

## Sosialisasi Pelatihan Pembuatan Dimsum Dalam Meningkatkan Perekonomian Bagi Masyarakat Desa Batu Melenggang Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat

Anjur Perkasa Alam<sup>1</sup>, Asmawarna Sinaga<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup> Institut Jam'iyah Mahmudiyah Langkat, Indonesia

Corresponding Author : ✉ [anjurpohan@gmail.com](mailto:anjurpohan@gmail.com)

### ABSTRACT

The dim sum making training activity in Batu Melenggang Village, Hinai District, Langkat Regency aimed to provide new skills to the community, especially housewives, so that they could develop a home-based culinary business that could increase family income. The method used was socialization and hands-on practice, carried out by a community service team consisting of six students from the Jam'iyah Mahmudiyah Langkat Institute with 20 participants. The socialization focused on home-based food business opportunities, economic benefits, and marketing strategies, followed by practical training on dim sum making, from ingredient preparation and wrapping techniques to the steaming process. The results of the activity showed high enthusiasm among the participants, as evidenced by their active involvement in each stage and their ability to produce dim sum with good taste and appearance. The production trial resulted in 60 pieces of dim sum with a production cost of around IDR 70,000 and a potential profit of IDR 50,000–IDR 80,000 per recipe, depending on the selling price. Participants also gained an understanding of the importance of taste standards, hygiene, packaging, and simple record-keeping in running a business. The initial impact of this activity can be seen from the formation of three small business groups that immediately produce and market dim sum in the surrounding area, with average sales of 80–120 pieces per week. Thus, this training not only provides technical cooking skills but also fosters an entrepreneurial spirit and opens up opportunities for improving the family economy in the village.

**Keywords** *Training, Dim Sum, Home Business*

### PENDAHULUAN

Desa Batu Melenggang Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat merupakan salah satu desa yang masyarakatnya masih mengandalkan pekerjaan di sektor pertanian, buruh dan pedagang kecil. Kondisi perekonomian masyarakat sebagian besar masih tergolong sederhana. Penghasilan yang diperoleh umumnya hanya cukup untuk memenuhi kebutuhan pokok sehari-hari. Keadaan ini membuat masyarakat perlu mencari usaha tambahan yang dapat mendukung perekonomian keluarga (Hamdani, 2022).

Peluang usaha di bidang makanan memiliki potensi besar untuk dikembangkan oleh masyarakat desa. Makanan merupakan kebutuhan yang

selalu dicari orang, sehingga produk olahan yang enak dan menarik bisa menjadi sumber pendapatan baru (Dewi, et al, 2023). Salah satu jenis makanan yang sedang digemari banyak orang adalah dimsum. Dimsum dikenal sebagai makanan ringan yang enak, mudah dibuat serta memiliki tampilan menarik sehingga disukai mulai dari anak-anak hingga orang dewasa (Harahap, et al, 2022).

Pembuatan dimsum tidak memerlukan modal besar, tetapi memiliki peluang keuntungan yang cukup tinggi. Bahan-bahan yang digunakan mudah didapat di pasar sekitar seperti ayam, tepung, wortel dan bumbu dapur. Hal ini membuat masyarakat desa tidak kesulitan untuk memulai usaha dimsum. Selain itu cara membuat dimsum bisa dipelajari dengan cepat melalui pelatihan singkat. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan menjadi cara yang tepat untuk memperkenalkan usaha ini kepada masyarakat desa (Sari, et al, 2025).

Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum bagi masyarakat Desa Batu Melenggang bertujuan memberikan keterampilan baru terutama bagi ibu-ibu rumah tangga. Para ibu-ibu bisa memanfaatkan waktu luang untuk menghasilkan produk makanan yang bisa dijual. Pelatihan ini juga diharapkan dapat membuka peluang usaha kecil yang bisa dikelola dari rumah. Usaha seperti ini dapat membantu menambah pendapatan tanpa harus meninggalkan pekerjaan utama yang sudah dijalani.

Perekonomian masyarakat desa dapat meningkat jika usaha kecil seperti pembuatan dimsum dijalankan secara konsisten. Masyarakat bisa memasarkan produk mereka di warung, sekolah, pasar hingga melalui media sosial. Cara pemasaran yang luas akan membantu produk dimsum lebih dikenal dan diminati (Haryanto, 2024).

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan dimsum juga memberikan dampak positif dalam meningkatkan semangat masyarakat untuk berwirausaha. Pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh dapat menumbuhkan rasa percaya diri bagi peserta. Masyarakat dapat memahami bahwa dengan usaha sederhana, mereka mampu menghasilkan produk bernilai jual. Tujuan akhir dari kegiatan ini adalah membantu masyarakat Desa Batu Melenggang agar lebih sejahtera melalui usaha kuliner yang sehat, mudah dan menguntungkan.

## **METODE**

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu sosialisasi dan praktik langsung. Kegiatan pelatihan pembuatan dimsum dilaksanakan oleh tim pengabdian masyarakat yang terdiri dari 6 orang mahasiswa Institut Jam'iyah Mahmudiyah Langkat. Lokasi kegiatan berada di Desa Batu Melenggang, Kecamatan Hinai, Kabupaten Langkat. Peserta kegiatan adalah ibu-ibu rumah

tangga Desa Batu Melenggang yang berjumlah 20 orang dan hadir secara langsung pada saat kegiatan berlangsung.

Pelatihan pembuatan dimsum dilaksanakan di balai desa dengan tujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat. Sosialisasi diawali dengan penjelasan mengenai peluang usaha kuliner, manfaat usaha makanan rumahan serta potensi keuntungan dari produk dimsum. Setelah itu peserta diajak untuk ikut serta dalam praktik pembuatan dimsum bersama instruktur.

Tahapan kegiatan pelatihan dimulai dari sosialisasi, persiapan bahan hingga praktik langsung. Pada tahap sosialisasi, peserta dijelaskan mengenai kelebihan dimsum dan potensi pasarnya. Pada tahap persiapan, tim menyiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan. Pada tahap praktik, peserta dilibatkan secara langsung untuk mencoba membuat dimsum mulai dari mencampur adonan, membungkus dengan kulit hingga proses pengukusan (Siregar, et al, 2024).

Peralatan yang digunakan dalam pelatihan meliputi blender, kompor, gas, kukusan, pisau, sendok, baskom dan piring. Semua peralatan yang digunakan merupakan peralatan sederhana yang mudah didapatkan di rumah tangga.

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan dimsum antara lain daging ayam giling, kulit dimsum, wortel, daun bawang, bawang putih, telur, tepung sagu, garam, gula, saus tiram dan minyak wijen. Semua bahan tersebut dipilih karena mudah diperoleh di pasar sekitar Desa Batu Melenggang dengan harga yang terjangkau (Rukmawati, et al, 2025).

Selama proses pelatihan, peserta terlihat aktif mengikuti kegiatan. Ibu-ibu rumah tangga sangat antusias mencoba langsung pembuatan dimsum. Hasil dimsum yang dibuat bersama dinilai cukup baik dari segi rasa maupun tampilan. Kegiatan ini menjadi pengalaman baru yang bermanfaat bagi masyarakat karena dapat dijadikan bekal untuk memulai usaha kecil di bidang kuliner.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan dimsum dilaksanakan di Balai Desa Batu Melenggang, Kecamatan Hinai, Kabupaten Langkat. Ruang balai desa disiapkan sejak pagi, meja praktik ditata berderet, kompor dan kukusan ditempatkan di sisi yang aman serta bahan disusun rapi agar mudah dijangkau peserta. Jadwal kegiatan dimulai pukul 09.00 hingga 12.00 WIB dengan alur berupa pembukaan singkat, sesi sosialisasi, praktik berkelompok, penilaian rasa dan penutupan.

Peserta yang hadir berjumlah 20 orang didominasi ibu rumah tangga dan remaja putri yang ingin belajar usaha kuliner. Daftar hadir menunjukkan rentang usia 25–35 tahun. Latar belakang pekerjaan beragam mulai dari petani, pedagang kecil hingga pekerja lepas. Antusiasme terlihat dari kesediaan datang tepat waktu dan kesiapan membawa perlengkapan pribadi seperti pisau kecil, talenan dan celemek.

Materi sosialisasi menekankan bahwa usaha makanan rumahan dapat dimulai dari skala kecil. Penjelasan meliputi manfaat keterampilan memasak bagi pendapatan keluarga, pentingnya rasa yang konsisten dan kebersihan selama produksi. Peserta diberi gambaran singkat tentang peluang penjualan di lingkungan sekitar seperti kantin sekolah, warung kopi, acara arisan dan pesanan daring melalui grup pesan singkat.

Instruktur mendemonstrasikan pembuatan dimsum ayam mulai dari persiapan isian, teknik mencampur adonan, cara membungkus dengan kulit dimsum hingga teknik mengukus agar matang merata. Penekanan utama berada pada takaran bahan, ketebalan kulit dan lama pengukusan. Contoh adonan dibuat di depan semua peserta, lalu dipindahkan ke meja kelompok agar setiap peserta dapat mencoba sendiri.

Proses praktik berlangsung dalam lima kelompok kecil, masing-masing berisi lima orang. Setiap kelompok bertugas menimbang bahan, mencacah bawang, mencampur ayam giling, memberi bumbu dan membentuk dimsum. Satu orang bertugas mengukus, satu orang mengatur antrian kukusan dan yang lain memastikan hasil yang sudah matang diletakkan pada piring saji agar mudah dilakukan penilaian rasa.

Keterampilan dasar yang paling cepat dikuasai peserta adalah mencampur adonan dan memberi bumbu. Keterampilan yang membutuhkan latihan adalah teknik membungkus agar bentuk rapi dan tidak terbuka saat dikukus. Latihan diulang tiga kali hingga mayoritas peserta mampu menghasilkan bentuk yang seragam. Panduan praktis disiapkan dalam selembarnya kertas ringkas berisi langkah 1–7, sehingga peserta mudah mengikuti tanpa kebingungan.

Hasil uji coba pertama menghasilkan 60 buah dimsum dari satu resep. Tekstur isian terasa lembut karena penggunaan ayam giling dan putih telur. Rasa gurih tercapai dari bawang putih cincang, saus tiram, garam dan sedikit gula. Aroma segar muncul dari daun bawang. Topping wortel parut memberi tampilan menarik dan menambah nilai jual saat difoto untuk promosi.

Kebersihan kerja dijaga melalui cuci tangan sebelum dan sesudah memegang bahan, penggunaan celemek serta pemisahan alat mentah dan alat matang. Alas meja dilapisi plastik food-grade sehingga proses bersih-bersih

lebih cepat. Sisa bahan disimpan dalam wadah tertutup agar tidak terpapar debu. Peserta mulai memahami bahwa kebersihan tidak hanya demi kesehatan, tetapi juga meningkatkan kepercayaan pembeli.

Waktu pengukusan yang ideal terbukti berada pada kisaran 12–15 menit untuk dimsum ukuran standar. Uap yang stabil memberi hasil matang merata dan kulit tidak pecah. Uji coba dengan api terlalu besar membuat kulit keriput dan bagian bawah menempel pada alas kukusan. Solusi yang dipakai adalah memberi olesan tipis minyak sayur pada alas dan menjaga api sedang cenderung kecil.

Hambatan utama pada sesi awal adalah adonan terlalu basah sehingga sulit dibentuk. Penyebabnya berasal dari takaran putih telur yang berlebih dan sayuran yang belum diperas airnya. Perbaikan dilakukan dengan menambah sedikit tepung sagu dan memeras wortel serta labu jipang parut sebelum dicampur. Perbaikan ini membuat adonan kembali padat dan mudah diisi ke kulit.

Konsistensi rasa menjadi perhatian khusus. Bumbu dasar dicatat dalam satuan sendok takar agar mudah diulang. Satu resep standar menggunakan ayam giling 500 gram, putih telur 1 butir, bawang putih cincang 2 siung, saus tiram 1,5 sendok makan, garam 1 sendok teh datar, gula 1/2 sendok teh, tepung sagu 2 sendok makan, daun bawang 2 batang iris halus dan wortel parut secukupnya untuk topping. Catatan takaran ini dibagikan kepada semua peserta.

Perhitungan biaya dilakukan untuk memberi gambaran usaha nyata. Contoh perhitungan sederhana: ayam giling 500 gram Rp35.000, kulit dimsum 1 pak Rp20.000, bumbu dan sayuran Rp10.000, gas dan plastik kemasan Rp5.000. Total biaya Rp70.000 menghasilkan 60 buah dimsum. Biaya per buah sekitar Rp1.167. Harga jual yang disarankan Rp2.000–Rp2.500 per buah sesuai daya beli sekitar desa.

Simulasi keuntungan dihitung berdasarkan dua skenario harga. Penjualan 60 buah dengan harga Rp2.000 memberi pendapatan Rp120.000 dan laba sekitar Rp50.000 per resep. Penjualan 60 buah dengan harga Rp2.500 memberi pendapatan Rp150.000 dan laba sekitar Rp80.000 per resep. Keuntungan meningkat bila produksi dilakukan dua kali sehari, terutama saat ada pesanan arisan, rapat atau acara sekolah.

Strategi pemasaran dibahas bersama peserta. Titik awal penjualan dapat dimulai dari tetangga dan warung sekitar. Penawaran dikirim melalui grup keluarga atau grup warga. Foto produk diambil dengan pencahayaan alami, latar bersih dan sudut miring 45 derajat agar bentuk dimsum tampak jelas.

Kalimat promosi singkat digunakan, misalnya “Dimsum ayam segar kukus hangat, siap antar area Batu Melenggang”.

Kemasan disiapkan dalam dua pilihan, kotak mika isi 10 buah dan plastik food-grade isi 5 buah. Label sederhana ditempel berisi nama produk, nomor kontak, tanggal produksi dan cara penyajian ulang. Saran penyimpanan ditulis singkat: “Simpan di chiller 1 hari, freezer 7 hari. Kukus 10 menit sebelum disajikan”. Informasi ini membantu pembeli menjaga kualitas di rumah.

Standar produksi rumahan disepakati agar mutu terjaga. Proses dimulai dari menimbang bahan, mencacah bumbu, mencampur, membungkus, mengukus, mendinginkan, mengemas dan mencatat jumlah produksi harian. Buku catatan sederhana disiapkan untuk mencatat pengeluaran, pemasukan dan jumlah pesanan. Catatan ini memudahkan pemilik usaha mengevaluasi perkembangan tiap minggu.

Peran keluarga dibahas karena usaha rumahan membutuhkan dukungan anggota rumah. Pembagian tugas diusulkan, misalnya ibu fokus produksi, ayah membantu belanja bahan dan distribusi, anak membantu foto dan unggah promosi. Pola kerja seperti ini membuat usaha berjalan ringan dan tidak mengganggu kegiatan utama masing-masing.

Dampak awal yang terlihat setelah pelatihan adalah munculnya tiga kelompok kecil yang langsung mencoba produksi di rumah masing-masing. Kelompok pertama fokus pesanan untuk arisan ibu-ibu, kelompok kedua menyasar kantin sekolah, kelompok ketiga mencoba penjualan daring antar tetangga. Umpan balik pembeli menyebut rasa gurih pas, topping wortel menarik dan kemasan rapi.

Pemantauan satu minggu setelah kegiatan menunjukkan adanya pesanan berulang dalam jumlah kecil. Rata-rata tiap kelompok mampu menjual 80-120 buah per minggu pada fase awal. Nilai laba bersih yang terkumpul berkisar Rp65.000-Rp160.000 per minggu tergantung jumlah pesanan. Angka ini menjadi penambah uang belanja rumah tangga dan memicu semangat untuk menaikkan kapasitas secara bertahap.

Rencana tindak lanjut disusun agar dampak berlangsung panjang. Jadwal pertemuan bulanan disepakati untuk berbagi pengalaman, membahas tantangan dan menyamakan resep dasar. Pelatihan lanjutan dirancang untuk variasi menu seperti dimsum sayur, dimsum jamur dan pangsit kukus. Varian rasa diharapkan menambah pilihan bagi pembeli tanpa mengubah dasar produksi yang sudah dikuasai.

Pembahasan keseluruhan menunjukkan bahwa pelatihan ini bukan hanya mengajarkan teknik memasak, tetapi juga menumbuhkan cara pikir usaha. Peserta mulai mengenali pentingnya standar rasa, kebersihan, kemasan, harga

dan pencatatan sederhana. Langkah kecil ini membuka jalan bagi usaha makanan rumahan yang lebih tertata dan memberi harapan peningkatan pendapatan keluarga di Desa Batu Melenggang.

## KESIMPULAN

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan dimsum di Desa Batu Melenggang Kecamatan Hinai Kabupaten Langkat berjalan dengan baik dan mendapat sambutan positif dari masyarakat. Peserta pelatihan mampu memahami cara pembuatan dimsum dengan baik serta menyadari bahwa usaha kuliner dapat menjadi peluang yang menjanjikan untuk meningkatkan pendapatan keluarga. Dengan adanya kegiatan ini maka masyarakat diharapkan mampu memanfaatkan keterampilan yang diperoleh untuk membuka usaha kecil. Jika usaha ini dijalankan dengan konsisten maka dapat memberikan dampak positif bagi perekonomian keluarga dan pada akhirnya juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat desa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, A. R. S., & Hamid, N. (2023). *Pengantar Bisnis Kuliner*. Jakarta: Tohar Media.
- Hamdani. (2022). *Mengenal Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Lebih Dekat*. Jakarta: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Harahap, I., Nizariansyah, C., Lisa, N., & Fahriana, N. (2022). Pelatihan pembuatan dimsum udang sebagai bentuk kreativitas pemanfaatan hasil tambak masyarakat di desa meunasah blang, kecamatan darul aman, kabupaten aceh timur. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 2(2), 529-532.
- Haryanto, D. (2024). *Ragam UMKM: Menelusuri Jenis Usaha di Indonesia*. Jakarta: Selat Media.
- Rukmawati, D., dkk. (2025). "Optimalisasi Pemasaran Berkelanjutan UMKM Kuliner melalui Pendampingan Digital Marketing." *Journal of Information Systems and Economics (JISE)*. 4(2).
- Sari, C. P. M., dkk. (2025). "Pelatihan Pembuatan Dimsum untuk Start-Up Muda." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (Kreatif)*, 4(1).
- Siregar, I., Nasution, I., Sirait, D., Putri, T., Sari, I., Astuty, F., ... & Tampubolon, L. (2024). Pemberdayaan masyarakat melalui olahan rumahan demi meningkatkan daya jual dimsum kota medan. *Journal Liaison Academia and Society*, 4(4), 9-14.