

**PEMBERDAYAAN PKK MENINGKATKAN USAHA KUE KHAS
SUMATERA SELATAN**

***EMPOWERMENT PKK TO INCREASE THE BUSINESS OF SPECIAL CAKE FROM
SOUTH SUMATERA***

Yunisvita^{1)*}, Sri Andaiyani²⁾

¹⁾Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya, Indralaya, Sumatera Selatan
email: yunisvita@unsri.ac.id

²⁾Fakultas Ekonomi, Universitas Sriwijaya, Indralaya, Sumatera Selatan
email: sriandaiyani@fe.unsri.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh dosen fakultas ekonomi Universitas Sriwijaya beserta mahasiswanya ini bertujuan untuk memperkuat daya saing usaha kue khas daerah Sumatera Selatan dengan meningkatkan kualitas produk melalui pemberdayaan ibu-ibu PKK. Kegiatan dilakukan dengan metode pelatihan ilmiah berupa ceramah/diskusi tentang pentingnya menghasilkan produk yang berkualitas dan praktek langsung pembuatan kue. Tingkat pemahaman diukur dengan uji kompetensi yang berisi pertanyaan tentang bahan dan proses pembuatan kue dengan memberikan skor pada rentang 0-100. Selanjutnya dilakukan analisis statistik deskriptif berupa skor rata-rata, distribusi frekuensi jawaban yang benar untuk hal-hal yang berkaitan dengan nama bahan dan proses pembuatan kue. Hasil dari observasi ini menunjukkan bahwa target sangat antusias dalam memahami materi yang diberikan. Hasil evaluasi tertulis tingkat pemahaman tentang bahan dan proses pembuatan kue masih rendah, dengan rata-rata 30,5. Praktik pembuatan kue yang dilakukan peserta menunjukkan hasil dengan skor rata-rata 6 (skala 0-10). Melalui pemberdayaan ini, dibangun motivasi yang lebih tinggi untuk meningkatkan kualitas kue khas daerah yang dihasilkan. Dilengkapi dengan kumpulan buku resep yang dapat dijadikan referensi untuk meningkatkan pemahaman akan standar kualitas yang kompetitif.

Kata kunci: pemberdayaan, daya saing, kue khas daerah, kualitas produk, pelatihan

ABSTRACT

Community dedication held by lecturers of the economics faculty of Sriwijaya University and their students aims to strengthen the competitiveness business of special cakes from the South Sumatra region by improving product quality through empowering PKK mothers. The activity was carried out using scientific training methods in the form of lectures/discussions about the importance of producing quality products and direct practice of making cakes. The level of understanding is measured by a competency test which contains questions about ingredients and the process of making cakes by giving a score in the range of 0-100. Furthermore, descriptive statistical analysis was carried out in the form of the average score, the frequency distribution of the correct answers for matters relating to the name of the ingredients and the process of making cakes. The results from this observation showed that the target was very enthusiastic about understanding the material given. The results of the written evaluation in the level of understanding about the ingredients and the process of making cakes are still low, with an average of 30,5. The practice of making cakes by the participants showed results with an average score of 6 (scale 0-10). Through this empowerment, higher motivation is built to improve the quality of the local speciality cakes produced. Equipped with a collection of recipe books that can be used as a reference to increase understanding for competitive quality standards.

Keywords: empowerment, competitiveness, the local speciality cakes, quality of product, training

PENDAHULUAN

Sejak dahulu, Indonesia telah diakui sebagai Negara yang memiliki kekayaan alam dan hasil bumi yang beragam dan berlimpah salah satunya yaitu berbagai jenis rempah-rempah yang dihasilkan yang otentik dan berciri khas dibandingkan yang dihasilkan Negara lain. Hal inilah yang mendukung kreativitas dan inovasi masyarakat Indonesia mampu menghasilkan beragam kuliner khas nusantara.

Salah satu kuliner khas nusantara adalah kue tradisional. Kue tradisional merupakan wujud kue nusantara sebagai warisan para leluhur yang diajarkan secara turun-temurun [1]. Kue tradisional ini yang kemudian disebut sebagai jajanan Indonesia [2]. Sumatera Selatan sebagai salah satu wilayah Provinsi yang ada di Indonesia juga memiliki beragam jajanan khas berupa kue tradisional yang tersebar di tujuh belas Kabupaten/kota. Jajanan khas Sumatera Selatan ini meliputi; 1) Kue Maksuba, 2)Engkak Ketan, 3)Talam Gandus, 4) Lapis Kojo, 5)Kue Lumpang, 6) Kue Srikaya,7) Dadar Jiwo, 8) dan lainnya [3].

Desa Limbang Jaya , Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi ekonomi dari industri rumahan berbasis kerajinan. Mayoritas penduduk desanya memproduksi kerajinan pandai besi dan kain songket. Belakangan ini, kaum perempuan yang ada dalam masyarakat Desa Limbang jaya telah memulai untuk memproduksi jajanan khas Sumatera Selatan

seperti Lapis Kojo dan Kue Gandus, Getuk dan lain-lain. Menurut Kepala Desa, hasil produksi jajanan khas Sumatera Selatan yang dihasilkan masyarakat desa ini telah memiliki market share yang cukup tinggi di 21 kelurahan/desa yang ada di dalam Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir dengan jumlah penduduk 46.536 orang. Selain itu, jumlah produksi hasil perkebunan kelapa di Kecamatan Tanjung Batu juga menjadi potensi yang menunjang dalam pemenuhan bahan baku pembuatan jajanan khas Sumatera Selatan di desa ini dengan luas perkebunan sebesar 51,25 Ha dan hasil produksi sebanyak 1.404,763 ton [4]. Akan tetapi, permasalahan jajanan khas Sumatera Selatan yang diproduksi oleh masyarakat Desa Limbang Jaya ini adalah soal kualitas khususnya dalam aspek rasa. Menurut Kepala Desa, Bapak Baihaki, berdasarkan hasil mendengar pendapat para konsumen jajanan khas Sumsel, kualitas daripada rasa yang diproduksi masyarakat desa Limbang Jaya masih standar sehingga direkomendasikan untuk ditingkatkan.

Berdasarkan hasil pengamatan kami, Desa Limbang Jaya memiliki potensi yang besar dalam industri rumahan sektor pengolahan makanan jajanan khas Sumsel. Untuk meningkatkan daya saing usaha, salah satu yang perlu dievaluasi selama ini adalah perihal kualitas rasa yang perlu ditingkatkan. Oleh karena itu tim pengabdian masyarakat Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya yang diketuai oleh Ibu Yunisvita merencanakan pemberdayaan melalui

komunitas PKK di Desa Limbang Jaya tersebut. Melalui pendampingan ini, diharapkan mampu meningkatkan penjualan hasil produksi Desa Limbanjanaan khas Sumsel sehingga kesejahteraan keluarga yang ada di desa Limbang Jaya.

Mengapa pemberdayaan ini ditujukan kepada anggota PKK? Karena masyarakat Indonesia dikenal memiliki minat terhadap kegiatan sosial yang tinggi. Secara keseluruhan, 85,43% masyarakat Indonesia mengikuti kegiatan sosial kemasyarakatan seperti; Keagamaan, Keterampilan, Olahraga/permainan, Gotong-royong, Arisan, Menghadiri kematian, dan kegiatan sosial lainnya. Minat masyarakat di pedesaan dalam mengikuti kegiatan sosial lebih tinggi dibandingkan dengan masyarakat perkotaan sebesar 88,56% sedangkan perkotaan sebesar 82,94% [5]. Tingginya minat masyarakat pada kegiatan sosial kemasyarakatan ini menandakan tingginya interaksi sosial masyarakat Indonesia khususnya pada daerah pedesaan. Dengan demikian, daerah pedesaan memiliki potensi besar yang dapat diberdayakan menjadi modal sosial yang bermanfaat untuk pengentasan kemiskinan di daerah pedesaan. Salah satu kegiatan sosial yang ada di masyarakat adalah Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK). Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) adalah gerakan nasional yang tumbuh dari, oleh, dan untuk masyarakat dengan perempuan sebagai motor penggeraknya menuju terwujudnya keluarga bahagia, sejahtera, maju, dan mandiri (PKK Kota Jambi, n.d.) Menurut

Keputusan Menteri Dalam Negeri no 30 tahun 1981, PKK merupakan suatu gerakan pembangunan melalui keluarga sebagai unit atau kelompok terkecil dalam masyarakat dengan wanita sebagai peran utamanya.

Sehingga nantinya, melalui PKK Desa Limbang Jaya kelompok ibu rumah tangga lainnya bisa diajak untuk mandiri dengan pengembangan usaha berbagai kue tradisional khas Sumatera Selatan yang berkualitas. Bersama-sama memperbaiki taraf hidup menuju masyarakat yang lebih sejahtera.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Model kegiatan yang diusulkan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah Pemberdayaan. Pemberdayaan merupakan kegiatan yang ditujukan kepada masyarakat yang memang masih dalam kondisi marginal untuk meningkatkan kapasitas mereka. Kegiatan Pengabdian Masyarakat dilaksanakan dalam bentuk kegiatan pelatihan keilmuan yang memberikan nilai tambah bagi masyarakat [6]. Metode kegiatan pemberdayaan berupa pembinaan keterampilan masyarakat. Pengabdian masyarakat dilaksanakan dalam bentuk kegiatan pelatihan keilmuan yang memberikan nilai tambah bagi masyarakat. Metodologi dilakukan dengan ceramah, diskusi dan latihan praktek membuat kue tradisional khas Sumatera Selatan. Khalayak sasaran kegiatan pengabdian masyarakat adalah kelompok masyarakat Desa Limbang Jaya, Kabupaten

Ogan Ilir yang tergabung dalam Pembinaan Kesejahteraan Keluarga (PKK) sejumlah 20 orang.

Metode ceramah dilakukan dengan memberikan edukasi kepada masyarakat melalui bahan ajar. Penyampaian materi ajar ini akan dilakukan dengan media powerpoint yang sudah dibuat oleh tim, yang berisi tata cara memilih bahan yang baik dan memasak beberapa kue tradisional khas Sumsel yang sesuai agar kualitas dan rasanya terjamin dan dapat bersaing. Selain itu, diberikan sedikit tambahan materi terkait kemasan, bentuk dan proses pemasaran yang menunjang peningkatan penjualan. Setelah penyuluhan dengan metode ceramah, dilanjutkan dengan diskusi oleh seluruh peserta yang ikut dalam pengabdian. Kemudian, kegiatan pengabdian dilanjutkan dengan pelatihan (praktek) pembuatan kue tradisional Gandus dan Lapis Kajo. Para peserta pengabdian masyarakat diberikan masing-masing satu buah buku panduan dan resep beberapa kue tradisional Khas Sumsel yang dibuat oleh narasumber yang profesional di bidang ini agar dapat menjadi bekal ilmu dalam jangka panjang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pemberdayaan ini diikuti oleh 20 peserta yang merupakan anggota dari komunitas PKK Desa Limbang Jaya I yang memiliki usaha dibidang kuliner berupa jajanan khas Sumatera Selatan. Peserta kegiatan berasal dari tingkat pendidikan terakhir yang berbeda dengan persentase masing masing adalah lulusan SMA

sebanyak 45%, SD sebanyak 35%, SMP sebanyak 10% dan paling sedikit D3 sebesar 5%. Jumlah anggota keluarga peserta pengabdian berada pada interval 0-5 anggota. Jumlah anggota dengan persentase tertinggi yaitu sebesar 50% adalah 4 anggota, anggota keluarga sebanyak 5 memiliki persentase 25%, anggota keluarga sebesar 10%, anggota keluarga sebanyak 3 sebesar 10%, dan tidak memiliki anggota keluarga sebanyak 5%.

Tujuan daripada dilakukannya kegiatan pengabdian masyarakat dalam bentuk pemberdayaan tersebut adalah untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat produk jajanan khas Sumatera Selatan sehingga dapat meningkatkan daya saing usaha melalui peningkatan kualitas produk. Kegiatan dilaksanakan dengan membagikan buku saku resep pembuatan produk jajanan khas Sumatera Selatan dan demonstrasi yang disampaikan oleh Ketua Pelaksana kegiatan pengabdian dan narasumber dibantu oleh tim anggota pelaksana.

Alasan dilakukannya pelatihan tersebut adalah selama ini produk jajanan khas Sumatera Selatan yang dihasilkan oleh masyarakat Desa Limbang Jaya memiliki pangsa pasar yang potensial. Akan tetapi, menurut Kepala Desa, produk tersebut masih memiliki kekurangan dari segi kualitasnya.

Tabel 1. Karakteristik peserta pengabdian masyarakat

| Peserta Pelatihan | Alamat | Pendidikan Terakhir | Jumlah Anggota Keluarga |
|-------------------|----------------|---------------------|-------------------------|
| 1 | Limbang Jaya I | SMA | 5 |
| 2 | Limbang Jaya I | SMA | 2 |
| 3 | Limbang Jaya I | SMA | 3 |
| 4 | Limbang Jaya I | D3 | 4 |
| 5 | Limbang Jaya I | SMA | 4 |
| 6 | Limbang Jaya I | SMA | 3 |
| 7 | Limbang Jaya I | SD | 4 |
| 8 | Limbang Jaya I | SMP | 5 |
| 9 | Limbang Jaya I | SD | 5 |
| 10 | Limbang Jaya I | SMP | 5 |
| 11 | Limbang Jaya I | SD | 5 |
| 12 | Limbang Jaya I | SMA | 4 |
| 13 | Limbang Jaya I | SD | 4 |
| 14 | Limbang Jaya I | SMA | 4 |
| 15 | Limbang Jaya I | SMK | 0 |
| 16 | Limbang Jaya I | SD | 2 |
| 17 | Limbang Jaya I | SD | 4 |
| 18 | Limbang Jaya I | SMA | 4 |
| 19 | Limbang Jaya I | SD | 4 |
| 20 | Limbang Jaya I | SMA | 4 |

Harapannya, setelah masyarakat diberikan pelatihan, dapat meningkatkan daya saing usaha. Dengan demikian, pelatihan yang diberikan kepada masyarakat diharapkan dapat membawa manfaat seperti;

1) Meningkatkan daya saing usaha, 2) Meningkatkan penjualan, dan 3) Meningkatkan pendapatan masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan sebanyak 8 kali pertemuan terhitung tanggal 2-9 oktober 2021. Pertemuan pertama dilakukan pada tanggal 2 Oktober 2021. Tim Dosen yang terdiri dari dua orang dan beberapa mahasiswa melakukan kunjungan ke Kepala Desa. Kunjungan tersebut dilakukan untuk mendiskusikan permasalahan dan rencana pengabdian. Kepala Desa menyambut kegiatan ini dengan baik dan memberikan masukan mengenai informasi desa dan juga latar belakang masyarakatnya.



Gambar 1. Tim pengabdian kunjungan ke Kepala Desa Limbang Jaya

Pertemuan kedua pada tanggal 3 Oktober 2021 tim pengabdian mempersiapkan pelaksanaan dengan melakukan pembekalan kepada para mahasiswa yang terlibat dalam pengabdian ini. Pembekalan ini dibimbing langsung oleh dosen. Pembekalan dilakukan untuk meningkatkan pengetahuan para mahasiswa agar dapat mengambil nilai-nilai selama pengabdian dan memotivasi agar dapat melakukan pelayanan kepada masyarakat dengan baik. Selain itu, pembekalan ini juga menjelaskan rangkaian acara yang akan dijalankan selama pengabdian.

Pertemuan ketiga pada tanggal 4 Oktober 2021 tim memulai dengan mempersiapkan sejumlah pertanyaan yang akan diajukan kepada para peserta kegiatan. Selanjutnya tim melakukan kunjungan langsung ke lapangan untuk menemui narasumber untuk diwawancarai. Pada tahap wawancara pada sasaran pengabdian didapatkan beberapa data yang diambil langsung dari narasumber.

Narasumber : Ibu Herawati

Seorang pedagang kecil berjualan antara lain model, gorengan tahu dan bakwan, beserta es kemas. Harga model dibanderol sebesar Rp3.000, gorengan Rp1000, dan es Rp1000-2000. Pelanggan utamanya adalah pandai besi, ibu-ibu sekitar yang merupakan penduduk desa setempat dan dari luar desa, kebanyakan pandai besi membeli gorengan, sedangkan ibu-ibu membeli model. Waktu berjualan mulai dari pagi hingga dzuhur, dan dilanjutkan kembali pukul 2 siang hingga sore hari. Dalam sehari dapat menjual 30 porsi model. Penghasilan kotor sehari berkisar Rp400.000 dengan modal yang diperlukan Rp250.000 sehingga modal bersih per hari dapat diperoleh Rp150.000.

Dari rasa yang dicoba gorengan rasanya pas, namun untuk model kuah terasa asin untungnya tertolong potongan daun seledri segar sehingga terasa lebih segar. Kualitas yang perlu ditingkatkan dari segi rasa adalah perlu mengurangi rasa keasinan pada makanan, serta kualitas kebersihan pada tempat yang perlu dijaga, juga masalah

pemasaran yang hanya mengandalkan informasi dari mulut ke mulut oleh warga sekitar begitu pula variasi makanan yang dijual oleh warga desa tersebut yang didominasi oleh model bahkan jaraknya bisa hanya sedekat 20-50 meter oleh sebab itu perlu diberikan pelatihan.

Narasumber : Ibu Widyawati

Seorang pedagang penjual makanan, dan membuka warung. Banyaknya aneka makanan yang ibu Widyawati jual antaranya pempek gentir, pempek martabak, pempek isi kentang, pisang goreng, tahu isi bakso, pentol mercon, model, bubur kacang merah, dan mie ayam. Harga gorengan Rp1.000 model Rp3.000 mie ayam Rp 5.000 pentol mercon Rp 500. Pembelinya adalah pandai besi, ibu-ibu sekitar, dan berjualan juga dengan bantuan dua orang pelajar sekolah yang berjualan keliling. Waktu berjualan mulai dari pukul 2 siang hari hingga jam 8 malam. Penghasilan kotor sehari Rp300.000-500.000 karena modal diambil dari warung sendiri sehingga ibu Widyawati jarang menghitung untuk modalnya sendiri kecuali untuk ayam dan pisang. Dalam sehari biaya untuk membeli ayam Rp70.000 dan pisang Rp50.000 namun untuk pisang bisa bertahan 3-4 hari.

Dari segi rasa sepertinya terlihat menggiurkan, namun karena semuanya masih dalam proses pembuatan tidak ada yang bisa tim mahasiswa cicip. Tetapi, menurut penjual sejauh ini belum ada komplain dari pembeli soal rasa karena mereka menghindari

pembuatan menggunakan micin dan lebih menyediakan garam bagi pembelinya yang suka rasanya lebih asin.

Kualitas yang perlu ditingkatkan : jangkauan pembeli dan pemasaran, bisa dimulai dengan memanfaatkan media social dimulai dari whatsapp. Karena pada umumnya, warga desa sekitar minim yang update mengenai penggunaan whatsapp, selain itu dari segi kemasan yang mungkin bisa dibuat lebih menarik, pengaturan keuangan masuk dan keluar, kalau dari segi bentuk semua varian makanan yang dibuat sangat menarik dan berbeda.



Gambar 2. Mahasiswa Sedang melakukan wawancara kepada penjual kuliner khas Sumsel

Selanjutnya pada pertemuan keempat dan kelima tim pengabdian baik dosen maupun mahasiswa menyiapkan materi, berbagai keperluan penunjang lainnya dan alat memasak untuk praktek memasak secara langsung bersama para peserta. Tidak lupa menghubungi narasumber yang akan memberikan pelatihan membuat kue tradisional khas Sumsel secara langsung dan membicarakan terkait buku resep yang akan dibagikan sebagai output yang berbentuk fisik sehingga dapat bermanfaat dalam jangka panjang.

Pertemuan keenam dan ketujuh yaitu pelaksanaan pada tanggal 7 dan 8 peserta kegiatan yang terdiri dari ibu-ibu PKK yang berjumlah 20 orang diberikan penyuluhan mengenai peningkatan kualitas hasil olahan kuliner khas Sumsel dan melakukan praktik pembuatan produk dengan panduan resep yang sudah dibagikan. Praktik pembuatan produk ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan memberikan gambaran secara langsung kepada peserta bagaimana membuat kuliner yang berkualitas dan mampu bersaing di jangkauan pasar yang lebih luas. Setelahnya, peserta pun dibimbing bagaimana mengemas hasil olahan dengan baik dan rapi agar lebih terlihat menarik dan terjaga higienitasnya sehingga hasil olahan kue bisa bertahan lebih lama.



Gambar 3. Tim pengabdian melakukan penyuluhan mengenai peningkatan kualitas produk



Gambar 4. Peserta dan narasumber berfoto bersama dengan hasil olahan setelah praktek memasak

Pertemuan Terakhir kegiatan ini dilakukan pada tanggal 9 Oktober 2021. Pada kesempatan ini tim akan memberikan evaluasi terkait materi-materi yang disampaikan kepada peserta pengabdian

berupa soal-soal untuk menguji pemahaman peserta dalam mengolah produk dan meningkatkan kualitas rasa produk. evaluasi dalam bentuk soal soal yang sudah diisi oleh peserta selanjutnya dikoreksi dan didapatkanlah hasil bahwa kebanyakan dari peserta menjawab soal rata-rata dibawah 50% jumlah benar sedangkan penilaian produk hasil praktik ibu-ibu PKK selama di Rumah mendapatkan poin 7 dari narasumber.

Evaluasi dilakukan setelah seluruh rangkaian kegiatan berlangsung. Metode yang digunakan dalam melakukan evaluasi adalah Uji Kompetensi dan memberikan umpan balik (feed back) kepada narasumber. Dalam evaluasi melalui uji kompetensi, peserta kegiatan akan diminta untuk menjawab sepuluh pertanyaan yang telah disiapkan oleh tim. Pertanyaan tersebut berisikan pemahaman tentang bahan baku dan proses pembuatan kuliner jajanan khas Sumsel seperti yang disampaikan dalam kegiatan edukasi.

Hasil uji kompetensi tersebut menyatakan bahwa kemampuan peserta menjawab sebesar 32%. Meskipun terbilang rendah, akan tetapi masyarakat telah dibekali buku resep oleh tim pengabdian yang dapat menjadi acuan dalam berjualannya sehari-hari. Pengabdian ini sepenuhnya tidak bisa mendampingi peserta dalam jangka waktu yang lama akan tetapi resep dan motivasi yang sudah diberikan oleh tim pengabdian secara tidak langsung akan menjadi pemasok semangat para peserta untuk melakukan praktik di rumah karena pada dasarnya

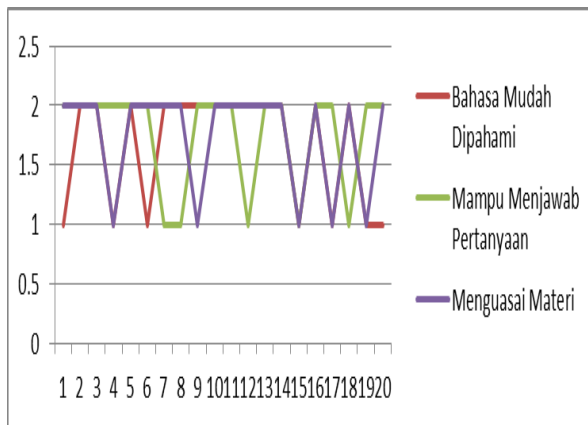
sesuatu yang dilakukan secara berulang dengan panduan yang sudah diberikan akan memudahkan mencapai tujuan.

Tabel 2. Hasil evaluasi uji kompetensi

| Peserta Pelatihan | Nilai |
|-------------------|-------|
| 1 | 30 |
| 2 | 30 |
| 3 | 30 |
| 4 | 30 |
| 5 | 30 |
| 6 | 30 |
| 7 | 30 |
| 8 | 40 |
| 9 | 30 |
| 10 | 40 |
| 11 | 40 |
| 12 | 20 |
| 13 | 50 |
| 14 | 50 |
| 15 | 40 |
| 16 | 40 |
| 17 | 10 |
| 18 | 20 |
| 19 | 20 |
| 20 | 50 |

Selanjutnya evaluasi yang diberikan dalam bentuk umpan balik adalah penilaian yang diberikan oleh peserta kepada narasumber. Terdapat 3 aspek yang menjadi penilaian dalam evaluasi ini seperti 1) Narasumber menggunakan bahasa yang mudah dipahami, 2) Narasumber menguasai materi yang disampaikan, 3) Narasumber mampu menjawab pertanyaan. Berdasarkan hasil evaluasi tersebut, sebanyak 65% peserta menyatakan setuju dan 35% lainnya menyatakan sangat setuju bahwa narasumber menggunakan bahasa yang mudah dipahami, 75% peserta menyatakan setuju dan 25% lainnya menyatakan sangat setuju bahwa narasumber menguasai materi yang disampaikan, dan 75% peserta menyatakan

setuju dan 25% lainnya menyatakan sangat setuju bahwa narasumber mampu menjawab pertanyaan yang diberikan peserta. Pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan usaha masyarakat yang memiliki nilai ekonomi tinggi [7]



Gambar 5. Hasil penilaian terhadap pemateri (*feed back*)

Hasilnya, rangkaian kegiatan ini berjalan lancar serta sambutan dari Kepala Desa dan warga Limbang Jaya I kepada tim pengabdian masyarakat sangat baik. Tingkat pemahaman dan tingkat kepuasan terhadap penyuluhan materi pun tergolong cukup tinggi artinya seharusnya para peserta nantinya akan mampu secara individu ataupun berkelompok menerapkan ilmu yang telah didapat didukung buku resep dan panduan memasak yang diberikan sehingga tujuan berkelanjutan berupa peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui usaha olahan kuliner khas Sumsel dapat terwujud.

KESIMPULAN

Kuliner jajanan khas Sumsel memiliki potensi baik dari ketersediaan bahan baku hingga pangsa pasar di Desa Limbang Jaya I, Kecamatan Tanjung Batu. Akan tetapi, dari segi kualitas produk kuliner tersebut perlu

ditingkatkan agar mampu meningkatkan penjualan dan loyalitas konsumen. Tim pengabdian Fakultas Ekonomi Universitas Sriwijaya yang diketuai oleh Ibu Yunisvita telah mengadakan kegiatan pelatihan bagi anggota komunitas PKK dalam mengolah kuliner jajanan khas Sumsel yang dapat meningkatkan kualitas produk tersebut.

Kegiatan dilakukan dalam delapan kali pertemuan yang dilaksanakan pada tanggal 2 Oktober sampai 9 Oktober 2021. Dalam kegiatan tersebut, peserta telah mendapat edukasi dan pelatihan serta dibekali dengan buku resep. Dalam Evaluasi yang dilakukan, peserta kegiatan memberikan umpan balik yang positif bagi narasumber dari segi penggunaan bahasa yang mudah dipahami, penguasaan materi, dan memiliki kemampuan dalam menjawab pertanyaan yang diberikan peserta. Sehingga diharapkan kerangka pemecahan masalah jangka panjang terhadap kemiskinan dan tingkat kesejahteraan masyarakat Desa Limbang Jaya I bisa teraktualisasi dengan baik melalui peluang usaha kue tradisional khas Sumsel yang ditingkatkan.

SARAN

Dalam pelaksanaan evaluasi pengabdian, tim memberikan evaluasi dalam bentuk wawasan yang sudah diberikan selama pelatihan. Namun, Tim pengabdian belum melakukan evaluasi pada produk-produk yang dihasilkan oleh Ibu-Ibu PKK pasca pengabdian berdasarkan aspek kualitas rasa, bentuk, tekstur, bau, dan kepuasan setelah mengkonsumsi produk tersebut. Pelaksanaan

selanjutnya diharapkan dapat menambahkan proses evaluasi untuk menilai produk, disamping itu para peserta kegiatan diharapkan dapat meningkatkan kualitas produknya dengan memanfaatkan baku saku resep yang telah dibagikan oleh tim. Sehingga, disarankan untuk pihak yang akan melakukan kegiatan pemberdayaan serupa bisa dipantau secara berkelanjutan hasil penyuluhan kali ini, sehingga peningkatan kualitasnya bisa terus berjalan secara bertahap. Kepada pemerintah setempat yang terkait ada baiknya peluang usaha kue tradisional bisa dipertimbangkan dengan baik untuk dikembangkan sehingga bisa menjadi salah satu mata pencaharian yang menjanjikan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Sriwijaya yang telah mendanai kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sehingga dapat berjalan dengan lancar. Begitupun terhadap jajaran dosen dan para mahasiswa yang tergabung dalam tim ini sudah menjalankan tugas dengan baik dan

bertanggungjawab. Terakhir, ucapan terimakasih kepada Kepala Desa dan warga Desa Limbang Jaya I atas sambutan dan antusiasnya mengikuti kegiatan ini dari awal hingga akhir.

REFERENSI

- [1] Lestari, H., & Syarif, W. (2019). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue Tradisional Di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*, 2(2), 124–137. <http://ksgeo.pjj.unp.ac.id/index.php/ksgeo>
- [2] Marlina Sembiring. (2014). *Analisis Bahan Dan Kebermaknaan Kue Tradisional Khas Karo. Skripsi.*
- [3] Erlina. (2020, August 16). *10 Jajanan dan Kue Khas Palembang yang Wajib dicoba.* <https://Jejakpiknik.Com/Kue-Khas-Palembang/>
- [4] BPS Ogan Ilir. (2020). *Kecamatan Tanjung Batu Dalam Angka 2020.*
- [5] Badan Pusat Statistik. (2018). *Statistik Sosial Budaya 2018.* In *Statistik Sosial Budaya 2018.*
- [6] Lisaria Putri, R. (2016). Peningkatan Kualitas Produk Melalui Penerapan Prosedur dan Sistem Produksi: Studi Pada UD Wijaya Kusuma Kota Blitar. *Jurnal WRA*, 4(2), 813–828.
- [7] Syarifudin, A., & Prasetyo, A. (2021). Peningkatan Usaha Kelompok Tani Hutan Madu Klanceng Barokah di Desa Kalipoh Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Logista Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1). 67-75