

INTEGRASI SENI BUDAYA DAN KEWIRAUSAHAAN PADA COOKING DEMO: KREASI OLAHAN PANGAN LOKAL MENJADI PRODUK KULINER KEKINIAN

**Yusrianti¹⁾, Ahmad Mustanir²⁾, Muliani S³⁾, Rustam Effendy⁴⁾, Bahtiar Herman⁵⁾,
Muhammad Nur⁶⁾, Hartati⁷⁾, Abd.Kahar⁸⁾, Yusmah⁹⁾, Musdalifa Mansur¹⁰⁾,
Andi Dwi Resqi Pramana¹¹⁾**

¹⁾ Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

²⁾ Fakultas Ilmu Sosial dan Politik, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

³⁾ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

⁴⁾ Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

^{5,6,7,8,9,10,11)} Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang

yusriantiyus55@gmail.com

Abstract

The Cooking Demo Expo event, organized by the lecturers and KKN 7 UMS Rappang in the village of Timoreng Panua, aims to empower the community by utilizing local food ingredients to create contemporary culinary products that possess artistic, cultural, and economic value. The implementation method employs a participatory approach, engaging students, community members, and local MSME actors. The stages of the activity include preparation, socialization, training, cooking demonstrations, MSME assistance, and evaluation. The results of the activity indicate a significant improvement in participants' skills in processing culinary products based on local plants, incorporating artistic and cultural elements in presentation and packaging. Furthermore, participants gained insights into entrepreneurship strategies, digital marketing, and business opportunities. This program has a positive impact on local economic empowerment and encourages innovation in products based on regional potential.

Keywords: cultural arts, culinary innovation, entrepreneurship, local food.

Abstrak

Kegiatan Cooking Demo Expo yang diselenggarakan oleh Dosen dan KKN 7 UMS Rappang di Desa Timoreng Panua bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal menjadi produk kuliner modern yang memiliki nilai seni, budaya, dan ekonomi. Metode dilakukan menggunakan pendekatan partisipatif yang melibatkan mahasiswa, masyarakat, dan pelaku UMKM lokal. Tahapan kegiatan mencakup persiapan, sosialisasi, pelatihan, cooking demo, pendampingan UMKM, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan peningkatan yang signifikan pada keterampilan peserta dalam mengolah produk kuliner berbasis tanaman lokal dengan sentuhan seni budaya dalam penyajian dan kemasan. Selain itu, peserta juga mendapatkan pemahaman mengenai strategi kewirausahaan, pemasaran digital, dan peluang usaha. Program ini memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan ekonomi lokal dan mendorong inovasi produk yang berbasis pada potensi daerah.

Keywords: seni budaya, inovasi kuliner, kewirausahaan, UMKM, pangan lokal.

PENDAHULUAN

Seni budaya memiliki peran penting dalam menciptakan produk

kuliner yang tidak hanya menarik secara estetika, tetapi juga memiliki nilai filosofis dan ekonomi. Sehingga perkembangan tren kuliner kekinian

menuntut adanya inovasi dalam pengolahan bahan pangan berbasis **kearifan lokal** (Kitiah, et al., 2024). Desa Timoreng Panua memiliki potensi bahan pangan lokal yang melimpah, tetapi belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal (Ruslan, et al., 2024).

Pertanian merupakan sektor yang memiliki peranan penting dalam struktur perekonomian Indonesia, terutama dalam penyediaan bahan pangan, penyerap tenaga kerja, serta sebagai sumber pendapatan utama bagi sebagian besar masyarakat pedesaan. Namun, kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa mayoritas petani di Indonesia masih menjual hasil pertanian mereka dalam bentuk mentah tanpa melalui proses pengolahan lanjutan. Hal ini menyebabkan rendahnya nilai jual produk dan ketergantungan terhadap fluktuasi hargapasar yang tidak menentu (Pohan, et al., 2025).

Salah satu tantangan utama dalam pemberdayaan ekonomi masyarakat desa adalah rendahnya akses terhadap pelatihan, teknologi pengolahan, dan pasar. Oleh karena itu, diperlukan intervensi yang bersifat edukatif dan aplikatif, misalnya melalui program pengabdian masyarakat berbasis pelatihan keterampilan, pendampingan usaha, serta pengembangan jejaring pemasaran digital maupun offline (Lubis, et al., 2024).

Pemanfaatan bahan baku lokal yang merupakan integrasi seni budaya dan kuliner dapat membantu mempromosikan produk-produk lokal dan mendukung pertumbuhan sektor pertanian lokal. Hal Ini memberikan dampak positif bagi petani, dan pengusaha lokal. Khususnya di Desa Timoreng Panua (Hakim, et al., 2024).

Melalui kegiatan **Cooking Demo**, masyarakat didorong untuk

mengeksplorasi potensi bahan pangan lokal menjadi produk inovatif yang bernilai jual tinggi. Pendekatan ini tidak hanya menekankan aspek **edukasi seni kuliner**, tetapi juga mengintegrasikan nilai-nilai seni budaya dan kewirausahaan. (Rofiah, et al., 2025). Tujuan utama kegiatan adalah memberikan **pengetahuan, keterampilan, dan motivasi** kepada masyarakat untuk menghasilkan produk kuliner kreatif, estetis, dan berdaya saing.

METODE

Kegiatan pelatihan *Cooking Demo* ini dilaksanakan pada hari senin, tanggal 11 agustus 2025 bertempat di **Desa Timoreng Panua**, Kecamatan Panca Rijang, Kabupaten Sidenreng Rappang, Sulawesi Selatan. Pemilihan lokasi didasarkan pada potensi hasil pertanian lokal yang melimpah dan minimnya inovasi pengolahan produk kuliner kreatif berbasis seni budaya. Sasaran kegiatan meliputi: Ibu rumah tangga, Pelaku UMKM kuliner lokal yang bertujuan untuk meningkatkan keterampilan pengolahan pangan dan untuk mengembangkan inovasi produk dan pemasaran. Jumlah peserta yang terlibat adalah sebanyak 25 orang, yang terdiri dari 10 warga desa, 10 mahasiswa KKN, dan 5 pelaku UMKM setempat.

Metode yang digunakan adalah **Participatory Rural Appraisal (PRA)**, menekankan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan. Peserta tidak hanya mendengarkan materi, tetapi juga berperan langsung dalam praktik cooking demo dan pendampingan kewirausahaan. Tahapan kegiatan meliputi: 1) Persiapan awal, Sosialisasi, Pelatihan & Cooking Demo, Pendampingan UMKM dan **Evaluasi**.

Tahap 1, Pada tahap ini, tim

KKN melakukan koordinasi dengan pemerintah desa dan masyarakat setempat untuk mengidentifikasi potensi bahan pangan lokal. Hasil observasi menunjukkan bahwa sayuran seperti sawi dan kangkung, serta tanaman pangan lainnya, memiliki potensi untuk diolah menjadi produk kuliner bernilai jual. Tahap 2, **Sosialisasi dan Penyuluhan**. Kegiatan ini dilakukan untuk memperkenalkan tujuan program kepada masyarakat, khususnya tentang pentingnya inovasi kuliner dengan memperhatikan aspek estetika penyajian dan peluang kewirausahaan berbasis kearifan lokal. Tahap 3, **Cooking Demo Expo**

Tahap inti kegiatan berupa peragaan memasak oleh dosen dan mahasiswa KKN dengan memanfaatkan tanaman lokal. Selain teknik pengolahan, masyarakat juga diperkenalkan pada estetika penyajian makanan, sehingga produk kuliner memiliki daya tarik lebih. Tahap 4, **Pelatihan Pengemasan dan Branding**

Setelah demo memasak, masyarakat diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan modern dan menarik, penggunaan desain visual, serta strategi branding untuk meningkatkan nilai jual produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan **Cooking Demo** memberikan dampak positif terhadap **peningkatan keterampilan seni kuliner dan kewirausahaan masyarakat Desa Timoreng Panua**. Peserta dapat mengolah hasil pertanian lokal menjadi produk kuliner modern dengan inovasi dalam seni penyajian, dekorasi, dan kemasan yang menarik.

Berdasarkan target peengabdian masyarakat pada program mahasiswa KKN 7 UMS Rappang, maka tim telah melakukan pengabdian yang

bekerjasama dengan dosen dan pihak Desa Timoreng Panua. Kegiatan ini telah dilaksanakan di Kantor Desa Timoreng Panua, yang dihadiri oleh kepala desa, dosen, mahasiswa dan masyarakat. Kegiatan dilakukan dalam bentuk sosialisasi (gambar 1), dilanjutkan cooking demo (gambar 2) kemudian praktek langsung oleh masyarakat (gambar 3).



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi

Sebelum memulai cooking demo, dilakukan sosialisasi singkat kepada peserta mengenai tujuan pelatihan, manfaat penguasaan keterampilan, peluang pengembangan usaha berbasis keterampilan, serta penguatan motivasi peserta untuk mengembangkan usaha secara kreatif dan mandiri.

Sosialisasi ini juga memberikan gambaran tentang pentingnya inovasi kuliner dengan memperhatikan aspek estetika penyajian dan peluang kewirausahaan berbasis kearifan lokal.



Gambar 2. Pelatihan dan Pendampingan

Tahap inti dari kegiatan pengabdian ini adalah pelaksanaan sesi pelatihan/*Cooking Demo*, berupa demo memasak oleh dosen dan mahasiswa dengan memanfaatkan tanaman lokal seperti sawi dan kangkung menjadi dimsum sawi, keripik kangkung dan pudding sawi. Selain teknik pengolahan, masyarakat juga diperkenalkan pada estetika penyajian makanan, sehingga produk kuliner memiliki daya tarik lebih.



Gambar 3. Pengemasan

Setelah demo memasak, masyarakat diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan modern dan menarik, penggunaan desain visual, serta strategi branding untuk meningkatkan nilai jual produk.



Gambar 4. Tahap Evaluasi

Kegiatan dievaluasi melalui diskusi terbuka dan pengisian umpan balik. Dari hasil evaluasi, ditemukan bahwa masyarakat sangat antusias terhadap pengembangan kuliner lokal, meskipun masih ada kendala dalam keterbatasan modal dan akses pemasaran.



Gambar 5. Tahap Dokumentasi dan Pelaporan

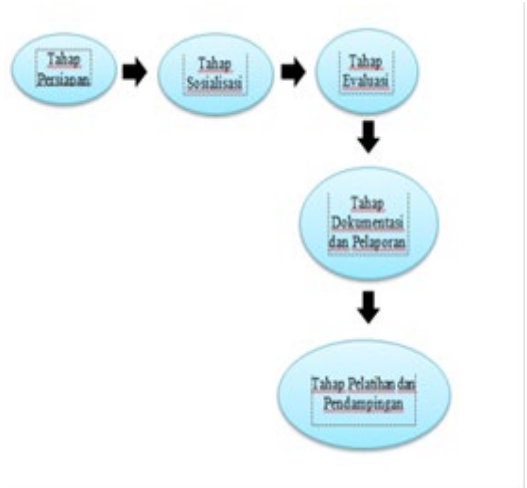
Seluruh kegiatan didokumentasikan melalui foto dan video, yang selanjutnya menjadi bagian dari laporan pengabdian, sekaligus sebagai bahan promosi kegiatan serupa ke depan. Pelaporan akhir disusun oleh tim pengabdian untuk disampaikan kepada

pihak institusi serta mitra penyelenggara. Model pelatihan ini tidak hanya menargetkan peningkatan keterampilan dalam mengolah bahan pangan lokal, tetapi juga membangun kepercayaan diri peserta untuk terus berinovasi dalam mengembangkan produknya pasca pelatihan.

Tabel 1. Evaluasi dan Indikator Capaian

No	Aspek yang Dinilai	Siklus I	Siklus II	Indikator Keberhasilan
	Peningkatan Pengetahuan	55%	85%	≥ 80% peserta memahami konsep seni kuliner, kewirausahaan, dan potensi olahan pangan lokal.
	Keterampilan Olahan Kuliner	60%	88%	≥ 80% peserta mampu membuat produk kuliner kekinian berbahan pangan lokal dengan teknik tepat.
	Integrasi Seni dan Estetika	50%	82%	≥ 75% peserta mampu menerapkan unsur seni budaya dalam plating, penyajian, dan desain kemasan produk.
	Pemanfaatan Bahan Lokal	65%	90%	≥ 80% peserta menggunakan bahan lokal

				sebagai bahan utama dalam kreasi produk kuliner.
	Penerapan Kewirausahaan	30%	70%	≥ 60% peserta mampu menyusun rencana pemasaran, strategi branding, dan pemanfaatan platform digital.
	Dampak Sosial dan Ekonomi	25%	65%	≥ 50% peserta berminat mengembangkan produk menjadi UMKM dan melakukan pemasaran berbasis komunitas.



Gambar 6: Skema Pelaksanaan

SIMPULAN

Kegiatan *Cooking Demo* di Desa Timoreng Panua berhasil memberdayakan masyarakat melalui inovasi kuliner berbasis hasil pertanian lokal. Estetika kuliner terbukti dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk kuliner kekinian. Program ini juga menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kolaborasi sosial di tingkat desa.

Cooking Demo Rappang berhasil mencapai tujuannya, yaitu mengintegrasikan **seni budaya dan kewirausahaan** untuk menciptakan produk kuliner kekinian berbahan pangan lokal. Program ini berdampak pada peningkatan keterampilan, pemahaman seni plating, dan pemberdayaan UMKM kuliner lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Universitas Muhammadiyah Sidenreng Rappang khususnya Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat atas dukungannya dalam penyelenggaraan kegiatan ini. Selain itu, kami juga menghargai dukungan dari Desa Timoreng Panua. Serta yang paling utama adalah Kepala Desa beserta seluruh warga desa Timoreng Panua yang telah berpartisipasi aktif sebagai peserta hingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan lancar.

DAFTAR PUSTAKA

Hakim, F. N. (2024). Integrasi Kuliner dalam Meningkatkan Daya Tarik Pariwisata Kota Surakarta. *Khasanah Ilmu-*

Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 15(2), 125-131.

Kitiah, Y. M., Wardaya, S., & Nopianti, H. (2024, November). Kuliner Tradisional Pendap dalam Pusaran Kuliner Kekinian. In *Seminar Nasional Hukum Ilmu Sosial dan Ilmu Politik* (Vol. 1, pp. 607-618).

Lubis, D. S., Nazmah, N., & Akbar, A. (2024). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Menuju Ekonomi Mandiri dengan Pemanfaatan Kelapa Lokal Menjadi Lempeng Kelapa. *RESPINARIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 74-79.

Pohan, A. A. (2025). Analisis Nilai Tambah Produk Olahan Hasil Pertanian Lokal. *Circle Archive*, 1(7).

Rofiah, C., & Eryana, E. (2025). Menghidupkan Warisan Budaya Di Pasar Barongan: Kewirausahaan Sosial Sebagai Penggerak Ekonomi Lokal. *MARGIN ECO*, 9(1), 87-111.

Ruslan, S. R. (2024). *Pengembangan Wisata Kuliner Berbasis Kearifan Lokal Di WirGal Barokah Desa Timoreng Panua Kabupaten Sidrap* (Doctoral dissertation, IAIN Parepare).