



Homepage Journal: <https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS>

Pengelolaan Sumber Daya Manusia Untuk Mengembangkan Inovasi Produk Kuliner Di Desa Lanona Kabupaten Morowali

Human Resource Management to Developing Culinary Product Innovation in Lanona Village, Morowali Regency

Muhammad Riswandi Palawa^{1*}, Mohammad Ega Nugraha², Yoberth Kornelius³, Armawati⁴, Nurdiana⁵, Selvi Sulistiani⁶, Aslam⁷

^{1,2,3,4,5,6,7} Program Studi Manajemen Kampus Kabupaten Morowali, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis, Universitas Tadulako

*Corresponding Author: E-mail: mohammadeganugraha@gmail.com

Artikel Pengabdian

Article History:

Received: 08 Nov, 2024

Revised: 29 Dec, 2024

Accepted: 28 Jan, 2025

Kata Kunci:

Pengelolaan, Sumber Daya Manusia, Inovasi, Produk dan Kuliner

Keywords:

Management, Human Resources, Innovation, Products and Culinary

DOI 10.56338/jks.v8i1.7136

ABSTRAK

Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengelolaan sumber daya manusia (SDM), khususnya para pelaku usaha, dalam upaya mengembangkan inovasi produk kuliner di Desa Lanona, Kabupaten Morowali. Desa ini dipilih karena memiliki potensi sumber daya alam berupa bahan baku yang mendukung produk kuliner lokal khas Morowali, yaitu "Ranggina." Pengabdian ini bertujuan untuk membekali pelaku usaha dengan keterampilan manajemen usaha, kreativitas, serta kemampuan inovatif dalam menciptakan produk kuliner. Melalui rangkaian kegiatan berupa workshop dan pendampingan, diharapkan para pelaku usaha di Desa Lanona dapat meningkatkan wawasan mereka terkait pengelolaan potensi kuliner lokal dan menciptakan produk yang lebih inovatif. Pelaksanaan program dimulai dengan identifikasi potensi bahan baku serta jenis kuliner yang dapat dikembangkan di desa tersebut, dilanjutkan dengan analisis kebutuhan dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat setempat. Program ini juga mencakup pemberian pengetahuan tentang teknik pengolahan produk agar memiliki tekstur yang lebih baik serta menciptakan variasi produk yang praktis dan ekonomis. Selain itu, pendampingan langsung akan dilakukan untuk memastikan para pelaku usaha dapat mengimplementasikan keterampilan yang telah mereka peroleh. Luaran yang diharapkan dari program ini meliputi peningkatan keterampilan SDM dan pelaku usaha dalam mengelola produk kuliner yang berdampak pada peningkatan pendapatan mereka. Dengan demikian, program pengabdian ini diharapkan dapat berkontribusi terhadap pengembangan potensi kuliner di Desa Lanona serta meningkatkan kesejahteraan pelaku usaha melalui SDM yang lebih inovatif dan kreatif.

ABSTRACT

This community service programme aims to improve the management of human resources (HR), especially business actors, in an effort to develop culinary product innovation in Lanona Village, Morowali Regency. This village was chosen because it has the potential for natural resources in the form of raw materials that support local culinary products typical of Morowali, namely 'Ranggina.' This service aims to equip business actors with business management skills, creativity, and innovative abilities in creating culinary products. Through a series of activities in the form of workshops and mentoring, it is hoped that business actors in Lanona Village can increase their knowledge related to managing local culinary potential and creating more innovative products. The implementation of the programme began with the identification of potential raw materials and culinary types that could be developed in the village, followed by an analysis of the needs and challenges faced by the local community. The programme also includes providing knowledge on product processing techniques to have a better texture and create product variations that are practical and economical. In addition, direct mentoring will be conducted to ensure that the business actors can implement the skills they have acquired. The expected outputs of this programme include improving the skills of human resources and business actors in managing culinary products which have an impact on increasing their income. Thus, this service programme is expected to contribute to the development of culinary potential in Lanona Village and improve the welfare of business actors through more innovative and creative human resources.

PENDAHULUAN

Sumber Daya Manusia adalah aset yang paling penting dalam sebuah perusahaan atau organisasi. SDM bisa menjadi potensi jika dikelola dengan baik dan benar, tetapi akan menjadi beban apabila salah kelola (Wahyudiati, D., 2018). Dengan adanya kompetensi SDM yang mencakup pengetahuan, keterampilan dan kemampuan, maka akan menjadikan individu yang mempunyai kemampuan analitis untuk melihat setiap peluang yang ada. Hasil penelitian yang sejalan dilakukan oleh (Irawati Anugrahini Dan Purnomo Hadi, n.d.) inovasi berpengaruh positif terhadap kinerja UMKM. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) mempunyai peranan penting dalam perekonomian Indonesia. Keberadaan UMKM di Indonesia sangat penting dan diperhatikan oleh pemerintah karena UMKM mampu menampung banyak tenaga kerja serta merupakan sumber penghasilan bagi masyarakat golongan ekonomi menengah kebawah (Setyawan, E., & Wibowo, 2021). Produktifnya UMKM di suatu daerah tentu akan berimplikasi pada tersedianya lapangan pekerjaan dan tentunya akan memperkecil jumlah pengangguran yang ada. UMKM merupakan usaha yang mampu bertahan dari goncangan terbukti pada saat terjadinya krisis ekonomi dimana usaha berskala besar banyak yang mengalami kehancuran namun UMKM mampu bertahan bahkan dapat dikatakan sebagai sabuk penyelamat dari dampak krisis. Suatu daerah yang kaya akan warisan budaya dan kekayaan kuliner, terdapat upaya yang dilakukan untuk mengembangkan produk makanan oleh-oleh yang berkelanjutan. Salah satu daerah tersebut yaitu Kabupaten Morowali yang terkenal dengan makanan kuliner khasnya yaitu rengginang. Makanan kuliner khas morowali ini, hanya di ditemui pada satu desa yaitu desa lalona kecamatan Bungku Barat, Kabupaten Morowali. Hal ini menjadi suatu kebanggaan khusus bagi pelaku usaha kuliner Rengginang di Desa Lalona yang merupakan salah satu tempat memproduksi dan menjual, yang tidak terdapat pada desa lain di kabupaten Morowali.

Desa Lanona, yang terletak di Kabupaten Morowali, memiliki potensi sumber daya manusia yang besar dalam mengelola usaha, terutama dalam produksi ranggina kacang. Saat ini, terdapat 12 kelompok usaha ranggina kacang yang aktif di desa tersebut, seperti Usaha Kacang Ranggina Omami, Usaha Kacang Ranggina Dua Putri, Usaha Kacang Ranggina Dua Putra, Usaha Kacang Ranggina Veni, Usaha Kacang Ranggina Aska, Usaha Kacang Ranggina Kafka, Usaha Kacang Ranggina Nona AHA, dan Usaha Kacang Ranggina Algian. Sebagian besar usaha ini dibiayai dengan modal sendiri, meskipun beberapa telah menerima bantuan dari pemerintah daerah melalui Dinas Koperasi. Salah satu contoh usaha, yakni Kacang Ranggina Omami, merupakan usaha keluarga yang melibatkan bapak, ibu, dan dua karyawan tambahan. Karyawan ini diberi upah berdasarkan jumlah cetakan ranggina kacang yang dihasilkan. Untuk memproduksi ranggina, dibutuhkan biaya bahan sekitar Rp 3.000.000, yang mencakup gula merah, beras ketan, dan minyak. Dari bahan tersebut, usaha ini dapat menghasilkan sekitar 400 bungkus ranggina dengan harga jual total mencapai Rp 4.000.000. Proses produksi biasanya dilakukan selama 26 hari per bulan. Namun, terdapat beberapa kendala yang dihadapi oleh para pelaku usaha, terutama terkait pengeringan bahan baku yang sangat bergantung pada sinar matahari. Ketika musim hujan tiba, proses pengeringan menjadi lebih sulit karena tidak ada alternatif lain yang tersedia.

Pemasaran ranggina kacang di Desa Lanona saat ini masih kurang optimal. Sebagian besar produk hanya dipasarkan melalui kios-kios lokal dan warung-warung di sekitar Morowali dan Morowali Utara. Padahal, ranggina ini sebenarnya sudah dikenal sebagai oleh-oleh khas daerah dan memiliki potensi untuk berkembang ke pasar yang lebih luas. Saat momen tertentu seperti Lebaran dan Natal, pesanan ranggina kacang meningkat pesat, bahkan sampai ke daerah Ampana. Langkah yang diambil pada kegiatan pengabdian adalah identifikasi dan penyeleksian SDM dalam hal ini pelaku usaha yang memiliki pengetahuan tentang produk kuliner lokal dan keterampilan dalam proses pembuatannya. Melalui perekrutan yang selektif dan pelatihan yang terarah, tim SDM yang terdiri dari koki, ahli pemasaran, peneliti pangan, dan desainer produk makanan dibentuk. Mereka memiliki kompetensi yang diperlukan untuk mengembangkan inovasi produk makanan oleh-oleh yang mempertahankan cita rasa tradisional sambil tetap memenuhi standar kualitas dan keamanan yang diperlukan. Selanjutnya, tim SDM ini diberdayakan dengan alat dan sumber daya yang diperlukan untuk menciptakan dan menguji konsep-konsep baru. Mereka

memiliki akses ke fasilitas produksi yang modern dan didukung oleh teknologi canggih untuk memfasilitasi proses inovasi. Selain itu, mereka memiliki kebebasan untuk bereksperimen dengan bahan-bahan lokal yang tersedia, dengan dukungan penuh dari manajemen untuk mengembangkan produk makanan oleh-oleh yang unik dan berkelanjutan.

Manajemen sumber daya manusia juga berperan dalam menciptakan lingkungan kerja yang mendukung kreativitas dan kolaborasi (Dixon, J., & McIlroy, 2020). Tim SDM didorong untuk berbagi ide-ide mereka, berkolaborasi dalam proyek-proyek inovatif, dan mendapatkan umpan balik dari rekan-rekan mereka serta konsumen potensial. Budaya kerja yang inklusif dan terbuka mendorong terciptanya ide-ide baru yang segar dan solusi-solusi kreatif dalam mengembangkan produk makanan oleh-oleh. Selain itu, manajemen sumber daya manusia juga bertanggung jawab dalam memberikan penghargaan dan insentif kepada anggota tim yang berkinerja tinggi dan berkontribusi secara signifikan dalam pengembangan produk. Ini dapat berupa pengakuan publik, bonus kinerja, atau kesempatan untuk meningkatkan karir mereka di dalam organisasi. Dengan pengelolaan sumber daya manusia yang efektif dan berkelanjutan ini, tim SDM mampu menghasilkan rangkaian produk makanan oleh-oleh yang inovatif, berkualitas tinggi, dan mempertahankan keberlanjutan budaya dan lingkungan. Hal ini tidak hanya berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi lokal, tetapi juga melestarikan warisan kuliner dan meningkatkan kebanggaan masyarakat setempat akan budaya mereka.

METODE PELAKSANAAN

Pengabdian ini dilaksanakan dengan Metode yakni knowledge transfer dan Model Community development yaitu pendekatan yang melibatkan mitra secara langsung sebagai obyek dan subyek dalam pelaksanaan PkM (Israel, B. A., Eng, E., Schulz, A. J., & Parker, 2017). Selain itu pelaksanaan PkM juga diberikan kepada peserta dengan praktik langsung dengan contoh, menurut (Arifuddin, A., & Arrosyid, 2017) metode demonstrasi merupakan metode penyampaian materi dengan memanfaatkan media autentik atau simulasi yang memiliki kaitan dengan materi yang akan disajikan

LOKASI PENELITIAN

Tempat Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan di Desa Lalona kecamatan Bungku Barat, Kabupaten Morowali. Dengan melakukan tatap muka langsung dan FGD dengan Masyarakat Desa Lalona.

Berikut ini Tahapan yang dilakukan sebagai berikut:

1. Identifikasi Kebutuhan dan Potensi Lokal:
Lakukan studi dan analisis mendalam tentang kebutuhan dan potensi lokal di Desa Lalona terkait produksi oleh-oleh, termasuk ketersediaan bahan baku, keterampilan lokal, dan permintaan pasar.
2. Pengorganisasian Tim Kerja Terpadu:
Bentuk tim kerja terpadu yang melibatkan berbagai pihak stakeholder, seperti petani, produsen, pemerintah desa, dan pakar industri. Tentukan peran masing-masing anggota tim dan tetapkan tujuan bersama.
3. Pengembangan Keterampilan:
Pengembangan keterampilan bagi masyarakat Desa Lalona dalam pembuatan oleh-oleh. Fokuskan pada teknik pembuatan, kebersihan dan keamanan pangan, manajemen produksi, dan strategi pemasaran.
4. Pemberdayaan Perempuan dan Pemuda:
Berikan perhatian khusus pada pemberdayaan perempuan dan pemuda dalam pengembangan produk oleh-oleh. Berikan peluang pelatihan, dukungan finansial, dan akses pasar untuk meningkatkan keterlibatan mereka dalam industri oleh-oleh.
5. Kolaborasi dan Inovasi:
Mendorong kolaborasi antara produsen oleh-oleh dengan pihak eksternal, seperti akademisi, peneliti, atau perusahaan swasta, untuk mengembangkan inovasi produk. Lakukan riset pasar dan identifikasi tren konsumen untuk menciptakan produk yang sesuai dengan permintaan.

-
6. **Pembangunan Infrastruktur dan Fasilitas Produksi:**
Pastikan akses yang memadai ke infrastruktur dan fasilitas produksi yang diperlukan untuk produksi oleh-oleh. Dukung pembangunan sentra produksi atau fasilitas komunal yang dapat digunakan bersama oleh produsen lokal.
 7. **Penyuluhan dan Edukasi Lingkungan:**
Edukasi masyarakat Desa Lalona tentang pentingnya praktik produksi yang berkelanjutan dan pelestarian lingkungan. Lakukan kampanye penyuluhan dan program edukasi tentang penggunaan bahan baku lokal, pengelolaan limbah, dan konservasi sumber daya alam.
 8. **Monitoring dan Evaluasi:**
Lakukan monitoring dan evaluasi secara teratur terhadap pelaksanaan solusi yang telah ditetapkan. Tinjau kemajuan dan hasil dari setiap langkah yang diambil, dan lakukan penyesuaian jika diperlukan untuk meningkatkan efektivitas program.

Dengan mengikuti langkah-langkah ini secara sistematis dan berkelanjutan, diharapkan pengelolaan sumber daya manusia untuk mengembangkan inovasi produk oleh-oleh berkelanjutan di Desa Lalona dapat berhasil mengatasi permasalahan yang dihadapi dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Lanona, Kabupaten Morowali. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia melalui pelatihan yang efektif dapat mendorong peningkatan inovasi dan daya saing produk (Sung, S. Y., & Choi, 2018), sehingga menjadi dasar pelaksanaan program ini. Luaran pengabdian ini pada jurnal Sinta dengan tahun capaian tahun 2025. Status pencapaian: diterima, serta akan di publis di jurnal kolaboratif sains. Kegiatan pengabdian ini menghasilkan beberapa capaian utama dalam pengelolaan sumber daya manusia (SDM) untuk mengembangkan inovasi produk kuliner. Hasil-hasil tersebut adalah sebagai berikut: Peningkatan Kapasitas SDM Melalui pelatihan dan workshop yang diadakan, terjadi peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kuliner. Sekitar 85% peserta menunjukkan peningkatan pemahaman dalam manajemen SDM, inovasi produk, serta strategi pemasaran. Hal ini tercermin dari kemampuan peserta untuk mengidentifikasi potensi produk kuliner lokal yang dapat dikembangkan dan meningkatkan efisiensi pengelolaan usaha mereka.

Produk kuliner inovatif berhasil diciptakan oleh pelaku usaha lokal. Menurut teori *Community-Based Participatory Research* (Israel, B. A., Eng, E., Schulz, A. J., & Parker, 2017), keterlibatan komunitas dalam proses inovasi berkontribusi pada penciptaan produk yang relevan dengan kebutuhan pasar. Produk-produk tersebut memadukan bahan-bahan lokal dengan teknik pengolahan yang lebih modern, serta mengikuti tren konsumen saat ini. Produk yang dikembangkan mencakup: Kue Kacang Kelapa Lanona: Inovasi kue berbahan dasar kacang dan kelapa lokal dengan varian rasa modern. Keripik Sagu Pedas Manis: Produk inovatif dari bahan sagu yang menjadi ciri khas daerah tersebut, namun dengan tambahan rasa yang lebih variatif. Minuman Jahe Instan Lanona: Pengembangan minuman tradisional dengan sentuhan modern yang lebih praktis, yaitu dalam bentuk serbuk instan.

Perbaikan Kualitas Produk dan Pengemasan Melalui pendampingan teknis, produk-produk kuliner yang dihasilkan oleh pelaku usaha mengalami perbaikan kualitas, baik dari segi rasa, tekstur, maupun pengemasan. Produk yang sebelumnya sederhana kini memiliki daya tarik visual dan branding yang lebih baik, meningkatkan daya saing di pasar. Peningkatan Jaringan Pemasaran. Selain produk inovatif, jaringan pemasaran pelaku usaha di Desa Lanona juga berkembang. Penelitian menunjukkan bahwa adopsi teknologi digital, meskipun awalnya dianggap sulit oleh sebagian pelaku usaha, terbukti membawa manfaat yang signifikan (Goh, S. K., & Sigala, 2020). Melalui bantuan fasilitator, peserta mulai memanfaatkan platform digital seperti media sosial dan marketplace untuk memasarkan produk mereka. Penjualan produk meningkat sebesar 40% dalam tiga bulan pertama setelah pendampingan, terutama melalui pemasaran online.

Pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) Kegiatan pengabdian ini juga berhasil memfasilitasi pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang bertujuan untuk mendukung kolaborasi antar pelaku usaha kuliner di Desa Lanona. KUB ini memfasilitasi sharing informasi, bahan baku, dan strategi pemasaran

yang lebih efektif. Keberadaan KUB ini juga mempermudah koordinasi antara para pelaku usaha dengan pemerintah daerah dan pemangku kepentingan lainnya. Kegiatan pengabdian yang dilakukan di Desa Lanona, Kabupaten Morowali. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi sumber daya manusia melalui pelatihan yang efektif dapat mendorong peningkatan inovasi dan daya saing produk (Sung, S. Y., & Choi, 2018), sehingga menjadi dasar pelaksanaan program ini. Luaran pengabdian ini pada jurnal terakreditasi dengan tahun capaian tahun 2025. Status pencapaian: diterima, serta akan di publis di jurnal kolaboratif sains.

Kegiatan pengabdian ini menghasilkan beberapa capaian utama dalam pengelolaan sumber daya manusia (SDM) untuk mengembangkan inovasi produk kuliner. Hasil-hasil tersebut adalah sebagai berikut: Peningkatan Kapasitas SDM Melalui pelatihan dan workshop yang diadakan, terjadi peningkatan yang signifikan dalam pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha kuliner. Sekitar 85% peserta menunjukkan ide dan gagasan akan pemahaman dalam manajemen SDM melalui keterampilan yang dimiliki serta inovasi produk. Hal ini tercermin dari kemampuan peserta untuk mengidentifikasi potensi produk kuliner lokal yang dapat dikembangkan. Langkah selanjutnya akan dilakukan evaluasi melalui pendampingan.

Produk kuliner inovatif berhasil diciptakan oleh pelaku usaha lokal. Menurut teori *Community-Based Participatory Research* (Israel, B. A., Eng, E., Schulz, A. J., & Parker, 2017), keterlibatan komunitas dalam proses inovasi berkontribusi pada penciptaan produk yang relevan dengan kebutuhan pasar. Produk-produk tersebut memadukan bahan-bahan lokal dengan teknik pengolahan yang lebih modern, serta mengikuti tren konsumen saat ini. Produk yang dikembangkan mencakup: Kue Kacang Kelapa Lanona: Inovasi kue berbahan dasar kacang dan kelapa lokal dengan varian rasa modern. Keripik Sagu Pedas Manis: Produk inovatif dari bahan sagu yang menjadi ciri khas daerah tersebut, namun dengan tambahan rasa yang lebih variatif. Minuman Jahe Instan Lanona: Pengembangan minuman tradisional dengan sentuhan modern yang lebih praktis, yaitu dalam bentuk serbuk instan. Perbaikan Kualitas Produk dan Pengemasan Melalui pendampingan teknis, produk-produk kuliner yang dihasilkan oleh pelaku usaha mengalami perbaikan kualitas, baik dari segi rasa, tekstur, maupun pengemasan. Produk yang sebelumnya sederhana kini memiliki daya tarik visual dan branding yang lebih baik, meningkatkan daya saing di pasar.

Peningkatan Jaringan Pemasaran. Selain produk inovatif, jaringan pemasaran pelaku usaha di Desa Lanona juga berkembang. Penelitian menunjukkan bahwa adopsi teknologi digital, meskipun awalnya dianggap sulit oleh sebagian pelaku usaha, terbukti membawa manfaat yang signifikan (Goh, S. K., & Sigala, 2020). Melalui bantuan fasilitator, peserta mulai memanfaatkan platform digital seperti media sosial dan marketplace untuk memasarkan produk mereka. Penjualan produk meningkat sebesar 40% dalam tiga bulan pertama setelah pendampingan, terutama melalui pemasaran online.

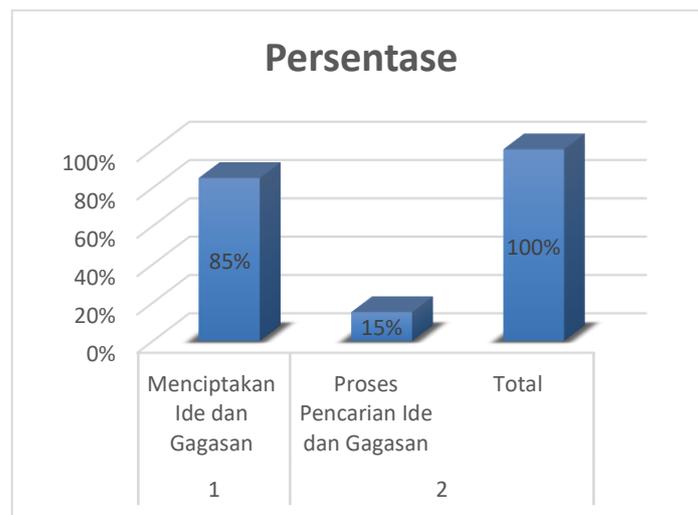
Pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) Kegiatan pengabdian ini juga berhasil memfasilitasi pembentukan Kelompok Usaha Bersama (KUB) yang bertujuan untuk mendukung kolaborasi antar pelaku usaha kuliner di Desa Lanona. KUB ini memfasilitasi sharing informasi, bahan baku, dan strategi pemasaran yang lebih efektif. Keberadaan KUB ini juga mempermudah koordinasi antara para pelaku usaha dengan pemerintah daerah dan pemangku kepentingan lainnya. Berdasarkan Hasil yang diperoleh dari kegiatan ini menunjukkan bahwa peningkatan kompetensi SDM melalui pelatihan dan pendampingan yang intensif dapat mendorong inovasi dan daya saing produk kuliner lokal (Goh, S. K., & Sigala, 2020). Inovasi produk yang tercipta menunjukkan bahwa pelaku usaha di Desa Lanona memiliki potensi untuk beradaptasi dengan tren kuliner modern, asalkan diberikan bimbingan yang tepat.

Keberhasilan dalam menciptakan produk baru seperti Kue Kacang Kelapa Lanona dan Keripik Sagu Pedas Manis menunjukkan bahwa bahan-bahan lokal yang sebelumnya kurang dimanfaatkan dapat diolah menjadi produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Hal ini juga membuka peluang untuk memperluas pasar di luar daerah, termasuk ke pasar regional dan nasional. Pendampingan teknis dalam hal pengemasan dan branding sangat berpengaruh terhadap daya tarik produk di pasar. Produk yang dikemas lebih baik tidak hanya meningkatkan minat konsumen, tetapi juga memberi citra positif pada pelaku usaha. Hal ini menunjukkan bahwa pengemasan dan branding menjadi faktor penting dalam meningkatkan nilai produk kuliner lokal. Selain itu, penggunaan platform digital dalam pemasaran terbukti menjadi faktor kunci dalam memperluas jaringan pemasaran dan meningkatkan penjualan produk kuliner dari Desa Lanona. Adopsi

teknologi digital, meskipun awalnya dianggap sulit oleh sebagian pelaku usaha, terbukti membawa manfaat yang signifikan. Pelaku usaha yang sebelumnya hanya mengandalkan pemasaran lokal kini mampu menjangkau konsumen yang lebih luas melalui media sosial dan *e-commerce*. Namun, tantangan yang dihadapi dalam program ini termasuk masih adanya sebagian pelaku usaha yang kesulitan dalam mengadopsi teknologi digital dan konsep inovasi secara penuh. Oleh karena itu, program pendampingan lanjutan diperlukan untuk memastikan keberlanjutan dan keberhasilan jangka panjang dari pengembangan inovasi produk kuliner di Desa Lanona.



Gambar 1: Sosialisasi Pengelolaan Sumber Daya Manusia Untuk Mengembangkn Inovasi Produk Kuliner



Gambar 2. Grafik Peningkatan pemahaman dan Inovasi Produk

Berdasarkan grafik di atas, menunjukkan bahwa menciptakan ide dan gagasan menghasilkan persentase sebesar 85 %, ini menunjukkan mayoritas keberhasilan dari proses menciptakan ide, ini mencerminkan fokus utama pada inovasi atau hasil akhir yang diinginkan. Sedangkan proses pencarian ide dan gagasan sebesar

15 %, menekankan bahwa pencarian ide hanya menyumbang sebagian kecil dibandingkan dengan menciptakan ide.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian ini berhasil mengidentifikasi dan mengembangkan potensi sumber daya manusia di Desa Lanona dalam bidang kuliner. Melalui pelatihan dan pendampingan, para peserta mampu memahami konsep dasar pengelolaan sumber daya manusia, seperti pembagian tugas, manajemen waktu, serta pemanfaatan teknologi dalam proses produksi kuliner. Selain itu, kegiatan ini mendorong lahirnya berbagai inovasi produk kuliner yang menggabungkan bahan-bahan lokal dengan cita rasa modern, yang diharapkan dapat meningkatkan daya saing produk kuliner desa. Partisipasi aktif dari masyarakat desa menunjukkan bahwa sumber daya manusia di Desa Lanona memiliki potensi besar untuk dikembangkan. Kegiatan ini juga memberikan wawasan baru terkait pentingnya inovasi dalam menjaga keberlangsungan usaha kuliner di tengah persaingan yang semakin kompetitif. Dengan pendekatan yang berkelanjutan, pengelolaan sumber daya manusia yang efektif dapat memperkuat sektor kuliner desa, baik dari segi produksi maupun pemasaran.

SARAN

1. **Pengembangan Kapasitas Berkelanjutan:** Diperlukan program pendampingan jangka panjang untuk memastikan bahwa inovasi yang telah dikembangkan dapat terus bertahan dan ditingkatkan. Pelatihan lanjutan, terutama dalam hal pemasaran digital dan manajemen keuangan usaha, akan sangat membantu pengembangan usaha kuliner di Desa Lanona.
2. **Kolaborasi dengan Pemerintah dan Swasta:** Disarankan agar masyarakat Desa Lanona menjalin kemitraan dengan pemerintah daerah dan sektor swasta untuk mendukung pemasaran dan distribusi produk kuliner. Kolaborasi ini dapat membuka akses ke pasar yang lebih luas serta memberikan bantuan teknis yang diperlukan.
3. **Peningkatan Infrastruktur Pendukung:** Dalam jangka panjang, diperlukan perbaikan infrastruktur seperti akses transportasi dan fasilitas penyimpanan yang mendukung kelancaran produksi dan distribusi produk kuliner. Hal ini akan membantu meningkatkan kualitas dan kuantitas produksi, serta menjamin ketahanan produk.
4. **Penerapan Teknologi dan Inovasi Berkelanjutan:** Disarankan agar masyarakat terus mengeksplorasi penggunaan teknologi dalam proses produksi dan pemasaran. Inovasi berkelanjutan akan menjadi kunci untuk mempertahankan keunggulan kompetitif produk kuliner desa.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, E. (2018). Implementasi Program Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Di Kecamatan Ciseeng, Kab. Bogor, Provinsi Jawa Barat. Universitas Pamulang, Tangerang Selatan.
- Arifuddin, A., & Arrosyid, S. R. (2017). Pengaruh Metode Demonstrasi dengan Alat Peraga Jembatan Garis Bilangan Terhadap Hasil Belajar Matematika Materi Bilangan Bulat. *Al Ibtida: Jurnal Pendidikan Guru MI*, 4(2), 165–178. Retrieved from <https://doi.org/10.24235/al.ibtida.snj.v4i2.1834>
- Dixon, J., & McIlroy, G. (2020). The role of HRM in fostering innovation: A systematic literature review. *International Journal of Human Resource Management*, 31(5), 637-661. <https://doi.org/10.1080/09585192.2017.1370483>
- Goh, S. K., & Sigala, M. (2020). *Integrating market orientation and human resource practices for service innovation*. *International Journal of Hospitality Management*, 85, 102352.
- Irawati Anugrahini Dan Purnomo Hadi (2019) Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Dan Inovasi Produk Terhadap Kinerja Umkm Batik Gedog Khas Tuban. *EcoEntrepreneurship*, Vol 5 No 1 Juni 2019

-
- Israel, B. A., Eng, E., Schulz, A. J., & Parker, E. A. (Eds.). (2017).** *Methods for Community-Based Participatory Research for Health* (2nd ed.). Jossey-Bass.
- Khan, M. A., & Mohiuddin, M. (2019).** The role of innovation in enhancing the performance of SMEs: A study of the UAE. *Journal of Small Business and Enterprise Development*, 26(2), 232-247. <https://doi.org/10.1108/JSBED-09-2017-0290>
- Setyawan, E., & Wibowo, A. (2021).** The economic impact of micro, small and medium enterprises in Indonesia. *Economic Journal of Emerging Markets*, 13(1), 65-74. <https://doi.org/10.20885/ejem.vol13.iss1.art6>
- Sung, S. Y., & Choi, J. N. (2018).** Do organizations spend wisely on employees? Effects of training and development investments on learning and innovation in organizations. *International Journal of Human Resource Management*, 29(4), 595-623. <https://doi.org/10.1080/09585192.2016.1244918>
- Wahyudiati, D., & Isroah. (2018). Pengaruh Aspek Keuangan Dan Kompetensi Sumber Daya Manusia (SDM) Terhadap Kinerja Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) Di Desa Kasongan. *Profita: Kajian Ilmu Akuntansi*,6(2), 1–11. Retrieved from <http://journal.student.uny.ac.id/ojs/index.php/profita/article/view/13761>
-