

RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG 1 TARAKAN

Oleh:

Nurul Hidayat¹

Maila Amalia Fitri²

Andi Syakilah Nur Azmadhanifah³

Kezia Daniella Karaeng⁴

Syarah Afiah Sofyan⁵

Adelia Fitri Ramadhani⁶

Universitas Borneo Tarakan

Alamat: JL. Amal Lama No. 1 Kota Tarakan, Kalimantan Utara

Indonesia, (77115).

Korespondensi Penulis: nurul.hidayat8910@gmail.com, mailaamaliafitri@gmail.com,
andisyakilahh@gmail.com, keziadaniellakaraeng@gmail.com,
afiahsyarah12@gmail.com, Adeliafitri@gmail.com.

Abstract. *The culinary world is never-ending to discuss, there are always creative creations that present culinary innovations. Risol mayo is one of the snacks that is now increasingly popular with the public, especially among young people. The community service program on risol mayo as a creative culinary business idea in Kampung 1 Village, Tarakan City is expected to inspire the community to become entrepreneurs. This community service activity was carried out in Kampung 1 Village, Central Tarakan District, Tarakan City, North Kalimantan Province on October 7, 2025 at 16:00-18:00 WITA. This community service activity aims to increase the economic independence of residents of Kampung 1 Village, RT 11, Tarakan City through the development of creative culinary businesses based on risol mayo. This program is designed as an effort to encourage creativity and business skills of the Kampung 1 community. The methods used*

Received November 28, 2025; Revised December 06, 2025; December 17, 2025

*Corresponding author: nurul.hidayat8910@gmail.com

RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG 1 TARAKAN

include community education, training, and diffusion of science and technology. Community education is carried out through socialization of the importance of entrepreneurship. Training is carried out through demonstrations and direct practice of making risol mayo. The diffusion of science and technology (IPTEKS) was implemented through the transfer of production skills, enabling participants to produce products with economic potential. The results of the activity demonstrated improved participant skills in making risol mayo, enhanced entrepreneurial insight, and a growing interest in producing and selling risol mayo independently. This activity had a positive impact on strengthening creative culinary skills and opening business opportunities for the local community.

Keywords: *Creative Culinary, Risol Mayo, Entrepreneurship, Business Idea, Economic Independence.*

Abstrak. Dunia kuliner tidak ada habisnya untuk dibahas, selalu ada kreasi kreatif yang menghadirkan inovasi kuliner. Risol mayo adalah salah satu camilan yang kini semakin digemari masyarakat, terutama di kalangan anak muda. Program pengabdian penyuluhan tentang risol mayo sebagai ide usaha kuliner kreatif di Kelurahan Kampung 1 Kota Tarakan diharapkan dapat menjadikan masyarakat menjadi terinspirasi untuk berwirausaha. Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Kampung 1, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 7 Oktober 2025 pukul 16:00-18:00 WITA. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kemandirian ekonomi warga Kelurahan Kampung 1 RT 11 Kota Tarakan melalui pengembangan usaha kuliner kreatif berbasis risol mayo. Program ini dirancang sebagai upaya mendorong kreativitas dan keterampilan usaha masyarakat Kampung 1. Metode yang digunakan meliputi pendidikan masyarakat, pelatihan, dan difusi IPTEKS. Pendidikan masyarakat dilakukan melalui sosialisasi pentingnya berwirausaha. Pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung pembuatan risol mayo. Difusi IPTEKS diterapkan melalui transfer keterampilan produksi sehingga peserta mampu menghasilkan produk yang berpotensi ekonomi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kemampuan peserta dalam membuat risol mayo, bertambahnya wawasan kewirausahaan, serta munculnya minat untuk mencoba memproduksi dan menjual risol

mayo secara mandiri. Kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap penguatan keterampilan kuliner kreatif dan membuka peluang usaha bagi masyarakat setempat.

Kata Kunci: Kuliner Kreatif, Risol Mayo, Berwirausaha, Ide Usaha, Kemandirian Ekonomi.

LATAR BELAKANG

Pemberdayaan ekonomi berbasis masyarakat melalui pelatihan keterampilan dan manajemen usaha mikro terbukti meningkatkan kemandirian ekonomi serta kapasitas warga dalam mengelola usaha skala kecil (Nurjanah dkk, 2023). Potensi pengembangan usaha kuliner kreatif memiliki peluang besar untuk memberdayakan masyarakat dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi. Salah satu inovasi kuliner yang memiliki prospek menjanjikan adalah Risol Mayo, sebuah makanan ringan yang memadukan kelezatan risol tradisional dengan sentuhan modern melalui penggunaan mayones sebagai bahan utama dalam isiannya (Wibowo & Sari, 2020).

Risol Mayo hadir sebagai solusi usaha kuliner yang tidak hanya memenuhi selera konsumen modern, tetapi juga dapat dijalankan dengan modal terjangkau dan teknik pembuatan yang relatif sederhana. Keunikan produk ini terletak pada perpaduan tekstur kulit risol yang renyah dengan isian creamy dan gurih dari mayones yang dikombinasikan dengan berbagai varian bahan seperti sayuran, daging ayam, sosis, atau seafood (Rahmawati, 2019). Inovasi ini memberikan cita rasa yang berbeda dari risol konvensional dan mampu menarik minat pasar yang lebih luas, terutama kalangan anak muda dan pekerja yang mencari camilan praktis namun berkualitas.

Pengembangan usaha Risol Mayo di Kampung 1 Tarakan memiliki relevansi strategis mengingat lokasi Tarakan sebagai kota perdagangan dan industri yang terus berkembang. Dengan populasi yang heterogen dan daya beli masyarakat yang cukup baik, peluang pasar untuk produk kuliner kreatif seperti Risol Mayo sangat terbuka lebar. Selain itu, bahan baku yang diperlukan relatif mudah diperoleh di pasar lokal, sehingga keberlangsungan usaha dapat terjaga dengan baik (Putri & Santoso, 2021).

Melalui pengembangan usaha Risol Mayo, masyarakat Kampung 1 Tarakan diharapkan dapat meningkatkan pendapatan keluarga, menciptakan lapangan kerja baru, dan mengembangkan keterampilan kewirausahaan yang berkelanjutan (Hadiyanto, 2018). Usaha ini juga berpotensi menjadi katalisator bagi munculnya usaha-usaha kuliner

RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG 1 TARAKAN

lainnya, sehingga tercipta ekosistem ekonomi kreatif yang dinamis dan berdaya saing di lingkungan komunitas (Kemenparekraf, 2022).

METODE PENELITIAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan kampung 1 RT 1 Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 7 Oktober 2025 pukul 16:00-18:00 WITA. Kegiatan dilakukan di rumah Ibu Atik dengan diikuti IRT dan juga mahasiswa di kelurahan kampung 1 RT 11. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu pendidikan masyarakat, pelatihan, dan Difusi Ipteks. Pendidikan masyarakat dilakukan melalui sosialisasi kepada IRT dan mahasiswa tentang pentingnya berwirausaha. Sosialisasi dilakukan oleh Ketua pelaksana dengan menyampaikan ide berwirausaha dan berharap pelatihan membuat warga memiliki kesadaran pentingnya berwirausaha.

Difusi IPTEKS dilakukan dengan mentransfer pengetahuan dan keterampilan kuliner kepada masyarakat melalui penyuluhan, demonstrasi, dan praktik langsung. Difusi IPTEKS dalam kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat kapasitas masyarakat melalui penerapan teknologi tepat guna dalam produksi makanan serta mendorong peluang usaha berbasis kuliner (Kemenristekdikti, 2018). Melalui pendekatan ini, masyarakat diharapkan mampu mengadopsi pengetahuan baru dan memanfaatkannya dalam kegiatan ekonomi produktif. Kegiatan ini dilaksanakan melalui beberapa rangkaian, yaitu persiapan, pelatihan dan praktek, dan evaluasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian kepada masyarakat dengan memperkenalkan ide usaha kuliner kreatif risol mayo untuk mendorong kemandirian masyarakat yang diselenggarakan oleh mahasiswa jurusan manajemen, Universitas Borneo Tarakan. Adapun hasil dari kegiatan ini adalah sebagai berikut:

Persiapan Kegiatan

Langkah awal dimulai dengan melakukan survei lapangan untuk mengidentifikasi potensi ekonomi warga serta hambatan yang dihadapi dalam memulai usaha. Berdasarkan hasil observasi, ditemukan bahwa masyarakat memiliki minat tinggi terhadap usaha

kuliner, namun masih memerlukan pendampingan dalam hal inovasi produk dan manajemen usaha sederhana. Selanjutnya kami melakukan survei mengenai ide usaha apa yang tepat dan memiliki potensi untuk dijadikan ide berwirausaha. Berdasarkan hasil identifikasi, kami menemukan potensi pada risol mayo sebagai produk yang tengah populer dan memiliki segmen pasar luas, khususnya di kalangan generasi muda. Produk ini merepresentasikan perpaduan camilan tradisional dengan sentuhan modern yang memiliki potensi komersial tinggi.

Setelah menentukan ide usaha yang akan kami angkat dalam kegiatan pengabdian, kami selanjutnya melakukan koordinasi waktu dan tempat dengan salah satu warga Kampung 1 sekaligus narasumber bernama Ibu Atik yang memiliki pengalaman dalam bidang kuliner dan telah mengembangkan usaha risol mayo rumahan dengan baik. Tahapan selanjutnya kami melakukan persiapan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan risol mayo. Alat yang disiapkan berupa kompor, teflon, baskom, spatula, tirisian minyak, wadah kemasan produk, dan stiker, juga menyiapkan bahan-bahan seperti tepung terigu, minyak goreng, sosis, telur, tepung panir, garam, kaldu bubuk, mayonaise, dan susu kental manis.

Pelaksanaan Kegiatan

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat dengan judul “Risol Mayo sebagai Ide Usaha Kuliner Kreatif Untuk Mendorong Kemandirian Ekonomi Masyarakat Kampung 1” ini, terdapat 7 orang peserta yang merupakan warga dari kampung 1 RT. 11 dan 5 orang anggota kelompok pengabdian. Kegiatan ini menghadirkan narasumber bernama Ibu Atik, yang memiliki pengalaman dalam bidang kuliner dan telah mengembangkan usaha risol mayo rumahan dengan baik. Sehingga total peserta yang terlibat berjumlah 13 orang.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan sesi pengenalan tentang peluang usaha kuliner rumahan, khususnya makanan ringan seperti risol mayo yang memiliki cita rasa kekinian dan digemari oleh berbagai kalangan. Anggota kelompok memberikan penjelasan mengenai potensi pasar, modal usaha yang dibutuhkan, hingga strategi pemasaran sederhana yang dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga maupun remaja untuk memulai bisnis kuliner kecil. Selanjutnya, dilakukan demonstrasi pembuatan risol mayo, mulai dari pembuatan kulit, pengolahan isian berupa campuran sosis, telur, dan mayones,

RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG 1 TARAKAN

hingga proses penggulungan dan penggorengan. Lalu anggota kelompok juga menjelaskan tentang cara pengemasan produk yang dapat dijual dalam bentuk siap saji maupun *frozen food* (makanan beku) dan dapat diberikan stiker sebagai branding agar produk yang dijual nantinya dapat dikenali dengan mudah.

Evaluasi Kegiatan

Dari hasil pengamatan selama kegiatan berlangsung, mereka menyatakan bahwa resep dan cara pembuatan yang diajarkan tergolong mudah serta bahan-bahannya mudah didapat di sekitar tempat tinggal. Hal ini menunjukkan bahwa sosialisasi ini tidak hanya menambah pengetahuan peserta, tetapi juga membuka peluang nyata untuk dijadikan ide usaha rumahan yang menguntungkan. Kegiatan ini juga memberikan edukasi kewirausahaan sederhana seperti cara menentukan harga jual dan membuat kemasan yang menarik. Peserta mendapatkan wawasan baru bahwa usaha kecil seperti risol mayo dapat menjadi sumber penghasilan tambahan jika dikelola dengan tekun dan kreatif.

PENGAKUAN

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada warga Kampung 1 RT. 11 dan Ibu Atik yang memberi dukungan sebagai narasumber, atas keterlibatan dan bantuan aktif mereka dalam kegiatan pelayanan masyarakat ini. Terima kasih juga kami ucapkan kepada dosen mata kuliah selaku pengarah terlaksananya kegiatan, yang telah memberikan bimbingan dan arahan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pelayanan masyarakat bertema "Risol Mayo Sebagai Ide Usaha Kuliner Kreatif Untuk Mendorong Kemandirian Ekonomi Masyarakat Kampung 1" yang dilaksanakan pada 7 Oktober 2025 di Kelurahan Kampung 1, Tarakan Tengah, Tarakan, telah berhasil mencapai tujuannya yaitu memberikan edukasi kewirausahaan dan pelatihan praktis pembuatan risol mayo. Metode pelaksanaannya meliputi sosialisasi tentang pentingnya berwirausaha dan pelatihan langsung pembuatan risol mayo, termasuk penetapan harga jual dan pengemasan produk.

Pemilihan risol mayo sebagai ide usaha dinilai sangat potensial karena merupakan jajanan populer, terutama di kalangan anak muda, dengan resep yang mudah dan bahan

yang terjangkau. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif dengan tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan kuliner dan dasar-dasar kewirausahaan, tetapi juga membuka peluang usaha rumahan yang diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan tambahan yang signifikan, sekaligus memperkuat interaksi sosial di antara warga.

DAFTAR REFERENSI

- Alam, S., Abdullah, S., Muis, N., & Orfyanny, S. (2025). *Pelatihan Kewirausahaan Dan Inovasi Produk Bagi Masyarakat Desa Menuju Ekonomi Mandiri. Jurnal AbdiMas Bongaya*, 5(1), 1–11.
- Hadiyanto. (2018). *Pengembangan Kewirausahaan Berbasis Komunitas*. Jakarta: Prenadamedia.
- Hidayat, N., Febrian, M. R., Vilintia, A., Asri, A., Rahmadhanyanti, A. P., Azmi, N., Triani, S., Sabiyya, S., & Vebriansyah, V. (2023). Pengembangan program peningkatan gizi melalui konsumsi bubur sayur untuk masyarakat sebagai upaya meningkatkan pendapatan ibu rumah tangga (IRT) di Kelurahan Kampung Baru Kota Tarakan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 1–6.
- Hidayat, N., Rachmawani, D., Wulandari, N. P., Putri, D. R., Yusnita, F. R., Fauzitiara, F., Keraf, G. A. H., & Putri, T. A. (2024). Pengabdian Masyarakat Upaya Peningkatan Nilai Produk Olahan Ikan dan Gerakan Makan Ikan di Desa Binalatung Kelurahan Pantai Amal. 28(3), 1-4.
- Ismail, I., Fauzan Putraga Al-Bahri, F. P., Ahmad, L., & Salam, A. (2020). IbM Pelatihan Kewirausahaan Sebagai Upaya Menumbuhkan Jiwa Kewirausahaan dan Menggali Ide Usaha Baru. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, 1(1), 16–22. <https://doi.org/10.35870/jpni.v1i1.3>
- Kementerian Koperasi dan UKM Republik Indonesia. (2023). *Strategi pengembangan UMKM di Indonesia*. Kemenkop UKM.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia. (2022). *Laporan ekonomi kreatif Indonesia*. Kemenparekraf.
- Nugrahaningsih, P., Hanggana, S., Murni, S., Hananto, S. T., Asrihapsari, A., Syafiqurrahman, M., Zoraifi, R., Hantoro, S., & Pembentukan, C. (2021).

RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT KAMPUNG 1 TARAKAN

BUMDes BLULUKAN GEMILANG. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 8–14.

- Nurhalimah, N., Rahman, R. A., Astuti, Y. W., Susanda, M. R., Nafisah, L., Fasya, M. I., Izzi, M. S., Anjarrisna, R., Jannah, M., Nawar, N., Abbas, A. S., & Purwono, W. A. (2024). Pelatihan Pembuatan Risol Mayo dan Cireng Isi Melalui Pemberdayaan UMKM Masyarakat Desa Karangsembung. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 2(7), 2442–2451. <https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i7.1252>
- Nurjanah, S., Rahmawati, D., & Lestari, A. (2023). Pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui pelatihan keterampilan dan pengelolaan usaha mikro. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 8(2), 115–124.
- Putri, A., & Santoso, B. (2021). Analisis Rantai Pasok Bahan Baku Kuliner UMKM. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(2), 45–53.
- Rahmawati, I. (2019). Inovasi Produk Kuliner Modern. *Jurnal Tata Boga*, 7(1), 12–20.
- Wibowo, D. S., & Indah, A. N. (2021). Seminar dan Pelatihan Kewirausahaan Untuk Mewujudkan Masyarakat Yang Mandiri dan Unggul Dalam Ekonomi. *JIWAKERTA: Jurnal Ilmiah Wawasan Kuliah Kerja Nyata*, 2(1), 28–33. <https://doi.org/10.32528/jiwakerta.v2i1.6737>
- Wibowo, R., & Sari, N. (2020). Tren inovasi kuliner di era modern. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 10(3), 100–108.
- Zimmerer, T. W., Scarborough, N. M., & Wilson, D. (2020). *Essentials of entrepreneurship and small business management (9th ed.)*. Pearson Education Limited.

LAMPIRAN

PENGANTAR BISNIS

PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**RISOL MAYO SEBAGAI IDE USAHA KULINER KREATIF
UNTUK MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI
MASYARAKAT KAMPUNG I TARAKAN**

NAMA KELOMPOK: Kelompok 7
 ANGGOTA KELOMPOK:
 1. ADELIA FITRI RAMADHANI 25461201087
 2. ANDI SYAKILAH 25461201049
 3. KEZIA DANIELLA KARAENG 25461201056
 4. MAILA AMALIA FITRI 25461201043
 5. SYARAH AFIAH SOFYAN 25461201081

Dr. Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D

Universitas Borneo Tarakan Fakultas Ekonomi Manajemen

Gambar 1. Banner Pengabdian



Gambar 2. Pengarahan dari Ibu Atik



Gambar 3. Praktek oleh peserta pelatihan

**RISOL MAYO SEBAGAI USAHA KULINER KREATIF UNTUK
MENDORONG KEMANDIRIAN EKONOMI MASYARAKAT
KAMPUNG 1 TARAKAN**



Gambar 4. Proses pembuatan risol mayo 1 Gambar 5. Proses pembuatan risol mayo 2



Gambar 6. Penyuluhan ide usaha kuliner kreatif risol mayo

