentuan bahan baku, target produksi, dan estimasi keuntungan yang diharapkan (Yuliani et al., 2023). Beberapa peserta bahkan mulai menyusun rencana pengembangan produk untuk pasar desa dan acara lokal. Salah satu bagian yang paling diminati peserta adalah workshop pemasaran digital. Mayoritas peserta belum pernah menggunakan media sosial secara aktif untuk keperluan bisnis. Melalui pelatihan ini, peserta diajarkan membuat akun bisnis di WhatsApp Business, Facebook Marketplace, dan Instagram. Peserta juga belajar teknik dasar pengambilan foto produk dan pembuatan konten promosi sederhana menggunakan ponsel pintar. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa lebih dari 70% peserta berhasil mengunggah minimal satu konten promosi produk secara mandiri di media sosial (Ningsih & Puspitasari, 2021).

Kegiatan ini juga berhasil mendorong terbentuknya dua kelompok usaha bersama (KUB) berbasis keterampilan tata boga. Kedua kelompok ini berencana untuk memproduksi abon ikan dan keripik pisang sebagai produk unggulan desa. Pemerintah desa menyatakan dukungannya terhadap inisiatif ini melalui rencana pengadaan alat produksi sederhana dan bantuan modal awal. Hal ini menunjukkan adanya sinergi positif antara hasil pelatihan dengan kebijakan desa untuk pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal (Ardiansyah & Lestari, 2021). Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini menunjukkan hasil yang menggembirakan. Peserta mengalami peningkatan signifikan dalam aspek keterampilan produksi makanan, pemahaman sanitasi pangan, kemampuan manajemen usaha, serta penggunaan media digital untuk pemasaran. Peningkatan ini diharapkan dapat menjadi modal awal untuk mengembangkan usaha tata boga secara berkelanjutan di Desa Sanrobone, sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi desa (Rahmawati et al., 2022).

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan keterampilan tata boga dan manajemen usaha mikro yang telah dilaksanakan di Desa Sanrobone, Takalar, menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya ibu rumah tangga, dalam mengolah produk pangan berbasis bahan lokal menjadi produk bernilai jual. Peserta pelatihan tidak hanya mendapatkan keterampilan teknis dalam pengolahan makanan, tetapi juga pemahaman penting mengenai sanitasi pangan, manajemen usaha sederhana, serta pemasaran digital yang dapat diakses secara mandiri. Program ini juga berhasil menumbuhkan kesadaran peserta tentang pentingnya perencanaan usaha, pencatatan keuangan, pengemasan produk, dan promosi berbasis teknologi informasi, yang sebelumnya belum banyak diterapkan oleh masyarakat desa. Terbentuknya dua kelompok usaha bersama (KUB) di bidang produksi abon ikan dan keripik pisang menjadi bukti nyata bahwa pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan individu tetapi juga mendorong kerja sama kolektif dalam membangun ekonomi desa. Dengan adanya dukungan dari pemerintah desa dan semangat kolaboratif dari peserta pelatihan, kegiatan ini diharapkan dapat berlanjut menjadi program pemberdayaan ekonomi desa secara berkelanjutan. Pelatihan ini telah menjadi langkah awal yang penting dalam menciptakan peluang usaha baru, meningkatkan pendapatan keluarga, dan memperkuat ketahanan ekonomi masyarakat Desa Sanrobone.

Saran

Agar dampak kegiatan ini lebih optimal dan berkelanjutan, disarankan beberapa hal sebagai berikut:

- **Pendampingan Usaha Secara Berkelanjutan**
Diperlukan program pendampingan lanjutan untuk memonitor perkembangan kelompok usaha serta membantu mereka dalam menghadapi tantangan produksi, pemasaran, dan pengembangan pasar.
- **Penguatan Akses Permodalan**
Pemerintah desa atau lembaga keuangan mikro perlu memberikan akses permodalan yang terjangkau bagi pelaku usaha baru untuk pembelian alat produksi, bahan baku, dan pengembangan kemasan produk.
- **Pengembangan Jaringan Pemasaran**
Perlu dibangun jejaring pemasaran yang lebih luas, baik melalui kerjasama dengan pasar modern, platform marketplace digital, maupun event promosi daerah agar produk olahan Desa Sanrobone dapat dikenal di luar wilayah.
- **Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk**
Diperlukan inovasi produk secara berkelanjutan agar produk olahan desa tetap kompetitif di pasar, baik dari segi cita rasa, kemasan, maupun variasi produk.
- **Sinergi Multi Pihak**
Kolaborasi antara pemerintah desa, perguruan tinggi, pelaku UMKM, dan lembaga pendamping lainnya perlu diperkuat untuk mendukung aspek pelatihan, pendanaan, teknologi, dan pemasaran.

Dengan upaya-upaya tersebut, Desa Sanrobone berpotensi menjadi desa model dalam pengembangan ekonomi keluarga berbasis keterampilan tata boga dan manajemen usaha di Kabupaten Takalar.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, R., & Lestari, D. (2021). Pemberdayaan UMKM melalui penguatan kapasitas manajemen usaha di desa wisata. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 12–23.
- Fitriani, D., & Hidayat, R. (2022). Pelatihan tata boga sebagai strategi penguatan ekonomi keluarga di daerah pedesaan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(2), 134–145.
- Ningsih, S. R., & Puspitasari, D. (2021). Inovasi produk olahan pangan lokal sebagai peluang usaha baru di desa. *Jurnal Agroindustri*, 11(3), 56–64.

- Pertiwi, D. A., & Gunawan, H. (2022). Peran perguruan tinggi dalam peningkatan kapasitas UMKM desa. *Jurnal Abdimas*, 26(1), 88–97.
- Rahmawati, R., Syafitri, W., & Utami, S. (2022). Strategi pengembangan ekonomi masyarakat pesisir berbasis UMKM. *Journal of Rural Development*, 3(4), 245–256.
- Sari, M., Lestari, I., & Nurhayati, D. (2023). Pelatihan gizi dan sanitasi pangan untuk ibu rumah tangga dalam mendukung keamanan pangan keluarga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(1), 33–42.
- UNDP. (2023). Sustainable Development Goals (SDGs). Retrieved from
- Wati, L., & Setiawan, B. (2021). Pengembangan keterampilan tata boga untuk pemberdayaan ekonomi keluarga di desa binaan. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(1), 99–109. <https://doi.org/10.32497/abdimas.v5i1.789>
- Yuliani, L., Prasetyo, B., & Sari, E. (2023). Literasi keuangan dan manajemen usaha mikro di kalangan pelaku UMKM. *Jurnal Ekonomi dan Kewirausahaan*, 7(2), 112–123.
- Zulfa, N., & Ahmad, A. (2020). Model pelatihan UMKM berbasis potensi lokal di desa pesisir. *Jurnal Pengembangan Ekonomi Desa*, 9(1), 45–56.