

## PELATIHAN DIMSUM RUMAHAN: STRATEGIS DALAM MENGEMBANGKAN UMKM KULINER DI GAMPONG COT MESJID

<sup>1</sup>Ramdiana, <sup>2</sup>Syarifah Intania, <sup>3</sup>Syifaur Rahmah, <sup>4</sup>Swidia, <sup>5</sup>Syarifah Syifa, <sup>6</sup>Syifa Mawaddah, <sup>7</sup>Trisna Mardiningsih, <sup>8</sup>Tessa Apriandari, <sup>9</sup>Tanti Ayunita, <sup>10</sup>Wanda Nuzul Ilmi, <sup>11</sup>Syarifah Nurmasiyah  
Pendidikan Sekolah Dasar, Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh

E-mail: <sup>1</sup>[Ramdiana](mailto:Ramdiana),

<sup>2</sup>[ppg.syarifahintania98730@program.belajar.id](mailto:ppg.syarifahintania98730@program.belajar.id), <sup>3</sup>[ppg.syifaurahmah01630@program.belajar.id](mailto:ppg.syifaurahmah01630@program.belajar.id),

<sup>4</sup>[ppg.swidia00630@program.belajar.id](mailto:ppg.swidia00630@program.belajar.id), <sup>5</sup>[ppg.syarifahfaira01430@program.belajar.id](mailto:ppg.syarifahfaira01430@program.belajar.id),

<sup>6</sup>[ppg.syifamawaddah00430@program.belajar.id](mailto:ppg.syifamawaddah00430@program.belajar.id), <sup>7</sup>[ppg.trisnamardiningsih98330@program.belajar.id](mailto:ppg.trisnamardiningsih98330@program.belajar.id),

<sup>8</sup>[ppg.tessaapriandari@program.belajar.id](mailto:ppg.tessaapriandari@program.belajar.id), <sup>9</sup>[ppg.tantitw01630@program.belajar.id](mailto:ppg.tantitw01630@program.belajar.id),

<sup>10</sup>[ppg.wandailmi01130@program.belajar.id](mailto:ppg.wandailmi01130@program.belajar.id), <sup>11</sup>[ppg.syarifahatas00130@program.belajar.id](mailto:ppg.syarifahatas00130@program.belajar.id)

### ABSTRAK

Pelatihan dimsum rumahan menjadi salah satu inovasi bagi masyarakat menengah yang ingin mengembangkan usaha UMKM di bidang kuliner. Dimsum merupakan sebuah usaha yang sedang berkembang pesat di sektor kuliner, terutama di kalangan UMKM. Makanan yang berasal dari Tiongkok ini semakin diminati oleh berbagai kalangan masyarakat, baik sebagai camilan maupun hidangan utama. Program ini memberikan keterampilan praktis dalam produksi dimsum yang terjangkau secara modal, namun memiliki potensi pasar yang luas. Selain teknik pembuatan dimsum, pelatihan ini juga mengajarkan aspek penting seperti pemasaran digital, manajemen usaha, dan pengelolaan keuangan yang efisien. Inovasi ini tidak hanya membuka peluang usaha baru, tetapi juga mendorong penciptaan lapangan pekerjaan, memperkuat perekonomian lokal, dan mendukung ketahanan ekonomi berbasis UMKM yang berkelanjutan di Gampong Cot Mesjid. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat tercipta UMKM kuliner yang mandiri, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memajukan perekonomian Gampong Cot Mesjid melalui pemberdayaan sumber daya lokal yang optimal.

### Kata Kunci

**Pelatihan Dismum Rumahan, UMKM, Inovasi**

### ABSTRACT

*The homemade dimsum training program is an innovation for the middle-class community looking to develop UMKM businesses in the culinary sector. Dimsum is a rapidly growing business in the culinary industry, especially among UMKM. This Chinese-origin dish is increasingly popular among various groups of people, both as a snack and a main course. This program provides practical skills in producing dimsum that is affordable in terms of capital yet has vast market potential. In addition to dim sum-making techniques, the training also teaches essential aspects such as digital marketing, business management, and efficient financial management. This innovation not only creates new business opportunities but also promotes job creation, strengthens the local economy, and supports sustainable UMKM-based economic resilience in Gampong Cot Mesjid. With this training, it is expected that independent culinary UMKM will emerge, increasing community income and advancing the economy of Gampong Cot Mesjid through the optimal empowerment of local resources.*

### Keywords

**Homemade Dimsum Training, UMKM, Innovation**

## 1. PENDAHULUAN

Usaha kecil di Provinsi Aceh memiliki potensi yang besar dikarenakan mudahnya akses untuk mendapatkan bahan baku serta alat yang dibutuhkan dalam mengelola sebuah usaha. Provinsi ini memiliki sumber daya alam yang melimpah, sehingga memudahkan pelaku UMKM dalam memperoleh bahan mentah dengan harga yang terjangkau. Selain itu, jaringan distribusi yang semakin berkembang dan dukungan dari berbagai pihak, baik pemerintah maupun swasta, semakin membuka peluang bagi usaha kecil untuk berkembang. Keunggulan ini memberikan keuntungan kompetitif bagi para pelaku usaha kecil untuk memulai dan mengembangkan usaha mereka, terutama di sektor kuliner (Pujiono, 2013).

Berbagai macam peluang usaha dapat dimanfaatkan, dimulai dari masyarakat kalangan bawah hingga menengah, dengan produk yang mudah diolah dan memiliki potensi besar untuk dipasarkan di lingkungan sekitar. Dengan potensi pasar yang dekat dan mudah dijangkau, usaha-usaha tersebut memiliki peluang besar untuk berkembang. Selain itu, produk yang mudah diolah memungkinkan para pelaku usaha untuk memulai dengan modal yang terjangkau dan risiko yang minim. Adanya jiwa kewirausahaan dan keterampilan dasar yang dimiliki oleh masyarakat juga turut memperkuat peluang keberhasilan usaha ini. Menurut data BPS dan Kementrian koperasi (Wahyudin, 2013) Dari keseluruhan kategori usaha, sekitar 99% di antaranya merupakan usaha skala kecil di Indonesia, yang berarti hampir seluruh usaha di negara ini adalah usaha kecil, sementara hanya 1% yang termasuk dalam kategori usaha menengah dan besar.

Sebelum memulai usaha kuliner, penting untuk memahami berbagai jenis usaha kuliner yang ada dan merencanakan dengan matang apa yang paling sesuai. Perencanaan yang tepat sangat diperlukan, terutama jika modal yang tersedia terbatas, seperti pada skala UMKM (Wulan, 2016). UMKM menjadi tempat bagi Masyarakat untuk memulai usaha kecil yang mudah diolah dan tidak memerlukan terlalu banyak modal yaitu sebuah usaha dimsum. Dimsum merupakan usaha yang sedang trending dikalangan Masyarakat baik untuk kalangan atas maupun menengah. Tren ini membuka peluang bagi pelaku UMKM untuk memulai usaha kecil yang potensial, dengan produk yang mudah diproduksi dan memiliki permintaan yang terus berkembang.

Dengan biaya awal yang relatif rendah dan pasar yang luas, usaha dimsum memberikan kesempatan bagi siapa saja untuk terjun ke dunia kuliner, bahkan bagi mereka yang baru memulai bisnis. Hal ini membuat usaha dimsum menjadi pilihan menarik bagi masyarakat yang ingin mengembangkan usaha kuliner dengan risiko yang terjangkau.

Dengan adanya antusiasme warga dalam membangun UMKM, maka diadakan pelatihan pembuatan dimsum rumahan yang dilakukan oleh mahasiswa Pendidikan Profesi Guru jurusan PGSD di Gampong Cot Mesjid, Kota Banda Aceh. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan keterampilan praktis dalam pembuatan dimsum, yang diharapkan dapat meningkatkan kapasitas dan kreativitas masyarakat setempat dalam mengembangkan usaha kuliner. Selain itu, pelatihan ini juga diharapkan dapat membuka peluang baru bagi warga Gampong Cot Mesjid untuk memulai usaha dimsum rumahan yang dapat bersaing di pasar lokal, serta memberikan dampak positif terhadap perekonomian daerah.

Menurut Respatiningsih (2022). Pelaku usaha kecil sudah sangat berhasil dalam merealisasikan bisnis mereka, dengan kemampuan untuk mengadopsi cita rasa masyarakat setempat dalam produk dimsum yang mereka produksi dan pasarkan.

Mereka mampu menyesuaikan rasa dan variasi dimsum sesuai dengan selera lokal, sehingga produk yang dihasilkan lebih diterima oleh konsumen. Dengan pendekatan ini, usaha dimsum tidak hanya menciptakan produk yang disukai, tetapi juga memperkuat keterikatan dengan pasar lokal, memperluas jangkauan, dan meningkatkan peluang sukses di pasar yang lebih luas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis berencana untuk melakukan pengabdian masyarakat berupa sosialisasi mengenai strategi membangun usaha UMKM sebagai upaya untuk meningkatkan perekonomian masyarakat, kesejahteraan pelaku UMKM, serta memperkuat daya saing usaha di pasar global. Sosialisasi ini bertujuan untuk memberikan pemahaman mengenai pentingnya perencanaan usaha, manajemen yang efektif, pemanfaatan teknologi digital, serta akses terhadap modal dan pemasaran yang lebih luas. Selain itu, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan yang bermanfaat dan memungkinkan peserta untuk langsung mempraktikkan pembuatan produk di rumah masing-masing, sehingga mereka dapat mengembangkan usaha secara mandiri dan berkelanjutan.

#### **A. Tujuan Projek**

Berdasarkan latar belakang tersebut, adapun tujuan dari kegiatan ini adalah:

1. Meningkatkan kreatifitas Masyarakat dalam berwirausaha digampong cot masjid melalui kegiatan pelatihan dimsum rumahan.
2. Membantu mendorong Masyarakat untuk membangun usaha sendiri di sektor kuliner.
3. Memanfaatkan bahan baku lokal untuk produksi dimsum, sehingga meningkatkan nilai tambah bagi petani dan pemasok bahan makanan setempat.

#### **B. Manfaat Proyek**

Adapun manfaat dari kegiatan ini adalah:

1. Masyarakat mendapatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan dimsum berkualitas, mulai dari pemilihan bahan hingga teknik memasak yang benar.
2. Peserta dapat memanfaatkan keterampilan yang diperoleh untuk memulai usaha kuliner sendiri, sehingga menciptakan peluang bisnis yang menguntungkan.
3. Pelatihan ini membantu masyarakat menjadi lebih mandiri dalam mencari sumber penghasilan tanpa harus bergantung pada pekerjaan formal.

#### **C. Dasar Projek**

Dasar projek ini adalah tugas mata kuliah Projek Kepemimpinan PPG Prajabatan Angkatan 1 tahun 2024 Universitas Syiah Kuala.

#### **D. Linimasa**

Projek ini akan dilaksanakan mulai dari tanggal 11 Agustus 2024 Pukul 09.00-12.15 WIB.

#### **E. Penyelenggaraan Projek**

Kegiatan ini diselenggarakan oleh Tim Projek Kepemimpinan "Pelatihan Dimsum Rumahan: Startegies dalam meningkatkan UMKM di Gampong Cot Mesjid" mahasiswa Pendidikan Profesi Guru Universitas Syiah Kuala, yaitu, serta bekerja sama dengan pihak praktisi.

## 2. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan ini berlangsung dengan adanya Kerjasama antara mahasiswa PPG USK yang terdiri dari (Swidia, Syarifah Syifa, Syifa Rahmah, Tessa Apriandari, Wanda Nuzul Ilmi) dengan aparatur desa serta dosen pembimbing. Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai potensi usaha dimsum sebagai peluang bisnis yang memerlukan modal minim saat memulai usaha UMKM. Besarnya modal yang diperlukan oleh setiap pelaku usaha merupakan salah satu masalah yang paling krusial (Yudha dkk, 2023). Modal yang terlalu besar dari yang seharusnya dapat menambah beban biaya, terutama jika modal yang digunakan bukan berasal dari sumber pribadi. Hal ini menjadi penyebab awal seseorang enggan untuk memulai sebuah usaha. Oleh karena itu, penting bagi setiap pelaku usaha untuk merencanakan kebutuhan modal dengan cermat, agar tidak terbebani dengan biaya yang tidak perlu, serta dapat memaksimalkan efisiensi operasional usaha.

Dari sisi ekonomi, usaha kuliner dimsum menunjukkan potensi yang menjanjikan. Banyak pelaku usaha dimsum yang sudah mulai bermunculan, baik dalam bentuk restoran, kios, hingga usaha rumahan. Perkembangan tren pasar terhadap produk dimsum dan tingginya permintaan masyarakat akan makanan praktis mendorong para pengusaha lain untuk turut memanfaatkan peluang bisnis yang sama (Putri dkk., 2022). Inovasi produk, seperti memberikan cita rasa yang mampu diterima oleh lidah para Masyarakat Aceh khususnya bagi para anak-anak. Selain itu, dimsum dapat menjadi alternatif yang menarik bagi para ibu-ibu untuk memberikan variasi makanan sehat yang mengandung sayuran, dengan cara yang lebih kreatif dan menarik bagi anak-anak. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan daya tarik dimsum sebagai pilihan makanan, tetapi juga memberikan solusi praktis untuk masalah gizi pada anak-anak, tanpa mengurangi rasa yang enak dan lezat.

Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat membuka wawasan masyarakat tentang peluang usaha kuliner yang berpotensi menguntungkan serta memperkenalkan produk kuliner yang memiliki daya tarik luas, baik di tingkat lokal maupun luar daerah. Usaha kuliner dimsum sangat diminati oleh hampir semua kalangan, mulai dari anak-anak hingga dewasa. Hal ini terlihat dari banyaknya peminat yang antusias mengikuti praktik pembuatan dimsum rumahan di Gampong Cot Masjid. Mereka sangat bersemangat ketika diadakan pelatihan pembuatan dimsum rumahan yang diajarkan langsung oleh seorang mentor yang sudah lebih dulu memulai usaha dimsum sejak tren usaha dimsum mulai berkembang di Kota Banda Aceh.

Selain itu, hal serupa juga terlihat ketika ibu-ibu PKK mencicipi dimsum dan memberikan tanggapan yang sangat positif, mengungkapkan bahwa rasa dimsum tersebut sangat sesuai dengan selera orang Aceh. Selain itu, peserta juga diajarkan teknik dasar pembuatan dimsum, mulai dari persiapan bahan baku hingga teknik pengukusan dan penyajian. Dalam pelatihan tersebut, peserta tidak hanya diberikan pengetahuan teori, tetapi juga diberi kesempatan untuk praktik langsung membuat dimsum. Hal ini bertujuan agar mereka lebih memahami setiap tahapan dalam proses pembuatan dimsum serta dapat mengaplikasikan keterampilan yang telah diperoleh dalam kehidupan sehari-hari, khususnya dalam mengembangkan usaha kuliner di daerah mereka.

Peserta yang hadir juga aktif berdiskusi dan bertanya mengenai asal-usul dimsum, cara pemasaran, serta potensi keuntungan yang bisa diperoleh dari usaha dimsum. Para ibu-ibu juga dibimbing untuk tidak hanya berjualan di rumah, tetapi juga memanfaatkan teknologi pemasaran yang tersedia saat ini. Salah satu faktor yang mendorong pertumbuhan UMKM kuliner adalah adanya berbagai platform promosi online, termasuk

layanan pesan antar makanan melalui ojek online seperti GrabFood, GoFood, dan ShopeeFood, yang dikenal dengan istilah Online Food Delivery (Teguh dkk., 2019).

Berdasarkan pemaparan di atas, dapat disimpulkan bahwa usaha kuliner dimsum memiliki potensi yang sangat besar sebagai peluang bisnis yang dapat dijalankan dengan modal minim. Pelatihan yang diberikan tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pembuatan dimsum, tetapi juga untuk memperkenalkan potensi usaha kuliner ini sebagai alternatif bisnis yang menguntungkan, baik dalam skala kecil maupun besar. Masyarakat yang sebelumnya hanya berfokus pada penjualan aneka kue tradisional kini memiliki kesempatan untuk bersaing dengan pelaku usaha lainnya yang menjual makanan yang berasal dari luar daerah mereka. Dengan demikian, usaha dimsum dapat membuka peluang baru bagi masyarakat untuk berinovasi dan mengembangkan usaha kuliner yang lebih beragam dan memiliki daya tarik lebih luas. Selain itu, pelatihan ini memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk memperluas wawasan tentang tren kuliner yang berkembang, seperti dimsum, yang tidak hanya populer di daerah asalnya tetapi juga semakin digemari di berbagai daerah lainnya. Dengan demikian, mereka dapat memanfaatkan peluang ini untuk menciptakan produk yang unik, sesuai dengan selera lokal, sambil tetap mempertahankan kualitas dan keaslian rasa yang diminati konsumen.

### **3. KESIMPULAN**

Ada beberapa Kesimpulan yang dapat ditarik dari uraian diatas: Pertama, Usaha kuliner dimsum menunjukkan potensi yang sangat besar sebagai peluang bisnis yang dapat dijalankan dengan modal minim. Tren pasar terhadap produk dimsum yang terus berkembang dan tingginya permintaan masyarakat terhadap makanan praktis semakin membuka peluang bagi pelaku usaha, baik yang memulai usaha skala kecil maupun besar. Kedua, Pelatihan pembuatan dimsum yang diberikan kepada masyarakat tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pemahaman tentang cara pembuatan dimsum, tetapi juga sebagai upaya memperkenalkan potensi bisnis kuliner ini. Pelatihan ini membuka wawasan masyarakat tentang peluang usaha yang menguntungkan, serta memberi mereka keterampilan praktis yang bisa diterapkan dalam mengembangkan usaha kuliner di daerah mereka. Ketiga, Inovasi produk, seperti dimsum dengan cita rasa yang disesuaikan dengan selera lokal, khususnya untuk anak-anak dan ibu-ibu, dapat menjadi daya tarik tambahan bagi konsumen. Selain itu, dimsum dapat menjadi alternatif makanan sehat yang kreatif, memberikan solusi terhadap masalah gizi pada anak-anak tanpa mengurangi rasa yang lezat.

#### 4. DAFTAR PUSTAKA

- Hesti, Respatiningsih. 2022. Manajemen Usaha Mikro Kecil. UNISNU Press. Edisi 1, Cetakan ke 1, Juli 2022.
- Pujiono, 2012 Akselerasi Peningkatan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah melalui Pendidikan, Proceeding Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas
- Putri, Arinda Novela, Erdi Suroso, Puspita Yuliandari, Tanto Pratondo Utomo, and Muhammad Nur.  
“Strategi Pemasaran Usaha Dimsum (Studi Kasus Di Dimsum Moresto Bandar Lampung).” *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, no. 2 (2022): 236–244.  
<https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/IAB/article/view/6360>.
- Teguh Febrianto Setiawan, Budi Suharjo, and Muhammad Syamsun, “Strategi Pemasaran Online UMKM Makanan (Studi Kasus Di Kecamatan Cibinong),”  
*MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah* 13, no. 2 (January 3, 2019): 116.
- Wahyudin, Dian. 2013. *Peluang atau Tantangan Indonesia Menuju ASEAN Economic Community 2015*. Lembaga Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang.
- Wulan, Ayodya. 2016. *Business Plan Usaha Kuliner Skala UMKM*. Pt Elex Media Komputindo. ISBN: 978-602-02-8288-6
- Yudha Wisnu Chairuman, Mahmud Sarpan, “Pengaruh Modal, Usaha, Kualitas Produk dan Lokasi Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Pada UMKM Dimsum di Kecamatan Pondok Gede Kota Bekasi. *Jurnal Ekonomika* (2023)