



Pemberdayaan Umkm Berbasis Kuliner Tradisional Melalui Pelatihan Pembuatan Pempek Khas Palembang pada Masyarakat Kampung Saujana Baru, Malaysia

Khoirul Umam^{1*}

¹Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

*Corresponding Author's e-mail: khoirulumamm88@gmail.com

Article History:

Received: May 12, 2026

Revised: June 23, 2026

Accepted: July 23, 2026

Keywords:

community
empowerment,
MSMEs, Palembang
pempek, traditional
cuisine, international
KKN.

Abstract: *This study is motivated by the potential of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) in the traditional culinary sector in Kampung Saujana Baru, Malaysia, which has not been optimally developed despite its strong economic and cultural opportunities through the utilization of local traditional food. The purpose of this program is to empower the community through training in the production of Palembang's traditional food, pempek, as an effort to enhance skills, creativity, and the development of culinary-based micro enterprises. The method applied uses an educational, participatory, and hands-on practice approach through several stages, including socialization, demonstration, training, discussion, and evaluation of program outcomes. The results show an increase in community knowledge regarding the history and production process of pempek, improved participant skills in independently producing pempek, and high enthusiasm and active participation throughout the activities. In addition, the program also broadens community awareness of MSME business opportunities in the culinary sector and strengthens social interaction as well as cultural exchange between Indonesia and Malaysia. In conclusion, this empowerment program is proven to be effective in enhancing community capacity in traditional culinary skills while also contributing positively to the development of the creative economy and cross-cultural relations.*

Copyright © 2025, The Author(s).

This is an open access article under the CC-BY-SA license



How to cite: Umam, K. (2026). Pemberdayaan Umkm Berbasis Kuliner Tradisional Melalui Pelatihan Pembuatan Pempek Khas Palembang pada Masyarakat Kampung Saujana Baru, Malaysia. *SENTRI: Jurnal Riset Ilmiah*, 5(7), 3827-3840. <https://doi.org/10.55681/sentri.v5i7.6864>

PENDAHULUAN

Pemberdayaan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berbasis kuliner tradisional saat ini menjadi salah satu strategi penting dalam penguatan ekonomi berbasis komunitas di berbagai negara berkembang. UMKM tidak hanya berfungsi sebagai penopang ekonomi lokal, tetapi juga menjadi sarana pelestarian budaya yang memiliki nilai identitas tinggi dalam masyarakat. Dalam beberapa tahun terakhir, kajian mengenai UMKM menunjukkan bahwa sektor ini menyumbang

lebih dari 90% struktur usaha global dan menjadi motor utama penciptaan lapangan kerja di negara berkembang (World Bank, 2023). Namun demikian, tantangan utama yang dihadapi UMKM adalah rendahnya inovasi produk, keterbatasan keterampilan kewirausahaan, serta lemahnya akses terhadap pasar yang lebih luas (Sari & Putra, 2023).

Dalam konteks kuliner tradisional, globalisasi telah menciptakan dinamika baru di mana makanan lokal tidak hanya menjadi konsumsi domestik, tetapi juga bagian dari industri kreatif global yang bernilai ekonomi tinggi. Tren global menunjukkan meningkatnya permintaan terhadap “heritage food” atau makanan berbasis warisan budaya sebagai bagian dari identitas pariwisata dan ekonomi kreatif (UNWTO, 2022). Hal ini menunjukkan bahwa kuliner tradisional memiliki potensi strategis dalam pengembangan UMKM berbasis budaya. Namun demikian, transformasi kuliner tradisional menjadi produk ekonomi yang kompetitif membutuhkan dukungan dalam bentuk pelatihan, inovasi, serta transfer pengetahuan yang berkelanjutan (Hidayat et al., 2022).

Dalam perspektif teori, pemberdayaan masyarakat dapat dijelaskan melalui Community Empowerment Theory yang menekankan pentingnya peningkatan kapasitas individu dan komunitas melalui partisipasi aktif, akses pengetahuan, serta penguatan kontrol terhadap sumber daya ekonomi (Zimmerman, 2019). Teori ini berkembang dari pendekatan pembangunan partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek utama pembangunan, bukan sekadar objek. Selain itu, Human Capital Theory menjelaskan bahwa investasi dalam bentuk pendidikan dan pelatihan dapat meningkatkan produktivitas individu yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan kesejahteraan ekonomi (Becker, 2020). Dalam perkembangan terbaru, teori ini juga mulai memasukkan dimensi sosial dan budaya sebagai bagian dari modal manusia yang tidak terpisahkan dari produktivitas ekonomi (Nguyen et al., 2022).

Meskipun demikian, implementasi pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional masih menghadapi berbagai permasalahan. Salah satu permasalahan utama adalah rendahnya kemampuan inovasi masyarakat dalam mengembangkan produk kuliner yang memiliki nilai jual tinggi. Banyak pelaku UMKM masih mengandalkan metode tradisional tanpa adanya pengembangan produk yang berorientasi pasar. Selain itu, keterbatasan pengetahuan mengenai pengemasan, branding, dan pemasaran digital juga menjadi hambatan dalam pengembangan usaha (Kusuma et al., 2022). Kondisi ini menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung menjadi kebutuhan yang sangat penting dalam meningkatkan kapasitas UMKM.

Di sisi lain, kuliner tradisional memiliki potensi besar sebagai media pemberdayaan ekonomi sekaligus diplomasi budaya. Makanan tidak hanya dipandang sebagai kebutuhan biologis, tetapi juga sebagai representasi identitas budaya yang dapat memperkuat hubungan sosial antar komunitas. Dalam konteks Asia Tenggara, kuliner menjadi salah satu bentuk akulturasi budaya yang kuat, di

mana makanan tradisional sering kali memiliki kesamaan bentuk dan filosofi antarnegara. Pempek dari Palembang, misalnya, memiliki nilai budaya yang kuat sebagai hasil akulturasi sejarah perdagangan di wilayah Sumatera Selatan, sementara karipap di Malaysia juga mencerminkan perpaduan budaya Melayu dan pengaruh luar (Rahman et al., 2021).

Konteks inilah yang menjadi dasar pelaksanaan kegiatan pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional di Kampung Saujana Baru, Malaysia. Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, wilayah ini memiliki karakteristik sosial yang multikultural dengan dominasi masyarakat Melayu serta aktivitas ekonomi yang banyak bertumpu pada sektor usaha kecil dan kuliner tradisional. Potensi lokal seperti karipap menunjukkan bahwa masyarakat telah memiliki basis kuliner yang kuat, namun masih terbatas dalam inovasi dan diversifikasi produk. Di sisi lain, terdapat peluang besar untuk memperkenalkan kuliner khas Indonesia seperti pempek sebagai bentuk diversifikasi dan transfer pengetahuan kuliner lintas budaya.

Dalam literatur pemberdayaan masyarakat, pendekatan berbasis pelatihan langsung (*hands-on training*) terbukti lebih efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis dibandingkan pendekatan berbasis ceramah semata. Studi Setiawan et al. (2024) menunjukkan bahwa model *participatory action research* (PAR) mampu meningkatkan keterlibatan masyarakat secara signifikan dalam proses pembelajaran berbasis komunitas. Selain itu, Yuliana et al. (2022) menegaskan bahwa pendekatan *mixed methods* dalam pemberdayaan UMKM dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai dampak pelatihan terhadap peningkatan kapasitas masyarakat. Namun, beberapa penelitian juga menunjukkan bahwa keberlanjutan program pemberdayaan sering kali menjadi tantangan utama karena kurangnya pendampingan jangka panjang (Lestari & Nurhayati, 2023).

Berdasarkan analisis literatur tersebut, terdapat kesenjangan penelitian yang cukup signifikan. Pertama, sebagian besar studi pemberdayaan UMKM masih berfokus pada konteks domestik dan belum banyak mengeksplorasi dimensi lintas negara atau *cross-cultural empowerment*. Kedua, penelitian mengenai kuliner tradisional lebih banyak menitikberatkan pada aspek ekonomi, sementara aspek budaya sebagai media diplomasi antarbangsa masih kurang dikaji secara mendalam. Ketiga, masih terbatas studi yang secara spesifik mengkaji pelatihan pembuatan kuliner Indonesia seperti pempek dalam konteks masyarakat Malaysia sebagai bentuk transfer pengetahuan dan budaya.

Oleh karena itu, penelitian ini memiliki kebaruan (*novelty*) dalam mengintegrasikan tiga aspek utama, yaitu pemberdayaan UMKM, pelatihan kuliner tradisional, dan hubungan budaya lintas negara Indonesia–Malaysia. Pendekatan ini tidak hanya berfokus pada peningkatan keterampilan teknis masyarakat dalam membuat produk kuliner, tetapi juga pada penguatan nilai budaya dan hubungan sosial antar masyarakat serumpun. Program pelatihan

pembuatan pempek khas Palembang yang dilaksanakan di Kampung Saujana Baru menjadi contoh konkret bagaimana kuliner dapat digunakan sebagai instrumen pemberdayaan ekonomi sekaligus media diplomasi budaya .

Dengan demikian, tujuan dari kajian ini adalah untuk menganalisis proses pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional melalui pelatihan pembuatan pempek khas Palembang di Kampung Saujana Baru, Malaysia, serta mengevaluasi dampaknya terhadap peningkatan keterampilan masyarakat. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi potensi pengembangan pempek sebagai produk UMKM berbasis budaya lintas negara serta merumuskan model pemberdayaan berbasis kuliner tradisional yang berkelanjutan dalam konteks masyarakat multikultural.

LANDASAN TEORI

Landasan teoritis dalam penelitian ini bertumpu pada beberapa konsep utama yang saling berkaitan, yaitu pemberdayaan masyarakat, pengembangan UMKM, human capital, inovasi kuliner berbasis budaya, serta teori pertukaran budaya dalam konteks lintas negara. Integrasi teori-teori ini penting untuk menjelaskan bagaimana pelatihan pembuatan pempek khas Palembang dapat menjadi instrumen pemberdayaan ekonomi sekaligus media penguatan identitas budaya masyarakat di Kampung Saujana Baru, Malaysia .

Konsep pertama yang menjadi dasar utama adalah teori pemberdayaan masyarakat (community empowerment). Zimmerman (2019) menjelaskan bahwa pemberdayaan merupakan proses di mana individu dan komunitas memperoleh kontrol lebih besar terhadap keputusan dan sumber daya yang memengaruhi kehidupan mereka. Dalam konteks pembangunan berbasis masyarakat, pemberdayaan tidak hanya dipahami sebagai peningkatan kapasitas ekonomi, tetapi juga mencakup peningkatan partisipasi sosial, rasa percaya diri, serta kemampuan dalam mengambil keputusan secara mandiri. Dalam perkembangan kajian terbaru, pemberdayaan masyarakat semakin diarahkan pada pendekatan partisipatif yang menempatkan masyarakat sebagai subjek aktif dalam proses perubahan sosial (Setiawan et al., 2024). Pendekatan ini relevan dengan kegiatan pelatihan kuliner yang melibatkan masyarakat secara langsung dalam proses produksi, sehingga tidak hanya memberikan pengetahuan, tetapi juga pengalaman praktis yang dapat meningkatkan kemandirian ekonomi.

Selanjutnya, teori human capital menjadi dasar penting dalam menjelaskan hubungan antara pelatihan dan peningkatan produktivitas individu. Becker (2020) menyatakan bahwa investasi dalam pendidikan dan pelatihan akan meningkatkan keterampilan individu yang pada akhirnya berdampak pada peningkatan pendapatan dan produktivitas ekonomi. Dalam konteks UMKM, human capital tidak hanya mencakup keterampilan teknis, tetapi juga mencakup kemampuan manajerial, kreativitas, serta inovasi dalam mengembangkan produk. Nguyen et al. (2022) mengembangkan konsep ini dengan menambahkan dimensi

sosial dan budaya sebagai bagian dari modal manusia yang berperan dalam memperkuat daya saing individu dalam komunitas. Dalam penelitian ini, pelatihan pembuatan pempek dipandang sebagai bentuk investasi human capital yang memberikan keterampilan praktis kepada masyarakat untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis tradisi.

Selain human capital, teori inovasi dan difusi inovasi (innovation diffusion theory) juga relevan untuk menjelaskan bagaimana pengetahuan tentang kuliner tradisional dapat menyebar dalam masyarakat. Rogers dalam kajian modernnya menjelaskan bahwa inovasi akan diadopsi melalui proses komunikasi sosial yang dipengaruhi oleh keunggulan relatif, kesesuaian, kompleksitas, kemampuan untuk diuji coba, dan keterlihatan hasil (Rogers, 2003 dalam pengembangan literatur modern). Dalam konteks UMKM kuliner, inovasi tidak selalu berarti menciptakan produk baru, tetapi juga mengadaptasi dan mengembangkan produk tradisional agar lebih sesuai dengan kebutuhan pasar. Studi Hidayat et al. (2022) menunjukkan bahwa inovasi berbasis kuliner lokal mampu meningkatkan daya saing UMKM jika didukung oleh pelatihan yang berorientasi praktik. Dengan demikian, pelatihan pembuatan pempek dalam kegiatan ini dapat dipahami sebagai proses difusi inovasi kuliner dari satu budaya ke budaya lain yang memiliki potensi ekonomi.

Teori berikutnya yang sangat penting adalah konsep ekonomi kreatif berbasis budaya (cultural creative economy). Konsep ini menekankan bahwa budaya dapat menjadi sumber daya ekonomi yang bernilai tinggi apabila dikelola secara inovatif. UNESCO dan berbagai studi kontemporer menunjukkan bahwa kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya tak benda yang memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata dan ekonomi kreatif (UNWTO, 2022). Rahman et al. (2021) menegaskan bahwa kuliner tidak hanya memiliki nilai ekonomi, tetapi juga berfungsi sebagai media diplomasi budaya yang dapat memperkuat hubungan antarbangsa. Dalam konteks Asia Tenggara, makanan seperti pempek dari Indonesia dan kripik dari Malaysia mencerminkan adanya akulturasi budaya yang kuat, sehingga dapat menjadi jembatan interaksi sosial antar masyarakat serumpun.

Selain itu, teori social capital juga relevan dalam menjelaskan keberhasilan program pemberdayaan berbasis komunitas. Putnam dalam kajian modernnya menyatakan bahwa social capital merujuk pada jaringan sosial, norma, dan kepercayaan yang memungkinkan koordinasi dan kerja sama untuk mencapai tujuan bersama. Dalam konteks UMKM, social capital berperan dalam memperkuat kolaborasi antar pelaku usaha, meningkatkan akses informasi, serta memperluas jaringan pemasaran. Kegiatan pelatihan yang melibatkan interaksi langsung antar masyarakat seperti dalam program KKN ini dapat meningkatkan social capital melalui proses pembelajaran kolektif dan interaksi sosial yang intensif.

Dalam perspektif UMKM, Sari dan Putra (2023) menjelaskan bahwa pengembangan usaha mikro berbasis kuliner lokal sangat dipengaruhi oleh kemampuan inovasi produk, kualitas sumber daya manusia, serta dukungan lingkungan sosial. UMKM berbasis kuliner memiliki keunggulan kompetitif karena memanfaatkan sumber daya lokal yang mudah diperoleh dan memiliki nilai budaya yang kuat. Namun, tantangan utama yang dihadapi adalah keterbatasan akses terhadap pelatihan, teknologi, dan pasar. Oleh karena itu, program pemberdayaan berbasis pelatihan menjadi salah satu strategi penting dalam meningkatkan daya saing UMKM.

Dalam konteks lintas negara, konsep cross-cultural empowerment menjadi relevan untuk menjelaskan bagaimana transfer pengetahuan kuliner dapat terjadi antara Indonesia dan Malaysia. Penelitian Rahman et al. (2021) menunjukkan bahwa kuliner dapat menjadi media efektif dalam memperkuat hubungan diplomatik dan sosial antarnegara karena memiliki sifat universal yang mudah diterima oleh berbagai budaya. Dalam kegiatan KKN internasional, pengenalan pempek kepada masyarakat Kampung Saujana Baru tidak hanya berfungsi sebagai transfer keterampilan, tetapi juga sebagai bentuk pertukaran budaya yang memperkuat hubungan sosial antara kedua negara.

Lebih lanjut, teori partisipatory action research (PAR) juga menjadi dasar metodologis yang mendukung pendekatan pemberdayaan dalam penelitian ini. PAR menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam seluruh proses kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Setiawan et al. (2024) menyatakan bahwa pendekatan ini mampu meningkatkan efektivitas program pemberdayaan karena masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga subjek yang berperan aktif dalam proses perubahan. Dalam kegiatan pelatihan pembuatan pempek, keterlibatan masyarakat dalam praktik langsung mencerminkan penerapan prinsip PAR yang memungkinkan terjadinya pembelajaran dua arah antara fasilitator dan peserta.

Dengan demikian, landasan teori dalam penelitian ini menunjukkan bahwa pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional merupakan hasil integrasi dari berbagai konsep teoretis yang saling mendukung. Pemberdayaan masyarakat memberikan kerangka sosial, human capital menjelaskan peningkatan keterampilan individu, inovasi menjelaskan proses adopsi pengetahuan baru, social capital memperkuat jaringan sosial, dan ekonomi kreatif menjelaskan nilai budaya sebagai sumber ekonomi. Integrasi teori-teori ini menjadi dasar yang kuat untuk menganalisis bagaimana pelatihan pembuatan pempek dapat memberikan dampak ekonomi, sosial, dan budaya bagi masyarakat Kampung Saujana Baru, Malaysia.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain Participatory Action Research (PAR) yang berfokus pada proses pemberdayaan

masyarakat melalui pelatihan berbasis praktik. Desain ini dipilih karena memungkinkan peneliti untuk tidak hanya mengamati fenomena, tetapi juga terlibat secara langsung dalam proses perubahan sosial yang terjadi di masyarakat. Dalam konteks pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional, pendekatan PAR dianggap relevan karena mampu mengintegrasikan proses tindakan (action) dan refleksi secara simultan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat secara berkelanjutan (Kemmis et al., 2021; McTaggart, 2020). Selain itu, pendekatan ini juga selaras dengan prinsip community-based development yang menempatkan masyarakat sebagai aktor utama dalam proses pemberdayaan.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif dengan fokus pada analisis proses pelatihan pembuatan pempek khas Palembang sebagai bentuk intervensi pemberdayaan UMKM. Metode ini bertujuan untuk menggambarkan secara mendalam bagaimana proses transfer pengetahuan, keterampilan, dan nilai budaya terjadi di dalam kegiatan pelatihan. Pendekatan ini banyak digunakan dalam studi pemberdayaan masyarakat karena mampu menangkap dinamika sosial secara komprehensif, termasuk perubahan perilaku, peningkatan keterampilan, serta respon masyarakat terhadap program intervensi (Flick, 2022; Creswell & Poth, 2018 dalam pengembangan metodologi kualitatif modern; Johnson et al., 2021).

Subjek penelitian dalam kegiatan ini adalah masyarakat Kampung Saujana Baru, Johor Bahru, Malaysia, yang terlibat dalam program pelatihan pembuatan pempek khas Palembang. Subjek dipilih menggunakan teknik purposive sampling, yaitu berdasarkan kriteria keterlibatan aktif dalam kegiatan UMKM kuliner serta partisipasi dalam seluruh rangkaian pelatihan. Pemilihan subjek ini didasarkan pada pertimbangan bahwa individu yang terlibat langsung dalam proses pelatihan memiliki pengalaman empiris yang relevan untuk dianalisis secara mendalam. Dalam pelaksanaan kegiatan KKN internasional, masyarakat tidak hanya berperan sebagai objek penelitian, tetapi juga sebagai mitra aktif dalam proses pemberdayaan.

Sumber data dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung selama kegiatan pelatihan, wawancara mendalam dengan peserta pelatihan, serta dokumentasi kegiatan yang mencakup proses sosialisasi, demonstrasi, dan praktik pembuatan pempek. Sementara itu, data sekunder diperoleh dari studi literatur yang relevan, seperti jurnal ilmiah internasional, laporan penelitian sebelumnya, serta dokumen kebijakan terkait pemberdayaan UMKM dan ekonomi kreatif berbasis budaya. Penggunaan dua jenis sumber data ini bertujuan untuk meningkatkan validitas temuan melalui proses triangulasi data (Denzin, 2019; Patton, 2021).

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi. Observasi partisipatif dilakukan karena peneliti terlibat langsung dalam proses pelatihan sehingga dapat mengamati secara langsung interaksi sosial, tingkat partisipasi, serta kemampuan

peserta dalam mempraktikkan pembuatan pempek. Wawancara semi-terstruktur digunakan untuk menggali pengalaman, persepsi, serta manfaat yang dirasakan oleh masyarakat setelah mengikuti pelatihan. Dokumentasi digunakan untuk merekam seluruh rangkaian kegiatan sebagai bahan analisis visual dan pendukung data kualitatif.

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan model interaktif Miles dan Huberman yang meliputi reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Proses reduksi data dilakukan dengan memilih dan menyederhanakan data yang relevan dengan fokus penelitian, khususnya yang berkaitan dengan proses pemberdayaan dan peningkatan keterampilan UMKM. Penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif yang menggambarkan proses pelatihan secara sistematis. Selanjutnya, penarikan kesimpulan dilakukan secara bertahap berdasarkan pola-pola temuan yang muncul selama proses analisis berlangsung. Model analisis ini banyak digunakan dalam penelitian kualitatif karena mampu memberikan gambaran yang sistematis dan mendalam terhadap fenomena sosial (Miles et al., 2020; Saldaña, 2021).

Dalam rangka menjaga validitas dan reliabilitas data, penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan triangulasi metode. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan data dari hasil wawancara, observasi, dan dokumentasi, sedangkan triangulasi metode dilakukan dengan menggabungkan beberapa teknik pengumpulan data untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif. Validitas data juga diperkuat melalui member check, yaitu proses konfirmasi kembali hasil temuan kepada peserta pelatihan untuk memastikan kesesuaian interpretasi data dengan pengalaman nyata di lapangan.

Secara metodologis, pendekatan ini juga didukung oleh studi-studi terbaru yang menunjukkan bahwa model participatory action-based training efektif dalam meningkatkan kapasitas UMKM berbasis komunitas. Setiawan et al. (2024) menemukan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam proses pelatihan mampu meningkatkan keberlanjutan hasil pemberdayaan. Selain itu, Yuliana et al. (2022) menegaskan bahwa pendekatan kualitatif berbasis partisipasi memberikan pemahaman yang lebih mendalam terhadap dinamika sosial dalam program pengabdian masyarakat. Sementara itu, penelitian Hidayat et al. (2022) menunjukkan bahwa pelatihan berbasis kuliner lokal dapat meningkatkan daya saing ekonomi masyarakat apabila disertai dengan pendekatan berbasis praktik langsung.

Dalam konteks ekonomi kreatif dan kuliner tradisional, Rahman et al. (2021) menyatakan bahwa kuliner dapat menjadi media efektif dalam pertukaran budaya dan penguatan hubungan sosial lintas negara. Hal ini relevan dengan pelaksanaan program KKN internasional yang dilakukan di Kampung Saujana Baru, di mana pempek khas Palembang diperkenalkan sebagai bentuk inovasi kuliner sekaligus transfer budaya Indonesia–Malaysia. Pendekatan ini tidak hanya berfokus pada

aspek keterampilan teknis, tetapi juga pada penguatan nilai budaya sebagai bagian dari pemberdayaan masyarakat berbasis kearifan lokal.

Dengan demikian, metodologi penelitian ini dirancang untuk memberikan pemahaman yang komprehensif mengenai proses pemberdayaan UMKM melalui pelatihan kuliner tradisional, dengan menekankan keterlibatan aktif masyarakat, proses pembelajaran berbasis praktik, serta analisis mendalam terhadap perubahan sosial dan ekonomi yang terjadi. Pendekatan ini diharapkan mampu menghasilkan temuan yang tidak hanya bersifat deskriptif, tetapi juga memberikan kontribusi konseptual terhadap pengembangan model pemberdayaan UMKM berbasis budaya di tingkat internasional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Hasil penelitian ini diperoleh dari pelaksanaan program pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional melalui pelatihan pembuatan pempek khas Palembang di Kampung Saujana Baru, Malaysia. Kegiatan ini dilaksanakan melalui tahapan sosialisasi, demonstrasi, praktik langsung, serta evaluasi partisipatif yang melibatkan masyarakat setempat sebagai peserta utama.



Gambar 1. Penyampaian Materi Sejarah dan Pengenalan Pempek Khas Palembang kepada Masyarakat Kampung Saujana Baru

Seluruh rangkaian kegiatan menunjukkan bahwa program pemberdayaan berjalan dengan baik dan memperoleh respons positif dari masyarakat.

Pada tahap awal, kegiatan sosialisasi menunjukkan bahwa masyarakat memiliki ketertarikan yang tinggi terhadap kuliner khas Indonesia, khususnya pempek. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka telah mengenal pempek, namun belum memahami proses pembuatannya secara detail. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan pengetahuan awal yang kemudian menjadi dasar penting dalam proses pelatihan.

Pada tahap demonstrasi, peserta diperkenalkan pada proses pembuatan pempek mulai dari pengolahan ikan, pencampuran dengan tepung sagu, pembentukan adonan, hingga proses perebusan dan penyajian dengan kuah cuko. Hasil observasi menunjukkan bahwa peserta memperhatikan dengan serius

setiap tahapan yang diperagakan oleh fasilitator. Respons peserta pada tahap ini menunjukkan tingkat perhatian yang tinggi terhadap materi yang diberikan.

Selanjutnya pada tahap praktik, peserta secara langsung mencoba membuat pempek secara berkelompok.



Gambar 2. Proses Pembuatan Pempek Bersama

Pada awalnya, sebagian peserta mengalami kesulitan dalam mengatur tekstur adonan, terutama dalam menentukan keseimbangan antara ikan dan tepung. Namun, setelah mendapatkan pendampingan, peserta mulai mampu menghasilkan adonan yang lebih stabil dan dapat dibentuk. Proses praktik menunjukkan adanya peningkatan keterampilan secara bertahap dari peserta.

Dari hasil evaluasi praktik, sebagian besar peserta mampu menyelesaikan proses pembuatan pempek hingga tahap akhir, yaitu perebusan dan penyajian. Meskipun hasil produk masih bersifat dasar, namun secara umum pempek yang dihasilkan sudah memenuhi standar sederhana yang diperkenalkan dalam pelatihan. Hal ini menunjukkan bahwa transfer keterampilan telah terjadi secara efektif dalam waktu pelatihan yang terbatas.

Selain peningkatan keterampilan teknis, hasil penelitian juga menunjukkan adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai potensi ekonomi dari produk kuliner tersebut. Peserta mulai memahami bahwa pempek tidak hanya dapat dikonsumsi secara pribadi, tetapi juga memiliki nilai jual yang dapat dikembangkan sebagai usaha UMKM. Hal ini terlihat dari diskusi peserta mengenai kemungkinan pengembangan usaha berbasis pempek di lingkungan mereka.

Secara umum, hasil penelitian menunjukkan bahwa program pelatihan ini memberikan dampak positif dalam tiga aspek utama, yaitu peningkatan pengetahuan, peningkatan keterampilan, dan peningkatan kesadaran ekonomi masyarakat. Ketiga aspek tersebut menjadi indikator utama keberhasilan program pemberdayaan berbasis kuliner tradisional di Kampung Saujana Baru.

Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan pempek khas Palembang memiliki peran penting dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, baik dari aspek keterampilan teknis maupun kesadaran ekonomi. Temuan ini memperkuat konsep pemberdayaan masyarakat yang menekankan pentingnya partisipasi aktif dalam proses pembelajaran berbasis praktik.

Dalam perspektif teori pemberdayaan, Zimmerman (2019) menjelaskan bahwa pemberdayaan terjadi ketika individu memiliki kontrol lebih besar terhadap keterampilan dan sumber daya yang memengaruhi kehidupannya. Dalam penelitian ini, keterlibatan masyarakat secara langsung dalam proses pembuatan pempek menunjukkan adanya proses pemberdayaan yang nyata, di mana masyarakat tidak hanya menjadi penerima informasi, tetapi juga pelaku aktif dalam proses pembelajaran.

Temuan ini juga sejalan dengan hasil penelitian Setiawan et al. (2024) yang menunjukkan bahwa pendekatan participatory action-based training mampu meningkatkan efektivitas program pemberdayaan masyarakat. Kesamaan dengan penelitian tersebut terlihat pada tingginya tingkat partisipasi masyarakat dalam seluruh rangkaian kegiatan, yang pada akhirnya meningkatkan keberhasilan transfer pengetahuan dan keterampilan.

Dari sisi human capital, Becker (2020) menegaskan bahwa investasi dalam pelatihan keterampilan dapat meningkatkan produktivitas individu. Dalam konteks penelitian ini, pelatihan pembuatan pempek dapat dipandang sebagai bentuk investasi modal manusia yang meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengolah produk kuliner. Peningkatan keterampilan ini berpotensi memberikan dampak jangka panjang terhadap peningkatan pendapatan masyarakat jika dikembangkan menjadi usaha berkelanjutan.

Selain itu, Nguyen et al. (2022) menambahkan bahwa human capital modern tidak hanya mencakup keterampilan teknis, tetapi juga mencakup dimensi sosial dan budaya. Hal ini relevan dengan temuan penelitian ini, di mana pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memperkuat pemahaman budaya melalui pengenalan kuliner khas Indonesia. Dengan demikian, terjadi integrasi antara aspek ekonomi dan budaya dalam proses pemberdayaan.

Dari perspektif inovasi, hasil penelitian ini menunjukkan adanya proses difusi pengetahuan kuliner dari satu budaya ke budaya lain. Hal ini sejalan dengan teori difusi inovasi yang menyatakan bahwa adopsi pengetahuan baru terjadi melalui interaksi sosial dan pengalaman langsung. Dalam penelitian ini, pempek sebagai produk kuliner khas Indonesia berhasil diperkenalkan dan diadaptasi oleh masyarakat Malaysia melalui proses pembelajaran langsung.

Temuan ini juga mendukung hasil penelitian Hidayat et al. (2022) yang menyatakan bahwa inovasi berbasis kuliner lokal dapat meningkatkan daya saing UMKM jika disertai dengan pelatihan berbasis praktik. Perbedaannya terletak

pada konteks penelitian ini yang bersifat lintas negara, sehingga tidak hanya berfokus pada inovasi ekonomi, tetapi juga pada pertukaran budaya.

Lebih lanjut, Rahman et al. (2021) menyatakan bahwa kuliner tradisional memiliki fungsi ganda, yaitu sebagai komoditas ekonomi dan sebagai media diplomasi budaya. Dalam penelitian ini, fungsi tersebut terlihat jelas, di mana pelatihan pempek tidak hanya meningkatkan keterampilan ekonomi masyarakat, tetapi juga memperkuat hubungan sosial dan budaya antara Indonesia dan Malaysia. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dapat menjadi instrumen soft diplomacy yang efektif dalam hubungan antarbangsa.

Namun demikian, penelitian ini juga memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, waktu pelaksanaan pelatihan yang relatif singkat menyebabkan proses penguasaan keterampilan belum maksimal. Kedua, keterbatasan fasilitas dan bahan praktik membuat intensitas latihan peserta menjadi terbatas. Ketiga, penelitian ini belum mengukur dampak ekonomi secara kuantitatif dalam jangka panjang, sehingga efek terhadap peningkatan pendapatan belum dapat dipastikan secara empiris.

Meskipun demikian, hasil penelitian ini tetap menunjukkan kontribusi signifikan dalam pengembangan model pemberdayaan berbasis kuliner tradisional. Program ini membuktikan bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung lebih efektif dibandingkan metode teoritis dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. Selain itu, pendekatan ini juga mampu menciptakan pengalaman belajar yang lebih interaktif dan aplikatif.

Implikasi praktis dari penelitian ini adalah bahwa program pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional dapat dijadikan model pengembangan ekonomi komunitas, khususnya di wilayah multikultural. Program seperti ini dapat direplikasi di daerah lain dengan menyesuaikan jenis kuliner lokal yang dimiliki masing-masing komunitas. Selain itu, integrasi antara pelatihan keterampilan dan pertukaran budaya dapat menjadi strategi efektif dalam memperkuat hubungan sosial lintas negara.

Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar menggunakan pendekatan mixed methods sehingga dapat mengukur tidak hanya aspek kualitatif berupa pengalaman dan keterampilan, tetapi juga aspek kuantitatif seperti peningkatan pendapatan atau produktivitas UMKM. Selain itu, penelitian longitudinal juga diperlukan untuk melihat keberlanjutan dampak pelatihan dalam jangka panjang.

Secara keseluruhan, hasil dan pembahasan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional melalui pelatihan pembuatan pempek khas Palembang tidak hanya berdampak pada peningkatan keterampilan masyarakat, tetapi juga berkontribusi dalam memperkuat hubungan budaya dan membuka peluang ekonomi baru di tingkat komunitas lintas negara.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa program pemberdayaan UMKM berbasis kuliner tradisional melalui pelatihan pembuatan pempek khas Palembang di Kampung Saujana Baru, Malaysia berhasil mencapai tujuan penelitian. Pertama, pelatihan ini mampu meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai proses pembuatan pempek sebagai kuliner tradisional Indonesia sekaligus memperkuat nilai budaya dalam konteks lintas negara. Kedua, kegiatan ini terbukti meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan baku menjadi produk pempek yang dapat diaplikasikan sebagai alternatif usaha kuliner berbasis UMKM. Ketiga, program ini menunjukkan adanya potensi pengembangan pempek sebagai produk ekonomi kreatif yang dapat memperluas peluang usaha masyarakat serta memperkuat hubungan budaya Indonesia–Malaysia.

Selanjutnya, penelitian ini memiliki implikasi bahwa pendekatan pelatihan berbasis praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, baik dari aspek keterampilan, pengetahuan, maupun kesadaran ekonomi. Oleh karena itu, disarankan agar program pemberdayaan serupa dapat dikembangkan secara berkelanjutan dengan pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan usaha masyarakat. Selain itu, diperlukan inovasi produk dan strategi pemasaran digital agar UMKM berbasis kuliner tradisional dapat lebih kompetitif di pasar yang lebih luas. Penelitian selanjutnya juga disarankan untuk mengkaji dampak ekonomi jangka panjang secara kuantitatif agar hasil pemberdayaan dapat diukur lebih komprehensif.

DAFTAR REFERENSI

1. Becker, G. S. (2020). Human capital and economic development. *Journal of Economic Perspectives*, 34(3), 45–62.
2. Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2018). *Qualitative inquiry and research design: Choosing among five approaches*. Sage Publications.
3. Denzin, N. K. (2019). *The research act: A theoretical introduction to sociological methods*. Routledge.
4. Flick, U. (2022). *An introduction to qualitative research*. Sage Publications.
5. Hidayat, R., Suryani, D., & Wibowo, A. (2022). Empowering SMEs through local culinary innovation. *Journal of Asian Business and Economic Studies*, 29(4), 112–125.
6. Johnson, R. B., Onwuegbuzie, A. J., & Turner, L. A. (2021). Toward a definition of mixed methods research. *Journal of Mixed Methods Research*, 15(2), 123–150.
7. Kemmis, S., McTaggart, R., & Nixon, R. (2021). *The action research planner*. Springer.
8. Lestari, D., & Nurhayati, S. (2023). Sustainability of community empowerment programs in Indonesia. *Development Studies Review*, 15(2), 88–101.

9. Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2020). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. Sage Publications.
10. Nguyen, T., Lee, H., & Kim, S. (2022). Social and cultural capital in human capital development. *International Journal of Social Economics*, 49(8), 1054–1068.
11. Patton, M. Q. (2021). *Qualitative research and evaluation methods*. Sage Publications.
12. Rahman, F., Abdullah, Z., & Karim, N. (2021). Culinary heritage and cultural diplomacy in Southeast Asia. *Journal of Heritage Tourism*, 16(5), 523–538.
13. Saldaña, J. (2021). *The coding manual for qualitative researchers*. Sage Publications.
14. Sari, M., & Putra, I. (2023). Local food-based MSME development strategy. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 30(1), 77–92.
15. Setiawan, A., Prabowo, H., & Dewi, R. (2024). Participatory action research in community empowerment programs. *Action Research Journal*, 22(1), 33–48.
16. UNWTO. (2022). *Gastronomy tourism and cultural heritage trends*. World Tourism Organization Report.
17. World Bank. (2023). *MSME development and global economic contribution*. World Bank Report.
18. Yuliana, S., Ardianto, T., & Wijaya, M. (2022). Mixed methods in community empowerment research. *Journal of Social Research Methodology*, 18(3), 210–225.
19. Zimmerman, M. A. (2019). Empowerment theory in community psychology. *American Journal of Community Psychology*, 63(1–2), 1–12.