



PEMANFAATAN TEKNOLOGI INFORMASI PADA INOVASI PEMPEK PALEMBANG INDUSTRI RUMAH TANGGA KIRANA SEBAGAI EKSISTENSI KULINER BUDAYA LOKAL

Utilization of Information Technology in Innovating Palembang Pempek at Kirana Home Industry to Preserve Local Culinary Heritage

Diah Triesia^{1*}, Guttifera², Siti Lestari³, Willy Husnul Muakib⁴, M.Faisal⁵

¹Program Studi Ilmu Komputer, Universitas Sumatera Selatan, ²Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Sumatera Selatan, ³Program Studi Ilmu Perikanan, Universitas Sumatera Selatan, ⁴Program Studi Ilmu Komputer, Universitas Sumatera Selatan, ⁵Program Studi Ilmu Komputer, Universitas Sumatera Selatan

Jl. Jendral Sudirman Gedung Graha Bunda, Palembang

*Alamat Korespondensi : diahtriesia@uss.ac.id

(Tanggal Submission: 25 Oktober 2024, Tanggal Accepted : 20 September 2025)



Kata Kunci :

Teknologi Informasi, Pempek, Industri Rumah Tangga

Abstrak :

Industri Rumah Tangga (IRT) Pempek Kirana terletak di kompleks Graha Asri, Blok C No.31, Kelurahan Sukajadi, Kecamatan Talanga Kelapa, Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan. IRT Pempek Kirana merupakan salah satu industri rumah tangga yang berkomitmen kuat dalam melestarikan kuliner pempek. Industri Rumah Tangga (IRT) produksi pempek di Kota Palembang kini menghadapi persaingan yang semakin ketat, di mana banyaknya pelaku usaha sejenis dan variasi produk yang terus berkembang memicu kebutuhan untuk berinovasi. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk meningkatkan kualitas pempek dengan menggunakan bahan baku utama yang berkualitas dalam proses pembuatan, sehingga menghasilkan pempek yang sehat dan inovatif, serta meningkatkan kemampuan dalam pemanfaatan Teknologi Informasi agar mampu meningkatkan manajemen, pemasaran, promosi produk yang dihasilkan dan mampu menggunakan teknologi guna meningkatkan produktivitas. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi Persiapan dan Perencanaan, Sosialisasi dan Penerapan Program, Pelatihan dan Pendampingan Teknologi Informasi, Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Produk, serta pendampingan dan monitoring. Kesimpulan dari kegiatan yang telah dilakukan adalah IRT Pempek Kirana berhasil meningkatkan daya saing usaha melalui peningkatan kualitas produk dan pemanfaatan teknologi informasi. Secara keseluruhan, kegiatan ini meningkatkan kualitas produk, efisiensi manajemen,

dan strategi pemasaran, mendukung keberlanjutan usaha dan eksistensi kuliner pempek sebagai bagian dari warisan budaya lokal.

Key word :

*Information
Technology,
Pempek, Home
Industry*

Abstract :

Pempek Kirana Home Industry (IRT) located in the Graha Asri complex, Blok C No.31, Sukajadi Village, Talanga Kelapa District, Banyuasin Regency, South Sumatra. IRT Pempek Kirana is a home industry that is strongly committed to preserving pempek culinary. The Pempek Home Industry (IRT) production in Palembang City is now facing increasingly fierce competition, where the number of similar business actors and the continuously developing product variations trigger the need to innovate. The aim of this activity to improve the quality of pempek by using quality raw materials in the manufacturing process, so as to produce healthy and innovative pempek, and to improve the ability to utilize Information Technology in order to improve management, marketing, promotion of products produced and be able to use technology to increase productivity. The methods of implementing the activity include Preparation and Planning, Socialization and Application of the Program, Training and Assistance in Information Technology, Socialization and Training in Product Innovation, as well as assistance and monitoring. The conclusion from the activities that have been carried out is that IRT Pempek Kirana has succeeded in increasing business competitiveness through improving product quality and utilizing information technology. Overall, this activity improves product quality, management efficiency, and marketing strategies, supporting business sustainability and the existence of pempek culinary as part of the local cultural heritage.

Panduan sitasi / citation guidance (APPA 7th edition) :

Triesia, D., Guttifera, Lestari, S., Muakib, W. H., Faisal, M. (2025). Pemanfaatan Teknologi Informasi Pada Inovasi Pempek Palembang Industri Rumah Tangga Kirana Sebagai Eksistensi Kuliner Budaya Lokal. *Jurnal Abdi Insani*, 12(9), 4807-4817. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v12i9.2176>

PENDAHULUAN

Kota Palembang terkenal dengan memiliki kekayaan kuliner yang sangat berlimpah serta tersimpan warisan budaya dan tradisi yang kaya akan rasa. Pempek salah satu makanan khas dari Palembang, Sumatera Selatan, yang terkenal dengan cita rasanya yang lezat dan unik. Makanan ini terbuat dari campuran daging ikan yang digiling halus, tepung sagu, dan beberapa bumbu rempah. Pempek dapat dibuat dengan daging ikan lumat belida, tenggiri, gabus, dan jenis ikan tawar lainnya (Kartika & Harahap, 2019). Pempek dapat dimasak dengan cara direbus, digoreng dan dipanggang (pempe tunu) (Nofitasari, 2015). Penambahan ikan dalam proses pembuatan pempek menghasilkan rasa yang khas dan lezat (Guttifera *et al.*, 2023). Kelezatan dan keunikan cita rasa pempek membuatnya menjadi salah satu makanan favorit di Indonesia bahkan hingga mancanegara. Pempek memiliki arti makanan tradisional yang unik dan khas dari Palembang (Supriadi *et al.*, 2023).

Pempek merupakan salah satu produk kuliner khas yang dihasilkan oleh industri rumah tangga masyarakat Kota Palembang (Veronica *et al.*, 2020) dan telah menjadi bagian penting dari identitas budaya lokal. Industri rumah tangga pempek di Palembang tidak hanya sekadar kegiatan usaha ekonomi, tetapi juga merupakan sarana untuk melestarikan kekayaan kuliner tradisional yang diwariskan dari generasi ke generasi. Salah satu industri rumah tangga yang berkomitmen kuat dalam melestarikan kuliner ini adalah Pempek Kirana, yang terletak di Komplek Graha Asri, Blok C No. 31, RT



58 RW 11, Kelurahan Sukajadi, Kecamatan Talang Kelapa, Kabupaten Banyuasin, Provinsi Sumatera Selatan.

Pempek Kirana didirikan pada tahun 2018 dengan visi untuk tidak hanya memproduksi pempek, tetapi juga memperkenalkan kekayaan kuliner Palembang kepada masyarakat luas. Usaha ini tidak hanya mencerminkan identitas dari produk yang mereka hasilkan, tetapi juga berfungsi sebagai sarana untuk melestarikan dan mempromosikan kuliner tradisional Palembang di tengah masyarakat modern. Melalui produk mereka, Pempek Kirana berperan penting dalam mempertahankan warisan budaya lokal dan memperkenalkan pempek sebagai simbol kekayaan budaya Palembang kepada khalayak yang lebih luas.

Industri Rumah Tangga (IRT) produksi pempek di Kota Palembang kini menghadapi persaingan yang semakin ketat, di mana banyaknya pelaku usaha sejenis dan variasi produk yang terus berkembang memicu kebutuhan untuk berinovasi. Para produsen mulai menerapkan teknologi modern dalam proses produksi, seperti penggunaan mesin otomatis yang mampu meningkatkan produktivitas sekaligus menjaga kualitas produk agar tetap konsisten. Tidak hanya fokus pada efisiensi produksi, mereka juga berinovasi dalam menciptakan pempek dengan bahan baku berkualitas tinggi, yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki nilai gizi lebih baik, untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin peduli terhadap kesehatan. Pempek kirana belum memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk menghasilkan produk diversifikasi pempek yang berkualitas baik dari formulasi, kualitas bahan baku, proses produksi, serta proses penyimpanan dan kemasan yang sesuai, yang mampu bersaing pada usaha sejenis. Hasil produk tidak memiliki konsistensi terutama pada rasa dan bentuk, selain itu tidak dapat memproduksi produk dalam jumlah banyak karena masing-masing menggunakan cara tradisional. Cara yang paling umum dilakukan untuk memperpanjang umur simpan pempek adalah dengan proses pembekuan, proses ini dianggap metode terbaik dilihat dari segi gizi, kesegaran, dan umur simpan (Yulviani *et al.*, 2022).

Pengusaha pempek di Palembang jumlahnya cukup banyak, namun tidak banyak juga yang memproduksi pempek dengan menggunakan bahan baku yang tidak sesuai standar agar dapat menekan biaya produksi, seperti penggunaan ikan lumat yang tidak segar serta penambahan bahan kimia yang berbahaya sebagai pengawet karena harga relatif lebih murah. Salah satu bahan alami yang dapat ditambahkan dalam proses pembuatan pempek adalah karagenan, karena dapat menjadi bahan pengawet dan pengental alami (Ardianti *et al.*, 2019; Arinsarani *et al.*, 2018; Candra *et al.*, 2014; Hafid *et al.*, 2020; Rahayu, 2020; Putra *et al.*, 2015).

Pengembangan strategi pemasaran menjadi kunci dalam memenangkan persaingan (Asyifah *et al.*, 2023), terutama dengan memanfaatkan media sosial dan platform *e-commerce* yang memungkinkan produk pempek menjangkau pasar yang lebih luas, baik di dalam maupun luar kota. Dengan pemasaran digital yang tepat, IRT pempek dapat memperkenalkan produk mereka ke konsumen baru sekaligus membangun loyalitas pelanggan dengan komunikasi yang lebih interaktif. Agar semua ini berjalan efektif, peningkatan pengetahuan dan keterampilan Sumber Daya Manusia (SDM) dalam bidang teknologi juga sangat diperlukan, termasuk kemampuan dalam memanfaatkan alat-alat digital dan platform online untuk mendukung proses produksi dan distribusi yang lebih efisien.

Pemberdayaan masyarakat melibatkan kolaborasi antara mahasiswa dan warga dalam menemukan solusi atas tantangan yang dihadapi komunitas melalui pendekatan partisipatif (Efendi *et al.*, 2023). Mahasiswa berperan sebagai pendamping, membantu masyarakat mengidentifikasi masalah, merumuskan strategi, dan menerapkan solusi konkret, sehingga proses ini menghasilkan solusi yang relevan dan dapat diterima oleh komunitas. Kegiatan ini juga memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk belajar di luar kampus, berinteraksi langsung dengan masyarakat, dan berkontribusi dalam meningkatkan kemandirian serta kapasitas warga. Proses kolaborasi ini memperkaya pengalaman mahasiswa dengan wawasan lapangan dan keterampilan sosial, sambil memperkuat kemampuan masyarakat dalam menghadapi tantangan di masa depan secara mandiri.



Fokus utama dari kegiatan ini adalah meningkatkan kualitas pempek melalui penggunaan bahan baku utama yang berkualitas tinggi dalam setiap tahap proses pembuatannya. Hal ini bertujuan untuk menghasilkan pempek yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat dan memiliki nilai gizi yang lebih baik. Dengan pemilihan bahan baku berkualitas, produk pempek yang dihasilkan menjadi lebih unggul dan mampu bersaing di pasar, baik dari segi rasa maupun kesehatan. Pengabdian ini juga bertujuan untuk meningkatkan kemampuan para pelaku usaha pempek dalam memanfaatkan Teknologi Informasi secara optimal. Melalui penggunaan teknologi, diharapkan manajemen usaha menjadi lebih terstruktur, pemasaran dan promosi produk menjadi lebih efektif, serta jangkauan pasar dapat diperluas melalui platform digital. Tidak hanya itu, teknologi juga dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan produktivitas dengan mempercepat proses produksi, mengurangi biaya operasional, dan memastikan kualitas produk yang konsisten.

METODE KEGIATAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada bulan Agustus hingga Oktober 2025 di lokasi mitra (Pempek Kirana) yang terletak di kompleks Graha Asri, Blok C No.31, Kelurahan Sukajadi, Kecamatan Talanga Kelapa, Kabupaten Banyuasin Provinsi Sumatera Selatan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *Project-Based Learning*, yang melibatkan mahasiswa dalam proyek nyata yang relevan dengan masyarakat (Kamaruddin *et al.*, 2024). Metode ini mendorong keterlibatan aktif, pemecahan masalah, dan penerapan pengetahuan dari kelas ke situasi nyata. Diskusi yang efektif antara mahasiswa, dosen, dan mitra menjadi faktor kunci untuk mencapai tujuan, memungkinkan pertukaran ide dan pemahaman mendalam tentang masalah yang dihadapi.

Serangkaian kegiatan yang dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut:

- a. Persiapan dan Perencanaan Berkoordinasi dengan LPPM Universitas Sumatera Selatan dan Pempek Kirana, menyusun program yang akan dibentuk dan dilaksanakan. Langkah selanjutnya adalah menyepakati penerapan program tersebut dan mengevaluasi hasil hilirisasi dari penelitian sebelumnya.
- b. Sosialisasi dan Penerapan Program bersama mitra Pempek Kirana dimana belum mengenal tentang teknologi sebagai alat bantu dalam produksi, manajemen dan pemasaran dalam bisnis yang dijalankan serta menggali Inovasi Produk agar mampu bersaing di pangsa Pasar.
- c. Pelatihan dan Pendampingan Teknologi Informasi pada Industri Rumah Tangga Pempek Kirana dilakukan sesuai rangkaian kegiatan yang sudah disepakati di tahap awal kegiatan, dimana pelatihan dan pendampingan ini dilakukan untuk membekali anggota dengan pengetahuan dan keterampilan dalam pemanfaatan Teknologi Informasi. Kegiatan ini mencakup serangkaian sesi pelatihan yang menyampaikan konsep dasar teknologi informasi, sistem manajemen, penggunaan mesin produksi dan konsen digital marketing yang relevan dengan operasional Industri Rumah tangga pempek kirana. Pendampingan langsung akan dilakukan untuk membantu implementasi praktik-praktik yang dipelajari dalam lingkungan industri sehari-hari. Melalui pelatihan ini, diharapkan anggota Industri Rumah Tangga Pempek Kirana dapat meningkatkan efisiensi operasional, meningkatkan kualitas produk, dan memperluas jangkauan pasar dengan memanfaatkan Teknologi Informasi secara optimal. Pendampingan akan terus dilakukan untuk memastikan keberhasilan penerapan Teknologi Informasi dalam jangka yang telah ditentukan dan memperkuat posisi industri dalam menghadapi persaingan pasar yang semakin ketat.
- d. Sosialisasi dan Pelatihan Inovasi Produk bahan baku utama pempek ikan gabus dan tapioka bertujuan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan para anggota Industri Rumah Tangga pempek Kirana terkait potensi nutrisi yang tinggi pada bahan baku tersebut. Kegiatan ini akan mencakup penyampaian informasi tentang nilai gizi yang terkandung dalam ikan dan tapioka, serta teknik-teknik inovatif dalam pengolahan yang dapat mempertahankan kualitas nutrisi produk.



Kegiatan selanjutnya akan ada sesi pelatihan praktis yang melibatkan demonstrasi teknik-teknik produksi yang optimal untuk menghasilkan produk pempek yang berkualitas tinggi. Dengan demikian, para pelaku Industri Rumah Tangga Pempek Kirana akan dapat menghasilkan produk pempek yang sehat dan bergizi, yang memiliki daya saing tinggi di pasar.

Mitra dapat berpartisipasi dengan baik dalam kegiatan ini. Mitra tidak hanya menyediakan sarana dan prasarana seperti ruang produksi, air, listrik, dan karyawan yang ikut serta dalam kegiatan pelatihan, tetapi juga bersedia menjalin kerjasama untuk mencapai keberhasilan bersama. Partisipasi aktif mitra menjadi landasan yang kuat dalam mencapai tujuan bersama dalam Program ini.

Evaluasi Pelaksanaan Program dan Keberlanjutan Program di lapangan setelah kegiatan selesai meliputi monitoring dan evaluasi, monitoring dilakukan dari awal persiapan sampai akhir program. Proses evaluasi program akan dilakukan secara berkala oleh LPPM Universitas Sumatera Selatan dan Tim Pengusul untuk memantau perkembangan Pemanfaatan Teknologi Informasi dan Inovasi produk dari kelompok industri rumah tangga. Evaluasi ini mencakup semua tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan hingga pelaksanaan, guna mengidentifikasi kendala yang mungkin timbul selama proses. Hasil evaluasi akan menjadi dasar bagi perbaikan program di tahun-tahun berikutnya, dengan harapan dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi kelompok mitra dalam meningkatkan pemasaran produk mereka. Monitoring akan terus dilakukan bahkan setelah kegiatan selesai untuk memastikan berkelanjutan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menggunakan metode *Project-Based Learning*, yang melibatkan mahasiswa dalam proyek nyata yang relevan dengan masyarakat (Kamaruddin *et al.*, 2024). Kegiatan dimulai dengan tahap pelatihan, di mana mahasiswa dan dosen memberikan materi tentang teknik produksi pempek, penggunaan teknologi informasi, dan strategi pemasaran digital dan *Foodphotografy*. Setelah pelatihan, mahasiswa mendampingi mitra dalam mengimplementasikan pengetahuan yang diperoleh, membantu mereka dalam proses produksi dan pemasaran. Tahap penerapan melibatkan implementasi solusi yang telah disepakati memperkuat kolaborasi.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan di Lokasi Mitra (IRT Pempek Kirana)

Kegiatan pelatihan dilakukan di Pempek Kirana Palembang. Pelatihan yang merupakan salah satu bentuk pemanfaatan teknologi informasi untuk mendorong inovasi dalam produksi pempek, yang merupakan bagian penting dari kuliner budaya lokal. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan tentang teknik-teknik baru dalam produksi pempek dan penerapan teknologi informasi dalam manajemen usaha. Pelatihan ini diikuti oleh pemilik usaha dan karyawan Pempek Kirana. Melalui pelatihan ini, diharapkan dapat meningkatkan efisiensi produksi dan kualitas produk pempek, sehingga tidak hanya mempertahankan tradisi kuliner, tetapi juga memperkenalkan inovasi yang menarik bagi konsumen. Selain itu, pemanfaatan teknologi informasi dalam pemasaran dan promosi produk juga diajarkan agar pempek Kirana dapat menjangkau pasar yang lebih luas dan meningkatkan daya saing di industri kuliner. Adapun Pelatihan yang sudah terlaksana sebagai berikut:

1. Pelatihan Pemanfaatan Teknologi Informasi Inovasi Pempek Palembang Industri Rumah Tangga Kirana Sebagai Eksistensi Budaya Lokal

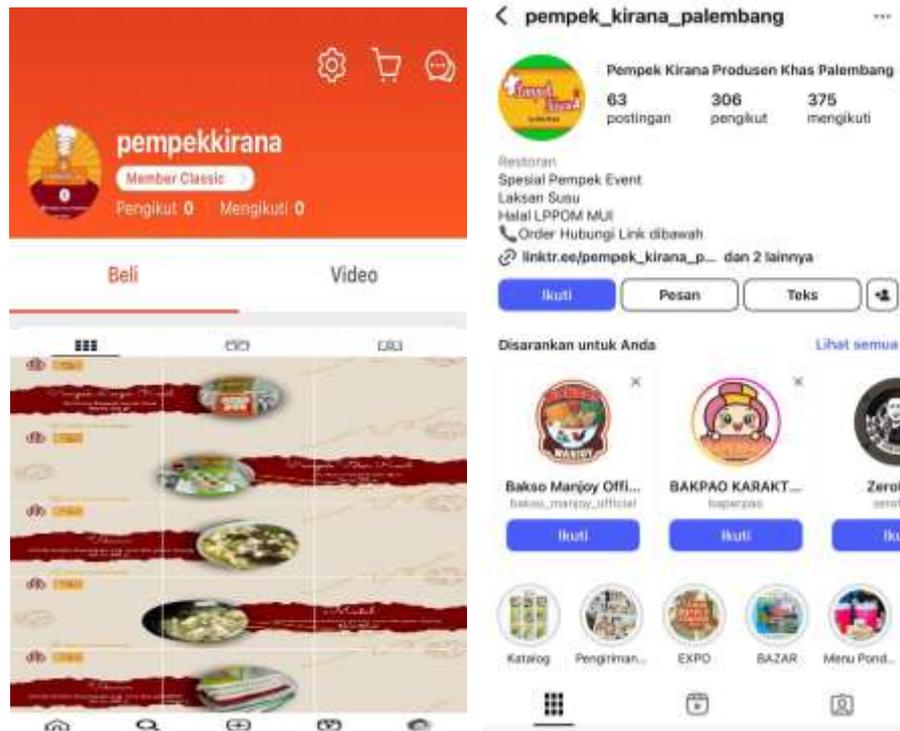
a. Pengenalan Teknologi Informasi

Mengenalkan Teknologi yang mampu mendukung kemudahan dalam manajemen operasional guna mempercepat proses kerja sehingga proses kerja tersusun dengan baik. Pengenalan E-commerce dan Sosial Media yang mampu menjadi wadah bisnis Pempek Kirana serta strategi marketing yang digunakan guna mencapai target pasar yang diinginkan. Adapun foto dalam Pelatihan ini seperti pada Gambar 2 sebagai berikut:



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Pengenalan Teknologi Informasi di Lokasi Mitra IRT Pempek Kirana

Setelah kegiatan berlangsung adapun beberapa hasil yang di capai seperti memiliki akun di sosial media, pembuatan konten sudah menggunakan e-commerce yang tersedia di era revolusi digital, berikut pada Gambar 3 merupakan akun yang telah dimiliki oleh Pempek Kirana :



Gambar 3. Akun Pempek Kirana

b. Transformasi Digital

Menavigasi Bisnis di Era digital : Pelatihan ini mengenalkan transformasi digital dalam Bisnis. Mengenalkan *Tools* pendukung yang mampu dalam proses editing video (*Capcut*) dan *Tools* untuk mendesain flyer, spanduk, foto dan sebagainya (*Canva*). *Foodfotography* pada tahap ini diajarkan Teknik foto agar cahaya, background dan ornamen selaras sehingga menghasilkan foto yang bagus dan konten-konten yang memiliki daya jual.



Gambar 4. Kegiatan Pelatihan Transformasi Digital : Menavigasi Bisnis di Era digital

Pelatihan yang dihadiri 12 peserta merupakan anggota industri rumah tangga pempek kirana berjalan sangat antusias mengingat pelatihan kali ini mengenai konten, foto dan editor video dalam pengembangan konten digital guna melakukan pemasaran. Selain itu pada pelatihan ini juga diajarkan cara mendesain logo, *packaging* serta *banner* yang ada pada Pempek kirana. Berikut pada Gambar 5 merupakan salah satu contoh hasil dari pembuatan yang dilakukan oleh peserta pelatihan Transformasi Digital:



Gambar 5. Logo dan *Standing Pouch*

c. Pelatihan Pengembangan Inovasi Bahan Baku Pempek pada Industri Rumah Tangga

Pelatihan ini mengajarkan pemilihan bahan baku yang berkualitas (ikan lumat, tepung tapioka dan air mineral) serta pengembangan inovasi dalam produksi pempek agar mampu meningkatkan eksistensi budaya lokal sehingga menembus pasar nasional maupun internasional.



Gambar 6. Pelatihan Pengembangan Inovasi Bahan Baku Pempek

Gambar 6 Menunjukkan kegiatan pelatihan berjalan dengan baik dimana pembicara memberikan pengetahuan dalam pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, dengan ikan yang memiliki kualitas tinggi dimana ikan yang memiliki warna daging yang lebih cerah serta tidak beraroma yang terlalu menyengat serta tekstur daging tidak terlalu lembut dan kenyal, pemilihan tepung serta kandungan yang ada didalamnya dan takaran yang sesuai dengan kandungan gizi yang cocok untuk tubuh manusia semua teori tersebut sudah diberikan kepada peserta yang mengikuti pelatihan pengembangan Inovasi pemilihan bahan baku pempek (Ikan lumat, tepung tapioka, dan air mineral). Dalam proses produksi pempek, teknik pengadonan yang tepat dapat membuat adonan pempek cepat kalis, serta pengenalan toping yang cocok dimasukkan dalam pempek agar tidak membuang cita rasa pempek sedemikian rupa, sehingga inovasi – inovasi baru dapat tercipta guna meningkatkan eksistensi pempek sebagai budaya lokal Palembang. Pemilik usaha dan karyawan Pempek Kirana sangat antusias melaksanakan kegiatan ini, karena mereka dapat mendapatkan ilmu dan pengetahuan yang sebelumnya belum mereka dapatkan. Berikut pada Gambar 7 merupakan pempek yang dihasilkan setelah peserta mengikuti pelatihan ini :



Gambar 7. Produksi Pempek Kirana

2. Kegiatan Pendampingan Pemanfaatan Teknologi Informasi Inovasi Pempek Palembang Industri Rumah Tangga Kirana Sebagai Eksistensi Budaya Lokal

Dalam kegiatan ini, Tim Universitas Sumatera Selatan berkomitmen untuk memberikan pendampingan yang berkelanjutan kepada mitra setelah pelatihan. Tim akan melakukan kunjungan secara berkala untuk memastikan bahwa semua peserta pelatihan memahami materi yang disampaikan dan dapat menerapkannya dengan baik dalam praktik sehari-hari. Setelah pelatihan selesai, tim tetap tersedia untuk memberikan dukungan tambahan. Jika ada mitra yang masih memiliki pertanyaan atau mengalami kesulitan dalam penerapan teknologi dan strategi yang telah diajarkan, tim akan siap membantu mereka. Melalui sesi tanya jawab, konsultasi langsung, dan arahan yang jelas, yang dapat disampaikan mitra kapan saja (saat pelatihan maupun diluar kegiatan) tim berusaha untuk menyelesaikan setiap permasalahan yang mungkin muncul. Pendekatan ini tidak hanya bertujuan untuk memastikan pemahaman yang mendalam, tetapi juga untuk membangun kepercayaan diri mitra dalam mengelola usaha mereka. Dengan adanya dukungan berkelanjutan, diharapkan mitra dapat mengatasi tantangan yang dihadapi, meningkatkan kemandirian usaha, dan mencapai keberhasilan yang berkelanjutan dalam industri pempek.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan kegiatan ini adalah Kegiatan pengabdian masyarakat bersama mitra Pempek Kirana berhasil meningkatkan daya saing usaha melalui peningkatan kualitas produk dan pemanfaatan teknologi informasi. Secara keseluruhan, kegiatan ini meningkatkan kualitas produk, efisiensi manajemen, dan strategi pemasaran, mendukung keberlanjutan usaha dan eksistensi kuliner pempek sebagai bagian dari warisan budaya lokal.

Saran

Mendukung keberlanjutan program ini, sebaiknya tim dan mitra tetap melakukan monitoring lebih lanjut tentang pempek yang diproduksi oleh mitra (Pempek Kirana), untuk meningkatkan keberlanjutan produk pempek yang dihasilkan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada kesediaan dan partisipasi mitra industri rumah tangga Pempek Kirana dalam kegiatan Pemanfaatan Teknologi Informasi pada Inovasi Pempek Palembang Industri Rumah Tangga Kirana sebagai Eksistensi Kuliner Budaya Lokal. Ucapan terima kasih juga sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi yang telah memberikan dana hibah Pengabdian Kepada Masyarakat dengan Skema Kemitraan Masyarakat. Serta ucapan terima kasih juga diberikan kepada Universitas Sumatera Selatan yang mana kegiatan ini mendapatkan dukungan yang luar biasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardianti, Y., Widyastuti, S., Rosmilawati, Saptono, W., & Handito, D. (2019). *Pengaruh Penambahan Karagenan Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Bakso Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699
- Candra, F. N., Riyadi, P. H., & Wijayanti, I. (2014). *Pemanfaatan karagenan (Eucheima cottoni) sebagai Emulsifier Terhadap Kestabilan Bakso Ikan Nila (Oreochromis niloticus) pada Penyimpanan Suhu Dingin*. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(1), 167–176. ejournal2.undip.ac.id+10ejournal3.undip.ac.id+10ejournal.balitbangnovdasumsel.com+10
- Asyifah, A., Syafi'i, A., Hanipah, H., & Ispiyani, S. (2023). Pengembangan Aplikasi E-Commerce Untuk Peningkatan Penjualan Online. *Action Research Literate*, 7(1), 70–75.



- Guttifera, G., Sari, S., & Yesi, D. (2023). Karakteristik Pempek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (frozen). *Jurnal Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 6(2), 143–150. <https://doi.org/10.46774/pptk.v6i2.540> ejournal.balitbangnovdasumsel.com
- Hafid, H., Napirah, A., Fitrianiingsih, & Efendi, A. (2020). Organoleptic Characteristics Of Chicken Meatballs That Using Gelatin As A Gelling Agent. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 465(1), Article 012013. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/465/1/012013> ejournal.balitbangnovdasumsel.com+1[ejournal-balitbang.kkp.go.id](http://ejournal.balitbang.kkp.go.id)+1
- Kamaruddin, I., Subrayanti, D., Rasimin, R., Triyanto, T., Purhanudin, M. V., & Amri, N. N. (2024). Project Based Learning (PjBL) Berbasis Etnosains Untuk Meningkatkan Keterampilan Berpikir Kritis Mahasiswa: Tinjauan pustaka. *Journal on Education*, 6(3), 17734–17743.
- Kartika, T., & Harahap, Z. (2019). The Culinary Development Of Gastronomic Tourist Attraction in Palembang, Sumatera Selatan. *Tourism Scientific Journal*, 4(3), 211–233.
- Putra, D. A. P., Agustini, T. W. W., & Wijayanti, I. (2015). Pengaruh Penambahan Karagenan Sebagai Stabilizer Terhadap Karakteristik Otak-Otak Ikan Kursi (*Nemipterus nematophorus*). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 4(2), 1–10. ejournal2.undip.ac.id+9ejournal.balitbangnovdasumsel.com+9ejournal3.undip.ac.id+9
- Rahayu, R. C. (2020). *Pembuatan Sosis (Sausage) Ayam Dengan Gelatin Tulang Ayam Broiler (Gallus Domesticus) Sebagai Bahan Pengikat (Binder) Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik* (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim). Malang: Fakultas Sains dan Teknologi.
- Sipahutar, Y. H., & Yesi, D. (2023). Karakteristik Pempek Dengan Penambahan Karagenan Sebagai Bahan Aditif Untuk Mempertahankan Kekenyalan Selama Proses Penyimpanan Suhu Rendah (Frozen). *Jurnal Publikasi Penelitian Terapan dan Kebijakan*, 6(2), 143–150. <https://doi.org/10.46774/pptk.v6i2.540>ejournal.balitbangnovdasumsel.com+1ejournal-balitbang.kkp.go.id+1
- Yulviani, T. S., Junaedi, E. C., & Lubis, N. (2022). Review: Potensi Nitrogen Cair Dalam Mempertahankan Kualitas Vitamin C Dan Kadar Air Pada Buah Beku. *Jurnal Sains dan Kesehatan*, 4(5), 534–539. <https://doi.org/10.25026/jsk.v4i5.1052>