

Pemberdayaan UMKM Kue Tradisional melalui Implementasi Smart-TradFood Menuju Ekowisata Kuliner Berkelanjutan

Mohammad Rofik^{1*}, Ach. Desmantri Rahmanto², Purwati Ratna Wahyuni³, Evi Dwi Hastri⁴, Moh. Baqir Ainun⁵

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Wiraraja, Indonesia

²Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Wiraraja, Indonesia

³Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Wiraraja, Indonesia

⁴Program Studi Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Wiraraja, Indonesia

⁵Program Studi Bisnis Digital, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Wiraraja, Indonesia

e-mail: *¹rofik@wiraraja.ac.id, ²desmantri@wiraraja.ac.id, ³purwatiratna@wiraraja.ac.id,

⁴evidwihastri@wiraraja.ac.id, ⁵baqirainun@wiraraja.ac.id

Article History

Received: 10 November 2025

Revised: 18 November 2025

Accepted: 31 Januari 2026

DOI:

<https://doi.org/10.58794/jdt.v6i2.1812>

Keyword – Smart-TradFood
Innovation; Culinary Ecotourism;
Digitalization

Abstract – The existing condition of the target partner, which has great potential in producing traditional cakes typical of Kedatim Village namely ghetas, klepon, as well as apen and sweet nangghinang commonly served during the cultural event Nyadhar still faces obstacles in accessing wider markets. The Smart-TradFood innovation program, implemented through Community Service in Kebundadap Timur Village, aims to empower MSME actors of Kedatim's traditional cakes who face limitations in production equipment, time efficiency, and digital marketing. The target partners are groups dedicated to preserving Kedatim's traditional cakes, who still rely on conventional methods. The offered solutions include the implementation of Freeze-Dried technology, Vacuum Frying, dough mixers, automatic deep fryers, vacuum sealers, as well as branding and digital marketing training. The implementation method is carried out through participatory mentoring, technical training, and the management of online marketing platforms. The program results show a 40% increase in production capacity, 60% time efficiency, 40% oil-use efficiency, an 85% improvement in digital skills, and 100% mastery of the introduced technologies. This program significantly enhances the empowerment level of the partners through technological mastery, diversification of frozen-food products, and expanded access to national markets. Consequently, it strengthens the position of Kebundadap Timur Village as a center of eco- culinary tourism based on local wisdom and digital innovation, serving as a sustainable eco-culinary tourism icon in Kebundadap Timur Village.

Kata Kunci – Inovasi Smart-TradFood; Ekowisata Kuliner; Digitalisasi

Abstrak – Kondisi eksisting mitra sasaran yang memiliki potensi besar dibidang kue tradisional khas desa Kedatim, yaitu kue ghetas dan kue klepon serta apen dan nangghinang manis yang biasa disuguhkan pada acara budaya “Nyadhar” masih terkendala pada akses pada pasar luas. Inovasi Smart-TradFood melalui Pengabdian Kepada Masyarakat dilaksanakan di Desa Kebundadap Timur

untuk memberdayakan pelaku UMKM kue tradisional khas Kedatim yang menghadapi keterbatasan alat produksi, efisiensi waktu, dan pemasaran digital. Mitra sasaran adalah kelompok pelestari kue tradisional kedatim yang masih menggunakan metode konvensional. Solusi yang ditawarkan meliputi penerapan teknologi Freeze-Dried, Vacuum Frying, dough mixer, deep fryer otomatis, vacuum sealer, serta pelatihan branding dan digital marketing. Metode pelaksanaan dilakukan melalui pendampingan partisipatif, pelatihan teknis, dan pengelolaan platform pemasaran daring. Hasil program menunjukkan peningkatan kapasitas produksi sebesar 40%, efisiensi waktu 60%, efisiensi penggunaan minyak 40%, peningkatan kemampuan digital 85%, dan penguasaan teknologi 100%. Program ini secara signifikan meningkatkan level keberdayaan mitra melalui penguasaan teknologi, diversifikasi produk frozen food, dan peningkatan akses pasar nasional, sehingga memperkuat posisi Desa Kebundadap Timur sebagai sentra *eco-culinary tourism* berbasis kearifan lokal dan inovasi digital sebagai ikon ekowisata kuliner berkelanjutan di Desa Kebundadap Timur.

1. PENDAHULUAN

Pangan merupakan salah satu sektor strategis dalam pembangunan ekonomi desa[1], terutama dalam mendukung sektor pariwisata berbasis kuliner[2], [3]. Desa Kebundadap Timur sebagai salah satu desa di Kabupaten Sumenep yang memiliki potensi ekowisata Mangrove[4] berbasis budaya dan kuliner. Sebagai bagian dari upaya pemerataan ekonomi dan penguatan sektor pariwisata desa, Pemerintah Desa melalui BUMDes telah mengembangkan berbagai potensi wisata berbasis alam dan kearifan local yaitu Wisata Mangrove Kedatim (WMK). Salah satu aspek penting dalam pengembangan wisata adalah usaha kuliner, yang tidak hanya berperan sebagai daya tarik bagi wisatawan, tetapi juga dapat menjadi sumber peningkatan ekonomi bagi masyarakat setempat [3], [5]–[7]



Gambar 1. Wilayah Desa Kebundadap Timur

Source: Dokumentasi Pelaksana

Potensi ini dapat dikembangkan sejalan dengan RIRN 2017-2045 Dalam kebijakan nasional, sektor pangan dan pertanian menjadi bagian dari Rencana Induk Riset Nasional (RIRN), khususnya dalam sektor Pangan dan Pertanian. RIRN menekankan pentingnya inovasi dalam ketahanan pangan, pengembangan produk berbasis kearifan lokal, serta peningkatan daya saing produk pangan dalam menghadapi persaingan global[8].

Salah satu usaha kuliner yang memiliki potensi besar adalah kue tradisional khas desa, yaitu kue ghetas dan kue klepon. Kedua jenis kue ini memiliki cita rasa autentik dan sering disajikan dalam berbagai acara adat yaitu pada tradisi ‘Nyadhar’ maupun konsumsi harian masyarakat[9], [10]. Dengan kekayaan kuliner ini, Desa Kebundadap Timur berpeluang mengembangkan ikon ekowisata kuliner berkelanjutan, di mana wisatawan tidak hanya menikmati keindahan alam, tetapi juga dapat merasakan pengalaman wisata berbasis kuliner khas desa. Mitra ini terletak di Desa Kebundadap Timur yang kondisi eksisting wilayah dapat dijabarkan dalam data berikut ini:



Gambar 2. Kondisi eksisting Desa Kebundadap Timur

Namun, dalam pengembangannya mitra sasaran menghadapi beberapa permasalahan yang berdampak pada daya saing dan keberlanjutan usaha, antara lain:

- Keterbatasan dalam pemasaran dan branding, sehingga produk belum dikenal secara luas oleh wisatawan maupun pasar luar desa.
- Kemasan yang kurang menarik, membuat produk sulit bersaing sebagai oleh- oleh khas desa.
- Proses produksi yang masih tradisional, menyebabkan keterbatasan dalam kapasitas dan efisiensi produksi.
- Belum memiliki legalitas usaha (PIRT dan sertifikasi halal), yang menjadi kendala dalam pengembangan ke pasar modern dan wisata.
- Kurangnya integrasi dengan ekowisata desa, sehingga produk belum sepenuhnya dimanfaatkan sebagai daya tarik wisata kuliner.

Selain itu, kondisi mitra sebagai salah satu industri yang memiliki prospek baik terhadap pemajuan industri pariwisata di Desa Kebundadap Timur terutama produk khas yaitu klepon dan ghetas[11]. Cita rasa autentik dan potensi besar untuk dijadikan ikon ekowisata desa, terdapat berbagai hambatan yang menghambat pengembangan usaha ini ke tingkat yang lebih luas[12], [13]. Kurangnya keterlibatan Mitra dalam jaringan ekowisata yang dikelola oleh BUMDes menjadi faktor yang juga menghambat penguatan posisi kue tradisional sebagai bagian dari pengalaman wisata di desa[14]. Minimnya sinergi antara usaha kuliner tradisional dan sektor wisata menyebabkan klepon dan ghetas belum mendapatkan tempat sebagai produk unggulan yang dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang datang[15].

Solusi yang ditawarkan dalam program Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah penerapan Inovasi Smart-TradFood, yang dirancang untuk mentransformasi proses produksi, pengemasan, dan pemasaran kue tradisional khas Desa Kebundadap Timur agar lebih modern, efisien, dan berdaya saing tinggi. Inovasi Smart-TradFood meliputi penerapan teknologi Freeze-Dried[16] untuk memperpanjang umur simpan produk tanpa bahan pengawet, Vacuum Frying untuk menghasilkan kue yang lebih renyah dan sehat, serta penggunaan dough mixer, deep fryer otomatis, dan vacuum sealer guna meningkatkan efisiensi dan konsistensi kualitas produksi. Selain itu, program ini juga mengembangkan branding dan pemasaran digital untuk memperluas jangkauan pasar dan menjadikan produk kue tradisional sebagai ikon eco-culinary tourism yang berkelanjutan dan berbasis kearifan local. Penelitian terdahulu yang dilakukan oleh Pawestri dkk. (2023) dalam Jurnal Pertanian Agros Vol. 25 No. 4, Oktober 2023: 4106–4118 berjudul “Karakterisasi Metode Pengeringan Beku pada Pangan Nabati”[17] menunjukkan bahwa penerapan teknologi freeze-drying secara signifikan mampu mempertahankan karakteristik fisik, kimia, dan sensorik produk pangan nabati dibandingkan metode pengeringan konvensional. Proses freeze-dried terbukti menjaga warna, aroma, serta nilai gizi produk[18], sekaligus memperpanjang umur simpan tanpa perlu bahan pengawet tambahan. Temuan ini sejalan dengan tujuan program Smart-TradFood, yaitu meningkatkan kualitas dan daya tahan kue tradisional melalui inovasi teknologi freeze- dried dan vacuum frying. Dengan penerapan teknologi ini, produk kue tradisional

khas Desa Kebundadap Timur seperti klepon dan ghetas dapat memiliki tekstur dan cita rasa yang lebih konsisten, daya simpan lebih lama, serta tampilan yang menarik bagi pasar modern[19], [20]. Hal ini menjadikan produk lokal tersebut memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan layak dikembangkan sebagai oleh-oleh khas ekowisata kuliner berkelanjutan di Desa Kebundadap Timur.

Sehingga, tujuan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas dan daya tahan kue tradisional melalui penerapan teknologi freeze-dried dan vacuum frying[16], sehingga produk lokal Desa Kebundadap Timur memiliki nilai jual tinggi dan layak menjadi oleh-oleh khas ekowisata. Program ini juga bertujuan mengembangkan sistem digitalisasi usaha kuliner tradisional melalui Inovasi Smart-TradFood guna memperluas pemasaran dan promosi berbasis teknologi[21]. Selain itu, kegiatan ini diarahkan untuk memberdayakan pelaku UMKM kuliner lokal melalui pelatihan teknologi pangan, manajemen usaha, dan branding produk. Dengan demikian, program ini diharapkan mampu mentransformasi kue tradisional menjadi ikon ekowisata kuliner berkelanjutan yang mengintegrasikan inovasi teknologi, potensi lokal, dan nilai budaya masyarakat secara ramah lingkungan.

2. METODE PENGABDIAN

Profil Mitra Sasaran Kelompok Pelestari Kue Kedatim yang bergerak di bidang usaha produksi kue tradisional terutama khas Kebundadap Timur, dapat diuraikan dalam tabel dibawah ini:

Tabel 1. Profil Mitra Sasaran

No	Bagian	Keterangan
1	Nama Mitra	Kelompok Pelestari Kue Kedatim
2	Ketua	Hj. Erniyati
3	Tahun Berdiri	2019
4	Jumlah Anggota	10 orang
5	Bentuk Kelompok	Kelompok Masyarakat
6	Bentuk Usaha	Produksi Kue Tradisional
7	Lokasi	Dusun Arestengah RT01/RW01 Desa Kebundadap timur, Kec. Saronggi, Kab. Sumenep

Pra Kegiatan

Tahap pra-kegiatan diawali dengan metode observasi untuk mengidentifikasi kondisi awal mitra dan potensi permasalahan yang dihadapi dalam proses produksi kue tradisional di Desa Kebundadap Timur. Observasi dilakukan secara langsung di lokasi usaha mitra untuk melihat alur produksi, penggunaan peralatan, efisiensi waktu kerja, kualitas hasil produk, serta sistem pemasaran yang diterapkan. Melalui pengamatan lapangan ini, tim pelaksana memperoleh gambaran nyata mengenai keterbatasan alat produksi yang masih bersifat manual, tingginya penggunaan minyak goreng, serta rendahnya daya tahan produk terhadap penyimpanan jangka panjang. Selain itu, observasi juga mencakup aspek manajerial dan digitalisasi usaha yang masih minim. Hasil dari kegiatan pra-observasi ini menjadi dasar perumusan solusi berbasis teknologi freeze- dried, vacuum frying, dan digital marketing yang diintegrasikan dalam program Smart- TradFood untuk meningkatkan kualitas, efisiensi, serta daya saing produk kue tradisional lokal.

Pelaksanaan Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan yang digunakan pada program pengabdian kepada masyarakat berdasarkan permasalahan mitra dan solusi yang ditawarkan, tahapan metode pelaksanaan dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan mitra dijelaskan pada tabel berikut ini:

Tabel 2. Metode pelaksanaan kegiatan

Permasalahan	Sub Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Tahapan Pelaksanaan Metode
Bidang Produksi	Proses pembuatan klepon masih menggunakan peralatan sederhana dengan kapasitas terbatas	Pengadaan Alat Produksi yang Lebih Modern dan Berkapasitas Besar (Menggunakan dough mixer untuk mempercepat pencampuran adonan dan	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan alat produksi dough mixer Pelatihan dan Praktek

Permasalahan	Sub Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Tahapan Pelaksanaan	Metode
		memastikan konsistensi tekstur klepon dan gettas)	penggunaan teknologi Deep Fryer	
		Pelatihan penggunaan alat produksi modern	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan alat produksi dough mixer Pelatihan dan Praktek penggunaan teknologi Deep Fryer	
	Efisiensi penggunaan minyak goreng yang tidak terkontrol	Pengadaan Alat Produksi yaitu teknologi Deep Fryer dengan Suhu Terkontrol (deep fryer otomatis yang dapat mengatur suhu penggorengan secara stabil, sehingga proses menggoreng lebih efisien dan hasil ghetas lebih renyah tanpa menyerap terlalu banyak minyak)	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan alat produksi dough mixer Pelatihan dan Praktek penggunaan teknologi Deep Fryer	
		Pelatihan dan Edukasi kepada Mitra	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan alat produksi dough mixer Pelatihan dan Praktek penggunaan teknologi Deep Fryer	
Bidang Pemasaran	Branding dan pemasaran, terutama dalam aspek kemasan (packaging)	Pembuatan Desain Kemasan yang Lebih Menarik dan Informatif Dan desain logo	Pendampingan pembuatan desain Logo	
	Strategi pemasaran yang masih konvensional	Strategi Pemasaran Digital dengan Pembuatan dan pengelolaan media sosial	Pelatihan konten dan editing produk Pendampingan pengelolaan marketplace dan media sosial Evaluasi dan Keberlanjutan program dalam menggunakan strategi pemasaran berbasis digital	
		Pendampingan dalam pengelolaan marketplace	Pelatihan konten dan editing produk Pendampingan pengelolaan marketplace dan media sosial Evaluasi dan Keberlanjutan program dalam menggunakan strategi pemasaran berbasis digital	
		Pelatihan dasar mengenai konten dan editing produk serta testimony pelanggan	Pelatihan konten dan editing produk Pendampingan pengelolaan marketplace dan media sosial Evaluasi dan Keberlanjutan program dalam menggunakan strategi pemasaran berbasis digital	
	Kurangnya peminat pasar dari skala luas karena produk ini hanya bisa	Pengembangan Produk dalam Bentuk Frozen Food dengan pengadaan mesin	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan Pengadaan Teknologi	

Permasalahan	Sub Permasalahan	Solusi Yang Ditawarkan	Tahapan Pelaksanaan	Metode
	dikonsumsi dalam waktu singkat	Vacuum Sealer untuk memperlambat terjadinya proses oksidasi dan Memperpanjang masa ekonomis produk	Freeze-Dried	Pelatihan dan Praktek penggunaan teknologi Deep Fryer dan Vacuum Sealer untuk pembuatan produk frozen food
		Pengadaan Teknologi Freeze-Dried dengan metode pengawetan makanan dengan cara membekukan produk pada suhu sangat rendah, kemudian menghilangkan kandungan air	Penerapan teknologi tepat guna dengan pengadaan Pengadaan Teknologi Freeze-Dried	Pelatihan dan Praktek penggunaan teknologi Deep Fryer dan Vacuum Sealer untuk pembuatan produk frozen food

Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dan evaluasi program Smart-TradFood dilakukan dengan menggunakan metode wawancara untuk memperoleh hasil yang mendalam terkait efektivitas pelaksanaan kegiatan dan dampaknya terhadap mitra. Wawancara dilakukan secara terstruktur kepada pelaku UMKM kue tradisional, tim pelaksana, serta pihak pendukung kegiatan guna menilai tingkat pemahaman, penerapan teknologi, dan perubahan perilaku usaha setelah program dijalankan. Melalui metode ini, diperoleh informasi langsung mengenai kendala teknis, tingkat adopsi alat seperti freeze-dryer, vacuum fryer, dan dough mixer, serta persepsi mitra terhadap manfaat program. Hasil wawancara juga menjadi dasar untuk mengukur peningkatan kapasitas produksi, efisiensi waktu, dan kemampuan digital mitra. Dengan demikian, metode wawancara tidak hanya berfungsi sebagai alat evaluasi kinerja program, tetapi juga sebagai sarana refleksi dan penyusunan strategi keberlanjutan yang lebih efektif bagi pengembangan Smart- TradFood di masa mendatang.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penerapan Inovasi Smart Tradfood Pada Usaha Kue Tradisional sebagai Ikon Ekowisata Kedatim

1. Pelaksanaan Pada Aspek Produksi

Sebelum pelaksanaan program, kelompok mitra masih menggunakan alat manual dan peralatan dapur sederhana dalam pembuatan klepon serta ghetas. Proses pembuatan memerlukan waktu cukup lama, kapasitas produksi hanya sekitar 100 pcs per hari, dan kualitas produk sering tidak konsisten. Melalui program Smart-TradFood, dilakukan serangkaian kegiatan yang berfokus pada peningkatan efisiensi dan kualitas produksi dengan memanfaatkan Teknologi Tepat Guna (TTG). Adapun kegiatan yang telah dilakukan yaitu:

• Sosialisasi Program dan Pentingnya Penggunaan TTG (3 Oktober 2025)

Dilakukan untuk memberikan pemahaman awal kepada mitra mengenai urgensi modernisasi proses produksi kue tradisional sebagai langkah menuju transformasi usaha yang lebih efisien dan higienis.

• Pengadaan dan Serah Terima Teknologi Tepat Guna (Instalasi Alat) (10 Oktober 2025)

Dilakukan pemasangan dan uji coba awal alat, meliputi dough mixer, deep fryer, vacuum sealer, dan freeze dryer (frezz).

• Pelatihan dan Praktek Penggunaan Teknologi Dough Mixer (11 Oktober 2025) Mitra dilatih menggunakan dough mixer untuk mencampur bahan dengan kapasitas besar secara efisien. Dampaknya, waktu pencampuran adonan menurun hingga 50%, dan tekstur adonan lebih homogen.

• Pelatihan dan Praktek Penggunaan Teknologi Deep Fryer (12 Oktober 2025) Penggunaan deep fryer membantu proses penggorengan lebih cepat, suhu lebih stabil, dan menghasilkan produk yang lebih renyah serta seragam.

• Pelatihan dan Praktek Penggunaan Teknologi Freeze Dried (Vacuum Sealer dan Frezz) (13 Oktober 2025)

Dari hasil pelaksanaan program Smart-TradFood, terlihat bahwa terjadi peningkatan signifikan dalam bidang produksi. Kapasitas produksi klepon dan ghetas meningkat sebesar 40%, dari semula hanya mampu menghasilkan 100 pcs per hari menjadi 140 pcs per hari. Hal ini disebabkan oleh penerapan teknologi dough mixer yang mampu mempercepat proses pencampuran adonan serta menghasilkan tekstur yang lebih konsisten. Peningkatan ini

mencerminkan efisiensi waktu dan peningkatan volume produksi yang berdampak langsung terhadap ketersediaan stok dan potensi penjualan.



Pembuatan Apen



Pembuatan Nangghinang Manis



Pembuatan Klepon



Pembuatan Ghetas

Gambar 3. Produksi Kue Tradisional Keduati

Selain itu, daya tahan produk mengalami lonjakan yang sangat signifikan, dari hanya 2 hari (produk basah) menjadi 7–10 hari untuk produk frozen food dan hingga 30 hari untuk produk freeze-dried. Peningkatan ketahanan produk sebesar 35% ini merupakan hasil dari inovasi penerapan teknologi vacuum sealer dan freeze-dried yang memungkinkan produk bertahan lebih lama tanpa tambahan bahan pengawet. Dampak langsung dari inovasi ini adalah meningkatnya potensi distribusi produk ke wilayah yang lebih luas serta efisiensi dalam manajemen stok produksi.

Pengetahuan mitra dalam pengoperasian alat modern juga mengalami kemajuan drastis, dari tingkat penguasaan 50% (dasar) menjadi 100% (mahir). Kenaikan ini menunjukkan peningkatan kemampuan teknis sebesar 100%, di mana mitra kini dapat mengoperasikan peralatan modern secara mandiri tanpa pendampingan. Hal ini menjadi indikator penting bahwa kegiatan pelatihan dan pendampingan berjalan efektif dalam meningkatkan kompetensi sumber daya manusia.



Teknologi Deep Fryer



Teknologi Freeze-Dried



Teknologi Vacuum Frying



Portable Coconut Grater



Dough Mixer



Frozen Kue Tradisional

Gambar 4. Inovasi Smart-TradFood

Tabel 5. Signifikansi Peningkatan Mitra Aspek Produksi

Bidang	Sub Permasalahan	Indikator Kinerja	Kondisi Awal (Sebelum Program)	Setelah Program (Sesudah Solusi Diterapkan)	Kenaikan / Efisiensi (%)	Keterangan Hasil
Produksi	Proses pembuatan klepon masih manual dengan kapasitas terbatas	Kapasitas produksi klepon & gettas	100 pcs/hari	140 pcs/hari	+40%	Penggunaan <i>dough mixer</i> meningkatkan volume produksi 40%
		Daya tahan produk	2 hari (produk basah)	7–10 hari (<i>frozen food</i>), hingga 30 hari (<i>freeze-dried</i>)	+35%	Produk tahan lama tanpa bahan pengawet
		Pengetahuan penggunaan alat modern	50% (dasar)	100% (mahir)	+100%	Mitra mampu mengoperasikan alat tanpa pendampingan
	Efisiensi penggunaan minyak goreng yang tidak terkontrol	Penggunaan minyak goreng per kg adonan	2 liter/kg	1,2 liter/kg	Efisiensi 40%	<i>Deep fryer</i> otomatis menjaga suhu stabil, hasil gorengan gettas tidak banyak minyak

Sementara itu, dari sisi efisiensi penggunaan minyak goreng, terjadi penghematan sebesar 40%, dari 2 liter per kg adonan menjadi hanya 1,2 liter per kg adonan setelah penggunaan *deep fryer* otomatis. Teknologi ini mampu mengatur suhu penggorengan secara stabil sehingga hasil gorengan lebih renyah dan tidak menyerap terlalu banyak minyak. Secara keseluruhan, aspek produksi menunjukkan peningkatan efisiensi dan kapasitas yang signifikan dengan rata-rata peningkatan kinerja sebesar 60%.

Pelaksanaan pada Aspek Pemasaran

Sebelum pelaksanaan program, pemasaran produk kue tradisional Kedatim masih terbatas pada penjualan langsung di lingkungan sekitar dan belum memiliki identitas merek yang kuat. Produk belum dikemas secara profesional, serta belum memiliki media digital untuk memperluas jangkauan pasar. Melalui kegiatan ini tim melakukan serangkaian pelatihan dan pendampingan dalam hal branding, digital marketing, dan manajemen marketplace, antara lain:

- Sosialisasi dan Pelatihan Pentingnya Pengemasan Produk (18 Oktober 2025)

Peserta diberi materi dan praktik pengemasan menggunakan vacuum sealer untuk menjaga higienitas dan memperpanjang daya simpan produk, sekaligus meningkatkan daya tarik visual kemasan.

- Pelatihan Konten dan Editing Produk (19 Oktober 2025)

Tim mendampingi mitra membuat konten promosi seperti foto, video pendek, dan desain label kemasan. Pelatihan ini mendorong kreativitas dan kemandirian dalam promosi digital.

- Pendampingan Penerapan Strategi Pemasaran Berbasis Digital (15 November 2025)

Mitra diajarkan teknik promosi melalui media sosial seperti Instagram, Facebook, dan WhatsApp Business dengan memanfaatkan fitur reels, ads, dan katalog produk.

- Pendampingan Pengelolaan Marketplace dan Media Sosial (16 November 2025)

Dilakukan pembimbingan langsung dalam membuka dan mengelola akun marketplace (Shopee, TikTokshop), serta pelatihan administrasi transaksi digital.

Pada aspek pemasaran, program ini juga membawa perubahan besar terhadap peningkatan daya saing produk kue tradisional. Dalam hal branding dan kemasan, mitra yang semula tidak memiliki desain kemasan kini mampu menghasilkan tiga desain kemasan baru dengan logo brand khas desa, menunjukkan peningkatan sebesar 100%. Hasil ini memperkuat identitas produk lokal sebagai ikon khas Desa Kebundadap Timur dan meningkatkan citra visual yang menarik bagi konsumen.



Gambar 5. Pelatihan dan Pendampingan Aspek Produksi

Selanjutnya, dari sisi daya tarik produk terhadap pasar lokal, terjadi peningkatan penjualan mingguan dari 30 pcs menjadi 65 pcs per minggu atau naik 35%. Peningkatan ini berkaitan erat dengan kemasan baru yang lebih menarik serta citra produk baru berbentuk frozen food yang praktis dan sesuai dengan tren pasar modern. Daya tarik visual dan inovasi bentuk produk terbukti mendorong peningkatan minat beli masyarakat lokal.

Strategi pemasaran juga mengalami transformasi besar dengan beralih dari metode konvensional ke pemasaran digital. Sebelumnya, produk tidak terdaftar di marketplace mana pun, namun setelah program berjalan, produk kini telah hadir di dua platform besar, yaitu Shopee dan TikTok Shop, yang berarti peningkatan sebesar 100%. Hal ini memperluas jangkauan pasar secara nasional dan membuka peluang bagi penjualan daring yang lebih berkelanjutan.

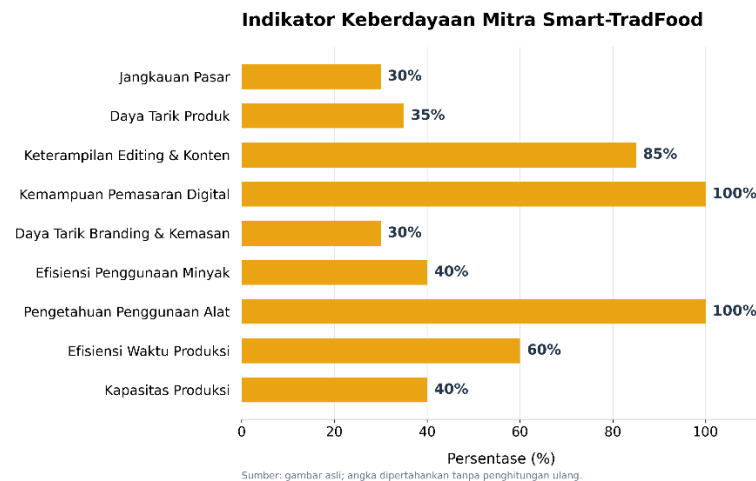
Tabel 6. Signifikansi Peningkatan Mitra Aspek Pemasaran

Bidang	Sub Permasalahan	Indikator Kinerja	Kondisi Awal (Sebelum Program)	Setelah Program (Sesudah Solusi Diterapkan)	Kenaikan / Efisiensi (%)	Keterangan Hasil
Pemasaran	Branding dan kemasan belum menarik	Jumlah produk dengan kemasan menarik	0 desain (kemasan polos)	3 desain kemasan baru + logo brand khas desa	+100%	Mitra memiliki brand visual dan identitas produk lokal kue tradisional
		Daya tarik produk terhadap pasar lokal	30 pcs terjual/minggu	65 pcs terjual/minggu	+35%	Daya beli meningkat melalui kemasan dan citra produk baru berbentuk <i>frozen</i>
	Strategi pemasaran masih konvensional	Produk terdaftar di marketplace	0 marketplace	2 marketplace (Shopee & TikTok Shop)	100% peningkatan	Jangkauan penjualan meningkat secara nasional
		Kemampuan konten & editing produk	15% (rendah)	85% (baik)	+70%	Mitra mampu membuat konten promosi & testimoni pelanggan
	Produk tidak tahan lama & kurang diminati pasar luas	Jumlah pemesanan luar wilayah	0 pesanan luar daerah	30% dari total pesanan berasal dari luar Sumenep	+30%	Permintaan meningkat berkat sistem <i>frozen food</i> dan <i>freeze-dried</i>

Kemampuan mitra dalam membuat konten dan melakukan editing produk juga meningkat dari 15% (rendah) menjadi 85% (baik), dengan persentase peningkatan sebesar 70%. Kini mitra mampu menghasilkan foto dan video promosi yang menarik serta memanfaatkan testimoni pelanggan untuk memperkuat strategi pemasaran digital. Selain itu, jumlah pesanan dari luar daerah meningkat pesat, di mana 30% total pesanan kini berasal dari luar wilayah Sumenep, menunjukkan peningkatan 30% terhadap ekspansi pasar.

Secara keseluruhan, aspek pemasaran mengalami peningkatan rata-rata sebesar 61,25%, menunjukkan bahwa transformasi digital, penguatan branding, dan peningkatan kualitas visual produk berhasil mendorong penetrasi pasar yang lebih luas. Keberhasilan ini menjadi bukti nyata bahwa kombinasi antara inovasi teknologi produksi dan strategi

pemasaran digital mampu mentransformasi usaha kue tradisional menjadi lebih modern, kompetitif, dan berkelanjutan. Sehingga aspek produksi dan manajemen dapat dilihat pada grafik peningkatan sebagai berikut:



Gambar 6. Grafik Peningkatan Keberdayaan Mitra

Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan monitoring dilakukan secara langsung selama proses pelaksanaan program Smart-TradFood melalui observasi lapangan dan wawancara dengan mitra Kelompok Pelestari Kue Tradisional Kedatim. Monitoring dilakukan pada setiap tahapan kegiatan, mulai dari pelatihan penggunaan teknologi tepat guna hingga pendampingan pemasaran digital. Wawancara dilakukan untuk menilai tingkat pemahaman mitra terhadap penggunaan alat baru, efektivitas pelatihan, serta perubahan perilaku produksi dan pemasaran setelah penerapan teknologi. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan pada efisiensi waktu produksi, kualitas produk, dan kemampuan mitra dalam memanfaatkan media digital sebagai sarana promosi dan penjualan.

Kendala yang Dihadapi

Selama pelaksanaan program, beberapa kendala yang dihadapi antara lain keterbatasan kemampuan awal mitra dalam mengoperasikan alat modern, kendala listrik saat penggunaan alat secara bersamaan, serta keterbatasan jaringan internet untuk mendukung aktivitas pemasaran digital. Selain itu, sebagian anggota kelompok masih memerlukan pendampingan intensif dalam pembuatan konten digital dan pengelolaan marketplace. Untuk mengatasi hal tersebut, disarankan dilakukan pelatihan lanjutan secara bertahap, penambahan kapasitas daya listrik di lokasi produksi, serta kerja sama dengan pemerintah desa untuk memperkuat akses dan kapasitas listrik. Pendampingan berkala dari perguruan tinggi juga perlu dilanjutkan agar kemampuan mitra terus berkembang dan keberlanjutan program dapat terjaga.

4. SIMPULAN

Melalui rangkaian kegiatan mulai dari sosialisasi, pelatihan, pendampingan, hingga penerapan teknologi tepat guna dan strategi digital marketing, mitra mengalami kemajuan yang signifikan dalam dua aspek utama, yaitu produksi dan pemasaran.

- Pada aspek produksi, terjadi peningkatan sebesar 60% setelah penerapan teknologi dough mixer, deep fryer, serta freeze-dried system (vacuum sealer dan frezz). Teknologi ini terbukti mempercepat proses pembuatan, meningkatkan kapasitas produksi, serta menjaga kualitas dan daya tahan produk.
- Pada aspek pemasaran, peningkatan mencapai 61,25% setelah dilakukan pelatihan pengemasan, konten digital, dan pendampingan pengelolaan marketplace. Mitra kini mampu mengelola media sosial dan platform digital untuk memperluas jangkauan penjualan, meningkatkan branding, dan memperkuat daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas.

Secara keseluruhan, program ini mencatat rata-rata peningkatan total sebesar $\pm 60,6\%$ terhadap kinerja mitra. Capaian tersebut menunjukkan bahwa penerapan teknologi tepat guna dan strategi digitalisasi mampu memperkuat keberlanjutan usaha kuliner tradisional serta mendorong terciptanya ekowisata kuliner berbasis pemberdayaan masyarakat lokal di Desa Kebundadap Timur.

5. SARAN

1. Bagi Kelompok Mitra

Kelompok Pelestari Kue Tradisional Kedatim disarankan untuk terus memanfaatkan teknologi tepat guna seperti dough mixer, deep fryer otomatis, dan freeze dryer guna meningkatkan kapasitas dan efisiensi produksi. Selain itu, kelompok perlu berinovasi dalam diversifikasi rasa dan kemasan produk agar lebih menarik di pasar digital. Penguatan manajemen usaha dan keaktifan dalam promosi melalui media sosial dan marketplace juga penting dilakukan untuk memperluas jangkauan pasar serta memperkuat posisi kelompok sebagai pelaku usaha kuliner mandiri di desa.

2. Bagi Pemerintah Desa

Pemerintah Desa Kebundadap Timur diharapkan dapat memberikan dukungan keberlanjutan terhadap hasil program melalui penyediaan fasilitas produksi bersama, promosi produk dalam kegiatan desa, dan pembentukan unit usaha BUMDes khusus bidang kuliner. Dukungan ini penting agar kue tradisional Kedatim menjadi ikon kuliner lokal sekaligus sumber peningkatan ekonomi masyarakat desa melalui pariwisata dan kegiatan ekonomi kreatif.

3. Bagi Pelaksana Program

Tim pelaksana dari Universitas Wiraraja disarankan untuk melakukan evaluasi lanjutan terhadap dampak sosial dan ekonomi program, serta efektivitas penggunaan teknologi yang telah diberikan. Selain itu, penyusunan modul pelatihan dan dokumentasi praktik baik perlu dilakukan agar hasil program dapat direplikasi oleh kelompok lain. Publikasi hasil pengabdian melalui jurnal ilmiah dan media massa juga akan memperkuat kontribusi akademik serta menunjukkan keberhasilan inovasi teknologi tepat guna di tingkat desa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana PkM Universitas Wiraraja mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Direktorat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (DPPM) Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi Republik Indonesia (KEMDIKTISAINTEK) atas pendanaan yang diberikan pada Program Pengabdian Kepada Masyarakat Skema Pemberdayaan Berbasis Masyarakat Ruang Lingkup Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat Tahun 2025 dengan nomor kontrak: 339/C3/DT.05.00/PM-BATCHIII/2025; 019/LL7/DT.05.00/PM-BATCH III/2025; dan 086/LPPM/PP-04/E.02/UNIJA/IX/2025 sehingga Pengabdian yang dilaksanakan di Desa Kebundadap Timur Kecamatan Saronggi Kabupaten Sumenep dapat secara signifikan memberikan dampak nyata terhadap masyarakat khususnya pelaku UMKM di bidang kuliner dalam bersinergi mempertahankan kearifan lokal dan sebagai hilirisasi pengembangan ekowisata Mangrove yang ada di Kedatim. Dan juga tim pelaksana mengucapkan terimakasih kepada Universitas Wiraraja melalui LPPM selama kegiatan berlangsung sudah banyak memberikan pendampingan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Z. Mutaqin and H. Haidir, "Strategi Pengembangan Komoditas Unggulan Sektor Pangan Pada Kawasan Agropolitan Di Kota Pagar Alam," *J. Tekno Glob.*, 2021.
- [2] R. Mahardika, "Strategi Pemasaran Wisata Halal," Mutawasith J. Huk. Islam, 2020.
- [3] M. A. K. Tapatfeto and J. L. D. Bessie, "Strategi pengembangan objek wisata dalam upaya peningkatan kunjungan (Studi pada Objek Wisata Pantai Oetune Kabupaten TTS)," *Journal of Management: Small ejurnal.undana.ac.id*, 2018.
- [4] K. Umam, S. Sudiarto, and S. T. Winarno, "Strategi pengembangan ekowisata mangrove Wonorejo Surabaya," *Agrar. J. Agribus. Rural Dev. Res.*, vol. 1, no. 1, pp. 38–42, 2015.
- [5] R. P. Ariani, I. A. P. H. Ekayani, N. M. Suriani, and M. R. P. Kusyanda, "Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal," *J. Pendidik. Teknol. Dan Kejur.*, vol. 19, no. 1, pp. 13–23, 2022.
- [6] A. Wijayanti, "Wisata Kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia," *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 2020.
- [7] B. Rusyidi and M. Fedryansah, "Pengembangan pariwisata berbasis masyarakat," *Focus J. Pekerj. Sos.*, 2018.
- [8] W. A. Taufiq, "Strategi Pengembangan Potensi Pertanian Spesifik Dalam Rangka Meningkatkan Keunggulan Komparatif Daerah." Universitas Brawijaya, 2016.
- [9] J. S. PANCASILA, "NYADHAR TRADITION AND SYMBOLIC INTERACTION OF PANCASILA VALUES IN SUMENEP PINGGIRPAPAS RESIDENTS."
- [10] N. L. I. Putri, "Studi Essensial Marketing Pada Ritual Adat 'Nyadhar' Madura," *J. Manag. Soc. Sci.*, vol. 2, no. 1, pp. 172–186, 2023.
- [11] S. H. Pambudi and P. Setyono, "Strategi Pengembangan Agrowisata dalam Mendukung Pembangunan Pertanian-Studi Kasus di Desa Wisata Kaligono (Dewi Kano) Kecamatan Kaligesing," *Anal. Kebijak. Pertan.*, 2018.
- [12] M. Citra Ramadhanti, "Perencanaan Ekowisata Kuliner di Kabupaten dan Kota Pekalongan Provinsi Jawa Tengah," 2020.
- [13] A. Lutfia Ramadhanti, "Perencanaan Ekowisata Kuliner di Kabupaten Cianjur Provinsi Jawa Barat," 2020.
- [14] D. Untari and B. Satria, "Strategi Pengembangan Pemasaran 'Laksa Tangerang' Sebagai Salah Satu Produk Wisata Kuliner Di Tangerang," *Bus. Manag. J.*, 2017.
- [15] N. Nurmala, T. Sinari, E. Lilianti, and ..., "Usaha kuliner sebagai penggerak UMKM pada masa pandemi Covid 19," *AKM Aksi Kpd.*, 2022.
- [16] Y. Liu, Z. Zhang, and L. Hu, "High efficient freeze-drying technology in food industry," *Crit. Rev. Food Sci. Nutr.*, vol. 62, no. 12, pp. 3370–3388, 2022.
- [17] S. Kuncoro, S. Asmara, and K. Dharmawati, "Jurnal Agricultural Biosystem Engineering Pengaruh Suhu dan Dimensi Potongan pada Pembuatan Keripik Nanas Menggunakan Penggorengan Vakum (Vacuum Frying) Influence of Temperature and Cut Dimensions on Making Pineapple Chips Using Vacuum Frying (Vacuum F)," *J. Agric. Biosyst. Eng.*, vol. 3, no. 1, pp. 61–69, 2024.
- [18] F. Ulum, "PEMBUATAN PACKAGING DAN LABELING HOME INDUSTRI PRODUK FROZEN FOOD JEMBLEM WAQIAH DI YAYASAN PESANTREN WAQIAH INDONESIA," *Indones. J. Community Dedication*, vol. 1, no. 3, pp. 302–307, 2023.

- [19] E. Elwina, F. Fachraniah, Z. Amalia, and K. Kurniati, "Teknologi Pengawetan dengan Pengemasan Vacuum Frozen pada Kue Timphan sebagai Kue Tradisional Aceh," in *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 2022, vol. 6, no. 1, pp. 227–231.
- [20] T. Sulistyani, R. Cristiana, M. Anggraeni, and E. Rachmawati, "Upaya Peningkatan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Pengolahan Tahu, Tempe, Sagon dan Frozen Food," *Abdimas Akad.*, vol. 2, no. 02, pp. 75–83, 2021.
- [21] L. M. Diamante, "Vacuum frying below the triple point of water (VFBTPW) of frozen unmarinated beef slices," *Sci. journal" Meat Technol.*, vol. 63, no. 2, pp. 85–95, 2022.