

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

Sri Kasnelly*¹, Sinta¹, Jannatul Khairiah¹, Lisa¹, Sela Safitri¹, Sari Azhari¹, Yuli Miftahul Jannah¹, Siti Nurliza¹, Syahla Rafida¹, Lailatus Sa'adah¹, Marfu'ah¹, Muamar Qadhafi¹, M. Fathurozi Effendi¹, M. Azmi Al Abror¹, Raihan Khan¹

¹IAI An-Nadwah Kuala Tungkal, Indonesia

email: srikasnellykasmijan@gmail.com*

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga melalui pelatihan pembuatan seblak sebagai salah satu bentuk kuliner kekinian yang memiliki potensi ekonomi. Pelatihan ini dilakukan dengan pendekatan *learning by doing* selama satu hari di lingkungan RT 013, Kelurahan Serdang Jaya, dengan melibatkan 20 peserta. Metode pelaksanaan meliputi sesi pengenalan tren kuliner, demonstrasi memasak, praktik langsung oleh peserta, serta penyampaian strategi pemasaran produk sederhana berbasis rumah tangga. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta menunjukkan antusiasme tinggi, mampu mengikuti praktik dengan baik, serta mulai tertarik untuk menjadikan seblak sebagai produk usaha rumahan. Kegiatan ini membuktikan bahwa pelatihan praktis dan partisipatif mampu memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan dan motivasi kewirausahaan di tingkat rumah tangga. Implikasi dari kegiatan ini adalah perlunya pendampingan lanjutan dan penguatan dukungan dari berbagai pihak agar keterampilan yang diperoleh dapat berkembang menjadi usaha berkelanjutan.

Kata Kunci: Pelatihan Kuliner; Seblak; Pemberdayaan Masyarakat; Kewirausahaan Rumah Tangga

Abstract

This community service activity aims to empower housewives through a training program focused on making seblak, a popular contemporary culinary product with strong economic potential. The training was conducted using a learning by doing approach in a one-day session held in RT 013, Kelurahan Serdang Jaya, involving 20 participants. The implementation method included an introduction to current culinary trends, cooking demonstrations, hands-on practice by participants, and a brief session on simple home-based product marketing strategies. The results of the activity showed that the participants were highly enthusiastic, able to follow the practice well, and expressed interest in developing seblak as a home-based business. This program demonstrated that practical and participatory training has a positive impact on improving skills and entrepreneurial motivation at the household level. The implication of this activity is the need for continued mentoring and broader support to ensure that the acquired skills can develop into sustainable micro-enterprises.

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus

Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

Keywords: *Culinary Training; Seblak; Community Empowerment; Household Entrepreneurship*

PENDAHULUAN

Di era modern ini, tren kuliner berkembang sangat pesat dan menjadi salah satu sektor yang memiliki daya tarik ekonomi tinggi, terutama di kalangan masyarakat urban dan generasi muda. Makanan-makanan kekinian yang mudah dibuat, terjangkau, dan memiliki cita rasa khas, seperti seblak, telah menjelma menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Industri makanan kekinian mengalami pertumbuhan signifikan akibat pengaruh media sosial dan perubahan gaya hidup masyarakat perkotaan yang lebih memilih makanan praktis namun tetap lezat¹.

Seblak sendiri merupakan salah satu kuliner khas Bandung yang terbuat dari kerupuk basah dan berbagai topping seperti bakso, sosis, atau sayuran, dimasak dengan bumbu pedas gurih yang menggugah selera. Popularitas seblak terus meningkat karena fleksibilitas resep dan daya tarik rasa pedasnya yang sesuai dengan lidah masyarakat Indonesia².

Melihat antusiasme masyarakat terhadap kuliner kekinian, khususnya seblak, maka peluang ini dapat dimanfaatkan untuk mendorong ekonomi kreatif di tingkat rumah tangga. Pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu-ibu rumah tangga, menjadi langkah strategis untuk menggali potensi ekonomi lokal melalui kegiatan produktif berbasis keterampilan memasak. Pemberdayaan perempuan dalam bidang ekonomi rumah tangga dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi lokal³.

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan dengan tujuan untuk membekali ibu-ibu warga sekitar dengan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat dan menjual seblak sebagai produk kuliner kekinian. Diharapkan kegiatan ini dapat mendorong munculnya usaha mikro baru yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan kemandirian ekonomi.

¹ R Wijaya, "Perilaku Konsumen dalam Industri Makanan Kekinian di Indonesia," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 10, no. 2 (2021): 145–157.

² L Handayani, "Seblak sebagai Inovasi Kuliner Lokal: Kajian Sosial Budaya," *Jurnal Pariwisata Nusantara* 7, no. 1 (2022): 88–95.

³ T Suryani, "Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Berbasis Kewirausahaan Rumah Tangga," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 5, no. 3 (2020): 201–210.

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

Dengan pendekatan partisipatif, mahasiswa berperan sebagai fasilitator yang memberikan pelatihan, pendampingan, dan motivasi kepada para peserta. Selain itu, kegiatan ini juga merupakan bentuk nyata kontribusi mahasiswa dalam mengaplikasikan ilmu di bangku kuliah ke dalam kehidupan masyarakat secara langsung.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di lingkungan warga RT 013, Kelurahan Serdang Jaya, Kecamatan Betara, Kabupaten Tanjung Jabung Barat, Provinsi Jambi pada tanggal 20 April 2025. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu rumah tangga yang berdomisili di sekitar lokasi tersebut, dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim mahasiswa melakukan koordinasi dengan ketua perkumpulan ibu-ibu untuk mendapatkan izin dan dukungan kegiatan. Selain itu, dilakukan juga survei singkat untuk mengetahui minat dan potensi ibu-ibu terhadap peluang usaha kuliner. Survei ini dilakukan secara informal dengan pendekatan kekeluargaan, seperti mengunjungi warga secara langsung dan berdialog santai untuk menggali informasi mengenai pengalaman memasak, minat berwirausaha, serta tantangan yang dihadapi dalam mengembangkan usaha rumahan. Hasil survei ini menjadi dasar bagi tim untuk menentukan materi pelatihan yang tepat dan sesuai dengan kebutuhan peserta.

Dari hasil observasi dan dialog tersebut, diketahui bahwa sebagian besar ibu-ibu memiliki keterampilan dasar memasak namun belum banyak yang memahami cara mengelola makanan menjadi produk bernilai jual. Selain itu, masih rendahnya akses terhadap informasi pemasaran dan pengemasan juga menjadi kendala yang umum dihadapi. Berdasarkan temuan tersebut, tim kemudian merancang kegiatan pelatihan yang tidak hanya fokus pada teknik memasak, tetapi juga menyisipkan materi sederhana tentang strategi usaha dan pemasaran produk kuliner secara mandiri. Langkah ini diambil agar pelatihan tidak hanya bersifat teoritis, melainkan benar-benar memberikan manfaat praktis yang dapat langsung diterapkan oleh peserta.

2. Pelatihan dan Pendampingan

Kegiatan pelatihan dilakukan secara langsung melalui metode demonstrasi dan praktik. Tim mahasiswa memberikan pelatihan membuat seblak, mulai dari pemilihan

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus

Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

bahan, proses pengolahan, hingga penyajian yang menarik. Selama sesi ini, peserta juga diberikan informasi tentang cara pengemasan sederhana dan tips promosi melalui media sosial. Pendekatan yang digunakan bersifat partisipatif dan aplikatif agar peserta mudah memahami dan dapat langsung mempraktikkannya.

Sesi pelatihan dibagi menjadi beberapa tahap untuk memudahkan alur kegiatan. Pertama, peserta diajak mengamati langsung proses demonstrasi pembuatan seblak oleh tim mahasiswa, sambil dijelaskan fungsi masing-masing bahan dan teknik memasaknya. Selama praktik, tim mahasiswa terus memberikan arahan dan menjawab pertanyaan yang muncul secara langsung. Selain itu, peserta juga diajak berdiskusi mengenai potensi rasa, variasi topping, dan estimasi biaya produksi untuk keperluan usaha. Kegiatan berlangsung dalam suasana santai namun produktif, sehingga peserta merasa lebih percaya diri untuk mencoba membuat dan memasarkan seblak secara mandiri.

3. Evaluasi dan Diskusi

Setelah praktik selesai, dilakukan evaluasi melalui diskusi ringan untuk menilai sejauh mana pemahaman peserta terhadap materi pelatihan. Peserta juga diberikan kesempatan untuk menyampaikan ide, tantangan, dan rencana usaha mereka setelah mengikuti kegiatan ini. Diskusi ini dilakukan secara terbuka dan santai agar peserta merasa nyaman untuk berbagi pendapat, baik mengenai proses pelatihan maupun kemungkinan mengembangkan usaha secara mandiri di rumah masing-masing.

Dalam sesi ini, beberapa peserta mengungkapkan ketertarikan untuk mencoba menjual seblak sebagai produk rumahan, terutama karena bahan-bahannya mudah diperoleh dan cara pembuatannya cukup sederhana. Beberapa lainnya menyampaikan kendala yang mungkin dihadapi, seperti keterbatasan modal awal, peralatan memasak, serta cara memasarkan produk ke konsumen. Menanggapi hal tersebut, tim mahasiswa memberikan saran dan solusi sederhana, seperti memanfaatkan peralatan yang ada di rumah, menawarkan produk ke tetangga sekitar terlebih dahulu, serta memulai promosi lewat status WhatsApp dan grup komunitas ibu-ibu. Sesi evaluasi ini tidak hanya berfungsi sebagai penutup kegiatan, tetapi juga menjadi ruang motivasi dan refleksi bersama, sehingga peserta merasa didukung dan siap untuk mulai mengambil langkah kecil menuju usaha mandiri.

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan ini mengedepankan pendekatan *learning by doing*, yang bertujuan agar peserta tidak hanya memahami teori,

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

tetapi juga menguasai praktik secara langsung. Pendekatan ini dinilai efektif dalam pemberdayaan masyarakat dewasa karena mendorong keterlibatan aktif peserta dalam proses belajar⁴. Melalui pengalaman langsung saat memasak, peserta memperoleh pemahaman yang lebih konkret tentang langkah-langkah produksi seblak, mulai dari pemilihan bahan, teknik memasak, hingga pengemasan dan pemasaran sederhana.

Selain meningkatkan keterampilan teknis, pendekatan ini juga membangun rasa percaya diri peserta karena mereka dapat melihat dan merasakan langsung hasil dari kegiatan yang mereka lakukan. Peserta tidak hanya menjadi penerima materi, tetapi juga berperan sebagai pelaku aktif dalam setiap tahap pelatihan. Hal ini selaras dengan karakteristik pembelajaran orang dewasa, di mana pengalaman, partisipasi, dan relevansi materi terhadap kehidupan sehari-hari menjadi kunci keberhasilan proses belajar. Oleh karena itu, metode *learning by doing* menjadi pilihan yang tepat dalam konteks pelatihan ini karena mampu menyentuh aspek kognitif, afektif, dan psikomotor peserta secara seimbang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan kuliner kekinian bertema “*Menggali Peluang Ekonomi dari Tren Kuliner Kekinian*” berhasil dilaksanakan dalam satu hari penuh dan berjalan lancar sesuai dengan rencana. Kegiatan ini berlangsung di lingkungan RT 013, Kelurahan Serdang Jaya, Kecamatan Betara, Kabupaten Tanjung Jabung barat, Provinsi Jambi, dengan jumlah peserta sebanyak 20 orang ibu rumah tangga. Selama pelaksanaan, peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terlihat dari keterlibatan aktif mereka dalam setiap sesi, baik sesi teori maupun praktik.

Pelatihan dibuka dengan sambutan dari ketua tim pelaksana mahasiswa, yang menekankan pentingnya kegiatan pemberdayaan masyarakat dan peran perempuan dalam penguatan ekonomi keluarga. Kemudian kegiatan dilanjutkan dengan pengantar materi mengenai tren kuliner kekinian di Indonesia, khususnya makanan ringan pedas seperti seblak yang sangat digemari berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Seblak dipilih karena selain populer, makanan ini juga memiliki nilai jual yang cukup tinggi dengan modal yang relatif terjangkau. Dalam pemaparannya, tim mahasiswa

⁴ D Prasetya dan D Harjanti, “Penerapan Model Learning by Doing dalam Program Pengabdian Masyarakat,” *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan* 5, no. 2 (2021): 145–152.

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

menjelaskan potensi bisnis dari seblak serta alasan mengapa makanan ini cocok dijadikan produk usaha rumahan, terutama bagi ibu rumah tangga.

Setelah sesi pengantar, kegiatan berlanjut pada sesi praktik. Tim mahasiswa mendemonstrasikan secara langsung proses pembuatan seblak, dimulai dari pemilihan bahan baku, peracikan bumbu khas, hingga teknik memasak yang menghasilkan cita rasa pedas gurih yang menjadi ciri khas seblak. Para peserta kemudian diajak untuk praktik secara berkelompok dengan dipandu langsung oleh tim mahasiswa. Aktivitas ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga memperoleh keterampilan langsung yang bisa diterapkan di rumah.

Selama sesi praktik, para peserta terlihat sangat antusias dan saling berbagi pengalaman memasak. Beberapa peserta bahkan menunjukkan kreativitas mereka dengan menambahkan topping yang tidak biasa, seperti sayuran segar atau sosis dengan variasi bumbu berbeda. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini tidak hanya memberi keterampilan teknis, tetapi juga mendorong peserta untuk berpikir inovatif dalam menciptakan variasi produk seblak yang berpotensi dijual dengan nilai tambah.

Selain praktik memasak, pelatihan juga dilengkapi dengan penyampaian materi singkat mengenai pemasaran produk secara sederhana. Tim mahasiswa memberikan tips-tips mengenai kemasan yang menarik, cara menentukan harga jual yang wajar, serta penggunaan media sosial seperti WhatsApp, Instagram, dan Facebook sebagai media promosi yang efisien dan tidak memerlukan biaya besar. Peserta juga diberi contoh bentuk kemasan sederhana dan label produk rumahan agar mereka memiliki gambaran visual tentang bagaimana memasarkan produk mereka nantinya.

Dari hasil pelatihan ini, diperoleh beberapa temuan penting. Pertama, seluruh peserta berhasil menyelesaikan praktik pembuatan seblak dengan baik, bahkan ada beberapa peserta yang menyampaikan ketertarikan untuk memulai usaha seblak dari rumah. Kedua, sebagian besar peserta mengaku baru pertama kali mengetahui bahwa makanan sederhana seperti seblak bisa menjadi peluang usaha yang menjanjikan. Ketiga, adanya pendekatan partisipatif dalam pelatihan membuat peserta merasa dihargai dan didorong untuk aktif berkontribusi.

Hasil ini sejalan dengan kajian, yang menyatakan bahwa pelatihan berbasis praktik langsung dan pendekatan partisipatif dapat meningkatkan motivasi serta keterampilan

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan

kewirausahaan masyarakat, terutama perempuan di lingkungan rumah tangga⁵. Pelatihan seperti ini bukan hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa keterampilan teknis, tetapi juga membangun kesadaran ekonomi di tingkat lokal yang berkelanjutan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu memberikan pelatihan keterampilan membuat seblak sebagai kuliner kekinian, tetapi juga membangkitkan semangat wirausaha ibu-ibu rumah tangga. Harapannya, kegiatan ini dapat menjadi titik awal tumbuhnya usaha mikro baru berbasis potensi lokal yang mampu meningkatkan pendapatan keluarga serta memperkuat ekonomi masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan kuliner kekinian dengan tema "*Menggali Peluang Ekonomi dari Tren Kuliner Kekinian*" telah berhasil dilaksanakan dengan melibatkan ibu-ibu rumah tangga di lingkungan RW 04. Kegiatan ini mampu memberikan keterampilan baru kepada peserta dalam hal pembuatan seblak sebagai salah satu produk makanan kekinian yang memiliki potensi ekonomi tinggi. Melalui pendekatan partisipatif dan praktik langsung, para peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan teknis memasak, tetapi juga dibekali dengan wawasan tentang strategi sederhana pemasaran produk rumahan.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta sangat antusias, aktif, dan menunjukkan ketertarikan untuk mengembangkan usaha kecil berbasis kuliner. Pelatihan ini juga membuktikan bahwa keterampilan sederhana yang dikemas secara kreatif dapat menjadi langkah awal dalam mendorong kemandirian ekonomi keluarga. Dengan demikian, kegiatan ini telah mencapai tujuannya dalam menggali dan memberdayakan potensi ekonomi masyarakat melalui jalur kewirausahaan kuliner.

⁵ S Rahmawati dan A Yusuf, "Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan melalui Pelatihan Kuliner Berbasis Produk Lokal," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 6, no. 1 (2022): 101–110.

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus
Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan**

REFERENSI

- Handayani, L. "Seblak sebagai Inovasi Kuliner Lokal: Kajian Sosial Budaya." *Jurnal Pariwisata Nusantara* 7, no. 1 (2022).
- Prasetya, D, dan D Harjanti. "Penerapan Model Learning by Doing dalam Program Pengabdian Masyarakat." *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan* 5, no. 2 (2021).
- Rahmawati, S, dan A Yusuf. "Peningkatan Keterampilan Kewirausahaan melalui Pelatihan Kuliner Berbasis Produk Lokal." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 6, no. 1 (2022).
- Suryani, T. "Pemberdayaan Ekonomi Perempuan Berbasis Kewirausahaan Rumah Tangga." *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 5, no. 3 (2020).
- Wijaya, R. "Perilaku Konsumen dalam Industri Makanan Kekinian di Indonesia." *Jurnal Ekonomi dan Bisnis* 10, no. 2 (2021).

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus
Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan**

LAMPIRAN



Gambar 1. Tim Pelaksana



Gambar 2. Penumisan Bumbu Seblak

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus
Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan**



Gambar 3. Proses Peracikan Kuah Seblak



Gambar 4. Memasak Seblak

**Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kuliner Kekinian: Studi Kasus
Pembuatan Seblak Sebagai Peluang Usaha Rumahan**



Gambar 5. Tampilan Seblak yang Siap Disajikan



Gambar 6. Proses Penyajian Seblak