

Transformasi UMKM Kuliner Indonesia : Dari Dapur Rakyat Menuju Ekonomi Berkelanjutan

*Dapur Kecil, Ekonomi Besar :
Sebuah Perspektif dari Bahar Buasan*



Penulis :

Dr. (c) Bahar Buasan, ST., M.S.M., M.Sc

Transformasi UMKM Kuliner Indonesia : **Dari Dapur Rakyat Menuju Ekonomi Berkelanjutan**

*Dapur Kecil, Ekonomi Besar :
Sebuah Perspektif dari Bahar Buasan*

Penulis:

Dr. (c) Bahar Buasan, ST., M.S.M., M.Sc
www.baharbuasan.id

Penerbit:

Kontika Research and Innovation
Jakarta, Indonesia
Tahun Terbit : 2025

Seluruh isi dalam publikasi ini dilindungi oleh undang-undang hak cipta.
Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini dalam bentuk
apapun tanpa izin tertulis dari penerbit.



01 Pendahuluan

UMKM kuliner merupakan salah satu wajah paling konkret dari ekonomi rakyat yang hidup di ruang-ruang keseharian masyarakat Indonesia, baik di perkotaan maupun perdesaan. Warteg, warung makan sederhana, penjaja kaki lima, kafe kecil, hingga usaha katering rumahan hadir di dekat pemukiman, perkantoran, kampus, dan pusat transportasi, sehingga menjadi titik temu antara kebutuhan dasar (pangan terjangkau) dan peluang penghidupan bagi keluarga pelaku usaha. Sifatnya yang mudah masuk (*entry barrier rendah*) membuat sektor ini menjadi jalur penting mobilitas ekonomi bagi rumah tangga berpendapatan rendah dan menengah—baik sebagai usaha utama maupun sampingan.

Secara ekonomi makro, UMKM—yang sebagian besar bergerak di sektor perdagangan dan kuliner—menyumbang lebih dari 60 persen PDB dan menyerap sekitar 97 persen tenaga kerja, sehingga apa yang terjadi di dapur usaha kuliner rakyat sesungguhnya berkorelasi erat dengan stabilitas ekonomi nasional. Pada level mikro, setiap piring makanan yang terjual menggerakkan rantai pasok lokal: petani dan peternak sebagai pemasok bahan baku, pedagang pasar,

produsen bumbu dan kemasan, hingga layanan logistik dan transportasi. Dengan demikian, UMKM kuliner berfungsi sebagai “mesin distribusi” pendapatan yang menjangkau banyak simpul ekonomi, terutama di wilayah yang belum tersentuh investasi besar.

Namun, di balik peran strategis tersebut, UMKM kuliner masih menghadapi serangkaian tantangan struktural yang menghambat optimalisasi kontribusinya. Akses terhadap pembiayaan formal masih terbatas karena banyak pelaku belum bankable, tidak memiliki agunan, maupun belum tercatat secara formal. Pada saat yang sama, kemampuan manajemen usaha—pencatatan keuangan, perhitungan biaya, pengelolaan stok, serta pemenuhan standar keamanan pangan dan higienitas—sering kali masih minim, sehingga margin keuntungan tipis dan sulit berkembang. Di era digital, ketimpangan literasi digital dan kemampuan memanfaatkan platform pemesanan online, pembayaran nontunai, serta pemasaran melalui media sosial juga menjadi pembeda signifikan antara UMKM kuliner yang naik kelas dan yang tertinggal.

Di tingkat kebijakan, pemerintah pusat mulai menempatkan UMKM sebagai prioritas dalam perluasan akses keuangan, program digitalisasi, dan penguatan ekosistem usaha, tetapi pendekatan yang benar-benar spesifik pada subsektor kuliner masih perlu diperkuat. Sementara itu, agenda ekonomi hijau dan keberlanjutan mulai menyentuh sektor pangan, termasuk dorongan pengurangan sampah plastik, pengelolaan limbah makanan, dan efisiensi energi, namun sebagian besar UMKM kuliner belum memiliki panduan praktis dan insentif yang memadai untuk bertransisi ke praktik usaha yang lebih ramah lingkungan. Dalam konteks inilah, tulisan tentang UMKM kuliner tidak hanya ingin memotret kontribusinya terhadap ekonomi rakyat, tetapi juga menggarisbawahi kebutuhan dukungan kebijakan yang lebih terarah, terukur, dan mudah diakses—agar dapur kecil para pelaku kuliner bisa benar-benar menjadi motor besar bagi kesejahteraan lokal dan transformasi ekonomi yang berkelanjutan.



02 UMKM Kuliner sebagai Motor Ekonomi Lokal

UMKM kuliner merupakan motor penggerak ekonomi lokal yang vital di Indonesia, dengan kemampuan menyerap tenaga kerja dalam jumlah besar melalui karakteristik unik berupa perekrutan berbasis kedekatan sosial dan pekerja informal di tingkat *grass-root*. Selain menciptakan lapangan kerja langsung, UMKM kuliner juga menghasilkan *multiplier effect* yang kuat terhadap ekonomi lokal melalui perputaran uang harian yang intens.

Indikator	Data
Tenaga kerja terserap	3,6 juta pekerja
Jumlah unit usaha	1,7 juta unit (2024)
Porsi UMKM terhadap tenaga kerja nasional	97% (~117 juta pekerja)
Pekerja di sektor informal	>55% dari total pekerja Indonesia

Karakteristik Utama

- Berbasis keluarga: Mayoritas mengandalkan tenaga kerja keluarga sebagai tulang punggung operasional
- Rekrutmen berbasis kedekatan sosial: Mengutamakan tetangga dan kenalan dari lingkungan sekitar
- Aksesibilitas tinggi: Tidak memerlukan keahlian tinggi atau pengalaman khusus
- Sistem pembayaran fleksibel: Harian atau mingguan, memberikan solusi bagi yang butuh penghasilan cepat
- Fleksibilitas kerja: Menguntungkan bagi ibu rumah tangga dan pekerja dengan jam kerja tidak kaku

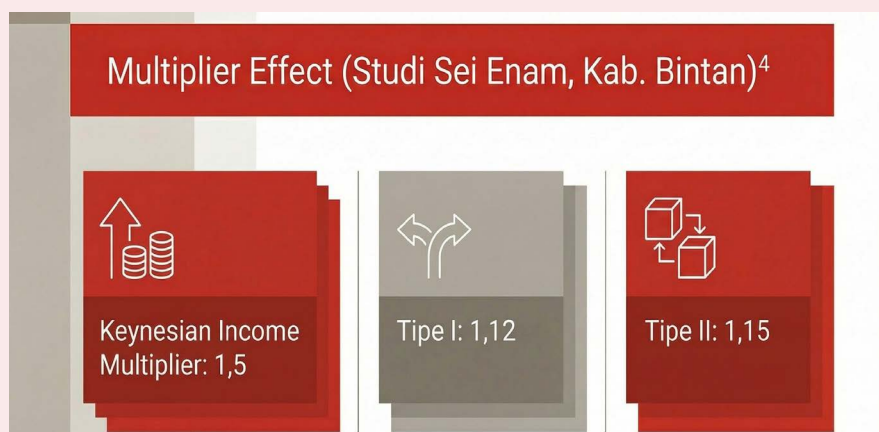
¹ <https://www.cnbcindonesia.com/entrepreneur/20240606192846-25-544554/ukm-makanan-di-ri-tembus-17-juta-unit-serap-36-juta-pekerja>

² <https://www.cnbcindonesia.com/research/20240307154500-128-520473/umkm-indonesia-jadi-raja-di-dunia-97-serap-tenaga-kerja>

³ <https://www.antaranews.com/berita/4814169/bps-proposisi-pekerja-informal-di-indonesia-naik-5940-persen>

Perputaran Uang Harian dan Efek Domino

UMKM kuliner menciptakan multiplier effect yang kuat melalui perputaran uang harian yang intens dan melibatkan berbagai sektor pendukung.



Nilai *multiplier effect* dari studi wisata kuliner Sei Enam menunjukkan bagaimana UMKM kuliner menggerakkan ekonomi lokal secara berlipat ganda. *Keynesian Income Multiplier* sebesar 1,15 membuktikan bahwa setiap rupiah yang dibelanjakan di UMKM kuliner menciptakan dampak ekonomi lebih besar dari nilai transaksi awalnya karena uang mengalir ke pemilik usaha, tenaga kerja, hingga pemasok. *Ratio Income Multiplier Tipe I* (1,12) mencerminkan keterkaitan UMKM kuliner dengan rantai pasok lokal, di mana pendapatan usaha digunakan untuk membeli bahan baku dari nelayan dan petani sekitar serta membayar upah tenaga kerja berbasis kedekatan sosial. *Ratio Income Multiplier Tipe II* (1,15) menggambarkan dampak lanjutan ketika tenaga kerja membelanjakan pendapatannya kembali di lingkungan sekitar, sehingga uang tetap berputar dalam komunitas lokal dan memperkuat ekosistem ekonomi berbasis komunitas.

Efek Domino ke Sektor Lain

Pasar Tradisional dan Supplier Bahan Baku

90% pedagang kuliner membayar tunai kepada pemasok lokal. Keberadaan UMKM kuliner mendorong petani sekitar beralih menanam komoditas sayuran karena pasarnya jelas, meningkatkan pendapatan petani dan pedagang pasar tradisional.



Sumber: Kompas (2021)

Jasa Transportasi (Ojek Online)

93% mitra UMKM Go-Food mengalami peningkatan transaksi. Kolaborasi dengan platform ojek online meningkatkan omzet hingga 60% (Go-Food) dan 88% (GrabFood). Transaksi food delivery Indonesia mencapai US\$7 miliar (2022).⁶



Sumber: CNBC (2022)

Sektor Pendukung Lainnya

Industri pengemasan, logistik dan distribusi makanan, penyedia gas/air/listrik, layanan kebersihan, serta keuangan mikro. Program MBG menunjukkan bagaimana aktivitas kuliner menggerakkan ekosistem ekonomi dari hulu hingga hilir.

⁶ <https://journal.unissuryadarma.ac.id/index.php/ilmiahm-progress/article/view/1391/1327A>

Kontribusi terhadap Ekonomi Regional

Indikator	Data
Kontribusi ke PDB industri pengolahan nonmigas	40,33% ⁷
Pertumbuhan Q2-2024	5,53%(di atas PDB nasional 5,05%)
Porsi subsektor kuliner terhadap total UMKM	~52% ⁸
Kontribusi UMKM terhadap PDB Indonesia	61,07% (Rp8.573,89 T) ⁹

UMKM kuliner bukan sekadar usaha skala kecil, melainkan motor penggerak ekonomi lokal yang vital. Dengan kemampuan menyerap 3,6 juta tenaga kerja langsung dan menciptakan *multiplier effect* yang meluas ke pasar tradisional, transportasi, dan berbagai sektor pendukung, UMKM kuliner terbukti menjadi tulang punggung ekonomi kerakyatan yang inklusif dan berkelanjutan.



03 Rantai Pasok UMKM Kuliner

Hulu (Supplier Bahan Baku)

Rantai pasok UMKM kuliner di bagian hulu melibatkan petani lokal, peternak, pengepul, serta pasar induk dan pasar tradisional sebagai titik distribusi utama bahan baku. Sistem pembayaran didominasi tunai (90%), sehingga uang langsung beredar di komunitas lokal. Keberadaan UMKM kuliner juga mendorong petani beralih menanam komoditas tertentu karena ada kepastian pasar.

⁷ <https://www.tempo.co/ekonomi/industri-makanan-dan-minuman-tumbuh-5-53-persen-beri-sumbangan-terbesar-ke-pdb--12737>

⁸ <https://www.antaranews.com/berita/4932725/anggota-dpr-sebut-umkm-kuliner-mampu-dorong-ekonomi-dan-pariwisata>

⁹ <https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/curup/id/data-publikasi/artikel/2885-umkm-hebat,-perekonomian-nasional-meningkat.html>

Tengah (Produksi dan Pengolahan)

Proses produksi mencakup tahapan supply chain management mulai dari perencanaan, pengadaan, penyimpanan, produksi, hingga distribusi. UMKM kuliner perlu memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan seperti Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP), dan regulasi terkait. Tantangan utama adalah kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan lemahnya penerapan Standard Sanitation Operating Procedures (SSOP).¹⁰

Hilir (Distribusi dan Konsumen)

Segmentasi konsumen meliputi pekerja, siswa/mahasiswa, keluarga, wisatawan, hingga perusahaan untuk katering. Transformasi digital melalui layanan pesan antar seperti GoFood, GrabFood, dan ShopeeFood memberikan dampak signifikan, di mana 93% mitra mengalami peningkatan transaksi dengan kenaikan omzet mencapai 60% hingga 88%. Platform ini memperluas jangkauan pasar tanpa biaya besar dan menyediakan sistem pembayaran digital yang kini diterapkan oleh 75% UMKM.¹¹



¹⁰ <https://jurnal.itg.ac.id/index.php/kalibrasi/article/download/1170/1068>

¹¹ <https://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/psn/article/view/15372>



04 Tantangan Utama UMKM Kuliner

UMKM kuliner di Indonesia menghadapi berbagai tantangan yang saling terkait, yang mempengaruhi kemampuan mereka untuk berkembang dan bersaing di pasar. Meskipun memiliki potensi besar, banyak pelaku UMKM yang terhambat oleh faktor-faktor eksternal dan internal yang membatasi kapasitas mereka. Tantangan utama yang dihadapi meliputi akses permodalan, fluktuasi harga bahan baku, persaingan dengan waralaba besar, serta keterbatasan pengetahuan dalam hal higienitas, pengelolaan keuangan, legalitas usaha, dan pemasaran digital.

Akses Modal dan Permodalan

Salah satu hambatan terbesar bagi UMKM kuliner adalah akses modal. Sekitar 70% UMKM kuliner di Indonesia belum mendapatkan pembiayaan dari perbankan, dengan sebagian besar mengandalkan modal sendiri atau pinjaman informal. Persyaratan perbankan yang ketat, manajemen keuangan yang kurang terstruktur, serta kurangnya agunan menjadi kendala utama yang menghambat kemampuan UMKM untuk mengembangkan usaha mereka.¹²

Fluktuasi Harga Bahan Baku

Fluktuasi harga bahan baku sangat memengaruhi kestabilan biaya operasional UMKM kuliner. Kenaikan harga bahan pokok seperti minyak goreng dan telur menyebabkan lebih dari 60% UMKM mengalami penurunan omzet. Walaupun banyak pelaku usaha yang berusaha mengatasi masalah ini dengan efisiensi biaya dan mencari bahan baku alternatif, ketidakstabilan harga tetap memberikan dampak negatif dalam jangka panjang terhadap kapasitas dan keberlangsungan usaha.¹³

¹² <https://jdih.kop.go.id/doc/download/file/1696826347,5%20Permasalahan%20UMKM%20yang%20Sering%20Terjadi%20dan%20Solusinya.pdf>

¹³ <https://mpstore.co.id/berita-terkini/harga-pangan-naik-turun-umkm-semakin-tertekan-dengan-biaya-produksi/2025/>



Source: Liputan 6 (2023)

Persaingan dengan Brand Besar dan Waralaba

Persaingan dengan brand besar dan waralaba asing semakin ketat. Waralaba menguasai hampir 47% pasar makanan dan minuman di Indonesia, dengan keunggulan modal besar, jaringan luas, serta kemampuan pemasaran yang kuat. Hal ini menyulitkan UMKM untuk bersaing, terutama dalam hal harga, kualitas, dan eksposur pasar, mengingat keterbatasan yang mereka hadapi dalam hal sumber daya dan kapasitas promosi.



Keterbatasan Pengetahuan Higienitas dan Keamanan Pangan

Meskipun mayoritas pelaku UMKM memahami pentingnya kebersihan, banyak yang masih kesulitan dalam menerapkan praktik sanitasi yang baik. Berdasarkan survei BPOM, banyak UMKM kuliner yang belum memiliki izin P-IRT dan tidak memenuhi standar sanitasi yang diharapkan. Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi pangan dan keracunan makanan, yang dapat merugikan konsumen dan menurunkan kepercayaan pasar.¹⁴

Pengelolaan Keuangan yang Lemah

Sebagian besar UMKM kuliner masih menggunakan sistem pencatatan yang sederhana, tanpa mengikuti standar akuntansi yang baku. Ketidaktahuan akan pentingnya pembukuan yang baik menghambat mereka dalam mengevaluasi kinerja usaha, membuat keputusan yang tepat, serta mengajukan pinjaman. Pelatihan pembukuan sederhana sangat diperlukan untuk membantu UMKM mengelola keuangan mereka dengan lebih efisien.¹⁵

Keterbatasan Pengetahuan Legalitas Usaha

Banyak UMKM kuliner yang beroperasi tanpa legalitas lengkap, seperti NIB, PIRT, dan sertifikat Halal, yang membatasi akses mereka ke pasar yang lebih besar dan permodalan formal. Proses pengurusan izin yang rumit dan mahal menghalangi mereka untuk berkembang. Tanpa legalitas yang lengkap, UMKM kesulitan berkompetisi dengan usaha yang sudah memenuhi persyaratan hukum dan berisiko menghadapi sanksi hukum.

Keterbatasan Pengetahuan Digital Marketing

Rendahnya literasi digital di kalangan pelaku UMKM menghambat mereka dalam memanfaatkan platform digital untuk pemasaran. Banyak UMKM yang kesulitan menggunakan media sosial dan e-commerce secara optimal, sehingga kehilangan peluang pasar yang besar. Pelatihan digital marketing dapat membantu UMKM meningkatkan visibilitas produk mereka, memperluas pasar, dan bersaing dengan brand besar yang memiliki anggaran pemasaran lebih besar.¹⁶

¹⁴ <https://www.pom.go.id/berita/bpom-dan-kementerian-ekonomi-kreatif-perkuat-sinergi-untuk-pemberdayaan-umkm-dan-industri-kreatif>

¹⁵ <https://jcnusantara.com/index.php/jic/article/view/1992>

¹⁶ <https://www.bi.go.id/id/bi-institute/Bi-Epsilon/Pages/Tantangan-Digitalisasi-UMKM-Berbasis-Budaya.aspx>



05 Peluang Modernisasi & “Hijaukan” Kuliner Rakyat

Transformasi digital telah menjadi game changer bagi UMKM kuliner Indonesia. Di tengah persaingan ketat dengan waralaba besar dan perubahan perilaku konsumen yang semakin mengandalkan teknologi, digitalisasi membuka akses pasar yang sebelumnya sulit dijangkau oleh usaha skala mikro dan kecil. Adopsi teknologi digital tidak hanya memperluas jangkauan konsumen, tetapi juga meningkatkan efisiensi operasional, memperkuat pengelolaan keuangan, dan membangun brand awareness secara lebih efektif. Tiga pilar utama digitalisasi UMKM kuliner mencakup:

Platform Pesan Antar	Pembayaran Non Tunai	Promosi Online
93%	75%	Platform:
mitra alami peningkatan transaksi	mitra adopsi QRIS & e-wallet	Instagram, TikTok, WhatsApp Business
60% - 88%	Manfaat:	Manfaat:
kenaikan omzet ¹⁷	Pencatatan otomatis, citra profesional ¹⁸	Jangkauan luas, engagement tinggi

Selain digitalisasi, praktik kuliner hijau menjadi peluang strategis bagi UMKM untuk meningkatkan efisiensi biaya sekaligus membangun diferensiasi di pasar. Praktik kuliner hijau tidak hanya menjawab tuntutan regulasi lingkungan, tetapi juga memberikan nilai tambah ekonomi melalui penghematan biaya operasional dan penciptaan produk baru dari limbah.

¹⁷ <https://journal.universitassuryadarma.ac.id/index.php/filmiahm-progress/article/view/1391/1327>

¹⁸ <https://jicnusanantara.com/index.php/jic/article/view/1992>

GAP ANALYSIS



87,81% UMKM belum
mengadopsi praktik bisnis hijau
(Riset FEB UGM)



Peluang besar
untuk transformasi

Tiga area prioritas praktik kuliner hijau:

1. Pengurangan Sampah Plastik

Program Kuliner Hijau Jakarta merupakan inisiatif komprehensif yang mengintegrasikan pelatihan, pendampingan, dan monitoring untuk mengubah perilaku UMKM dalam mengelola sampah. Workshop yang diselenggarakan tidak hanya memberikan edukasi tentang bahaya sampah plastik, tetapi juga memperkenalkan alternatif kemasan yang praktis dan terjangkau. UMKM didorong untuk beralih ke wadah berbahan daur ulang, kemasan *biodegradable* dari bahan organik seperti ampas tebu atau daun pisang, serta sistem *reusable container* yang memungkinkan konsumen mengembalikan wadah untuk digunakan kembali.

INISIATIF & TARGET PROGRAM

Inisiatif	Target
 Program Kuliner Hijau Jakarta Workshop 1.000 UMKM Jakarta ¹⁹	 15% - 20% penurunan sampah makanan

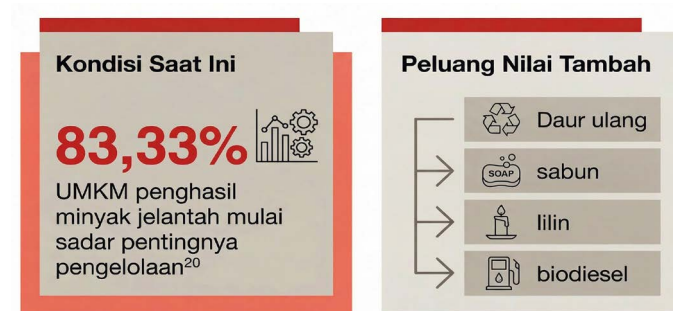
¹⁹ <https://www.greeners.co/aksi/umkm-kuliner-jakarta-dilatih-kurangi-sampah-makanan>

Dampak bagi lingkungan dan masyarakat: Pengurangan sampah plastik menurunkan tekanan terhadap Tempat Pembuangan Akhir (TPA) yang semakin terbatas kapasitasnya, mengurangi pencemaran mikroplastik di tanah dan perairan, serta memperbaiki citra UMKM di mata konsumen yang semakin peduli lingkungan.

Dukungan yang diperlukan: Kemudahan akses terhadap supplier kemasan ramah lingkungan dengan harga bersaing, subsidi atau insentif pajak untuk pembelian kemasan hijau, serta kampanye edukasi konsumen agar mau membayar sedikit lebih mahal untuk produk dengan kemasan berkelanjutan.

2. Pengelolaan Limbah Minyak Jelantah

Program pengumpulan minyak jelantah menciptakan ekosistem baru di mana UMKM kuliner tidak lagi membuang limbah minyak goreng bekas ke saluran air, melainkan mengumpulkannya untuk dijual atau diolah. Beberapa daerah telah mengembangkan kemitraan antara UMKM



Sumber: Kumparan (2025)

²⁰ <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekayasaahijau/article/download/12114/3810>

Dampak bagi lingkungan dan masyarakat: Mencegah penyumbatan saluran drainase dan pencemaran sungai akibat pembuangan minyak bekas, mengurangi biaya pengolahan limbah pemerintah daerah, serta membuka lapangan kerja baru bagi pengumpul dan pengolah jelantah. Ekonomi sirkular ini juga mengedukasi masyarakat bahwa limbah bisa memiliki nilai ekonomi.

Dukungan yang diperlukan: Infrastruktur pengumpulan jelantah yang mudah diakses UMKM (seperti bank sampah atau koperasi pengumpul), kepastian harga beli jelantah yang stabil, pelatihan pengolahan jelantah skala rumahan bagi UMKM yang ingin mengolah sendiri, serta regulasi yang melarang pembuangan jelantah sembarangan namun tetap memberikan solusi alternatif yang mudah.

3. Efisiensi Energi

Transisi energi dari LPG ke gas bumi atau kompor induksi merupakan investasi jangka panjang yang memberikan keuntungan berlipat. Gas bumi menawarkan pasokan yang lebih kontinyu tanpa ketergantungan pada tabung yang harus diisi ulang, sementara kompor induksi memberikan kontrol suhu yang presisi—sangat penting untuk konsistensi kualitas masakan. Keamanan juga menjadi faktor krusial, di mana kompor induksi menghilangkan risiko ledakan atau kebocoran gas yang sering menjadi momok UMKM kuliner dengan ruang dapur terbatas.

Transisi Gas Bumi (PGN)		Kompor Induksi (PLN)	
Rp19 juta/bulan		40% - 43%²²	
penghematan untuk omzet Rp1 miliar		hemat biaya bahan bakar	
Pasokan kontinu, emisi lebih rendah ²¹		Keuntungan naik hingga 120%²³	

Dampak bagi lingkungan dan masyarakat: Penurunan emisi gas rumah kaca dari pembakaran LPG, pengurangan risiko kecelakaan kebakaran di kawasan padat UMKM kuliner, serta peningkatan kenyamanan kerja karena dapur yang lebih sejuk mengurangi stres termal bagi pekerja.

Dukungan yang diperlukan: Skema pembiayaan lunak atau cicilan tanpa bunga untuk pembelian kompor induksi dan instalasi gas bumi, percepatan infrastruktur jaringan gas bumi ke kawasan padat UMKM, subsidi listrik khusus untuk UMKM yang menggunakan kompor induksi, serta program buy-back atau tukar tambah kompor lama dengan yang baru agar biaya investasi awal tidak terlalu membebani.

²¹ <https://lampung.antaranews.com/berita/797273/pgn-lampung-targetkan-100-umkm-dapat-manfaatkan-gas-bumi>

²² <https://jateng.antaranews.com/berita/460309/beralih-ke-kompor-induksi-warga-solo-hemat-sampai-40-persen>

²³ <https://finance.detik.com/energi/d-5231072/pakai-kompor-induksi-emak-emak-bisa-hemat-rp-40-50-ribu-bulan>

Ketiga area prioritas ini saling memperkuat dalam menciptakan ekosistem UMKM kuliner yang lebih berkelanjutan. Program Kuliner Hijau Jakarta menunjukkan bahwa dengan pelatihan dan pendampingan yang tepat, UMKM dapat mengurangi sampah makanan hingga 20% sambil meningkatkan efisiensi operasional. Pengelolaan minyak jelantah membuka peluang ekonomi sirkular di mana limbah bertransformasi menjadi aset produktif. Sementara transisi energi ke gas bumi atau kompor induksi tidak hanya menurunkan biaya operasional secara signifikan, tetapi juga mengurangi emisi karbon dan meningkatkan keamanan kerja di dapur UMKM. Implementasi praktik hijau ini terbukti bukan sekadar tanggung jawab lingkungan, tetapi juga strategi bisnis yang menguntungkan secara ekonomi.



Untuk menjawab berbagai tantangan yang dihadapi UMKM kuliner, pemerintah pusat dan daerah telah mengembangkan ekosistem dukungan kebijakan yang terintegrasi. Kerangka kebijakan ini dirancang untuk memperkuat kapasitas UMKM dari berbagai sisi: menyederhanakan akses legalitas usaha, meningkatkan kompetensi pelaku usaha, membuka akses permodalan, serta membangun jejaring kolaborasi antar pelaku kuliner. Berikut adalah framework dukungan kebijakan yang dapat diakses oleh UMKM kuliner.



Perizinan Sederhana

Sistem Online Single Submission (OSS) menyederhanakan proses legalitas usaha UMKM kuliner secara signifikan:

JENIS IZIN	PLATFORM	PROSES	BIAYA
NIB	oss.go.id	100% online, otomatis	GRATIS
SPP-IRT	sppirt.pom.go.id	1 hari terbit	GRATIS
Sertifikat Halal	ptsp.halal.go.id	Berlaku 4 tahun	Pendampingan gratis

Capaian: 75% UMKM yang dikurasi sudah mengajukan permohonan sertifikasi halal melalui pendampingan PLUT-KUMKM²⁴

²⁴ <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/4311/perkuat-daya-saing-umkm-pemerintah-berikan-pelatihan-digitalisasi-pemasaran-dan-manajemen-produk-halal>

Pelatihan Terpadu

Jaringan 74 PLUT-KUMKM (Pusat Layanan Usaha Terpadu Koperasi Usaha Mikro Kecil Menengah) di seluruh Indonesia menyediakan pelatihan komprehensif dengan pendampingan berkelanjutan:²⁵

01 Higiene & Sanitasi	02 Manajemen Usaha	03 Digital Marketing	04 Green Practices
 Sertifikasi laik hygiene	 Pembukuan sederhana	 On-boarding e-commerce	 Pengurangan sampah
 Standar GMP/HACCP	 Manajemen risiko	 Optimalisasi konten	 Efisiensi energi

Skema Pembiayaan Mikro

Kredit Usaha Rakyat (KUR) menyediakan akses permodalan dengan bunga rendah dan persyaratan sederhana:

	01	02	03
01 Jenis KUR	KUR Super Mikro	KUR Mikro	KUR Kecil
02 Plafon	 s.d. Rp10 juta	 s.d. Rp100 juta	s.d. Rp500 juta
03 Bunga	 3-6%/tahun	 6%/tahun	 6%/tahun
04 Tenor	 s.d. 36 bulan	 s.d. 60 bulan	 s.d. 60 bulan

Subsidi Bunga Daerah

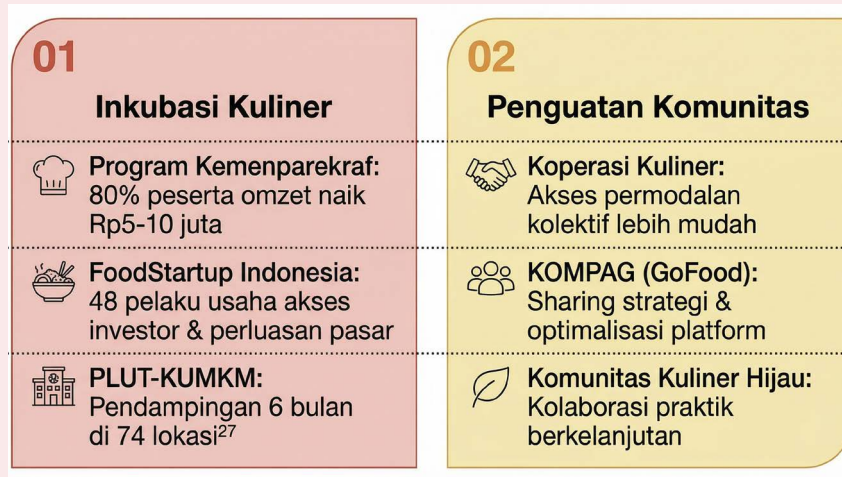


Beberapa pemda (contoh: Depok) memberikan subsidi bunga hingga **90%**, sehingga UMKM hanya membayar **10%** dari bunga²⁶

²⁵ <https://www.wapresri.go.id/hadirkan-transformasi-ekonomi-inklusif-untuk-semua-kalangan-wapres-resmikan-enam-plut-kumkm/>

Inkubasi Kuliner dan Penguatan Komunitas

Program inkubasi dan jejaring komunitas memperkuat kapasitas dan daya saing UMKM kuliner:



²⁶ <https://berita.depok.go.id/pemkot-depok-siapkan-subsidi-bunga-hingga-90-persen-disambut-gembira-para-pelaku-umkm>

²⁷ <https://www.antaranews.com/berita/4004178/kemenparekraf-melalui-inkubasi-kuliner-dukung-umkm-masuk-pasar-global>

Daftar Referensi

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2024). Survei izin P-IRT dan standar sanitasi UMKM kuliner. BPOM RI.
- Badan Pusat Statistik. (2024). Statistik tenaga kerja Indonesia tahun 2024. BPS. <https://www.bps.go.id>
- Bank Indonesia. (2025). Program pengembangan UMKM hijau Kalimantan Timur. Bank Indonesia.
- CNBC Indonesia. (2022, Oktober 15). Transaksi food delivery Indonesia capai US\$7 miliar di 2022. CNBC Indonesia. <https://www.cnbcindonesia.com>
- Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Gadjah Mada & Bank Indonesia. (2024). Riset adopsi praktik bisnis hijau pada UMKM Indonesia. FEB UGM.
- FoodStartup Indonesia. (2024). Program inkubasi bisnis kuliner 2024. FoodStartup Indonesia.
- Greeners.co. (2022). UMKM kuliner Jakarta dilatih kurangi sampah makanan. Greeners.co. <https://www.greeners.co/aksi/umkm-kuliner-jakarta-dilatih-kurangi-sampah-makanan>
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2024). Data UMKM Indonesia 2024. Kemenkop UKM.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2024). Laporan kinerja PLUT-KUMKM tahun 2024. Kemenkop UKM.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2024). Evaluasi program inkubasi kuliner nasional. Kemenparekraf.
- Kompas. (2021, Agustus 20). Dampak UMKM kuliner terhadap kebangkitan pasar tradisional. Kompas.
- Kompas. (2024, Maret 12). Transformasi digital UMKM kuliner Indonesia. Kompas.
- Lembaga Pengelola Dana Bergulir Koperasi dan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. (2024). Laporan penyaluran KUR tahun 2024. LPDB-KUMKM.
- Liputan 6. (2023, Juli 5). Fluktuasi harga bahan baku pengaruhi omzet UMKM kuliner. Liputan 6. <https://www.liputan6.com>
- Mediatani. (2020, November 18). Rantai pasok pertanian dan keberlanjutan UMKM kuliner. Mediatani.
- Otoritas Jasa Keuangan. (2023). Survei akses pembiayaan UMKM Indonesia 2023. OJK.
- Paramita, R. W. D., Rizal, N., & Sugiarto, E. (2024). Multiplier effect wisata kuliner Sei Enam terhadap perekonomian lokal Kabupaten Bintan. *Jurnal Pariwisata dan Ekonomi Lokal*, 15(3), 245-260.
- Pemerintah Kota Depok. (2024). Program subsidi bunga KUR untuk UMKM. Pemkot Depok.
- Pemerintah Kota Jakarta. (2025). Program kuliner hijau Jakarta 2025. Pemprov DKI Jakarta.
- Pemerintah Kota Malang. (2025). Program pembinaan UMKM kuliner berkelanjutan. Pemkot Malang.
- PT Perusahaan Gas Negara Tbk. (2024). PGN Lampung targetkan 100 UMKM dapat memanfaatkan gas bumi. Antara News Lampung. <https://lampung.antaranews.com/berita/797273/pgn-lampung-targetkan-100-umkm-dapat-manfaatkan-gas-bumi>
- PT Perusahaan Listrik Negara (Persero). (2024). Program kompor induksi untuk UMKM kuliner. PLN Indonesia.
- PT Pertamina EP Cepu. (2025). UMK Academy 2025: Program pemberdayaan UMKM. Pertamina EP Cepu.
- Pusat Layanan Usaha Terpadu Koperasi dan UMKM. (2024). Capaian program sertifikasi halal UMKM tahun 2024. PLUT-KUMKM.
- Setiawan, A., & Rahman, F. (2024). Pengelolaan limbah minyak jelantah pada UMKM kuliner di Indonesia. *Jurnal Rekayasa Hijau*, 8(2), 156-168. <https://ejurnal.itenas.ac.id/index.php/rekayasahijau/article/download/12114/3810>



Penulis:

Dr. (c) Bahar Buasan, ST., M.S.M., M.Sc
www.baharbuasan.id

Penerbit:

Kontika Research and Innovation
Jakarta, Indonesia
Tahun Terbit : 2025