



Pelatihan Teknik Pengolahan Makanan Tradisional Bagi Peserta Didik SD Citra Berkat Surabaya

**Irra Chrisyanti Dewi^{1*}, Hari Minantyo², Otje Herman Wibowo³, Sri Wulandari⁴,
Kezia Michelle Caroline⁵, Nabilah Sukma Hadipratista⁶, Rio Putra Sutan
Ibrahim⁷, Jerry Reyhan Wardanna⁸**

^{1,2,3,4,5,6,7,8} Universitas Ciputra, Surabaya, Indonesia

*Corresponding author: irra.dewi@ciputra.ac.id

Received 17-01-2025

Revised 13-02-2025

Published 06-03-2025

ABSTRAK

Pelatihan teknik pengolahan makanan tradisional bertujuan untuk memperkenalkan dan meningkatkan pemahaman siswa SD Citra Berkat Surabaya terhadap kuliner tradisional Indonesia. Masalah yang dihadapi adalah kurangnya kesadaran dan pengetahuan siswa tentang bahan baku, teknik pengolahan, serta apresiasi terhadap makanan tradisional sebagai warisan budaya lokal. Untuk menanamkan apresiasi budaya lokal dan menggali potensi kreativitas siswa dalam kuliner tradisional, program ini dirancang dengan metode pelaksanaan secara praktis dan interaktif yang mencakup ceramah dan diskusi dilaksanakan di kelas, sedangkan demonstrasi dan praktik langsung dilaksanakan di laboratorium kitchen yang menjelaskan pengenalan bahan baku tradisional, teknik pengolahan makanan, serta pengembangan kreativitas siswa. Hasil kegiatan pelatihan selama ± 3 jam pada siswa SD tersebut menunjukkan adanya peningkatan pada pemahaman dan ketrampilan siswa terhadap bahan baku dan teknik pengolahan makanan tradisional, serta inovasi siswa dalam menciptakan variasi makanan dengan kreativitas masing-masing, dan meningkatnya minat terhadap peluang di industri kuliner. Program ini efektif menanamkan apresiasi budaya sejak dini melalui pendekatan praktis. Dengan hasil positif tersebut, kegiatan ini direkomendasikan untuk dilaksanakan secara berkelanjutan dengan cakupan materi yang lebih luas.

Kata kunci: Kreativitas; Kuliner Nusantara; Makanan Tradisional; Pelatihan Siswa; Pengolahan Makanan

ABSTRACT

The traditional food processing training aims to introduce and enhance the understanding of students at SD Citra Berkat Surabaya about Indonesian traditional cuisine. The issue faced is the lack of awareness and knowledge among students regarding ingredients, cooking techniques, and the appreciation of traditional food as a local cultural heritage. To instill appreciation for local culture and explore students' creativity in traditional cuisine, this program is designed using a practical and interactive approach, which includes lectures and discussions in the classroom, while demonstrations and hands-on practice are carried out in the kitchen laboratory, covering the introduction of traditional ingredients, cooking techniques, and fostering students' creativity. The results of the training session, lasting more than 3 hours, showed an increase in students' understanding and skills regarding ingredients and cooking techniques for traditional food, as well as innovations by students in creating variations of food with their own creativity, and a growing interest in opportunities in the culinary industry. This program effectively instills appreciation for culture from an early age through a practical approach. With these positive outcomes, it is recommended that this activity be conducted on a sustainable basis with a broader scope of material.

Keywords: Creativity; Indonesia Culinary; Traditional Food; Students Training; Food Processing



PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan salah satu elemen penting dari identitas budaya yang mencerminkan keberagaman, kreativitas dan kekayaan historis masyarakat Indonesia. Dengan lebih dari 1.300 suku bangsa, Indonesia memiliki warisan kuliner yang tak tertandingi dalam rasa, teknik pengolahan dan nilai filosofisnya (Widjaja, 2021). Sayangnya, di era globalisasi ini, pengaruh makanan instan dan budaya kuliner asing semakin mendominasi pola konsumsi generasi muda, sehingga mengancam keberlanjutan warisan kuliner tradisional di masa depan. Terlebih lagi, siswa sekolah dasar (SD) seringkali tidak memiliki paparan yang memadai terhadap makanan tradisional karena kurangnya pendidikan berbasis budaya di lingkungan sekolah maupun keluarga.

Penurunan apresiasi terhadap kuliner tradisional ini berpotensi menyebabkan hilangnya identitas budaya serta peluang ekonomi yang besar di sektor industri kuliner. Industri makanan dan minuman telah menjadi kontributor utama dalam perekonomian Indonesia, dengan tingkat pertumbuhan yang konsisten selama dekade terakhir. Menurut data Kementerian Perindustrian, subsektor makanan dan minuman mencatatkan kontribusi signifikan terhadap PDB nasional, menunjukkan bahwa inovasi berbasis budaya memiliki potensi besar untuk menciptakan nilai tambah ekonomi (Yulianti & Setyowati, 2019). Oleh karena itu, mengintegrasikan edukasi kuliner tradisional dalam kurikulum anak-anak usia dini tidak hanya penting untuk menjaga warisan budaya, tetapi juga untuk membuka wawasan tentang peluang karier di industri kreatif.

Melalui pendekatan berbasis praktik, pelatihan pengolahan makanan tradisional dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang interaktif dan menyenangkan. Program ini bertujuan memperkenalkan siswa terhadap bahan-bahan lokal seperti tepung beras, tepung ketan, dan santan, serta teknik pengolahan tradisional yang seringkali sederhana namun kaya akan filosofi. Selain itu, program ini mendorong siswa untuk mengembangkan kreativitas dalam menyajikan makanan tradisional dengan cara-cara yang inovatif, sehingga mereka tidak hanya belajar menghargai budaya lokal tetapi juga memahami bagaimana budaya tersebut dapat diadaptasi dalam konteks modern.

Pendidikan kuliner tradisional melalui metode yang interaktif dan praktis juga berkontribusi pada penguatan identitas nasional. Menurut Pitanatri dan Putra (2016), pendekatan edukasi berbasis budaya dapat meningkatkan rasa kebanggaan terhadap warisan bangsa, yang menjadi landasan penting dalam membangun generasi yang tidak hanya kompetitif secara global tetapi juga berakar kuat pada nilai-nilai lokal. Dalam konteks ini, pelatihan di SD Citra Berkat Surabaya berfungsi sebagai wadah untuk memperkuat apresiasi budaya pada anak-anak sejak dini.

Selain aspek budaya, program ini juga bertujuan untuk mempersiapkan siswa dalam menghadapi tantangan ekonomi di masa depan. Diskusi tentang peluang karier di bidang kuliner, baik sebagai chef maupun pengusaha, dirancang untuk memotivasi siswa mengeksplorasi potensi mereka di sektor yang berkembang pesat ini. Dengan demikian, program ini tidak hanya fokus pada transfer pengetahuan tentang makanan

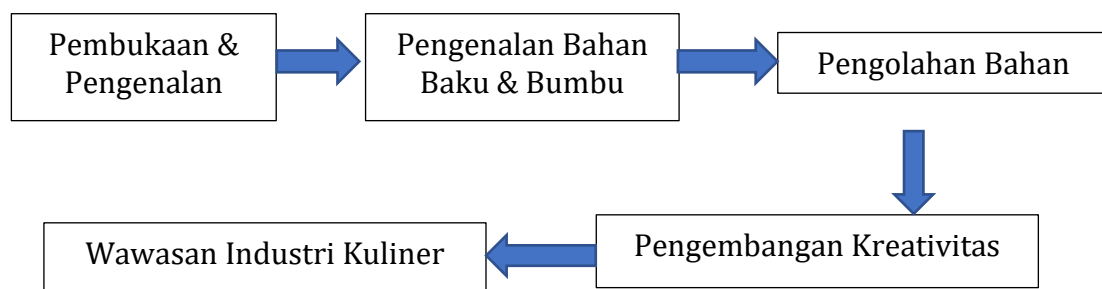
tradisional tetapi juga pada pengembangan soft skills seperti kreativitas, kerja sama, dan keberanian mengambil inisiatif.

Melalui pelatihan ini, diharapkan siswa SD Citra Berkat Surabaya dapat menjadi agen perubahan dalam melestarikan dan mempromosikan kuliner tradisional Indonesia, baik di tingkat lokal maupun internasional. Keberhasilan program ini juga dapat menjadi model yang dapat direplikasi di sekolah-sekolah lainnya, sehingga manfaatnya dapat dirasakan oleh lebih banyak anak-anak di berbagai daerah.

METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dirancang dan dilaksanakan melalui beberapa tahapan berikut:

1. Perencanaan Awal
Diskusi dengan pihak sekolah mengenai tujuan dan sasaran kegiatan, lalu mengidentifikasi kebutuhan peserta didik terkait pengolahan makanan tradisional, dan dilanjutkan dengan penyusunan materi materi pelatihan yang akan diberikan.
2. Persiapan Pelatihan
Pihak pengabdian menyediakan bahan dan alat, seperti tepung beras, tepung ketan, santan, daun suji, dan peralatan dapur. Kemudian, mengatur tempat pelatihan (laboratorium kitchen Universitas Ciputra) sambil melakukan koordinasi dengan pihak sekolah.
3. Pelaksanaan Kegiatan
Kegiatan pelatihan dilakukan dalam beberapa tahap selama $\pm$ 3 jam yang digambarkan dalam diagram alir berikut ini.



Gambar 1. Diagram Metode Pelaksanaan

Berdasarkan Gambar 1, dapat dijelaskan sebagai berikut tahapan-tahapannya yaitu:

- a. **Pembukaan dan Pengenalan**
Melakukan aktivitas pengenalan narasumber dengan siswa, lalu meminta siswa untuk menjawab pertanyaan tentang makanan tradisional favorit mereka, diikuti penjelasan tentang pentingnya kuliner tradisional sebagai warisan budaya.
 - b. **Mengenal Bahan Baku dan Bumbu Tradisional**
Demonstrasi bahan seperti tepung beras, tepung ketan, santan, daun suji, dan lain-lain dilengkapi diskusi tentang asal-usul dan manfaatnya. Bahan-bahan tersebut dijelaskan karena siswa akan membuat jajanan pasar atau kue tradisional klepon dan putri mandi.
 - c. **Teknik Pengolahan Makanan Tradisional**
Praktik mengolah jajanan pasar seperti putri mandi dan klepon menggunakan alat tradisional yang sudah tersedia di laboratorium *kitchen* Universitas Ciputra Surabaya.
 - d. **Pengembangan Kreativitas**
Siswa ditantang untuk menciptakan variasi baru jajanan pasar dengan bahan yang tersedia.
 - e. **Wawasan Industri Kuliner**
Diskusi tentang perkembangan industri kuliner modern dan peluang karir, seperti menjadi koki atau pengusaha makanan.
4. **Evaluasi dan Penutupan**
Narasumber melakukan penilaian dari hasil pelatihan melalui evaluasi tertulis dan observasi akan kreativitas siswa. Lalu, menyampaikan umpan balik kepada siswa dan kegiatan ditutup dengan motivasi dan apresiasi.

HASIL KEGIATAN

Program pelatihan teknik pengolahan makanan tradisional berhasil mencapai tujuan utamanya, yaitu meningkatkan pemahaman siswa SD Citra Berkat Surabaya tentang bahan baku dan teknik pengolahan kuliner tradisional Indonesia. Selain itu, program ini juga berhasil menanamkan kreativitas dalam menciptakan variasi makanan tradisional serta meningkatkan minat siswa terhadap peluang karier di bidang industri kuliner.

Kegiatan ini dilaksanakan selama $\pm$ 3 jam dan terdiri dari beberapa tahapan:

1. **Pembukaan dan Pengenalan**
Sesi ini dimulai dengan *ice-breaking* melalui pertanyaan tentang makanan tradisional favorit siswa. Kegiatan dilanjutkan dengan penjelasan mengenai pentingnya kuliner tradisional sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia.

2. Mengetahui Bahan Baku dan Bumbu Tradisional

Dalam sesi ini, siswa dikenalkan dengan bahan-bahan khas seperti tepung beras, tepung ketan, santan, daun suji, dan lain-lain. Demonstrasi bahan ini dilengkapi dengan diskusi interaktif mengenai asal-usul dan manfaatnya.

3. Teknik Pengolahan Makanan Tradisional

Siswa mempraktikkan langsung pengolahan jajanan pasar seperti klepon dan putri mandi dengan menggunakan alat-alat tradisional yang tersedia di laboratorium kitchen Universitas Ciputra.

4. Pengembangan Kreativitas

Siswa diberi tantangan untuk menciptakan variasi baru dari jajanan pasar menggunakan bahan-bahan yang telah dikenalkan.

5. Wawasan Industri Kuliner

Diskusi interaktif mengenai perkembangan industri kuliner modern memberikan wawasan baru bagi siswa tentang peluang karier sebagai koki atau pengusaha makanan.

Kegiatan ini memberikan dampak positif yang signifikan, baik secara langsung maupun jangka panjang. Secara langsung, siswa memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang budaya kuliner lokal dan teknik pengolahannya (Sasongko, Riyanto & Suryanto, 2021). Jangka panjangnya, siswa memiliki apresiasi yang lebih tinggi terhadap budaya tradisional dan termotivasi untuk mengeksplorasi peluang ekonomi kreatif di sektor kuliner. Selain itu, guru dan orang tua siswa memberikan apresiasi terhadap pendekatan interaktif yang diterapkan, karena dinilai efektif dan menyenangkan.

Berikut adalah data kuantitatif dan kualitatif yang dapat dipaparkan setelah kegiatan tersebut dilaksanakan dalam Tabel 1 di bawah ini.

Tabel 1. Data Kuantitatif dan Data Kualitatif Evaluasi Pasca Kegiatan

	Data Kuantitatif	Data Kualitatif
1.	85% siswa mampu memahami perbedaan antara bahan baku tradisional dan modern.	Umpan balik dari siswa, guru dan orang tua menunjukkan antusiasme yang tinggi terhadap kegiatan tersebut. Salah satu guru menyatakan bahwa metode ini sangat menarik karena siswa dilibatkan secara langsung dan diberi ruang untuk berkreasi.
2.	70% siswa menyatakan minat untuk mendalami peluang karir di bidang kuliner.	
3.	90% siswa berhasil membuat variasi baru makanan tradisional seperti klepon dengan isian coklat	



Gambar 2. Sesi Ceramah dan Diskusi

Pelatihan ini menunjukkan bahwa pendekatan berbasis praktik efektif dilakukan dalam meningkatkan apresiasi siswa terhadap kuliner tradisional. Hal ini, konsisten dengan temuan Pitanatri dan Putra (2016) yang menyatakan bahwa edukasi berbasis budaya dapat memperkuat identitas nasional pada anak-anak. Faktor pendukung keberhasilan adalah penggunaan metode interaktif yang melibatkan siswa secara langsung. Namun, tantangan yang dihadapi adalah keterbatasan waktu untuk eksplorasi lebih dalam.



Gambar 3. Sesi Demonstrasi dan Praktek

Kendala utama yang dihadapi dari kegiatan ini adalah keterbatasan waktu yang membuat eksplorasi lebih mendalam sulit dilakukan. Selain itu, beberapa siswa membutuhkan pendampingan lebih intensif saat praktik pengolahan makanan. Namun, tim pelaksana sudah melakukan antisipasi akan adanya kendala ini dengan memastikan setiap siswa mendapatkan perhatian dan panduan yang cukup selama sesi berlangsung.

Untuk itu, jika ada kegiatan serupa ke depannya disarankan untuk memperpanjang durasi pelatihan agar siswa memiliki waktu lebih banyak untuk eksplorasi. Selain itu, materi pelatihan dapat diperluas dengan mengadakan kunjungan ke tempat produksi makanan tradisional atau mendatangkan praktisi kuliner sebagai narasumber tambahan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pengolahan makanan tradisional ini telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi siswa SD Citra Berkat Surabaya. Beberapa poin penting dari hasil kegiatan adalah:

1. **Peningkatan Pemahaman**
Kegiatan ini berhasil meningkatkan pemahaman siswa terhadap bahan baku dan teknik pengolahan makanan tradisional hingga 85%, berdasarkan evaluasi pasca-kegiatan.
2. **Pengembangan Kreativitas**
Siswa menunjukkan inovasi dengan menciptakan variasi baru pada makanan tradisional, seperti klepon dengan isian coklat.
3. **Minat Terhadap Industri Kuliner**
Pada sesi ceramah dan diskusi, 70% siswa menyatakan minat untuk mengeksplorasi peluang di bidang kuliner, hal ini menandakan potensi besar mereka untuk mengembangkan diri sejak dini di dunia kuliner.

Dampaknya, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan apresiasi siswa terhadap budaya lokal, tetapi juga membuka peluang integrasi antara budaya dan ekonomi kreatif (Yulianti & Setyowati, 2019). Dengan pendekatan berbasis praktik, siswa dapat memahami dan mengapresiasi nilai kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya Indonesia (Widjaja, 2021).

Untuk keberlanjutan program, disarankan beberapa langkah berikut:

1. **Pengembangan Program Berkala**
Mengadakan pelatihan serupa secara berkala dengan durasi lebih panjang dan materi yang lebih luas untuk memperdalam pemahaman siswa.

2. Kunjungan Lapangan
Menyertakan kunjungan ke tempat produksi makanan tradisional agar siswa dapat mempelajari proses pengolahan secara langsung.
3. Kemitraan dengan Industri
Mengundang praktisi kuliner sebagai pembicara tamu untuk memberikan wawasan mengenai peluang dan tantangan di industri kuliner.
4. Pendekatan Multidisiplin
Mengintegrasikan aspek seni dan teknologi dalam pelatihan untuk memperluas daya tarik kegiatan ini bagi siswa.

Dengan saran tersebut, diharapkan program ini dapat memberikan dampak yang lebih luas dan berkelanjutan bagi generasi muda, khususnya dalam upaya melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional Indonesia.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Universitas Ciputra Surabaya atas dukungan penuh dalam pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Terima kasih juga kepada pihak SD Citra Berkas Surabaya yang telah bermitra dengan kami, sehingga kegiatan ini berjalan dengan lancar dan menyenangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adisasmito, W. (2020). *Pendidikan Budaya dan Karakter Bangsa melalui Kuliner Tradisional*. Jurnal Pendidikan Karakter, 10(2), 123-134.
- Budiarto, A. (2019). *Pengaruh Pelatihan Kuliner terhadap Minat Wirausaha Masyarakat*. Jurnal Kewirausahaan, 7(3), 45-56.
- Creswell, J. W., & Poth, C. N. (2016). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches* (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Haryanto, B. (2021). *Strategi Pengembangan Industri Kuliner Berbasis Budaya Lokal*. Jurnal Ekonomi Kreatif, 12(1), 67-78.
- Kurniawan, D. (2020). *Edukasi Kuliner Tradisional sebagai Upaya Pelestarian Budaya*. Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan, 15(2), 89-100.
- Miles, M. B., Huberman, A. M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Nugroho, R. (2018). *Peran Pendidikan Kuliner dalam Membangun Identitas Nasional*. Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora, 9(1), 34-45.
- Pitanatri, P.D.S., & Putra, I.N.D. (2016). *Wisata Kuliner: Atribut Baru Destinasi Ubud*. Denpasar: JagatPress.
- Prasetyo, E. (2022). *Inovasi dalam Pengolahan Makanan Tradisional: Sebuah Tinjauan Literatur*. Jurnal Teknologi Pangan, 11(2), 56-67.

- Sasongko, R., Riyanto, S., & Suryanto, S. (2021). Bimbingan Teknis Renovasi Pembangunan Musholla Nurul Hidayah dan TPQ Az-Zahiroh Dusun Dermo Desa Mulyoagung Kecamatan Dau Kabupaten Malang. *Jurnal Pengabdian Polinema Kepada Masyarakat*, 8(1), 7-13.
- Seyyedamiri, N., & Tajrobehtar, L. (2019). Social Content Marketing, Social Media, and Product Development Process Effectiveness in High-Tech Companies. *International Journal of Emerging Markets*, 16(1), 75-91. <https://doi.org/10.1108/IJOEM-06-2018-0323>.
- Smith, P. K., Cowie, H., & Blades, M. (2015). *Understanding Children's Development* (6th ed.). Oxford: Wiley-Blackwell.
- UNESCO. (2020). Education for Sustainable Development Goals: Learning Objectives. Retrieved from <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000247444>.
- Widjaja, G. (2021). Strategi Pendidikan Budaya Melalui Pengolahan Kuliner Tradisional. *Jurnal Pendidikan Budaya*, 12(3), 45-52.
- Yulianti, E., & Setyowati, S. (2019). Pengaruh Pelatihan Kuliner Tradisional terhadap Minat Siswa dalam Bidang Wirausaha. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 34-42.