

## Pengembangan UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Hidangan Berbasis Bahan Makanan Lokal di Kabupaten Badung

### *Development of MSME through Training in Processing Dishes Based on Local Food Ingredients in Badung Regency*

Dwik Suwarnata Triana<sup>1\*</sup>, Ida Ayu Etsa Pracintya<sup>2</sup>, I Made Darsana<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Fakultas Vokasi, D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

<sup>2</sup> Fakultas Pariwisata dan Bisnis, S1 Pariwisata, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

<sup>3</sup> Fakultas Pariwisata dan Bisnis, S1 Kewirausahaan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

[dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id](mailto:dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id)<sup>1\*</sup>, [idaayuetsa@gmail.com](mailto:idaayuetsa@gmail.com)<sup>2</sup>, [made.darsana@ipb-intl.ac.id](mailto:made.darsana@ipb-intl.ac.id)<sup>3</sup>

Alamat Kampus: Jl. Gatot Subroto Tim. Jl. Kecak No.12, Tonja, Kec. Denpasar Utara, Kota Denpasar, Bali 80239

Korespondensi penulis: [dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id](mailto:dwiksuwarnata@ipb-intl.ac.id)

---

#### Article History:

Received: April 16, 2025;

Revised: April 30, 2025;

Accepted: Mei 28, 2025;

Published: Mei 30, 2025;

**Keywords:** Badung, Culinary, MSME

**Abstract:** This study aims to develop the capacity of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) stakeholders in Badung Regency through training on processing dishes based on local food ingredients. Using a participatory training method which included counseling, demonstrations, hands-on practice, and mentoring. The study focused on improving technical skills as well as knowledge of hygiene standards and product marketing. The results showed an increase in the ability of MSME stakeholder to process local ingredients into innovative and appealing culinary products that meet market needs, while also strengthening sanitation and product quality aspects to make them more attractive to consumers. The participatory approach also encourages MSME stakeholders to actively contribute to the product development and marketing strategies, resulting in increased competitiveness and business sustainability. This study provided important contributions to MSME empowerment and the development of the local economy based on the potential of local natural resources.

---

#### Abstrak

Penelitian ini bertujuan mengembangkan kapasitas pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kabupaten Badung melalui pelatihan pengolahan hidangan berbasis bahan makanan lokal. Dengan metode pelatihan partisipatif yang meliputi penyuluhan, demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan, penelitian ini fokus meningkatkan keterampilan teknis serta pengetahuan tentang standar kebersihan dan pemasaran produk. Hasilnya menunjukkan peningkatan kemampuan pelaku UMKM dalam mengolah bahan lokal menjadi produk kuliner inovatif dan menarik yang sesuai dengan kebutuhan pasar, sekaligus memperkuat aspek sanitasi dan kualitas produk sehingga lebih diminati konsumen. Pendekatan partisipatif juga mendorong pelaku UMKM untuk aktif berkontribusi dalam pengembangan produk dan strategi pemasaran, yang berujung pada peningkatan daya saing dan keberlanjutan usaha. Penelitian ini memberikan kontribusi penting dalam pemberdayaan UMKM serta pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi sumber daya alam setempat.

**Kata Kunci:** Badung, Kuliner, UMKM

## **1. PENDAHULUAN**

Indonesia memiliki Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang memegang peranan penting serta memiliki potensi besar dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional maupun sektoral, sebagaimana halnya sektor lain dalam menyumbangkan angka pertumbuhan ekonomi di berbagai daerah (Evangeulista, 2023). Menurut Sudratono (2022) UMKM memiliki sejumlah fungsi strategis, diantaranya adalah: (1) mendorong pembangunan ekonomi yang adil, (2) memperkuat pertumbuhan ekonomi, membuka peluang usaha baru, (3) serta menciptakan dan memperluas lapangan pekerjaan sehingga mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah signifikan. UMKM sendiri merupakan jenis usaha yang dijalankan oleh perorangan, keluarga, atau badan usaha berskala kecil, dengan klasifikasi didasarkan pada jumlah omzet tahunan, nilai aset, dan jumlah tenaga kerja yang dimiliki. Oleh karena berbagai keuntungan yang dapat diperoleh dalam berbagai aspek kehidupan, terutama pada aspek keuangan, membuat UMKM menjadi salah satu pekerjaan yang dapat dilakukan oleh masyarakat dari berbagai kalangan (Putra, 2023).

Adapun jenis-jenis UMKM yang masih belum banyak dikenal oleh masyarakat secara luas, sehingga hal ini mempengaruhi pemasaran produk yang dihasilkan. Apabila dilihat dari segi kualitas, produk-produk UMKM yang dihasilkan dapat dikategorikan memiliki hasil yang baik (Yolanda, 2024). Data dari Kementerian Koperasi dan UKM (Kemenkopukm) menunjukkan bahwa sebanyak 1.785 koperasi dan 163.713 pelaku UMKM terdampak akibat pandemi (Kementerian Komunikasi dan Informatika, n.d.). Sebagian besar yang terkena dampak adalah UMKM yang bergerak di sektor kebutuhan pokok sehari-hari. Kondisi ini, tentunya menjadi tantangan utama bagi UMKM dalam mengembangkan usahanya. UMKM sendiri memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian nasional, karena mampu menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar dan cenderung lebih tahan terhadap krisis keuangan (Halim, 2020). Selain itu, persaingan bisnis yang semakin ketat saat ini menuntut pelaku usaha untuk dapat memenuhi kebutuhan konsumen, menciptakan produk unggulan, serta menghadirkan sesuatu yang berbeda dari produk pesaing. Ketatnya persaingan ini dibuktikan oleh beberapa jenis produk yang memiliki kemiripan dan kurangnya inovasi produk dengan UMKM lainnya, sehingga menciptakan berbagai macam pilihan kepada calon konsumen (Sifwah, 2024).

Dilakukannya pelatihan dan pendampingan merupakan salah satu metode efektif untuk meningkatkan keberhasilan inovasi dalam bisnis, terutama dalam memberikan pengetahuan terhadap para stakeholder UMKM (Ainun, 2023). Melalui pelatihan, pelaku UMKM dapat mempelajari cara mengembangkan produk yang sesuai dengan kebutuhan

pasar di era digital saat ini. Pendekatan edukasi terkait inovasi bisnis ini memiliki peran penting dalam mendorong tercapainya inovasi yang sukses (Ayuningtyas et al., 2023). Selain itu, pemberdayaan UMKM, baik yang berskala mikro, kecil, maupun menengah, menjadi strategi krusial dalam mendukung pertumbuhan ekonomi (Widjaja & Wildan, 2023). Pesatnya perkembangan industri digital, pemanfaatan teknologi dan digitalisasi, tentunya dapat membantu UMKM dalam melakukan adaptasi serta memperluas jangkauan pasar yang diinginkan oleh pemangku kepentingan yang bertujuan untuk mengembangkan perekonomian.

Melalui pentingnya upaya pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kualitas hidup, kemandirian, dan kesejahteraan ekonomi pada masyarakat yang memiliki minat untuk mengembangkan ataupun memulai UMKM, maka diperlukan pendampingan dan keterlibatan pemerintah daerah maupun berbagai pihak termasuk perguruan tinggi untuk mewujudkan peningkatan taraf hidup masyarakat dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat (Nugroho, 2024). Tujuan kegiatan ini diharapkan mampu memberikan kontribusi dalam mengoptimalkan peran dan kemampuan yang nantinya dapat dikembangkan oleh pelaku UMKM sebagai penunjang ekonomi melalui perencanaan pemasaran, digital marketing, dan pencatatan pembukuan yang mempermudah dalam membangun sistem kewirausahaan yang tepat serta efisien. Adapun sasaran dari program pelatihan ini adalah pemilik UMKM yang sedang mengembangkan produknya agar menjadi lebih baik di Kabupaten Badung, Bali.

Pelatihan ini disusun berdasarkan berbagai fenomena yang terjadi di kalangan masyarakat, terutama pada kendala yang dialami oleh para pemangku kepentingan yang mendorong dibutuhkannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema ‘Pelatihan Pengolahan Hidangan Dengan Berbasis Bahan Makanan Lokal’ kepada pelaku UMKM yang berlokasi di wilayah Kabupaten Badung. Adapun beberapa solusi yang direncanakan oleh tim pengabdian untuk diberikan antara lain adalah dengan melakukan pelatihan langsung kepada pelaku UMKM bagaimana cara pemanfaatan bahan makanan lokal menjadi hidangan yang dapat diterima oleh pasar.

## **2. METODE**

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahapan yakni: (1) memberikan penyuluhan kepada pelaku UMKM di wilayah Kabupaten Badung, (2) lalu, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab mengenai materi yang telah disampaikan, (3) selain itu, tim pengabdian juga akan

memberikan pelatihan tentang cara mengolah bahan makanan lokal menjadi hidangan yang sesuai dengan selera pasar, serta yang terakhir (4) mendokumentasikan hasil kegiatan dan produk yang berhasil dibuat pada saat kegiatan berlangsung. Metode yang melibatkan partisipasi aktif ini dikenal sebagai metode partisipatif, dimana metode ini bertujuan agar tim pengabdian dapat memberikan kontribusi langsung dalam pengembangan produk UMKM yang dimiliki oleh para stake holder. Dengan demikian, diharapkan hasil dari kegiatan ini dapat dimanfaatkan secara optimal dan berkelanjutan oleh para pelaku UMKM sebagai bentuk dari penyerapan materi dan praktek yang telah dilakukan oleh narasumber.

### **3. HASIL**

Pengabdian ini dilaksanakan dengan pendekatan yang komprehensif, dimulai dari pengenalan bahan makanan lokal yang mudah diperoleh di Kabupaten Badung. Pelatihan ini bertujuan agar pelaku UMKM mengenal potensi bahan baku lokal sebagai sumber utama pengembangan produk kuliner. Misalnya, bahan-bahan seperti ampas minyak kelapa, pisang, dan berbagai hasil perkebunan lokal diajarkan untuk diolah menjadi hidangan yang bernilai jual tinggi dan sesuai selera pasar.

Metode pelatihan yang digunakan meliputi ceramah, demonstrasi, diskusi, dan praktik langsung. Peserta diberi pemahaman tentang teknik pengolahan makanan tradisional Bali, termasuk cara fermentasi bahan lokal untuk menghasilkan produk seperti pesan tlengis dan godoh biu (pisang goreng fermentasi). Selain itu, pelatihan juga mengajarkan teknik garnishing atau penghiasan makanan agar tampilan produk lebih menarik dan profesional, sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumen.

Pelatihan ini tidak hanya fokus pada aspek teknis pengolahan makanan, tetapi juga mencakup edukasi tentang standar kebersihan dan sanitasi makanan sesuai prinsip CHSE (Cleanliness, Health, Safety, and Environment). Hal ini penting agar produk yang dihasilkan tidak hanya enak dan menarik, tetapi juga aman dan sehat untuk dikonsumsi. Peserta juga mendapatkan pengetahuan tentang pengelolaan dapur dan peralatan kerja yang higienis untuk menjaga kualitas produk secara konsisten.

Tahapan lainnya pada kegiatan ini juga dilengkapi dengan sesi pendampingan dan diskusi interaktif, di mana pelaku UMKM dapat bertanya dan berbagi pengalaman terkait kendala yang dihadapi dalam pengolahan dan pemasaran produk. Pendekatan partisipatif ini bertujuan agar pelaku UMKM tidak hanya menerima materi secara pasif, tetapi juga aktif berkontribusi dalam pengembangan produk dan strategi pemasaran yang tepat sesuai karakteristik pasar lokal dan digital.

Secara keseluruhan, pelatihan ini diharapkan mampu meningkatkan kapasitas pelaku UMKM di Kabupaten Badung dalam mengolah bahan makanan lokal menjadi produk kuliner yang berkualitas, inovatif, dan kompetitif. Dengan peningkatan keterampilan dan pengetahuan tersebut, UMKM dapat memperluas pasar dan meningkatkan pendapatan secara berkelanjutan, sekaligus mendukung pengembangan ekonomi lokal dan pariwisata kuliner di daerah tersebut.

#### **4. DISKUSI**

Pelatihan pengolahan hidangan berbasis bahan makanan lokal yang diberikan kepada pelaku UMKM di Kabupaten Badung menunjukkan hasil yang sangat positif dalam meningkatkan kapasitas dan kualitas produk UMKM. Pengenalan bahan baku lokal yang melimpah menjadi langkah awal yang strategis, karena memberikan pemahaman mendalam kepada pelaku usaha mengenai potensi sumber daya yang ada di sekitar mereka. Hal ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan lokal yang menekankan pemanfaatan sumber daya alam secara optimal dan berkelanjutan.

Metode pelatihan yang menggabungkan teori, demonstrasi, dan praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis pelaku UMKM. Teknik fermentasi dan garnishing yang diajarkan tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga membantu UMKM menciptakan inovasi yang dapat membedakan produk mereka di pasar yang semakin kompetitif. Pendekatan ini penting mengingat persaingan bisnis UMKM saat ini menuntut produk yang tidak hanya berkualitas, tetapi juga unik dan menarik bagi konsumen.

Selain aspek teknis, penekanan pada standar kebersihan dan sanitasi makanan merupakan faktor kunci dalam menjaga kualitas dan keamanan produk. Penerapan prinsip CHSE dalam pelatihan memberikan nilai tambah yang signifikan, terutama dalam konteks pariwisata dan pasar modern yang sangat memperhatikan aspek kesehatan dan keselamatan pangan. Hal ini juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UMKM, yang pada akhirnya berdampak positif pada penjualan dan reputasi usaha.

Pada tahapan pendekatan partisipatif melalui sesi diskusi dan pendampingan memberikan ruang bagi pelaku UMKM untuk mengatasi kendala yang mereka hadapi secara langsung. Keterlibatan aktif peserta dalam proses pelatihan memperkuat pemahaman dan motivasi mereka untuk terus mengembangkan produk dan strategi pemasaran. Pendampingan ini juga berperan sebagai jembatan antara teori dan praktik, sehingga hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara efektif di lapangan.

Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis dan pengetahuan pelaku UMKM, tetapi juga memperkuat daya saing produk berbasis bahan makanan lokal di Kabupaten Badung. Oleh karena itu, kegiatan ini berkontribusi signifikan terhadap pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan dan penguatan sektor UMKM sebagai tulang punggung perekonomian daerah. Keberhasilan pelatihan ini juga menjadi model yang dapat direplikasi di daerah lain dengan potensi bahan baku lokal yang melimpah.



**Gambar 1.** Pelatihan produk olahan kuliner.

*Sumber: Dokumentasi pribadi, 2025*



**Gambar 2.** Foto bersama Peserta Pengembangan Umkm Melalui Pelatihan Pengolahan Hidangan Berbasis Bahan Makanan Lokal Di Kabupaten Badung.

*Sumber: Dokumentasi pribadi, 2025*

## 5. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan hidangan berbasis bahan makanan lokal di Kabupaten Badung memberikan dampak positif yang signifikan terhadap pengembangan UMKM. Melalui pelatihan ini, pelaku UMKM berhasil meningkatkan keterampilan teknis dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang berkualitas, menarik, dan sesuai dengan kebutuhan pasar. Selain itu, pengetahuan mengenai standar kebersihan dan sanitasi

makanan juga meningkat, sehingga produk yang dihasilkan tidak hanya lezat tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Pendekatan partisipatif dalam pelatihan memastikan bahwa materi yang diberikan relevan dan dapat langsung diterapkan oleh pelaku UMKM dalam mengembangkan usaha mereka.

Melalui pemanfaatan bahan makanan lokal secara optimal dan penerapan teknik pengolahan yang tepat, UMKM di Kabupaten Badung mampu meningkatkan daya saing produk mereka di pasar lokal maupun lebih luas. Pelatihan ini juga memperkuat pemberdayaan ekonomi lokal secara berkelanjutan dengan memberdayakan sumber daya alam dan meningkatkan kapasitas pelaku usaha. Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan ini berkontribusi besar dalam memperkuat sektor UMKM sebagai pilar utama perekonomian daerah dan menjadi model yang dapat diadaptasi di wilayah lain dengan potensi bahan baku lokal yang melimpah.

## DAFTAR REFERENSI

- Ainun, N., Maming, R., & Wahida, A. (2023). Pentingnya peran logo dalam membangun branding pada UMKM. *Jesya (Jurnal Ekonomi dan Ekonomi Syariah)*, 6(1), 674–681.
- Ayuningtyas, Y. A. S., Rosiana, A. S. P., Nita, Wulandari, & Padmantyo, S. (2023). Strategi Biru Sukoharjo. *Journal of the Operational Research Society*, 36(6), 545–545. <https://doi.org/10.1057/jors.1985.94>
- Evangeulista, G., Agustin, A., Putra, G. P. E., Pramesti, D. T., & Madiistriyatno, H. (2023). Strategi UMKM dalam menghadapi digitalisasi. *Oikos Nomos: Jurnal Kajian Ekonomi dan Bisnis*, 16(1), 33–42.
- Halim, S. A., Edwards, F. H., Dai, D., Li, Z., Mack, M. J., Holmes, D. R., ... & Brennan, J. M. (2020). Outcomes of transcatheter aortic valve replacement in patients with bicuspid aortic valve disease: A report from the Society of Thoracic Surgeons/American College of Cardiology Transcatheter Valve Therapy Registry. *Circulation*, 141(13), 1071–1079.
- Junaidi, Ilham. (2014). Perencanaan strategis pariwisata budaya: Mekanisme menuju pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1).
- Nugroho, W. F., Yuliana, L., Alfian, R., & Perkasa, D. H. (2024). Langkah unggul ke arah digital: Studi kasus Kantin Kalibata sebagai pelatihan UMKM di era digital. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(3), 146–154.
- PPIC untuk mengoptimalkan kualitas dan mengurangi biaya produksi pada Rumah Makan
- Putra, S. Z., Harianto, S. T., & Matondang, Y. C. (2023). Analisis pengaruh e-commerce: Studi literatur terhadap pertumbuhan ekonomi UMKM. *Jurnal Ilmiah Sistem Informasi dan Ilmu Komputer*, 3(2), 119–131.

- Restiani Widjaja, Y., & Wildan. (2023). Pengaruh inovasi produk, promosi, dan kualitas pelayanan terhadap keputusan pembelian sepeda motor. *Jurnal Sains Manajemen*, 5(1), 1–13. <https://doi.org/10.51977/sainsm.v5i1.1007>
- Sifwah, M. A., Nikhal, Z. Z., Dewi, A. P., Nurcahyani, N., & Latifah, R. N. (2024). Penerapan digital marketing sebagai strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM. *Journal of Management Accounting, Tax and Production*, 2(1), 109–118.
- Yolanda, C. (2024). Peran usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM) dalam pengembangan ekonomi Indonesia. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 2(3), 170–186.