



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PENGEMBANGAN USAHA KULINER DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN ASLI DAERAH DI KECAMATAN PARIGI TENGAH

COMMUNITY EMPOWERMENT THROUGH CULINARY BUSINESS DEVELOPMENT TO INCREASE LOCAL ORIGINAL INCOME IN PARIGI TENGAH DISTRICT

Awaludin¹, Ali Supriadi², Guasmin³, Dicky Yusuf⁴, Rukhayati⁵

1. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia, Email: awaludi.awal67@gmail.com
2. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia, Email: alisupriadi6501@gmail.com
3. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia, Email: guasmin.177@gmail.com
4. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia, Email: dicky.ibox@gmail.com
5. Universitas Muhammadiyah Palu, Indonesia, Email: rukhayatiumar@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords:

*MSMEs,
culinary businesses,
community
empowerment,
local revenue*

ABSTRACT

The development of culinary businesses based on Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) plays a strategic role in improving community welfare and contributing to Regional Original Income (PAD). This community service activity was conducted in the Sail Tomini area, Parigi Tengah District, Parigi Moutong Regency, Central Sulawesi Province, involving 30 participants from six villages. The objective of this activity was to identify culinary product types, packaging styles, and sales revenues, as well as to encourage the empowerment of entrepreneurs through the use of local raw materials. The methods used included site surveys, outreach, outreach, training, and mentoring. The results of the activity indicated that the community had developed various culinary businesses, such as yellow rice (nasi kuning), food stalls, various fried foods, meatballs, gado-gado (traditional Indonesian salad), beverages, and processed products such as chips and traditional cakes, reflecting the local economic potential. However, entrepreneurs still face challenges in business management, packaging innovation, and marketing strategies. Through training and mentoring, participants' knowledge and skills in business management, including financial record keeping, pricing, and social media utilization, improved. This activity has a positive impact on community empowerment and has the potential to increase income and contribute to local revenue (PAD) in Parigi Tengah District.



INFO ARTIKEL

Kata kunci:

UMKM,
usaha kuliner,
pemberdayaan
masyarakat,
Pendapatan Asli Daerah

ABSTRAK

Pengembangan usaha kuliner berbasis Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta kontribusinya terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD). Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di kawasan Sail Tomini, Kecamatan Parigi Tengah, Kabupaten Parigi Moutong, Provinsi Sulawesi Tengah, dengan melibatkan 30 peserta dari enam desa. Tujuan kegiatan ini adalah mengidentifikasi jenis produk kuliner, bentuk kemasan, hasil penjualan, serta mendorong pemberdayaan pelaku usaha melalui pemanfaatan bahan baku lokal. Metode yang digunakan meliputi survei lokasi, sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa masyarakat telah mengembangkan berbagai usaha kuliner seperti nasi kuning, warung makan, aneka gorengan, bakso, gado-gado, minuman, serta produk olahan seperti keripik dan kue tradisional, yang mencerminkan potensi ekonomi lokal. Namun, pelaku usaha masih menghadapi kendala dalam manajemen usaha, inovasi kemasan, dan strategi pemasaran. Melalui pelatihan dan pendampingan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam pengelolaan usaha, termasuk pencatatan keuangan, penentuan harga, serta pemanfaatan media sosial. Kegiatan ini berdampak positif terhadap pemberdayaan masyarakat dan berpotensi meningkatkan pendapatan serta kontribusi terhadap PAD di Kecamatan Parigi Tengah.

PENDAHULUAN

Kecamatan Parigi Tengah merupakan salah satu wilayah administratif di Kabupaten Parigi Moutong, Provinsi Sulawesi Tengah yang terbentuk berdasarkan Surat Keputusan Bupati Nomor 01 Tahun 2008 tanggal 31 Maret 2008. Kecamatan ini merupakan hasil pemekaran dari beberapa desa, yang kemudian berkembang menjadi enam desa, yaitu Desa Pelawa, Desa Pelawa Baru, Desa Binangga, Desa Jononunu, Desa Matolele, dan Desa Petapa. Ibu kota kecamatan berada di Desa Binangga dengan jarak sekitar 9 km dari ibu kota Kabupaten Parigi Moutong.

Secara geografis dan ekonomi, Kecamatan Parigi Tengah memiliki potensi yang cukup besar dalam pengembangan usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), khususnya pada sektor kuliner yang berkembang di kawasan pesisir Sail Tomini. Berbagai jenis usaha kuliner yang dijalankan masyarakat antara lain usaha nasi ayam, ikan, dan daging (warung makan), nasi kuning, aneka gorengan seperti pisang goreng dan pisang molen, bakso dan gado-gado, minuman seperti es buah dan es cukur, serta produk olahan tradisional seperti roti kering, bolu gula merah, dan keripik berbahan dasar pisang, sukun, dan ubi. Keberagaman usaha kuliner tersebut menjadi sumber penghasilan utama bagi sebagian masyarakat setempat.



Gambar 1 dan 2

Aktivitas penjualan produk kuliner oleh pelaku UMKM di kawasan Sail Tomini, Kecamatan Parigi Tengah, yang meliputi berbagai jenis makanan ringan dan minuman sebagai sumber pendapatan masyarakat.



Usaha kuliner sebagai bagian dari sektor UMKM memiliki peran strategis dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Aktivitas produksi dan konsumsi yang dilakukan oleh pelaku usaha dan konsumen merupakan bagian penting dalam sistem perekonomian. Menurut Salihi (2024), konsumen dan produsen merupakan dua pelaku utama dalam kegiatan ekonomi, di mana konsumen melakukan aktivitas konsumsi, sedangkan produsen melakukan kegiatan produksi untuk menghasilkan barang dan jasa. Dengan demikian, keberadaan usaha kuliner mampu mendorong pertumbuhan ekonomi lokal melalui peningkatan aktivitas produksi dan konsumsi masyarakat (Yusup Arip, dkk, 2024).

Selain itu, pengelolaan usaha kuliner memerlukan manajemen yang baik agar dapat berkembang secara optimal. Manajemen produksi merupakan proses perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian kegiatan produksi untuk menghasilkan barang dan jasa yang sesuai dengan kebutuhan pasar (Yossi Radiahtul Hasanah, Amsah Hendri Doni, 2025). Dalam konteks usaha kuliner, manajemen yang efektif tidak hanya mencakup produksi, tetapi juga pengelolaan keuangan, pemasaran, serta inovasi produk. Enny Diah Astuti, Retno Setya Budiasningrum, Rahmi Rosita, Dyan Yuliana, Ali Satri Efendi, & Jajang Setiawan. (2025). menyatakan bahwa keberhasilan usaha kuliner ditentukan oleh kemampuan pelaku usaha dalam mengelola target pasar, operasional usaha, strategi pemasaran digital, serta menjaga kualitas produk secara konsisten (Jihan Fairuz Salsabila, dkk, 2026).

Lebih lanjut, strategi pemasaran menjadi faktor penting dalam pengembangan usaha kuliner. Manajemen pemasaran merupakan proses perencanaan dan pelaksanaan kegiatan pemasaran untuk mencapai tujuan organisasi (Feky Reken,



dkk, 2024). Sementara itu, pemasaran menurut Kotler merupakan aktivitas manusia yang bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Penerapan strategi pemasaran yang tepat, seperti penentuan produk, harga, tempat, dan promosi (*marketing mix*), dapat membantu pelaku usaha dalam meningkatkan daya saing dan memperluas pasar (Moh. Ainul Fais, dkk, 2024).

Perkembangan usaha kuliner di kawasan Sail Tomini yang semakin ramai dan padat pengunjung menunjukkan adanya peluang besar bagi masyarakat untuk mengembangkan usaha. Kondisi ini juga berpotensi meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) melalui aktivitas ekonomi masyarakat. Oleh karena itu, diperlukan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pendampingan, pelatihan, dan penguatan kapasitas usaha agar pelaku UMKM mampu mengelola usaha secara lebih profesional dan berkelanjutan.

Dalam konteks Catur Dharma Perguruan Tinggi, khususnya pengabdian kepada masyarakat, dosen memiliki peran penting dalam memberikan kontribusi nyata melalui kegiatan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kemandirian masyarakat dalam mengelola usaha kuliner, sehingga berdampak pada peningkatan kesejahteraan dan kontribusi terhadap Pendapatan Asli Daerah.

METODE PELAKSANAAN

1. Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Desa Pelawa Baru (kawasan Sail Tomini), Kecamatan Parigi Tengah, Kabupaten Parigi Moutong, Provinsi Sulawesi Tengah. Waktu pelaksanaan kegiatan berlangsung selama tiga bulan, yaitu mulai bulan Mei sampai dengan Juli 2025.

2. Sasaran dan Peserta Kegiatan

Sasaran kegiatan pengabdian ini adalah pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di sektor kuliner yang berada di Kecamatan Parigi Tengah. Peserta kegiatan berasal dari enam desa, yaitu Desa Binangga, Desa Matolele, Desa Jononunu, Desa Pelawa, Desa Petapa, dan Desa Pelawa Baru.

Setiap desa diwakili oleh satu kelompok yang terdiri atas lima orang, sehingga total peserta berjumlah 30 orang. Kriteria peserta meliputi:

1. Memiliki minat dan jiwa kewirausahaan,
2. Bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan,
3. Bersedia mengembangkan usaha kuliner berbasis potensi lokal.

3. Metode Pendekatan

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan pendekatan partisipatif (Moch. Djauhari, dkk, 2021), yaitu melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan kegiatan. Adapun metode yang digunakan meliputi:



1. **Survei lapangan**, untuk mengidentifikasi potensi usaha kuliner dan kondisi awal masyarakat,
2. **Sosialisasi**, untuk memberikan pemahaman awal tentang pentingnya pengembangan usaha kuliner,
3. **Penyuluhan**, terkait manajemen usaha, perizinan, dan pemasaran,
4. **Pelatihan dan praktik langsung**, untuk meningkatkan keterampilan produksi dan pengelolaan usaha,
5. **Pendampingan**, untuk memastikan keberlanjutan usaha yang dijalankan peserta.

4. Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

a. Tahap Persiapan

Tahap ini meliputi survei lokasi, koordinasi dengan pemerintah desa, serta penetapan peserta kegiatan dari masing-masing desa.

b. Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan dalam bentuk sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan yang mencakup:

1. Teori pembuatan produk kuliner
2. Manajemen pengelolaan usaha
3. Pendirian usaha dan perizinan
4. Pengelolaan keuangan dan pembukuan
5. Pengadaan bahan baku
6. Strategi pemasaran dan penetapan harga

Selain itu, dilakukan praktik langsung pembuatan produk kuliner, pengelolaan usaha, serta simulasi penyusunan laporan keuangan.

c. Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Tahap ini bertujuan untuk menilai pemahaman dan keterampilan peserta setelah mengikuti pelatihan, serta memberikan pendampingan dalam penerapan hasil pelatihan pada usaha masing-masing peserta.

5. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan pelatihan dan penyuluhan dilaksanakan pada tanggal 23–25 Juni 2025 dengan melibatkan narasumber dan tim pengabdian dari Universitas Muhammadiyah Palu. Materi yang diberikan meliputi:

- a. Pembuatan produk kuliner
- b. Manajemen usaha
- c. Perizinan usaha
- d. Pengelolaan keuangan
- e. Strategi pemasaran
- f. Distribusi dan penetapan harga

PEMBAHASAN



Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di kawasan Sail Tomini, Kecamatan Parigi Tengah, menunjukkan bahwa usaha kuliner merupakan salah satu sektor unggulan yang memiliki potensi besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Berdasarkan hasil survei dan observasi lapangan, ditemukan bahwa masyarakat telah mengembangkan berbagai jenis usaha kuliner, seperti nasi kuning, warung makan (ayam, ikan, dan daging), aneka gorengan, bakso, gado-gado, minuman segar, serta produk olahan seperti keripik dan kue tradisional. Keberagaman jenis usaha tersebut mencerminkan adanya pemanfaatan potensi lokal yang cukup baik oleh masyarakat.

Namun demikian, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pengelolaan usaha kuliner oleh pelaku UMKM masih menghadapi beberapa kendala, antara lain keterbatasan dalam manajemen usaha, kurangnya inovasi dalam kemasan produk, serta belum optimalnya strategi pemasaran. Sebagian besar pelaku usaha masih menggunakan metode tradisional dalam produksi dan penjualan, sehingga daya saing produk relatif rendah, terutama dalam menghadapi perkembangan pasar yang semakin kompetitif.

Melalui kegiatan sosialisasi, penyuluhan, dan pelatihan yang telah dilaksanakan, terjadi peningkatan pemahaman peserta terkait pentingnya manajemen usaha kuliner yang baik. Peserta mulai memahami aspek-aspek penting seperti pengelolaan keuangan, pencatatan sederhana, penentuan harga jual, serta pentingnya perizinan usaha. Selain itu, peserta juga mendapatkan pengetahuan tentang strategi pemasaran, termasuk pemanfaatan media sosial sebagai sarana promosi yang efektif.

Pada tahap praktik, peserta diberikan kesempatan untuk mengembangkan produk kuliner dengan memperhatikan kualitas, kebersihan, serta variasi produk. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bahan baku lokal menjadi produk yang lebih bernilai ekonomis. Selain itu, peserta juga mulai memahami pentingnya kemasan produk yang menarik sebagai salah satu faktor dalam meningkatkan minat konsumen.

Kegiatan pendampingan yang dilakukan setelah pelatihan menunjukkan bahwa sebagian peserta mulai menerapkan ilmu yang diperoleh dalam usaha mereka. Hal ini terlihat dari adanya perbaikan dalam penyajian produk, peningkatan variasi menu, serta upaya dalam memperluas pasar. Dengan adanya perubahan tersebut, usaha kuliner yang dijalankan masyarakat berpotensi meningkatkan pendapatan mereka secara bertahap.

Dari sisi pemberdayaan masyarakat, kegiatan ini memberikan dampak positif dalam meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan kemandirian pelaku usaha UMKM. Masyarakat tidak hanya menjadi objek, tetapi juga berperan aktif dalam proses pengembangan usaha. Hal ini sejalan dengan konsep pemberdayaan



masyarakat yang menekankan pada peningkatan kapasitas dan partisipasi aktif masyarakat dalam kegiatan ekonomi.

Lebih lanjut, pengembangan usaha kuliner di kawasan Sail Tomini juga memiliki potensi dalam memberikan kontribusi terhadap Pendapatan Asli Daerah (PAD). Meningkatnya aktivitas ekonomi masyarakat, khususnya di sektor kuliner, dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal serta meningkatkan penerimaan daerah melalui pajak dan retribusi. Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha kuliner tidak hanya berdampak pada peningkatan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga berkontribusi terhadap pembangunan daerah secara keseluruhan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di kawasan Sail Tomini, Kecamatan Parigi Tengah, dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner yang dijalankan oleh pelaku UMKM memiliki potensi yang besar dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Keberagaman jenis usaha kuliner yang berkembang menunjukkan adanya pemanfaatan potensi lokal sebagai sumber pendapatan masyarakat.

Namun demikian, pelaku usaha masih menghadapi berbagai kendala, terutama dalam aspek manajemen usaha, inovasi produk, kemasan, dan strategi pemasaran yang belum optimal. Melalui kegiatan sosialisasi, penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan, terjadi peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengelola usaha kuliner secara lebih baik dan profesional.

Kegiatan pengabdian ini juga memberikan dampak positif terhadap pemberdayaan masyarakat, yang ditunjukkan dengan meningkatnya partisipasi, kemandirian, serta kemampuan pelaku UMKM dalam mengembangkan usaha mereka. Selain itu, adanya perbaikan dalam kualitas produk, variasi usaha, dan strategi pemasaran berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakat secara bertahap.

Dengan demikian, pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha kuliner tidak hanya berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memiliki potensi dalam meningkatkan Pendapatan Asli Daerah (PAD) melalui pertumbuhan ekonomi lokal di Kecamatan Parigi Tengah.

REFERENCE

- Salihi (2043). PENGABDIAN DALAM MENGOPTIMALISASIKAN KEGIATAN PEREKONOMIAN UMKM DI KELURAHAN BATU SEMBILAN MELALUI PROGRAM DIGITALISASI UMKM KERUPUK TEMPE, *Jurnal Pengabdian, Pembelajaran Dan Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat (JP3EM)*, 1(1), 14-23.



Yusup Arip, dkk, (2024), Pengolahan Makanan Ringan Berbasis Potensi Desa sebagai Sumber Ekonomi Kreatif Desa kradinan Kec Dolopo Kab Madiun, Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage, VOL 5NO 2 AGUSTUS2024HAL 139-146.

Yossi Radiahtul Hasanah, Amsah Hendri Doni, 2025, ANALISIS MANAJEMEN PRODUKSI DALAM PENGEMBANGAN USAHA KERUPUK KAMANG DI JORONG DANGAU BARU KECAMATAN TILATANG KAMANG KABUPATEN AGAM, Jurnal Keuangan dan Manajemen Terapan, Vol 6 No 4.

Enny Diah Astuti, Retno Setya Budiasningrum, Rahmi Rosita, Dyan Yuliana, Ali Satri Efendi, & Jajang Setiawan. (2025). Pengembangan Bisnis Kuliner dalam Kreativitas Kewirausahaan bagi Siswa SMK di Yayasan Al Kahfi Bekasi. *ARDHI : Jurnal Pengabdian Dalam Negri*, 3(5), 83–90. <https://doi.org/10.61132/ardhi.v3i5.1490>.

Jihan Fairuz Salsabila, dkk, 2026, KUNCI KEBERHASILAN USAHA KULINER SKALA MIKRO BERDASARKAN PERSPEKTIF PELAKU USAHA. (2026). *Jurnal Media Akademik (JMA)*, 4(1).

Feky Reken, dkk, 2024, Pengantar Ilmu Manajemen Pemasaran, Penerbit CV. Gita Lentera, Padang

Moh. Ainul Fais, dkk, 2024, PELATIHAN DAN PENDAMPINGAN INTREGASI MARKETING MIX UNTUK MENINGKATKAN DAYA SAING UMKM PADA ERA DIGITAL, Jurnal Bakti Kita, Vol 5, No 2, Hal. 54-62, eISSN: 2723-6285

Moch. Djauhari, dkk, 2021, Pendekatan Partisipatif Dalam Memberdayakan Pemasaran Online UMKM di Kampung Krupuk Sukolilo Surabaya, Prapanca: Jurnal Abdimas, Surabaya, Vol.1 No.1.