

PENGEMBANGAN PRODI D-3 SENI KULINER SEBAGAI SENTRA INOVASI DAN KEWIRAUSAHAAN UMKM PANGAN BERBASIS MAKANAN TRADISIONAL INDONESIA

Dimas Bayu Pinandoyo¹⁾, Swastono Putro Pirastyo²⁾, dan Anindita Budi Astuti³⁾

¹⁾Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif

²⁾Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif

³⁾Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Negeri Media Kreatif

E-mail: dimas.pinandoyo@polimedia.ac.id

Abstract

Indonesia is lacking of center of inovation and entrepreneur for traditional culinary based Small and Medium Enterprise (SME). This paper writen as reference to develop vocational higher aducation as traditional culinary based innovation and entrepreneur center for SME. The development was conducted by mapping the problem together with SME, conducted scientific approach as alternative of problem solver, bridging SME's needs by involving in research and community service grants, and provided scientific references for SME. By this scheme, Art Culinary Diploma progame of Politeknik Negeri Media Kreatif had produced 4 articles in term of application of food quality standard in SME, 3 packaging designs for traditional culinary based SME, 2 food formulations for traditional culinary based SME, and 6 formulation on the way for western java traditional culinary "nasi liwet" from Bogor. Vocational Higher eductaion proved to play vital role in supporting empowerment, sustainability, and independence of SME.

Keywords: *Traditional food, entrepreneur, innovation, art culinary, vocational higher education.*

PENDAHULUAN

Industri Kuliner merupakan salah satu sektor yang mengalami dampak besar pasca Pandemi Covid-19. Pengusaha kuliner terutama level UMKM mengalami gulung tikar masal ketika pandemi (Miawaty, 2020). Peningkatan kualitas serta keterlibatannya dalam penjualan makanan platform digital merupakan kunci bertahannya industri kuliner pasca pandemi. Sayangnya hal ini berdampak pada tertekannya komoditas pangan tradisional. Dalam platform *marketplace* digital, produk-produk pangan tradisional harus mampu bersaing dengan pilihan-pilihan makanan kekinian yang jauh lebih menarik generasi muda (Sukma, Hermina and Novan, 2020). Sejak 2017, makanan dan produk kuliner tradisional mulai tersisih secara perlahan. Perubahana gaya hidup yang serba cepat, berdampak pada merebaknya produk pangan cepat saji. Gencarnya promosi dan tersedianya makanan asing terutama di kota-kota besar menyebabkan masyarakat lebih memilih makanan asing disbanding produk kuliner

negeri sendiri. Pengaruh media sosial, pemberitaan, pendengung dan pemengaruh turut mempercepat tergerusnya budaya kuliner negeri sendiri (Sempati and L, 2017).

Kuliner tradisional melambangkan kehidupan sosial dan identitas budaya bagi berbagai kelompok etnis. Kuliner tradisional adalah sumber yang relevan dari penandaan dan bentuk komunikasi yang efektif dari budaya yang khas, dengan karakter nasional yang kuat dan keragaman fitur (Utami, 2018). Dengan kata lain, kuliner tradisional tidak hanya menggambarkan identitas, namun juga asset industri kreatif yang dapat dipertukarkan terutama lintas negara. Istilah ‘Gastrodiplomacy’ telah muncul sejak tahun 2014 semenjak Thailand berusaha mengekspansi pangsa cabang makanan internasional secara masif pada tahun itu. Hasilnya, peningkatan paket pangan tradisional Thailand meningkat 100 ton pada tahun tersebut. Tapi pada tahun yang sama, keuntungan Korea Selatan dari usaha kuliner tradisionalnya telah mencapai 1 miliar USD. Jepang, telah mencapai keuntungan sebesar 18,3 miliar USD di tahun yang sama. Kunci keberhasilan dari ketiga negara tersebut terletak dari hal yang sama, yaitu inovasi kuliner tradisionalnya (Asian Development Bank (ADB), 2014). Inovasi adalah nyawa dari keberhasilan industri kuliner. Negara-negara maju terus melakukan inovasi untuk memenuhi ekspektasi dan kebutuhan konsumen, tanpa menghilangkan identitas kebangsaannya (Bigliardi *et al.*, 2020). Hal ini menjadi sangat tragis dikarenakan Indonesia yang kaya akan kuliner tradisional, justru mulai ditinggalkan oleh masyarakatnya (Askarno, 2020).

Mengingat pentingnya inovasi dan pengembangan dalam keberlanjutan industri kuliner tradisional level UMKM di Indonesia, penting kiranya dikembangkan suatu sentra inovasi dan kewirausahaan umkm pangan berbasis makanan tradisional indonesia. Dalam artikel ini akan ditekankan bagaimana memanfaatkan potensi yang ada di perguruan tinggi vokasi sebagai jembatan menuju kemajuan dan kemandirian khususnya bagi UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia. Harapannya, tulisan ini dapat menjadi referensi pengembangan pendidikan tinggi vokasi sebagai pusat inovasi dan riset bagi UMKM.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang dilakukan adalah Observasi Langsung dan FGD (*Focused Group Discussion*). Kegiatan diawali dengan observasi bersama mitra yang dilanjutkan FGD untuk memetakan permasalahan mitra. Selanjutnya dilakukan studi pustaka untuk memberikan opsi solusi bersama mitra. FGD dilakukan kembali untuk memfinalisasi opsi pemecahan permasalahan mitra. Justifikasi ilmiah mengenai efektifitas solusi yang diberikan dilakukan sebagai rujukan pembuatan laporan ilmiah. Prodi juga dijadikan sebagai jembatan dalam mengatasi keterbatasan sumber daya mitra melalui program-program hibah, menjembatani UMKM dengan LSM, CSR perusahaan, serta tenaga professional lainnya. Dengan justifikasi ilmiah dapat diukur tingkat keberhasilan suatu program pemberdayaan atau pemandirian UMKM. Pemberdayaan yang telah berhasil dibina dijadikan model, metodenya dijadikan artikel atau modul yang dapat digunakan untuk membantu UMKM lainnya. Metode secara umum dapat dilihat pada diagram Gambar 1 berikut,



Gambar 1. Skema pengembangan Prodi D3 Seni Kuliner sebagai sentra inovasi dan kewirausahaan UMKM pangan berbasis kuliner tradisional Indonesia

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dari setiap proses yang dilakukan ditampilkan pada Tabel 1 berikut,

Tabel 1
Output dan Outcome Kegiatan Pengembangan Sentra Inovasi dan Kewirausahaan Berbasis Kuliner Tradisional

Kegiatan	Output	Outcome
Observasi dan FGD Pemetaan Masalah Mitra	Peta permasalahan mitra	Mitra dan prodi dapat memproyeksikan opsi pemecahan masalah
FGD Finalisasi Solusi	Formula Inovasi Kuliner Tradisional dan Model Kewirausahaan	Mitra UMKM memiliki opsi asset dagang kuliner tradisional terinovasi dan model usaha baru
Kajian Ilmiah Efektifitas (Riset)	Set Data Efektifitas Inovasi dan Kewirausahaan	Mitra dapat lebih meyakini tingkat keberhasilan model usaha menggunakan menu kuliner tradisional terinovasi
Penyusunan Artikel, model (HKI), dan Modul	Modul, HKI, Artikel rujukan	Referensi pengembangan inovasi dan kewirausahaan berbasis kuliner tradisional Indonesia

Observasi dilakukan bersama dengan mitra untuk mengajak dan melibatkan Mitra UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia mengenai masalah yang menjadi akar pengembangan dan kemandirian UMKM tersebut. FGD pemetaan masalah dilakukan untuk menyamakan persepsi dengan mitra mengenai akar permasalahan. Pihak prodi menyiapkan kajian pustaka yang mendukung sehingga mitra benar-benar focus kepada permasalahan yang menjadi dasar pengembangan usaha dan inovasi. Keterlibatan mitra dalam proses ini sangat penting untuk menimbulkan rasa kepemilikan dan meningkatkan keinginan untuk maju. Keterlibatan mitra diperlukan untuk memastikan solusi yang diberikan nantinya benar-benar sesuai dengan kebutuhan. Keberhasilan pemberdayaan komunitas dan UMKM sangat dipengaruhi oleh keterlibatan masyarakat atau UMKM itu sendiri dalam pemetaan permasalahan (Sumardjo, Firmansyah and Dharmawan, 2020). UMKM dilibatkan dalam penggalan masalah bersama akan memiliki tingkat keberhasilan pengembangan dan kemandirian yang lebih besar dikarenakan UMKM akan lebih merasakan bagaimana menghadapi permasalahan dengan kesabaran (Gallan *et al.*, 2019). Peta masalah yang dihasilkan dari proses ini digunakan untuk pemilihan opsi solusi inovasi dan kewirausahaan.

Prodi secara terpisah melakukan kajian pustaka mengenai opsi-opsi pemecahan masalah yang dapat diberikan ke UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia (Mitra). Pada FGD penyusunan opsi, Mitra menyampaikan keinginan serta targetnya. Dengan justifikasi ilmiah yang diperoleh melalui kajian pustaka diambil jalan tengah bersama yang dijadikan pilihan pemecahan permasalahan akhir. Pemecahan permasalahan bersama penting untuk memastikan aplikasi pemecahan masalah yang menerapkan nilai eksklusifitas namun sesuai dengan kebiasaan lokal (Bell and Reed, 2021). Pendampingan pihak akademisi dalam pemandirian UMKM sangat penting terutama untuk memastikan metode penyelesaian masalah dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah, sistematis, terstruktur, dan berkurikulum (Akhyadi and Sadikin, 2020).

Kajian yang dilakukan terhadap solusi yang diambil dilakukan prodi melalui analisis tingkat kesukaan produk inovasi dan kemampuan penetrasi pasarnya. Dalam melakukan kajian ini prodi memfasilitasi UMKM melalui dana-dana hibah ataupun pengabdian masyarakat baik internatl maupun eksternal. Untuk mengetahui tingkat penerimaan suatu produk inovasi kuliner tradisional, dilakukan uji sensory. Untuk mengetahui penetrasi pasar produk inovasi kuliner tradisional, dilakukan uji penerimaan pasar. Besar panelisnya berbeda-beda tergantung dari hibah yang diterima. Dalam kajian efektifitas ini prodi juga menjembatani pertemuan tenaga professional dengan UMKM. Instansi pendidikan sebenarnya sangat berperan dalam pemandirian UMKM melalui program tri darma. Namun sayangnya, di Indonesia kualitasnya masih sangat buruk (Sonita and Helmi, 2019). Pemerintah dapat meningkatkan efektifitas kemajuan dan kemandirian UMKM melalui regulasi yang melibatkan pihak pendidikan tinggi. Sayangnya penekanan pengabdian masyarakat masih sangat kecil dalam penilaian kualitas akademik (Windusancono, 2021).

Tahap akhir dalam pengembangan prodi D 3 Seni Kuliner menjadi sentra inovasi dan kewirausahaan UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia adalah dengan menyediakan kajian ilmiah mengenai inovasi dan model kewirausahaan yang telah dikembangkan. Saat ini Prodi D3 Seni Kuliner telah menghasilkan empat artikel mengenai standar kualitas pangan bagi UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia. Dari penyusunan artikel ini UMKM yang telah dibantu memperoleh izin edar dagang dengan lebih mudah. Tiga desain kemasan telah dibuat dengan standar UMKM. Hal ini

merupakan luaran dari kegiatan pengabdian masyarakat. Dua inovasi makanan tradisional Indonesia telah dipublikasikan, dan saat ini Prodi D 3 Seni Kuliner PoliMedia melalui program *Matching Fund* tengah melakukan inovasi untuk nasi liwet Bogor. Di Palangkaraya, ditemui bahwa UMKM pangan tradisional yang dapat bertahan adalah UMKM yang mendapat dukungan dari instansi tinggi pendidikan (Ningrum, Hukom and Adiwijaya, 2020). UMKM pangan tradisional yang mampu bertahan umumnya merupakan UMKM yang didukung dengan riset inovasi dan pengembangan yang baik (Tambunan, 2019). Saat ini pusat inovasi dan kewirausahaan yang baik banyak ditemui di negara-negara Eropa dan Korea Selatan (Odriozola-Fernández, Berbegal-Mirabent and Merigó-Lindahl, 2019).

SIMPULAN

Keterlibatan instansi pendidikan terutama instansi pendidikan tinggi Vokasi sangat berperan dalam kemandirian dan kemajuan UMKM. Dengan memanfaatkan potensi akademis yang ada Prodi D3 Seni Kuliner telah mengembangkan diri menjadi suatu sentra inovasi dan kewirausahaan bagi UMKM berbasis kuliner tradisional Indonesia. Produk yang dapat digunakan diantaranya model (resep, HKI, dsb), modul sebagai rujukan pembelajaran, serta artikel ilmiah sebagai referensi inovasi dan kewirausahaan UMKM pangan berbasis kuliner tradisional Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyadi, A. S. and Sadikin, I. S. (2020) 'The Construct of Community Empowerment through Social Compass Strategy: Case Study of Empowerment in Processing Waste and Water Hyacinth', *EDUCARE: International Journal for Educational Studies*, 13(1), pp. 27–48. Available at: www.journals.mindamas.com/index.php/educare.
- Asian Development Bank (ADB) (2014) *Annual report. Improving lives throughout Asia and the Pacific*. Available at: <https://www.adb.org/sites/default/files/institutional-document/158032/adb-annual-report-2014.pdf>.
- Askarno (2020) 'EFFORTS TO PRESERVE PUBLIC INTEREST IN TRADITIONAL CULINARY PRODUCTS IN ORDER TO IMPROVE THE COMMUNITY'S

- ECONOMY', *Devotion Journal of Community Service*, 1(2), pp. 51–58. Available at: <https://www.devotion.greenvest.co.id/index.php/dev/article/download/62/121>.
- Bell, K. and Reed, M. (2021) 'The tree of participation: a new model for inclusive decision-making', *Community Development Journal*, pp. 1–20. doi: 10.1093/cdj/bsab018.
- Bigliardi, B. *et al.* (2020) 'The past, present and future of open innovation', *European Journal of Innovation Management*, 24(4), pp. 1130–1161. doi: 10.1108/EJIM-10-2019-0296.
- Gallan, A. S. *et al.* (2019) *Transforming community well-being through patients' lived experiences*, *Journal of Business Research*. doi: 10.1016/j.jbusres.2018.12.029.
- Miawaty, F. (2020) 'Mengungkapkan Dampak Covid-19 Pada Umkm Sektor Kuliner (Studi Kasus: Umkm Kuliner Di Wilayah Rawamangun', *Skripsi Stesis, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Indonesia Jakarta*, (2004), pp. 6–25.
- Ningrum, P. A., Hukom, A. and Adiwijaya, S. (2020) 'The Potential of Poverty in the City of Palangka Raya: Study SMIs Affected Pandemic Covid 19', *Budapest International Research and Critics Institute (BIRCI-Journal): Humanities and Social Sciences*, 3(3), pp. 1626–1634. doi: 10.33258/birci.v3i3.1094.
- Odrizola-Fernández, I., Berbegal-Mirabent, J. and Merigó-Lindahl, J. M. (2019) 'Open innovation in small and medium enterprises: a bibliometric analysis', *Journal of Organizational Change Management*, 32(5), pp. 533–557. doi: 10.1108/JOCM-12-2017-0491.
- Sempati, G. P. H. and L, B. (2017) 'pdf. persepsi dan perilaku remaja MT. MM', pp. 1–9.
- Sonita, E. and Helmi, H. (2019) 'Peningkatan SDM Menuju Kemandirian UMKM Melalui Kualitas Pendidikan dalam Mewujudkan Sustainable Development Goals', *JUSIE (Jurnal Sosial dan Ilmu Ekonomi)*, 4(02), pp. 88–97. doi: 10.36665/jusie.v4i02.220.
- Sukma, A., Hermina, N. and Novan, D. (2020) 'Pengaruh Produk, Distribusi Dan Digital Marketing Terhadap Minat Beli Produk Umkm Binaan Kadin Jabar Pada Situasi Covid-19', *Manners*, (2), pp. 91–102. Available at: <http://jurnal.unnur.ac.id/index.php/manners/article/view/355>.

- Sumardjo, S., Firmansyah, A. and Dharmawan, L. (2020) 'The Role of Creative Social Energy in Strengthening Ecological Adaptation Capacity Through Community Empowerment', *Jurnal Penyuluhan*, 16(2), pp. 323–332. doi: 10.25015/16202028361.
- Tambunan, T. T. H. (2019) 'The impact of the economic crisis on micro, small, and medium enterprises and their crisis mitigation measures in Southeast Asia with reference to Indonesia', *Asia and the Pacific Policy Studies*, 6(1), pp. 19–39. doi: 10.1002/app5.264.
- Utami, S. (2018) 'Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya', *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), pp. 36–44. doi: 10.35814/coverage.v8i2.588.
- Windusancono, B. A. (2021) 'Upaya Percepatan Pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Umkm) Di Indonesia', *MIMBAR ADMINISTRASI FISIP UNTAG Semarang*, 18(2), p. 32. doi: 10.56444/mia.v18i2.2528.