

PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN DAN OLAHAN TURUNAN BAGI PELAKU UMKM DI KOTA BALIKPAPAN

Nur Indah Puspitasari¹⁾, Muhammad Zaini²⁾, Muhammad Sabran³⁾

^{1,2)} Jurusan Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman

³⁾ Jurusan Informatika, Fakultas Sains dan Teknologi Informasi, Institut Teknologi Kalimantan
indahpitaaa@gmail.com

Abstract

Balikpapan has great potential in developing Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), especially as a support for the new capital city, Nusantara. To enhance the competitiveness of MSMEs, the Cooperatives, MSMEs, and Industry Office (DKUMKMP) of Balikpapan held a Food Diversification and Processed Food Training from August 5 to 7, 2024. This training aims to improve participants' production capacity and innovation through the diversification of processed tofu, tempeh, and seafood products. The training methods include theoretical presentations, interactive discussions, and group culinary practices. Evaluation results show that participants were able to produce quality products, understand the basics of cost control, and marketing strategies. The Tofu & Tempe Processing Group was rated the best based on product results and team management. Participants proposed the development of advanced materials related to ROI, business proposals, and industrial-scale production strategies. Although the training showed positive impacts, some challenges were found, such as limited tools and the mismatch of raw materials. Recommendations include classifying participants' abilities, periodic product evaluations, and strengthening marketing strategies.

Keywords: training, MSMEs, diversification, food, Balikpapan.

Abstrak

Kota Balikpapan memiliki potensi besar dalam mengembangkan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), terutama sebagai penyangga Ibu Kota Nusantara. Untuk meningkatkan daya saing UMKM, Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian (DKUMKMP) Kota Balikpapan mengadakan Pelatihan Diversifikasi Pangan dan Olahan Pangan Turunan pada 5–7 Agustus 2024. Pelatihan ini bertujuan meningkatkan kapasitas produksi dan inovasi peserta melalui diversifikasi olahan tahu, tempe, dan hasil kelautan. Metode pelatihan meliputi penyampaian teori, diskusi interaktif, dan praktek kuliner secara berkelompok. Hasil evaluasi menunjukkan peserta mampu menghasilkan produk berkualitas, memahami dasar pengendalian biaya, dan strategi pemasaran. Kelompok Olahan Tahu & Tempe dinilai terbaik berdasarkan hasil produk dan manajemen tim. Peserta mengusulkan pengembangan materi lanjutan terkait ROI, proposal bisnis, dan strategi produksi skala industri. Meskipun pelatihan menunjukkan dampak positif, beberapa kendala ditemukan, seperti keterbatasan alat dan ketidaksesuaian bahan baku. Rekomendasi meliputi klasifikasi kemampuan peserta, evaluasi produk berkala, dan penguatan strategi pemasaran.

Keywords: pelatihan, UMKM, diversifikasi, pangan, Balikpapan.

PENDAHULUAN

Kota Balikpapan, dengan posisinya yang strategis di pesisir

Kalimantan Timur, menawarkan potensi besar dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berbasis kelautan dan perikanan.

Kondisi geografis yang didukung oleh garis pantai yang panjang dan kekayaan laut yang melimpah menjadi modal utama bagi masyarakat lokal untuk mengembangkan berbagai produk olahan laut dan perikanan. Selain itu, Balikpapan juga terkenal akan penghasil utama komoditi tahu dan tempe di Kalimantan Timur. Hasil olahan kelautan serta tahu tempe ini menjadi produk utama dari pelaku UMKM di Balikpapan. Untuk meningkatkan mutu produk hasil UMKM, diadakan pelatihan guna meningkatkan kualitas sumber daya dan produk. Pelatihan merupakan kegiatan komprehensif yang mencakup fungsi manajemen pendidikan dan pelatihan, meliputi perencanaan, pengaturan, pengendalian, serta penilaian aktivitas pendidikan dan pelatihan [1].

Pengembangan UMKM berbasis kelautan dan perikanan di Balikpapan juga ditunjang oleh adanya infrastruktur dan sentra industri yang memadai. Sentra industri adalah kawasan yang memusatkan industri sejenis tanpa fokus pada rantai produksi di antara mereka [2]. Infrastruktur akan membantu UMKM dalam meningkatkan kualitas produk olahan [3]. Beberapa sentra industri tersebut menjadi pusat produksi dan pengembangan produk olahan laut dan perikanan yang berkualitas. Dengan adanya sentra-sentra ini, pelaku UMKM dapat lebih mudah mengakses teknologi, pelatihan, dan sumber daya lainnya untuk meningkatkan kualitas produk mereka [4].

Kota Balikpapan sendiri memiliki dua sentra industri yang berfokus pada pembuatan pangan di bawah naungan Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian Kota Balikpapan. Sentra industri yang ada di Balikpapan memproduksi berbagai jenis pangan yang berasal dari olahan tahu,

tempe, dan hasil perikanan. Untuk menjaga minat akan produk pangan tersebut, perlu dilakukannya inovasi salah satunya dengan melakukan diversifikasi pangan [5].

Diversifikasi pangan merupakan langkah untuk memperluas variasi produk yang menggunakan bahan lokal. Upaya ini mendukung ketahanan pangan, mengurangi ketergantungan pada komoditas tertentu, dan menciptakan nilai tambah. Dengan melakukan diversifikasi pangan, nilai ekonomi suatu produk dapat meningkat, sehingga keuntungan yang diperoleh pun bertambah [6]. Diversifikasi dengan memanfaatkan potensi lokal merupakan konsep pengembangan untuk meningkatkan nilai tambah, nilai jual, dan daya saing, dari pangan lokal dengan memanfaatkan teknologi yang tepat, sederhana dan mudah diaplikasikan, tetapi efisien dari sisi ekonomi [7]. Dengan adanya diversifikasi produk, maka variasi produk meningkat sehingga konsumen memiliki lebih banyak pilihan dan tidak bosan dengan produk yang sama [8]. Proses diversifikasi olahan pangan harus dibarengi dengan mutu dan kualitas produk yang sama dengan sebelumnya atau bahkan lebih baik agar hasil diversifikasi olahan pangan dapat memiliki hasil yang maksimal [9].

Kendati demikian, pelaku UMKM di Balikpapan menghadapi beberapa kendala dalam melakukan diversifikasi produk, seperti kurangnya kapasitas produksi serta minimnya pemahaman tentang manajemen usaha dan strategi pemasaran. Pelaku UMKM di daerah berkembang sering kali menghadapi keterbatasan dalam sumber daya, akses pelatihan, dan alat produksi, yang menghambat kemampuan mereka untuk bersaing di pasar. Tantangan lain, seperti pemanfaatan bahan lokal yang optimal, juga menjadi perhatian [10].

Hal yang paling menjadi sorotan ialah mengenai sumber daya manusia. UMKM menghadapi beberapa tantangan dalam pengembangan SDM, seperti keterbatasan biaya, akses terbatas ke pelatihan, dan kesulitan mendapatkan tenaga profesional yang terampil [11].

Untuk mengatasi permasalahan ini, Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian (DKUMKMP) Kota Balikpapan menyelenggarakan Pelatihan Diversifikasi Pangan dan olahan turunan tahu, tempe, dan hasil perikanan. Pelatihan dapat membantu UMKM untuk mengatasi kendala yang ada berupa strategi yang lebih adaptif [12]. Tentunya pelatihan ini dilakukan sesuai kebutuhan dan realita yang dialami oleh pelaku UMKM. Pelatihan yang tepat sasaran dan sesuai dengan kebutuhan dapat membuahkan hasil yang maksimal [13]. Pelatihan ini dirancang untuk memberikan solusi melalui pemberian teori dasar, diskusi interaktif, dan praktek pembuatan produk secara berkelompok. Partisipasi aktif peserta menjadi kunci keberhasilan. Pendekatan pelatihan berbasis praktik dapat meningkatkan transfer pengetahuan secara signifikan sehingga peserta pelatihan dapat menerapkan ilmu yang didapat [14]. Pelatihan ini merupakan wujud komitmen pemerintah untuk memajukan UMKM lokal dengan meningkatkan kualitas produk. Sebagai aktor utama, pemerintah berperan penting dalam mendampingi pelaku UMKM untuk berkembang dan meningkatkan skala produksi [15].

Target luaran kegiatan ini meliputi peningkatan kapasitas produksi UMKM, diversifikasi produk olahan tahu, tempe, dan hasil kelautan, serta peningkatan kemampuan manajemen usaha. Hasil pelatihan diharapkan menjadi prototipe yang dapat

dikembangkan lebih lanjut untuk menghadapi pasar yang kompetitif. Selain itu, peserta juga diharapkan mampu mengimplementasikan strategi manajemen yang diberikan untuk keberlanjutan usaha.

METODE

Pelatihan diversifikasi pangan dan olahan turunan dilaksanakan secara tatap muka/langsung selama 3 hari dengan dihadiri oleh 30 orang UMKM terpilih, yang sudah memiliki produk siap jual, brand, dan potensial dalam pemasaran serta 2 orang narasumber. Narasumber pertama adalah *Chef Yantie Febrianti Husen* sebagai *Chief Product Development / Head Chef Representatif* yang bertugas untuk menyampaikan materi mengenai cost control untuk produk makanan. Sedangkan, narasumber kedua adalah *Maryati Dewi, S.Gz., M.P.H.* Sebagai *Nutritionist* yang bertugas untuk menyampaikan keamanan pangan. Pelatihan diversifikasi dan pengolahan pangan dilaksanakan di aula rapat DKUMKMP Kota Balikpapan lalu dilanjutkan di *Salakilo Creative Center Balikpapan*.

Tabel 1. Rangkaian Kegiatan Pelatihan

| Tanggal | Uraian Kegiatan |
|------------|--|
| 05-08-2024 | Pembukaan acara serta penyampaian materi oleh kedua narasumber |
| 06-08-2024 | Pembagian kelompok dan praktik pembuatan pangan dari olahan tahu dan tempe |
| 07-08-2024 | Praktik pembuatan pangan dari olahan hasil perikanan |

Hari pertama pelatihan berupa pembukaan acara serta pembekalan materi dasar untuk peserta oleh kedua narasumber sebelum memulai praktek

pengolahan pangan. Di hari kedua, peserta akan dibagi menjadi dua kelompok sesuai dengan kategori produk usaha mereka yakni tahu tempe atau hasil perikanan. Seluruh kelompok diminta memperhatikan serta mempraktikkan demo masak yang dilakukan oleh narasumber. Untuk hari kedua narasumber akan mempraktekkan pengolahan pangan dari hasil olahan turunan tahu dan tempe. Sedangkan di hari ketiga, narasumber mempraktikkan pengolahan pangan dari hasil kelautan yang kemudian diikuti oleh seluruh kelompok.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada pelaksanaan Pelatihan Diversifikasi Pangan Dan Turunan yang diselenggarakan oleh Dinas Koperasi, UMKM dan Perindustrian (DKUMKMP) Kota Balikpapan pada tanggal 5 – 7 Agustus 2024 yang menghadirkan narasumber sebagai Tenaga Ahli dalam memfasilitasi pelaku UMKM Balikpapan agar dapat naik kelas dan mampu berdaya saing. Melalui pelatihan diversifikasi pangan dan olahan turunan diharapkan mampu Peserta akan diajarkan untuk meningkatkan omzet dan kapasitas produksi dengan dasar manajemen seperti *Planning, Organizing, Actuating, & Controlling*.



Gambar 1. Penyampaian Materi Narasumber Pertama

Materi pertama disampaikan

oleh ibu Yantie Febrianti Husen sebagai *Chief Product Development / Head Chef Representatif* yang meliputi Pengetahuan produksi makanan (*purchasing, receiving, storing, production, service*), diversifikasi olahan pangan turunan produk tahu tempe dan olahan hasil perikanan kelautan, pengetahuan produksi olahan pangan dan pelayanan (*food product & service*), pengendalian biaya (*cost control*) industri makanan yang mencakup pembuatan *recipe cost, inventory* bahan baku, dan pembuatan laporan laba rugi.



Gambar 2. Penyampaian Materi Narasumber Kedua

Materi kedua disampaikan oleh ibu Maryati Dewi, S.Gz., M.P.H. sebagai Nutritionist yang meliputi pengenalan bahan baku (*food commodities*) serta keamanan pangan (*packaging* untuk makanan basah dan kering, *pencegahan food poisoning*, pengetahuan tentang *food preservation*).

Pada hari kedua, pelatihan dilanjutkan di *Salakilo Creative Center* dengan kegiatan berupa praktik langsung pembuatan pangan dari olahan tahu tempe. Para peserta dibagi terlebih dahulu menjadi dua kelompok berdasarkan kategori usahanya apakah tahu tempe atau hasil perikanan. Kedua narasumber akan mempraktekkan beberapa resep pangan dari olahan tahu tempe lalu peserta akan mengikuti dan

mempraktikkan resep yang dilakukan oleh narasumber.



Gambar 3. Praktek Pengolahan Hasil Pangan dari Tahu Tempe

Peserta diminta untuk dapat membuat seluruh resep yang sudah dipraktikkan oleh kedua narasumber, fokus hari kedua pelatihan adalah pembuatan pangan dari olahan tahu dan tempe. Beberapa resep yang dipraktikkan adalah kue pie coklat berbahan dasar tahu, kroket tempe, cimi-cimi tempe, dan schotel tahu. Selain mempraktikkan resep kepada peserta, kedua narasumber juga memberikan pengawasan dan pendampingan kepada peserta mengenai teknik, kebersihan, serta keamanan dalam pengolahan pangan.

Pada hari ketiga, narasumber kembali mempraktikkan proses pengolahan pangan kali ini berasal dari hasil perikanan dan kelautan. Kedua narasumber mempraktekkan beberapa resep pangan dari hasil perikanan dan kelautan. Selain mempraktikkan langsung, kedua narasumber juga mendampingi dan mengawasi seluruh peserta dalam mempraktikkan resep-resep yang sudah dibuat. Narasumber juga memberikan tips mengenai packaging kemasan yang menarik.



Gambar 4. Praktek Pengolahan Hasil Pangan dari Perikanan dan Kelautan

Output dari seluruh hasil pelatihan diversifikasi olahan pangan yakni para peserta mampu membuat dan mengaplikasikan resep dan tips yang telah dipraktikkan terlebih dahulu oleh narasumber. Para peserta mampu membuat olahan-olahan sesuai resep yang dicontohkan oleh narasumber dengan tambahan kreativitas mereka masing-masing.



Gambar 5. Hasil Olahan Pangan dari Peserta

Olahan-olahan yang telah dibuat peserta meliputi olahan dari bahan baku tahu dan tempe serta olahan dari bahan baku hasil kelautan dan perikanan. Olahan dari tahu tempe meliputi kue pie coklat berbahan dasar tahu, kroket tempe, cimi-cimi tempe, dan schotel tahu yang dibalut dengan packaging menarik. Sedangkan untuk olahan hasil perikanan dan kelautan meliputi gyoza

udang, sambal cakalang, lumpia udang, dan keripik kulit ikan.

Faktor-faktor penghambat yang dialami selama proses pelatihan diversifikasi olahan pangan yakni keterbatasan alat yang menyebabkan hasil produk berbeda meskipun menggunakan resep yang sama. Lokasi yang digunakan tidak memiliki alat-alat dalam jumlah yang banyak sehingga peserta tidak leluasa dalam mempraktikkan resep yang diberikan. Selain itu, bahan baku yang tidak sesuai dengan kebutuhan, seperti jumlah tulang ikan yang tidak mencukupi sehingga hasil olahan menjadi sedikit berbeda seperti yang ada di resep. Terakhir, ketidaksesuaian antara bahan baku yang dibutuhkan dan yang disediakan, menyebabkan perbedaan rasa dan kualitas dalam hasil akhir produk.

SIMPULAN

Pelatihan Diversifikasi Pangan dan Turunan yang diselenggarakan oleh DKUMKMP Kota Balikpapan pada 5–7 Agustus 2024 berhasil memberikan wawasan dan keterampilan kepada pelaku UMKM untuk meningkatkan omzet serta kapasitas produksi melalui pengolahan bahan baku tahu tempe dan hasil perikanan menjadi produk bernilai tambah. Narasumber yang kompeten memberikan materi yang komprehensif, mulai dari teknik produksi, diversifikasi pangan, manajemen biaya, hingga keamanan pangan, disertai pendampingan selama praktik. Metode pelatihan yang memadukan teori dan praktik memungkinkan peserta memahami serta mengaplikasikan ilmu dengan baik, ditambah kreativitas peserta yang menghasilkan berbagai inovasi olahan pangan yang menarik. Namun, pelaksanaan kegiatan ini menghadapi beberapa hambatan, seperti

keterbatasan alat yang menyebabkan hasil praktik tidak optimal, ketidaksesuaian bahan baku baik dari segi jumlah maupun kualitas yang mempengaruhi rasa dan kualitas produk akhir, serta kapasitas tempat pelatihan yang kurang memadai sehingga membatasi kebebasan peserta dalam mempraktikkan resep. Meskipun demikian, pelatihan ini tetap memberikan dampak positif yang signifikan dalam mendukung pengembangan usaha dan meningkatkan daya saing UMKM Kota Balikpapan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kepada Dinas Koperasi, UMKM, dan Perindustrian Kota Balikpapan, Bapak Heruressandy Setia Kusuma yang telah memberikan izin kepada penulis untuk bisa berkontribusi di DKUMKMP Kota Balikpapan. Terimakasih juga untuk bapak Tonny Hartono selaku Kepala Bidang Teknologi dan Sumber Daya Industri DKUMKMP Balikpapan yang memberikan amanat untuk bisa berkontribusi pada kegiatan pelatihan ini. Saya sangat berterima kasih kepada semua pihak yang berkontribusi dalam kegiatan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. Tamsuri, “Literatur review penggunaan metode kirkpatrick untuk evaluasi pelatihan di Indonesia,” *J. Inov. Penelit.*, vol. 2, no. 8, pp. 2723–2734, 2022.
- [2] G. A. Sundoro, N. Miladan, and R. Pamardhi-Utomo, “Peran Sentra Industri Gerabah Melikan Dalam Pengembangan Kawasan Pariwisata,” *Desa-Kota J. Perenc. Wilayah, Kota, dan Permukiman.*, vol. 3, no. 2, pp. 179–188, 2021.

- [3] N. Qosim, Z. F. Emzain, R. Monasari, A. M. Mufarrih, N. D. Raharjo, and Y. M. Safarudin, "Pemberdayaan UMKM 'Kusuma Wijaya' Poncokusumo, Kabupaten Malang Melalui Penyediaan Infrastruktur Berupa Rak Besi Susun," *J. Hilirisasi Technol. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 2, pp. 77–83, 2022.
- [4] T. P. B. Putra and I. G. A. K. R. Handayani, "Fungsi peraturan perundang-undangan sebagai instrumen perlindungan hukum tenaga kerja industri kecil alkohol di desa bekonang kecamatan mojolaban kabupaten sukoharjo," *J. Discret.*, vol. 4, no. 1, pp. 212–219, 2023.
- [5] F. S. Islami, R. Destiningsih, and A. Achsa, "Pelatihan Diversifikasi Produk untuk Peningkatan Produktivitas Pelaku UKM Tahu," *JPPM (Jurnal Pengabd. dan Pemberdaya. Masyarakat)*, vol. 5, no. 1, pp. 81–86, 2022.
- [6] R. Anggraini, F. Maulina, and V. Vivi, "Pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk keladi dan singkong," *JPPM (Jurnal Pengabd. Dan Pemberdaya. Masyarakat)*, vol. 3, no. 1, pp. 63–70, 2019.
- [7] L. L. N. El Hasanah and D. Isfianadewi, "Diversifikasi pangan olahan jagung manis sebagai upaya pengembangan agroindustri di Desa Soropaten," *J-Dinamika J. Pengabd. Masy.*, vol. 4, no. 1, 2019.
- [8] V. M. N. Lalopua and E. Lokollo, "BIMBINGAN TEKNIS DIVERSIFIKASI PANGAN BERBAHAN DASAR IKAN DI DESA HUNUTH DURIAN PATAH KECAMATAN TELUK AMBON," *Balobe J. Pengabd. Masy.*, vol. 3, no. 2, pp. 126–131, 2024.
- [9] R. A. Pramesty, A. Laapo, and A. Alamsyar, "Diversifikasi Produk Olahan Kelapa Guna Meningkatkan Pendapatan Petani Kelapa Dalam Di Desa Lembah Mukti Kecamatan Dampelas Kabupaten Donggala," *J. Pembang. Agribisnis (Journal Agribus. Dev.)*, vol. 2, no. 2, pp. 168–175, 2023.
- [10] I. Susanto, "Solusi pengembangan UMKM melalui ontologi," *Perform. J. Pers. Financ. Oper. Mark. dan Sist. Inf.*, vol. 23, no. 1, pp. 17–30, 2017.
- [11] C. L. Indah, R. Alfarizi, and S. I. Wahjono, "Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia dalam Meningkatkan Ekonomi Lokal di UMKM surababaya," *J. Ekon. MANAJEMEN, BISNIS, DAN Sos.*, vol. 5, no. 2, pp. 130–136, 2025.
- [12] R. Oktafianto, L. Yuliana, and D. H. Perkasa, "Peran Digital Marketing Dalam Mendorong Pertumbuhan UMKM Di Era Digitalisasi: Studi Pada UMKM Di Kabupaten Kudus," *Multidisipliner Knowl.*, vol. 2, no. 1, 2024.
- [13] S. Suryani and I. Rindaningsih, "Pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia," *PERISAI J. Pendidik. dan Ris. Ilmu Sains*, vol. 2, no. 3, pp. 363–370, 2023.
- [14] D. S. Sumardilah, "Pelatihan pembuatan mp-asi who berbasis pangan lokal bagi kader posyandu dan ibu baduta di desa sidosari," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Sakai Sambayan*, vol. 2, no. 1, pp. 36–40, 2018.

- [15] S. B. Utomo, Y. Pujowati, and E. Y. Utami, “Analisis Kebijakan Pemerintah, Bantuan Modal, dan Pelatihan Kewirausahaan Terhadap Pertumbuhan Bisnis pada Komunitas UMKM di Jawa Timur,” *J. Ekon. Dan Kewirausahaan West Sci.*, vol. 2, no. 02, pp. 146–156, 2024.