



## PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PELESTARIAN BUDAYA KUDAPAN TRADISIONAL YOGYAKARTA

Lina Mufidah<sup>1</sup>, Eka Rachmawati<sup>2</sup>, Titik Sulistyani<sup>2</sup>, Heppi Marta Cristina<sup>4</sup>  
<sup>1234</sup>Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta  
lina\_mufidah@yahoo.com

### ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dan menjadi sarana dalam melestarikan budaya serta menambah *soft skill* peserta terkait kudapan tradisional. Pelatihan ini dilakukan dengan kerjasama bersama Kelurahan Rejowinangun dengan materi kudapan tradisional. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 30 orang. Pelaksanaan pelatihan dilakukan pada tanggal 14 dan 15 Oktober pukul 09.00-14.00 WIB dan bertempat di Laboratorium Seni Kuliner AKS-AKK Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ceramah, demonstrasi, praktek dan diskusi. Hasil pengabdian ini adalah 1) masyarakat khususnya pelaku UKM memperoleh tambahan pengetahuan, 2) meningkatkan pengetahuan tentang kudapan tradisional seperti talam ebi, widaran 3) secara langsung melestarikan budaya makanan tradisional agar lebih dikenal masyarakat luas.

**Keywords:** Pemberdayaan Masyarakat, Pelestarian Budaya, Kudapan Tradisional

### ABSTRACT

*This community service activity aims to empower the community and become a means of preserving culture and increasing the soft skills of participants regarding traditional snacks. This training was carried out in collaboration with the Rejowinangun Village with traditional snack material. The number of training participants was 30 people. The training was held on October 14 and 15 at 09.00-14.00 WIB and took place at the AKS-AKK Yogyakarta Culinary Arts Laboratory. The methods used in this service activity are lectures, demonstrations, practice and discussion. The results of this dedication are 1) the community, especially UKM players, gain additional knowledge, 2) increase knowledge about traditional snacks such as ebi trays, widaran 3) directly preserve traditional food culture so that it is better known by the wider community.*

*Keywords:* Community Empowerment, Cultural Preservation, Traditional Snack

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan masyarakat dengan pengadaan kegiatan yang mendukung pemerintahan dalam hal pengentasan kemiskinan dalam bentuk pelatihan pengembangan *hard skill* merupakan salah satu alat bantu untuk mencapai tujuan bersama mewujudkan bangsa maju (Fathy, 2019). Pemberdayaan masyarakat dimaksudkan untuk mengembangkan kemampuan dan kemandirian masyarakat dalam seluruh aspek kehidupannya agar masyarakat mampu memperoleh peningkatan dalam mengembangkan secara mandiri, sosial budaya, politik dan lingkungan (Najiah & Mahmudah, 2021).

Pemberdayaan masyarakat disamping bermanfaat untuk masyarakat dan pemerintah juga dapat menjadi salah satu cara melestarikan budaya yang ada dalam masyarakat (Artanti & Mariani, 2022). Salah satu pelestarian budaya dapat dilakukan dari bidang kuliner yaitu kudapan tradisional (Rahmawaty & Maharani, 2013). Pemberdayaan itu sendiri juga dapat diartikan sebuah kegiatan yang dilakukan untuk memperoleh pengetahuan, ketrampilan pada suatu hal yang menjadi perhatian. Pemberdayaan ini biasa dilakukan dengan memberikan pelatihan dalam upaya kegiatan untuk peningkatan kualitas hidupnya (Wardhani et al., 2015).

Pada budaya dibidang kuliner seperti kudapan tradisional yang masih sangat dekat dengan masyarakat namun semakin hari semakin menipis produk-produk kudapan tradisional yang berada di pasar kuliner (Firmani et al., 2018), hal itu dapat disebabkan pengetahuan masyarakat yang semakin sedikit tentang kudapan tradisional dan juga minat yang semakin rendah pada kudapan tradisional. Kemajuan teknologi yang juga berpengaruh pada penurunan rasa memiliki budaya menjadi salah satu problematikan dibidang budaya. Manusia mulai kehilangan nilai-nilai budaya disegala bidang (Dian Indriana Hapsari et al., 2022).

Dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat ini diharapkan tidak hanya menjadi upaya pemberdayaan masyarakat namun juga menjadi pelestarian budaya serta kecakapan terkait kudapan tradisional (Sutarto et al., 2018). Pelatihan ini dijalankan oleh kelompok usaha wanita yang juga diberikan *softskill*. Pelatihan ini dilakukan dengan kerjasama bersama Kelurahan Rejowinangun dengan materi kudapan tradisional. Program pengabdian masyarakat yang dilakukan ini dimaksudkan untuk memberikan inovasi pembuatan berbagai produk kue tradisional dengan memanfaatkan bahan baku yang ada dimasyarakat itu sendiri. Selain itu

kegiatan ini juga meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam bidang pengolahan makanan bahan lokal (Mufidah, 2020).

Pengelolaan berbagai produk kudapan tradisional menggunakan bahan lokal untuk dapat menjadi produk yang unik dan memiliki nilai jual tinggi.(Rachmawati, 2021). Tujuan pengabdian ini adalah agar masyarakat dapat merencanakan dan mengelola potensi daerahnya wilayah setempat sebagai upaya untuk membentuk/mengembangkan sekelompok masyarakat yang mandiri secara ekonomi dan sejahtera selain itu masyarakat juga dapat melestarikan kudapan tradisional yang berada di wilayah tersebut. Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memampukan masyarakat dalam mengolah dan melakukan inovasi pembuatan kue tradisional yang dapat meningkatkan nilai jual dari bahan lokal (Artanti & Mariani, 2022).

### **METODE PELAKSANAAN**

Pelaksanaan pengabdian kegiatan ini adalah pemberian materi, demonstrasi, praktek dan diskusi. Pemberian materi dilakukan secara luring di kampus Akademi Kesejahteraan Sosial Yogyakarta yang berkerjasama dengan Kelurahan Rejowinangun. Metode yang digunakan yaitu metode observasi dan ceramah.. Hasil proses praktek dilakukan dengan cara melakukan observasi pada saat peserta melakukan praktek. Desain alur pengabdian kepada masyarakat ini adalah melalui beberapa tahap-tahap yaitu:

1. Tahap persiapan

Tahap ini melakukan rancangan agar pelatihan dapat sesuai tujuan bersama yaitu memberikan ketrampilan pembuatan kudapan tradisional dan pelestarian budaya kuliner. Pada tahap ini tim melaksanakan observasi terhadap mitra untuk memahami keseluruhan untuk menemukan inti permasalahan yang dihadapi oleh mitra.

2. Tahap analisa

Tahap ini dilaksanakan adalah tim berdiskusi dengan mitra untuk menganalisis kebutuhan mitra sebagai upaya untuk menemukan penyelesaian permasalahan yang dihadapi oleh mitra dengan pengabdian kepada masyarakat. Tim menemukan kendala pada terbatasnya pengetahuan tentang kudapan tradisional yang dapat diinovasi.

### 3. Tahap Perencanaan

Tahap ini adalah melakukan perencanaan dan persiapan untuk pelaksanaan kegiatan. Program pengabdian kepada masyarakat disusun oleh tim pengabdian dengan berdiskusi dengan mitra untuk mewujudkan kerjasama antara pengabdian dengan mitra.

### 4. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan dilakukan segera setelah dicapai kesepakatan untuk segera melaksanakan tujuan yaitu meningkatkan pengetahuan tentang kudapan tradisional seperti talem ebi, widaran dll serta mampu melestarikan budaya dalam bidang kuliner.

### 5. Tahap evaluasi, monitoring, dan laporan.

Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan langsung saat mitra sedang melakukan pelatihan. Pelaporan pada tahap ini dilakukan setelah pelatihan dilakukan. Hasil kinerja sesuai dengan indikator capaian dan memenuhi target luaran yang sesuai atas dasar program Pengabdian Kepada Masyarakat.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Lembaga pengabdian masyarakat kampus Akademi Kesejahteraan Sosial AKK sangat berkomitmen pada pelaksanaan pemberdayaan masyarakat. Pada pelaksanaan pelatihan untuk mitra yang bekerjasama dengan kelurahan Rejowinangun dilaksanakan dengan diawali persiapan. Tahap ini melakukan rancangan agar pelatihan dapat sesuai tujuan bersama yaitu memberikan ketrampilan pembuatan kudapan tradisional dan pelestarian budaya kuliner. Pada tahap ini tim melakukan pertimbangan menu kudapan tradisional dan materi terkait produk kudapan tradisional yang dimiliki wilayah setempat. Pada tahap ini juga dilakukan persiapan administrasi baik panitia maupun keuangan, kesiapan blangko-blangko sangat penting dilakukan sebab mitra dan juga tim memerlukan bukti data dan administrasi untuk menunjang kegiatan pengabdian. Setelah tahap persiapan dilakukan tahap analisis.

Tahap analisis ini dilaksanakan oleh tim berdiskusi dengan mitra untuk menganalisis kebutuhan mitra sebagai upaya untuk menemukan penyelesaian permasalahan yang dihadapi oleh mitra dengan pengabdian kepada masyarakat. Tim menemukan kendala pada terbatasnya pengetahuan tentang kudapan tradisional yang dapat diinovasi. Sehingga pada tahap ini tim pengabdian memberikan tawaran menu yang sesuai dengan keinginan mitra dan dapat diterapkan di masyarakat nantinya.. Tim pengabdian yang telah selesai melakukan analisis

dapat langsung kepada tahap ini yaitu melakukan perencanaan dan persiapan untuk pelaksanaan kegiatan. Program pengabdian kepada masyarakat disusun oleh tim pengabdian dengan berdiskusi dengan mitra untuk mewujudkan kerjasama antara pengabdian dengan mitra.

Pada tahap ini mulai disusun materi pelatihan serta kajian-kajian materi yang akan disampaikan kepada mitra. Selain itu tim juga menyusun alat serta bahan yang akan digunakan untuk menyukseskan acara pelatihan tersebut. Kemudian penyusunan tersebut disepakati dengan mitra agar dapat dipenuhi sebelum pelatihan berlangsung. Tahap Pelaksanaan dilakukan segera setelah dicapai kesepakatan untuk segera melaksanakan tujuan yaitu meningkatkan pengetahuan tentang kudapan tradisional seperti talam ebi, widaran dll serta mampu melestarikan budaya dalam bidang kuliner. Berikut foto pelaksanaan pelatihan dalam program pengabdian masyarakat



**Gambar 1. Mitra Praktek membuat widaran**



**Gambar 2. Produk Widaran dan Talam Ebi**

Pada tahap terakhir dilakukan Tahap monitoring dan evaluasi dilakukan langsung saat mitra sedang melakukan pelatihan. Evaluasi dilakukan menggunakan metode observasi pengamatan pada saat mitra melakukan pengolahan produk, selain itu evaluasi juga dilakukan

setelah produk telah jadi. Tim memberikan tambahan pengetahuan terkait dengan produk yang dibuat. Pelaporan pada tahap ini dilakukan setelah pelatihan dilakukan. Hasil kinerja sesuai dengan indikator capaian dan memenuhi target luaran yang sesuai atas dasar program Pengabdian Kepada Masyarakat.

### **KESIMPULAN**

Hasil pengabdian ini dilaksanakan dengan persiapan dan analisis kebutuhan mitra terlebih dahulu. Hasil analisa menunjukkan bahwa masyarakat membutuhkan pengetahuan tentang kudapan tradisional yang masih banyak diterima masyarakat namun produk tersebut mulai jarang dipasarkan. Mitra melaksanakan pelatihan sesuai dengan rencana yang dibuat oleh tim pengabdian. Mitra memperoleh beberapa pengetahuan produk kudapan dan juga mendapatkan ketrampilan tambahan yang diperoleh. Pengabdian ini selain menambah ketrampilan masyarakat dalam menginovasi produk tradisional juga mampu melestarikan budaya masyarakat yang saat ini mulai jenuh dipasar.

### **REKOMENDASI**

Berdasarkan hasil pengabdian yang diperoleh maka tim pengabdian memberikan saran agar kudapan tradisional terus disebarakan kepada masyarakat agar nilai budaya tidak hilang bersama kudapan modern yang saat ini semakin banyak.

### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Ucapan terimakasih kepada Pemerintah Kota Yogyakarta Khususnya Kalurahan Rejowinangun Kemantren Kota Gede Yogyakarta dan Akademi Kesejahteraan Sosial Yogyakarta

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Artanti, G. D., & Mariani, M. (2022). Pelatihan Inovasi Pembuatan Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Bagi Ibu Rumah Tangga Sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan Keluarga. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 6(3), 826–838. <https://doi.org/10.29407/ja.v6i3.16747>
- Dian Indriana Hapsari, Hariyadi, G. T., Ratnawati, J., Dapit, I., & Pamungkas. (2022). Pelatihan Strategi Pelaksanaan Festival Jajanan Tradisional Pada Dukuh Emping Anggrasmanis Jenawi Karanganyar. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 4185–4192.

- Fathy, R. (2019). Modal Sosial: Konsep, Inklusivitas dan Pemberdayaan Masyarakat. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.22146/jps.v6i1.47463>
- Firmani, S. N., Turgarini, D., & Putra, M. K. (2018). Pelestarian Kudapan Kalua Kulit Jeruk Sebagai Warisan Gastronomi Sunda di Ciwidey Jawa Barat. *The Journal Gastronomy Tourism*, 5(2), 87–103. <https://doi.org/10.17509/gastur.v5i2.22225>
- Mufidah, L. (2020). Training Of Processing For The Making Of Dadar Mawar Ubi Purple In The Order Of The Use Of Local Tank Products, Wukirsari Village, Imogiri, Bantul Yogyakarta. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(01), 9-15. Retrieved from <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/23>
- Najiah, E. F., & Mahmudah, H. (2021). Pelatihan Soft Skill Dan Pengembangan Home Industri Sebagai Upaya Maksimalisasi Potensi Desa terhadap Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Jatirejo. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5, 134–138. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/13842>
- Rachmawati, E., Sulistiyani, T., mufidah, lina, & Anggraeni, Stj, R. C. (2021). Pelatihan Pengolahan Ubi Ungu Sebagai Alternatif Kudapan Sehat Pada Masa Pandemi. *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(01), 27-35. Retrieved from <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/120>
- Rahmawaty, U., & Maharani, Y. (2013). Pelestarian Budaya Indonesia Melalui Pembangunan Fasilitas Pusat Jajanan Pasar Tradisional Jawa Barat. *Jurnal Tingkat Sarjana Bidang Senirupa Dan Desain*, 2(1), 1–8.
- Sutarto, J., Mulyono, S. E., Nurhalim, K., & Pratiwi, H. (2018). Model Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kecakapan Hidup Berbasis Keunggulan Lokal Desa Wisata Mandiri Wanurejo Borobudur Magelang. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 35(1), 27–40.
- Wardhani, C. H., Sumartono, S., & Makmur, M. (2015). Manajemen Penyelenggaraan Program Pelatihan Masyarakat (Studi di Balai Besar Pemberdayaan Masyarakat dan Desa Kementerian Dalam Negeri di Malang). *Wacana, Jurnal Sosial Dan Humaniora*, 18(01), 21–30. <https://doi.org/10.21776/ub.wacana.2015.018.01.3>