
**TRANSFER PENGETAHUAN PEMBUATAN PEMPEK PALEMBANG
SEBAGAI STRATEGI UMKM KULINER KAMPUNG SAUJANA
BARU JOHOR BAHRU**

Nanda Prima Maulidya

UIN Raden Fatah Palembang, Sumatera Selatan

e-mail: nandaprimamaulidya320@gmail.com

***Abstract:** This study aims to analyze the transfer of knowledge on making Palembang pempek as an initial strategy for strengthening community-based culinary MSMEs in Kampung Saujana Baru, Johor Bahru. The study was conducted using a Participatory Action Research approach involving 20 participants consisting of community leaders and housewives interested in home-based businesses. Data were collected through observation, semi-structured interviews, documentation, and participatory evaluation during the stages of preliminary observation, program socialization, production training, hands-on practice, and reflective evaluation. The results showed that the program was well implemented and received positive responses from participants, who were actively involved throughout the entire process. The activity contributed to improving participants' understanding of ingredient selection, basic production stages, processing hygiene, and product diversification opportunities to support household economic activities. In addition, Palembang pempek has the potential to be adapted as an alternative culinary product in the local setting because the raw materials are relatively accessible, the production process can be carried out on a small scale, and the taste can be adjusted to local community preferences. Therefore, the transfer of knowledge in making Palembang pempek can be positioned as a strategic initial step in strengthening home-based culinary MSMEs.*

***Keyword:** knowledge transfer; Palembang pempek; culinary MSMEs; community empowerment; home business.*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana proses transfer pengetahuan terjadi dalam pembuatan pempek Palembang, yang merupakan strategi awal untuk meningkatkan usaha kecil dan menengah kuliner berbasis masyarakat (UMKM) di Kampung Saujana Baru, Johor Bahru. Melibatkan dua puluh peserta, terdiri dari tokoh masyarakat dan ibu rumah tangga yang tertarik dengan usaha rumahan, penelitian aksi partisipasi digunakan. Observasi awal, sosialisasi program, pelatihan produksi, praktik langsung, dan evaluasi reflektif adalah beberapa tahap di mana data dikumpulkan melalui observasi, wawancara semi-terstruktur, dokumentasi, dan evaluasi partisipatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa program berjalan dengan baik dan menarik peserta yang aktif selama kegiatan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang pilihan bahan baku, proses dasar produksi, higienitas pengolahan, dan potensi diversifikasi produk sebagai pendukung ekonomi rumah tangga. Karena bahan bakunya mudah didapat, proses produksinya dapat dilakukan dalam skala kecil, dan cita rasanya dapat disesuaikan dengan preferensi masyarakat setempat, pempek Palembang dianggap memiliki potensi untuk diadaptasi sebagai produk kuliner alternatif di lingkungan lokal. Oleh karena itu, memberikan pengetahuan tentang cara membuat pempek Palembang dapat digunakan sebagai langkah strategis awal untuk meningkatkan usaha kecil dan menengah (UMKM) kuliner berbasis rumah tangga.

Kata kunci: transfer pengetahuan; pempek Palembang; UMKM kuliner; pemberdayaan masyarakat; usaha rumahan

PENDAHULUAN

Karena mereka mampu menyerap tenaga kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan menggerakkan aktivitas ekonomi lokal, usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi. Dalam konteks Malaysia, usaha kecil dan menengah (UMKM) adalah salah satu pilar utama ekonomi negara. Menurut Department of Statistics Malaysia, UMKM memberikan kontribusi 39,5% terhadap PDB Malaysia pada tahun 2024 (Department of Statistics Malaysia, 2025). Kuliner adalah salah satu industri yang memiliki potensi besar untuk berkembang karena berkaitan langsung dengan kebutuhan sehari-hari orang dan relatif mudah dilakukan dalam skala rumah tangga. Meskipun demikian, pengembangan UMKM kuliner masih menghadapi beberapa tantangan, seperti variasi produk yang terbatas, inovasi olahan yang rendah, dan belum efektifnya pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber nilai tambah. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa meningkatkan variasi produk melalui pelatihan aplikatif adalah langkah penting untuk meningkatkan daya saing bisnis kuliner rumah tangga. Dengan demikian, pelatihan inovasi produk dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dan memungkinkan pengembangan bisnis yang memiliki nilai jual yang lebih tinggi (Nuraelah, Anwar, Hamidatun, Suhaila, & Zahraningrum, 2023).

Sebagai kota yang terus berkembang, Johor Bahru memiliki banyak peluang untuk pertumbuhan industri kreatif berbasis komunitas, seperti bisnis rumahan. Kampung Saujana Baru memiliki banyak potensi yang dapat dieksplorasi. Namun, masyarakat masih membutuhkan pengembangan keterampilan praktis yang dapat digunakan untuk menghasilkan uang. Penelitian menunjukkan bahwa pendampingan bisnis berbasis komoditas lokal dapat mendorong kreativitas

masyarakat dan membuka peluang bisnis baru (Silaban, Romadhona, Nisa, Alfareza, & Rizkika, 2024). Pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan juga meningkatkan kualitas produk dan kapasitas bisnis rumah tangga, meningkatkan daya saing bisnis (Ismail, Putri, & Pramudita, 2025). Dalam situasi seperti ini, meningkatkan kemampuan untuk membuat makanan menjadi salah satu pendekatan awal untuk mengembangkan UMKM kuliner berbasis masyarakat.

Transfer pengetahuan tentang pembuatan pempek Palembang adalah salah satu cara untuk meningkatkan keterampilan tersebut. Pempek, makanan berbahan dasar ikan, memiliki nilai budaya dan potensi untuk dikembangkan sebagai produk usaha karena bahan bakunya mudah diperoleh, produksinya dapat dilakukan dalam skala kecil, dan cita rasanya dapat disesuaikan dengan preferensi lokal. Pempek Palembang dikenal di Kampung Saujana Baru bukan hanya sebagai makanan khas daerah asalnya, tetapi juga sebagai produk makanan alternatif yang dapat membantu memperluas bisnis rumah tangga. Oleh karena itu, pempek Palembang dianggap sebagai cara untuk berbagi pengetahuan antara budaya yang dapat disesuaikan dengan lingkungan Johor Bahru. Karena penelitian ini menggunakan transfer pengetahuan kuliner sebagai strategi pemberdayaan masyarakat dalam konteks suburban multikultural Malaysia, posisi ini membedakan penelitian ini dari penelitian sejenis yang biasanya berfokus pada inovasi produk pangan di Indonesia.

Berdasarkan latar belakang ini, penelitian ini bertujuan untuk melihat bagaimana transfer pengetahuan pembuatan pempek Palembang digunakan sebagai strategi awal untuk mengembangkan UMKM kuliner di Kampung Saujana Baru, Johor Bahru. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui bagaimana masyarakat menanggapi pelatihan dan melihat potensi awal untuk mengembangkan pempek Palembang sebagai usaha kuliner rumah

tangga. Penelitian tidak menekankan pada pembuktian keberhasilan pasar secara kuantitatif, tetapi pada peningkatan pemahaman teknis, higienitas pengolahan, dan peluang usaha sebagai dasar untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga.

Penelitian ini menempatkan transfer pengetahuan kuliner lintas budaya sebagai strategi awal pemberdayaan ekonomi masyarakat dalam konteks suburban multikultural Malaysia. Ini berbeda dengan penelitian dan kegiatan pendampingan sebelumnya yang umumnya berfokus pada inovasi produk pangan lokal di wilayah Indonesia. Oleh karena itu, manfaat dari penelitian ini tidak hanya terletak pada aspek pelatihan produksi pangan, tetapi juga upaya menunjukkan bagaimana makanan khas daerah dapat diubah menjadi usaha rumah tangga alternatif yang sesuai dengan kebutuhan dan preferensi masyarakat setempat.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian tindakan berpartisipasi (PAR). PAR melibatkan masyarakat sebagai subjek aktif sepanjang proses penelitian, mulai dari menentukan kebutuhan, menerapkan tindakan, dan kemudian menilai hasilnya. Metode ini dipilih karena penelitian ini tidak hanya bertujuan untuk menghasilkan deskripsi ilmiah tentang metode pelatihan, tetapi juga untuk mendorong proses pemberdayaan dengan memberikan pengetahuan tentang pembuatan pempek Palembang sebagai strategi awal untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah (UMKM) kuliner rumah tangga. Dalam menghasilkan pengetahuan yang relevan dengan kebutuhan komunitas dan mendukung perubahan sosial pada tingkat lokal, PAR menekankan hubungan antara partisipasi, tindakan, dan refleksi sistematis (Omodan & Dastile, 2023). Selain itu, pendekatan ini memungkinkan peneliti dan peserta bekerja sama, yang membuat proses

pembelajaran lebih kontekstual, fleksibel, dan berfokus pada keberlanjutan hasil jangka panjang. Dalam penelitian ini, pendekatan PAR diterapkan melalui berbagai kegiatan, termasuk evaluasi partisipatif, praktik langsung, pelatihan produksi, observasi awal, dan sosialisasi program.

Penelitian dilaksanakan di Kampung Saujana Baru, Johor Bahru, Malaysia, pada 29 Januari 2026. Lokasi ini dipilih karena merupakan kawasan permukiman suburban dengan karakter masyarakat multikultural yang memiliki peluang untuk mengembangkan usaha ekonomi kreatif berbasis rumah tangga, khususnya pada sektor kuliner. Meskipun demikian, masyarakat setempat masih memerlukan penguatan keterampilan praktis yang dapat diolah menjadi aktivitas ekonomi produktif. Subjek penelitian berjumlah 20 orang yang terdiri atas tokoh masyarakat dan ibu rumah tangga yang memiliki minat terhadap usaha kuliner rumahan. Penentuan peserta dilakukan secara *purposive sampling* dengan mempertimbangkan tiga kriteria, yaitu memiliki minat terhadap usaha kuliner rumah tangga, bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, dan terlibat aktif dalam proses pelatihan serta evaluasi. Teknik ini digunakan agar partisipan yang dipilih benar-benar sesuai dengan kebutuhan penelitian, yaitu kelompok masyarakat yang secara potensial dapat mengembangkan hasil pelatihan menjadi usaha rumah tangga.

Studi dilakukan secara bertahap. Dalam tahap pertama, observasi awal dilakukan untuk mengetahui kondisi sosial ekonomi masyarakat, minat terhadap usaha kuliner, dan keterbatasan variasi produk yang berkembang di lingkungan setempat. Tahap kedua adalah sosialisasi program, di mana tujuan kegiatan disampaikan, peluang untuk mengembangkan UMKM kuliner rumah tangga dijelaskan, dan pempek Palembang dikenal sebagai alternatif produk kuliner yang dapat disesuaikan dengan bahan baku lokal. Tahap ketiga adalah instruksi produksi menggunakan

teknik demonstrasi. Pada tahap ini, tim pelaksana menjelaskan bahan baku, peralatan, komposisi dasar, dan proses pembuatan pempek, termasuk pencampuran adonan, pembentukan produk, perebusan, dan pembuatan kuah cuko. Pada tahap keempat, peserta melakukan praktik langsung sendiri dengan bantuan tim pelaksana. Dalam tahap kelima, evaluasi partisipatif dilakukan untuk mengukur keterlibatan peserta, pemahaman tentang tahapan produksi, aspek higienitas pengolahan, dan tanggapan peserta terhadap kemungkinan mengembangkan produk kuliner rumah tangga.

Evaluasi partisipatif, dokumentasi, wawancara semi-terstruktur, dan observasi digunakan untuk mengumpulkan data. Wawancara semi-terstruktur dilakukan kepada tokoh masyarakat dan peserta untuk mengumpulkan informasi tentang minat terhadap usaha kuliner, tantangan yang dihadapi dalam membangun usaha rumah tangga, dan pendapat peserta tentang peluang bisnis berbasis pempek Palembang. Observasi digunakan untuk mendapatkan gambaran awal kondisi masyarakat dan untuk mencatat keterlibatan peserta selama kegiatan berlangsung. Setiap fase kegiatan, mulai dari observasi awal, sosialisasi, pelatihan, praktik langsung, dan evaluasi, dicatat melalui dokumentasi. Untuk saat ini, evaluasi partisipatif dilakukan melalui pengamatan selama praktik, diskusi reflektif setelah kegiatan, dan wawancara singkat. Tujuan evaluasi ini adalah untuk mengevaluasi perubahan pemahaman peserta tentang higienitas pengolahan, proses produksi, dan kemungkinan usaha rumah tangga. Kondisi awal masyarakat, tingkat keterlibatan peserta selama pelatihan, pemahaman tahapan produksi, pemahaman higienitas pengolahan, dan tanggapan peserta terhadap peluang pengembangan usaha adalah beberapa fokus pengamatan dalam penelitian ini.

Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dalam tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan

kesimpulan. Sesuai dengan tujuan penelitian, semua data yang berasal dari wawancara, observasi, dokumentasi, dan evaluasi yang dilakukan oleh orang-orang yang terlibat dipilah, dipilih, dan difokuskan selama tahap reduksi data. Pada langkah penyajian data, hasil disusun dalam bentuk uraian naratif yang menggambarkan kondisi awal masyarakat, proses transfer pengetahuan, respons peserta, dan peluang awal untuk pengembangan usaha. Tahap akhir dilakukan dengan menarik kesimpulan dari pola-pola yang ditemukan selama kegiatan dilakukan. Analisis ini menjelaskan bagaimana transfer pengetahuan pembuatan pempek Palembang berfungsi sebagai strategi awal untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah (UMKM) kuliner rumah tangga di Kampung Saujana Baru, Johor Bahru.

Indikator utama untuk mengukur efektivitas transfer pengetahuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. keterlibatan peserta selama rangkaian kegiatan;
2. pemahaman peserta tentang tahapan dasar produksi pempek;
3. pemahaman peserta tentang higienitas pengolahan pangan; dan
4. tanggapan peserta terhadap peluang pengembangan produk sebagai usaha kuliner rumah tangga.

Hasil observasi, wawancara, dan evaluasi partisipatif digunakan untuk menganalisis keempat indikator secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kebutuhan Diversifikasi Produk sebagai Dasar Pengembangan UMKM Kuliner

Hasilnya menunjukkan bahwa penduduk Kampung Saujana Baru pada dasarnya tertarik pada bisnis rumah tangga, terutama bisnis kuliner yang dapat dijalankan dari rumah. Tetapi minat tersebut belum sepenuhnya didukung oleh

pengetahuan tentang jenis produk yang dapat dikembangkan. Karena pilihan usaha yang tersedia bagi masyarakat masih relatif terbatas, peluang untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga belum dimanfaatkan sepenuhnya. Hasilnya menunjukkan bahwa hambatan utama bukan rendahnya minat berwirausaha, tetapi kurangnya produk alternatif yang dapat dipelajari, dapat diproduksi dengan peralatan sederhana, dan dapat diterima lingkungan sekitar.

Karena usaha rumah tangga yang bergantung pada jenis produk yang sama cenderung memiliki keterbatasan dalam hal inovasi, daya saing, dan nilai tambah, kebutuhan akan diversifikasi produk memiliki arti strategis dari perspektif pengembangan UMKM kuliner. Akibatnya, pengenalan produk pangan olahan baru dapat dianggap sebagai langkah awal untuk memberi tahu masyarakat tentang peluang usaha yang mungkin ada. Pada saat ini, diversifikasi produk bukan hanya menambah pilihan makanan; itu menjadi bagian dari upaya untuk mendorong ekonomi yang berbasis keterampilan dan kebutuhan lokal. Temuan ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan berbasis produk kuliner dapat menjadi metode awal untuk membangun orientasi kewirausahaan masyarakat pada tingkat rumah tangga.

Partisipasi Peserta sebagai Penopang Efektivitas Transfer Pengetahuan

Peserta menunjukkan keterlibatan aktif sepanjang kegiatan, dari tahap sosialisasi hingga evaluasi. Peserta menunjukkan keterlibatan mereka dengan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, melihat demonstrasi produksi, mengajukan pertanyaan, dan mempraktikkan setiap tahapan pembuatan pempek secara langsung. Keterlibatan ini menunjukkan bahwa kegiatan yang dilakukan dianggap sesuai dengan kebutuhan peserta, terutama dalam hal mencari bisnis rumah tangga yang masuk akal.

Pendekatan penelitian aksi partisipasi menunjukkan bahwa

partisipasi aktif menunjukkan bahwa ada hubungan antara program dan kebutuhan masyarakat sasaran. Oleh karena itu, tingkat partisipasi yang tinggi dari peserta dalam penelitian ini dapat ditafsirkan sebagai indikasi bahwa model pelatihan yang digunakan cukup efektif dalam membantu transfer pengetahuan. Ketika peserta melihat, memegang, dan mempraktikkan proses produksi secara langsung, pengetahuan mereka menjadi lebih konkret, lebih mudah dipahami, dan lebih mungkin digunakan lagi. Oleh karena itu, partisipasi peserta mendukung keberhasilan pelatihan dan merupakan bagian penting dari strategi awal pengembangan UMKM kuliner rumah tangga.

Penguatan Keterampilan Produksi dan Higienitas sebagai Modal Awal Usaha

Hasil penelitian menunjukkan bahwa peserta lebih memahami langkah-langkah dasar yang diperlukan untuk membuat pempek, seperti mengidentifikasi bahan baku, mencampur adonan, membuat produk, perebusan, dan penyajiannya bersama kuah cuko. Usaha pangan rumah tangga memerlukan konsistensi proses agar produk yang dihasilkan tetap layak konsumsi dan memiliki mutu yang relatif stabil. Oleh karena itu, penguasaan terhadap tahapan kerja ini merupakan capaian penting. Oleh karena itu, pelatihan tidak hanya menawarkan resep tetapi juga mengajarkan peserta dasar-dasar pengolahan makanan sederhana yang dapat mereka gunakan sendiri setelah kegiatan.

Selain aspek teknis, penelitian ini menunjukkan peningkatan pemahaman peserta tentang higienitas dan sanitasi pengolahan makanan. Peserta menjadi lebih sadar bahwa kebersihan alat, bahan, tangan, dan area kerja adalah komponen penting dari kualitas produk yang baik. Karena higienitas berkorelasi langsung dengan keamanan pangan, kepercayaan konsumen, dan keberlanjutan usaha, hal ini sangat penting untuk UMKM kuliner rumah tangga. Oleh karena itu, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa

transfer pengetahuan yang efektif tidak hanya memprioritaskan keterampilan produksi, tetapi juga perlu menanamkan kesadaran mutu sejak awal. Oleh karena itu, keterampilan produksi dan pemahaman tentang higienitas dapat dianggap sebagai modal awal yang penting dalam mempersiapkan masyarakat untuk mengembangkan usaha kuliner rumah tangga yang lebih siap.

Potensi Pempek Palembang sebagai Produk Alternatif UMKM Kuliner Rumah Tangga

Hasil observasi dan evaluasi partisipatif menunjukkan bahwa pempek Palembang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk alternatif bagi UMKM kuliner rumah tangga di Kampung Saujana Baru. Ini terlihat dari karakteristik produk yang relatif mudah diperkenalkan kepada masyarakat, baik dari segi bahan baku, proses produksi, maupun kemungkinan mengubah rasa sesuai dengan preferensi lokal. Selain itu, hal ini ditunjukkan oleh komentar salah satu peserta, yang menyatakan bahwa *"cara membuatnya nampaknya tidak terlalu sukar, dan bahan-bahannya juga mudah didapati di sini."* Dalam hal pengembangan usaha rumah tangga, kemudahan akses ke bahan baku dan kemudahan proses produksi menjadi faktor penting karena menentukan sejauh mana peserta dapat melakukan praktik ulang produk secara mandiri setelah pelatihan.

Selain itu, pembuatan pempek tidak memerlukan skala produksi besar pada tahap awal, dan dapat dilakukan dengan peralatan rumah tangga sederhana. Ini membuat pempek Palembang cukup masuk akal untuk dipromosikan sebagai bisnis rumahan, terutama bagi mereka yang baru mulai membuat bisnis dari rumah. *"Saya nampak pempek ini bukan sahaja sedap, malah berpotensi untuk dijadikan usaha kecil-kecilan di rumah,"* kata peserta lain, mendukung klaim ini. Tanggapan menunjukkan bahwa peserta tidak hanya menerima pempek sebagai produk pelatihan, tetapi juga mulai

melihatnya sebagai usaha alternatif yang dapat dikembangkan. Temuan ini sejalan dengan (Sayekti, Adawiyah, Lestari, Indriani, & Syafani, 2023) yang menyatakan bahwa penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan inovasi olahan pangan lokal dapat meningkatkan pengetahuan peserta dan mendukung perkembangan usaha produktif rumah tangga.

Penelitian ini juga melihat pempek Palembang sebagai cara untuk berbagi pengetahuan kuliner antara budaya yang dapat diterapkan di Johor Bahru. Adaptasi ini penting karena keberhasilan pengembangan produk makanan tidak hanya ditentukan oleh kemampuan memproduksinya, tetapi juga oleh rasanya, cara penyajiannya, dan bagaimana produk tersebut diterima oleh masyarakat. Oleh karena itu, pempek memiliki nilai strategis dalam penelitian ini tidak hanya karena statusnya sebagai makanan khas daerah tetapi juga karena kemampuannya untuk menjadi media diversifikasi produk yang relevan untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah (UMKM) kuliner rumah tangga.

Hasilnya menunjukkan bahwa pengenalan pempek Palembang dapat membuka mata masyarakat terhadap bisnis kuliner lain yang belum banyak dipertimbangkan sebelumnya. Oleh karena itu, potensi produk ini tidak boleh dianggap sebagai bukti keberhasilan usaha, tetapi sebagai pijakan awal dalam pengembangan UMKM. Untuk mencapai tahap ini, diperlukan langkah-langkah lanjutan, seperti standardisasi produk, pengemasan, pengujian minat konsumen, dan strategi pemasaran. Dengan demikian, keterampilan yang telah diperoleh dapat dikembangkan menjadi bisnis yang lebih berkelanjutan.

Implikasi Temuan terhadap Pengembangan UMKM Kuliner dan Arah Tindak Lanjut

Secara konseptual, temuan penelitian ini menunjukkan bahwa transfer pengetahuan kuliner dapat

diposisikan sebagai strategi utama untuk mengembangkan UMKM karena berfungsi pada beberapa lapisan. Pertama, kegiatan ini meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam pembuatan produk makanan. Kedua, kegiatan ini memberi peserta pemahaman tentang peluang ekonomi rumah tangga yang belum banyak dipertimbangkan sebelumnya. Ketiga, kegiatan ini membangun jembatan adaptasi antara produk yang diperkenalkan, kebutuhan lokal, dan konteks sosial masyarakat. Ketiga lapisan ini penting karena pengembangan usaha masyarakat tidak hanya bertumpu pada kemampuan membuat barang, tetapi juga pada kemampuan untuk membaca bagaimana produk akan cocok dengan pasar dan lingkungan sosial. Oleh karena itu, pelatihan yang kontekstual, partisipatif, dan aplikatif dapat dianggap sebagai dasar awal untuk meningkatkan ekonomi lokal.

Tetapi hasil penelitian ini tidak boleh dianggap sebagai bukti keberhasilan komersial, tetapi lebih sebagai potensi awal. Pengujian preferensi konsumen, analisis biaya produksi, perhitungan harga pokok, strategi pengemasan, dan perencanaan pemasaran yang sistematis semuanya belum dibahas dalam penelitian ini. Agar hasil penelitian tidak dibaca secara berlebihan, penting untuk mengingat keterbatasan ini. Namun, keterbatasan tersebut sekaligus menunjukkan jalan ke depan yang harus ditempuh untuk membangun program seperti itu. Untuk membuat keterampilan yang telah diperoleh dapat berkembang menjadi bisnis yang benar-benar berkelanjutan, pendampingan lanjutan diperlukan untuk membantu masyarakat dalam standarisasi rasa, pengemasan produk, pengaturan izin usaha dan halal, serta pengenalan pemasaran digital.

Oleh karena itu, penelitian ini menunjukkan bahwa kegiatan transfer pengetahuan pembuatan pempek Palembang memiliki nilai penting, bukan hanya karena meningkatkan keterampilan peserta selama pelatihan, tetapi juga karena membuka cakrawala baru untuk

jenis usaha yang mungkin dikembangkan oleh masyarakat. Hasil ini, dari sudut pandang pemberdayaan, menunjukkan bahwa pelatihan yang dilakukan secara aktif, relevan, dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat dapat membantu meningkatkan ekonomi lokal. Hasil ini juga didukung oleh (Susanti, Al-Baarri, Rizqiati, Rachma, & Nisa, 2025) yang menunjukkan bahwa pelatihan inovasi produk pangan dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat dan mendorong hilirisasi usaha. Oleh karena itu, akan lebih efektif untuk membangun UMKM kuliner di daerah seperti Kampung Saujana Baru dengan menggunakan pendekatan yang melibatkan pendampingan usaha, pengujian pasar, dan penguatan kapasitas bisnis secara bertahap.

SIMPULAN

Studi ini menunjukkan bahwa menggunakan pendekatan Participatory Action Research untuk menyebarkan pengetahuan tentang pembuatan pempek Palembang dapat menjadi strategi awal untuk mengembangkan usaha kecil dan menengah (UMKM) kuliner rumah tangga di Kampung Saujana Baru, Johor Bahru. Dengan melakukan kegiatan yang dilaksanakan secara partisipatif dan aplikatif, peserta belajar lebih banyak tentang proses produksi, higienitas pengolahan, dan potensi diversifikasi produk sebagai dasar untuk meningkatkan ekonomi rumah tangga. Karena bahan bakunya relatif mudah diperoleh, proses produksinya dapat dilakukan dalam skala kecil, dan karakter rasanya memungkinkan penyesuaian dengan preferensi masyarakat setempat, pempek Palembang memiliki potensi untuk dimodifikasi sebagai alternatif produk kuliner lokal. Namun, temuan penelitian ini masih dalam tahap potensi, sehingga diperlukan pendampingan dan pengujian lanjutan serta penguatan elemen bisnis agar keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan dalam bisnis yang bertahan

lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Department of Statistics Malaysia. (2025). *Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) 2024*. Department of Statistics Malaysia.
- Ismail, A., Putri, T. A., & Pramudita, D. (2025). Meningkatkan Inklusi Sosial dan Keberlanjutan UMK di Kabupaten Tanggamus, Provinsi Lampung melalui Pelatihan Sertifikasi Halal. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 114-122.
- Nuraelah, A., Anwar, K., Hamidatun, H., Suhaila, S., & Zahraningrum, W. (2023). Pelatihan Inovasi Produk Pempek dengan Penambahan Sayuran pada Pelaku UMKM Kelurahan Cipedak Jakarta Selatan. *Agrokreatif, Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 65
- Omodan, B. I., & Dastile, N. P. (2023). Analysis of Participatory Action Research as a Decolonial Research Methodology. *Social Sciences*, 507.
- Sayekti, W. D., Adawiyah, R., Lestari, D. A., Indriani, Y., & Syafani, T. S. (2023). Pembinaan Kelompok Wanita Tani dalam Inovasi Olahan Pangan Lokal Bersertifikat Halal di Kecamatan Rajabasa, Lampung. *Agrokreatif*, 46-57.
- Silaban, A. F., Romadhona, Y., Nisa, D. K., Alfareza, M. R., & Rizkika, A. A. (2024). Inovasi Produk UMKM Melalui Pelatihan Pengolahan Pepaya Menjadi Abon Pepaya Sebagai Peluang Usaha di Desa Jiwan. *Jurnal Bina Desa*, 69-75.
- Susanti, S., Al-Baarri, A. N., Rizqiati, H., Rachma, Y. A., & Nisa, H. U. (2025). Inovasi Produk Sosis Kelinci sebagai Hilirisasi Usaha bagi Kelompok Ternak Kelinci Aza Akmal Rabbit Farm di Kabupaten Kendal. *Agrokreatif*, 239-247.