

Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Pembuatan Kue Srikaya Khas Palembang sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga

Heni Indrayani, Milani Putri EH, Darvinna Shorihah, Winda Windiana, Revina Indriani, Yesyah Nur Pajariyah, Ica Kalista, Achmad Al Farizi, Saini Rafael Iqrom, Amanda Henda Tiana, Nayla Arta Setia Anjeli, Devi Apriliana, Khairunnisa Khasanah, Anggel Anggita, Nila Rahmawati

Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

Corresponding email: indrayaniheni@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords

Women's empowerment; skills training; Palembang srikaya cake; family economy; local culinary business.

Kata kunci

Pemberdayaan perempuan; pelatihan keterampilan; kue srikaya Palembang; ekonomi keluarga; usaha kuliner lokal.

ABSTRACT

Empowering women through productive skills is crucial for improving family finances, yet many still lack entrepreneurial and food processing skills. This community service activity aims to improve women's skills through training in making Palembang's signature srikaya cake. The method included counseling, training, practice, and mentoring for 25 participants. Evaluation was conducted through questionnaires, interviews, and observations. Results showed an increase in understanding from 40% to 85%, skills from 30% to 80%, and entrepreneurial interest from 45% to 90%. This training was effective in empowering women and improving family finances based on local culinary traditions.

ABSTRAK

Pemberdayaan perempuan melalui keterampilan produktif penting untuk meningkatkan ekonomi keluarga, namun masih banyak yang belum memiliki kemampuan kewirausahaan dan pengolahan pangan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan keterampilan perempuan melalui pelatihan pembuatan kue srikaya khas Palembang. Metode meliputi penyuluhan, pelatihan, praktik, dan pendampingan kepada 25 peserta. Evaluasi dilakukan melalui kuesioner, wawancara, dan observasi. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman dari 40% menjadi 85%, keterampilan dari 30% menjadi 80%, serta minat berwirausaha dari 45% menjadi 90%. Pelatihan ini efektif dalam pemberdayaan perempuan dan peningkatan ekonomi keluarga berbasis kuliner lokal.

Pendahuluan

Pemberdayaan perempuan merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan pembangunan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan. Secara global, perempuan memiliki kontribusi signifikan dalam sektor ekonomi informal dan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), terutama dalam bidang pengolahan makanan dan industri rumah tangga. Namun demikian, berbagai keterbatasan masih dihadapi perempuan dalam mengakses peluang ekonomi, seperti rendahnya keterampilan kewirausahaan, keterbatasan akses terhadap pelatihan produktif, serta minimnya pendampingan dalam pengembangan usaha rumah tangga (Kabeer, 2012; World Bank, 2020). Pemberdayaan ekonomi perempuan melalui peningkatan keterampilan produksi dan kewirausahaan terbukti mampu meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga, mengurangi tingkat kemiskinan, serta memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga (UN Women, 2018; Duflo, 2012). Oleh karena itu, penguatan kapasitas perempuan melalui kegiatan pelatihan keterampilan berbasis potensi lokal menjadi salah satu pendekatan yang strategis untuk mendorong peningkatan ekonomi keluarga sekaligus mendukung pembangunan ekonomi berbasis masyarakat.

Permasalahan yang dihadapi oleh mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berkaitan dengan masih terbatasnya keterampilan perempuan dalam mengolah produk pangan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Sebagian besar perempuan di lingkungan mitra berperan sebagai ibu rumah tangga yang belum memiliki aktivitas ekonomi produktif yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Selain itu, pemanfaatan potensi kuliner lokal sebagai peluang usaha juga belum dilakukan secara optimal. Salah satu produk kuliner khas Palembang yang memiliki potensi ekonomi tinggi adalah kue srikaya. Kue tradisional ini memiliki cita rasa khas dan bahan baku yang relatif mudah diperoleh, namun belum banyak dikembangkan sebagai produk usaha rumah tangga yang bernilai ekonomi. Kurangnya pelatihan teknis, keterampilan produksi yang standar, serta pemahaman tentang peluang usaha menjadi faktor yang menyebabkan perempuan belum mampu memanfaatkan potensi tersebut secara maksimal. Kondisi ini menunjukkan perlunya upaya pemberdayaan melalui pelatihan pembuatan kue srikaya sebagai keterampilan produktif yang dapat dikembangkan menjadi usaha rumahan.

Berbagai penelitian menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan berbasis pengolahan pangan lokal mampu meningkatkan kapasitas ekonomi perempuan serta memperkuat usaha mikro berbasis rumah tangga. Studi yang dilakukan oleh Rahmawati dan Hidayat (2020) menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan produk pangan lokal dapat meningkatkan keterampilan produksi sekaligus membuka peluang usaha baru bagi perempuan di pedesaan.

Penelitian lain juga menjelaskan bahwa kegiatan pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kewirausahaan berbasis pangan lokal mampu meningkatkan pendapatan keluarga dan memperkuat ketahanan ekonomi rumah tangga (Sari et al., 2021). Selain itu, program pelatihan keterampilan kuliner terbukti dapat meningkatkan partisipasi perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif dan mendorong munculnya usaha mikro baru di tingkat rumah tangga (Utami & Prasetyo, 2019). Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pelatihan berbasis keterampilan praktis merupakan salah satu pendekatan efektif dalam pemberdayaan ekonomi perempuan.

Selain didukung oleh berbagai hasil penelitian, kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan juga sejalan dengan kebijakan pemerintah dalam pengembangan UMKM dan peningkatan kesejahteraan masyarakat. Pemerintah Indonesia melalui berbagai program pemberdayaan masyarakat terus mendorong penguatan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha mikro berbasis rumah tangga (Kementerian Koperasi dan UKM, 2021). Program pemberdayaan perempuan juga menjadi bagian penting dalam agenda pembangunan nasional yang bertujuan untuk meningkatkan partisipasi perempuan dalam kegiatan ekonomi produktif (Bappenas, 2020). Dalam konteks pengembangan ekonomi lokal, pemanfaatan kuliner tradisional sebagai produk usaha juga menjadi strategi yang penting dalam memperkuat ekonomi kreatif berbasis budaya lokal (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2021). Oleh karena itu, pelatihan pembuatan kue srikaya tidak hanya berpotensi meningkatkan keterampilan perempuan, tetapi juga dapat mendukung pengembangan ekonomi lokal melalui pemanfaatan kuliner khas daerah.

Beberapa kegiatan pengabdian kepada masyarakat sebelumnya juga menunjukkan bahwa pelatihan pengolahan makanan tradisional dapat menjadi strategi efektif dalam meningkatkan keterampilan dan kemandirian ekonomi perempuan. Program pelatihan pembuatan produk pangan lokal yang dilakukan oleh Nurhayati et al. (2022) menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang disertai praktik langsung mampu meningkatkan keterampilan produksi peserta secara signifikan. Selain itu, kegiatan pendampingan usaha setelah pelatihan juga terbukti dapat meningkatkan keberlanjutan usaha mikro yang dikembangkan oleh masyarakat (Pratama & Lestari, 2021). Hasil kegiatan tersebut menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik yang memanfaatkan potensi kuliner lokal dapat menjadi pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kapasitas ekonomi perempuan serta mendorong munculnya usaha rumah tangga yang berkelanjutan. Berdasarkan permasalahan dan potensi yang telah diuraikan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menawarkan solusi berupa pelatihan pembuatan kue srikaya khas Palembang sebagai keterampilan produktif bagi perempuan.

Pelatihan ini dirancang dengan pendekatan praktik langsung yang meliputi pengenalan bahan baku, teknik pembuatan kue srikaya, standar kualitas produk, serta peluang pengembangan usaha rumahan. Melalui kegiatan ini diharapkan perempuan peserta pelatihan dapat memperoleh keterampilan baru yang dapat dimanfaatkan untuk membuka peluang usaha rumahan berbasis kuliner tradisional. Dengan demikian, tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan keterampilan perempuan dalam pembuatan kue srikaya khas Palembang serta mendorong peningkatan ekonomi keluarga melalui pengembangan usaha berbasis potensi kuliner lokal.

Method

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan pemberdayaan masyarakat (*participatory empowerment approach*) yang menekankan keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengetahuan, keterampilan, serta kemandirian ekonomi perempuan melalui pelatihan keterampilan pengolahan produk kuliner lokal. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi penyuluhan, pelatihan, praktik langsung, serta pendampingan usaha. Kegiatan penyuluhan dilakukan untuk memberikan pemahaman mengenai potensi usaha kuliner lokal dan pentingnya peran perempuan dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Selanjutnya, kegiatan pelatihan difokuskan pada praktik pembuatan kue srikaya khas Palembang yang meliputi pemilihan bahan baku, proses produksi, standar kualitas produk, serta pengemasan sederhana. Selain itu, kegiatan pendampingan dilakukan untuk memberikan arahan kepada peserta dalam mengembangkan keterampilan yang telah diperoleh menjadi peluang usaha rumah tangga yang produktif. Pendekatan pelatihan berbasis praktik seperti ini terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat karena peserta dapat langsung mempraktikkan materi yang diberikan sehingga mempermudah proses transfer pengetahuan dan keterampilan (Rahmawati & Hidayat, 2020; Sari et al., 2021).

Kegiatan pengabdian ini melibatkan dosen sebagai fasilitator utama kegiatan, yang berperan dalam menyusun materi pelatihan, memberikan penyuluhan, memfasilitasi pelatihan praktik, serta melakukan pendampingan kepada peserta. Selain itu, kegiatan ini juga melibatkan mahasiswa sebagai bagian dari kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) tematik atau kegiatan pengabdian berbasis praktik lapangan yang berfungsi sebagai asisten pelatih, dokumentator kegiatan, serta membantu proses pendampingan kepada peserta selama kegiatan berlangsung. Keterlibatan mahasiswa dalam kegiatan pengabdian masyarakat memberikan manfaat ganda, yaitu mendukung proses pemberdayaan masyarakat sekaligus meningkatkan pengalaman belajar mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang diperoleh di perguruan tinggi ke dalam praktik nyata di masyarakat (Utami & Prasetyo, 2019). Kolaborasi antara dosen, mahasiswa, dan masyarakat diharapkan dapat menciptakan proses pembelajaran sosial yang efektif serta meningkatkan keberhasilan program pemberdayaan masyarakat.

Mitra dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah kelompok perempuan atau ibu rumah tangga yang berada di lingkungan masyarakat di wilayah Sumatera Selatan, khususnya yang memiliki minat untuk mengembangkan keterampilan usaha berbasis kuliner rumah tangga. Peserta kegiatan berjumlah sekitar 20–25 orang perempuan yang sebagian besar berprofesi sebagai ibu rumah tangga dan belum memiliki usaha produktif yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Sebagian peserta juga memiliki pengalaman terbatas dalam pengolahan makanan tradisional, namun belum memiliki keterampilan produksi yang terstandar serta belum memahami potensi usaha dari produk kuliner lokal. Pemilihan kelompok perempuan sebagai mitra kegiatan didasarkan pada pertimbangan bahwa perempuan memiliki peran penting dalam pengelolaan ekonomi rumah tangga serta berpotensi menjadi pelaku utama dalam pengembangan usaha mikro berbasis kuliner (Duflo, 2012; World Bank, 2020). Oleh karena itu, peningkatan keterampilan perempuan melalui pelatihan kuliner diharapkan dapat memberikan dampak positif terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan melalui beberapa tahapan kegiatan, yaitu tahap pra-kegiatan, tahap pelaksanaan kegiatan, serta tahap monitoring dan evaluasi. Tahap pra-kegiatan meliputi kegiatan identifikasi kebutuhan mitra, koordinasi dengan perangkat desa atau pengurus kelompok perempuan, penyusunan materi pelatihan, serta persiapan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan. Tahap pelaksanaan kegiatan merupakan inti dari program pengabdian yang terdiri dari kegiatan penyuluhan mengenai peluang usaha kuliner lokal, pelatihan pembuatan kue srikaya khas Palembang, serta praktik langsung oleh peserta. Pelatihan dilakukan secara interaktif dengan metode demonstrasi dan praktik bersama agar peserta dapat memahami proses pembuatan kue secara lebih efektif. Rangkaian kegiatan pelatihan dapat digambarkan pada tabel berikut.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan Pelatihan

Waktu Kegiatan	Materi	Fasilitator
Sesi 1	Penyuluhan Potensi usaha kuliner lokal dan ekonomi keluarga	Tim Dosen
Sesi 2	Pelatihan Teknik pembuatan kue srikaya khas Palembang	Tim Dosen
Sesi 3	Praktik Praktik langsung pembuatan kue srikaya	Dosen dan Mahasiswa
Sesi 4	Diskusi Peluang usaha dan pengemasan produk	Tim Pengabdian

Tahap terakhir adalah monitoring dan evaluasi kegiatan yang bertujuan untuk menilai efektivitas pelaksanaan program serta mengetahui tingkat pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui beberapa metode, yaitu kuesioner, wawancara, serta observasi langsung terhadap keterampilan peserta selama praktik pelatihan. Evaluasi dilakukan dalam dua tahap, yaitu evaluasi selama kegiatan berlangsung (*on process evaluation*) untuk mengetahui tingkat partisipasi dan pemahaman peserta terhadap materi pelatihan, serta evaluasi setelah kegiatan selesai (*post activity evaluation*) untuk menilai peningkatan keterampilan peserta serta potensi pengembangan usaha yang dapat

dilakukan oleh peserta setelah mengikuti pelatihan. Penggunaan metode evaluasi yang beragam seperti kuesioner, wawancara, dan observasi dinilai efektif dalam mengukur keberhasilan program pemberdayaan masyarakat karena dapat memberikan gambaran yang lebih komprehensif mengenai dampak kegiatan terhadap peningkatan kapasitas peserta (Nurhayati et al., 2022; Pratama & Lestari, 2021). Melalui proses monitoring dan evaluasi tersebut diharapkan kegiatan pengabdian ini dapat memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi peserta dalam meningkatkan keterampilan serta membuka peluang usaha rumah tangga berbasis kuliner lokal.

Hasil dan Pembahasan

1. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal yang sangat penting dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat karena menentukan keberhasilan pelaksanaan program secara keseluruhan. Pada tahap ini dilakukan beberapa kegiatan utama, yaitu perencanaan kegiatan, pengumpulan data awal mengenai kondisi mitra, analisis kebutuhan pelatihan, serta penyusunan materi pelatihan yang akan diberikan kepada peserta. Tahap persiapan diawali dengan melakukan koordinasi dengan pihak mitra, yaitu kelompok perempuan atau ibu rumah tangga yang menjadi sasaran kegiatan pemberdayaan. Koordinasi dilakukan untuk memperoleh gambaran mengenai kondisi sosial ekonomi masyarakat, potensi usaha yang dapat dikembangkan, serta minat peserta terhadap kegiatan pelatihan yang akan dilaksanakan.



Berdasarkan hasil pengumpulan data awal melalui observasi dan wawancara singkat dengan beberapa anggota kelompok perempuan, diketahui bahwa sebagian besar peserta merupakan ibu rumah tangga yang belum memiliki usaha produktif yang dapat membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Sebagian kecil peserta memiliki pengalaman dalam membuat makanan tradisional untuk konsumsi keluarga, namun belum pernah mengembangkan keterampilan tersebut menjadi peluang usaha. Selain itu, sebagian peserta juga menyampaikan bahwa mereka belum pernah mengikuti pelatihan keterampilan kuliner yang dapat

mendukung pengembangan usaha rumah tangga. Kondisi ini menunjukkan bahwa terdapat potensi yang cukup besar untuk mengembangkan kegiatan pelatihan keterampilan pengolahan makanan sebagai salah satu strategi pemberdayaan ekonomi perempuan.

Hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa peserta membutuhkan pelatihan yang bersifat praktis dan mudah diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Oleh karena itu, tim pengabdian merancang materi pelatihan yang berfokus pada pembuatan kue srikaya khas Palembang, yang merupakan salah satu kuliner tradisional yang memiliki nilai ekonomi dan potensi usaha yang cukup baik. Pemilihan kue srikaya sebagai materi pelatihan didasarkan pada beberapa pertimbangan, antara lain bahan baku yang mudah diperoleh, proses pembuatan yang relatif sederhana, serta memiliki potensi pasar yang cukup luas sebagai makanan khas daerah. Pengembangan usaha kuliner berbasis makanan tradisional juga dinilai mampu meningkatkan nilai ekonomi produk lokal sekaligus melestarikan warisan kuliner daerah (Suryani & Handayani, 2019).

Selain itu, tim pengabdian juga menyusun modul pelatihan yang mencakup beberapa materi penting, antara lain pengenalan bahan baku, teknik pembuatan kue srikaya, standar kualitas produk, serta pengemasan produk secara sederhana. Materi tersebut dirancang agar peserta tidak hanya mampu membuat produk kuliner, tetapi juga memahami potensi pengembangan usaha dari produk yang dihasilkan. Menurut Kabeer (2012), pemberdayaan perempuan melalui peningkatan keterampilan ekonomi merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan kemandirian ekonomi keluarga dan memperkuat peran perempuan dalam pembangunan ekonomi masyarakat.

Tahap persiapan ini juga mencakup penyediaan alat dan bahan yang akan digunakan dalam kegiatan pelatihan, seperti bahan utama pembuatan kue srikaya, peralatan memasak, serta perlengkapan pendukung lainnya. Persiapan yang matang pada tahap ini diharapkan dapat memastikan bahwa kegiatan pelatihan dapat berjalan secara efektif dan memberikan manfaat yang optimal bagi peserta kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan dan Analisis

Tahap pelaksanaan merupakan inti dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan melalui kegiatan penyuluhan, pelatihan, dan praktik langsung pembuatan kue srikaya khas Palembang. Kegiatan pelatihan dilaksanakan secara interaktif dengan melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahapan proses pembuatan kue. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah **demonstrasi dan praktik langsung**, sehingga peserta dapat memahami proses pembuatan kue secara lebih jelas dan mudah.

Kegiatan pelatihan diawali dengan penyuluhan mengenai potensi usaha kuliner berbasis makanan tradisional serta pentingnya peran perempuan dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Pada sesi ini, tim pengabdian memberikan pemahaman kepada peserta mengenai peluang usaha yang dapat dikembangkan melalui pengolahan makanan tradisional. Penyuluhan ini bertujuan untuk

meningkatkan motivasi peserta agar lebih percaya diri dalam mengembangkan usaha rumah tangga berbasis kuliner. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan yang disertai dengan peningkatan motivasi usaha dapat meningkatkan minat masyarakat untuk mengembangkan usaha mikro (Rahmawati & Hidayat, 2020).



Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan teknis pembuatan kue srikaya khas Palembang. Pada tahap ini, fasilitator menjelaskan secara rinci mengenai bahan-bahan yang digunakan, proses pencampuran bahan, teknik memasak, serta cara menghasilkan tekstur dan rasa kue yang baik. Setelah penyampaian materi, peserta diberikan kesempatan untuk melakukan praktik langsung secara berkelompok dengan didampingi oleh tim pengabdian dan mahasiswa yang terlibat dalam kegiatan.

Selama kegiatan praktik berlangsung, tim pengabdian melakukan observasi terhadap keterampilan peserta dalam mengikuti proses pembuatan kue. Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu mengikuti proses pembuatan kue dengan baik setelah diberikan penjelasan dan contoh oleh fasilitator. Peserta juga menunjukkan antusiasme yang tinggi selama kegiatan berlangsung, terutama ketika melakukan praktik langsung pembuatan kue. Keterlibatan aktif peserta dalam kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa metode pembelajaran berbasis praktik merupakan pendekatan yang efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat (Utami & Prasetyo, 2019).

Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan pelatihan dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Data Peserta Kegiatan Pelatihan

No	Nama Peserta	Status	Jumlah Kehadiran
1	Peserta 1	Ibu Rumah Tangga	Hadir
2	Peserta 2	Ibu Rumah Tangga	Hadir
3	Peserta 3	Ibu Rumah Tangga	Hadir
4	Peserta 4	Ibu Rumah Tangga	Hadir
...

Secara umum, kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dan mendapatkan respon yang positif dari peserta. Peserta menyatakan bahwa pelatihan ini memberikan pengetahuan baru mengenai cara membuat kue srikaya yang memiliki kualitas baik serta berpotensi untuk dijadikan sebagai produk usaha rumah tangga. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan makanan dapat meningkatkan kapasitas masyarakat dalam mengembangkan usaha mikro berbasis rumah tangga (Sari et al., 2021).

3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan pelatihan serta dampak kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Evaluasi dilakukan melalui beberapa metode, yaitu **kuesioner, wawancara, dan observasi** selama kegiatan berlangsung. Evaluasi dilakukan dalam dua tahap, yaitu sebelum kegiatan pelatihan (pre-test) dan setelah kegiatan pelatihan selesai (post-test).

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa terjadi peningkatan pemahaman peserta mengenai proses pembuatan kue srikaya serta potensi usaha yang dapat dikembangkan dari produk tersebut. Sebelum mengikuti pelatihan, sebagian besar peserta belum memahami teknik pembuatan kue srikaya yang baik serta belum mengetahui peluang usaha dari produk tersebut. Namun setelah mengikuti kegiatan pelatihan, sebagian besar peserta menyatakan bahwa mereka telah memahami proses pembuatan kue serta tertarik untuk mencoba mengembangkan usaha kuliner berbasis kue srikaya. Hasil evaluasi dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 2. Hasil Evaluasi Pelatihan

Indikator	Sebelum Pelatihan Setelah Pelatihan	
	Pengetahuan tentang kue srikaya	40%
Keterampilan membuat kue	30%	80%
Minat membuka usaha	45%	90%

Berdasarkan hasil evaluasi tersebut dapat diketahui bahwa terjadi peningkatan yang signifikan pada tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti kegiatan pelatihan. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan yang dilakukan berhasil memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas peserta dalam mengolah produk kuliner tradisional. Menurut Duflo (2012), peningkatan keterampilan ekonomi perempuan melalui kegiatan pelatihan dapat

memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan kesejahteraan keluarga.

Selain melalui kuesioner, evaluasi juga dilakukan melalui wawancara dengan beberapa peserta. Hasil wawancara menunjukkan bahwa peserta merasa kegiatan pelatihan ini sangat bermanfaat karena memberikan keterampilan baru yang dapat digunakan untuk membantu meningkatkan pendapatan keluarga. Beberapa peserta bahkan menyampaikan keinginan untuk mencoba menjual produk kue srikaya yang telah mereka buat kepada tetangga atau melalui media sosial.

4. Kendala yang Dihadapi dan Solusi

Meskipun kegiatan pelatihan berjalan dengan baik, terdapat beberapa kendala yang dihadapi selama pelaksanaan kegiatan. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan pengalaman peserta dalam mengikuti kegiatan pelatihan keterampilan, sehingga pada awal kegiatan beberapa peserta masih merasa ragu untuk mencoba melakukan praktik secara mandiri. Selain itu, keterbatasan alat dan bahan yang tersedia juga menjadi salah satu tantangan dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Untuk mengatasi kendala tersebut, tim pengabdian melakukan beberapa langkah solusi, antara lain memberikan pendampingan yang lebih intensif selama kegiatan praktik serta membagi peserta ke dalam beberapa kelompok kecil agar proses pelatihan dapat berjalan lebih efektif. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan motivasi kepada peserta agar lebih percaya diri dalam mencoba keterampilan baru yang telah dipelajari.

Kendala lainnya adalah masih terbatasnya pemahaman peserta mengenai strategi pemasaran produk. Untuk mengatasi hal tersebut, tim pengabdian memberikan penjelasan tambahan mengenai peluang pemasaran produk melalui media sosial dan jaringan masyarakat sekitar. Pemanfaatan teknologi digital dan media sosial dapat menjadi sarana yang efektif dalam memasarkan produk usaha mikro yang dikembangkan oleh masyarakat (World Bank, 2020).

Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan pengolahan makanan tradisional dapat menjadi salah satu strategi yang efektif dalam pemberdayaan perempuan dan peningkatan ekonomi keluarga. Melalui kegiatan pelatihan ini, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan baru dalam pembuatan kue srikaya khas Palembang, tetapi juga memperoleh motivasi untuk mengembangkan usaha rumah tangga yang dapat membantu meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan kue srikaya khas Palembang sebagai upaya pemberdayaan perempuan telah memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi peserta dalam mengembangkan usaha rumah tangga. Program ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan kegiatan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan pelatihan, serta tahap monitoring dan evaluasi. Pada tahap persiapan dilakukan identifikasi kebutuhan mitra, analisis kondisi sosial ekonomi peserta, serta penyusunan materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan

masyarakat. Tahap pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui penyuluhan mengenai potensi usaha kuliner lokal, pelatihan teknis pembuatan kue srikaya, serta praktik langsung oleh peserta dengan pendampingan dari tim pengabdian. Selanjutnya, tahap monitoring dan evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat keberhasilan kegiatan serta dampak kegiatan terhadap peningkatan kapasitas peserta.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan yang diberikan mampu meningkatkan pemahaman dan keterampilan peserta dalam pembuatan kue srikaya khas Palembang. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan melalui kuesioner, wawancara, dan observasi, terjadi peningkatan yang signifikan pada tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan motivasi peserta untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis rumah tangga sebagai salah satu upaya dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung menunjukkan bahwa pelatihan keterampilan berbasis praktik merupakan metode yang efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat, khususnya perempuan, dalam mengembangkan potensi ekonomi lokal.

Secara umum, kegiatan pelatihan pembuatan kue srikaya khas Palembang ini dapat menjadi salah satu strategi pemberdayaan perempuan yang efektif dalam meningkatkan ekonomi keluarga. Melalui peningkatan keterampilan produksi dan pemanfaatan potensi kuliner lokal, perempuan dapat berperan lebih aktif dalam kegiatan ekonomi produktif di tingkat rumah tangga. Oleh karena itu, kegiatan serupa diharapkan dapat terus dikembangkan dengan dukungan pendampingan usaha yang berkelanjutan, termasuk dalam aspek pemasaran produk dan pengembangan usaha mikro. Dengan demikian, program pemberdayaan perempuan melalui pelatihan keterampilan kuliner tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa peningkatan keterampilan, tetapi juga berpotensi menciptakan peluang usaha yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan masyarakat secara berkelanjutan.

Referensi

- Aisyah, N., & Lestari, S. (2021). Community empowerment through culinary training for women micro-entrepreneurs. *Journal of Community Development*, 12(3), 201–210.
- Bappenas. (2020). *Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020–2024*. Jakarta: Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional.
- Duflo, E. (2012). Women empowerment and economic development. *Journal of Economic Literature*, 50(4), 1051–1079. <https://doi.org/10.1257/jel.50.4.1051>
- Hidayati, N., & Pramono, R. (2020). Women empowerment through small-scale food industry development. *International Journal of Social Economics*, 47(5), 611–623.
- Kabeer, N. (2012). Women's economic empowerment and inclusive growth: Labour markets and enterprise development. *Development Policy Review*, 30(1), 1–22. <https://doi.org/10.1111/j.1467-7679.2012.00566.x>

- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. (2021). *Strategi pengembangan UMKM nasional*. Jakarta.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2021). *Pengembangan ekonomi kreatif berbasis kuliner lokal*. Jakarta.
- Moser, C. (2017). *Gender planning and development: Theory, practice and training*. London: Routledge.
- Nurhayati, S., Rahman, A., & Putri, D. (2022). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan pangan lokal dalam meningkatkan ekonomi keluarga. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(2), 120–128.
- Prasetyo, A., & Nugroho, H. (2021). Micro food business training and its impact on community welfare. *Journal of Social Entrepreneurship*, 9(3), 210–223.
- Pratama, R., & Lestari, N. (2021). Pendampingan usaha mikro berbasis kuliner lokal sebagai strategi pemberdayaan masyarakat. *Jurnal Abdimas*, 6(1), 45–52.
- Putri, D., & Fadli, M. (2021). Training-based empowerment for women microenterprises. *Journal of Entrepreneurship Education*, 24(2), 1–8.
- Rahman, A., & Sari, L. (2020). Household economic resilience through women entrepreneurship development. *Journal of Economic Development*, 45(2), 112–124.
- Rahmawati, D., & Hidayat, T. (2020). Pelatihan pengolahan pangan lokal sebagai strategi pemberdayaan ekonomi perempuan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 55–63.
- Sari, M., Wibowo, A., & Lestari, P. (2021). Pemberdayaan perempuan melalui usaha pangan rumah tangga. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 7(2), 88–97.
- Suryani, T., & Handayani, R. (2019). Local food development and women entrepreneurship in rural areas. *Journal of Rural Development*, 38(4), 523–536.
- UN Women. (2018). *Turning promises into action: Gender equality in the 2030 agenda for sustainable development*. New York: United Nations.
- Utami, R., & Prasetyo, B. (2019). Penguatan usaha mikro perempuan melalui pelatihan kuliner berbasis potensi lokal. *Jurnal Pengembangan Masyarakat*, 3(1), 34–42.
- World Bank. (2020). *Women, business and the law 2020*. Washington, DC: The World Bank.
- Wulandari, S., & Kurniawan, A. (2022). Empowering women through local culinary business development. *International Journal of Community Engagement*, 6(1), 15–23.