

**Kreasi, Kolaborasi, dan Aksi Penguatan Inovasi
Produk UMKM Kuliner**

Kiky Navy Sukmawati^{1*}, Heni Adhianata², Novi Indah Permata Sari³, Nursita Fierdiana Dwi Andariesta⁴

¹⁻⁴ Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional

*email korespondensi: kikynavy@ottimmo.ac.id

Abstrak

Latar belakang: Pelaku UMKM di sektor kuliner memiliki kontribusi penting terhadap pertumbuhan ekonomi daerah. Namun, sebagian besar UMKM masih menghadapi kendala dalam pengelolaan keuangan dan inovasi produk. Kurangnya pengetahuan tentang pencatatan keuangan sederhana dan terbatasnya kemampuan mengembangkan produk baru menyebabkan rendahnya daya saing di pasar. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk menjawab permasalahan tersebut melalui pelatihan terpadu. **Tujuan:** Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi pelaku UMKM kuliner dalam aspek pengelolaan keuangan usaha dan inovasi produk agar mampu mengembangkan bisnis yang berkelanjutan dan kompetitif. **Metode:** pelaksanaan meliputi penyuluhan, diskusi interaktif, dan *hands-on workshop*. Kegiatan diikuti oleh 56 peserta binaan Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya. Materi pertama diberikan oleh FEB UPN “Veteran” Jawa Timur mengenai pengelolaan keuangan, sedangkan materi kedua oleh Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional mengenai inovasi produk *Crispy Green Tea Chocolate Pie*. Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan kuesioner kepuasan peserta dan observasi langsung. **Hasil:** menunjukkan bahwa 91% peserta mengalami peningkatan pemahaman dalam pengelolaan keuangan, sementara 94% menyatakan pelatihan inovasi produk sangat menarik dan bermanfaat. Peserta juga berhasil menciptakan produk olahan coklat inovatif dengan nilai jual tinggi. **Kesimpulan:** Artinya, kegiatan ini berhasil meningkatkan kemampuan manajerial dan kreatif pelaku UMKM kuliner. Kolaborasi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan mitra industri terbukti efektif dalam memperkuat daya saing UMKM serta memberikan kontribusi positif bagi pemberdayaan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Kata kunci: inovasi produk, kuliner, pengabdian masyarakat, UMKM, Pengelolaan keuangan,

***Creativity, Collaboration, and Innovation-Strengthening Action
Culinary MSME Products***

Abstract

Background: Culinary MSMEs play a significant role in regional economic growth. However, most MSMEs still face challenges in financial management and product



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

*innovation. Lack of knowledge about simple financial record-keeping and limited ability to develop new products lead to low competitiveness in the market. Therefore, this community service activity was implemented to address these issues through integrated training. **Objectives:** This activity aims to improve the competency of culinary MSMEs in aspects of business financial management and product innovation so they can develop sustainable and competitive businesses. **Methods:** The implementation method included counseling, interactive discussions, and hands-on workshops. The activity was attended by 56 participants under the guidance of the Surabaya City Cooperatives and MSMEs Office. The first session was delivered by the Faculty of Economics and Business of UPN “Veteran” East Java on financial management, while the second session was delivered by the OTTIMMO International Culinary and Pastry Academy on the Crispy Green Tea Chocolate Pie product innovation. Evaluation of the activity was conducted using a participant satisfaction questionnaire and direct observation. **Results:** The results showed that 91% of participants experienced an increase in their understanding of financial management, while 94% stated that the product innovation training was very interesting and useful. Participants also succeeded in creating innovative chocolate products with high sales value. **Conclusions:** This means that this activity has successfully enhanced the managerial and creative capabilities of culinary MSMEs. Collaboration between universities, local governments, and industry partners has proven effective in strengthening MSME competitiveness and making a positive contribution to sustainable local economic empowerment.*

Keywords: product innovation, culinary, community service, MSMEs, financial management,

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam ekonomi nasional Indonesia, terutama dalam sektor kuliner. Sektor kuliner di Indonesia sangat dinamis dalam merespons perubahan selera dan tren konsumen. UMKM kuliner tidak hanya menyerap tenaga kerja, tetapi juga menjadi wahana eksperimen produk kreatif dan inovatif yang dapat mendorong daya saing lokal dan nasional. Namun, di tengah peluang yang besar ini, pelaku UMKM menghadapi dua tantangan utama yaitu kebutuhan untuk terus berinovasi dalam produk agar tetap relevan di pasar kompetitif dan kebutuhan untuk mengelola keuangan dan usaha mereka secara profesional agar bisnis dapat tumbuh secara berkelanjutan.

Tantangan inovasi produk tercermin dalam penelitian-penelitian yang menunjukkan bahwa kreativitas, varian baru, *packaging* dan strategi pemasaran digital menjadi pendorong penting dalam perkembangan UMKM kuliner. Pada penelitian yang dilakukan oleh Ritonga et al (2025) yang berjudul “Peran Kreativitas Wirausaha terhadap Inovasi Produk pada UMKM Kuliner di Kota



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

Medan” menemukan bahwa kreativitas wirausaha merupakan fondasi utama untuk inovasi produk yang mampu memenuhi kebutuhan pasar.

Selain itu penelitian yang dilakukan oleh Maulana et al. (2025) yang menegaskan bahwa inovasi berperan penting dalam meningkatkan pendapatan pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Kota Kediri. Penelitian yang dilakukan oleh Khaeruman et al. (2025) terkait “Upaya Pengembangan dalam Strategi Inovasi Menu dan Pengembangan Produk Unggulan UMKM Kuliner Di Kota Serang” juga melaporkan bahwa pelatihan inovasi menu dan kemasan serta pemasaran digital terbukti meningkatkan daya tarik produk. Meski demikian, pada penelitian yang dilakukan oleh Pratama et al (2025) menunjukkan bahwa Inovasi tidak berpengaruh signifikan secara parsial terhadap pendapatan UMKM Kuliner di Kecamatan Medan Sunggal.

Di sisi manajemen usaha dan keuangan, literasi dan tata kelola keuangan masih menjadi hambatan bagi banyak pelaku UMKM. Marcela (2024) dalam penelitiannya “Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Pengelolaan Keuangan UMKM Kuliner di Kota Palembang” menemukan bahwa tingkat literasi keuangan berada pada kategori sedang, sedangkan pengelolaan keuangan UMKM kuliner tergolong kurang baik. Selain itu, pada penelitian yang dilakukan oleh Aidah et al. (2023) dalam “UMKM dalam Perspektif Keuangan dan Manajemen” mengidentifikasi bahwa banyak UMKM belum menerapkan manajemen dan keuangan secara memadai karena keterbatasan sumber daya manusia dan pengetahuan. Pada penelitian yang dilakukan oleh Hertadiani & Lestari (2021) hasilnya dapat disimpulkan bahwa pengelolaan keuangan berpengaruh terhadap variabel kinerja UMKM. Pada penelitian yang dilakukan oleh Khairunnisa et al (2025) disebutkan bahwa pemahaman yang lebih baik tentang SAK EMKM, disertai dengan kesiapan dan pelatihan yang tepat, diharapkan dapat memperbaiki praktik akuntansi di UMKM dan mendorong pertumbuhan usaha yang lebih berkelanjutan.

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat di PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta yang dilakukan oleh Ningsih et al (2025) di PT Bakpia juwara Satoe Yogyakarta hasilnya menunjukkan bahwa pengembangan UMKM kuliner tradisional dapat tercapai secara optimal melalui sinergi antara teknologi produksi modern, inovasi produk, dan strategi manajemen yang adaptif. Selain itu, pada penelitian yang dilakukan oleh Khabibah et al (2025) hasilnya menunjukkan bahwa Inovasi produk berpengaruh terhadap persepsi profitabilitas pelaku UMKM kuliner di wilayah Pekalongan. Penelitian di Bima yang dilakukan oleh oleh Ningrum et al (2025) menunjukkan bahwa inovasi produk dan strategi pemasaran yang dijalankan

pelaku usaha kue pukis mini di Kota Bima memberikan kontribusi signifikan terhadap peningkatan daya saing usaha kuliner berbasis UMKM.

Pada studi literatur yang sebelumnya menunjukkan bahwa inovasi produk dan pengelolaan keuangan merupakan dua variabel yang relevan dan perlu menjadi fokus intervensi dalam penguatan daya saing UMKM, khususnya di sektor kuliner. Inovasi produk berperan penting dalam menciptakan nilai tambah, memperluas pasar, serta meningkatkan daya tarik konsumen melalui pengembangan cita rasa, tampilan, dan konsep produk yang unik. Dengan inovasi yang berkelanjutan, pelaku UMKM dapat mengikuti tren dan preferensi konsumen yang terus berubah. Sementara itu, pengelolaan keuangan yang baik menjadi fondasi bagi keberlanjutan usaha, karena memungkinkan pelaku UMKM untuk mengontrol arus kas, menilai profitabilitas, serta merencanakan ekspansi bisnis secara terukur.

Berdasarkan kondisi tersebut, Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional bekerja sama dengan Dinas Koperasi Kota Surabaya, Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPN Veteran Jawa Timur dan PT Ares Kusuma Raya menyelenggarakan kegiatan workshop yang bertemakan “Kreasi, Kolaborasi, dan Aksi Penguatan Inovasi Produk UMKM Kuliner”. Kegiatan ini bertujuan untuk mengatasi dua tantangan utama di atas melalui pelatihan inovasi produk kuliner serta pelatihan pengelolaan keuangan menggunakan aplikasi digital. Dengan materi mengenai inovasi produk kuliner dan pengelolaan keuangan UMKM secara terpadu, diharapkan pelaku UMKM peserta dapat mengembangkan produk kreatif, meningkatkan manajemen keuangan serta memperkuat posisi usahanya dalam pasar.

METODE PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif (*participatory approach*) dengan metode workshop interaktif dan pendampingan aplikatif. Pendekatan ini dipilih untuk mendorong keterlibatan aktif para pelaku UMKM kuliner dalam memahami, mempraktikkan, dan mengembangkan inovasi produk sekaligus meningkatkan kemampuan pengelolaan keuangan mereka. Desain kegiatan menggabungkan dua fokus utama, yaitu penguatan inovasi produk berbasis praktik kuliner dan pelatihan manajemen keuangan usaha mikro.

Kegiatan dilaksanakan dalam dua hari secara tatap muka langsung di Kampus Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional. Peserta merupakan pelaku UMKM kuliner binaan Dinas Koperasi Kota Surabaya, dengan



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

total 56 peserta. Setiap sesi dirancang agar peserta tidak hanya menerima materi teoritis, tetapi juga mampu menerapkannya secara langsung dalam konteks usaha mereka.

Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang sistematis sebagai berikut:

a. Tahap Persiapan

Pada tahap ini OTTIMMO berkoordinasi dengan Dinas Koperasi Kota Surabaya, FEB UPN Veteran Jawa Timur, dan PT Ares Kusuma Raya untuk menentukan bentuk kegiatan, jumlah peserta, jadwal, serta kebutuhan bahan pelatihan.

b. Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan dibagi menjadi empat sesi utama:

Sesi I – Pembukaan kegiatan. Kegiatan terdiri atas sambutan dari pihak OTTIMMO Internasional, Dinas Koperasi, dan mitra pendukung, serta penjelasan tujuan dan mekanisme kegiatan.

Sesi II – Pelatihan Manajemen Keuangan UMKM (oleh FEB UPN Veteran Jatim). Peserta mendapatkan materi tentang pencatatan keuangan sederhana, pengelolaan arus kas, dan penggunaan aplikasi digital dalam manajemen keuangan.

Sesi III – Workshop Inovasi Produk Kuliner (oleh OTTIMMO Internasional dan PT Ares Kusuma Raya). Peserta mempraktikkan pembuatan produk Crispy Green Tea Chocolate Pie sebagai contoh inovasi produk berbasis cokelat. Dalam sesi ini peserta juga diberikan pemahaman tentang pengembangan produk sesuai tren pasar.

Sesi IV – Evaluasi dan Refleksi Kegiatan

Peserta mengisi kuesioner evaluasi kepuasan dan menyampaikan umpan balik untuk pengembangan kegiatan serupa di masa depan.

Metode pelaksanaan kegiatan meliputi:

1. Ceramah interaktif, untuk memberikan pemahaman dasar mengenai manajemen keuangan.
2. Demonstrasi dan praktik langsung, agar peserta dapat mengimplementasikan teknik pembuatan produk inovatif.
3. Diskusi kelompok dan studi kasus, untuk mendorong pertukaran pengalaman antar pelaku UMKM.
4. Pendampingan personal, di mana tim pelaksana memberikan bimbingan langsung terkait proses penggunaan aplikasi dalam setiap tahap pencatatan



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ *Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan* ”

keuangan, termasuk mengenai perhitungan biaya produksi dan analisis keuntungan.

Metode-metode ini dipilih untuk menciptakan **pengalaman belajar yang aktif, aplikatif, dan relevan dengan kebutuhan peserta**. Dalam konteks pelatihan bagi pelaku UMKM kuliner, pendekatan yang bersifat partisipatif dan praktik langsung dinilai lebih efektif dibandingkan metode ceramah konvensional. Peserta tidak hanya mendengarkan penjelasan teori, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pembuatan produk, diskusi kasus nyata, serta simulasi pencatatan keuangan usaha mereka sendiri. Melalui keterlibatan aktif tersebut, peserta dapat memahami konsep dengan lebih mendalam dan mengaitkannya secara langsung dengan aktivitas bisnis sehari-hari. Selain itu, metode aplikatif memungkinkan terjadinya proses *learning by doing*, yang memperkuat kemampuan teknis maupun manajerial peserta. Relevansi metode ini juga tampak dari hasil evaluasi kegiatan, di mana sebagian besar peserta mengapresiasi kegiatan yang memberikan manfaat nyata bagi pengembangan usaha mereka. Dengan demikian, pemilihan metode interaktif, praktik langsung, dan pendampingan personal terbukti mampu meningkatkan efektivitas transfer pengetahuan dan keterampilan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini.

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah kuesioner pra dan pasca kegiatan, lembar observasi oleh tim pelaksana, kuesioner kepuasan peserta dan dokumentasi kegiatan. Kuesioner pra dan pasca kegiatan dibagikan oleh Tim FEB UPN Veteran Jawa Timur untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam inovasi produk dan manajemen keuangan. Lembar observasi digunakan oleh tim pelaksana untuk menilai partisipasi dan kemampuan praktik peserta selama workshop berlangsung. Kuesioner kepuasan peserta yang terdiri dari tujuh indikator utama meliputi aspek materi, penyampaian, fasilitator, dan fasilitas penyelenggaraan. Serta dokumentasi kegiatan, berupa foto, video, dan catatan lapangan, untuk mendukung analisis hasil dan pelaporan. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif, guna mengetahui efektivitas kegiatan serta tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan program.

HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan selama dua hari di Kampus OTTIMMO Internasional Surabaya berjalan dengan baik dan mendapat respons positif dari peserta. Kegiatan diikuti oleh 56 pelaku UMKM kuliner binaan Dinas Koperasi Kota Surabaya. Tujuan utama kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kapasitas inovasi produk dan kemampuan pengelolaan keuangan

usaha. Berikut disajikan hasil kegiatan berdasarkan dua fokus utama, yaitu pelatihan pengelolaan keuangan dan workshop inovasi produk kuliner.

1. Hasil Pelatihan Pengelolaan Keuangan UMKM

Sesi pelatihan yang difasilitasi oleh tim dari Fakultas Ekonomi dan Bisnis (FEB) UPN Veteran Jawa Timur berfokus pada pencatatan keuangan sederhana, pengelolaan arus kas, serta penggunaan aplikasi digital untuk membantu proses keuangan usaha kecil. Berdasarkan hasil kuesioner pasca-kegiatan, sebanyak 92% peserta menyatakan bahwa materi pelatihan sangat relevan dan membantu mereka memahami cara mencatat transaksi usaha dengan benar.

Selain itu, 85% peserta menyatakan berencana menerapkan sistem pencatatan keuangan menggunakan aplikasi yang diperkenalkan dalam workshop. Peserta juga menilai bahwa metode penyampaian yang interaktif memudahkan mereka untuk mengajukan pertanyaan terkait kondisi usaha masing-masing. Hasil observasi lapangan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta dalam menyusun laporan sederhana seperti arus kas harian dan perhitungan keuntungan.

2. Hasil Workshop Inovasi Produk Kuliner

Workshop inovasi produk difasilitasi oleh tim dosen dan chef OTTIMMO Internasional bekerja sama dengan PT Ares Kusuma Raya. Produk yang dipraktikkan adalah Crispy Green Tea Chocolate Pie yang merupakan inovasi kuliner yang memadukan teknik modern dan bahan lokal, dengan pendekatan estetika produk yang berorientasi pasar.

Selama proses praktik, peserta menunjukkan antusiasme tinggi, yang terlihat dari partisipasi aktif dan hasil olahan yang kreatif. Berdasarkan hasil kuesioner, 95% peserta menilai kegiatan ini menarik dan bermanfaat untuk pengembangan produk baru. Sebagian besar peserta juga menyatakan akan mencoba mengadaptasi teknik dan resep yang diajarkan ke dalam produk khas usaha mereka.

3. Evaluasi Kepuasan Peserta

Evaluasi kepuasan dilakukan menggunakan kuesioner skala Likert (1–4) dengan tujuh indikator, mencakup materi, penyampaian, dan fasilitas kegiatan. Hasilnya menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi di hampir semua aspek.

Berdasarkan hasil pada Tabel 1, rata-rata kepuasan untuk keseluruhan rangkaian kegiatan adalah 3,56. Artinya peserta merasa sangat puas dengan kegiatan workshop ini. Peserta paling puas terhadap materi dan penyampaian pada sesi inovasi produk, sementara aspek yang mendapat nilai terendah adalah materi pengelolaan keuangan, meskipun tetap berada dalam kategori “Sangat

Puas”. Hal ini menunjukkan perlunya penyesuaian pendekatan penyampaian agar lebih aplikatif bagi pelaku UMKM dengan latar belakang pendidikan yang beragam

Tabel 1. Hasil Evaluasi Kepuasan Peserta

No	Aspek Penilaian	Skor Rata-Rata	Keterangan
1	Materi pengelolaan keuangan menarik	3.30	Sangat Puas
2	Kepuasan terhadap materi pengelolaan keuangan	3.34	Sangat Puas
3	Kualitas penyampaian pemateri keuangan	3.39	Sangat Puas
4	Materi workshop produk kuliner menarik	3.77	Sangat Puas
5	Kepuasan terhadap materi workshop produk	3.77	Sangat Puas
6	Kualitas penyampaian pemateri produk	3.64	Sangat Puas
7	Fasilitas penyelenggara	3.70	Sangat Puas

4. Dampak

Secara kualitatif, kegiatan ini berdampak positif dalam memperluas wawasan peserta mengenai pentingnya inovasi produk dan pencatatan keuangan. Dampak lainnya adalah terjalannya kolaborasi lintas lembaga antara OTTIMMO Internasional, FEB UPN, Dinas Koperasi Kota Surabaya, dan industri mitra PT Ares Kusuma Raya dalam membangun ekosistem penguatan UMKM kuliner di Surabaya.

PEMBAHASAN

Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pelatihan yang menggabungkan aspek **inovasi produk dan pengelolaan keuangan** mampu memberikan dampak positif terhadap peningkatan kapasitas pelaku UMKM kuliner. Capaian ini sejalan dengan **tujuan kegiatan**, yaitu memperkuat kemampuan wirausaha kuliner dalam menciptakan produk yang inovatif sekaligus memiliki sistem keuangan yang lebih terstruktur. Secara konseptual, temuan ini mendukung teori yang dikemukakan oleh Peter F Drucker (1985) dalam buku *Innovation and Entrepreneurship* menyebutkan bahwa inovasi merupakan fungsi utama dari kewirausahaan yang menentukan daya saing jangka panjang. Selain itu teori manajemen keuangan usaha kecil yang dikemukakan oleh Scarborough (2000) yang menekankan pentingnya pengendalian keuangan sebagai dasar keberlanjutan bisnis.

Keterkaitan antara hasil kegiatan dan teori tersebut terlihat pada peningkatan minat peserta dalam mengembangkan produk baru setelah mengikuti workshop *Crispy Green Tea Chocolate Pie*. Sebagian besar peserta menunjukkan pemahaman baru mengenai bagaimana mengombinasikan cita rasa, visual, dan tren pasar untuk menghasilkan produk bernilai tambah. Hal ini konsisten dengan hasil penelitian yang dilakukan Romadia et al. (2025) yang menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan antara inovasi produk dan daya



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

saing UMKM. Demikian pula, pelatihan pengelolaan keuangan oleh tim FEB UPN Veteran Jatim memberikan pemahaman praktis tentang pencatatan keuangan dan penggunaan aplikasi digital, sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan Nurdyanto et al. (2024) yang menekankan temuan empirik bahwa kemampuan manajerial mempunyai pengaruh signifikan terhadap kinerja UMKM.

Selain itu, hasil evaluasi menunjukkan kepuasan tinggi terhadap aspek fasilitator dan isi kegiatan. Dalam konteks kegiatan ini, penerapan metode demonstrasi dan pendampingan personal memungkinkan peserta untuk belajar melalui pengalaman langsung (*experiential learning*), sehingga hasil pelatihan lebih mudah diterapkan dalam bisnis masing-masing. Dari sisi implikasi, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap pengembangan ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni (ipteks) di bidang kuliner dan kewirausahaan. Dari sisi ilmu pengetahuan, kegiatan ini memperkuat model pembelajaran kolaboratif antara akademisi, industri, dan pemerintah dalam mendukung penguatan kapasitas UMKM. Dari sisi teknologi, kegiatan memperkenalkan penggunaan aplikasi digital sederhana untuk pencatatan keuangan, sehingga membantu pelaku usaha dalam proses pengambilan keputusan berbasis data. Sedangkan dari sisi seni kuliner, kegiatan ini memperluas kreativitas peserta dalam menciptakan inovasi rasa dan tampilan produk yang sesuai dengan tren pasar modern.

Secara sosial dan kultural, kegiatan ini berkontribusi terhadap peningkatan kesejahteraan dan kemandirian ekonomi masyarakat melalui peningkatan kompetensi pelaku UMKM. Penguatan inovasi produk yang berbasis bahan lokal seperti coklat, dipadukan dengan estetika kuliner modern, juga mencerminkan pelestarian budaya kuliner lokal dalam bentuk yang lebih adaptif terhadap pasar global. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya memberikan dampak ekonomi, tetapi juga turut memperkaya nilai budaya dan kreativitas masyarakat dalam sektor kuliner.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini mampu meningkatkan kapasitas pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di bidang kuliner melalui penguatan inovasi produk dan pengelolaan keuangan usaha. Sinergi antara Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional, Fakultas Ekonomi dan Bisnis UPN “Veteran” Jawa Timur, Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya, serta mitra industri PT Ares Kusuma Raya membuktikan bahwa kolaborasi lintas lembaga mampu memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kompetensi dan daya saing UMKM. Implikasi dari kegiatan ini menunjukkan bahwa program pendampingan berbasis praktik langsung dan pelatihan aplikatif perlu terus dikembangkan sebagai model pemberdayaan berkelanjutan. Ke depan, diharapkan kegiatan serupa dapat diperluas dengan cakupan peserta yang lebih



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

luas dan dilengkapi dengan pendampingan digital marketing serta akses pembiayaan usaha agar keberlanjutan dan pertumbuhan UMKM kuliner dapat semakin kuat dan adaptif terhadap perkembangan pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Universitas Wijaya Kusuma Surabaya selaku penyelenggara kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang telah memberikan dukungan penuh dalam pelaksanaan program. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Akademi Kuliner dan Patiseri OTTIMMO Internasional atas kontribusinya dalam pelatihan inovasi produk kuliner, serta kepada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur atas pendampingan dalam pengelolaan keuangan bagi pelaku UMKM.

Apresiasi yang tinggi diberikan kepada Dinas Koperasi dan UMKM Kota Surabaya atas kerja samanya dalam menjaring dan memfasilitasi peserta kegiatan, serta kepada PT Ares Kusuma Raya (ChefMate) sebagai mitra industri yang telah mendukung penyediaan bahan dan peralatan pelatihan produk kuliner.

Penulis juga berterima kasih kepada seluruh pelaku UMKM kuliner Kota Surabaya yang telah berpartisipasi aktif dan antusias dalam seluruh rangkaian kegiatan. Dukungan dan kolaborasi dari seluruh pihak inilah yang memungkinkan terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan baik dan memberikan manfaat nyata bagi pengembangan kapasitas serta daya saing UMKM kuliner lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Aidah, R. N., Pinandhito, G. S., Ayu, L. I., Ramadhan, L., & Tiara, A. (2023). UMKM dalam Perspektif Keuangan dan Manajemen. *RATIO: Reviu Akuntansi Kontemporer Indonesi*, 149-156.
- Drucker, P. F. (1985). *Innovation and Entrepreneurship*. Harper & Row.
- Hertadiani, V. W., & Lestari, D. (2021). Pengaruh Inklusi Keuangan dan Pengelolaan Keuangan Terhadap Kinerja UMKM Sektor Kuliner di Jakarta Timur. *Kalbisocio, Jurnal Bisnis dan Komunikasi*, 19-31.
- Khabibah, D. K., Rokhman, N., & Rianawati, T. (2025). Pengaruh Modal Usaha, Inovasi Produk, dan Strategi Pemasaran Terhadap Persepsi Pofitabilitas Pelaku UMKM Kuliner di Wilayah Pekalongan. *EBISNIS (Scientific Journal of Economics and* , 409-420.
- Khaeruman, Tabroni, Hanafiah, H., Bahits, A., Kartika, R., Salapudin, & Fatari. (2025). Upaya Pengembangan dalam Strategi Inovasi Menu dan Pengembangan Produk Unggulan UMKM Kuliner Di Kota Serang.



PROSIDING SEMINAR NASIONAL KUSUMA IV Kualitas Sumberdaya Manusia

“ Harmoni Budaya Lokal dan Teknologi untuk Pembangunan Berkelanjutan ”

Indonesian Journal of Engagement, Community Services, Empowerment and Development, 103-113.

Khairunnisa, A., Nafrilla, D., Hani, F., Pratama, R. A., Anti, I. D., Prasetyo, A. A., & Septiana, E. (2025). Implementasi SAK UMKM dalam Pelaporan Keuangan Sederhana UMKM Kuliner atau UMKM Produsen Cemilan. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat* , 431-438.

Marcela. (2024). Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Pengelolaan Keuangan UMKM Kuliner di Kota Palembang. *K&K_JURNAL MANAJEMEN*,, 583-604.

Maulana, M. H., Ruhamak, M. D., & Putro, D. R. (2025). Pengaruh Ekonomi Digital dan Inovasi Produk Terhadap Pendapatan UMKM Kota ediri (StudiPada UMKMPenerima Bantuan Modal Kota Kediri). *Journal of Education and Management Studies*, 107-119.

Ningrum, R., Ramdani, W. R., & Purnama, I. (2025). Inovasi Produk dan Strategi Pemasaran Kue Pukis Mini sebagai Peluang Usaha Kuliner Kreatif Berbasis UMKM. *Jurnal Akademik Pengabdian Masyarakat* , 170-180.

Ningsih, N. W., Kusuma, P. A., Maha Diva, A. I., & Wulandari, N. F. (2025). Pengembangan UMKM Kuliner Tradisional melalui Proses Produksi dan Inovasi Produk pada PT Bakpia Juwara Satoe Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Untuk Mu NegeRI* , 372-379.

Nurdyanto, S. D., Ismail, T., & Sapiri, M. (2024). Pengaruh Literasi Keuangan dan Literasi Digital terhadap Kinerja Usaha Mikro Kecil dan Menengah Melalui Kemampuan Manajerial (Studi Kasus Kabupaten Mamuju Sulawesi Barat). *Al Buhuts*, 62-102.

Pratama, R., Ramadhan, A., & Hasanah, U. (2025). Pengaruh lama usaha, modal usaha dan inovasi terhadap pendapatan UMKM kuliner di Kecamatan Medan Sungga. *Journal of Economics Research and Policy Studies*, 515-531.

Ritonga, N., Azahra, D., & Prabowo, D. V. (2025). Peran Kreativitas Wirausaha terhadap Inovasi Produk Pada UMKM Kuliner di Kota Medan. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 16461-16463.

Romadia, Floryan, Mahendra , F., & Noviyanti, I. (2025). Pengaruh Inovasi Produk terhadap Peningkatan Daya Saing UMKM Kuliner di Kota Pangkalpinang. *Eksis: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 49-60.

Scarborough, N. M., & Zimmerman, T. (2000). *Effective Small Business Management: An Entrepreneurial Approach*. Blomington, Amerika Serikat: Prentice Hall.