



**PELATIHAN BAGI PELAKU USAHA MAKANAN UNTUK INOVASI
PENGEMBANGAN DALAM MENYAJIKAN MAKANAN GUNA
MENUNJANG USAHA WISATA KULINER KAMPUNG DOLLY
SURABAYA**

**Hari Minantyo^{1*}, Victor Yuwono¹, Rama Indrawan Masbudi¹, Valerie Micelle
Muljono¹, Clara Lucinda Theojaya¹**

¹Program Studi Pariwisata – Bisnis Kuliner, Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

*Email: hari.minantyo@ciputra.ac.id

Informasi Artikel

Abstrak

Kata kunci:

dolly, inovasi,
pelatihan.

Diterima: 2023-11-01

Disetujui: 2023-12-04

Dipublikasikan: 2024-
01-30

Tujuan dari pengabdian kepada masyarakat di kampung Dolly adalah untuk memberikan pelatihan kepada para usaha makanan tentang inovasi cara menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak, agar peserta nantinya bisa menjalankan usaha kuliner seperti warung, catering jika ada acara-acara yang dilakukan di kampung Dolly. Potensi pelaku kuliner yang terdampak akibat penutupan kawasan lokalisasi Dolly adalah berkurangnya daya beli makanan yang dulunya tempat ini sangat ramai menjadi sangat sepi dan banyaknya penjual makanan namun pembelinya tidak banyak. Metode yang digunakan meliputi persiapan dengan melakukan observasi dan survei lapangan, penyusunan konsep dengan menyusun rencana pelatihan dan bahan serta peralatan untuk pelatihan, pelaksanaan pelatihan meliputi demonstrasi dilanjutkan dengan praktek. Pelatihan ini diharapkan bisa membantu meningkatkan kembali perekonomian masyarakat di Kampung Dolly dan bisa menunjang dunia pariwisata yang sedang digalakkan oleh Pemerintah Kota Surabaya. Hasil pelatihan untuk materi yang disampaikan 5 peserta sangat setuju dan 6 peserta menyatakan setuju. Untuk materi yang disampaikan menambah pengetahuan 5 peserta menyatakan sangat setuju dan 6 peserta menyatakan setuju. Untuk jika ada pertanyaan dari peserta, narasumber merespon dengan cepat, 7 peserta menyatakan sangat setuju dan 4 peserta menyatakan setuju. Untuk praktik dengan membuat inovasi membuat 2 nasi kotak, 4 peserta menyatakan sangat setuju dan 7 peserta menyatakan setuju.

Abstact

The purpose of community service in the Dolly district is to provide training for food businesses on innovative ways on food packaging using boxes, participants can later start culinary businesses such as stalls and catering for events in the Dolly. The potential impact on culinary entrepreneurs due to the closure of the Dolly red-light district is a decrease in the purchasing of food, which had transforming a once bustling area into a quiet one with many food sellers but fewer buyers. The methods include

preparation through observation and field surveys, conceptualization by planning training programs then gathering materials, equipment for training, and implementation of hands on. This training is expected to help revive the economy in the Dolly district and support the tourism industry promoted by the Surabaya City Government. The training results show that 5 participants strongly agree with the presented materials, and 6 participants agree. Regarding the knowledge gained from the materials, 5 participants strongly agree, and 6 participants agree. In response to participant questions, the resource persons responded quickly, with 7 participants strongly agreeing and 4 participants agreeing. For the practical aspect of creating innovations such as making 2 boxed meals, 4 participants strongly agree, and 7 participants agree.

PENDAHULUAN

Gang Doly terletak di Kupang Gunung Timur, Kelurahan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Kota Surabaya, Jawa Timur Kompas.com Dolly atau Gang Dolly adalah nama sebuah kawasan lokalisasi praktik prostitusi yang terletak di daerah jarak, Pasar Kembang, Kota Surabaya, Jawa Timur, Indonesia (Unik Aneh, 2014). Penutupan Dolly sebenarnya adalah bagian dari rangkaian penutupan sejumlah lokalisasi di Kota Surabaya. Itu berarti berakhir pula lokalisasi yang disebut berdiri sejak akhir dekade 1960-an tersebut. Sebetulnya rencana penutupan lokalisasi yang disebut terbesar di Asia Tenggara itu telah lama disuarakan. Tapi tak ada satu pun yang berhasil melakukannya. Sampai akhirnya walikota Surabaya dipegang Tri Rismaharini (Muhammad Naradani 2014). Penutupan Lokalisasi Dolly memang sangat membawa dampak kepada masyarakat sekitarnya, khususnya masyarakat Kelurahan Putat Jaya yang menggantungkan hidupnya pada keberadaan lokalisasi. Perubahan yang terjadi bukan hanya masalah sosial akan tetapi sedikit banyak penutupan lokalisasi tersebut membawa dampak negatif pada sektor ekonomi masyarakat sekitar. Dampak perekonomian ini terlihat dengan tidak adanya PKL dan pedagang asongan yang ada di kawasan Lokalisasi Dolly seperti saat beroperasi. Dengan adanya kebijakan dari Pemerintah Kota Surabaya terkait penutupan Lokalisasi Dolly Surabaya maka dampak perekonomian yang dirasakan oleh warga sekitar lokalisasi menumbuhkan kembangkan perekonomian mandiri dan dijadikan tempat untuk meningkatkan perekonomian warga bagi mereka yang berminat dan bersungguh-sungguh untuk mencari nafkah (Natsir, 2018). Pembinaan dan pemberdayaan pascapenutupan lokalisasi Dolly oleh pemerintah Kota Surabaya sebenarnya telah dimulai sebelum deklarasi penutupan Dolly pada 18 Juni 2014. Pemkot Surabaya memberikan bekal pelatihan mulai berupa keterampilan wirausaha hingga pendampingan psikologis-spiritual. Sebagai upaya memulihkan kondisi psikologis dan ekonomi warga, pemerintah kota Surabaya melalui disperindag dan dinas sosial bekerjasama dengan LSM, akademisi, dan swasta memberikan pelatihan dan pendampingan ekonomi kepada masyarakat Putat Jaya. Sebanyak 80 orang berhasil memiliki usaha seperti berjualan bakso, mie, jasa katering, kerajinan batik, sepatu, makanan ringan, dan lainnya. Namun ternyata tidak semuanya berhasil mendirikan UKM, dari 80 orang yang dibina melalui Dinas Sosial Surabaya hanya 50 yang berhasil mendirikan UKM dan hanya 13 UKM

eks Dolly di antaranya yang masih bertahan hingga hari ini (www.jawapos.com). Tahun 2016, Pemkot Surabaya meresmikan eks lokalisasi Dolly di Kelurahan Putat Jaya sebagai tujuan wisata baru di Surabaya. Wilayah tersebut memiliki potensi wisata perkotaan yang menarik dilihat berdasarkan nilai sejarah dan kisah Dolly di masa lalu. Sebagai lokasi wisata baru, eks lokalisasi Dolly diharapkan dapat menjadi penggerak roda perekonomian di wilayah tersebut sekaligus menjadi strategi pencitraan perubahan positif eks Dolly. Usaha mengubah citra eks Dolly gayung bersambut dengan beragam upaya pengembangan kawasan oleh pemerintah kota Surabaya, perguruan tinggi, serta pihak swasta, sehingga masyarakat Putat Jaya dapat memanfaatkan kesempatan ini menjadi peluang wisata bisnis baru di Surabaya (Savitri et al., 2018)

Fasilitas-fasilitas atau rumah yang dulu ramai digunakan aktivitas akhirnya tidak berfungsi sehingga dibeli oleh pemerintah kota Surabaya digunakan sebagai tempat usaha dengan menggunakan tenaga kerja masyarakat setempat yang terdampak dari penutupan lokalisasi, seperti Wisma Barbara sudah diganti menjadi tempat pelatihan UMKM bagi masyarakat yang terdampak akan kebijakan penutupan prostitusi gang dolly. Agar roda perekonomian tetap berjalan maka pemerintah setempat menjadikan tempat ini sebagai pusat wisata terpadu bagi para pendatang dalam negeri maupun luar negeri. Warga kampung dolly mulai digerakkan untuk belajar tentang kuliner, batik, dan sepatu dan yang lainnya. Pemerintah setempat bekerja sama dengan Universitas-Universitas yang terkait.

Tujuan dari pelatihan di kampung Dolly adalah untuk memberikan pelatihan kepada pelaku usaha makanan /UMKM yang ada di tempat tersebut yaitu tentang inovasi cara menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak, dengan memperhatikan standar kesehatan serta kebersihan, agar peserta nantinya bisa menjalankan usaha kuliner seperti warung, catering jika ada acara-acara yang dilakukan di kampung Dolly. Usaha kuliner yang termasuk ke dalam UMKM dan umumnya masuk ke dalam usaha keluarga berkontribusi pada perekonomian. Kontribusi tersebut misalnya dalam pembentukan produk nasional bruto (Hasan et al., 2020); penciptaan lapangan kerja (Astuti et al., 2019); dan menjadi sumber baru pertumbuhan ekonomi masyarakat (Ketut Supasti Dharmawan et al., 2019). Dalam sektor ekonomi kreatif, kuliner merupakan salah satu subsektor yang memberikan kontribusi terbesar pada pendapatan daerah (Sari, 2018). Pelatihan ini juga diharapkan bisa membantu meningkatkan kembali perekonomian masyarakat di Kampung Dolly dan bisa menunjang dunia pariwisata yang saat ini sedang dirancang dan dikerjakan oleh pemerintah setempat.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan PKM dilakukan dalam bentuk sosialisasi kepada pelaku usaha kuliner di kampung Doly Surabaya, pelatihan tentang inovasi cara menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak, dengan memperhatikan standar kesehatan serta kebersihan dengan melakukan praktek langsung di kecamatan Sawahan Surabaya .

Berdasarkan permasalahan, maka metode akan diberikan dalam beberapa tahapan yang akan dilakukan dalam 1 (satu) bulan:

1. Tahap Persiapan (1 minggu)
 - a. Observasi dan survei lapangan untuk memperoleh data baik primer maupun sekunder terkait kondisi lapangan. Akan disurvei penjual makanan yang ada di gang Doly Surabaya dan diidentifikasi permasalahan yang ada di wilayah ini.
 - b. Menjalin kerjasama dengan mitra yaitu kelurahan Putat Jaya dan Kecamatan Sawahan.
2. Tahap penyusunan konsep pelatihan (1 minggu)
 - a. Penyusunan konsep materi pelatihan.
 - b. Persiapan materi, bahan dan alat untuk demonstrasi dan pelatihan.
3. Tahap pelaksanaan pelatihan dan demonstrasi (1 minggu)
 - a. Penyepakatan jadwal kegiatan antara mitra dan tim pelaksana PKM.
 - b. Pelaksanaan pelatihan, ceramah dan demonstrasi. Dalam pelatihan inovasi ini masing-peserta disediakan material berupa macam-macam makanan, hiasan makanan dan kemasan sehingga peserta dapat langsung memahami dan bisa praktek langsung secara individu. Pelatihan dilakukan di kecamatan Sawahan diikuti oleh pelaku usaha kuliner dari kampung Dolly. Pelatihan yang dilakukan terdiri dari praktek langsung cara menyajikan makanan yang menarik dikemas dalam kotak untuk nasi kuning lengkap, dan praktek langsung cara menyajikan makanan yang menarik dikemas dalam kotak untuk nasi putih lengkap.
 - c. Diskusi balik atas proses yang dilakukan dan hasil yang diperoleh (Pemberian motivasi dan kiat-kiat agar proses kreasi menyajikan makanan dalam kotak lebih baik selain itu agar mitra mau menerapkan teknologi ini)
 - d. Evaluasi terhadap pengetahuan yang diperoleh peserta dan praktek langsung yang nantinya
 - e. Bisa diterapkan secara nyata.
4. Administrasi data, evaluasi dan penyusunan laporan akhir (1 minggu)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Identifikasi potensi dan masalah

Potensi pelaku usaha kuliner yang terdampak akibat penutupan kawasan lokalisasi Dolly adalah berkurangnya daya beli makanan yang dulunya tempat ini sangat ramai banyak pengunjung yang datang sekarang menjadi sangat sepi dan banyaknya penjual makanan namun pembelinya tidak

banyak. Dengan adanya program dari Pemerintah Kota Surabaya untuk menggerakkan masyarakat dari terpuruknya kondisi, para pelaku kuliner ingin kembali bangkit dengan melakukan usaha kuliner yang menarik, sehat dan bisa mendukung Program Pemerintah Kota Surabaya untuk mengangkat kawasan Kelurahan Putat Jaya menjadi bagian dari tempat wisata yang ada di Surabaya.

2. Pelatihan inovasi menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak

Peserta pelatihan ini adalah Pelaku usaha kuliner gang Dolly Kelurahan Putat Jaya, Kecamatan Sawahan, Surabaya, Propinsi Jawa Timur. Kegiatan diikuti sekitar 11 orang usaha kuliner (Gambar 1,2,3,4). Pelatihan pada hakikatnya adalah proses pembelajaran. Oleh karena itu untuk melatih karyawan, dibutuhkan pengetahuan tentang bagaimana orang belajar (Darari Bariqi, 2018) UMKM merupakan suatu usaha perseorangan atau badan usaha yang berskala kecil dan memiliki batasan tertentu dalam hal jumlah tenaga kerjanya, jumlah penjualan atau omsetnya, serta jumlah aset atau aktivitya. Teknologi yang digunakannya masih tradisional, dengan pengelolaan usaha yang sederhana (Permana, 2017). Dua kata yang selalu bergandengan dalam dunia bisnis yaitu kata kreativitas dan inovasi. Kreativitas yaitu berkaitan dengan ditemukannya ide-ide baru tentang suatu produk dan inovasi adalah bagaimana cara mengimplementasikan kreativitas tersebut (Dwijyo Wiyono et al., 2020). Penyajian makanan merupakan suatu cara untuk menyuguhkan makanan kepada orang / para tamu untuk disantap secara keseluruhan yang berisikan komposisi yang diatur dan telah disesuaikan dengan permainan warna yang disusun secara menarik agar dapat menambah nafsu makan (Istiyarningsih et al., 2020). Wisata kuliner sangat berbeda dengan wisata umumnya, karena wisata ini lebih mengunggulkan makanan, kepuasan rasa dan kekhasan suatu makanan atau sajian (Mayasari & Sesar Pasaribu, 2021). Fungsi utama kemasan adalah pengaman/pelindung produk dari pengaruh luar yang mengakibatkan kerusakan isi, baik yang diakibatkan oleh faktor cuaca, suhu, atau kontaminasi zat lain yang dapat merusak produk. Hal ini penting untuk memberi jaminan bahwa isi produk dalam keadaan aman untuk dikonsumsi (Sayatman et al., 2018).



Gambar 1. Penjelasan materi, peralatan dan jenis makanan



Gambar 2. Pelaksanaan membuat kreasi menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak



Gambar 3. Hasil Pelatihan



Gambar 4. Evaluasi Hasil Pelatihan

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan ini mendapat tanggapan sangat positif dan diminati oleh peserta karena dari awal hingga akhir peserta sangat antusias mengikuti pelatihan inovasi dalam menyajikan makanan yang dikemas dalam kemasan kotak untuk nasi kuning dan nasi putih yang lengkap dengan lauk pauknya (Tabel 1), Hal ini terungkap dari kuesioner yang dibagikan kepada sebelas peserta dengan lima pernyataan yang diberikan dengan lima pilihan jawaban yang disediakan. Lima pernyataan yang ada dalam kuesioner adalah : 1). materi yang disampaikan oleh narasumber jelas, 2). materi yang

disampaikan menambah pengetahuan jika ada pertanyaan dari peserta, 3). narasumber memberikan jawaban dengan cepat, 4). praktek kreasi membuat dua jenis nasi yang dikemas dalam kemasan kotak menarik, 5). materi yang disampaikan narasumber bisa diterapkan dalam bisnis. Jawaban yang disediakan sangat setuju (ST), setuju (S), tidak setuju (TS), sangat tidak setuju (STS).

Tabel 1. Hasil Kuesioner

Jawaban	Pernyataan				
	1	2	3	4	8
ST	5	5	7	4	3
S	6	6	4	7	7
TS	0	0	0	0	0
STS	0	0	0	0	0

Sumber : Data diolah (2023)

Berdasarkan Tabel 1. Dijelaskan untuk pernyataan materi yang disampaikan, 5 peserta sangat setuju dan 6 peserta menyatakan setuju. Untuk materi pernyataan yang disampaikan menambah pengetahuan, 5 peserta menyatakan sangat setuju dan 6 peserta menyatakan setuju. Untuk pernyataan jika ada pertanyaan dari peserta, narasumber memberikan jawaban dengan cepat, 7 peserta menyatakan sangat setuju dan 4 peserta menyatakan setuju. Untuk pernyataan praktek dengan inovasi membuat 2 nasi kotak, 4 peserta menyatakan sangat setuju dan 7 peserta menyatakan setuju. Untuk pernyataan pelatihan yang disampaikan bisa diterapkan dalam bisnis, 8 peserta menyatakan sangat setuju sedangkan 3 peserta menyatakan setuju.

UCAPAN TERIMAKASIH

Tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kepala LPPM Universitas Ciputra, Bapak lurah Putat Jaya, Bapak Camat Kecamatan Sawahan yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat. Serta terima kasih kepada seluruh peserta pelatihan yang telah memberikan kesempatan bagi tim untuk melakukan pengabdian kepada Masyarakat di gang Dolly.

DAFTAR PUSTAKA

Astuti, W., Supanto, F., & Supriadi, B. (2019). Entrepreneurial Skills and SME's Business Performance: Empirical Study Culinary Business. *Journal of Economics and Sustainable Development*, 10(22), 160–166. <https://doi.org/10.7176/jesd/10-22-17>

Darari Bariqi, M. (2018). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *JSMB*, 5(2), 64–69. <http://journal.trunojoyo.ac.id/jsmb>

Dwijo Wiyono, H., Ardiansyah, T., & Rasul, T. (2020). KREATIVITAS DAN INOVASI DALAM BERWIRUSAHA. *Jurnal Usaha*, 1(2), 19–25.

Hasan, M., Imran Musa, C., Azis, M., & Tahir, T. (2020). POSITIVE PSYCHOLOGICAL CAPITAL, MARKET ORIENTATION, AND BUSINESS PERFORMANCE OF FAMILY BUSINESS IN THE CULINARY SECTOR: A RESEARCH STUDY. *RECENT ISSUES IN SOCIOLOGICAL RESEARCH Economics & Sociology*, 13(3), 97–112. <https://doi.org/10.14254/2071>

Istiyarningsih, Sulistyani, T., & Saraswati, P. (2020). PENYAJIAN DAN PEMORSIAN MAKANAN POKOK PADA PENYELENGGARAAN MAKAN PASIEN ANAK DI RSA UGM. *Jurnal Socia Akademika*, 6(1), 17–26. <https://aks-akk.e-journal.id/jsa/article/view/50>

Ketut Supasti Dharmawan, N., Putu Dewi Kasih, D., Agung Ari Atu Dewi, A., Dandy Pranajaya, M., Made Subha Karma Resen, G., & Ketut Elly Sutrisni, N. (2019). Protecting Balinese Culinary Innovation through Patent Law. *International Journal of Innovation, Creativity and Change.*, 9(10), 116–126. <https://erepo.unud.ac.id/id/eprint/34391>

Mayasari, I., & Sesar Pasaribu, A. (2021). ANALISIS POTENSI WISATA KULINER DALAM PENGEMBANGAN PARIWISATA DI KOTAPONTIANAK KALIMANTAN BARAT. *Jurnal Pendidikan Dan Perhotelan*, 1(1), 1–15. <https://doi.org/https://doi.org/10.21009/jppv1i1.01>

Natsir, M. (2018). DAMPAK PENUTUPAN LOKALISASI TERHADAP MASYARAKAT SEKITAR KELURAHAN PUTAT JAYA KECAMATAN SAWAHAN KOTA SURABAYA (STUDI KASUS : LOKALISASI DOLLY SURABAYA). *Jurnal Ilmu Sosial Dan Ilmu Administrasi Negara*, 2(1), 1–8. <https://doi.org/https://doi.org/10.30737/mediasosian.v2i1.192>

Permana, S. H. (2017). STRATEGI PENINGKATAN USAHA MIKRO, KECIL, DAN MENENGAH (UMKM) DI INDONESIA. *Aspirasi*, 8(1), 93–103. <https://doi.org/https://doi.org/10.46807/aspirasi.v8i1.1257>

Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51–60. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/jssh.v2i1.5281>

Savitri, E. D., Nuswantara, K., & Rai, N. G. M. (2018). Konsep Promosi Kampung Wisata Dolly Melalui Pelatihan Peningkatan Kapasitas Kelompok Karang Taruna Di Kelurahan Putat Jaya. *SEWAGATI, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 1–9. www.jawapos.com

Sayatman, Ramadhani, N., & Yudistira, R. (2018). Pengembangan Desain Kemasan Produk UMKM Olahan Hasil Laut di Kecamatan Paciran Kab. Lamongan dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing dan Perluasan Pemasaran. *SEWAGATI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 111–118. <https://journal.its.ac.id/index.php/sewagati/article/view/317>

Unik Aneh. (2014). *Asal Usul dan Sejarah Gang Doly Surabaya*. Aneh Di Dunia.