Penguatan Kemandirian Wirausaha Penyandang Disabilitas Kota Balikpapan melalui Pelatihan Dimsum Kreatif dan Kopi Kekinian Berbasis Usaha Komunitas

Abdul Gafur[1], Henry Winnarko[2], Farida[3*], Nur Vita Opu[4], Lilik Damayanti[5]

[1,2,3] Program Studi Tata Boga, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia
[4] Program Studi Keuangan Perbankan, Jurusan Bisnis, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia
[5] Program Studi Teknik Sipil, Jurusan Teknik Sipil, Politeknik Negeri Balikpapan, Indonesia
***Corresponding Author:** farida@poltekba.ac.id
e-mail: abdul.gafur@poltekba.ac.id, henry.winnarko@poltekba.ac.id, farida@poltekba.ac.id, nur.vita@poltekba.ac.id, lilik.damayanti@poltekba.ac.id

Abstrak

Komunitas penyandang disabilitas di Kota Balikpapan di bawah naungan Perkumpulan Penyandang Disabilitas Indonesia (PPDI) memiliki sekitar 292 anggota aktif dengan latar belakang disabilitas yang beragam, namun baru sekitar 6 anggota (2,05%) yang telah merintis usaha mandiri skala mikro akibat keterbatasan akses pelatihan vokasional dan hambatan fisik. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan vokasional dan kapasitas manajemen wirausaha mitra menuju rintisan usaha berbasis komunitas. Kegiatan dilaksanakan melalui pelatihan terpadu pada 19–20 Agustus 2026 yang diikuti oleh 20 peserta (15 penyandang disabilitas dan 5 kader PKK Kelurahan Telaga Sari), dilanjutkan dengan empat sesi pendampingan intensif pada tanggal 22 Agustus, 29 Agustus, 5 September, dan 12 September 2026. Intervensi meliputi: (1) inovasi produk kuliner kekinian (dimsum kreatif variasi saus dan minuman kopi/non-kopi kekinian); (2) perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan pencatatan kas harian; (3) pengembangan label merek dan kemasan food-grade; (4) pelatihan pemasaran digital; serta (5) inisiasi rintisan unit usaha komunitas (Dimsum & Coffee Corner) di Sekretariat PPDI Kelurahan Telaga Sari yang dikelola secara kolaboratif oleh Ketua PPDI, bendahara, koordinator barista, dan tim produksi. Metode pelaksanaan menggunakan participatory approach dan learning by doing. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 85% peserta (17 orang) menguasai teknik pembuatan dimsum dan racikan minuman kopi, 80% peserta (16 orang) mampu menghitung HPP secara rasional, 70% peserta (14 orang) menerapkan kemasan berlabel food-grade, serta 65% peserta (13 orang) mengelola akun pemasaran digital. Selama masa pendampingan, rintisan usaha komunitas mencatat penjualan awal rata-rata 20 porsi dimsum dan 40–50 gelas minuman per hari produksi di lingkungan komunitas dan kelurahan, yang menjadi pijakan awal menuju kemandirian ekonomi berkelanjutan.

Kata kunci: *Harga Pokok Produksi; Kemandirian Ekonomi; Kewirausahaan Inklusif; Pelatihan Dimsum & Kopi; Penyandang Disabilitas*

Abstract

The disability community in Balikpapan City under the Indonesian Persons with Disabilities Association (PPDI) consists of approximately 292 active members with diverse types of disabilities, yet only about 6 members (2.05%) have initiated independent micro-businesses due to limited access to vocational training and physical barriers. This community service program aims to enhance vocational skills and entrepreneurial management capacity among partners toward a community-based business startup. The program was conducted through integrated training on August 19–20, 2026, involving 20 participants (15 persons with disabilities and 5 PKK cadres of Telaga Sari Sub-district), followed by four intensive mentoring sessions on August 22, August 29, September 5, and September 12, 2026. Interventions include: (1) culinary product innovation (creative dimsum with modern sauces and contemporary coffee/non-coffee beverages); (2) Cost of Goods Sold (COGS) calculation and daily cash bookkeeping; (3) brand labeling and food-grade packaging; (4) digital marketing; and (5) initiation of a community business startup (Dimsum & Coffee Corner) at the PPDI Secretariat in Telaga Sari, managed collaboratively by the PPDI Chairperson, treasurer, barista coordinator, and production team. The implementation applied a participatory approach and learning-by-doing strategy. Evaluation results indicate that 85% of participants (17 persons) mastered dimsum and coffee processing techniques, 80% (16 persons) accurately calculated COGS, 70% (14 persons) applied food-grade labeled packaging, and 65% (13 persons) actively managed digital marketing accounts. During the mentoring period, the community business startup recorded initial sales averaging 20 portions of

dimsum and 40–50 cups of beverages per production day within the community and sub-district, serving as an initial milestone toward sustainable economic independence.

Keywords: *Cost of Goods Sold; Economic Independence; Inclusive Entrepreneurship; Persons with Disabilities; Training Dimsum & Coffee*

1. PENDAHULUAN

Penyandang disabilitas merupakan bagian integral dari masyarakat yang memiliki hak konstitusional penuh dalam memperoleh kesempatan hidup mandiri, pendidikan, serta penghidupan yang layak sebagaimana diamanatkan dalam Undang-Undang Nomor 8 Tahun 2016 tentang Penyandang Disabilitas (Presiden Republik Indonesia, 2016). Prinsip penghormatan, perlindungan, dan pemenuhan hak-hak penyandang disabilitas mencakup aspek partisipasi penuh dalam pembangunan ekonomi dan inklusi sosial. Namun, realitas di tingkat nasional maupun daerah menunjukkan bahwa tingkat partisipasi angkatan kerja penyandang disabilitas masih tergolong sangat rendah dibandingkan kelompok non-disabilitas (Badan Pusat Statistik, 2023; World Bank, 2022). Kesenjangan ini menciptakan kerentanan ekonomi yang berlanjut pada tingginya angka ketergantungan finansial penyandang disabilitas kepada keluarga maupun jaminan sosial pemerintah (Sari & Rahayu, 2022).

Hambatan multidimensional—mulai dari keterbatasan akses pelatihan vokasional yang adaptif, rendahnya literasi kewirausahaan, hingga minimnya pemanfaatan teknologi digital—menjadi faktor utama yang menghambat kemandirian ekonomi mereka (Pratama et al., 2023; Rahmadani & Hidayat, 2021). Pendekatan pemberdayaan berbasis kewirausahaan (*entrepreneurship-based empowerment*) merupakan salah satu solusi strategis untuk mengatasi kesenjangan ini. Kewirausahaan tidak hanya menciptakan sumber pendapatan mandiri, melainkan juga menumbuhkan rasa percaya diri, meningkatkan kemandirian personal, dan mempercepat integrasi sosial penyandang disabilitas dalam struktur masyarakat inklusif (Alma, 2018; Hisrich et al., 2017; Wibowo & Utami, 2022). Melalui kewirausahaan inklusif, penyandang disabilitas bertransformasi dari penerima bantuan (*passive beneficiaries*) menjadi agen ekonomi yang aktif dan produktif (*active economic agents*) (Kusuma & Agustina, 2023).

Di Kota Balikpapan, Perkumpulan Penyandang Disabilitas Indonesia (PPDI) membina sekitar 292 anggota aktif dengan latar belakang disabilitas yang beragam, meliputi disabilitas fisik/daksa, sensorik rungu-wicara, dan disabilitas netra (PPDI Balikpapan, 2023). Berdasarkan hasil pemetaan kondisi awal bersama pengurus komunitas, dari 292 anggota aktif tersebut baru sekitar 6 orang (2,05%) yang telah merintis usaha mandiri skala mikro dari rumah (seperti berjualan kue rumahan dan jasa ringan), sedangkan mayoritas anggota lainnya (97,95%) belum menjalankan kegiatan usaha secara aktif dan lebih banyak memusatkan aktivitas di sekretariat komunitas. Kondisi ini dipengaruhi oleh keterbatasan fisik dalam mobilitas maupun pengoperasian peralatan konvensional, ketiadaan modal peralatan usaha, serta minimnya pendampingan manajemen yang berkelanjutan.

Program Kampung Vokasi tahun 2026 ini merupakan kelanjutan sistematis (*multi-year capacity building*) dari rangkaian kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan oleh tim Politeknik Negeri Balikpapan pada tahun-tahun sebelumnya, yakni pelatihan pembuatan *cake* dan *cookies* (Farida et al., 2022), peningkatan nilai estetika produk melalui pelatihan dekorasi makanan (Farida et al., 2023), serta pengembangan keterampilan pembuatan roti dan aneka isian (Farida et al., 2024). Apabila program terdahulu berfokus pada penguasaan keterampilan dasar *bakery* secara individual, maka program saat ini diarahkan untuk melakukan diversifikasi produk kuliner tren pasar sekaligus membangun ekosistem usaha kolektif berbasis komunitas.

Berdasarkan analisis situasi, pengamatan langsung terhadap tren usaha kuliner di Kota Balikpapan, serta wawancara mendalam dengan Ketua PPDI Kota Balikpapan dan pihak Kelurahan Telaga Sari, teridentifikasi lima permasalahan utama yang dihadapi oleh mitra sasaran:

1. Aspek Produksi dan Teknis: Keterampilan produksi mitra selama ini masih terbatas pada produk *bakery* atau kue dasar konvensional yang memiliki tingkat persaingan tinggi. Sementara

itu, pertumbuhan Kota Balikpapan sebagai beranda utama Ibu Kota Nusantara (IKN) mendorong tingginya minat konsumen terhadap kudapan gurih siap saji seperti dimsum kreatif aneka saus kekinian serta minuman kopi susu dan non-kopi berbasis espresso yang memiliki perputaran penjualan cepat (Euromonitor International, 2023; Nurhayati et al., 2023).

2. Aspek Manajerial dan Keuangan: Hasil wawancara dengan Ketua PPDI dan anggota perintis usaha mengungkap bahwa penetapan harga jual produk selama ini hanya didasarkan pada perkiraan harga pasaran sekitar tanpa menghitung biaya penyusutan peralatan, konsumsi gas/listrik, maupun biaya kemasan secara terperinci. Keterbatasan pemahaman dalam menghitung Harga Pokok Produksi (HPP) dan pencatatan kas harian berisiko menimbulkan kerugian terselubung (Wicaksono & Astuti, 2021).

3. Aspek Branding dan Pemasaran: Produk makanan yang dibuat anggota sebelumnya dikemas secara sederhana menggunakan plastik bening polos tanpa identitas merek, informasi komposisi, maupun label kedaluwarsa sehingga sulit diterima untuk pesanan konsumsi rapat kelurahan maupun instansi. Selain itu, pemanfaatan media sosial seperti Instagram dan WhatsApp Business untuk promosi digital belum dikelola secara terstruktur (Fitriani et al., 2022).

4. Aspek Kelembagaan Usaha: Belum tersedianya wadah usaha bersama (*café komunitas inklusif*) di sekretariat yang mampu membagi peran kerja sesuai kemampuan fisik tiap anggota sehingga produksi berjalan kolektif dan saling melengkapi (Hidayatullah et al., 2023).

5. Aspek Sarana dan Prasarana Usaha: Keterbatasan peralatan pengolahan makanan dan mesin kopi standar komersial yang mendukung efisiensi waktu serta konsistensi mutu rasa produk.

Untuk mengatasi permasalahan komprehensif tersebut, tim pengabdian Politeknik Negeri Balikpapan melaksanakan program pemberdayaan berbasis usaha komunitas di Kelurahan Telaga Sari. Tujuan utama kegiatan ini dirumuskan berdasarkan capaian terukur, yaitu: (1) meningkatkan keterampilan teknis minimal 80% peserta dalam memproduksi dimsum kreatif variasi saus dan minuman kopi kekinian sesuai resep standar; (2) meningkatkan kemampuan minimal 70% peserta dalam menghitung HPP dan menetapkan harga jual rasional; (3) mendorong penerapan label merek dan kemasan food-grade pada minimal 60% produk mitra; serta (4) membentuk dan mengoperasikan satu unit rintisan usaha komunitas "Dimsum & Coffee Corner" di Sekretariat PPDI Kelurahan Telaga Sari.

2. METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Telaga Sari, Kecamatan Balikpapan Kota, yang merupakan lokasi Sekretariat Perkumpulan Penyandang Disabilitas Indonesia (PPDI) Kota Balikpapan. Seluruh alur metode pelaksanaan disusun secara terpadu dalam lima tahapan operasional yang saling berkesinambungan dengan mengombinasikan pendekatan partisipatif (*participatory approach*) dan pembelajaran berbasis praktik langsung (*learning by doing*) (Chambers, 2021; Santoso & Setiawan, 2022).

2.1. Kriteria Pemilihan Peserta dan Penyesuaian Pembelajaran Inklusif

Peserta pelatihan berjumlah 20 orang yang dipilih secara purposif bersama pengurus PPDI Kota Balikpapan dan Pemerintah Kelurahan Telaga Sari, terdiri atas 15 anggota penyandang disabilitas (10 peserta disabilitas fisik/daksa pengguna kursi roda dan kruk, 3 peserta disabilitas sensorik rungu-wicara, serta 2 peserta disabilitas netra ringan) dan 5 kader Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) Kelurahan Telaga Sari. Kriteria pemilihan peserta meliputi: (1) anggota aktif komunitas atau kader PKK mitra wilayah setempat; (2) memiliki minat tinggi untuk berwirausaha di bidang kuliner; (3) berkomitmen mengikuti seluruh rangkaian pelatihan dan empat kali sesi pendampingan; serta (4) belum memiliki usaha kuliner yang mapan (mencakup 6 anggota yang sebelumnya merintis usaha mikro dari rumah dan 14 anggota pemula). Pelibatan 5 kader PKK berfungsi sebagai mitra pendamping lokal

(*peer-to-peer mentoring*) untuk membantu mobilitas, jembatan komunikasi isyarat sederhana, serta memperluas jejaring pemasaran di tingkat kelurahan (Wahyuni et al., 2022).

Mengingat keragaman kondisi fisik peserta, tim pengabdi menerapkan penyesuaian ergonomi kerja dan pembagian tugas (*job customization*). Peserta dengan disabilitas fisik pada bagian tangan atau pengguna kursi roda ditempatkan pada meja kerja setinggi kursi roda dengan fokus tugas penimbangan bahan, pencetakan adonan dimsum, penuangan sirup/susu minuman, pelabelan kemasan, serta pencatatan kas. Sementara itu, untuk mengatasi kendala pengoperasian *porta-filter* mesin espresso dan penggiling kopi yang memerlukan kekuatan genggaman tangan lebih besar, diterapkan sistem kerja berpasangan (*buddy system*) antara peserta disabilitas dengan kekuatan lengan penuh atau kader PKK pendamping, serta didukung penggunaan *tamper* datar ergonomis, gelas ukur berskala jelas, dan timbangan digital otomatis.

2.2. Tahap Persiapan, Koordinasi, dan Uji Coba Resep

Tahap persiapan meliputi koordinasi jadwal dan perizinan dengan pengurus PPDI Kota Balikpapan dan Kelurahan Telaga Sari, pemetaan kemampuan awal peserta (*pre-test*), penyusunan modul pelatihan bergambar langkah demi langkah yang ramah disabilitas, serta pengadaan peralatan produksi dimsum dan peralatan barista. Sebelum pelatihan dilaksanakan, tim pengabdi bersama 4 mahasiswa Jurusan Pariwisata melakukan uji coba resep (*recipe trial*) di Laboratorium Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan untuk memperoleh resep standar (*standardized recipe*) yang konsisten cita rasanya dan praktis diterapkan oleh mitra (Prasetio & Utami, 2022).

2.3. Tahap Pelatihan Terpadu (Practice-Based Training)

Pelatihan terpadu dilaksanakan selama dua hari pada tanggal 19–20 Agustus 2026 di Laboratorium Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan dengan proporsi 20% penyampaian materi singkat dan 80% praktik langsung. Peserta dibagi menjadi 4 kelompok kerja (masing-masing terdiri atas 5 peserta dan didampingi 1–2 mahasiswa). Materi pelatihan mencakup: (1) pengolahan adonan dimsum, teknik melipat kulit, pengukusan, dan pembuatan saus kekinian (*mentai, dynamite,* dan *spicy garlic*); (2) ekstraksi espresso dan peracikan minuman kopi/non-kopi kekinian; (3) simulasi penghitungan HPP, penentuan harga jual, dan pencatatan arus kas harian; serta (4) perancangan stiker label merek, penggunaan kemasan *food-grade*, dan pembuatan akun promosi pada WhatsApp Business dan Instagram. Pada kesempatan ini turut dilakukan serah terima aset modal awal usaha kepada komunitas.

2.4. Tahap Pendampingan Intensif (Mentoring & Coaching)

Pascapelatihan, tim pengabdi melaksanakan empat kali pendampingan intensif di Sekretariat PPDI Kota Balikpapan, Kelurahan Telaga Sari, dengan durasi pertemuan selama 4 jam setiap sesi (pukul 09.00–13.00 WITA). Jadwal pelaksanaan keempat sesi pendampingan tersebut meliputi: (1) Pendampingan ke-1 pada tanggal 22 Agustus 2026 yang berfokus pada adaptasi pengoperasian peralatan baru dan uji produksi perdana di sekretariat; (2) Pendampingan ke-2 pada tanggal 29 Agustus 2026 yang berfokus pada penguasaan alat, penyesuaian pembagian peran kerja inklusif, dan kalibrasi rasa; (3) Pendampingan ke-3 pada tanggal 5 September 2026 yang berfokus pada evaluasi teknis kendala lapangan, penyempurnaan perhitungan HPP, dan penerapan kemasan berlabel; serta (4) Pendampingan ke-4 pada tanggal 12 September 2026 yang berfokus pada uji coba operasional rintisan unit usaha komunitas "Dimsum & Coffee Corner" dan penjualan perdana.

2.5. Tahap Monitoring, Instrumen, dan Kriteria Evaluasi

Evaluasi program dilakukan secara formatif pada setiap pertemuan dan sumatif pada akhir pendampingan menggunakan empat instrumen utama, yaitu lembar observasi praktik (*performance checklist*), kuesioner *pre-test/post-test*, lembar kerja perhitungan HPP, serta audit fisik kemasan dan akun pemasaran digital. Batas kelulusan (*passing grade*) ditetapkan secara objektif untuk setiap indikator: (1) peserta dinyatakan mampu memproduksi dimsum dan meracik kopi apabila meraih skor observasi minimal 80 dari 100 pada aspek ketepatan takaran

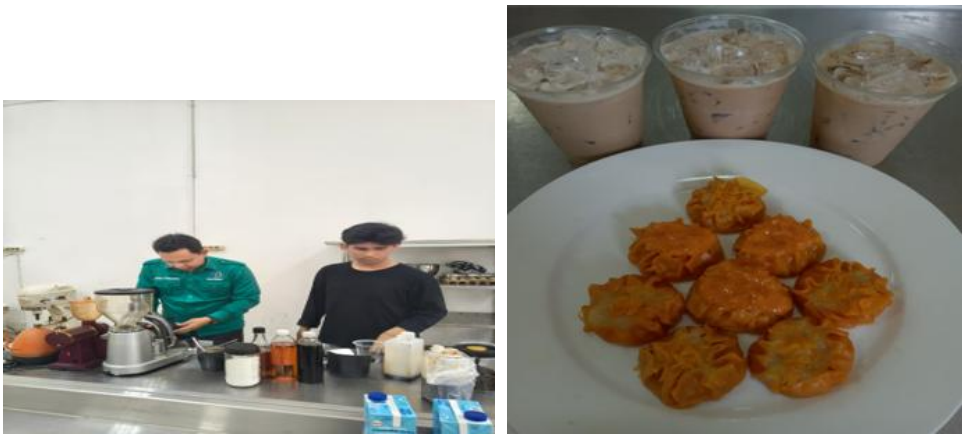
resep, tingkat kematangan/suhu sajian, higienitas, dan konsistensi rasa sesuai pembagian perannya; (2) peserta dinyatakan mampu menghitung HPP apabila hasil perhitungan biaya bahan baku, kemasan, overhead, dan margin laba pada lembar kerja memiliki deviasi maksimal 5% dari standar acuan tim; (3) produk dinyatakan memenuhi standar branding apabila dikemas dalam wadah *food-grade* tertutup yang dilengkapi stiker label merek dan informasi produk; serta (4) pemasaran digital dinyatakan aktif apabila peserta telah membuat dan mengunggah minimal tiga konten promosi produk pada akun WhatsApp Business atau Instagram usaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pelaksanaan Kegiatan dan Standarisasi Produk

3.1.1. Uji Coba Resep dan Standarisasi Produk

Tahap awal diawali dengan uji coba resep di Laboratorium Tata Boga Politeknik Negeri Balikpapan bersama 4 mahasiswa Jurusan Pariwisata untuk menyusun takaran baku yang mudah diikuti oleh peserta disabilitas. Pada produk dimsum, resep standar siomay ayam-udang untuk 10 porsi ditetapkan menggunakan 200 gr paha ayam cincang, 50 gr kulit ayam, 50 gr udang kupas, 90 gr tepung sagu, 1 butir putih telur, 2 siung bawang putih, 20 gr daun bawang, bumbu penyedap (1 sdm saus tiram, 1 sdm minyak wijen, 1 sdm kecap asin, 5 gr kaldu jamur, 2 gr merica, 10 gr gula, 2 gr garam), serta kulit pangsit dengan taburan 50 gr wortel parut dan variasi saus mentai/dynamite (campuran mayones, saus sambal, bawang putih halus, cuka, kaldu jamur, dan tobiko yang dikaramelisasi menggunakan gas blow torch). Sementara untuk produk minuman kopi kekinian (takaran 1 gelas ukuran 14 oz), resep standar diformulasikan dari 30 ml ekstrak espresso (atau larutan kopi instan pekat perbandingan 1:10 sebagai alternatif praktis), 15 ml sirup varian rasa (gula aren, butterscotch, salted caramel, atau hazelnut), 15 ml krimer nabati, 80 ml susu UHT full cream, 5 ml susu kental manis, dan es batu secukupnya. Dokumentasi hasil uji coba resep disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Uji Resep Kopi dan Dimsum

3.1.2. Pelaksanaan Pelatihan Terpadu dan Penyerahan Aset Modal Awal

Pelatihan terpadu pada tanggal 19–20 Agustus 2026 dibuka secara resmi oleh Ketua Tim Pengabdi (Abdul Gafur, S.P., M.Pd.) dan diikuti penuh oleh 20 peserta (15 penyandang disabilitas anggota PPDI dan 5 kader PKK Kelurahan Telaga Sari). Penerapan pola *peer-to-peer mentoring* antara mahasiswa pendamping, kader PKK, dan peserta disabilitas terbukti mempercepat penyerapan materi teknis maupun manajerial (Handayani et al., 2023). Dokumentasi penyerahan peralatan modal awal serta suasana pelatihan hari pertama dan kedua disajikan pada Gambar 2, Gambar 3, dan Gambar 4.

Untuk mendukung keberlanjutan produksi unit usaha komunitas, tim pengabdi menyerahkan paket peralatan usaha barista dan peralatan produksi dimsum beserta bahan baku awal yang dicatat sebagai aset inventaris kolektif komunitas (Tabel 1).

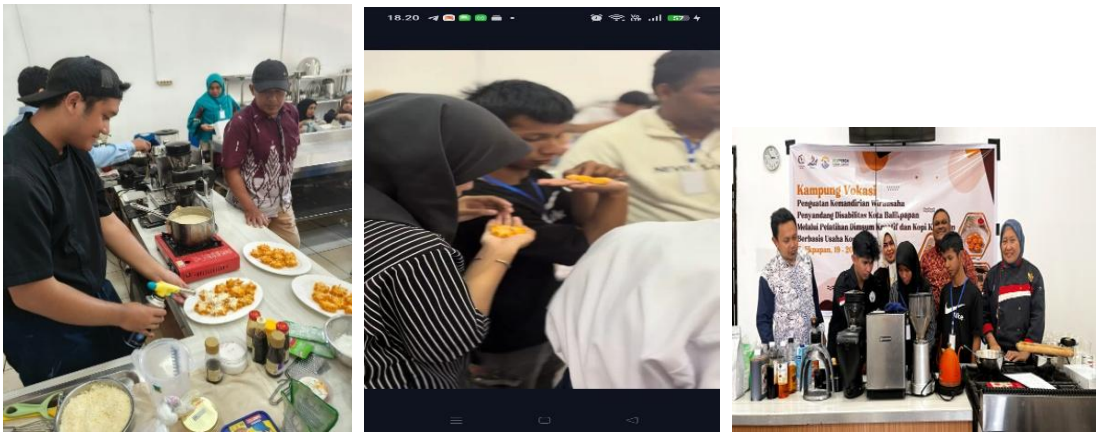
Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523



Gambar 2. Serah Terima Alat dan Bahan



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan Hari Ke-1



Gambar 4. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Dimsum dan Kopi Hari Ke-2

Seluruh peralatan disimpan dan dioperasikan secara terpusat di Sekretariat PPDI Kelurahan Telaga Sari dengan sistem pengelolaan inventaris bersama di bawah pengawasan Ketua PPDI sebagai penanggung jawab aset dan Ibu Sarah selaku bendahara yang mencatat buku pemakaian alat serta jadwal produksi harian.

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523

Tabel 1. Rincian Penyerahan Alat Modal Awal Usaha Komunitas

No	Nama Peralatan Usaha	Jumlah	Fungsi Utama / Kegunaan
1	Mesin Espresso Commercial	1 Unit	Ekstraksi kopi standar industri komersial
2	Grinder Kopi Latina	1 Unit	Penggiling biji kopi dengan presisi tingkat kehalusan
3	Peralatan Barista (Shaker, Jigger, Kettle, Milk Frother, Strainer)	1 Set	Pencampuran dan *frothing* minuman kopi/non-kopi
4	Peralatan Produksi Dimsum (Dandang Kukusan Stainless, Food Processor/Chopper, Gas Blow Torch, Penjepit)	1 Set	Pencincangan adonan, pengukusan dimsum, dan karamelisasi saus mentai/dynamite
5	Alat Ukur Digital & Aksesori (Timbangan Digital, Measuring Jug, Bar Spoon)	1 Set	Presisi formulasi takaran minuman dan adonan dimsum
6	Kain Lap (Cotton Cloth), Kemasan Food-Grade & Bahan Baku Awal	Secukupnya	Operasional pelatihan dan siklus awal produksi usaha

3.1.3. Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) dan Harga Jual

Pada sesi manajemen keuangan usaha, peserta mempraktikkan penyusunan HPP berdasarkan takaran resep standar agar penetapan harga jual menghasilkan keuntungan yang terukur dan tidak merugi. Contoh rincian perhitungan HPP, harga jual yang disepakati mitra, serta proyeksi laba kotor untuk satu porsi dimsum saus mentai/dynamite (isi 4 potong) dan satu gelas kopi susu kekinian (ukuran 14 oz) disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Contoh Perhitungan HPP, Harga Jual, dan Proyeksi Keuntungan per Unit Produk

No	Komponen Biaya & Pendapatan	Dimsum Mentai/Dynamite (1 Porsi = 4 pcs)	Kopi Susu Kekinian / Gula Aren (1 Cup = 14 oz)
1	**Biaya Bahan Baku Langsung**	Rp6.200 (ayam, udang, kulit pangsit, tepung, bumbu, saus mentai)	Rp5.100 (kopi/espresso 30 ml, susu UHT 80 ml, sirup 15 ml, krimer 15 ml, SKM 5 ml, es)
2	**Biaya Kemasan & Label**	Rp1.300 (paper lunch box food-grade, stiker logo, sumpit, tisu)	Rp1.200 (cup PET 14 oz, tutup dome/flat, sedotan steril, stiker logo)
3	**Biaya Overhead (Gas, Listrik, Air 10%)**	Rp750	Rp630
4	**Total HPP per Unit (1 + 2 + 3)**	**Rp8.250**	**Rp6.930**
5	**Harga Jual yang Ditetapkan**	**Rp15.000**	**Rp13.000**
6	**Laba Kotor per Unit**	**Rp6.750 (Margin 45,0%)**	**Rp6.070 (Margin 46,7%)**

Berdasarkan perhitungan pada Tabel 2, penetapan harga jual sebesar Rp15.000 per porsi dimsum dan Rp13.000 per gelas kopi memberikan margin laba kotor sebesar 45,0%–46,7%, sekaligus tetap terjangkau bagi konsumen lokal dibandingkan harga pasar kafe umum di Kota Balikpapan yang berkisar antara Rp18.000 hingga Rp25.000 per porsi/gelas.

3.1.4. Progres Pendampingan Berkelanjutan dan Kurva Pembelajaran

Empat sesi pendampingan pascapelatihan yang dilaksanakan pada tanggal 22 Agustus, 29 Agustus, 5 September, dan 12 September 2026 di Sekretariat PPDI Telaga Sari

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523

memperlihatkan kurva pembelajaran (*learning curve*) yang meningkat bertahap pada setiap pertemuan (Lestari & Nugroho, 2022). Rincian perkembangan kemampuan peserta dalam mengoperasikan peralatan, menjaga konsistensi mutu produk, serta kesiapan melakukan penjualan selama empat kali pendampingan dirangkum pada Tabel 3 dan didokumentasikan pada Gambar 5 hingga Gambar 8.

Tabel 3. Perkembangan Kemampuan Peserta Selama Empat Tahap Pendampingan

No	Tahap & Tanggal Pendampingan	Kemampuan Mengoperasikan Alat	Konsistensi Mutu Produk	Kesiapan Penjualan & Pemasaran
1	**Pendampingan 1 (22 Agustus 2026) — Fase Adaptasi**	Peserta mulai mencoba grinder dan mesin espresso; 9 dari 20 peserta masih membutuhkan arahan langsung instruktur.	Ukuran lipatan kulit dimsum belum seragam (18–25 gr/pcs) dan waktu pengukusan masih bervariasi.	Belum dilakukan penjualan; hasil produksi digunakan untuk uji organoleptik internal.
2	**Pendampingan 2 (29 Agustus 2026) — Fase Penguasaan Alat**	Penerapan buddy system berjalan efektif; 14 peserta terampil menimbang adonan, mengukus, dan meracik sirup/susu secara bergantian.	Tekstur dimsum lebih kenyal dan takaran kopi susu (15 ml sirup : 80 ml UHT) mulai konsisten.	Mulai mendesain stiker label merek "Dimsum & Coffee Corner PPDI" dan menyiapkan kemasan food-grade.
3	**Pendampingan 3 (5 September 2026) — Fase Penguatan Mutu**	17 peserta (85%) mahir mengoperasikan alat sesuai pembagian tugas; kendala kekuatan tangan pada portafilter teratasi lewat pembagian peran.	Cita rasa, tingkat kematangan, dan karamelisasi saus mentai/dynamite memenuhi standar resep acuan.	16 peserta (80%) menuntaskan lembar HPP dan 13 peserta (65%) mengaktifkan promosi WhatsApp Business.
4	**Pendampingan 4 (12 September 2026) — Fase Komersialisasi**	Tim produksi bekerja mandiri sesuai alur kerja harian di Sekretariat PPDI Kelurahan Telaga Sari.	Mutu produk stabil dan siap dipasarkan dalam kemasan berlabel higienis.	Uji coba penjualan perdana terlaksana dan terserap pasar komunitas serta kelurahan.



Gambar 5. Pendampingan ke-1 (Fase Pembuatan Produk dan Adaptasi Alat)

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523



Gambar 6. Pendampingan ke-2 (Peningkatan Keterampilan Alat)



Gambar 7. Pendampingan ke-3 (Evaluasi Teknis dan Kendala Peserta)



Gambar 8. Pendampingan ke-4 (Pemasaran dan Kemandirian Produksi)

3.2. Evaluasi Capaian Program dan Operasional Rintisan Usaha Komunitas

3.2.1. Evaluasi Kuantitatif Ketercapaian Indikator

Berdasarkan hasil pengukuran evaluasi sumatif pada akhir program terhadap 20 peserta (15 penyandang disabilitas dan 5 kader PKK), seluruh target indikator keberhasilan telah tercapai sebagaimana disajikan pada Tabel 4.

Data pada Tabel 4 memperlihatkan bahwa 17 dari 20 peserta (85%) berhasil melampaui batas kelulusan skor observasi ≥80 pada penguasaan produksi dimsum dan racikan kopi. Adapun 3 peserta lainnya (15%) merupakan anggota dengan hambatan motorik tangan berat dan disabilitas netra yang masih memerlukan pendampingan rekan kerja pada tahap pengukusan panas serta penguncian porta-filter mesin espresso, namun tetap berperan aktif pada bagian penimbangan bahan, pengemasan, dan promosi.

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523

Tabel 4. Capaian Indikator Keberhasilan Program Pemberdayaan

No	Indikator Evaluasi	Target Capaian	Hasil Realisasi	Status Ketercapaian
1	Peningkatan keterampilan pengolahan dimsum & kopi	≥ 80%	85% (17 dari 20 Peserta)	Tercapai (Sangat Baik)
2	Kemampuan perhitungan HPP & harga jual rasional	≥ 70%	80% (16 dari 20 Peserta)	Tercapai (Sangat Baik)
3	Kepemilikan merek dan kemasan food-grade	≥ 60%	70% (14 dari 20 Peserta)	Tercapai (Sangat Baik)
4	Pembuatan & pengelolaan akun pemasaran digital	≥ 60%	65% (13 dari 20 Peserta)	Tercapai (Baik)
5	Pembentukan unit usaha komunitas (Café Inklusif)	1 Unit Usaha	Terbentuk 1 Unit (Dimsum & Coffee Corner)	Tercapai (100%)

3.2.2. Tata Kelola dan Validasi Penjualan Awal Dimsum & Coffee Corner

Sebagai tindak lanjut pelembagaan usaha bersama, komunitas menginisiasi rintisan unit usaha "Dimsum & Coffee Corner" yang berlokasi di Sekretariat PPDI Kota Balikpapan, Kelurahan Telaga Sari. Struktur pengelola inti dibentuk secara partisipatif, terdiri atas Ketua PPDI Kota Balikpapan sebagai penanggung jawab umum dan koordinator kemitraan, Ibu Sarah sebagai bendahara yang mengelola pencatatan kas harian serta belanja bahan baku, Ibu Fitri sebagai koordinator barista dan pengendali mutu minuman, serta tim produksi dimsum yang beranggotakan peserta terlatih dan kader PKK.

Pada uji coba operasional dan pemasaran awal selama periode pendampingan hingga pertengahan September 2026 (melalui sistem pre-order dan penjualan langsung saat kegiatan komunitas serta rapat di Kelurahan Telaga Sari), unit usaha ini mencatat penjualan rata-rata sekitar 20 porsi dimsum per hari produksi (harga Rp15.000/porsi = Rp300.000) dan 40–50 gelas minuman kopi/non-kopi per hari produksi (harga Rp13.000/cup = Rp520.000–Rp650.000). Dengan demikian, omzet kotor harian berkisar antara Rp820.000 hingga Rp950.000 per hari buka operasional, dengan margin laba kotor rata-rata sekitar Rp378.000–Rp438.500 per hari produksi yang dibukukan sebagai kas modal bergulir komunitas. Capaian penjualan awal ini menjadi validasi pasar (initial market validation) bahwa produk diterima baik oleh konsumen lokal, meskipun keberlanjutan jangka panjang tetap memerlukan perluasan pasar di luar lingkungan internal kelurahan.

3.2.3. Keunggulan, Tantangan, dan Peluang Pengembangan

Keunggulan utama program ini terletak pada pemilihan produk tren pasar dengan margin laba kotor tinggi (45,0%–46,7%) serta model usaha berbasis komunitas yang menyediakan dukungan sosial antarsesama anggota disabilitas (Riyanto & Haryanto, 2023). Tantangan yang ditemukan selama pelaksanaan adalah keterbatasan ergonomi mesin espresso komersial bagi peserta dengan kelemahan otot tangan serta perlunya kedisiplinan dalam memisahkan pencatatan kas usaha dari kas rutin organisasi PPDI. Ke depan, pengembangan usaha diarahkan pada pendaftaran layanan pesan-antar daring (GoFood/GrabFood), pengurusan legalitas NIB dan PIRT, serta penambahan alat bantu kerja ergonomis seperti *tamper* kalibrasi otomatis dan dudukan *portafilter* agar proses kerja semakin inklusif (Yusuf & Kurniawan, 2023).

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) program Kampung Vokasi Politeknik Negeri Balikpapan di Kelurahan Telaga Sari, dapat disimpulkan hal-hal berikut:

1. Peningkatan Keterampilan Vokasional dan Manajerial: Pelatihan terpadu pada 19–20 Agustus 2026 yang diikuti 20 peserta (15 penyandang disabilitas dan 5 kader PKK) serta empat kali pendampingan intensif (22 Agustus, 29 Agustus, 5 September, dan 12 September 2026) berhasil meningkatkan kapasitas mitra secara terukur. Sebanyak 85% peserta (17 orang) menguasai teknik produksi dimsum dan racikan minuman kopi sesuai pembagian peran kerja inklusif, 80% peserta (16 orang) mampu menyusun HPP secara akurat, 70% peserta (14 orang) menerapkan label dan kemasan *food-grade*, serta 65% peserta (13 orang) aktif mengelola akun pemasaran digital.

2. Terbentuknya Rintisan Usaha Komunitas dan Validasi Penjualan Awal: Penyerahan aset peralatan barista dan peralatan produksi dimsum berhasil menginisiasi rintisan unit usaha komunitas "Dimsum & Coffee Corner" di Sekretariat PPDI Kelurahan Telaga Sari yang dikelola oleh Ketua PPDI, bendahara (Ibu Sarah), koordinator barista (Ibu Fitri), dan tim produksi. Pada uji coba operasional awal, produk yang dihasilkan mencatat penjualan rata-rata 20 porsi dimsum dan 40–50 gelas minuman per hari produksi (omzet kotor Rp820.000–Rp950.000 per hari buka), yang menjadi bukti awal kesiapan produk sebelum diekspansi ke pasar yang lebih luas.

3. Rekomendasi Keberlanjutan Usaha: Untuk menjaga konsistensi operasional pascapendampingan, pengelola usaha komunitas disarankan menetapkan jadwal piket produksi dan pembagian tugas yang jelas antara tim dapur, barista, dan kasir; melakukan pemisahan pembukuan kas usaha secara disiplin; melengkapi alat bantu kerja yang ergonomis bagi anggota dengan keterbatasan kekuatan tangan; serta memperluas jangkauan pemasaran di luar lingkungan komunitas melalui kemitraan katering perkantoran di Kota Balikpapan dan platform pesan-antar daring.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Balikpapan yang telah memberikan dukungan finansial melalui pendanaan DIPA Tahun Anggaran 2026. Apresiasi setinggi-tingginya juga disampaikan kepada pengurus Perkumpulan Penyandang Disabilitas Indonesia (PPDI) Kota Balikpapan, Pemerintah Kelurahan Telaga Sari beserta kader PKK, serta mahasiswa Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Balikpapan atas kolaborasi aktif selama seluruh rangkaian kegiatan pengabdian berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Alma, B. (2018). *Kewirausahaan untuk mahasiswa dan umum*. Alfabeta.

Badan Pusat Statistik. (2023). *Profil statistik kesehatan dan ketenagakerjaan penyandang disabilitas Indonesia 2023*. Badan Pusat Statistik Republik Indonesia. https://www.bps.go.id

Chambers, R. (2021). *Participatory rural appraisal (PRA): Innovative methods and approaches for inclusive community development*. ITDG Publishing.

Euromonitor International. (2023). *Consumer foodservice in Indonesia: Market trends and coffee shop growth report*. Euromonitor International. https://www.euromonitor.com

Farida, F., Rahmawati, L., & Sari, M. (2022). Pemberdayaan penyandang disabilitas melalui pelatihan pembuatan cake dan cookies di Kota Balikpapan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 45–52.

Farida, F., Rahmawati, L., & Sari, M. (2023). Peningkatan nilai estetika produk melalui pelatihan dekorasi makanan bagi penyandang disabilitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 67–74.

Farida, F., Rahmawati, L., & Sari, M. (2024). Pengembangan keterampilan pembuatan roti dan aneka isian sebagai upaya peningkatan kemandirian ekonomi penyandang disabilitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 10–18.

Fitriani, N., Suwandi, S., & Rahmawati, E. (2022). Strategi pemanfaatan digital marketing dan re-design kemasan untuk peningkatan penjualan UMKM kuliner. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(3), 305–312. https://doi.org/10.52436/1.jpmi.64

Handayani, S., Purwanto, A., & Budiarti, L. (2023). Pendekatan peer-to-peer mentoring dalam pelatihan vokasional bagi kelompok rentan. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 45–56. https://doi.org/10.22146/jpm.78201

Hidayatullah, M., Saputra, A., & Lestari, D. (2023). Pengembangan model café inklusif berbasis pemberdayaan komunitas disabilitas. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 12(2), 112–120. https://doi.org/10.20885/inovasi.v12i2.2891

Hisrich, R. D., Peters, M. P., & Shepherd, D. A. (2017). *Entrepreneurship* (10th ed.). McGraw-Hill Education.

Kusuma, A. W., & Agustina, R. (2023). Transformation of disabled persons into active economic agents through social entrepreneurship. *Journal of Inclusive Entrepreneurship*, 5(1), 23–34. https://doi.org/10.1016/j.jie.2023.01.004

Lestari, R., & Nugroho, S. (2022). Analisis kurva pembelajaran pada pelatihan keterampilan kuliner bagi penyandang disabilitas fisik. *Jurnal Vokasi Indonesia*, 10(2), 89–98. https://doi.org/10.7454/jvi.v10i2.1105

Nurhayati, S., Kusuma, E., & Arifin, Z. (2023). Inovasi produk kuliner dimsum dan kopi kekinian sebagai peluang usaha baru UMKM. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 178–186. https://doi.org/10.30595/jppm.v5i2.9201

Prasetio, A., & Utami, T. (2022). Standarisasi resep dan analisis organoleptik pada produk usaha kuliner berbasis pengabdian masyarakat. *Jurnal Sains Terapan*, 8(1), 54–63. https://doi.org/10.29244/jst.8.1.54-63

Pratama, I. G., Wijaya, M., & Kusuma, D. (2023). Keterbatasan aksesibilitas dan tantangan kemandirian ekonomi penyandang disabilitas di kota berkembang. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 14(1), 67–79. https://doi.org/10.22212/mms.v14i1.3456

Presiden Republik Indonesia. (2016). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 2016 tentang Penyandang Disabilitas*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2016 Nomor 69.

PPDI Balikpapan. (2023). *Laporan pemetaan profil dan potensi ekonomi anggota PPDI Kota Balikpapan*. Sekretariat PPDI Balikpapan.

Rahmadani, A., & Hidayat, T. (2021). Pelatihan literasi digital dan keuangan untuk meningkatkan daya saing UMKM disabilitas. *Jurnal Pengabdian Sosial*, 3(2), 145–154. https://doi.org/10.31539/jps.v3i2.2104

Riyanto, S., & Haryanto, B. (2023). Model bisnis berbasis komunitas sebagai sarana pemberdayaan ekonomi masyarakat inklusif. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Inklusif*, 4(1), 33–42. https://doi.org/10.21009/jebi.041.04

Santoso, B., & Setiawan, A. (2022). Metode participatory action research dalam program pengabdian masyarakat berbasis vokasi. *Jurnal Aplikasi Ilmu-Ilmu Agama*, 22(1), 15–28. https://doi.org/10.14421/jai.2022.221-02

Sari, D. P., & Rahayu, S. (2022). Kerentanan ekonomi dan perlindungan sosial bagi pekerja disabilitas di Indonesia. *Jurnal Kebijakan Sosial dan Pembangunan*, 3(1), 55–66. https://doi.org/10.22146/jksp.69012

Wahyuni, E., Triana, R., & Susanti, N. (2022). Sinergi perguruan tinggi dan kader PKK dalam pendampingan program inklusi sosial. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 4(2), 201–209. https://doi.org/10.14710/jpv.v4i2.14502

Wibowo, A., & Utami, I. (2022). Peran kewirausahaan dalam meningkatkan rasa percaya diri dan integrasi sosial penyandang disabilitas. *Jurnal Psikologi Sosial*, 20(3), 240–251. https://doi.org/10.7454/jps.v20i3.1098

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523

Wicaksono, G., & Astuti, P. (2021). Pelatihan perancangan harga pokok produksi (HPP) dan pembukuan kas harian bagi wirausaha pemula. *Jurnal Pengabdian Akuntansi*, 2(1), 45–52. https://doi.org/10.24036/jpa.v2i1.45

World Bank. (2022). *Disability inclusion in Indonesia: Building an inclusive economy*. World Bank Group. https://www.worldbank.org/en/topic/disability

Yusuf, M., & Kurniawan, D. (2023). Penyusunan SOP dan pengembangan sarana ramah disabilitas pada unit usaha komersial inklusif. *Jurnal Teknik dan Kewirausahaan*, 8(2), 134–143. https://doi.org/10.32528/jtk.v8i2.8901

Vol. 6, No. 6, November 2026, Hal. 7009-7022
DOI: https://doi.org/10.54082/jamsi.3523

Halaman ini dikosongkan