



Journal of Human And Education

Volume 5, No. 2, Tahun 2025, pp 687-692

E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876

Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

PKM Pelatihan Pembuatan Kue *Modern Sweet Lady* di Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar

Rissa Megavitry¹, Haerani², Rika Riwayani³

Universitas Negeri Makassar

Email: rissamegavitry@gmail.com

Abstrak

Kecamatan Wonomulyo di Kabupaten Polewali Mandar memiliki potensi signifikan di sektor kuliner, namun pelaku usaha dan masyarakat seringkali menghadapi tantangan dalam inovasi produk untuk bersaing di pasar modern. Menjawab kebutuhan ini, dilaksanakan program pengabdian kepada masyarakat (PKM) yang berfokus pada peningkatan keterampilan melalui pelatihan pembuatan kue modern "*Sweet Lady*". Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada masyarakat Wonomulyo, khususnya ibu-ibu rumah tangga dan calon pelaku usaha, mengenai teknik pembuatan kue modern yang memiliki daya tarik dan potensi pasar. Metode pelaksanaan PKM meliputi sosialisasi, demonstrasi langkah-demi-langkah oleh tim pengabdian, dan praktik langsung oleh para peserta. Kegiatan ini diikuti oleh 10 peserta yang menunjukkan antusiasme tinggi selama proses pelatihan. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta berhasil memahami resep, menguasai teknik pembuatan Kue *Sweet Lady*, dan mampu menghasilkan produk sesuai dengan standar yang diajarkan. Selain peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini juga berhasil menumbuhkan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk dan membuka wawasan tentang peluang wirausaha di bidang kuliner modern. Diharapkan, luaran PKM ini dapat mendorong kemandirian ekonomi peserta dan memperkaya variasi produk kuliner lokal di Kecamatan Wonomulyo.

Kata Kunci: *Kue Modern, Sweet Lady, Wonomulyo, Pemberdayaan Masyarakat*

Abstract

Wonomulyo Sub-district in Polewali Mandar Regency has significant potential in the culinary sector, yet business actors and the community often face challenges in product innovation to compete in the modern market. Responding to this need, a community service program (PKM) was conducted, focusing on skill enhancement through training on making the modern cake "*Sweet Lady*". The main objective of this activity was to provide practical knowledge and skills to the Wonomulyo community, particularly housewives and prospective entrepreneurs, regarding the techniques for making modern cakes that possess market appeal and potential. The PKM implementation methods included socialization, step-by-step demonstrations by the service team, and hands-on practice by the participants. This activity was attended by 10 participants who showed high enthusiasm throughout the training process. Evaluation results indicated that participants successfully understood the recipe, mastered the techniques for making *Sweet Lady* Cake, and were able to produce products according to the taught standards. Besides enhancing technical skills, this training also successfully fostered an understanding of the importance of product diversification and provided insights into entrepreneurial opportunities in the modern culinary field. It is hoped that the outcomes of this PKM can encourage the economic independence of participants and enrich the variety of local culinary products in Wonomulyo Sub-district.

Keywords: *Modern Cake, Sweet Lady, Wonomulyo, Community Empowerment*

PENDAHULUAN

UMKM kuliner tradisional, khususnya kue jajanan pasar, menghadapi tantangan signifikan di era modern yang kompetitif (Dewi and Berlianti, 2018). Persaingan ketat dari produk modern/impor (unggul dalam pemasaran, kemasan, citra) dan perubahan preferensi konsumen mengancam keberlanjutan mereka. Secara internal, UMKM ini seringkali terbatas dalam inovasi produk yang krusial untuk bersaing, serta terkendala pemasaran konvensional, minim adopsi digital, dan kekurangan modal promosi (Pohan, Margaret and Darma, 2024). Kendala produksi (bahan baku, proses, standar kualitas), kemasan yang sederhana dan kurang menarik, (sering dianggap investasi mahal oleh UMKM, padahal strategis), serta keterbatasan sumber daya umum (modal, SDM, teknologi, manajemen) juga menghambat perkembangan. Kompleksitas tantangan ini memerlukan solusi pemberdayaan holistik (Sulistiono and Mulyana, 2020).

Kue Nona Manis, kue tradisional Indonesia populer yang kerap disebut khas Bugis, Sulawesi, menunjukkan potensi pengembangan signifikan di tengah persaingan modern. Daya tariknya adalah tekstur unik yang sangat lembut dan lumer, sering dianggap lebih lembut dari kue talam karena penggunaan telur serta kombinasi rasa manis legit dan gurih santan (Erti, Murnawati and Tasril, 2018). Tampil khas dengan dua lapisan kontras (hijau pandan dan putih santan) dalam cetakan kecil, kue berbahan dasar sederhana (tepung, santan, gula, telur, pandan) ini populer disajikan di berbagai acara penting, dengan nama yang konon terinspirasi kecantikan Indonesia. Lebih dari sekadar warisan, fleksibilitas Kue Nona Manis terlihat dari potensi inovasinya. Karakteristik rasa dan tekstur yang disukai menjadi fondasi adaptasi, terbukti dengan munculnya beragam varian (cokelat, ubi, durian, keju) dan eksplorasi bahan alternatif seperti tepung pati garut dalam penelitian. Secara ekonomi, kue ini potensial berkat permintaan tinggi, kemudahan produksi skala rumahan, dan profitabilitas yang telah terbukti dalam studi kasus mikro (Erti, Murnawati and Tasril, 2018). Potensi pasarnya dapat dimaksimalkan melalui inovasi dan strategi pemasaran yang memanfaatkan *storytelling* budayanya.

Pemilihan Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar (Polman) sebagai lokasi PKM didasarkan pada potensi dan kebutuhan UMKM. Polman, pusat ekonomi Sulawesi Barat dengan jumlah UMK tertinggi (>39% provinsi; 59.400 unit 2022) dan dukungan pemerintah, didominasi sektor kuliner (4.939 usaha 2016; 80% FGD) yang kaya potensi lokal dan tradisi Mandar (Ilham *et al.*, 2024). Wonomulyo dipilih secara strategis karena populasinya besar (potensi pasar), konsentrasi UMKM kuliner tinggi (terobservasi di Arjosari), dan adanya indikasi adopsi *E-Commerce* (Kalsum, Chakti and Tria, 2025). Meskipun demikian, UMKM di sana menghadapi tantangan: pengelolaan sederhana, kemasan/pemasaran tradisional, keterbatasan teknologi, modal, keahlian, pemisahan keuangan, serta isu standar seperti sertifikasi halal. Kombinasi potensi (konsentrasi UMKM, pasar, kearifan lokal, adopsi digital awal) dan kebutuhan nyata (inovasi, manajemen, pemasaran) menjadikan Wonomulyo lokasi PKM yang relevan, sekaligus berpotensi mengisi kesenjangan data mikro UMKM (Ilham *et al.*, 2024).

Pengembangan kapasitas SDM (pengetahuan, keterampilan, sikap) krusial bagi UMKM makanan/minuman agar kompetitif, dengan pelatihan terstruktur menjadi intervensi efektif. Bukti empiris menunjukkan pelatihan yang dirancang baik (materi, metode, instruktur) signifikan meningkatkan kinerja UMKM kuliner (Nurmala *et al.*, 2022). Efektivitasnya, terukur dari level reaksi, pembelajaran, hingga perubahan perilaku (inovasi), terbukti signifikan meningkatkan kinerja usaha dan pendapatan (75% alumni diklat melaporkan peningkatan), mengindikasikan pentingnya desain pelatihan yang mendorong penerapan nyata (Hutomo and Padmantlyo, 2025). Secara spesifik, pelatihan efektif meningkatkan kompetensi kunci: keamanan pangan/GMP, keterampilan produksi (efisiensi, higienitas, variasi), desain kemasan strategis, pemasaran digital/e-commerce (perluas pasar, tingkatkan penjualan), serta manajemen/keuangan. Kemampuan mengemas dan memasarkan⁷ menjadi penentu keberhasilan di pasar modern, melengkapi kualitas produk (Chourulia and Nasution, 2024).

Untuk mendukung inovasi produk kue tradisional menjadi 'kekinian', fokus pelatihan yang relevan mencakup teknik pengolahan modern yang dapat meningkatkan efisiensi atau kualitas tanpa menghilangkan cita rasa asli, desain kemasan yang tidak hanya

menarik secara visual tetapi juga fungsional dan sesuai dengan target pasar, serta strategi pemasaran digital yang efektif untuk membangun merek dan menjangkau konsumen modern (Lantowa, Harun and Monoarfa, 2024). Dengan demikian, pelaksanaan PKM Pelatihan Inovasi Kue Nona Manis "Kekinian" di Kecamatan Wonomulyo menjadi sangat urgen dan relevan. Program ini dirancang sebagai respons strategis yang menghubungkan beberapa elemen kunci: (1) menjawab kebutuhan nyata yang dihadapi oleh UMKM pembuat kue tradisional lokal dalam menghadapi persaingan dan keterbatasan internal; (2) memanfaatkan peluang pasar dengan menginovasi produk tradisional (Kue Nona Manis) yang memiliki potensi dan daya tarik, serta mengadaptasinya dengan tren 'kekinian'; (3) disesuaikan dengan konteks lokal Kecamatan Wonomulyo yang memiliki basis UMKM kuliner dan menunjukkan potensi untuk pengembangan lebih lanjut; (4) selaras dengan mandat perguruan tinggi dalam melaksanakan pengabdian kepada masyarakat melalui mekanisme PKM; dan (5) menggunakan metode intervensi (pelatihan keterampilan spesifik) yang efektivitasnya telah teruji.

METODE

Metode yang digunakan dalam PKM ini mengkombinasikan Pendidikan Masyarakat dan Pelatihan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam pembuatan kue modern.

1. Pendidikan Masyarakat (Penyuluhan):

- a. Metode ini diterapkan pada tahap awal kegiatan melalui sosialisasi. Tujuannya adalah untuk meningkatkan pemahaman dan kesadaran peserta mengenai:
 - Pentingnya inovasi produk kuliner di era modern.
 - Potensi pasar dan peluang wirausaha dari produk kue modern seperti "*Sweet Lady*".
 - Pengenalan bahan baku dan peralatan dasar yang dibutuhkan.
- b. Penyuluhan ini bertujuan membangun landasan pengetahuan sebelum masuk ke keterampilan praktis.

2. Pelatihan (Demonstrasi dan Praktik):

Metode ini merupakan inti dari kegiatan PKM dan bertujuan menghasilkan keterampilan spesifik (membuat Kue *Sweet Lady*) bagi peserta. Penerapannya melalui:

- a. Demonstrasi: Tim pelaksana PKM memperagakan secara langsung dan rinci setiap langkah dalam proses pembuatan Kue *Sweet Lady*. Percontohan ini memastikan peserta melihat cara yang benar.
- b. Praktik Langsung (*Hands-on Practice*): Setelah demonstrasi, peserta secara aktif mempraktikkan langsung pembuatan kue dengan didampingi oleh tim pelaksana. Ini memastikan transfer keterampilan terjadi secara efektif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Kue Modern "*Sweet Lady*" telah dilaksanakan di Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar, sesuai dengan jadwal yang direncanakan. Kegiatan ini diikuti oleh 10 orang peserta yang berasal dari kalangan ibu rumah tangga dan beberapa di antaranya merupakan calon pelaku usaha di bidang kuliner. Tingkat kehadiran peserta mencapai 100% dari awal hingga akhir sesi pelatihan. Pelaksanaan kegiatan diawali dengan sesi sosialisasi mengenai pentingnya inovasi produk kuliner dan pengenalan potensi pasar kue modern. Sesi ini mendapat respon positif, terlihat dari keaktifan peserta dalam bertanya. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan Kue *Sweet Lady* secara langkah-demi-langkah oleh tim pelaksana. Selama demonstrasi, peserta menunjukkan perhatian penuh dan mencatat resep serta teknik-teknik kunci yang disampaikan.



Gambar 1. Pengabdian Menjelaskan Alat Dan Bahan Yang Digunakan

Puncak kegiatan adalah sesi praktik langsung, di mana setiap peserta mencoba membuat Kue *Sweet Lady* secara mandiri dengan didampingi oleh tim pelaksana. Hasil dari sesi praktik ini menunjukkan bahwa:

1. Penguasaan Keterampilan: Mayoritas besar peserta (9 dari 10 orang) berhasil mengikuti seluruh instruksi dan menghasilkan Kue *Sweet Lady* dengan baik. Satu peserta memerlukan bimbingan lebih intensif namun pada akhirnya juga mampu menyelesaikan produknya.
2. Kualitas Produk: Kue yang dihasilkan oleh para peserta secara umum memiliki kualitas yang memadai sesuai standar yang diajarkan, baik dari segi rasa (kombinasi manis dan gurih yang pas), tekstur (lembut), maupun tampilan (bentuk dan hiasan sederhana).
3. Antusiasme Peserta: Selama seluruh rangkaian kegiatan, terutama saat praktik, peserta menunjukkan antusiasme yang sangat tinggi. Mereka saling berdiskusi, berbagi tips, dan menunjukkan kebanggaan atas hasil kue yang mereka buat.
4. Peningkatan Pengetahuan: Melalui diskusi informal dan respon terhadap materi sosialisasi, terindikasi adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai konsep diversifikasi produk dan potensi Kue *Sweet Lady* sebagai alternatif produk jualan.



Gambar 2. Pengabdian mulai menjelaskan proses pembuatan kue *modern Sweet Lady*

Keberhasilan mayoritas peserta dalam menguasai teknik dan menghasilkan produk Kue *Sweet Lady* yang berkualitas baik tidak lepas dari metode pelatihan yang diterapkan. Kombinasi antara demonstrasi yang jelas dan visual dengan praktik langsung terbukti efektif untuk transfer keterampilan (*skill transfer*) dalam bidang tata boga. Metode ini memungkinkan peserta belajar melalui observasi (melihat) dan pengalaman langsung (melakukan), sehingga pemahaman dan penguasaan materi menjadi lebih mendalam dibandingkan hanya penyampaian teori. Hal ini sejalan dengan tujuan utama PKM yaitu memberikan keterampilan praktis yang aplikatif. Peningkatan pemahaman peserta mengenai pentingnya inovasi produk dan potensi wirausaha juga merupakan capaian penting. Pengenalan Kue *Sweet Lady* sebagai produk "modern" diharapkan dapat memotivasi peserta untuk tidak hanya bergantung pada produk-produk kuliner tradisional yang sudah ada, tetapi juga berani mencoba variasi baru yang mungkin memiliki daya tarik pasar lebih luas, terutama di kalangan konsumen yang lebih muda atau pasar perkotaan. Ini relevan dengan konteks tantangan UMKM kuliner di Polewali Mandar yang perlu terus beradaptasi dengan selera pasar yang dinamis.



Gambar 3. Peserta praktek langsung dalam proses pembuatan kue *modern Sweet Lady*

Meskipun demikian, perlu disadari bahwa pelatihan ini baru merupakan langkah awal. Keberhasilan peserta dalam membuat kue dalam suasana pelatihan perlu ditindaklanjuti agar keterampilan tersebut dapat berkembang menjadi usaha yang berkelanjutan. Tantangan selanjutnya bagi peserta adalah aspek konsistensi kualitas produk, strategi pengemasan yang menarik, teknik pemasaran (termasuk pemanfaatan

media digital), dan manajemen usaha dasar. Secara keseluruhan, kegiatan PKM ini telah berhasil memberikan kontribusi positif berupa penambahan keterampilan baru dan wawasan kewirausahaan bagi peserta di Kecamatan Wonomulyo. Keterampilan membuat Kue *Sweet Lady* ini berpotensi menjadi dasar bagi peserta untuk memulai atau mengembangkan usaha rumahan di bidang kuliner, yang pada gilirannya dapat mendukung upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal.



Gambar 4. Hasil Pembuatan Kue kue *modern Sweet Lady*

SIMPULAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat PKM berupa pembuatan Kue Tradisional Menjadi Kue Kekinian (Kue Nona Manis Kekinian), maka dapat disimpulkan beberapa hal yaitu:

1. Kegiatan PKM Pelatihan Pembuatan Kue Modern "*Sweet Lady*" di Kecamatan Wonomulyo, Kabupaten Polewali Mandar, telah berhasil dilaksanakan dan mencapai tujuannya, dengan partisipasi aktif dari 10 peserta.
2. Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan praktis peserta dalam membuat Kue *Sweet Lady*, yang dibuktikan dengan kemampuan mayoritas peserta menghasilkan produk kue dengan kualitas rasa, tekstur, dan tampilan yang baik sesuai standar.
3. Kegiatan ini juga berhasil meningkatkan pengetahuan dan wawasan peserta mengenai pentingnya inovasi produk dalam menghadapi persaingan pasar kuliner serta membuka pemahaman tentang potensi Kue *Sweet Lady* sebagai peluang wirausaha baru.
4. Metode pelatihan yang mengkombinasikan demonstrasi langsung dan praktik mandiri terbukti efektif dalam proses transfer keterampilan dan pengetahuan kepada peserta.
5. Secara keseluruhan, pelatihan ini memberikan kontribusi positif bagi pemberdayaan masyarakat, khususnya ibu rumah tangga dan calon pelaku usaha di Wonomulyo, dengan membekali mereka keterampilan baru yang relevan dan berpotensi meningkatkan kemandirian ekonomi melalui diversifikasi produk kuliner modern.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan pula kepada Rektor UNM atas arahan dan pembinaanya selama proses kegiatan Pengabdian Masyarakat berlangsung. Demikian pula ucapan terima kasih disampaikan kepada Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat UNM, dan pemerintah setempat.

DAFTAR PUSTAKA

- Chourulbia, S. and Nasution, U.C.M. (2024) 'Peran Mahasiswa Dalam Memajukan UMKM Dengan Pengembangan Design Packaging Produk Toko Kue UD.Pawon Kue Rungkut Surabaya Melalui Wirausaha Merdeka', *Dinamika Publik: Jurnal Manajemen dan Administrasi Bisnis*, 2(1), pp. 01-06. Available at: <https://doi.org/10.59061/dinamikapublik.v2i1.537>.
- Dewi, E. and Berlianti (2018) 'Peningkatan Produktivitas UMKM Produk Kue Jajanan Pasar Di Desa Marindal II Kecamatan Patumbak Kabupaten Deli Serdang', *Abdimas Talenta*, 3(2), pp. 242-247. Available at: <http://jurnal.usu.ac.id/abdimas>.
- Erti, L., Murnawati, M. and Tasril, T. (2018) 'Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pengembangan Kue Jajanan Pasar Nona Manis', *Diklat Review: Jurnal manajemen pendidikan dan pelatihan*, 2(2), pp. 163-166. Available at:

<https://doi.org/10.35446/diklatreview.v2i2.249>.

- Hutomo, M.R. and Padmanty, S. (2025) 'Pemberdayaan UMKM Melalui Pelatihan Inovasi Produk Makanan untuk Meningkatkan Keputusan Pembelian di Era Digital', *JURNAL BISNIS MAHASISWA*, 5(2), pp. 946–954.
- Ilham, B.U. *et al.* (2024) 'Studi Kearifan Lokal Suku Mandar Dalam Peningkatan Kinerja Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)', *Jurnal Manajemen STIE Muhammadiyah Palopo*, 10(1), pp. 106–121. Available at: <https://doi.org/10.35906/jurman.v10i1.1932>.
- Kalsum, U., Chakti, A.G.R. and Tria, R. (2025) 'Pengaruh Electronic Commerce (E-Commerce) Terhadap Peningkatan Pendapatan UMKM Di Kecamatan Wonomulyo Kabupaten Polewali Mandar', *JURNAL E-BUSSINESS*, 4(2), pp. 86–91.
- Lantowa, J., Harun, R. and Monoarfa, V. (2024) 'PKM Pelaku UMKM Melalui Pengembangan Usaha Kuliner Berbasis Ekonomi Kreatif dan Digital Marketing di Desa Yosonegoro', *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 9(1), pp. 92–109. Available at: <https://doi.org/10.30653/jppm.v9i1.636>.
- Nurmala, N. *et al.* (2022) 'Usaha Kuliner Sebagai Penggerak UMKM Pada Masa Pandemi Covid 19', *AKM: Aksi Kepada Masyarakat*, 3(1), pp. 65–74. Available at: <https://doi.org/10.36908/akm.v3i1.458>.
- Pohan, M., Margaret, N.T. and Darma, S.P. (2024) 'Tantangan Wirausaha Penjual Kuliner Tradisional di Tengah Popularitas Makanan Modern Era Globalisasi Saat Ini (Studi Kasus Usaha Lemang dan Tape Desa Karang Rejo)', *Jurnal Ilmiah Ekonomi, Akuntansi, dan Pajak*, 1(4), pp. 142–152.
- Sulistiono and Mulyana, M. (2020) 'Pelatihan Pengembangan Merek Dan Kemasan Bagi UMKM Kota Bogor', *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 1(2), pp. 127–134. Available at: <https://doi.org/10.374/jadkes.v1i2.512>.