



Journal of Human And Education
Volume 4, No. 6, Tahun 2024, pp 155-160
E-ISSN 2776-5857, P-ISSN 2776-7876
Website: <https://jahe.or.id/index.php/jahe/index>

Mengembangkan Kreativitas Masyarakat dalam Inovasi Produk UMKM Melalui Pelatihan Pembuatan Takoyaki sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat di Desa Mata Ie Kecamatan Blangpidie Kabupaten Aceh Barat Daya

Maulidar¹, Nahya Fadillah², Riza Aprillia³, Nur Dian⁴, Ilhamsyah⁵, TR Agus Rizal⁶

Sekolah Tinggi Ilmu Adminsitrasi Pelita Nusantara

Email: maulidar@stiapen.ac.id¹, nahyafadillah20@gmail.com², rizaaprillia@mail.ugm.ac.id³, nurdianabdi1@gmail.com⁴, ilham26082003@gmail.com⁵, teukurizal092@gmail.com⁶

Abstrak

Di era globalisasi, masyarakat pedesaan dihadapkan pada tantangan ekonomi yang memerlukan inovasi dan kreativitas untuk meningkatkan pendapatan masyarakat. Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan kreativitas masyarakat Desa Mata Ie melalui pelatihan pembuatan takoyaki sebagai inovasi produk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Metode pelatihan ini meliputi identifikasi kebutuhan, demonstrasi pembuatan takoyaki, dan praktik langsung oleh peserta yang mayoritas terdiri dari ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah dan memasarkan takoyaki, serta tingginya minat terhadap inovasi kuliner ini. Diharapkan pelatihan ini dapat membuka peluang usaha baru dan meningkatkan perekonomian masyarakat desa melalui diversifikasi produk kuliner.

Kata Kunci: *Pengembangan Kreativitas Masyarakat, Inovasi Produk UMKM, Pelatihan Takoyaki, Peningkatan Ekonomi Masyarakat*

Abstract

In the era of globalization, rural communities face economic challenges that require innovation and creativity to boost income levels. This Community Service Activity aims to develop the creativity of the Mata Ie Village community through takoyaki-making training as an innovation for Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). The training methods include needs identification, takoyaki-making demonstrations, and hands-on practice by participants, primarily comprised of PKK members and MSME actors. Evaluation results indicate improved skills among participants in preparing and marketing takoyaki, as well as high interest in this culinary innovation. It is hoped that this training will create new business opportunities and enhance the village's economy through culinary product diversification

Keywords: *Community Creativity Development, Innovation of MSME Products, Takoyaki Training, Community Economic Improvement*

PENDAHULUAN

Di era globalisasi dan digitalisasi, masyarakat pedesaan dihadapkan pada tantangan ekonomi yang signifikan, terutama dalam upaya meningkatkan pendapatan secara berkelanjutan. Pengembangan kreativitas masyarakat menjadi salah satu langkah strategis dalam upaya meningkatkan ekonomi masyarakat. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah atau biasa disebut dengan UMKM merupakan suatu usaha yang dilakukan secara tunggal maupun jamak (Asofa & Sholihah, 2024) UMKM juga dapat diartikan sebagai bisnis yang dapat dijalankan secara individu, kelompok, badan usaha kecil, atau rumah tangga. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peranan penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat (A. A. Putri & Nurhuda, 2023). UMKM mampu menciptakan pasar-pasar, mengembangkan perdagangan, mengelola sumber alam, mengurangi kemiskinan, membuka lapangan kerja, membangun masyarakat (Anindya et al., 2024). UMKM di Indonesia berkembang pesat dan berperan besar dalam perekonomian masyarakat, termasuk di pedesaan. Namun, banyak pelaku UMKM yang masih menghadapi kendala, terutama dalam hal pengetahuan dan keterampilan bisnis (Ghina et al., 2024). Sesuai dengan penelitian (Hidayatullah et al., 2024) salah satu faktor yang memengaruhi kegiatan pengabdian masyarakat ini, yaitu kurangnya kreativitas dalam mengelola potensi desa menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual lebih dan kurangnya pengetahuan ibu rumah tangga. Keterbatasan ini menghambat inovasi produk dan peningkatan nilai tambah yang penting bagi keberlanjutan usaha.

Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan ini menjadi penghambat utama bagi UMKM untuk berkembang secara maksimal dan berdaya saing (Kono et al., 2023). Kreativitas diperlukan oleh setiap jenis organisasi dan dipandang sebagai hal yang melampaui produk baru, layanan baru dan proses baru yang lebih baik (Anderson & Hidayah, 2023). Dalam prosesnya suatu produk harus tetap melakukan inovasi agar hal tersebut sejalan dengan arah daripada media pemasaran yang akan digunakan oleh suatu usaha (A. Putri & Arif, 2023). Inovasi dapat diartikan sebagai proses atau hasil pengembangan atau pemanfaatan, mobilisasi pengetahuan, dan keterampilan (Rahayu & Aziz, 2022). Di Desa Mata Ie, akses terhadap pasar dan ketersediaan bahan baku untuk mengembangkan produk UMKM sebenarnya cukup mudah. Faktor-faktor ini seharusnya menjadi modal penting bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha dengan potensi yang besar. Namun, hambatan utama yang dihadapi adalah kurangnya kreativitas dalam mengolah dan memasarkan produk. Inovasi dalam pengembangan produk kuliner untuk meningkatkan pendapatan masyarakat desa telah menjadi perhatian penting dalam upaya pemberdayaan ekonomi lokal, khususnya di wilayah pedesaan. Salah satu bentuk pemberdayaan yang potensial adalah pelatihan pembuatan takoyaki sebagai inovasi produk UMKM.

Takoyaki adalah makanan khas Jepang yang populer dan disukai banyak orang, mulai dari penjual di pinggir jalan hingga restoran-restoran Jepang. Nama Takoyaki berasal dari kata Jepang "tako" yang berarti gurita, dan "yaki" yang berarti panggang. Oleh karena itu, takoyaki dapat diterjemahkan sebagai "gurita panggang" (Leksonowati et al., 2024). Meskipun berasal dari Jepang, Takoyaki telah mendapatkan popularitas di Indonesia sebagai jajanan modern yang digemari oleh berbagai kalangan. Melihat potensi daya tariknya yang luas, takoyaki dapat dijadikan produk yang menarik dan bernilai ekonomi bagi masyarakat. Namun, meskipun takoyaki berpotensi sebagai produk UMKM yang memiliki pasar yang luas, peluang untuk memanfaatkan takoyaki sebagai inovasi usaha di Desa Mata Ie belum tergarap secara optimal. Pelatihan-pelatihan keterampilan yang diadakan di desa ini selama ini belum banyak yang berfokus pada inovasi kuliner yang berorientasi pasar. Akibatnya, desa masih kekurangan variasi produk lokal yang dapat menarik minat pembeli dan berdaya saing. Oleh karena itu, pelatihan takoyaki sebagai inovasi produk berpotensi mengisi kebutuhan ini dengan memberikan keterampilan baru yang bernilai ekonomi tinggi, serta membuka peluang usaha baru bagi masyarakat desa untuk berkontribusi dalam peningkatan ekonomi lokal.

Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk mendukung pengembangan kreativitas masyarakat Desa Mata Ie dalam menciptakan produk inovatif melalui pelatihan pembuatan takoyaki sebagai usaha baru di bidang kuliner. Melalui pelatihan ini, diharapkan masyarakat dapat memiliki keterampilan yang memadai dalam pembuatan produk takoyaki yang sesuai dengan

preferensi pasar, sehingga dapat meningkatkan daya tarik usaha mereka. Implementasi pelatihan takoyaki ini juga bertujuan untuk membuka peluang usaha baru yang bernilai ekonomis bagi masyarakat Desa Mata Ie, yang pada akhirnya diharapkan mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan mendukung kesejahteraan ekonomi masyarakat. Selain itu, pelatihan ini juga memperkenalkan konsep kewirausahaan yang berorientasi pada inovasi dan diversifikasi produk, yang diharapkan dapat mengurangi ketergantungan ekonomi masyarakat pada sektor-sektor tradisional saja.

METODE

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Mata Ie, Kecamatan Blangpidie, Kabupaten Aceh Barat Daya dengan sasaran utamanya adalah ibu-ibu PKK, pelaku UMKM dan dan warga yang tertarik untuk mengembangkan UMKM di bidang kuliner. Metode kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan masyarakat Desa Mata Ie secara aktif dalam setiap tahap pelatihan pembuatan takoyaki. Adapun langkah-langkah dalam metode kegiatan ini adalah sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan
 - a) Identifikasi Kebutuhan: Dilakukan diskusi awal bersama masyarakat dan perangkat desa untuk memahami kebutuhan dan minat terkait pelatihan pembuatan takoyaki sebagai produk usaha.
 - b) Perencanaan Pelatihan: Menyusun materi pelatihan, menentukan dan menyiapkan bahan serta peralatan yang dibutuhkan.
 - c) Sosialisasi Kegiatan: Menginformasikan kegiatan pelatihan kepada masyarakat Desa Mata Ie melalui pertemuan desa dan pemberitahuan langsung untuk menarik minat dan partisipasi masyarakat.
2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan
 - a) Pengenalan Takoyaki dan Potensi Pasarnya: Peserta diperkenalkan dengan takoyaki sebagai produk kuliner serta potensi pasar yang ada untuk produk tersebut di Indonesia.
 - b) Demonstrasi Pembuatan Takoyaki: Mahasiswa memberikan demonstrasi langkah demi langkah dalam membuat takoyaki, mulai dari persiapan bahan, teknik memasak, hingga tips untuk menjaga kualitas rasa dan penampilan produk.
 - c) Praktik Langsung oleh Peserta: Peserta diajak untuk langsung mempraktikkan pembuatan takoyaki dengan didampingi mahasiswa. Setiap peserta akan belajar secara langsung cara membuat adonan, memasak, serta menyajikan takoyaki agar tampil menarik bagi konsumen.
3. Tahap Evaluasi dan Pelaporan
 - a) Evaluasi Hasil Pelatihan: Setelah seluruh peserta menyelesaikan praktik pembuatan takoyaki, dilakukan evaluasi mengenai keterampilan dan pemahaman peserta terkait proses pembuatan serta teknik pemasaran dasar yang sudah diajarkan.
 - b) Pemberian Feedback dan Saran Perbaikan: Setiap peserta diberikan umpan balik individual tentang hasil takoyaki yang mereka buat, mulai dari kualitas rasa, tampilan, hingga keefektifan proses pembuatan.
 - c) Penyusunan Laporan Akhir: Laporan akhir yang mencakup seluruh hasil kegiatan, perkembangan keterampilan peserta, dan evaluasi dari pelatihan ini disusun sebagai dokumentasi program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Mata Ie berhasil mencapai tujuannya, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat, khususnya ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM, dalam pembuatan takoyaki sebagai produk kuliner yang memiliki potensi pasar yang luas.



Gambar 1. Diskusi dengan masyarakat serta perangkat desa

Kegiatan ini dimulai dengan tahap persiapan yang meliputi identifikasi kebutuhan melalui diskusi dengan masyarakat serta perangkat desa. Pada diskusi ini kami menanyakan beberapa pertanyaan kepada masyarakat serta perangkat desa terkait produk UMKM yang banyak diminati. Hasil diskusi menunjukkan bahwa mayoritas masyarakat, terutama ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM di Desa Mata Ie, tertarik untuk mengembangkan usaha kuliner baru, namun mereka masih terbatas oleh keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam menciptakan produk kuliner inovatif. Oleh karena itu, pembuatan takoyaki dipilih sebagai produk kuliner yang berpotensi untuk dijadikan usaha UMKM di desa ini.



Gambar 2. Alat dan bahan Takoyaki

Setelah mengorganisir materi pelatihan meliputi pengenalan tentang takoyaki, cara pembuatan yang benar, serta tips tentang pemasaran produk kuliner. Selain itu, bahan dan peralatan yang diperlukan untuk pelatihan sudah dipersiapkan, seperti tepung, bahan pengisi takoyaki, cetakan, alat memasak, dan lainnya. Sosialisasi kegiatan dilakukan melalui pertemuan desa dan pemberitahuan langsung kepada masyarakat, yang mengundang antusiasme dan kehadiran peserta.



Gambar 3. Pelaksanaan pelatihan pembuatan Takoyaki

Pada gambar 3. menunjukkan tahap pelaksanaan, peserta diperkenalkan dengan takoyaki sebagai produk kuliner Jepang dan potensi pasar yang bisa dijangkau. Pada sesi demonstrasi, instruktur menunjukkan langkah demi langkah dalam membuat takoyaki, mulai dari cara menyiapkan bahan-bahan yang diperlukan, adonan, teknik memasak, hingga tips menjaga kualitas rasa dan tampilan produk. Proses demonstrasi dilakukan secara rinci, dan peserta diperlihatkan dengan jelas

cara memasukkan bahan pengisi takoyaki, serta cara mengolah adonan agar hasilnya lembut dan gurih. Teknik memasak dengan menggunakan cetakan takoyaki yang sesuai juga diperkenalkan oleh mahasiswa. Setelah demonstrasi, peserta diajak untuk langsung mempraktikkan pembuatan takoyaki. Dalam sesi praktik, peserta dibimbing secara langsung oleh mahasiswa, dan mereka belajar cara mencampur bahan, membuat adonan, mengisi cetakan, serta memasak takoyaki dengan baik. Antusiasme peserta sangat terlihat, karena banyak di antara mereka yang sebelumnya belum pernah membuat takoyaki, namun setelah dipandu, mereka dapat membuat takoyaki dengan baik.

Pada tahap terakhir, evaluasi dilakukan untuk mengukur pemahaman dan keterampilan peserta dalam pembuatan takoyaki. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah menguasai teknik dasar pembuatan takoyaki, meskipun ada beberapa yang masih membutuhkan bantuan untuk menyempurnakan rasa dan tekstur takoyaki. Beberapa peserta juga menunjukkan kesulitan dalam menjaga konsistensi rasa dan tampilan takoyaki, yang merupakan hal penting dalam mempertahankan kualitas produk. Setelah evaluasi, masing-masing peserta diberikan umpan balik secara individu mengenai hasil takoyaki yang mereka buat. Instruktur memberikan saran perbaikan mengenai cara mengatur suhu api, takaran bahan, serta cara menyajikan takoyaki agar lebih menarik bagi konsumen. Beberapa peserta juga diberikan saran terkait cara pemasaran produk mereka, baik secara langsung maupun melalui media sosial, untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Kemudian menyusun laporan akhir yang mencakup seluruh proses kegiatan, mulai dari identifikasi kebutuhan hingga evaluasi hasil pelatihan. Laporan ini juga memuat perkembangan keterampilan peserta serta hasil pengamatan terhadap potensi usaha kuliner takoyaki di Desa Mata Ie Kecamatan Blangpidie Kabupaten Aceh Barat Daya.

SIMPULAN

Keterampilan masyarakat dalam menciptakan produk kuliner inovatif. Melalui pelatihan pembuatan takoyaki, peserta dari berbagai kelompok masyarakat, terutama ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM, dapat memahami teknik dasar dan strategi pemasaran takoyaki sebagai produk usaha baru. Tingginya minat dan antusiasme masyarakat selama proses pelatihan menunjukkan bahwa program ini relevan dan bermanfaat bagi masyarakat desa. Diharapkan dengan adanya pengembangan usaha takoyaki, masyarakat Desa Mata Ie mampu memperluas jaringan pasar serta meningkatkan ekonomi lokal melalui diversifikasi produk kuliner. Program ini juga berpotensi untuk membuka peluang baru bagi UMKM di desa tersebut, sehingga dapat menciptakan lingkungan usaha yang lebih produktif dan mandiri di masa depan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Prodi Administrasi Bisnis Sekolah Tinggi Ilmu Administrasi Pelita Nusantara Pelita atas program KKN Tematik yang telah diberikan. Terimakasih kepada Bapak Keuchik dan Ibu TP PKK Desa Mata Ie yang telah menerima dan membantu kami dalam melaksanakan program pengabdian ini. Terimakasih kepada Ibu Maulidar, S.E., M.Si selaku DPL yang terus membimbing kami. Dan juga terimakasih kepada seluruh pihak terkait yang telah ikut berpartisipasi dalam menyelesaikan kegiatan ini sehingga kegiatan pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik dan selesai sesuai dengan waktu yang telah ditentukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, J., & Hidayah, N. (2023). Pengaruh Kreativitas Produk, Inovasi Produk, dan Kualitas Produk terhadap Kinerja UKM. *Jurnal Manajerial Dan Kewirausahaan*, 5(1), 185–194. <https://doi.org/10.24912/jmk.v5i1.22566>
- Anindya, A., Shantilawati, I., & Tampubolon, A. S. (2024). Inovasi Produk dan Kreativitas dalam Pengembangan UMKM Gula Aren sebagai Ekonomi Pariwisata di Desa Tanjung Lesung. *Abdimas Awang Long*, 7(2), 127–134. <https://doi.org/10.56301/awal.v7i2.1222>
- Asofa, E. D., & Sholihah, D. D. (2024). Implementasi QRIS (QR Code Indonesian Standard) sebagai Media Pembayaran Elektronik bagi UMKM di Kelurahan Gunung Anyar Tambak. *Journal Of*

- Human And Education (JAHE), 4(1), 42–48. <https://doi.org/10.31004/jh.v4i1.511>
- Ghina, A., Desitama Anggraini, L., & Aziatul Pebriani, R. (2024). Pengabdian masyarakat : membangun kemampuan penetapan harga produk makanan sesuai tren pasar dan target konsumen bagi UMKM. SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan, 8(2), 1956–1974.
- Hidayatullah, M. R., Sari, R., Darma Putra, M. P., & Dewi Purnamasari, E. (2024). Peningkatan Potensi Kebun Nanas Melalui Olahan Asinan : Upaya Pembangunan Desa Lubuk Enau. Community Development Journal, 5(1), 1593–1597.
- Kono, P., Sixtyani, F., Kasim, I., & Saleh, Y. (2023). Pengembangan Kreativitas Masyarakat Dalam Pembuatan Cake Pisang. 2(1), 41–48.
- Leksonowati, V., Binawan, M. V., Manurung, Y. M. M., & Utami, N. M. C. (2024). Manajemen Pengadaan Kemasan Umkm Toishii Takoyaki Menggunakan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP). Scientica Jurnal Ilmiah Sain Dan Teknologi, 2(11), 904–915. <http://jurnal.kolibri.org/index.php/scientica/article/view/3100/2989>
- Putri, A. A., & Nurhuda, A. (2023). Analisis Ontologi Terhadap Peran UMKM Dalam Upaya Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Di Daerah Ngemplak Boyolali. JEAMI Jurnal Ekonomi, Akuntansi, Dan Manajemen Indonesia, 2(1), 56–64. <https://jurnal.seaninstitute.or.id/index.php/juemi>
- Putri, A., & Arif, M. (2023). Pengaruh Digital Marketing Dan Inovasi Produk Terhadap Pendapatan. Jesya, 6(1), 194–208. <https://doi.org/10.36778/jesya.v6i1.915>
- Rahayu, Y., & Aziz, I. A. (2022). Pelatihan Inovasi Produk Kingkong (Keripik Daun Singkong) Sebagai Potensi Usaha Kreatif Bagi Masyarakat Desa Padamulya Kecamatan Pasirkuda Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat. ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.30997/almujtamae.v2i1.2939>