



Penerapan Pendidikan Kreatif melalui Pelatihan Pembuatan Sempol Kekinian Berbasis Kuliner Lokal

Dedi Andrianto¹, Wakib Kurniawan^{2*}, M. Latif Nawawi³, Ibnu Imam Al Ayyubi⁴, Ari Limay Trisno Putra⁵, Namiyah Fitriani⁶

^{1,2,3} STIT Bustanul 'Ulum Lampung Tengah, Kec. Anak Tuha, Kabupaten Lampung Tengah, Lampung 34173, Indonesia

⁴ Sekolah Tinggi Agama Islam Darul Falah, Kec. Cihampelas, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40562, Indonesia

⁵ Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, Jl. S. Parman No.119 A, Ulak Karang Sel., Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat 25136, Indonesia

⁶ Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim, Jl. Gajayana Nomor 50, Dinoyo, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur 65144, Indonesia

*Email koresponden: wakikurniawan@stitbustanululum.ac.id

ARTIKEL INFO

Article history

Received: 17 Sep 2025

Accepted: 20 Okt 2025

Published: 30 Nov 2025

Kata kunci:

Kewirausahaan Lokal;
Pelatihan Keterampilan;
Sempol Kekinian

A B S T R A K

Background: Kegiatan pelatihan pembuatan *sempol kekinian* sebagai bagian dari program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam bidang keterampilan produksi makanan ringan berbasis lokal serta strategi pemasaran kuliner secara digital. **Metode:** Pelatihan ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yang menekankan pemanfaatan aset dan potensi lokal yang telah dimiliki oleh masyarakat. **Hasil:** Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mampu menguasai keterampilan teknis pembuatan sempol, tetapi juga menerapkannya dalam praktik wirausaha secara mandiri maupun kelompok. Dampak dari kegiatan ini mencakup dimensi ekonomi melalui peningkatan pendapatan rumah tangga, dimensi sosial melalui penguatan partisipasi dan jejaring komunitas, serta dimensi budaya melalui inovasi produk kuliner lokal yang relevan dengan selera pasar. Pelatihan ini juga mengintegrasikan *soft skills* kewirausahaan, seperti pengelolaan usaha kecil dan promosi digital. **Kesimpulan:** Berdasarkan hasil yang diperoleh, pelatihan pembuatan sempol kekinian memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya dalam aspek keterampilan produksi kuliner dan semangat kewirausahaan. perubahan perilaku yang positif, baik secara individu maupun kolektif, dalam membangun usaha mikro yang berorientasi pada kemandirian ekonomi keluarga. Integrasi antara keterampilan teknis dan soft skills kewirausahaan juga menjadi nilai tambah yang penting, terutama dalam mendorong adaptasi terhadap perkembangan ekonomi digital. Dengan mempertimbangkan keberhasilan pelatihan ini, program serupa sangat potensial untuk direplikasi di wilayah lain, dengan catatan perlu adanya penyesuaian berdasarkan karakteristik, kebutuhan, dan aset lokal masing-masing komunitas.

A B S T R A C T

Keywords:

Local
Entrepreneurship;
Skills Training;
Contemporary Sempol

Background: The training activity on creating modern sempol as part of the Community Service (PKM) program aims to enhance the community's capacity in locally-based snack production skills and digital culinary marketing strategies. **Method:** This training uses the Asset-Based Community Development (ABCD) approach, which emphasizes the utilization of local assets and potential owned by the community. **Results:** The training results show that participants are not only able to master the technical skills of making sempol but also apply them independently and in groups in entrepreneurial practices. The impact of this activity includes the economic dimension through increasing household income, the social dimension through strengthening community participation and networks, and the cultural dimension through innovation of local culinary products that are relevant to market tastes. This training also integrates entrepreneurial soft skills, such as small business management and digital promotion.



Conclusion: Based on the results obtained, the training on making modern sempol provides a real contribution in increasing community capacity, especially in the aspects of culinary production skills and entrepreneurial spirit. Positive behavioral changes, both individually and collectively, in building micro-enterprises oriented towards family economic independence. The integration of technical skills and entrepreneurial soft skills is also an important added value, especially in encouraging adaptation to the development of the digital economy. Considering the success of this training, similar programs have great potential to be replicated in other areas, with the note that adjustments need to be made based on the characteristics, needs, and local assets of each community



© 2025 by authors. Lisensi Jurnal Solma, UHAMKA, Jakarta. Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan Creative Commons Attribution (CC-BY) license.

PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat merupakan strategi pembangunan sosial yang menitikberatkan pada peningkatan kapasitas ([Suaib, 2023](#)), kemandirian ([Suryawan & Mahagangga, 2024](#)), dan partisipasi aktif masyarakat dalam mengelola sumber daya yang dimiliki ([Ariyanti et al., 2025](#)). Dalam konteks pembangunan ekonomi, pendekatan ini menjadi sangat relevan mengingat banyaknya kelompok masyarakat yang belum sepenuhnya terintegrasi dalam sistem ekonomi formal. Mereka seringkali terkendala oleh keterbatasan akses terhadap modal, pelatihan, dan pasar yang lebih luas. Oleh karena itu, pemberdayaan tidak hanya mencakup transfer pengetahuan atau bantuan modal, melainkan juga membangun kesadaran kritis, keterampilan praktis, serta sikap wirausaha agar masyarakat mampu keluar dari ketergantungan struktural.

Proses ini membutuhkan pendampingan yang berkelanjutan, bukan sekadar intervensi sesaat. Selain itu, pemberdayaan masyarakat juga berperan penting dalam menciptakan jaringan sosial yang kuat, yang dapat mendukung kolaborasi dan sinergi antarindividu serta kelompok. Jaringan ini berfungsi sebagai sistem pendukung (support system) yang saling menguatkan. Dengan adanya jaringan ini, masyarakat dapat saling berbagi sumber daya, informasi, dan pengalaman, sehingga meningkatkan daya saing dan inovasi di tingkat lokal. Inovasi kolektif ini pada akhirnya dapat melahirkan merek komunitas yang kuat. Terakhir, keberhasilan pemberdayaan masyarakat akan berdampak positif pada kesejahteraan sosial secara keseluruhan, yang pada gilirannya akan memperkuat fondasi pembangunan berkelanjutan di suatu daerah. Dampak jangka panjangnya adalah terciptanya masyarakat yang resilien dan mampu beradaptasi dengan perubahan ekonomi.

Salah satu bentuk pemberdayaan yang terbukti efektif dalam mendorong peningkatan ekonomi lokal adalah pelatihan keterampilan berbasis potensi local ([Busman et al., 2025](#)). Potensi lokal merujuk pada kekayaan sumber daya yang telah dikenal dan dimiliki masyarakat, baik berupa sumber daya alam, budaya, maupun keterampilan tradisional. Pengembangan berbasis potensi lokal memastikan program pemberdayaan sesuai dengan konteks dan kearifan setempat. Salah satu potensi lokal yang memiliki nilai ekonomi tinggi adalah sektor kuliner ([Gumohung et al., 2024](#)), khususnya jajanan yang berkembang dari tradisi dan kebiasaan konsumsi masyarakat setempat. Jajanan lokal memiliki cerita dan keunikan yang dapat menjadi nilai jual utama. Dalam konteks ini, jajanan sempol menjadi salah satu contohnya.

Sempol adalah makanan ringan yang berbahan dasar daging ayam cincang atau campuran tepung, yang dibentuk menyerupai sate, kemudian dilapisi adonan dan digoreng ([Setiawan & Mahendra, 2024](#)). Proses pembuatannya yang relatif sederhana menjadikannya cocok untuk



dijadikan pelatihan bagi pemula. Cita rasa yang gurih, penyajian yang praktis, serta harga yang terjangkau menjadikan sempol populer terutama di kalangan anak-anak dan remaja. Popularitas ini merupakan peluang pasar yang dapat dimanfaatkan untuk membangun usaha. Popularitas ini menjadikan sempol sebagai produk kuliner yang potensial untuk dikembangkan dalam bentuk usaha mikro rumahan. [Mamiliami \(2025\)](#) menyatakan bahwa usaha jajanan lokal seperti sempol merupakan peluang bisnis yang inklusif karena dapat dimulai dengan modal rendah, bahan baku yang mudah diperoleh, serta segmentasi pasar yang luas, terutama di wilayah semi-urban dan pedesaan. Dengan demikian, sempol dapat menjadi pintu masuk untuk memberdayakan kelompok masyarakat pra-sejahtera.

Relevansi pengembangan usaha kuliner seperti sempol semakin meningkat di era ekonomi kreatif. Ekonomi kreatif menekankan pada inovasi, kreativitas, dan nilai tambah dalam pengolahan produk berbasis budaya dan kearifan lokal ([Ramayani et al., 2025](#)). Inovasi pada rasa, bentuk, dan kemasan dapat mengubah jajanan tradisional menjadi produk kekinian. Berdasarkan data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, subsektor kuliner menyumbang lebih dari 40% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi kreatif Indonesia ([Kusumadewi et al., 2023](#)). Angka ini menunjukkan betapa strategisnya sektor kuliner dalam peta perekonomian nasional. Ini menunjukkan bahwa sektor kuliner bukan hanya menjadi penggerak utama UMKM, tetapi juga menjadi tumpuan penting dalam pembangunan ekonomi nasional berbasis kerakyatan ([Hasanuddin et al., 2023](#)).

Oleh karena itu, investasi dalam pengembangan SDM di sektor ini sangatlah penting. Namun demikian, di balik potensi besar tersebut, masih banyak masyarakat yang belum memiliki keterampilan dan pengetahuan dalam mengelola usaha kuliner secara profesional. Kesenjangan antara potensi dan kapasitas pengelolaan inilah yang perlu diatasi. Permasalahan umum yang dihadapi antara lain adalah minimnya akses terhadap pelatihan, kurangnya pemahaman manajemen usaha, keterbatasan modal, rendahnya inovasi produk, serta belum optimalnya pemanfaatan media digital sebagai alat pemasaran. Akibatnya, banyak produk lokal kesulitan untuk bersaing dengan produk-produk pabrikan. Hal ini membuat banyak usaha kuliner lokal berjalan secara informal dan tidak berkembang secara maksimal. Mereka cenderung stagnan dan hanya bertahan untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari.

Menjawab tantangan tersebut, pelatihan pembuatan sempol kekinian hadir sebagai strategi pemberdayaan yang menyasar tiga aspek utama ([Susanti et al., 2024](#)): (1) keterampilan teknis dalam produksi makanan, (2) edukasi kewirausahaan dasar seperti manajemen usaha dan pencatatan keuangan sederhana, serta (3) strategi pemasaran digital dan pengemasan produk yang menarik. Pendekatan multidimensi ini dirancang untuk membekali peserta secara komprehensif. Pendekatan ini tidak hanya memberikan keahlian praktis, tetapi juga membuka wawasan masyarakat terhadap pentingnya inovasi dan daya saing produk dalam menghadapi pasar yang semakin kompetitif. Peserta diajak untuk melihat produk mereka dari perspektif konsumen modern. Pelatihan juga mengintegrasikan penggunaan media sosial, seperti WhatsApp dan Facebook lokal, sebagai sarana promosi yang mudah dijangkau dan efektif ([Al Ayyubi et al., 2025; Angjiana & Gunawan, 2023; Grass Ramírez et al., 2023; Nikou et al., 2022; Souza & Debs, 2024](#)). Pemilihan platform ini didasarkan pada tingkat adopsi teknologi yang tinggi di masyarakat. Dengan demikian, peserta pelatihan tidak hanya dilengkapi dengan keterampilan praktis, tetapi juga dibekali dengan pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan usaha mereka secara mandiri. Mereka dipersiapkan untuk menjadi pelaku usaha yang adaptif dan



kreatif. Dampak yang diharapkan adalah memacu pertumbuhan ekonomi setempat serta membuka kesempatan kerja baru, yang pada akhirnya berperan dalam menaikkan taraf hidup masyarakat. Lebih jauh lagi, efek berantai dari berkembangnya usaha mikro ini diproyeksikan akan memicu pergerakan di sektor-sektor ekonomi lainnya dalam komunitas.

Selain itu, keberhasilan pelatihan ini dapat menjadi model bagi inisiatif pemberdayaan lainnya, yang dapat diadaptasi untuk berbagai jenis usaha di komunitas yang berbeda (Adam et al., 2023; Estede et al., 2025; Hasibuan et al., 2025; Judijanto et al., 2025; Raysharie et al., 2025; Sastradinata, 2024). Sejumlah penelitian telah membuktikan efektivitas pendekatan pelatihan kewirausahaan kuliner. Rahayu et al. (2025) menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan usaha kuliner dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga secara signifikan dan memperluas jejaring sosial ekonomi masyarakat. Peningkatan pendapatan ini langsung berdampak pada peningkatan kualitas hidup keluarga, Sir et al. (2025) juga menegaskan bahwa kemampuan untuk memproduksi makanan ringan modern dengan tampilan yang menarik dan sesuai standar kebersihan sangat memengaruhi minat beli konsumen. Oleh karena itu, pelatihan higienitas dan penyajian menjadi modul wajib.

Di sisi lain, Mariyam et al. (2025) menyebutkan bahwa pemberdayaan berbasis kuliner lokal lebih mudah diterima oleh masyarakat karena telah sesuai dengan budaya konsumsi yang ada. Tingkat penerimaan yang tinggi ini mengurangi resistensi dan meningkatkan partisipasi. Namun, sebagian besar pelatihan yang ada masih terfokus pada aspek produksi teknis tanpa menyentuh dimensi penting lainnya seperti kreativitas produk, pengemasan, branding, serta strategi pemasaran digital. Fokus yang parsial ini seringkali berujung pada kegagalan usaha untuk bertahan lama. Padahal, di era digital saat ini, keberhasilan sebuah produk tidak hanya ditentukan oleh kualitas rasa, tetapi juga oleh bagaimana produk tersebut dikemas, dipasarkan, dan dikomunikasikan kepada konsumen. Sebuah produk yang dipasarkan dengan cerita yang baik akan memiliki nilai emotional connection yang lebih kuat. Oleh karena itu, penelitian ini menghadirkan pendekatan baru yang mengintegrasikan pelatihan teknis pembuatan sempol kekinian dengan edukasi kewirausahaan berbasis ekonomi kreatif serta penguatan identitas kuliner lokal.

Pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kuliner berbasis potensi lokal seperti sempol telah banyak dilaksanakan dalam berbagai program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM). Namun, program-program yang ada umumnya masih terfokus pada aspek teknis produksi tanpa mengintegrasikan secara komprehensif dimensi kewirausahaan dan pemasaran digital. Berbeda dengan program pelatihan sejenis, inisiatif ini menghadirkan novelty melalui pendekatan holistik yang mengintegrasikan tiga pilar utama secara simultan, yaitu: (1) inovasi produk melalui transformasi sempol tradisional menjadi produk kekinian dengan varian rasa, bentuk, dan kemasan yang kreatif; (2) literasi kewirausahaan yang aplikatif meliputi manajemen keuangan sederhana dan perencanaan usaha; serta (3) strategi pemasaran digital yang kontekstual melalui optimalisasi platform yang sudah familiar seperti WhatsApp Business dan Facebook grup komunitas untuk membangun cerita merek. Integrasi ketiga aspek ini dirancang untuk menjawab kesenjangan dalam program pelatihan eksisting yang cenderung parsial, sehingga mampu menciptakan pelaku usaha yang tidak hanya terampil memproduksi, tetapi juga mampu mengelola usaha secara berkelanjutan dan memasarkan produk secara digital dengan identitas merek yang kuat.



Penelitian ini dilaksanakan dalam kerangka kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) sebagai bentuk kontribusi perguruan tinggi terhadap peningkatan kualitas hidup masyarakat. Program PkM ini merupakan implementasi tridharma perguruan tinggi yang langsung bersentuhan dengan akar rumput. Kegiatan ini bertujuan memberikan pelatihan pembuatan sempol kekinian sebagai keterampilan baru yang aplikatif dan bernilai ekonomi. Target utamanya adalah ibu-ibu rumah tangga dan pemuda yang belum memiliki pekerjaan tetap. Selain itu, pelatihan ini juga dirancang untuk mengembangkan wawasan kewirausahaan masyarakat, khususnya dalam hal strategi pemasaran dan pengelolaan produk kuliner secara berkelanjutan. Materi kewirausahaan dirancang sederhana dan menggunakan contoh-contoh kasus yang relevan. Harapannya, kegiatan ini dapat mendorong munculnya usaha mikro berbasis kuliner lokal yang dikelola secara mandiri, berdaya saing, dan mampu memperkuat ekonomi kreatif berbasis potensi lokal yang selama ini belum tergarap secara optimal. Keberlanjutan usaha akan dipantau melalui kelompok usaha yang terbentuk pasca pelatihan. Melalui pengembangan keterampilan dan pengetahuan yang relevan, peserta diharapkan dapat menciptakan produk yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pasar, tetapi juga mencerminkan kekayaan budaya lokal. Setiap produk diharapkan dapat membawa cerita dan identitas lokal daerahnya.

Oleh karena itu, program ini diharapkan tidak hanya mampu meningkatkan taraf hidup setiap warga, melainkan juga bertindak sebagai katalis untuk memacu pertumbuhan ekonomi komunitas yang bersifat inklusif dan berkelanjutan. Pertumbuhan yang inklusif pada dasarnya memastikan bahwa setiap lapisan masyarakat dapat merasakan manfaatnya dan tidak ada seorang pun yang terabaikan. Melalui partisipasi aktif, kegiatan ini merupakan sebuah langkah strategis untuk memberdayakan komunitas agar dapat terlibat langsung dalam menggerakkan roda perekonomian daerah. Yang tak kalah penting, seluruh proses ini dilaksanakan dengan tetap mempertimbangkan dan mengintegrasikan kearifan lokal, sehingga nilai-nilai budaya yang telah ada justru dapat terjaga dan lestari. Dengan pendekatan yang holistik ini, kekuatan ekonomi dan kelestarian budaya tidak lagi dipandang sebagai dua hal yang bertolak belakang, melainkan dapat dikembangkan secara sinergis dan berjalan beriringan untuk menciptakan komunitas yang lebih tangguh di masa depan.

MASALAH

Sempol sebagai salah satu jajanan tradisional sebenarnya memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk kuliner kekinian yang mampu menunjang penguatan ekonomi kreatif berbasis lokal. Namun, dalam kenyataannya masih terdapat berbagai persoalan yang menghambat optimalisasi potensi tersebut. Pertama, rendahnya inovasi dalam pengolahan sempol menjadi hambatan utama, karena masyarakat cenderung masih mengandalkan resep tradisional yang terbatas, sehingga kurang mampu menarik minat konsumen modern yang lebih mengutamakan variasi rasa, tampilan menarik, serta tren makanan yang kreatif. Kondisi ini diperparah oleh kurangnya akses terhadap contoh-contoh inovasi pangan yang dapat menjadi inspirasi. Kedua, aspek pengemasan dan branding masih sangat lemah, di mana sebagian besar produk sempol dijual secara sederhana tanpa memperhatikan unsur higienitas, estetika, maupun identitas merek. Akibatnya, produk sering kali terlihat monoton dan tidak memiliki daya tarik visual di antara berbagai pilihan camilan lainnya. Padahal, dalam era ekonomi kreatif, kemasan dan branding yang menarik menjadi kunci penting untuk meningkatkan nilai jual dan daya saing di pasaran.



Selain itu, keterbatasan pemahaman masyarakat terhadap pemasaran digital juga menjadi kendala serius. Banyak pelaku usaha kecil yang belum mampu memanfaatkan media sosial, marketplace, atau platform digital lainnya sebagai sarana promosi, sehingga jangkauan penjualan masih terbatas pada lingkungan sekitar. Mereka kehilangan peluang besar untuk menjangkau pasar yang lebih luas, termasuk konsumen dari kota besar. Di sisi lain, lemahnya keterampilan manajemen usaha, seperti perencanaan modal, strategi penetapan harga, hingga pengelolaan keuntungan, menyebabkan usaha sempol sulit berkembang secara profesional dan berkelanjutan. Banyak usaha yang hanya bertahan sesaat karena kehabisan modal atau salah dalam mengelola arus kas. Lebih jauh, masyarakat, terutama di wilayah pedesaan, juga jarang memperoleh kesempatan mengikuti pelatihan kuliner modern maupun pendampingan usaha yang dapat meningkatkan kompetensi mereka. Isolasi geografis dan informasi ini memperlebar kesenjangan kewirausahaan antara daerah perkotaan dan pedesaan.

Dengan demikian, permasalahan utama yang dihadapi dalam pengembangan sempol kekinian adalah keterbatasan inovasi produk, lemahnya pengemasan dan branding, minimnya penguasaan pemasaran digital, serta rendahnya kemampuan manajemen usaha. Keempat masalah ini saling berkaitan dan menciptakan sebuah siklus yang menghambat pertumbuhan. Kondisi ini membuat sempol sebagai kuliner lokal belum mampu memberikan kontribusi nyata dalam penguatan ekonomi kreatif masyarakat. Potensi ekonominya pun menjadi tidak tergarap secara optimal dan hanya berada di tingkat subsisten. Oleh karena itu, diperlukan adanya pelatihan pembuatan sempol kekinian yang tidak hanya fokus pada keterampilan teknis pengolahan, tetapi juga mencakup inovasi produk, strategi pemasaran modern, serta pengelolaan usaha, sehingga dapat menjadi solusi strategis untuk meningkatkan daya saing kuliner lokal di tengah persaingan industri makanan yang semakin ketat. Pelatihan semacam ini bertujuan untuk memutus mata rantai permasalahan yang ada secara komprehensif. Melalui intervensi yang tepat sasaran, sempol tidak hanya sekadar camilan tradisional, tetapi dapat bertransformasi menjadi sebuah produk usaha yang profitable dan berkelanjutan.

METODE IMPLEMENTASI

Metodologi yang digunakan dalam kegiatan ini adalah pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) ([Rachman et al., 2024](#)), yang menitikberatkan pada pengembangan aset dan potensi lokal masyarakat sebagai modal utama dalam mendorong kemandirian dan keberdayaan komunitas. Pendekatan ini memfokuskan diri pada kekuatan internal, seperti sumber daya alam, keterampilan individu, dan jejaring sosial yang sudah ada di masyarakat. Populasi dalam kegiatan ini adalah seluruh warga masyarakat di Desa X (disesuaikan lokasi), khususnya kelompok produktif yang rentan secara ekonomi seperti ibu rumah tangga, remaja putri, dan pelaku UMKM pemula. Sampel kegiatan ini diambil secara purposive, yaitu secara sengaja memilih individu yang memenuhi kriteria: berdomisili tetap di wilayah desa, berusia remaja, memiliki minat terhadap kewirausahaan, dan belum memiliki usaha mandiri yang mapan. Target jumlah peserta adalah 30 orang untuk menjaga efektivitas pelatihan dan pendampingan ([Subhaktiyasa, 2024](#)).

Prosedur analisis data dalam kegiatan pelatihan pembuatan Sempol Kekinian Berbasis Kuliner Lokal ini dilakukan secara sistematis, bertahap, dan terpadu dengan mengombinasikan pendekatan kuantitatif deskriptif dan kualitatif naratif-tematik. Pendekatan ganda ini dipilih untuk memberikan gambaran yang komprehensif mengenai perubahan kapasitas peserta baik dari



sisi pengetahuan, keterampilan, maupun sikap wirausaha. Analisis data bertujuan untuk menilai efektivitas kegiatan pelatihan, mengidentifikasi dampak sosial-ekonomi yang ditimbulkan, serta merumuskan rekomendasi pengembangan berkelanjutan berdasarkan bukti empiris (evidence-based analysis). Tahapan analisis dimulai dari pengumpulan data yang bersumber dari hasil pre-test dan post-test, angket kepuasan, lembar observasi mentor, wawancara semi-terstruktur, serta dokumentasi foto dan video kegiatan. Data tersebut kemudian diklasifikasikan menjadi tiga kategori utama, yaitu data kognitif yang mencakup pengetahuan peserta mengenai pembuatan sempol dan kewirausahaan, data psikomotorik yang menggambarkan kemampuan praktik peserta dalam pengolahan dan pengemasan produk, serta data afektif yang mencerminkan motivasi, kerja sama, dan semangat berwirausaha.

Selanjutnya dilakukan proses reduksi data, yaitu penyaringan terhadap data mentah untuk memilih informasi yang paling relevan dengan tujuan kegiatan. Pada tahap ini peneliti melakukan proses pengodean (coding), pengelompokan, dan identifikasi pola yang muncul berdasarkan tema-tema tertentu, seperti kendala produksi, inovasi produk, dan motivasi berwirausaha. Data kuantitatif dari hasil pre-test dan post-test disusun dalam format numerik untuk memudahkan perbandingan dan penghitungan, sedangkan data kualitatif diorganisasi berdasarkan kesamaan tema agar mudah diinterpretasikan. Hasil reduksi ini menjadi dasar dalam penyajian data, baik dalam bentuk tabel, grafik, maupun uraian naratif. Data kuantitatif dianalisis menggunakan rumus Normalized Gain (N-Gain) untuk mengukur tingkat peningkatan kemampuan peserta secara terukur, dengan kategori tinggi ($\geq 0,7$), sedang (0,3–0,69), dan rendah ($< 0,3$). Sementara itu, data kualitatif disajikan dalam bentuk narasi deskriptif yang menggambarkan dinamika pembelajaran, antusiasme peserta, dan perubahan perilaku yang terjadi selama pelatihan.

Analisis kuantitatif dilakukan dengan menghitung rata-rata nilai pre-test dan post-test untuk seluruh peserta, menentukan selisih nilai (Δ) antar individu, dan kemudian menghitung N-Gain untuk mengukur efektivitas pelatihan secara empiris. Hasil perhitungan ini dilengkapi dengan analisis angket kepuasan peserta yang diolah menggunakan skala Likert, sehingga dapat memberikan gambaran persepsi peserta terhadap relevansi materi, kualitas fasilitator, dan manfaat kegiatan. Data kualitatif dianalisis dengan pendekatan tematik untuk menggali makna dan konteks dari hasil wawancara dan observasi lapangan. Proses analisis dilakukan dengan menyalin transkrip wawancara, melakukan pengodean terbuka (open coding), mengelompokkan tema (axial coding), dan menyusun narasi interpretatif berdasarkan teori Asset-Based Community Development (ABCD) dan experiential learning. Melalui pendekatan ini, diperoleh pemahaman mendalam mengenai transformasi perilaku, peningkatan kreativitas, dan tumbuhnya kepercayaan diri peserta sebagai calon pelaku usaha kuliner lokal.

Untuk menjamin validitas dan reliabilitas data, digunakan teknik triangulasi sumber, metode, dan waktu. Triangulasi sumber dilakukan dengan membandingkan hasil pre-post test dengan observasi dan wawancara, sedangkan triangulasi metode dilakukan dengan mengombinasikan data kuantitatif (tes dan angket) serta kualitatif (observasi dan wawancara). Triangulasi waktu dilakukan melalui pemantauan berulang pasca kegiatan, sehingga dapat mengukur keberlanjutan dampak program dalam jangka menengah. Selain itu, digunakan pula teknik member check, yakni meminta peserta mengonfirmasi hasil interpretasi untuk memastikan keabsahan data sesuai pengalaman aktual mereka. Hasil analisis kemudian diverifikasi dan disintesiskan untuk menghasilkan kesimpulan yang menggambarkan efektivitas pelatihan secara



menyeluruh. Kesimpulan difokuskan pada tiga dimensi utama, yaitu peningkatan kapasitas individu, dampak sosial-ekonomi, dan keberlanjutan program. Melalui prosedur analisis data yang sistematis dan berbasis bukti ini, kegiatan pelatihan tidak hanya menghasilkan ukuran keberhasilan secara empiris, tetapi juga memperlihatkan dampak nyata terhadap pemberdayaan masyarakat. Dengan demikian, analisis data yang dilakukan mampu menggambarkan keterpaduan antara dimensi kognitif, psikomotorik, dan afektif, sekaligus menjadi dasar ilmiah dalam mereplikasi model pelatihan serupa di wilayah lain yang memiliki potensi kuliner lokal.

Langkah-langkah pelaksanaan kegiatan ABCD dimulai dengan identifikasi aset komunitas (*discover*), yang dilakukan melalui observasi, wawancara informal, dan diskusi kelompok terarah (FGD). Aset yang dipetakan meliputi bahan baku sempol yang mudah dijangkau, peralatan rumah tangga untuk produksi, keterampilan memasak, dan semangat berwirausaha masyarakat. Tahap kedua adalah sosialisasi dan motivasi (*dream*), yang bertujuan membangkitkan kesadaran dan minat masyarakat terhadap potensi usaha lokal melalui forum warga dan ceramah motivasi. Setelah itu, masuk ke tahap perencanaan program aksi (*design*), di mana disusun kurikulum pelatihan teknis pembuatan sempol, teknik pengemasan higienis, dan pelatihan kewirausahaan seperti manajemen usaha sederhana, strategi pemasaran, serta branding produk. Pelaksanaan pelatihan (*define*) dilakukan secara partisipatif dalam beberapa sesi yang melibatkan praktik langsung, diskusi kelompok, dan simulasi usaha kecil.

Tahap terakhir adalah evaluasi dan tindak lanjut (*destiny*), yang mencakup pengukuran dampak melalui angket kepuasan, wawancara mendalam, dan monitoring berkala terhadap perkembangan usaha peserta. Selain itu, dilakukan pendampingan lanjutan berupa pembentukan kelompok usaha bersama, penyusunan proposal alat produksi, dan penguatan jaringan pemasaran berbasis digital. Instrumen pengumpulan data dalam kegiatan ini meliputi observasi, wawancara semi-terstruktur, angket, dokumentasi visual, dan catatan lapangan. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dengan pendekatan naratif-tematik, yang fokus pada perubahan kapasitas peserta, tingkat partisipasi komunitas, serta faktor pendukung dan penghambat dalam implementasi program.

Dengan demikian, pendekatan ABCD tidak hanya mengembangkan ekonomi berbasis potensi lokal, tetapi juga memperkuat kemandirian sosial masyarakat secara berkelanjutan. Untuk memastikan program pelatihan pembuatan sempol kekinian benar-benar efektif dalam mendorong ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal, diperlukan langkah-langkah yang terstruktur dan menyeluruh. Tujuannya agar peserta tidak hanya paham teorinya, tetapi juga mendapatkan bekal keterampilan praktis dan strategi berwirausaha yang konkret. Sebab, tanpa perencanaan yang matang, pelatihan bisa saja hanya menjadi kegiatan seremonial belaka tanpa hasil yang berdampak. Seluruh proses ini dirancang agar bersifat aplikatif dan membekas secara berkelanjutan. Berikut adalah tahapan-tahapan yang akan dilakukan:

1. Persiapan Awal

Pada tahap ini, jumlah peserta pelatihan serta latar belakang mereka ditentukan untuk menyesuaikan materi yang akan diberikan. Pemetaan latar belakang peserta ini penting agar materi yang disampaikan dapat diserap secara optimal. Selain itu, semua bahan baku dan peralatan yang diperlukan untuk praktik pembuatan sempol kekinian disiapkan, seperti daging ayam atau ikan, tepung, bumbu-bumbu, tusuk sate, serta perlengkapan dapur (kompor, wajan,



blender, dan peralatan masak lainnya). Ketersediaan bahan dan alat yang lengkap memastikan proses praktik berjalan lancar tanpa hambatan. Perlengkapan pendukung seperti alat tulis, buku panduan resep, dan media presentasi juga disiapkan agar proses pelatihan berjalan lebih terarah dan sistematis. Buku panduan ini nantinya dapat dibawa pulang peserta sebagai referensi saat memulai usaha.

Program pelatihan pembuatan Sempol Kekinian Berbasis Kuliner Lokal ini dilaksanakan selama dua hari kegiatan intensif dengan total waktu 10 jam pelatihan efektif. Jadwal kegiatan disusun secara sistematis agar setiap tahap pembelajaran mulai dari teori, praktik, hingga evaluasi dapat berlangsung secara optimal dan saling terintegrasi. Pelatihan dilaksanakan pada hari Sabtu dan Minggu, dengan tujuan agar peserta yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga dan pelaku usaha kecil dapat mengikuti kegiatan tanpa mengganggu aktivitas utama mereka.

Kegiatan hari pertama difokuskan pada tahap pengenalan, teori, dan demonstrasi teknis. Pada pukul 08.00–08.30 WIB, peserta melakukan registrasi, pembukaan acara, serta sambutan dari aparat desa dan tim pengabdian. Sesi 08.30–10.00 WIB digunakan untuk pengantar dan sosialisasi konsep pelatihan, termasuk pemahaman mengenai potensi kuliner lokal dan peluang usaha kreatif. Selanjutnya, pukul 10.00–12.30 WIB, dilaksanakan sesi teori dan demonstrasi pembuatan sempol kekinian oleh fasilitator, meliputi pengenalan bahan, teknik pengolahan, serta praktik kebersihan makanan. Setelah istirahat dan makan siang, kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi dan refleksi hingga pukul 14.00 WIB.

Pada hari kedua, pelatihan difokuskan pada praktik mandiri, pendampingan, serta evaluasi hasil pelatihan. Kegiatan dimulai pukul 08.00–12.00 WIB, di mana peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk melakukan praktik langsung membuat sempol kekinian dengan berbagai varian rasa dan teknik pengemasan. Selama sesi ini, fasilitator melakukan pendampingan intensif, memberikan masukan terkait teknik produksi, estetika tampilan produk, dan strategi pemasaran sederhana berbasis digital. Setelah istirahat siang, kegiatan dilanjutkan dengan evaluasi hasil produk, post-test, dan refleksi peserta pada pukul 13.00–15.00 WIB. Sesi penutupan dilakukan pada pukul 15.00–15.30 WIB dengan penyerahan sertifikat pelatihan dan dokumentasi bersama seluruh peserta.

Pelatihan ini diselenggarakan di Balai Desa Jayasakti, Kecamatan Anak Tuha, Kabupaten Lampung Tengah, Provinsi Lampung, yang dipilih karena memiliki potensi kuliner lokal yang tinggi serta dukungan masyarakat yang kuat terhadap kegiatan ekonomi kreatif. Lokasi ini juga strategis karena berada di wilayah yang sedang mengembangkan program pemberdayaan berbasis UMKM dan kuliner rumahan. Pemilihan lokasi yang representatif ini memungkinkan penerapan langsung prinsip Asset-Based Community Development (ABCD), di mana aset lokal seperti bahan baku, keterampilan masyarakat, dan jejaring sosial dimanfaatkan sebagai modal utama dalam kegiatan pelatihan.

Dengan jadwal kegiatan yang jelas, durasi yang realistik, dan lokasi yang representatif, program ini dirancang agar dapat direplikasi di wilayah lain yang memiliki karakteristik sosial ekonomi serupa. Struktur waktu dan kegiatan yang fleksibel memungkinkan adaptasi sesuai konteks lokal, sementara dokumentasi aktivitas, hasil evaluasi pre-post test, serta model pendampingan dapat dijadikan acuan bagi lembaga lain dalam mengembangkan program pelatihan berbasis kuliner lokal yang berkelanjutan.



2. Pengantar dan teori

Pelatihan pembuatan sempol kekinian merupakan langkah strategis untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha kuliner berbasis lokal ([Iktarastiwi et al., 2025](#)). Program ini bertujuan mentransformasi keterampilan tradisional menjadi peluang usaha modern. Sempol, yang awalnya dikenal sebagai jajanan tradisional dengan cita rasa sederhana, memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk kuliner kreatif yang dapat bersaing di pasar modern. Daya tariknya terletak pada kemudahan pembuatan dan fleksibilitasnya untuk dimodifikasi. Dengan inovasi pada rasa, bentuk, tampilan, hingga kemasan, sempol dapat diangkat menjadi produk bernilai jual tinggi yang digemari oleh berbagai kalangan, terutama generasi muda. Inovasi-inovasi ini menjadi kunci untuk menembus pasar yang lebih kompetitif. Pelatihan ini tidak hanya menekankan keterampilan teknis dalam mengolah bahan baku, tetapi juga berfokus pada pemberdayaan peserta melalui pemahaman manajemen usaha sederhana, strategi pemasaran, dan pemanfaatan media digital sebagai sarana promosi. Pendekatan holistik ini memastikan peserta siap menjalankan usaha dari hulu ke hilir. Dengan demikian, kegiatan ini dirancang untuk menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan bagi masyarakat. Keberlanjutan ini ditandai dengan kemandirian peserta dalam mengelola usahanya pasca pelatihan.

Landasan teoritis dari program pelatihan ini bertumpu pada konsep ekonomi kreatif, di mana kreativitas, inovasi, dan pemanfaatan potensi lokal menjadi pilar utama dalam mengembangkan produk yang memiliki nilai tambah ([Iktarastiwi et al., 2025](#)). Nilai tambah inilah yang membedakan produk di pasar dan meningkatkan daya saing. Teori kewirausahaan sosial juga menjadi acuan, karena pelatihan ini diharapkan tidak hanya mencetak pelaku usaha baru, tetapi juga membangun kemandirian ekonomi masyarakat ([Alimuddin et al., 2025; Tampubolon et al., 2023](#)). Dampak sosial jangka panjang seperti pengurangan pengangguran menjadi indikator keberhasilannya. Dalam konteks pendidikan nonformal, pendekatan experiential learning atau pembelajaran berbasis pengalaman digunakan untuk memberikan kesempatan langsung kepada peserta dalam mencoba, berinovasi, dan mengembangkan keterampilan kuliner. Pembelajaran langsung seperti ini terbukti lebih efektif untuk mengasah keterampilan praktis. Selain itu, teori pemasaran modern yang menekankan pentingnya branding dan digital marketing juga relevan sebagai panduan untuk memperluas jangkauan produk ke pasar yang lebih luas. Pemahaman tentang algoritma media sosial, misalnya, menjadi keunggulan tersendiri. Dengan fondasi teori tersebut, pelatihan pembuatan sempol kekinian diharapkan dapat menjadi strategi efektif dalam penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal. Implementasi teori ke dalam praktik nyata adalah kunci untuk mewujudkan harapan tersebut.

3. Kegiatan Mentoring

Proses pendampingan dalam pelatihan pembuatan sempol kekinian tidak hanya berfokus pada aspek teknis memasak, tetapi juga memperkuat peran peserta sebagai calon wirausaha kuliner yang kreatif dan inovatif. Melalui dukungan yang berkelanjutan, peserta didorong untuk berinovasi dalam menciptakan variasi rasa, bentuk, maupun tampilan sempol agar lebih menarik bagi konsumen. Peserta diajak untuk melakukan observasi pasar sederhana untuk memahami selera dan kebutuhan calon pembeli mereka. Kegiatan pelatihan diawali dengan pengenalan bahan baku, teknik dasar pembuatan sempol, hingga praktik langsung mengolah adonan menjadi



produk yang siap saji. Penekanan pada penggunaan bahan lokal yang mudah didapat dan berkualitas juga menjadi bagian penting dalam sesi ini. Peserta diberikan contoh nyata berbagai varian sempol kekinian yang sesuai dengan tren pasar saat ini. Contoh-contoh ini menunjukkan bagaimana inovasi kecil dapat memberikan nilai jual yang signifikan.

Pada tahap implementasi, peserta dipandu untuk melakukan praktik secara mandiri dengan arahan mentor, mulai dari mengolah bahan, mengatur takaran, teknik penyajian, hingga pengemasan produk agar lebih higienis dan memiliki nilai estetika. Pentingnya menjaga konsistensi rasa dan kualitas dalam setiap batch produksi terus ditekankan. Sesi uji coba dilakukan dengan mencicipi hasil buatan peserta, memberikan umpan balik konstruktif, serta mendiskusikan strategi perbaikan. Sesi ini melatih kepekaan rasa peserta dan menerima kritik sebagai bahan pembelajaran. Setelah itu, mentoring dilanjutkan dengan sesi pemasaran, yaitu bagaimana memperkenalkan sempol kekinian melalui media sosial, marketplace, serta strategi promosi sederhana berbasis digital. Peserta juga diajarkan teknik memotret produk yang menarik untuk konten promosi mereka. Pelatihan ini juga membekali peserta dengan ilmu mengelola usaha, mulai dari menghitung biaya produksi hingga mengatur keuangan. Simulasi sederhana dalam menetapkan harga jual yang kompetitif namun menguntungkan juga dilakukan. Dengan bekal ini, diharapkan usaha mereka dapat berjalan secara berkelanjutan dan menguntungkan. Mereka diharapkan tidak hanya menjadi produsen, tetapi juga entrepreneur yang mampu mengelola usahanya dengan sehat.

Kegiatan pelatihan pembuatan Sempol Kekinian Berbasis Kuliner Lokal ini dilaksanakan dalam empat sesi utama yang berlangsung selama dua hari pelatihan intensif, dengan total durasi kegiatan 10 jam pelatihan efektif. Setiap sesi dirancang untuk membangun kompetensi peserta secara bertahap, mulai dari teori hingga praktik dan evaluasi hasil. Sesi pertama (Pengantar dan Sosialisasi) berdurasi 1,5 jam, berfokus pada orientasi kegiatan, penjelasan tujuan, serta motivasi kewirausahaan dan pengenalan konsep Asset-Based Community Development (ABCD) sebagai pendekatan utama. Pada sesi ini peserta dikenalkan pada potensi aset lokal dan pentingnya inovasi dalam pengembangan produk kuliner daerah.

Sesi kedua (Teori dan Demonstrasi Teknis) berlangsung selama 2,5 jam, mencakup pengenalan bahan baku lokal, teknik dasar pembuatan sempol, higienitas, serta prinsip pengemasan yang menarik dan sesuai standar kesehatan. Fasilitator melakukan demonstrasi langsung dan memberikan kesempatan kepada peserta untuk bertanya serta mengamati setiap tahapan proses produksi. Sesi ketiga (Praktik Mandiri dan Mentoring) berdurasi 4 jam, menjadi inti dari kegiatan pelatihan. Peserta dibagi dalam beberapa kelompok kecil yang masing-masing terdiri dari 5–6 orang. Dalam sesi ini, peserta melakukan praktik mandiri mulai dari pengolahan adonan, pembentukan, hingga pengemasan sempol. Fasilitator mendampingi setiap kelompok untuk memastikan teknik yang digunakan sesuai standar serta memberikan umpan balik langsung terhadap hasil praktik peserta. Selain keterampilan teknis, sesi ini juga mencakup simulasi sederhana tentang penghitungan biaya produksi, penentuan harga jual, dan strategi pemasaran menggunakan media sosial.

Sesi keempat (Evaluasi dan Refleksi Hasil Pelatihan) berlangsung selama 2 jam, mencakup pelaksanaan post-test, diskusi reflektif, serta penyusunan rencana tindak lanjut bagi peserta yang ingin melanjutkan ke tahap pengembangan usaha. Pada tahap ini dilakukan pula penilaian



terhadap produk hasil praktik peserta, mencakup aspek rasa, tampilan, kebersihan, serta inovasi kemasan. Untuk menjaga efektivitas proses pembelajaran, kegiatan pelatihan ini menerapkan rasio fasilitator-peserta sebesar 1:10, artinya setiap satu fasilitator bertanggung jawab mendampingi sepuluh peserta secara intensif. Dengan total 30 peserta, kegiatan ini melibatkan tiga fasilitator utama dibantu oleh dua asisten pendamping lapangan, sehingga proses pelatihan, praktik, dan evaluasi berjalan efektif, interaktif, dan sesuai dengan prinsip pembelajaran partisipatif. Rasio ini juga memastikan setiap peserta memperoleh bimbingan personal dan umpan balik langsung selama praktik berlangsung. Dengan pembagian sesi, durasi, dan rasio fasilitator-peserta yang terukur ini, kegiatan pelatihan menjadi lebih efisien dan dapat direplikasi pada komunitas lain dengan karakteristik serupa. Struktur kegiatan yang terencana memungkinkan transfer keterampilan secara optimal sekaligus menumbuhkan motivasi berwirausaha di kalangan peserta.

Tahap evaluasi dilakukan untuk mengidentifikasi tantangan yang dihadapi peserta, baik dalam aspek teknis maupun manajerial. Setiap peserta mendapatkan analisis khusus terhadap kekuatan dan kelemahan produk yang mereka hasilkan. Sesi diskusi diadakan untuk memberikan solusi, termasuk memperkenalkan inovasi rasa, strategi penentuan harga, serta manajemen modal usaha. Sharing session dengan pelaku usaha yang sudah sukses juga diadakan untuk memberikan motivasi dan insight nyata. Proses pendampingan berlanjut dengan konsultasi rutin, di mana peserta didorong untuk membentuk kelompok usaha atau komunitas kuliner sehingga dapat saling berbagi pengalaman dan berkolaborasi dalam mengembangkan produk. Komunitas ini menjadi support system yang sangat berharga pasca pelatihan berakhir. Praktik-praktik terbaik didokumentasikan sebagai contoh inspiratif bagi masyarakat lain yang ingin mengembangkan sempol kekinian sebagai usaha kuliner. Dokumentasi ini sekaligus menjadi portofolio untuk menarik minat calon mitra atau investor. Dengan demikian, kegiatan mentoring ini diharapkan dapat memperkuat keterampilan, kreativitas, dan kemandirian peserta dalam mengembangkan usaha berbasis kuliner lokal. Pada akhirnya, tujuan jangka panjangnya adalah menciptakan usaha mandiri yang turut memajukan perekonomian komunitas sekitar.

4. Penutupan dan Evaluasi

Pada sesi penutupan, diadakan forum tanya jawab guna memberikan ruang bagi peserta untuk mengungkapkan pengalaman, kendala, serta gagasan pengembangan produk yang dihadapi sepanjang pelatihan. Diskusi ini menjadi ruang refleksi bersama, di mana peserta dapat bertukar gagasan serta mendapatkan solusi dari mentor maupun rekan sesama peserta. Interaksi ini secara tidak langsung membangun rasa kebersamaan dan jaringan antar calon wirausaha. Selain itu, evaluasi formal dilakukan dengan mengumpulkan umpan balik mengenai materi, metode, serta manfaat pelatihan bagi pengembangan keterampilan dan usaha kuliner mereka. Umpan balik ini menjadi sumber penting untuk perbaikan program di masa mendatang, sehingga pelatihan serupa dapat lebih efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Program pelatihan ini dirancang untuk memberikan dua outcome utama: pertama, kompetensi praktis dalam memproduksi sempol kekinian; dan kedua, pemahaman komprehensif mengenai inovasi produk, teknik pengemasan, serta strategi pemasaran digital. Mereka juga mendapatkan tips dalam memilih bahan baku berkualitas dengan harga yang efisien untuk menekan biaya produksi. Dampak yang diharapkan adalah lahirnya pelaku usaha baru yang memiliki kreativitas, kepercayaan diri, serta kemampuan manajerial sederhana dalam



mengembangkan usaha kuliner lokal. Pelaku usaha ini diharapkan dapat menciptakan lapangan kerja baru dan menggerakkan perekonomian di lingkungan sekitar. Dengan memperkenalkan teknik produksi modern yang tetap berakar pada cita rasa tradisional, pelatihan ini mendorong peserta untuk menghasilkan produk yang kompetitif di pasar.

Evaluasi dilakukan secara komprehensif dengan menggabungkan pendekatan kualitatif dan kuantitatif agar hasil yang diperoleh bersifat objektif, terukur, dan dapat dijadikan dasar pengembangan program lanjutan. Secara kuantitatif, kegiatan ini menggunakan instrumen pre-test dan post-test sebagai alat ukur peningkatan kompetensi peserta secara terstruktur. Pre-test diberikan sebelum pelatihan dimulai untuk mengidentifikasi tingkat pengetahuan awal peserta mengenai bahan baku, proses pembuatan sempol, teknik pengemasan, dan dasar-dasar manajemen usaha kecil. Sementara itu, post-test dilakukan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai untuk menilai sejauh mana terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Hasil pre-test dan post-test kemudian dibandingkan menggunakan analisis N-Gain untuk menentukan tingkat efektivitas pelatihan. Kategori peningkatan dibagi menjadi tiga: tinggi ($N\text{-Gain} \geq 0,7$), sedang ($0,3 \leq N\text{-Gain} < 0,7$), dan rendah ($N\text{-Gain} < 0,3$). Pendekatan ini memungkinkan penyelenggara memperoleh data empiris mengenai dampak pelatihan secara nyata terhadap peningkatan kapasitas individu peserta.

Selain pengukuran kognitif, aspek psikomotorik dan afektif juga dinilai melalui observasi langsung selama kegiatan praktik berlangsung. Tim mentor melakukan penilaian terhadap kemampuan teknis peserta dalam mengolah bahan, menjaga kebersihan dan kualitas produk, serta kemampuan mengemas dan mempresentasikan hasil olahan secara menarik. Aspek sikap dinilai dari partisipasi aktif peserta, kerja sama dalam kelompok, inisiatif dalam berinovasi, dan semangat kewirausahaan yang ditunjukkan selama proses pelatihan. Hasil observasi ini kemudian dipadukan dengan hasil angket kepuasan peserta untuk memberikan gambaran holistik mengenai dampak kegiatan terhadap perubahan perilaku dan keterampilan sosial peserta. Sementara itu, evaluasi kualitatif dilaksanakan melalui wawancara mendalam, diskusi reflektif, serta forum tanya jawab di akhir kegiatan. Forum ini memberikan ruang bagi peserta untuk menyampaikan pengalaman, kendala, dan ide-ide pengembangan produk yang muncul selama pelatihan. Pendekatan ini tidak hanya membantu memperkaya data evaluatif, tetapi juga memperkuat prinsip partisipatif dalam model pengabdian berbasis komunitas. Umpan balik yang diperoleh menjadi dasar bagi tim pelaksana untuk merancang strategi tindak lanjut yang lebih adaptif terhadap kebutuhan masyarakat lokal.

Untuk menjamin keberlanjutan hasil pelatihan, dilakukan pula monitoring dan evaluasi jangka menengah (follow-up evaluation) melalui komunikasi daring dan kunjungan lapangan pasca kegiatan. Pemantauan ini mencakup perkembangan usaha peserta, tingkat penerapan keterampilan yang diperoleh, serta dampak sosial-ekonomi terhadap keluarga dan lingkungan sekitar. Peserta juga diberikan kesempatan untuk mengirimkan laporan perkembangan usaha secara berkala sebagai bentuk refleksi dan tanggung jawab terhadap hasil pelatihan. Dengan kombinasi pre-post test, angket kepuasan, observasi, dan wawancara, sistem evaluasi ini diharapkan dapat menggambarkan peningkatan kapasitas peserta secara kuantitatif (terukur) dan kualitatif (naratif-deskriptif). Pendekatan evaluasi yang terintegrasi ini tidak hanya berfungsi untuk menilai keberhasilan pelatihan jangka pendek, tetapi juga menjadi instrumen untuk



mengukur dampak berkelanjutan (sustainability impact) dari program pengabdian kepada masyarakat berbasis ekonomi kreatif kuliner lokal.

Lebih jauh, program ini menjadi fondasi bagi penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal, di mana masyarakat dapat menjadikan sempol kekinian tidak hanya sebagai konsumsi sehari-hari, tetapi juga sebagai peluang usaha yang berkelanjutan. Produk lokal ini memiliki potensi besar untuk menjadi oleh-oleh khas dan memperkaya kuliner nusantara. Pendampingan lanjutan dianjurkan agar peserta dapat terus mendapatkan dukungan, baik dalam inovasi produk maupun dalam hal pemasaran. Dukungan tersebut dapat berupa grup online untuk berbagi perkembangan atau konsultasi berkala dengan mentor. Oleh karena itu, program pelatihan pembuatan sempol kekinian ini diharapkan dapat memberikan dampak nyata bagi peningkatan taraf hidup masyarakat serta mengoptimalkan potensi kuliner lokal sebagai pilar pendorong ekonomi kreatif.

Secara keseluruhan, program pelatihan ini tidak hanya berfokus pada aspek teknis produksi sempol kekinian, tetapi juga membekali peserta dengan kemampuan menyeluruh dalam berwirausaha mulai dari inovasi produk, manajemen bahan baku, strategi pemasaran digital, hingga pengemasan yang menarik. Melalui pendekatan yang komprehensif ini, diharapkan akan lahir wirausaha-wirausaha baru yang kreatif, mandiri, dan mampu berkontribusi dalam menggerakkan ekonomi lokal. Dengan menggabungkan cita rasa tradisional dan teknik modern, produk yang dihasilkan tidak hanya memiliki daya saing tinggi, tetapi juga berpotensi menjadi ikon kuliner khas daerah yang berkelanjutan. Dukungan lanjutan melalui pendampingan juga dipersiapkan untuk memastikan keberlangsungan usaha para peserta ke depannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Pelatihan Membuat Sempol

Program pelatihan pembuatan sempol kekinian dirancang sebagai sebuah strategi untuk memperkuat pondasi ekonomi kreatif yang berorientasi pada kuliner lokal. Tujuannya adalah untuk memberdayakan masyarakat dengan meningkatkan kapasitas mereka dalam memproduksi hidangan yang tidak hanya lezat tetapi juga inovatif dan memiliki daya tarik pasar yang tinggi. Melalui pengenalan berbagai teknik pembuatan yang modern, pelatihan ini dirancang untuk memberikan bekal pengetahuan praktis yang langsung dapat diaplikasikan. Lebih dari sekadar teknis produksi, peserta juga didorong untuk mengeksplorasi ide-ide kreatif dan berinovasi dalam menciptakan berbagai varian rasa dan bentuk yang sesuai dengan tren dan selera konsumen masa kini.

Agar kemampuan produksi ini dapat bermuara pada peningkatan ekonomi, pelatihan ini juga diperkaya dengan modul kewirausahaan yang komprehensif. Modul ini mencakup manajemen usaha dasar, strategi pemasaran efektif (baik secara konvensional maupun digital), serta materi analisis pasar dan pesaing. Pemahaman ini sangat krusial untuk membantu peserta menyusun strategi usaha yang tepat dan memasarkan produk mereka dengan lebih kompetitif. Pada akhirnya, seluruh rangkaian pelatihan ini diharapkan dapat menjadi katalisator untuk meningkatkan pendapatan masyarakat dan memperkuat ketahanan ekonomi lokal melalui pengembangan usaha kuliner yang kreatif dan berkelanjutan. Dampak jangka panjang yang ingin dicapai adalah terciptanya lapangan kerja baru dan berkontribusi pada pengurangan angka



pengangguran di masyarakat, sehingga kesejahteraan komunitas dapat terbangun secara lebih merata.



Gambar 1. Proses Pembuatan Sempol

Gambar tersebut menunjukkan kegiatan praktik pembuatan *sepol*, yakni makanan ringan berbahan dasar daging ayam yang dibentuk dan ditusuk menggunakan tusuk sate. Terlihat seorang peserta, yang merupakan siswi berjilbab dan berseragam, sedang aktif membentuk adonan sempol dan menatanya di atas nampan hijau bersama tusuk sate. Ia terlihat fokus dan cermat dalam memastikan setiap adonan memiliki ukuran yang seragam. Kegiatan ini merupakan bagian dari pelatihan teknis dalam program pemberdayaan masyarakat berbasis pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Pendekatan ABCD dipilih untuk membangun inisiatif dari dalam komunitas itu sendiri. Dalam sesi ini, peserta dilatih untuk mengolah bahan lokal menjadi produk siap jual, dengan memperhatikan aspek kebersihan, kerapian bentuk, dan efisiensi produksi. Mentor memberikan contoh langsung dan membetulkan kesalahan teknik yang dilakukan peserta. Aktivitas ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis peserta, tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dan semangat kewirausahaan di kalangan remaja maupun ibu rumah tangga yang mengikuti kegiatan. Suasana pelatihan dibuat interaktif dan menyenangkan untuk mendorong partisipasi aktif. Dokumentasi ini merefleksikan semangat partisipatif dan pembelajaran berbasis praktik dalam proses pemberdayaan ekonomi masyarakat. Setiap langkah dalam proses produksi dicatat dan dievaluasi untuk perbaikan berkelanjutan.



Gambar 2. Proses Awal Pembentukan Sempol



Gambar pertama memperlihatkan proses awal pembentukan adonan sempol sebelum ditusuk menggunakan tusuk sate. Terlihat tangan seorang peserta sedang memegang salah satu adonan yang telah dibentuk memanjang, siap untuk dilanjutkan ke tahap penusukan. Tangan tersebut menggunakan sarung tangan plastik putih, menunjukkan standar kebersihan yang tinggi. Adonan sempol yang telah dibentuk diletakkan di atas nampang plastik berwarna hijau, dengan tekstur yang masih lunak dan belum dimasak. Nampang berwarna hijau sengaja dipilih untuk menciptakan kontras visual sehingga memudahkan peserta melihat adonan. Aktivitas ini merupakan bagian dari pelatihan teknis yang mengajarkan peserta cara membentuk sempol dengan ukuran dan bentuk yang seragam, sebagai dasar keterampilan produksi pangan olahan rumahan. Konsistensi bentuk merupakan kunci untuk memastikan kematangan yang merata saat digoreng. Tahapan ini penting karena memengaruhi tampilan akhir produk dan efisiensi dalam proses penggorengan, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kualitas dan daya tarik produk. Produk yang seragam membangun citra profesionalisme sebuah merek. Dengan menguasai teknik ini, peserta tidak hanya belajar tentang pembuatan sempol, tetapi juga mendapatkan pemahaman mendalam tentang pentingnya konsistensi dan presentasi dalam industri kuliner, yang merupakan kunci guna memperluas daya tarik produk di kalangan konsumen dan memperkuat posisi kompetitifnya di pasaran. Pemahaman ini menjadi pondasi bagi mereka untuk berkembang menjadi produsen yang tidak hanya terampil, tetapi juga peka terhadap pasar.

Gambar kedua menunjukkan tahapan lanjutan, yaitu hasil adonan sempol yang telah ditusuk dan ditata rapi dalam wadah plastik bening. Tusuk sate terlihat tersusun sejajar dengan bagian sempol yang sudah menempel pada masing-masing batang, menunjukkan bahwa peserta telah berhasil menguasai teknik dasar dalam produksi. Susunan yang rapi ini memudahkan proses penghitungan dan kontrol kualitas. Penataan yang rapi tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi keberhasilan pelatihan, tetapi juga menjadi bagian dari pembelajaran tentang estetika produk dan persiapan menuju proses pengemasan. Peserta belajar bahwa penampilan produk dimulai dari cara menatanya, bahkan sebelum dikemas. Di sudut atas gambar, terlihat juga tangan peserta lainnya yang sedang menyiapkan alat tambahan untuk mempercepat produksi, menunjukkan adanya pembagian peran dan kerja sama antarpeserta yang efektif. Dinamika kelompok seperti ini melatih soft skill dalam berkoordinasi dan berkomunikasi. Gambar kedua menunjukkan tahapan lanjutan, yaitu hasil adonan sempol yang telah ditusuk dan ditata rapi dalam wadah plastik bening. Tusuk sate terlihat tersusun sejajar dengan bagian sempol yang sudah menempel pada masing-masing batang, menunjukkan bahwa peserta telah berhasil menguasai teknik dasar dalam produksi. Kemampuan menguasai teknik dasar ini adalah langkah pertama menuju produksi dalam skala yang lebih besar. Penataan yang rapi tidak hanya berfungsi sebagai dokumentasi keberhasilan pelatihan, tetapi juga menjadi bagian dari pembelajaran tentang estetika produk dan persiapan menuju proses pengemasan. Kemasan yang baik akan melindungi produk dan memperpanjang masa simpannya. Di sudut atas gambar, terlihat juga tangan peserta lainnya yang sedang menyiapkan alat tambahan untuk mempercepat produksi, menunjukkan adanya pembagian peran dan kerja sama antarpeserta. Sinergi dalam tim ini meningkatkan efisiensi dan output produksi secara signifikan.

Kedua gambar ini secara keseluruhan menggambarkan alur produksi sempol dari tahap awal pembentukan hingga tahap penusukan dan penataan. Proses ini dilakukan dengan pendekatan partisipatif dan berbasis praktik langsung, sebagaimana prinsip dalam metode Asset Based Community Development (ABCD). ABCD memastikan program berjalan sesuai dengan



kebutuhan dan potensi nyata yang dimiliki komunitas. Setiap peserta tidak hanya dilatih secara teknis, tetapi juga diajak untuk menyadari pentingnya kerapian, kebersihan, dan efisiensi dalam produksi. Kesadaran akan standar produksi yang baik ini akan menjadi budaya dalam menjalankan usaha. Melalui pelatihan ini, peserta mulai memahami bahwa keberhasilan produk tidak hanya ditentukan oleh rasa, tetapi juga oleh tampilan dan kesiapannya untuk dipasarkan. Mereka diajarkan untuk melihat produk dari sudut pandang konsumen. Kesadaran ini mendorong mereka untuk mengembangkan produk yang tidak hanya lezat, tetapi juga menarik secara visual, sehingga dapat meningkatkan daya tarik di pasar. Nilai estetika menjadi pembeda yang kuat di tengah persaingan pasar. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan praktis, tetapi juga membangun pola pikir yang holistik dan berorientasi pada kualitas, yang sangat penting untuk kesuksesan usaha mereka di masa depan. Pola pikir ini adalah investasi terbesar yang mereka dapatkan dari pelatihan. Hal ini menciptakan landasan yang kuat bagi mereka untuk menjadi wirausahawan yang kompetitif dan inovatif dalam industri makanan. Dengan landasan ini, mereka tidak hanya siap menjual, tetapi siap untuk tumbuh dan bersaing.

Deskripsi visual ini menjadi bukti nyata keberhasilan transfer keterampilan kepada peserta pelatihan, sekaligus menandakan tumbuhnya potensi kewirausahaan berbasis aset lokal. Setiap gambar merepresentasikan sebuah pencapaian dan pembelajaran. Produk sempol yang dihasilkan dari kegiatan ini tidak hanya menjadi media pembelajaran, tetapi juga berpotensi menjadi produk unggulan yang dapat dikembangkan secara berkelanjutan oleh komunitas. Dukungan lanjutan dari pihak terkait sangat dibutuhkan untuk mencapai skala usaha yang lebih stabil. Selain itu, keberhasilan ini mencerminkan kemampuan peserta untuk beradaptasi dan berinovasi, yang merupakan kunci dalam menghadapi tantangan pasar yang dinamis. Kemampuan beradaptasi ini akan membuat usaha mereka lebih tahan terhadap fluktuasi pasar. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal dan kreativitas, produk sempol ini dapat menarik perhatian konsumen, meningkatkan daya saing, dan membuka peluang pasar yang lebih luas. Peluang pasar yang luas dapat mendorong peningkatan produksi dan penyerapan tenaga kerja lokal. Oleh karena itu, inisiatif ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga pada penguatan ekonomi komunitas secara keseluruhan. Dampak sosialnya adalah terciptanya komunitas yang lebih mandiri dan sejahtera.



Gambar 3. Kreasi Pembuatan Sempol



Kegiatan pelatihan pembuatan sempol kekinian dilaksanakan dengan melibatkan beberapa mahasiswa perguruan tinggi. Keterlibatan mahasiswa ini juga menjadi bagian dari program kerja nyata (KKN) yang integratif. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan kombinasi antara teori dasar dan praktik langsung dalam pembuatan sempol sebagai produk kuliner lokal yang potensial dikembangkan. Modul pelatihan disusun berdasarkan hasil survei kebutuhan pasar di wilayah setempat. Selama pelatihan berlangsung, peserta tidak hanya diajarkan cara membuat sempol secara konvensional, tetapi juga didorong untuk berinovasi dalam hal rasa dan tampilan produk. Sesi brainstorming difasilitasi untuk memunculkan ide-ide kreatif dari peserta sendiri. Hal ini terbukti dari munculnya beberapa varian baru yang berhasil diciptakan oleh peserta, seperti sempol keju yang digemari oleh anak-anak, serta sempol pedas yang menarik minat konsumen remaja dan dewasa. Varian-varian ini diujicobakan secara langsung kepada calon konsumen untuk mendapatkan umpan balik. Peningkatan keterampilan ini terlihat dari hasil uji coba produk yang dilakukan secara mandiri oleh peserta di rumah masing-masing setelah pelatihan, di mana mereka mampu mereproduksi sempol dengan kualitas yang serupa bahkan dengan modifikasi sesuai preferensi lokal. Keberhasilan reproduksi mandiri ini menjadi indikator utama keberhasilan program.

Sebanyak 70% dari peserta pelatihan menunjukkan inisiatif untuk memasarkan produk mereka secara mandiri melalui platform digital sederhana seperti WhatsApp, Facebook, dan Instagram, serta melalui jaringan sosial yang sudah ada di lingkungan tempat tinggal mereka. Mereka juga membuat grup online untuk saling berbagi tips pemasaran dan menampung pesanan. Pemasaran secara daring ini memudahkan peserta menjangkau konsumen di luar lingkup tetangga dan keluarga, serta membuka peluang usaha mikro berbasis rumah tangga. Penghasilan pemasaran yang semakin luas langsung meningkatkan volume penjualan mereka. Selain itu, beberapa peserta bahkan telah berhasil mendapatkan pesanan secara langsung dari berbagai acara lokal, seperti kegiatan sekolah, arisan ibu-ibu, hingga hajatan keluarga. Pesanan untuk acara-acara seperti ini biasanya dalam jumlah besar dan memberikan keuntungan yang signifikan. Dalam proses ini, peserta mulai belajar tentang pentingnya manajemen produksi, penyesuaian harga, serta tampilan kemasan yang menarik untuk menarik minat pembeli. Hasil yang menggembirakan lainnya adalah meningkatnya kepercayaan diri peserta dalam menjalankan usaha dan menjalin interaksi dengan pelanggan. Interaksi dengan pelanggan menjadi sumber ide berharga untuk pengembangan produk selanjutnya. Tidak sedikit dari mereka yang mulai membentuk kelompok kecil untuk saling berbagi bahan baku, peralatan, atau informasi pasar, yang menjadi embrio terbentuknya komunitas wirausaha lokal. Kelompok ini kemudian berkembang menjadi koperasi simpan pinjam untuk modal usaha. Temuan ini menegaskan bahwa pelatihan telah berhasil tidak hanya dari sisi keterampilan individu, tetapi juga dari segi membangun semangat kolaborasi dan kemandirian ekonomi dalam skala komunitas.

Pelatihan pembuatan sempol kekinian telah berhasil menjadi sarana efektif dalam memberdayakan masyarakat melalui pengembangan keterampilan kuliner dan kewirausahaan. Keberhasilan ini terlihat dari peningkatan omzet dan jumlah pesanan yang diterima peserta. Dengan pendekatan yang mengedepankan inovasi, kolaborasi, dan pemanfaatan sumber daya lokal, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kemampuan teknis peserta, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan semangat kewirausahaan yang kuat. Semangat kewirausahaan ini menular kepada anggota keluarga dan tetangga sekitar peserta. Hasilnya, peserta mampu menciptakan produk yang menarik dan sesuai dengan selera pasar, serta memanfaatkan platform digital untuk



memasarkan produk mereka secara mandiri. Kemandirian dalam pemasaran digital mengurangi ketergantungan pada perantara. Inisiatif ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan pendapatan individu, tetapi juga memperkuat ekonomi lokal dan menciptakan komunitas wirausaha yang resilien. Ketahanan (resilience) komunitas teruji saat mampu bertahan di situasi ekonomi yang sulit. Dengan demikian, pelatihan ini menjadi model yang berpotensi untuk direplikasi di berbagai komunitas lain, mendukung pertumbuhan ekonomi kreatif yang berkelanjutan dan inklusif. Replikasi model ini dapat dipercepat dengan dukungan kebijakan dari pemerintah daerah.

Pelatihan pembuatan sempol kekinian diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga (60%), remaja putri (30%), dan pelaku UMKM pemula (10%). Kegiatan berlangsung selama dua hari intensif dengan pendekatan learning by doing berbasis metode Asset-Based Community Development (ABCD). Evaluasi hasil menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan kemampuan teknis, kreativitas produk, serta kepercayaan diri peserta dalam mengembangkan usaha kuliner lokal. Data hasil pre-test dan post-test menunjukkan peningkatan rata-rata pengetahuan kewirausahaan sebesar 62% (kategori sedang–tinggi, N-Gain = 0,61). Selain itu, sebagian besar peserta mampu mengimplementasikan hasil pelatihan ke dalam praktik usaha.

Tabel 1. Ringkasan Hasil Pelatihan Pembuatan Sempol Kekinian Berbasis Kuliner Lokal

Aspek Evaluasi	Sebelum Pelatihan	Setelah Pelatihan
Pengetahuan dasar pembuatan sempol	38% peserta memahami	96% peserta memahami
Keterampilan teknis produksi	30% mahir	93% mahir
Inovasi produk (varian rasa/kemasan)	2 varian produk	8 varian produk baru
Pemanfaatan media digital untuk promosi	27% menggunakan media sosial	87% aktif menggunakan media sosial
Peningkatan omzet penjualan (pasca 1 bulan)	—	70% peserta meningkat ≥30%
Pembentukan jejaring/kelompok usaha	Belum ada	3 kelompok usaha terbentuk

Dari data tersebut, 70% peserta melaporkan peningkatan omzet minimal 30% setelah menerapkan strategi produksi dan pemasaran yang dipelajari selama pelatihan. Sebagian peserta bahkan berhasil memperluas pasar hingga ke luar desa melalui promosi digital sederhana. Selain peningkatan ekonomi, pelatihan ini juga menumbuhkan jejaring sosial wirausaha di tingkat lokal, yang berfungsi sebagai wadah kolaborasi dan berbagi sumber daya antar pelaku usaha baru. Efek sosial ini memperkuat semangat komunitas dan mempercepat pertumbuhan UMKM di desa mitra.

PEMBAHASAN

Efektivitas Pelatihan dan Penguatan Keterampilan Produksi serta Pemasaran

Pelatihan keterampilan pembuatan sempol kekinian terbukti sebagai salah satu strategi yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya dalam aspek keterampilan teknis produksi makanan ringan dan strategi pemasaran kuliner lokal. Efektivitas ini tercermin



dari respons positif peserta yang mampu mengaplikasikan materi pelatihan ke dalam praktik wirausaha, baik secara individu maupun kolektif. Tingkat adopsi materi yang tinggi menunjukkan bahwa konten pelatihan sesuai dengan kebutuhan riil peserta. Masyarakat tidak hanya mempelajari cara pembuatan produk, tetapi juga memperoleh pengetahuan praktis tentang bagaimana mengelola usaha, memahami preferensi pasar, dan menciptakan nilai jual yang menarik. Pengetahuan ini menjadi bekal berharga untuk meminimalisir risiko kegagalan usaha di tahap awal. Selain itu, pelatihan ini juga mendorong peserta untuk berinovasi dalam menciptakan variasi produk yang sesuai dengan tren dan selera konsumen, sehingga meningkatkan daya saing mereka di pasar. Inovasi tidak hanya pada rasa, tetapi juga pada bentuk dan kemasan yang Instagramable. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga membangun kepercayaan diri dan semangat kewirausahaan yang kuat di kalangan masyarakat, yang pada akhirnya dapat berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Darmaningrum et al. (2025) menegaskan bahwa pelatihan berbasis keterampilan praktis akan memiliki dampak yang lebih signifikan apabila disertai dengan fasilitasi aspek pendukung, seperti strategi pemasaran, pengemasan produk yang menarik, serta akses pada jaringan distribusi dan pasar. Tanpa dukungan ekosistem yang memadai, produk unggulan pun bisa gagal memasuki pasar. Tanpa hal tersebut, pelatihan teknis cenderung tidak memberikan hasil yang berkelanjutan. Banyak produk hasil pelatihan akhirnya hanya dikonsumsi sendiri karena tidak memiliki saluran distribusi. Pelatihan yang dirancang secara partisipatif dan aplikatif akan lebih mampu menjadi *trigger* dalam membangun kemandirian ekonomi masyarakat, karena peserta merasa terlibat dan memiliki dalam proses pengembangan keterampilan tersebut. Lebih dari sekadar aspek teknis, pelatihan ini juga mengintegrasikan *soft skills* kewirausahaan yang krusial, antara lain: kemampuan dalam mengelola keuangan secara sederhana, pemanfaatan media sosial sebagai alat promosi, serta keterampilan komunikasi untuk membangun relasi dengan pelanggan. Hal ini sejalan dengan temuan dari Malik et al. (2024) yang menyatakan bahwa kreativitas, inovasi, dan komunikasi pemasaran merupakan elemen vital dalam menjaga keberlangsungan usaha kecil, terutama pada tahap awal pembentukan usaha mikro. Mereka menambahkan bahwa banyak pelaku UMKM pemula yang tidak berkembang bukan karena produk mereka buruk, melainkan karena kurangnya strategi komunikasi dan promosi yang efektif.

Penggunaan media sosial seperti WhatsApp Business, Instagram, dan grup Facebook lokal terbukti sangat membantu pelaku usaha dalam memperluas jangkauan pasar dengan biaya minim (Asfar et al., 2023). Platform-platform ini memungkinkan interaksi langsung dengan konsumen untuk membangun loyalitas (Nikou et al., 2022). Strategi ini relevan dengan konsep *digital entrepreneurship* yang dikemukakan oleh S metode pembelajaran, pelatihan ini menggunakan pendekatan *learning by doing* yang sangat sesuai dengan karakteristik peserta dari kalangan masyarakat umum (Suroto & Fifiyanti, 2024). Pendekatan ini mengurangi kejemuhan dan membuat proses belajar lebih menyenangkan (Farias-Gaytan et al., 2022; Prihatmojo et al., 2024; Septianingrum et al., 2022). Metode ini memberikan kesempatan kepada peserta untuk tidak hanya mendengarkan teori, tetapi juga mempraktikkannya secara langsung (Adinugraha et al., 2024). Hal ini memperkuat pemahaman sekaligus meningkatkan rasa percaya diri mereka dalam memulai usaha. John Dewey dalam teorinya tentang pendidikan progresif, menekankan bahwa pembelajaran yang paling bermakna terjadi ketika individu mengalami secara langsung apa yang



mereka pelajari. Pengalaman langsung memungkinkan pengetahuan diinternalisasi dan dikaitkan dengan realitas kehidupan sehari-hari, sehingga lebih mudah diaplikasikan.

Kombinasi antara pelatihan teknis, penguatan soft skills, dan pendekatan pembelajaran yang berbasis pengalaman menjadikan pelatihan ini sebagai model pemberdayaan yang komprehensif. Tidak ada satu elemen pun yang berdiri sendiri semuanya terintegrasi secara sinergis. Tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga membekali masyarakat dengan alat berpikir dan bertindak secara wirausaha. Pola pikir (mindset) kewirausahaan ini yang menjadi fondasi utama keberlanjutan. Hal ini memperbesar peluang terbentuknya unit-unit usaha mikro yang tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang dan berkontribusi pada perekonomian lokal secara nyata. Kombinasi antara pelatihan teknis, penguatan soft skills, dan pendekatan pembelajaran yang berbasis pengalaman menjadikan pelatihan ini sebagai model pemberdayaan yang komprehensif. Tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga membekali masyarakat dengan alat berpikir dan bertindak secara wirausaha. Peserta dilatih untuk menjadi problem solver bagi tantangan usahanya sendiri. Hal ini memperbesar peluang terbentuknya unit-unit usaha mikro yang tidak hanya bertahan, tetapi juga berkembang dan berkontribusi pada perekonomian lokal secara nyata.

Efektivitas pelatihan ini juga terlihat dari peningkatan interaksi dan kolaborasi di antara peserta, yang menciptakan sinergi positif dalam komunitas. Sinergi ini memunculkan ide-ide bisnis baru yang lebih inovatif dan berisiko lebih rendah. Dengan membentuk kelompok kerja selama pelatihan, peserta tidak hanya belajar dari instruktur, tetapi juga saling berbagi pengalaman dan strategi yang telah mereka coba. Hal ini menciptakan lingkungan belajar yang dinamis, di mana ide-ide baru dapat muncul dan diimplementasikan secara kolektif. Penelitian oleh (Putnam, 2000) menunjukkan bahwa kolaborasi antar individu dalam suatu komunitas dapat memperkuat jaringan sosial dan meningkatkan kapasitas kolektif untuk berinovasi. Jaringan sosial yang kuat berfungsi sebagai safety net ketika menghadapi krisis. Lebih dari itu, dukungan yang terbentuk antar peserta secara signifikan meningkatkan kepercayaan diri mereka dalam mengelola usaha. Hal ini mendorong munculnya keberanian untuk mengambil inisiatif dan bereksperimen dengan ide-ide segar. Pada praktiknya, dukungan moral dari rekan sejawat seringkali memiliki dampak yang lebih kuat dibandingkan motivasi dari pihak eksternal. Metode pendekatan semacam ini tidak hanya menguatkan kompetensi teknis dan jiwa kewirausahaan, melainkan juga menciptakan ikatan solidaritas sosial yang menjadi fondasi krusial bagi kelangsungan usaha mikro. Solidaritas ini lantas bertransformasi menjadi aset modal sosial yang sangat bernilai. Pada akhirnya, program pelatihan ini tidak hanya berperan sebagai media pengembangan kemampuan, tetapi juga berfungsi sebagai katalisator bagi terwujudnya transformasi sosial yang positif di dalam masyarakat, yang pada akhirnya dapat memperkuat ketahanan ekonomi komunitas secara keseluruhan. Perubahan sosial dimulai dari peningkatan kapasitas individu dan kohesi kelompok. Kombinasi dari semua elemen ini menjadikan pelatihan ini sebagai model yang efektif dan inspiratif untuk pemberdayaan masyarakat di berbagai konteks.

Berdasarkan analisis teori Asset-Based Community Development (ABCD) dan social capital, pelatihan pembuatan sempol kekinian terbukti efektif memberdayakan masyarakat melalui optimalisasi aset lokal berupa keterampilan memasak tradisional dan bahan baku setempat, yang ditunjukkan dengan peningkatan 300% inovasi varian produk. Pendekatan ABCD ini berhasil ditransformasikan menjadi kekuatan ekonomi riil melalui penguatan tiga bentuk



modal sosial menurut Putnam (2000), dimana bonding capital terwujud dalam kolaborasi tiga kelompok usaha, bridging capital dalam perluasan 60% pemasaran digital, dan linking capital dalam jejaringan supplier yang lebih menguntungkan. Integrasi kedua pendekatan ini menciptakan ekosistem kewirausahaan yang resilien, tercermin dari 72% peserta yang mengalami peningkatan omzet $\geq 30\%$ dan 80% yang tetap konsisten berproduksi, membuktikan bahwa pemberdayaan berbasis aset lokal dan modal sosial mampu menciptakan transformasi ekonomi berkelanjutan sekaligus memperkuat kapasitas kolektif komunitas.

Pendekatan Pemberdayaan Berbasis Aset dan Partisipasi Masyarakat

Pelatihan pembuatan sempol kekinian ini mengadopsi pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD), yaitu suatu strategi pemberdayaan yang fokus utamanya bukan pada kekurangan atau masalah masyarakat, melainkan pada penguatan potensi, sumber daya, dan kapasitas lokal yang telah dimiliki oleh komunitas itu sendiri. Pendekatan ini membangkitkan optimisme karena mulai dari kekuatan bukan kelemahan. Pendekatan ini menandai pergeseran dari paradigma lama yang berpusat pada bantuan eksternal (*needs-based*) menuju pendekatan yang menumbuhkan kemandirian, inisiatif, dan daya guna sumber daya lokal. Perubahan paradigma ini adalah fondasi untuk membangun kemandirian komunitas. Konsep ini pertama kali diperkenalkan oleh John Kretzmann dan John McKnight pada tahun 1993, dimana pemberdayaan yang berkelanjutan hanya dapat terwujud jika masyarakat diberi kepercayaan sebagai pelaku utama pembangunan, bukan sekadar objek atau penerima manfaat. Posisi sebagai subjek membuat masyarakat merasa bertanggung jawab atas hasil yang dicapai. Mereka menekankan bahwa setiap komunitas memiliki "aset tersembunyi" berupa keterampilan, jejaring sosial, infrastruktur, nilai budaya, dan semangat kolektif yang bisa dimobilisasi untuk mencapai perubahan sosial yang positif.

Dalam konteks pelatihan ini, prinsip ABCD diterapkan melalui penggalian potensi keterampilan memasak yang sudah dimiliki oleh peserta, ketersediaan bahan baku lokal yang mudah diperoleh, serta pemanfaatan alat rumah tangga sederhana untuk memproduksi sempol. Memulai dari yang ada meminimalisir ketergantungan pada input dari luar. Hal ini memperlihatkan bahwa pemberdayaan tidak selalu harus dimulai dari sesuatu yang baru atau mahal, melainkan dari optimalisasi apa yang telah tersedia dan dikenal oleh masyarakat. Optimalisasi ini mengurangi biaya awal usaha dan membuatnya lebih terjangkau. Dengan pendekatan seperti ini, masyarakat menjadi lebih percaya diri dan merasa memiliki kontrol atas perubahan yang mereka lakukan. Penerapan ABCD dalam program ini juga membentuk lingkungan yang kondusif untuk partisipasi aktif masyarakat. Lingkungan yang partisipatif mendorong keterlibatan yang tulus, bukan sekadar formalitas. Heri (2024) menegaskan bahwa partisipasi bukan hanya sekadar kehadiran secara fisik dalam suatu kegiatan, tetapi mencakup keterlibatan masyarakat sejak dari tahap perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi kegiatan. Partisipasi penuh ini memastikan program benar-benar menjawab aspirasi masyarakat. Dalam pelatihan ini, keterlibatan peserta sangat nyata: mereka menyusun rencana produksi secara kolektif, membagi peran dalam kelompok (misalnya siapa yang bertugas memasak, mengemas, atau memasarkan), serta turut mengambil keputusan terkait strategi pemasaran dan penetapan harga produk. Pembagian peran berdasarkan minat dan kemampuan membuat proses lebih efisien.



Model partisipasi semacam ini membangun rasa kepemilikan (*ownership*) terhadap program yang dilaksanakan. Rasa memiliki adalah energi untuk mempertahankan dan melanjutkan program. Dalam jangka panjang, rasa memiliki ini akan meningkatkan motivasi masyarakat untuk menjaga keberlanjutan usaha yang telah mereka rintis. Seperti yang dikemukakan oleh Chambers (1997), partisipasi yang bermakna adalah fondasi dari pemberdayaan sejati karena menempatkan warga sebagai subjek yang berdaya, bukan hanya sebagai penerima manfaat pasif dari program pembangunan. Lebih jauh lagi, pendekatan ABCD mendorong proses pembelajaran sosial (*social learning*), di mana masyarakat belajar satu sama lain berdasarkan pengalaman, mencoba strategi baru secara kolektif, dan membangun kapasitas kelompok. Hal ini memperkuat solidaritas sosial dan memperluas jejaring kerja antarwarga, sehingga tidak hanya berdampak pada individu, tetapi juga pada peningkatan kohesi sosial dan produktivitas komunitas secara menyeluruh.

Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya menjadi sarana peningkatan keterampilan, tetapi juga menjadi alat untuk membangun kapasitas komunitas secara berkelanjutan, memperkuat rasa percaya diri warga, dan menciptakan budaya kerja sama yang produktif. Budaya gotong royong yang sudah ada dimodifikasi untuk konteks kewirausahaan. Pendekatan ABCD yang diterapkan dalam pelatihan ini dapat dianggap sebagai model yang layak untuk direplikasi di komunitas lain yang memiliki karakteristik serupa, terutama dalam konteks pembangunan ekonomi kreatif yang berbasis potensi lokal. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya menjadi sarana peningkatan keterampilan, tetapi juga menjadi alat untuk membangun kapasitas komunitas secara berkelanjutan, memperkuat rasa percaya diri warga, dan menciptakan budaya kerja sama yang produktif. Pendekatan ABCD yang diterapkan dalam pelatihan ini dapat dianggap sebagai model yang layak untuk direplikasi di komunitas lain yang memiliki karakteristik serupa, terutama dalam konteks pembangunan ekonomi kreatif yang berbasis potensi lokal.

Pendekatan Pemberdayaan Berbasis Aset dan Partisipasi Masyarakat ini tidak hanya berfokus pada pengembangan keterampilan, tetapi juga menciptakan ekosistem yang mendukung inovasi dan kolaborasi di antara anggota komunitas. Ekosistem inovasi ini memungkinkan usaha untuk terus berevolusi menghadapi perubahan pasar. Dengan memanfaatkan aset yang sudah ada, pelatihan ini mendorong peserta untuk berpikir kreatif dan menemukan cara baru dalam memproduksi dan memasarkan sempol, yang pada gilirannya dapat meningkatkan daya saing produk mereka di pasar. Daya saing yang berkelanjutan berasal dari kemampuan beradaptasi dan berinovasi secara terus-menerus. Tidak hanya itu, pendekatan ini juga menitikberatkan pada pembentukan jejaring sosial yang kokoh. Dalam jejaring ini, para peserta terlibat dalam pertukaran pengetahuan dan pengalaman, sekaligus menjalin relasi yang saling menguntungkan (simbiosis mutualisme). Jejaring tersebut kemudian berkembang menjadi sebuah infrastruktur sosial yang vital, menyediakan akses terhadap informasi terbaru, dukungan moral, serta peluang untuk meraih sumber daya yang sebelumnya sulit terjangkau. Konsep ini selaras dengan teori yang menyebutkan bahwa modal sosial yang kuat merupakan faktor kunci yang meningkatkan ketahanan dan kemampuan adaptasi sebuah komunitas dalam menghadapi berbagai guncangan dan tantangan. Oleh karena itu, esensi dari pelatihan ini melampaui sekadar transfer keterampilan teknis; ia juga berperan sebagai wadah untuk menumbuhkan rasa solidaritas dan mendorong kolaborasi jangka panjang di antara para anggotanya. Melalui penguatan hubungan antarwarga, pelatihan ini berpotensi menciptakan komunitas yang lebih resilien dan mampu menghadapi



perubahan sosial dan ekonomi dengan lebih baik. Oleh karena itu, penerapan pendekatan ABCD dalam pelatihan ini tidak hanya relevan, tetapi juga sangat strategis dalam menciptakan dampak positif yang luas dan berkelanjutan bagi masyarakat. Dampak yang berkelanjutan adalah ukuran utama keberhasilan sebuah program pemberdayaan.

Dampak Sosial, Ekonomi, dan Kultural Pelatihan serta Potensi Replikasi

Pelatihan pembuatan sempol kekinian memberikan dampak yang multidimensi bagi masyarakat, tidak hanya terbatas pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga menjangkau aspek sosial, ekonomi, hingga kultural. Intervensi semacam ini membuktikan bahwa pemberdayaan masyarakat dapat dimulai dari hal-hal yang sederhana dan dekat dengan keseharian, namun memiliki nilai jual dan budaya yang tinggi. Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan bahwa program pemberdayaan yang dirancang dengan pendekatan menyeluruh dapat menghasilkan perubahan yang signifikan dan berkelanjutan dalam kehidupan masyarakat. Pelatihan pembuatan sempol kekinian memberikan dampak yang multidimensi bagi masyarakat, tidak hanya terbatas pada peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga menjangkau aspek sosial, ekonomi, hingga kultural. Keberhasilan pelatihan ini menunjukkan bahwa program pemberdayaan yang dirancang dengan pendekatan menyeluruh dapat menghasilkan perubahan yang signifikan dan berkelanjutan dalam kehidupan masyarakat.

Secara ekonomi, pelatihan ini telah mendorong tumbuhnya inisiatif peserta untuk memasarkan produk sempol hasil produksi mereka. Banyak peserta yang mulai menerima pesanan dari lingkungan sekitar, bahkan mengembangkan bentuk usaha rumahan secara mandiri. Transformasi dari sekadar konsumen menjadi produsen ini merupakan langkah krusial dalam menciptakan kemandirian ekonomi. Aktivitas ini tidak hanya meningkatkan pendapatan rumah tangga, tetapi juga memperkuat jejaring ekonomi lokal yang dinamis dan saling mendukung. Penelitian oleh [Oktaviana et al. \(2025\)](#) menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan yang berbasis pada kebutuhan dan konteks lokal berpotensi tinggi dalam menumbuhkan semangat kewirausahaan, serta mempercepat pembentukan ekosistem usaha mikro berbasis komunitas. Ekosistem ini memungkinkan masyarakat untuk saling berbagi informasi, sumber daya, serta pasar, sehingga ketahanan ekonomi keluarga meningkat dalam menghadapi ketidakpastian ekonomi makro seperti inflasi, krisis, atau pandemi. Selain itu, pelatihan ini memberikan peserta keterampilan dasar untuk mengelola usaha secara efisien, mulai dari pencatatan keuangan sederhana hingga strategi pemasaran berbasis digital. Hal ini sesuai dengan teori *Entrepreneurial Human Capital* yang menekankan bahwa investasi dalam keterampilan dan pengetahuan wirausaha akan berkontribusi langsung pada produktivitas dan pendapatan individu.

Dampak sosial dari pelatihan ini tercermin dari meningkatnya kolaborasi antarwarga, semangat gotong royong, serta keterlibatan aktif masyarakat dalam aktivitas produktif. Pelatihan berhasil memicu dialog dan interaksi yang konstruktif, yang sebelumnya mungkin tidak terjadi. Dalam pelatihan ini, peserta tidak hanya bekerja secara individu, tetapi juga membentuk kelompok kecil dalam memproduksi, mengemas, dan memasarkan produk. Hal ini memperkuat solidaritas sosial serta menciptakan ruang interaksi yang produktif antar anggota komunitas. Sejalan dengan pandangan [Yunita et al. \(2025\)](#) tentang *social capital*, kolaborasi semacam ini membangun kepercayaan sosial (*trust*), norma timbal balik (*reciprocity*), dan jaringan sosial (*social networks*) yang menjadi fondasi penting bagi pembangunan komunitas yang kuat dan resilien. Dengan kata lain, pelatihan ini berkontribusi dalam membangun kapasitas sosial masyarakat yang menjadi penopang dari pembangunan ekonomi yang berkelanjutan.



Secara kultural, pelatihan ini mendorong masyarakat untuk mengembangkan kuliner lokal dalam format yang lebih modern dan disukai oleh generasi muda. Sempol, sebagai jajanan tradisional yang populer, diberi sentuhan inovatif baik dari segi rasa, tampilan, hingga kemasan. Inovasi ini, seperti varian rasa keju atau sosis pedas, serta kemasan yang menarik, membuat sempol tidak kalah bersaing dengan jajanan modern lainnya. Hal ini menjadikan produk kuliner lokal tidak hanya bertahan, tetapi juga semakin relevan dengan selera pasar saat ini. Menurut [Masri \(2025\)](#) & [Siregar et al. \(2025\)](#) penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal merupakan strategi ganda: di satu sisi mendorong pertumbuhan ekonomi daerah, dan di sisi lain menjadi sarana pelestarian budaya lokal. Melalui inovasi produk, pelatihan ini ikut menjaga keberlanjutan identitas kuliner tradisional, sekaligus memperkenalkannya pada generasi muda sebagai bagian dari budaya hidup yang dinamis. Upaya ini juga memperlihatkan bagaimana ekonomi kreatif mampu berfungsi sebagai jembatan antara kearifan lokal dan tuntutan pasar modern, menciptakan ruang kreatif yang menghargai tradisi namun tidak menutup diri terhadap inovasi.

Secara keseluruhan, pelatihan ini berhasil menggabungkan transfer keterampilan teknis, penguatan soft skills kewirausahaan, serta pendekatan pemberdayaan berbasis aset dan partisipatif. Sinergi antara hard skill dan soft skill inilah yang menjadi kunci keberhasilan dan keberlanjutan program. Sinergi yang terbentuk tidak hanya berperan dalam peningkatan kapasitas individu, melainkan juga memperkokoh fondasi sosial dan ekonomi masyarakat. Model pelatihan semacam ini sangat potensial untuk direplikasi di wilayah lain yang memiliki karakteristik sosial dan potensi lokal yang serupa. Ia dapat menjadi bagian dari strategi pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan dengan mendorong keterlibatan masyarakat, memanfaatkan potensi daerah, dan menjaga nilai budaya lokal dalam kerangka ekonomi kreatif. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan individu, tetapi juga berfungsi sebagai katalisator untuk perubahan positif yang lebih luas dalam masyarakat, menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan ekonomi yang inklusif dan berkelanjutan. Hal ini menjadikan pelatihan ini sebagai model yang relevan dan adaptif dalam konteks pembangunan komunitas di era modern.

Program pelatihan ini menghasilkan dampak berkelanjutan secara multidimensi, tercermin dari terbentuknya tiga kelompok usaha, peningkatan omzet 72% peserta $\geq 30\%$, dan inovasi 300% varian produk, dengan 80% peserta tetap konsisten berproduksi. Model holistik ini dapat diadopsi pemerintah desa melalui integrasi dengan BUMDes, diadaptasi UMKM Center sebagai program inkubasi berjenjang, maupun dikembangkan perguruan tinggi dalam KKN tematik dengan modul terstandarisasi. Untuk pengembangan ke depan, diperlukan penelitian lanjutan mengenai dampak ekonomi 6 bulan pascapelatihan termasuk analisis faktor keberlangsungan usaha dan dampak multiplier, studi komparatif antar komunitas berbeda, serta optimalisasi platform digital spesifik untuk pemasaran kuliner lokal guna menyempurnakan model pemberdayaan ini.

Keberhasilan pelatihan pembuatan sempol kekinian menunjukkan efektivitas pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dalam konteks pemberdayaan masyarakat berbasis kuliner lokal. Pendekatan ini menempatkan aset dan potensi lokal, seperti bahan baku, keterampilan memasak, serta semangat gotong royong masyarakat sebagai titik awal pembangunan kapasitas ekonomi. Hasil pelatihan memperlihatkan bahwa ketika masyarakat difasilitasi untuk mengenali dan mengoptimalkan aset yang sudah dimiliki, mereka lebih cepat beradaptasi dan menunjukkan peningkatan kemandirian ekonomi.



Dalam perspektif ABCD, keberhasilan peserta dalam mengembangkan varian produk, mengemas secara kreatif, dan memasarkan secara digital merupakan wujud dari capacity building yang berbasis kekuatan internal komunitas, bukan sekadar hasil intervensi eksternal. Model ini menegaskan pentingnya pergeseran paradigma dari pendekatan berbasis masalah (needs-based) menuju pendekatan berbasis aset (asset-based), di mana masyarakat dipandang bukan sebagai objek, tetapi sebagai subjek pembangunan. Selain itu, pelatihan ini juga memperkuat modal sosial (social capital) di tingkat komunitas. Terbentuknya tiga kelompok usaha baru pasca pelatihan mencerminkan tumbuhnya kepercayaan (trust), jejaring sosial (network), dan norma kolaboratif (reciprocity) di antara peserta. Ketiga elemen ini merupakan fondasi utama social capital yang berperan sebagai penggerak utama dalam memperkuat daya tahan dan keberlanjutan ekonomi komunitas. Keberadaan kelompok usaha baru juga menjadi sarana knowledge sharing dan peer learning yang menjaga kesinambungan dampak program setelah intervensi berakhir.

Temuan empiris menunjukkan bahwa 70% peserta berhasil meningkatkan omzet $\geq 30\%$ dalam satu bulan setelah pelatihan. Peningkatan ini bukan hanya cerminan keterampilan teknis, tetapi juga efek dari meningkatnya trust dan kolaborasi antar anggota kelompok. Dengan kata lain, keberhasilan ekonomi tidak hanya dihasilkan oleh kemampuan individu, tetapi juga oleh kekuatan jejaring sosial yang memungkinkan pertukaran informasi, sumber daya, dan dukungan moral. Hal ini memperkuat argumen bahwa social capital berfungsi sebagai perekat sosial yang mempercepat proses pemberdayaan masyarakat.

Dari sisi keberlanjutan, kombinasi antara pendekatan ABCD dan penguatan modal sosial menghasilkan model pelatihan yang tidak bergantung pada bantuan luar, tetapi mampu menumbuhkan ekosistem wirausaha mikro yang resilien dan adaptif terhadap perubahan ekonomi digital. Pendekatan ini juga sejalan dengan gagasan community-driven development, di mana perubahan sosial-ekonomi lahir dari inisiatif komunitas sendiri dengan dukungan fasilitator. Dengan demikian, hasil kegiatan ini menegaskan bahwa penerapan pendekatan berbasis aset dan penguatan social capital merupakan strategi efektif untuk membangun kapasitas ekonomi kreatif masyarakat. Model ini dapat direplikasi di daerah lain dengan menyesuaikan konteks lokal dan memperkuat jejaring kolaborasi antara pemerintah desa, perguruan tinggi, dan pusat-pusat UMKM.

KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan sempol kekinian berbasis kuliner lokal terbukti memberikan dampak positif terhadap peningkatan keterampilan teknis, pengetahuan kewirausahaan, dan semangat ekonomi kreatif masyarakat. Peserta tidak hanya mampu memproduksi jajanan lokal dengan inovasi baru, tetapi juga memasarkan produknya melalui platform digital secara mandiri. Integrasi antara keterampilan produksi, pengemasan kreatif, dan strategi pemasaran digital menjadikan model pelatihan ini efektif dalam memperkuat kapasitas masyarakat menuju kemandirian ekonomi keluarga dan komunitas. Implikasi praktisnya, model pelatihan berbasis pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) ini dapat dengan mudah diadaptasi oleh berbagai pihak, seperti pemerintah desa dalam program pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal, UMKM Center dalam pembinaan pelaku usaha mikro dan rumah tangga, serta perguruan tinggi melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) atau Kuliah Kerja Nyata (KKN) tematik. Struktur pelatihan yang terukur, partisipatif, dan fleksibel memungkinkan replikasi di berbagai konteks sosial ekonomi dengan menyesuaikan karakteristik aset lokal dan



kebutuhan komunitas sasaran. Untuk pengembangan selanjutnya, disarankan dilakukan penelitian lanjutan yang berfokus pada pengukuran dampak ekonomi pascapelatihan dalam jangka waktu 3–6 bulan, mencakup indikator peningkatan pendapatan, keberlanjutan usaha, serta perubahan perilaku kewirausahaan peserta. Kajian longitudinal semacam ini akan memberikan gambaran empiris mengenai sejauh mana intervensi pelatihan mampu berkontribusi terhadap pertumbuhan ekonomi lokal secara berkelanjutan dan menjadi dasar dalam penyusunan model pemberdayaan masyarakat yang lebih komprehensif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Pemerintah Desa Jayasakti, Kecamatan Anak Tuha, Kabupaten Lampung Tengah, selaku mitra masyarakat yang telah memberikan dukungan dan partisipasi aktif selama pelaksanaan kegiatan pelatihan. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada STIT Bustanul 'Ulum Lampung Tengah selaku lembaga penyelenggara utama program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini, serta kepada pihak Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, dan Sekolah Tinggi Agama Islam Darul Falah Bandung Barat yang turut berkontribusi dalam kegiatan kolaboratif lintas perguruan tinggi. Kegiatan ini tidak terlepas dari dukungan pendanaan internal PkM STIT Bustanul 'Ulum Lampung Tengah Tahun 2025, yang memungkinkan seluruh tahapan pelaksanaan berjalan dengan baik dan berkelanjutan. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada para mahasiswa KKN yang terlibat secara aktif dalam proses pelatihan, pendampingan, dan dokumentasi kegiatan, yang telah menjadi bagian penting dalam keberhasilan program ini. Semoga kerja sama dan kontribusi semua pihak dalam kegiatan ini dapat memberikan manfaat berkelanjutan bagi pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal dan menjadi inspirasi bagi program pemberdayaan masyarakat di wilayah lainnya.

BIBLIOGRAPHY

- Adam, M., Kesuma, T. M., & Siregar, M. R. (2023). *Retensi Konsumen UMKM dengan Memanfaatkan Social Media Marketing*. Syiah Kuala University Press.
- Adinugraha, H. H., Al Masobih, I., Nafiyah, I., & Anas, A. (2024). Community Empowerment in Kebanggan Village: Asset-Based Community-Driven Development (ABCD) Approach. *IKHLAS: Jurnal Pengabdian Dosen Dan Mahasiswa*, 3(1), 58–65. [https://doi.org/https://doi.org/10.58707/ikhlas.v3i1.994](https://doi.org/10.58707/ikhlas.v3i1.994)
- Al Ayyubi, I. I., Prayetno, E., Muhaemin, A., & Permatasari, I. (2025). Technology Utilisation for Tax Acceleration: Training on the Use of PBB Application for Lempangang Village Residents. *Dinamis: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 9–19. <https://doi.org/https://doi.org/10.33752/dinamis.v5i1.8696>
- Alimuddin, Z., B Eng, M. M., Muhammad Zakiyyul Fuad Rasyid, M. B. A., & Muhammad Al Faridho Awwal, M. E. (2025). *Pengantar Bisnis: Teori ke Praktik*. Grafindo Publisher.
- Anggiana, A., & Gunawan, A. (2023). Challenges and Opportunities for Human Resource Management in the Industrial Era 4.0: Focus on the Integration of Technology and Human Resources. *Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Digital*, 1(2), 252–258.
- Ariyanti, K. S., Prasetyo, B., Helminasari, S., & Abigail, I. (2025). *Teori Pemberdayaan Dan Pembangunan Masyarakat*. Pradina Pustaka.
- Asfar, A. M. I. T., Adiansyah, R., Asfar, A. M. I. A., & Zailan, A. (2023). *Olah Limbah Pisang dengan Konsep* Doi: <https://doi.org/10.22236/solma.v14i3.20851>



Zero Waste. CV Jejak (Jejak Publisher).

- Busman, S. A., Nurasia, N., Santosa, A., & Miswaty, T. C. (2025). Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat melalui Program Pemberdayaan Ekonomi Mikro dan Manajemen Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(2), 1130–1138. [https://doi.org/https://doi.org/10.34697/jai.v5i2.1576](https://doi.org/10.34697/jai.v5i2.1576)
- Darmaningrum, K., Maryanti, I. E., Ristika, H. A., & Kusuma, A. W. (2025). Pelatihan Pemasaran Efektif untuk Pedagang Keliling Solo: Mengoptimalkan Potensi Bisnis dengan Teknologi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Riset Pendidikan*, 4(1), 54–60. [https://doi.org/https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1548](https://doi.org/10.31004/jerkin.v4i1.1548)
- Estede, S., Irianto, O., Murtini, M., Minarsi, A., Piarna, R., Hendratni, T. W., Rianty, E., & Juansa, A. (2025). *Kewirausahaan: Konsep, Strategi, dan Inovasi Era Digital*. Henry Bennett Nelson.
- Farias-Gaytan, S., Aguaded, I., & Ramirez-Montoya, M.-S. (2022). Transformation and digital literacy: Systematic literature mapping. *Education and Information Technologies*, 27(2), 1417–1437. [https://doi.org/https://doi.org/10.1007/s10639-021-10624-x](https://doi.org/10.1007/s10639-021-10624-x)
- Grass Ramírez, J. F., Muñoz, R. C., & Zártha Sossa, J. W. (2023). Innovations and trends in the coconut agroindustry supply chain: a technological surveillance and foresight analysis. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 7, 1048450. [https://doi.org/https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1048450](https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1048450)
- Gumohung, S. R., Saleh, S. E., & Payu, B. R. (2024). Analisis Potensi Ekonomi Pusat Kuliner Kalimadu Dan Dampaknya Terhadap Kondisi Sosial Ekonomi Masyarakat. *Elastisitas: Jurnal Ekonomi Pembangunan*, 6(2), 1–11. [https://doi.org/https://doi.org/10.29303/e-jep.v6i021](https://doi.org/10.29303/e-jep.v6i021)
- Hasanuddin, H., Pramudibyo, S., Sunardi, S., R Mahmoed, B., & Syarifuddin, S. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Pesisir Dalam Pengembangan Inovasi Produk ABG Ikan Bandeng Dan Garam Untuk Mendukung Ekonomi Maritim Desa Siduwonge. *Jurnal Pengabdian Teknik Industri*, 2(2), 58–63. <https://doi.org/10.37905/jpti.v2i2.22989>
- Hasibuan, R. P. A., Harahap, A. R., & Rizka Ar Rahmah, M. E. (2025). *Pengembangan UMKM Berbasis Budaya Sebagai Pondasi Ekonomi*. PT Penerbit Qristen Indonesia.
- Heri, A. (2024). Partisipasi Masyarakat dalam Pembangunan Desa. *Arus Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 4(3), 1376–1388. [https://doi.org/https://doi.org/10.57250/ajsh.v4i3.685](https://doi.org/10.57250/ajsh.v4i3.685)
- Iktarastiwi, N., Sulistyaningrum, D., & Widayati, M. H. (2025). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Stick Tahu di Desa Parangjoro Kecamatan Grogol Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Vokasi*, 9(1), 125–130. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.30811/vokasi.v9i1.6561>
- Judijanto, L., Destiana, D., & Pertiwi, H. P. (2025). *UMKM Berdaya Saing*. PT. Green Pustaka Indonesia.
- Kusumadewi, R., Fitriadi, H., Sari, A. F. K., Zulfkar, A. L., Islami, P. Y. N., Amrina, D. H., Badri, F., Fahrullah, A., Rasyid, F., & Timur, Y. P. (2023). *Perkembangan Ekonomi Kreatif & Ekonomi Industri Berbasis Digital*. Penerbit Adab.
- Malik, A., Djaganata, A. Y., Kurniawan, N. E., & Oktavia, Y. (2024). Analisis Strategi Pemasaran pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). *Jurnal Intelek Insan Cendikia*, 1(10), 7155–7169. <https://jicnusantara.com/index.php/jiic/article/view/1908>
- Mamiliami, W. (2025). Pelatihan Budidaya Tanaman Organik dan Pengolahan Makanan Sehat pada Guru Raudhatul Athfal Sukorejo. *Jurnal Pengabdian Dan Peningkatan Mutu Masyarakat*, 6(1), 61–71. <https://doi.org/10.22219/janayu.v6i1.36449>



Mariyam, A., Sari, R. W., Wilujeng, N., Hikmah, A. D. N., Wibowo, W. R., Andarini, S., & Kusumasari, I. R. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kearifan Lokal: Rencana dan Pengembangan Produk Abon Nangka. *Abdimas Awang Long*, 8(2), 199–207. [https://doi.org/https://doi.org/10.56301/awal.v8i2.1623](https://doi.org/10.56301/awal.v8i2.1623)

Masri, M. (2025). Strategi Pengembangan Ekonomi Kreatif yang Inklusif dan Berkelaanjutan di Kabupaten Sikka. *JDEP (Jurnal Dinamika Ekonomi Pembangunan)*, 8(1), 49–62. <https://doi.org/https://doi.org/10.33005/jdep.v8i1.722>

Nikou, S., De Reuver, M., & Mahboob Kanafi, M. (2022). Workplace literacy skills—how information and digital literacy affect adoption of digital technology. *Journal of Documentation*, 78(7), 371–391. <https://doi.org/https://doi.org/10.1108/JD-12-2021-0241>

Oktaviana, N., Soleh, A., Panjaitan, D., Zoniarti, Z., & Sachanovrissa, S. (2025). Pelatihan Kewirausahaan dalam Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Tedunan Kecamatan Semidang Alas Maras Kabupaten Seluma. *Jurnal Dehasen Mengabdi*, 4(1), 117–122. <https://doi.org/https://doi.org/10.37676/jdm.v4i1.8545>

Prihatmojo, A., Ruchiyat, M. G., Marwan, M., Badawi, B., & Kisworo, T. W. (2024). The Urgency of Digital Literacy Based on Character Education in Learning Society 5.0. *International Journal of Theory and Application in Elementary and Secondary School Education*, 6(1), 39–44. <https://doi.org/https://doi.org/10.33830/ijtaese.v6i1.1674>

Rachman, A., Yochanan, E., Samanlangi, A. I., & Purnomo, H. (2024). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Saba Jaya Publisher.

Rahayu, Y. C., Lestari, P., Rahayu, E. L., & Budiawan, A. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Kewirausahaan dalam Meningkatkan Perekonomian Ibu Rumah Tangga di Dusun Cintaharja Desa Kertaharja Kecamatan Cijeungjing. *Abdimas Galuh*, 7(1), 201–208. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.25157/ag.v7i1.16612>

Ramayani, N., Mahdalena, Z., Juandrif, R. P., & Zora, F. (2025). Pemanfaatan Kearifan Lokal Dalam Pengembangan Produk Ekonomi Kreatif Di Indonesia. *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial Dan Humaniora*, 4(4), 5567–5574. <https://doi.org/https://doi.org/10.56799/peshum.v4i4.9791>

Raysharie, P. I., Sudirwo, S., Judijanto, L., Rustam, A., Parjono, N., Arjun, M., Kunaifi, A., Hermawan, K. T., Parmadi, P., & Hastuti, D. (2025). *Ekonomi Kreatif: Inovasi, Kolaborasi, dan Transformasi*. PT. Green Pustaka Indonesia.

Sastradinata, B. L. N. (2024). *Strategi UMKM dan bisnis kreatif*. Bumi Aksara.

Septianingrum, A. D., Suhandi, A. M., Putri, F. S., & Prihantini, P. (2022). Peningkatan kompetensi pendidik dalam literasi digital untuk menghadapi tantangan pembelajaran abad 21. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(7), 137–145. <https://doi.org/https://doi.org/10.5281/zenodo.6555502>

Setiawan, I. M. A., & Mahendra, I. W. E. (2024). Pemanfaatan Nangka Muda sebagai Bahan Pengganti Daging dalam Pembuatan Sempol Ayam. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 3(3), 378–386. <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/paris.v3i3.734>

Sir, M. H., Ulya, B., & Sukmal, J. (2025). Pengaruh Kualitas Produk dan Strategi Promosi Online terhadap Minat Beli Konsumen pada UMKM Kue Bawang Buk Masnah di Desa Pekan Tolan. *MANABIS: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 4(2), 161–167. <https://doi.org/https://doi.org/10.54259/manabis.v4i2.4584>

Siregar, A. A., Darmayasa, D., Rianty, E., Hamdani, M., Minarsi, A., Amirullah, A., Juansa, A., & Ery, A. P. (2025). *Pariwisata Kreatif: Mengembangkan Pariwisata Berbasis Budaya dan Ekonomi Kreatif*. PT. Star Digital Publishing, Yogyakarta-Indonesia.



- Souza, A. S. C. de, & Debs, L. (2024). Concepts, innovative technologies, learning approaches and trend topics in education 4.0: A scoping literature review. *Social Sciences & Humanities Open*, 9, 100902. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ssaho.2024.100902>
- Suaib, M. S. (2023). *Pembangunan dan pemberdayaan masyarakat*. Penerbit Adab.
- Subhaktiyasa, P. G. (2024). Menentukan Populasi dan Sampel: Pendekatan Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 9(4), 2721–2731. <https://doi.org/10.29303/jipp.v9i4.2657>
- Suroto, A., & Fifiyanti, D. (2024). Local Culinary-Based Entrepreneurship Using the Canvas Business Model. *An International Journal Tourism and Community Review*, 1(4), 10–25. <https://doi.org/https://doi.org/10.69697/tourcom.v1i4.207>
- Suryawan, I. B., & Mahagangga, I. G. O. (2024). *Pemberdayaan Masyarakat Dalam Perencanaan Desa Wisata*. Penerbit Adab.
- Susanti, A., Agustin, U., Akbar, M. S., Latifah, T., & Ramadhani, S. (2024). Pengembangan Umkm Tahu Yang Di Olah Menjadi Sempol Guna Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Banjar Negeri. *COMMUNITY: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 92–97. <https://doi.org/https://doi.org/10.51878/community.v4i1.3246>
- Tampubolon, J., Si, M., Syamsuddin, A. B., & Pd, M. (2023). *Teori Praktis Kewirausahaan Pekerja Sosial*. Nas Media Pustaka.
- Yunita, Y., NurmalaSyari, N., Ulia, A. R., Ardiansyah, M. F., Inayah, A. U., & Salsabila, G. V. (2025). Analisis Peran Modal Sosial dalam Mendorong Pemberdayaan Masyarakat untuk Pembangunan Inklusif Berkelanjutan. *Jurnal Intelek Dan Cendikiawan Nusantara*, 2(3), 1786–1797. <https://doi.org/https://jicnusantara.com/index.php/jicn/article/view/3978>