

**PELATIHAN MEMASAK MASAKAN KHAS MANADO
BERBASIS CAKALANG FUFU BAGI ANGGOTA SML UMKM CENTER
DI RAWABUNTU, SERPONG, TANGERANG SELATAN**

**Nonot Yulianto^{1*}, Rudy Pramono², Mathew Dimas³,
Florence Hanjani⁴**

^{1,2,3,4,5} Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-Mail: nonot.yulianto@uph.edu

Abstract :

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) are a strategic sector in supporting the national economy, including in the culinary sector based on local wisdom. However, limited technical skills and product innovation remain major challenges for culinary MSMEs. This Community Service (PKM) activity aims to increase the capacity of MSME actors through training in cooking authentic Manadonese dishes, namely cakalang fufu rica and cakalang fufu woku. The activity was held at the SML UMKM Center Rawabuntu, Serpong, South Tangerang, involving 20 culinary MSME participants. The method used was participatory training through socialization, material delivery, cooking practice with hands-on training, and evaluation in the form of pre-tests and post-tests. The results of the activity showed a significant increase in the knowledge aspect, where 60% of participants were only able to answer 50% of the questions correctly on the pre-test, but after the training all participants (100%) were able to answer correctly on the post-test. In addition, participants were able to process and serve dishes with authentic flavors, and showed high enthusiasm during the training process. This activity demonstrates that integrating conceptual knowledge and technical skills based on local culinary arts can improve the competency of MSMEs while simultaneously opening up business opportunities based on traditional products. Thus, this PKM program contributes to the empowerment of culinary MSMEs through capacity building, product differentiation, and the development of a creative economy based on local culture.

Keywords: MSMEs, Manado Culinary Training, Cakalang Fufu Rica, Cakalang Fufu Woku

PELATIHAN MEMASAK MASAKAN KHAS MANADO BERBASIS CAKALANG FUFU BAGI ANGGOTA SML UMKM CENTER DIRAWABUNTU, SERPONG, TANGERANG SELATAN

**Nonot Yuliantoro^{1*}, Rudy Pramono², Mathew Dimas³,
Florescia Hanjani⁴**

^{1,2,3,4,5} Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

e-Mail: nonot.yuliantoro@uph.edu

Abstrak :

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan sektor strategis dalam mendukung perekonomian nasional, termasuk di bidang kuliner yang berbasis kearifan lokal. Namun, keterbatasan keterampilan teknis dan inovasi produk masih menjadi tantangan utama bagi UMKM kuliner. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM melalui pelatihan memasak masakan autentik khas Manado, yaitu cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku. Kegiatan dilaksanakan di SML UMKM Center Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan dengan melibatkan 20 peserta UMKM kuliner. Metode yang digunakan adalah pelatihan partisipatif melalui sosialisasi, penyampaian materi, praktik memasak dengan hands-on training, serta evaluasi berupa pre-test dan post-test. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan pada aspek pengetahuan, di mana 60% peserta hanya mampu menjawab benar 50% soal pada pre-test, namun setelah pelatihan seluruh peserta (100%) dapat menjawab dengan benar pada post-test. Selain itu, peserta mampu mengolah dan menyajikan masakan dengan cita rasa autentik, serta menunjukkan antusiasme tinggi selama proses pelatihan. Kegiatan ini membuktikan bahwa integrasi pengetahuan konseptual dan keterampilan teknis berbasis kuliner lokal dapat meningkatkan kompetensi UMKM sekaligus membuka peluang usaha berbasis produk tradisional. Dengan demikian, program PKM ini berkontribusi dalam pemberdayaan UMKM kuliner melalui penguatan kapasitas, diferensiasi produk, dan pengembangan ekonomi kreatif berbasis budaya lokal.

Kata kunci: UMKM, Pelatihan Kuliner Manado, Cakalang Fufu Rica, Cakalang Fufu Woku.

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran yang sangat strategis dalam mendukung pertumbuhan ekonomi nasional. UMKM bukan hanya menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar, tetapi juga berkontribusi terhadap pemerataan ekonomi dan stabilitas sosial masyarakat. Data Kementerian Koperasi dan UKM menunjukkan bahwa sektor UMKM menyumbang lebih dari 60% Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia dan menyerap lebih dari 97% tenaga kerja (Kementerian KUKM, 2022). Ketahanan UMKM telah teruji, termasuk pada masa pandemi Covid-19, di mana UMKM tetap mampu bertahan sebagai penopang utama perekonomian masyarakat, terutama melalui sektor pangan dan kuliner (Nurmala et al., 2022).

Meskipun kontribusinya besar, UMKM masih menghadapi berbagai tantangan, terutama keterbatasan kapasitas sumber daya manusia, penguasaan keterampilan teknis, dan kurangnya inovasi produk (Tobing et al., 2025). Keterbatasan ini sering kali menjadi penghambat dalam menghadapi dinamika pasar yang semakin kompetitif, khususnya pada sektor kuliner yang menuntut diferensiasi produk dan inovasi menu. Dalam konteks tersebut, kuliner tradisional menjadi salah satu peluang strategis karena memiliki nilai tambah ganda: sebagai produk konsumsi sekaligus sebagai representasi budaya lokal. Konsumen saat ini semakin menghargai keaslian (authenticity) dan cerita budaya di balik suatu produk, sehingga kuliner tradisional dapat menjadi strategi diferensiasi UMKM untuk memenangkan pasar (Nikmah & Siswahyudianto, 2022). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PKM) dalam bentuk pelatihan kuliner khas daerah hadir sebagai solusi untuk mengatasi keterbatasan UMKM sekaligus mengoptimalkan potensi kuliner tradisional. Program pelatihan terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan teknis, pengetahuan manajerial, dan daya saing UMKM, khususnya jika dilaksanakan dengan metode partisipatif yang melibatkan peserta secara aktif (Siregar et al., 2025). Pendekatan berbasis praktik langsung (hands-on training) tidak hanya membantu peserta memahami teknik pengolahan makanan, tetapi juga meningkatkan rasa percaya diri dalam mengembangkan produk yang siap dipasarkan (Krisnawati, 2021).

SML UMKM Center yang berlokasi di Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan merupakan wadah yang menaungi UMKM binaan dengan skala beragam, mulai dari kecil hingga menengah. Keberadaan komunitas ini mencerminkan potensi besar untuk pengembangan usaha berbasis kuliner, khususnya melalui penguatan kapasitas dan inovasi produk makanan tradisional. Oleh karena itu, kegiatan PKM ini dirancang dalam bentuk Pelatihan Masakan Autentik Khas Manado, dengan fokus pada pengolahan cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku. Kedua menu tersebut dipilih karena merepresentasikan kekayaan kuliner khas Sulawesi Utara, memiliki cita rasa yang kuat, serta potensi untuk dikembangkan menjadi produk kuliner komersial yang bernilai ekonomi. Tujuan utama dari pelatihan ini adalah meningkatkan keterampilan teknis peserta, memperdalam pemahaman mengenai kuliner tradisional, serta mendorong keberlanjutan usaha kuliner melalui produk yang siap dipasarkan. Keberhasilan program PKM sangat ditentukan oleh relevansi materi dengan kebutuhan peserta dan keberlanjutan implementasi hasil pelatihan (Risman & Saputra, 2024). Dengan demikian, diharapkan pelatihan ini dapat memperkuat kapasitas UMKM kuliner binaan SML UMKM Center untuk berinovasi melalui produk berbasis autentisitas lokal, sekaligus memperluas daya saing mereka di sektor makanan dan minuman.

Berdasarkan latar belakang tersebut, kegiatan PKM ini difokuskan pada upaya penguatan kapasitas UMKM di bidang kuliner melalui pelatihan memasak masakan autentik khas Manado berbasis cakalang fufu. Diharapkan kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan peserta, tetapi juga mendorong inovasi produk berbasis kuliner tradisional yang memiliki daya tarik pasar, serta memperkuat daya saing UMKM dalam sektor makanan dan minuman.

METODE

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta pada setiap tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi, penyampaian materi, praktik memasak, hingga evaluasi hasil. Pendekatan ini dipilih karena tidak hanya berorientasi pada transfer pengetahuan satu arah, tetapi juga mendorong interaksi dua arah antara instruktur dan peserta. Dengan keterlibatan aktif, peserta dapat belajar melalui pengalaman langsung, menyampaikan tantangan yang dihadapi dalam

praktik usaha, serta memperoleh umpan balik yang relevan untuk meningkatkan keterampilan mereka (Efendi & Sholeh, 2023). Metode partisipatif dalam kegiatan PKM telah terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi praktis UMKM karena menggabungkan proses belajar kognitif dan motorik. Peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga menginternalisasi keterampilan melalui praktik langsung. Menurut Purnamasari (2025), pelatihan berbasis hands-on training mempercepat transfer keterampilan teknis dan membangun rasa percaya diri peserta. Lebih lanjut, partisipasi aktif juga berperan penting dalam memperkuat motivasi, karena peserta yang merasa terlibat akan memiliki komitmen yang lebih besar untuk menerapkan pengetahuan yang diperoleh ke dalam usaha mereka (Risnawati, 2025). Selain meningkatkan kompetensi teknis, pendekatan partisipatif juga mendukung terciptanya keberlanjutan program. Peserta yang aktif dalam proses belajar cenderung memiliki rasa kepemilikan terhadap keterampilan baru, yang kemudian mendorong mereka untuk mempraktikkannya secara konsisten dalam kegiatan usaha sehari-hari (Assyifa & Winario, 2025). Hal ini sejalan dengan temuan Firman (2021) bahwa pemberdayaan berbasis komunitas lebih berhasil ketika peserta tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai aktor utama dalam proses pembelajaran. Lebih jauh, keterlibatan aktif peserta dalam program pelatihan kuliner tidak hanya memberikan dampak individual, tetapi juga memperkuat jejaring sosial dan kolaborasi antar pelaku UMKM. Kolaborasi ini penting dalam menghadapi tantangan persaingan pasar, karena memungkinkan terjadinya berbagi pengalaman, inovasi resep, hingga strategi pemasaran bersama (Agustin et al., 2025). Dengan demikian, pemilihan pendekatan pelatihan partisipatif sejalan dengan tujuan PKM untuk tidak hanya memberikan keterampilan teknis jangka pendek, tetapi juga membangun kapasitas jangka panjang yang memperkuat daya saing dan keberlanjutan UMKM kuliner berbasis kearifan lokal.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan PkM

Metode pelaksanaan kegiatan PKM ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang saling terintegrasi. Tahap awal dimulai dengan sosialisasi program, di mana peserta diberikan penjelasan mengenai tujuan, manfaat, serta rangkaian kegiatan yang akan dilaksanakan guna membangun pemahaman awal dan kesiapan mereka. Selanjutnya dilakukan pre-test berupa sejumlah pertanyaan untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai pengolahan masakan autentik Manado berbasis ikan cakalang. Setelah itu, peserta memperoleh penyampaian materi melalui pemaparan langsung yang menjelaskan sejarah, keunikan, serta potensi usaha dari kuliner khas Manado, khususnya olahan cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku. Tahap inti kegiatan berupa workshop praktik memasak dengan pendekatan hands-on training, di mana instruktur mendampingi peserta secara interaktif sehingga mereka dapat secara langsung mempraktikkan teknik memasak sekaligus memperdalam keterampilan teknis. Pendekatan praktik langsung ini terbukti lebih efektif dalam meningkatkan kompetensi UMKM kuliner (Fitrianti, 2022). Sebagai tahap evaluasi, peserta diberikan *post-test* dengan instrumen yang sama seperti *pre-test*, dan hasilnya menunjukkan peningkatan signifikan pada pemahaman mereka, dari rata-rata 50% jawaban benar pada *pre-test* menjadi 100% benar pada *post-test*. Tahap akhir berupa pendampingan dalam mengembangkan produk olahan cakalang fufu rica dan woku agar siap dipasarkan. Keberlanjutan ini menjadi salah satu indikator

keberhasilan program PKM, sejalan dengan prinsip pengabdian yang berorientasi pada sustainability (Lukma & Sofiyana, 2025).

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan PkM

Pelaksanaan kegiatan PKM ini pada tanggal 23 September 2025 dan dilakukan secara terstruktur dan terencana, dimulai dari tahap persiapan hingga evaluasi akhir. Tahap persiapan meliputi koordinasi dengan pengurus SML UMKM Center di Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan, serta pemilihan peserta yang berasal dari pelaku UMKM kuliner binaan. Jumlah peserta dibatasi sebanyak 20 orang agar pelatihan berlangsung efektif dan kondusif. Pada tahap pembukaan dan sosialisasi, tim pelaksana menyampaikan tujuan, manfaat, serta alur kegiatan PKM. Peserta juga diberikan pre-test berupa sepuluh pertanyaan singkat untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal terkait kuliner khas Manado, khususnya teknik pengolahan cakalang fufu. Selanjutnya dilakukan pemberian materi mengenai potensi kuliner khas Manado sebagai produk unggulan UMKM. Materi meliputi penjelasan tentang sejarah, keunikan, dan nilai jual masakan cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku. Penyampaian dilakukan secara interaktif untuk membangun pemahaman konseptual sebelum peserta memasuki tahap praktik.

Tahap inti kegiatan berupa workshop memasak dengan metode hands-on training. Peserta secara berkelompok mempraktikkan langsung proses pengolahan mulai dari persiapan bahan, teknik pengasapan cakalang, hingga penyajian masakan rica dan woku. Instruktur mendampingi setiap proses, memberikan koreksi teknis, serta menjawab pertanyaan yang muncul selama praktik. Pendekatan praktik langsung terbukti meningkatkan keterampilan teknis sekaligus membangun rasa percaya diri peserta (Mutasar et al., 2024). Setelah kegiatan praktik, peserta kembali diberikan post-test dengan soal yang sama seperti pre-test untuk mengukur peningkatan pengetahuan. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan, di mana seluruh peserta berhasil menjawab benar seluruh pertanyaan. Sebagai tahap akhir, dilakukan refleksi dan diskusi kelompok mengenai peluang usaha dari produk olahan cakalang fufu. Peserta diajak untuk merumuskan rencana keberlanjutan berupa penjualan produk di lingkungan SML UMKM Center. Diskusi ini bertujuan untuk memastikan bahwa hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara nyata dalam pengembangan usaha kuliner peserta, sejalan dengan prinsip keberlanjutan dalam program PKM (Yashinta, 2025). Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan berjalan dengan baik, ditandai dengan antusiasme tinggi peserta, keterlibatan aktif dalam praktik, serta adanya komitmen untuk mengembangkan produk hasil pelatihan menjadi menu usaha yang siap dipasarkan.

2. Penyampaian materi topik gastronomi berkelanjutan

Materi yang diberikan dalam kegiatan PKM ini dirancang untuk mengintegrasikan aspek pengetahuan konseptual dengan keterampilan praktis peserta. Pada tahap awal, peserta dibekali pemahaman mengenai potensi UMKM kuliner berbasis kearifan lokal sebagai strategi diferensiasi produk yang bernilai jual tinggi. Penjelasan ini juga mencakup sejarah dan nilai budaya kuliner khas Manado, khususnya olahan ikan cakalang fufu, yang memiliki daya tarik tersendiri dalam industri kuliner Nusantara. Pemahaman mengenai dimensi budaya dan autentisitas kuliner ini diharapkan dapat memperkuat narasi pemasaran produk, sekaligus membuka peluang usaha yang lebih luas di tengah meningkatnya tren konsumen yang mengutamakan keaslian kuliner lokal (Salsabilla & Fatonah, 2025). Selain aspek konseptual, materi juga menekankan keterampilan teknis yang langsung dipraktikkan oleh peserta. Peserta diajarkan teknik pengolahan ikan cakalang, mulai dari pemilihan bahan baku, proses

pengasapan (fufu), hingga persiapan bumbu khas yang menjadi dasar masakan. Selanjutnya, peserta dilatih untuk mengolah dua menu otentik, yaitu cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku, dengan penekanan pada keaslian cita rasa serta standar kebersihan dan keamanan pangan. Proses pelatihan juga mencakup teknik penyajian yang higienis dan menarik, sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk, serta strategi sederhana dalam pemasaran kuliner melalui kemasan dan promosi berbasis komunitas.

Penyampaian materi dilakukan melalui kombinasi ceramah, diskusi interaktif, dan praktik memasak dengan metode hands-on training. Pendekatan ini terbukti efektif dalam memperkuat pemahaman sekaligus meningkatkan keterampilan teknis peserta karena mereka terlibat secara aktif dalam setiap tahapan proses. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian yang menekankan efektivitas pembelajaran partisipatif dalam pemberdayaan UMKM (Haironi, 2025). Dengan demikian, materi PKM ini tidak hanya meningkatkan kapasitas pengetahuan, tetapi juga memberikan keterampilan yang langsung dapat diterapkan dalam usaha kuliner peserta, serta mendorong diferensiasi produk berbasis autentisitas budaya yang dapat memperkuat daya saing UMKM di sektor makanan dan minuman.



Sumber: Dokumentasi PkM UPH (2025)

3. Praktik Memasak Cakalang Fufu Rica Dan Cakalang Fufu Woku

Praktik memasak merupakan inti dari kegiatan PKM ini, di mana peserta dilibatkan secara langsung dalam proses pengolahan masakan autentik khas Manado berbasis ikan cakalang. Proses dimulai dengan penjelasan mengenai bahan utama yaitu ikan cakalang yang melalui teknik pengasapan tradisional (fufu). Peserta diperkenalkan pada cara memilih ikan yang berkualitas, proses pembersihan, hingga teknik pengasapan yang menghasilkan aroma khas sekaligus menjaga ketahanan produk. Tahap ini penting untuk memberikan pemahaman bahwa kualitas bahan baku merupakan faktor utama dalam menjaga cita rasa dan keaslian kuliner tradisional. Setelah itu, peserta mempraktikkan pembuatan dua menu khas, yaitu cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku. Pada menu cakalang fufu rica, peserta dilatih meracik bumbu berbasis cabai merah, bawang, dan rempah khas Manado dengan tingkat kepedasan yang menjadi ciri utama masakan rica. Proses pengolahan dilakukan dengan menumis bumbu hingga harum, kemudian mencampurkannya dengan potongan ikan cakalang asap sehingga menghasilkan cita rasa pedas gurih yang khas. Sementara itu, pada menu cakalang fufu woku, peserta mempraktikkan penggunaan bumbu woku yang kaya rempah, seperti daun jeruk, daun kemangi, serai, dan kunyit, yang menghasilkan aroma segar dan kuah berwarna kuning cerah. Selama praktik berlangsung, instruktur mendampingi peserta secara langsung dengan memberikan arahan teknis mulai dari takaran bumbu, teknik menumis, hingga cara penyajian

yang sesuai dengan standar kuliner. Interaksi aktif antara instruktur dan peserta menciptakan suasana pembelajaran yang partisipatif, di mana setiap peserta berkesempatan mencoba teknik memasak secara mandiri. Metode hands-on training ini terbukti meningkatkan keterampilan peserta sekaligus memperkuat kepercayaan diri mereka dalam mengolah menu tradisional (Aisyah, 2022). Hasil praktik menunjukkan bahwa seluruh peserta mampu menghasilkan masakan dengan cita rasa yang autentik sesuai standar kuliner khas Manado. Antusiasme peserta terlihat dari semangat mereka dalam mengikuti setiap tahapan, bertanya mengenai variasi resep, serta mendiskusikan peluang pemasaran produk hasil olahan. Keterlibatan aktif ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membuka wawasan peserta bahwa kuliner tradisional dapat dikembangkan menjadi produk usaha yang memiliki nilai ekonomi dan daya tarik budaya (Jaya & Suranata, 2024).



Sumber: Dokumentasi PkM UPH (2025)

4. Hasil Kegiatan PkM

Kegiatan PKM pelatihan memasak masakan autentik khas Manado berbasis cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku berhasil dilaksanakan di SML UMKM Center, Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan. Pelatihan diikuti oleh 20 pelaku UMKM kuliner yang aktif berpartisipasi sepanjang kegiatan. Hasil pre-test menunjukkan bahwa 12 peserta hanya mampu menjawab benar 50% dari soal yang diberikan. Setelah mengikuti pelatihan, hasil post-test meningkat signifikan, di mana seluruh peserta (100%) mampu menjawab benar semua pertanyaan. Hal ini membuktikan adanya peningkatan pemahaman peserta terhadap materi yang diberikan. Peningkatan tersebut konsisten dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dapat mempercepat transfer pengetahuan dan keterampilan (Aisyah, 2022). Selain aspek kognitif, keberhasilan juga tercermin dari keterampilan praktik memasak. Peserta tidak hanya mampu mengikuti instruksi instruktur, tetapi juga menghasilkan olahan cakalang fufu rica dan woku dengan cita rasa yang autentik. Hal ini menunjukkan bahwa metode hands-on training efektif untuk meningkatkan keterampilan teknis, sebagaimana dilaporkan oleh Haironi (2025) dalam program serupa berbasis kuliner tradisional.

Antusiasme peserta sangat tinggi, terlihat dari keterlibatan aktif dalam sesi diskusi, pertanyaan teknis mengenai teknik pengolahan, serta keinginan untuk mencoba kembali resep yang dipelajari. Antusiasme ini penting karena motivasi peserta merupakan faktor kunci keberhasilan program PKM, terutama dalam hal keberlanjutan usaha (Putri et al., 2023). Hasil kegiatan ini memperlihatkan bahwa pelatihan kuliner berbasis tradisional memiliki beberapa implikasi penting. Pertama, dari sisi peningkatan kapasitas pengetahuan dan keterampilan, terjadi perubahan signifikan yang diukur melalui pre-test dan post-test. Sejalan dengan temuan

Rahmawati dan Hidayat (2022), pelatihan yang mengintegrasikan pengetahuan teori dengan praktik nyata terbukti lebih efektif dibandingkan metode ceramah semata. Kedua, dari perspektif keberlanjutan usaha UMKM, pelatihan ini memberikan alternatif produk kuliner berbasis lokal yang memiliki potensi pasar. Cakalang fufu rica dan woku, sebagai kuliner khas Manado, tidak hanya menawarkan keunikan rasa, tetapi juga mengandung nilai budaya yang dapat menjadi strategi diferensiasi produk UMKM di tengah persaingan industri kuliner yang semakin ketat (Yashinta, 2025).

Ketiga, aspek pemberdayaan komunitas melalui PKM menjadi relevan karena UMKM yang tergabung dalam SML UMKM Center dapat saling mendukung dalam pengembangan usaha. Hasil serupa ditemukan oleh Haironi (2025) yang menekankan bahwa pelatihan berbasis komunitas mampu memperkuat jejaring sosial dan ekonomi di kalangan pelaku UMKM.

Keempat, antusiasme peserta merupakan indikator keberhasilan yang tidak hanya bersifat jangka pendek, tetapi juga berpotensi mendorong keberlanjutan program. Tingkat keterlibatan aktif peserta selama pelatihan menunjukkan bahwa metode interaktif lebih efektif dalam membangun motivasi internal. Hal ini mendukung pandangan Haironi (2025) bahwa keterlibatan aktif peserta berbanding lurus dengan keberlanjutan implementasi hasil pelatihan. Secara keseluruhan, hasil PKM ini menegaskan pentingnya pelatihan berbasis kuliner lokal tidak hanya sebagai sarana transfer pengetahuan, tetapi juga sebagai strategi pemberdayaan ekonomi kreatif berbasis budaya. Ke depan, keberlanjutan program dapat diperkuat dengan pendampingan intensif dalam aspek pemasaran dan inovasi produk sehingga UMKM mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

SIMPULAN

Kegiatan PKM berupa pelatihan memasak masakan autentik khas Manado dengan menu cakalang fufu rica dan cakalang fufu woku di SML UMKM Center, Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan, telah berjalan dengan baik dan berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Pelatihan ini terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, yang tercermin dari hasil pre-test dan post-test, serta kemampuan mereka dalam menghasilkan olahan kuliner dengan cita rasa autentik. Metode hands-on training yang digunakan mampu mendorong keterlibatan aktif peserta, memperkuat pemahaman teknis, serta menumbuhkan kepercayaan diri dalam mengolah produk kuliner berbasis lokal.

Selain itu, kegiatan ini memberikan nilai tambah bagi UMKM karena memperkenalkan peluang usaha berbasis kuliner tradisional yang memiliki keunikan, autentisitas, dan daya tarik budaya. Pelatihan ini tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kapasitas individu peserta, tetapi juga berpotensi memperkuat daya saing UMKM kuliner dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat. Antusiasme peserta menunjukkan bahwa program ini relevan dengan kebutuhan mereka, sekaligus membuka jalan bagi keberlanjutan usaha melalui pemanfaatan produk hasil pelatihan sebagai menu yang dapat dipasarkan.

Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kegiatan PKM ini berperan penting dalam mendukung pemberdayaan UMKM melalui penguatan kapasitas di bidang kuliner. Keberhasilan program menunjukkan bahwa integrasi antara pengetahuan konseptual, praktik teknis, dan nilai budaya lokal merupakan strategi efektif dalam meningkatkan daya saing UMKM. Ke depan, pendampingan lanjutan terutama pada aspek pemasaran dan inovasi produk sangat diperlukan untuk memastikan keberlanjutan usaha dan memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana PKM menyampaikan terima kasih kepada SML UMKM Center Rawabuntu, Serpong, Tangerang Selatan yang telah memberikan dukungan penuh dan menjadi mitra strategis dalam pelaksanaan kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada para peserta UMKM yang dengan antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga praktik memasak.

Selain itu, apresiasi diberikan kepada Sinar Mas Land selaku pembina UMKM Center yang telah memfasilitasi sarana dan prasarana, sehingga kegiatan PKM ini dapat berjalan dengan lancar. Tidak lupa, penghargaan setinggi-tingginya ditujukan kepada institusi dan rekan-rekan akademisi yang turut berkontribusi dalam penyusunan materi, pendampingan, serta evaluasi program.

Dukungan dari berbagai pihak inilah yang menjadi faktor utama keberhasilan kegiatan PKM ini, sehingga mampu memberikan manfaat nyata bagi peningkatan kapasitas dan keberlanjutan usaha kuliner peserta.

DAFTAR REFERENSI

- Agustin, H., Rosmita, R., Yusnidar, Y., & Siregar, A. (2025). *Menjelajah Peluang dan Strategi Pasar Makanan di Indonesia*. Gemilang Press Indonesia.
- Aisyah, N. (2022). *Program Life skill Untuk Meningkatkan Kemampuan Berwirausaha (Studi Pada Usaha Pengolahan Makanan Tradisional) Di Kecamatan Manggala Kota Makassar*.
- Assyifa, Z., & Winario, M. (2025). Pelatihan Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan Pada Pelajar SMPN 8 Kecamatan Pelalawan. *Journal of Community Sustainability*, 2(2), 91–98.
- Efendi, N., & Sholeh, M. I. (2023). Manajemen pendidikan dalam meningkatkan mutu pembelajaran. *Academicus: Journal of Teaching and Learning*, 2(2), 68–85.
- Firman, A. A. (2021). Pemberdayaan masyarakat di desa berbasis komunitas: review literatur. *Jurnal Ilmiah Tata Sejuta STIA Mataram*, 7(1), 132–146.
- Fitrianti, A. N. (2022). Pengaruh kompetensi sumber daya manusia terhadap pengembangan usaha pada UMKM kuliner Kecamatan Rappocini Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Manajemen Emor (Ekonomi Manajemen Orientasi Riset)*, 6(2), 260–273.
- Haironi, R. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Manajemen SDM Untuk Pengembangan Usaha Kecil Dan Menengah (UKM). *COMSEP: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 67–74.
- Jaya, U. P., & Suranata, I. G. K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah. *Jurnal Pariwisata Parama: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86–100.
- Krisnawati, W. (2021). Pelatihan personal branding dan product branding pada karang taruna dalam meningkatkan pemasaran serta penjualan produk UMKM Desa Klangonan Gresik Gresik. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 3(3), 961–969.
- Lukma, H. N., & Sofiyana, M. S. (2025). Penerapan prinsip education for sustainable development dalam pembentukan perilaku berkelanjutan siswa. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 853–866.
- Mutasar, M., Hasdyna, N., Yustizar, Y., Muttaqin, M., & Dinata, R. K. (2024). Pelatihan dasar jaringan komputer bagi pemula: Membangun keterampilan teknologi dari teori ke praktik

- di Kota Langsa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara*, 5(4), 4689–4695.
- Nikmah, M., & Siswahyudianto, S. (2022). Strategi Diferensiasi untuk Menciptakan Keunggulan Kompetitif pada UMKM Catering Pawon Gusti Desa Surondakan Kecamatan Trenggalek Kabupaten Trenggalek. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Madani*, 4(1), 66–82.
- Nurmala, N., Sinari, T., Lilianti, E., Jusmany, J., Emilda, E., Arifin, A., & Novalia, N. (2022). Usaha Kuliner sebagai penggerak UMKM pada masa Pandemi Covid 19. *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), 65–74.
- Purnamasari, M. (2025). Pelatihan Interaktif Manajemen Layanan Tamu dan Fasilitas Homestay Berbasis Kearifan Lokal di Desa Leuwimalang. *Journal of Social Service and Empowerment*, 2(2), 37–48.
- Risman, A., & Saputra, B. L. E. (2024). Peningkatan Kinerja dan Keberlanjutan Bisnis UMKM Melalui Keuangan Digital. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(8), 3499–3506.
- Risnawati, N. (2025). Penyuluhan Koperasi: Peran Mahasiswa dalam Meningkatkan Kesadaran dan Partisipasi Masyarakat dalam Gerakan Ekonomi Berbasis Koperasi. *E-Coops-Day*, 6(1), 141–150.
- Salsabilla, N., & Fatonah, S. (2025). MENGANGKAT KEARIFAN LOKAL MELALUI KULINER KHAS ACEH: STUDI KASUS KEBERHASILAN RUMAH MAKAN CUT BIT. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan*, 2(3), 1–17.
- Siregar, S., Wibasuri, A., Azima, M. F., & Mitrawan, A. (2025). Penguatan Literasi Digital bagi Pelaku UMKM: Pendekatan Partisipatif dalam Pengembangan Strategi Pemasaran Berbasis Sosial Media. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 74–85.
- Tobing, D. S. K., Apriono, M., Sudarsih, S., & Krishnabudi, N. G. (2025). Peningkatan Daya Saing melalui Pengembangan Kinerja SDM dan Kemampuan Adaptasi Pasar. *Dedication: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 9(2), 263–270.
- Yashinta, R. M. (2025). Strategi Pengembangan UMKM Melalui Pelatihan Wirausaha Kuliner Makanan. *Benefit: Journal of Bussiness, Economics, and Finance*, 3(2), 345–367.