

Pelatihan kuliner Jepang sebagai kreasi inovasi UMKM di Nagari Lubuk Gadang, Kabupaten Solok selatan

Alifah Dini Putri¹, Nova Yulia², Maulluddul Haq³, Shindu Krisnanda⁴, Rahmi Oktayory Wikarya⁵, Damai Yani⁶, Meira Anggia Putri⁷, Prisyanti Suciety⁸, Hendri Zalman⁹, Rita Arni¹⁰

Program Studi Pendidikan Bahasa Jepang, Fakultas Bahasa dan Seni, Universitas Negeri Padang

*e-mail: alifahdini@unp.ac.id¹, novayulia@fbs.unp.ac.id², maulluddul_haq@fbs.unp.ac.id³, shindu.kn@fbs.unp.ac.id⁴, Rahmi.oktayory@fbs.unp.ac.id⁵, damaiyani@fbs.unp.ac.id⁶, meira.anggia@fbs.unp.ac.id⁷, prisyanti.aty@fbs.unp.ac.id⁸, hendri@fbs.unp.ac.id⁹, ritaarni@fbs.unp.ac.id¹⁰

Received:

29.03.2026

Revised:

07.04.2026

Accepted:

26.04.2026

Available online:

13.05.2026

Abstract: *The implementation of Japanese culinary training in the form of takoyaki and sushi making in Nagari Lubuk Gadang, Solok Selatan Regency, West Sumatra, was conducted to encourage innovation in culinary products for small and medium enterprises (SMEs). This activity aims to enhance skills and knowledge in culinary preparation, boost economic productivity, broaden SMEs' perspectives on the possibility of creating international culinary products using local ingredients that are more affordable yet have high market value, and emphasise the importance of sustainability through product marketing, both individually and collectively. The training was conducted through lectures, demonstrations, and hands-on practice, enabling participants to fully understand the process of making Japanese cuisine. The results of this PKM activity show an increase in skills in preparing takoyaki and sushi, the emergence of new ideas in line with local tastes, and the growth of entrepreneurial motivation. Thus, this programme has the potential to create innovative culinary products, open up wider business opportunities for SMEs, and support economic growth in the community of South Solok Regency.*

Keywords: *Japanese Culinary Training, MSMEs (Micro, Small, and Medium Enterprises), Product Innovation, Takoyaki and Sushi, Economic Empowerment*

Abstrak: Pelaksanaan pelatihan kuliner Jepang berupa pembuatan *takoyaki* dan *sushi* di Nagari Lubuk Gadang, Kabupaten Solok Selatan-Sumatera Barat, dilakukan untuk mendorong inovasi produk UMKM di bidang kuliner. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah kuliner, mendorong produktivitas ekonomi, membuka wawasan UMKM bahwa produk kuliner internasional dapat dibuat dengan bahan lokal yang lebih murah, namun bernilai jual tinggi, serta menekankan pentingnya keberlanjutan melalui pemasaran produk baik secara individu maupun kelompok. Pelatihan dilakukan melalui penyampaian materi, demonstrasi, dan praktik langsung, sehingga peserta pelatihan dapat memahami proses pembuatan kuliner Jepang secara menyeluruh. Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan adanya peningkatan kemampuan dalam mengolah *takoyaki* dan *sushi*, munculnya gagasan baru sesuai cita rasa lokal, serta tumbuhnya motivasi kewirausahaan. Dengan demikian, program ini berpotensi mencetak produk kuliner inovatif, membuka peluang usaha UMKM yang lebih luas, serta mendukung pertumbuhan ekonomi masyarakat di Kabupaten Solok Selatan.

Kata Kunci: Pelatihan Kuliner Jepang, UMKM, Inovasi Produk, Takoyaki dan Sushi, Pemberdayaan Ekonomi

1. PENDAHULUAN

Saat ini, masyarakat Indonesia berada dalam era globalisasi yang membawa kemajuan diberbagai aspek, terutama ekonomi. Kondisi ini menuntut masyarakat untuk memiliki kemampuan yang memadai dalam menghadapi berbagai tantangan. Pertumbuhan sumber daya manusia (SDM) menjadi salah satu indikator keberhasilan pembangunan ekonomi. Semakin tinggi kualitas SDM, akan mendorong peningkatan produktivitas dan efisiensi dalam suatu wilayah, sehingga output (hasil produksi atau jasa) meningkat [1]. Hal ini kemudian berdampak positif pada lingkungan ekonomi, termasuk memberikan peluang yang lebih baik bagi perkembangan dan pertumbuhan Usaha Mikro Kecil Menengah atau UMKM.

UMKM adalah unit usaha produktif yang berdiri sendiri, yang dilakukan oleh perorangan atau badan usaha di semua sektor ekonomi [2]. UMKM memiliki peran yang sangat penting dalam perekonomian seperti pencipta lapangan kerja, peningkatan pendapatan masyarakat dan penggerak pertumbuhan ekonomi [3]. UMKM di Indonesia mengalami pertumbuhan yang signifikan dan memberikan kontribusi besar terhadap perekonomian, termasuk di wilayah pedesaan. Namun demikian, banyak UMKM di pedesaan masih menghadapi berbagai tantangan, terutama dalam hal

pengetahuan dan keterampilan dalam berbisnis [4]. Terbatasnya wawasan tersebut menjadi salah satu kendala utama yang menghalangi UMKM dalam berkembang dan bersaing di pasar. Oleh karena itu inovasi dalam berbisnis sangat diperlukan. Inovasi produk sangat penting bagi UMKM untuk meningkatkan daya saing, memenuhi kebutuhan pasar yang terus berubah, menciptakan nilai tambah bagi pelanggan, dan membedakan produk dari pesaing [5].

Dunia kuliner terus berkembang secara inovatif dan dinamis. Jepang dikenal sebagai negara dengan kekayaan kuliner yang unik dan bervariasi. Makanan Jepang menjadi salah satu pilihan makanan populer di tingkat global berkat kekayaan tradisinya. Keistimewaan kuliner Jepang terlihat dari penyajiannya yang detail, penggunaan bahan berkualitas tinggi, serta pengolahan yang menjaga kandungan gizi [6]. Di tingkat global, masakan Jepang bahkan dianggap sebagai alat diplomasi budaya karena popularitasnya [7]. Di Indonesia sendiri, kuliner Jepang terus berkembang dan memiliki banyak penggemar [8].

Takoyaki dan *sushi* merupakan makanan khas Jepang yang populer di Indonesia. *Takoyaki* terbuat dari adonan tepung terigu dengan isian gurita, yang kemudian dibakar dalam cetakan khusus. Nama "takoyaki" berasal dari kata *tako* (gurita) dan *yaki* (bakar) yang populer di Osaka dan disajikan dengan saus manis asin (saus takoyaki), mayones, dan ditaburi serutan *katsuobushi* (serutan cakalang kering) [9]. Sedangkan *Sushi roll* adalah jenis *sushi* yang terdiri dari nasi berbumbu dan berbagai isian seperti ikan, sayuran, atau makanan laut lainnya, yang digulung rapat menggunakan *nori* (rumput laut kering) dan tikar bambu (*makisu*), kemudian dipotong menjadi beberapa bagian kecil yang siap disajikan [10]. Kedua kuliner ini memiliki daya tarik yang besar, berpotensi menjadi produk yang menjanjikan dan bernilai ekonomi. Selama ini, pelatihan keterampilan yang dilaksanakan di desa jarang menitikberatkan pada pengembangan kuliner berbasis pasar. Akibatnya, variasi produk lokal yang menarik dan mampu bersaing masih terbatas. Oleh karena itu, pelatihan tentang pembuatan *takoyaki* dan *sushi* sebagai produk inovatif dinilai dapat menjawab kebutuhan tersebut dengan memberikan keterampilan baru yang bernilai ekonomis, sekaligus menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat desa untuk meningkatkan perekonomian.

Berdasarkan hasil observasi awal, permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok UMKM di Nagari Lubuk Gadang, Kabupaten Solok Selatan-Sumatera Barat meliputi: (1) keterbatasan variasi produk kuliner yang masih didominasi oleh makanan tradisional, (2) rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah kuliner internasional, khususnya kuliner Jepang, (3) persepsi bahwa bahan kuliner Jepang mahal dan sulit diperoleh, serta (4) keterbatasan peralatan produksi. Selain itu, belum terdapat program pelatihan yang secara sistematis mengintegrasikan inovasi produk berbasis kuliner global dengan pemanfaatan bahan lokal. Hal ini menyebabkan rendahnya daya saing produk UMKM di tingkat pasar yang lebih luas.

Oleh karena itu, kegiatan PKM ini bertujuan untuk: (1) meningkatkan pengetahuan peserta mengenai kuliner Jepang, (2) meningkatkan keterampilan teknis dalam pembuatan *takoyaki* dan *sushi*, (3) mendorong kemampuan inovasi produk berbasis bahan lokal, serta (4) meningkatkan motivasi berwirausaha peserta.

Adapun indikator keberhasilan kegiatan ini meliputi: (1) peningkatan skor pengetahuan peserta sebelum dan sesudah pelatihan, (2) peningkatan keterampilan praktik yang diukur melalui lembar observasi, serta (3) meningkatnya minat peserta untuk mengembangkan usaha kuliner.

2. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif dan aplikatif yang menekankan keterlibatan aktif peserta dalam setiap tahapan kegiatan. Pendekatan ini dipilih untuk memastikan bahwa peserta tidak hanya memahami materi secara teoritis, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan secara langsung dalam praktik.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui tiga tahapan utama, yaitu tahap pra pelaksanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi serta keberlanjutan.

1) Tahap Pra Pelaksanaan

Tahap ini diawali dengan kegiatan observasi lapangan dan wawancara terhadap kelompok UMKM di Nagari Lubuk Gadang. Observasi bertujuan untuk mengidentifikasi kondisi awal, potensi, serta permasalahan yang dihadapi peserta. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk menggali informasi terkait pengetahuan peserta tentang kuliner Jepang, pengalaman usaha, serta kendala yang dihadapi dalam pengembangan produk.

Hasil identifikasi menunjukkan bahwa peserta memiliki keterbatasan dalam variasi produk, keterampilan kuliner internasional, serta persepsi bahwa bahan kuliner Jepang sulit dan mahal. Berdasarkan temuan tersebut, tim PKM merancang program pelatihan yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta, termasuk penggunaan bahan lokal sebagai substitusi.

2) Tahap Pelaksanaan

Tahap pelaksanaan dilakukan melalui tiga metode utama, yaitu:

a. Metode Edukatif

Peserta diberikan materi mengenai budaya dan kuliner Jepang, potensi pasar, serta peluang usaha berbasis kuliner internasional.

b. Metode Demonstratif

Instruktur memperagakan secara langsung proses pembuatan *sushi* dan *takoyaki*, mulai dari persiapan bahan hingga penyajian.

c. Metode Praktik Langsung

Peserta melakukan praktik pembuatan produk secara langsung dengan pendampingan tim pelaksana. Pada tahap ini, peserta dilatih untuk menguasai teknik dasar, menjaga kebersihan, serta melakukan inovasi produk sesuai selera lokal.

3) Tahap Evaluasi dan Keberlanjutan

Evaluasi kegiatan dilakukan menggunakan pendekatan kuantitatif dan kualitatif. Evaluasi Kuantitatif *pre-test* dan *post-test*. Pengukuran pengetahuan peserta dilakukan menggunakan *pre-test* dan *post-test*. Instrumen berupa soal pilihan ganda yang terdiri dari 10 butir pertanyaan yang mencakup aspek bahan, teknik pengolahan, dan penyajian kuliner Jepang. Skor dihitung dalam skala 0–100. Evaluasi Keterampilan (Observasi). Keterampilan peserta diukur menggunakan lembar observasi dengan indikator seperti persiapan bahan, teknik memasak, penyajian produk, kebersihan proses. Penilaian menggunakan skala 1–4, dengan kategori: 1 = kurang, 2 = cukup, 3 = baik, 4 = sangat baik. Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif dan wawancara untuk mengetahui perubahan sikap, minat, dan motivasi berwirausaha peserta setelah pelatihan. Keberhasilan kegiatan ditentukan berdasarkan kriteria berikut:

- [1] Minimal 70% peserta mengalami peningkatan nilai *post-test* dibandingkan *pre-test*,
- [2] Minimal 75% peserta mencapai kategori baik (skor ≥ 3) dalam penilaian keterampilan,
- [3] Minimal 80% peserta menunjukkan minat untuk mengembangkan usaha kuliner setelah pelatihan.

Sebagai tindak lanjut, dilakukan pendampingan kepada peserta melalui monitoring usaha, pengembangan produk, serta pemberian arahan terkait strategi pemasaran dan pengemasan produk agar dapat berdaya saing di pasar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

1) Pelaksanaan Program

Tahap pelaksanaan terdiri dari dua kali kegiatan yaitu,

a. Kegiatan hari pertama

Pada sesi pertama kegiatan diawali dengan penyampaian materi mengenai budaya dan kuliner Jepang kepada kelompok binaan Nagari Lubuk Gadang, Kabupaten Solok Selatan. Hal ini mencakup pemaparan mengenai karakteristik kuliner Jepang, nilai budaya yang melatarbelakanginya,

serta peluang pengembangan usaha kuliner Jepang. Berikutnya pada sesi *kedua* adalah pemberian materi pembuatan kuliner Jepang dan pelaksanaan demonstrasi memasak berupa pembuatan kuliner Jepang dengan resep original yang menggunakan bahan premix original. Demonstrasi dilakukan secara terstruktur untuk memastikan kelompok binaan memahami teknik memasak, prosedur higienitas, serta standar penyajian yang sesuai. Setelah memperoleh materi dan contoh praktik langsung, peserta kemudian melakukan praktik memasak dengan pendampingan tim PKM, sehingga kemampuan mereka dapat terukur sekaligus memberikan pengalaman aplikatif dalam mengolah produk kuliner Jepang.



Gambar 1 . Praktek dan Pendampingan kuliner Jepang (Sushi)

Hasil produksi *sushi* yang dibuat oleh peserta pelatihan pada hari pertama kegiatan PKM. Proses pembuatan *sushi* ini merupakan implementasi langsung dari sesi pemberian materi dan demonstrasi teknik memasak kuliner Jepang yang sebelumnya disampaikan oleh tim PKM. Terlihat *sushi* yang dihasilkan menunjukkan bahwa peserta pelatihan telah mampu mengaplikasikan beberapa teknik dasar dalam membuat *sushi*, seperti meliputi pengaturan ketebalan nasi, penataan isian, proses penggulungan menggunakan *nori*, hingga pemotongan gulungan sehingga menghasilkan bentuk yang relatif seragam. Selain itu, penggunaan saus tambahan seperti mayones dan saus pedas yang dituang secara merata di atas permukaan *sushi* menunjukkan adanya adaptasi cita rasa untuk menyesuaikan konsumen lokal.

Keragaman bentuk dan penyajian yang tampak pada gambar juga menandakan bahwa peserta pelatihan telah memperoleh pengalaman praktik yang cukup dalam menerapkan teknik penyusunan dan dekorasi *sushi*. Kemampuan ini menjadi indikator bahwa proses transfer pengetahuan kuliner berlangsung efektif, ditandai dengan keberhasilan peserta menghasilkan produk yang tidak hanya memenuhi standar estetika dasar tetapi juga memiliki potensi komersial dalam skala Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Secara keseluruhan, dokumentasi ini menggambarkan keberhasilan tahap praktik hari pertama, di mana peserta mampu menghasilkan produk kuliner yang layak saji, menarik secara visual, dan mencerminkan pemahaman awal yang baik terhadap konsep kuliner Jepang.



Gambar 2: Visualisasi Produk Kuliner: *Sushi* Hasil Praktik Peserta PKM

b. Kegiatan hari kedua

Pada hari kedua, kegiatan difokuskan pada pendalaman keterampilan dan peningkatan kemandirian kelompok binaan dalam menghasilkan salah satu kuliner Jepang, yaitu *takoyaki*. Sesi pertama dimulai dengan penyampaian materi lanjutan mengenai teknik pembuatan *takoyaki*, termasuk penguasaan tekstur adonan, pengaturan suhu cetakan, serta variasi isian *takoyaki* yang dapat dikembangkan sesuai varian lokal. kemudian diperkuat dengan demonstrasi memasak secara langsung oleh tim PKM, sehingga peserta memperoleh gambaran menyeluruh mengenai alur produksi yang efisien dan konsisten. Pada sesi kedua, para peserta diberi kesempatan untuk mempraktikkan pembuatan *takoyaki* secara penuh, mulai dari persiapan bahan, proses memasak, hingga evaluasi hasil. Selain praktik produksi, kegiatan juga mencakup pendampingan pengemasan produk agar kelompok binaan memahami pentingnya desain kemasan, standar kebersihan, dan daya tarik visual dalam meningkatkan nilai jual produk. Pendampingan ini berkontribusi pada terbentuknya kompetensi kelompok binaan dalam mengembangkan kuliner Jepang sebagai potensi usaha lokal yang berkelanjutan.



Gambar 3 . Praktek dan Pendampingan kuliner Jepang (Takoyaki)

Peserta pelatihan telah mampu *takoyaki* dengan cukup baik, terlihat dari bentuk *takoyaki* yang relatif bulat, warna permukaan yang merata, serta tekstur luar yang kecokelatan sebagai indikator kematangan optimal. Selain itu, setiap *takoyaki* telah disajikan dengan topping standar Jepang, seperti saus *takoyaki*, mayones, taburan *nori* (rumput laut kering), dan *katsuobushi* (serutan ikan cakalang kering), sehingga mencerminkan standar penyajian autentik yang biasa diterapkan dalam industri kuliner Jepang. Selain itu juga menjadi bukti bahwa proses transfer pengetahuan dan keterampilan yang dilakukan dalam kegiatan PKM berjalan secara efektif. Kemampuan peserta dalam menghasilkan produk dengan tampilan yang konsisten menunjukkan adanya peningkatan kompetensi teknis serta pemahaman terhadap proses pengolahan kuliner Jepang. Selain itu, hasil ini menjadi indikator bahwa kelompok binaan memiliki potensi untuk mengembangkan produk *takoyaki* sebagai salah satu alternatif usaha kuliner berbasis kearifan lokal dengan adaptasi internasional.



Gambar 4: Visualisasi Produk Kuliner: Takoyaki Hasil Praktik Peserta PKM

2) Hasil

Evaluasi peningkatan pengetahuan peserta dilakukan melalui *pre-test* dan *post-test* yang diberikan sebelum dan setelah pelatihan. Hasil analisis menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pemahaman peserta terkait kuliner Jepang.

Tabel 1. Hasil *Pre-test* dan *Post-test* Peserta Pelatihan

Kategori	Nilai Rata-rata
Pre-test	58
Post-test	82

Nilai rata-rata *pre-test* sebesar 58 meningkat menjadi 82 pada *post-test*, yang menunjukkan peningkatan sebesar 24 poin atau sekitar 41,38%. Peningkatan ini menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan efektif dalam meningkatkan pengetahuan peserta. Peningkatan ini dapat dijelaskan karena metode pelatihan yang digunakan menggabungkan pendekatan edukatif, demonstratif, dan praktik langsung, sehingga peserta tidak hanya menerima informasi secara pasif, tetapi juga mengalami proses pembelajaran secara aktif. Temuan ini sejalan dengan prinsip pembelajaran partisipatif yang menyatakan bahwa keterlibatan langsung peserta dapat meningkatkan pemahaman dan retensi materi secara signifikan.

Selain peningkatan pengetahuan, kegiatan ini juga berdampak pada peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah kuliner Jepang. Berdasarkan hasil observasi, sebagian besar peserta mampu mengikuti tahapan pembuatan sushi dan takoyaki dengan baik.

Tabel 2. Hasil Penilaian Keterampilan Peserta Pelatihan

Aspek Penilaian	Persentase
Teknik memasak	78%
Penyajian produk	80%
Kebersihan	75%

Hasil tersebut menunjukkan bahwa 78% peserta berada pada kategori baik dalam aspek keterampilan. Pencapaian ini menunjukkan bahwa metode praktik langsung dengan pendampingan efektif dalam meningkatkan kompetensi teknis peserta. Kemampuan peserta pelatihan dalam menyajikan produk dengan tampilan menarik dan sesuai standar dasar kuliner Jepang juga menunjukkan adanya transfer keterampilan yang berhasil. Selain itu, peserta mampu melakukan adaptasi bahan lokal tanpa mengurangi kualitas produk, yang menjadi indikator penting dalam pengembangan inovasi kuliner berbasis lokal.

Dari hasil wawancara dan observasi, diketahui bahwa kegiatan pelatihan juga memberikan dampak positif terhadap motivasi berwirausaha peserta. Sebanyak 80% peserta menyatakan tertarik untuk mengembangkan usaha kuliner Jepang sebagai peluang bisnis baru. Peningkatan motivasi ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain: (1) kemudahan dalam memperoleh bahan lokal sebagai substitusi, (2) potensi pasar kuliner Jepang yang cukup tinggi, dan (3) pengalaman langsung dalam praktik yang meningkatkan kepercayaan diri peserta. Hal ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya berfungsi sebagai sarana peningkatan keterampilan, tetapi juga sebagai stimulus dalam mendorong munculnya jiwa kewirausahaan di kalangan peserta.

3) Pembahasan

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan berbasis partisipatif dan praktik langsung efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun sikap kewirausahaan.

Peningkatan pengetahuan yang signifikan (41,38%) menunjukkan bahwa metode *pre-test* dan *post-test* dapat digunakan sebagai alat ukur yang efektif dalam kegiatan pengabdian kepada

masyarakat. Selain itu, keberhasilan peserta dalam mencapai kategori baik dalam keterampilan menunjukkan bahwa proses pembelajaran berbasis praktik lebih efektif dibandingkan metode ceramah semata.

Dari sisi pemberdayaan ekonomi, kegiatan ini memiliki potensi dalam meningkatkan daya saing UMKM melalui inovasi produk kuliner berbasis internasional dengan adaptasi lokal. Hal ini penting dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin kompetitif. Dengan demikian, kegiatan pelatihan ini tidak hanya memberikan dampak jangka pendek berupa peningkatan keterampilan, tetapi juga memiliki potensi dampak jangka panjang dalam pengembangan usaha dan peningkatan ekonomi masyarakat.

Secara menyeluruh, tanggapan peserta menegaskan bahwa pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan kemampuan teknis dalam mengolah *takoyaki* dan *sushi*, tetapi juga mampu membangkitkan motivasi berwirausaha serta memperluas wawasan tentang inovasi produk. Dengan metode partisipatif yang menekankan pada demonstrasi dan praktik langsung, pelatihan ini terbukti memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas individu sekaligus penguatan peran UMKM dalam mendorong pertumbuhan ekonomi lokal di Nagari Lubuk Gadang.



Gambar 5 . Photo bersama TIM PKM dan Mitra

4. KESIMPULAN

Pelatihan kuliner Jepang di Nagari Lubuk Gadang terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas peserta. Hal ini ditunjukkan oleh peningkatan nilai rata-rata pengetahuan dari 58 menjadi 82 setelah pelatihan, serta 78% peserta mencapai kategori baik dalam keterampilan praktik. Selain itu, kegiatan ini juga berhasil meningkatkan motivasi berwirausaha, dimana 80% peserta menyatakan minat untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis produk Jepang dengan adaptasi bahan lokal.

Dengan demikian, program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga memberikan dampak yang terukur terhadap peningkatan pengetahuan dan kesiapan usaha peserta. Untuk keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan, monitoring usaha, serta dukungan akses permodalan dan pemasaran agar usaha yang dirintis dapat berkembang secara optimal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim mengucapkan terima kasih kepada rektor dan Ketua LP2M UNP yang telah memberikan dukungan dana untuk kegiatan ini, melalui Program Integrasi Prodi dan Nagari (PIPn) tahun 2025. Tim juga mengucapkan terima kasih kepada BUMnag. SEHATI Nagari Lubuk Gadang sebagai mitra, yang telah menyambut dan mendukung penuh Pelatihan Pembuatan Kuliner Jepang Sebagai Kreasi Inovasi UMKM Di Nagari Lubuk Gadang, Kabupaten Solok Selatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Bekraf. 2017. Data Statistik dan Hasil Survei Ekonomi Kreatif: Kerjasama Badan Ekonomi Kreatif dan Badan Pusat Statistik. Jakarta: Badan Ekonomi Kreatif
- [2] Pramono, dkk. 2020. Perkembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Sektor Perdagangan di Kota Banda Aceh Tahun 2013-2019", *Jurnal Pendidikan Geosfer*, Vol 5 no 2.
- [3] Aprieni, dkk. 2024. UMKM Memiliki Peran Penting Dalam Perekonomian Indonesia. *Jurnal ekonomi dan bisnis manajemen*, Vol 2 No 4.
- [4] Lastri, dkk. 2023. *Pendampingan Pengembangan Bisnis UMKM: Peluang dan Tantangan UMKM Anggota Persatuan Srikandi Kreatif Indonesia Daerah Aceh*. *Jurnal Abdimas Ekonomi dan Bisnis*
- [5] Pramuki, Kusumawati 2024. *Improving SMEs Marketing Performance through Market Orientation, Product Innovation, and Competitive Advantage in Bali-Indonesia*. *Jurnal Economia*, Vol 20 No 2.
- [6] Hasegawa, Sakai 2021. *Comparing Meal Satisfaction Based on Different Types of Tableware: An Experimental Study of Japanese Cuisine Culture*. *Foods*, 10(7):1546.
- [7] Khasanah, U., Naim, S., Priyanto, Kanah, & Wahyuning Dyah. (2023). *Japanese Diplomatic Strategy in Using Traditional Culinary as An Instrument of Cultural Diplomacy in Indonesia*. *Jurnal Kewarganegaraan*, 7(1).
- [8] Fatimah, R., & Panjaitan, L. L. (2025). *Fenomena Kuliner Jepang di Indonesia: Antara Tren, Budaya, dan Adaptasi*. *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, 9(2), 396-409.
- [9] Hastuti A, dkk. 2014. Kajian Penambahan Tepung Ubi Jalar Orange Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan takoyaki Dengan Penambahan Tempe sebagai Kaldu dan Isiannya. *Jurnal Teknosains Pangan* Vol 3 No. 4 Oktober .
- [10] Trahutami, S. W. I. (2018). SUSHI: Sebuah Tradisi dalam Modernitas. *Kiryoku: Jurnal Studi Kejepangan*, 9(1), 55-65.