

## Pelatihan Pengolahan Jajanan Tradisional Berbasis Pangan Lokal sebagai Upaya Penguatan Wisata Kuliner Berkelanjutan di Pasar Jenar Desa Pagerukir

Aulia Bayu Yushila<sup>1\*</sup>, Febriani Lukitasari<sup>2</sup>, Ratna Palupi Nurfatimah<sup>3</sup>, Novia Tesalonika Amanda Rerung<sup>4</sup>, Sri Handajani<sup>5</sup>, Khilya Zahiro<sup>6</sup>, Yoga Danar Radiansyah<sup>7</sup>, Judha Slamet Sarwo Edi<sup>8</sup>, Sri Wahyuni<sup>9</sup>

<sup>1, 2, 3, 5, 6, 7</sup> S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

<sup>4</sup> S1 Pariwisata, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

<sup>8</sup> Dinas Kebudayaan Pariwisata Pemuda dan Olahraga Kabupaten Ponorogo

<sup>9</sup> Pakiwan Art Space

Email: <sup>1</sup>[aulyayushila@unesa.ac.id](mailto:aulyayushila@unesa.ac.id) <sup>2</sup>[febrianilukitasari@unesa.ac.id](mailto:febrianilukitasari@unesa.ac.id) <sup>3</sup>[ratnanurfatimah@unesa.ac.id](mailto:ratnanurfatimah@unesa.ac.id)

<sup>4</sup>[noviarerung@unesa.ac.id](mailto:noviarerung@unesa.ac.id) <sup>5</sup>[srihandajani@unesa.ac.id](mailto:srihandajani@unesa.ac.id) <sup>6</sup>[khilya.23266@mhs.unesa.ac.id](mailto:khilya.23266@mhs.unesa.ac.id)

<sup>7</sup>[yoga.23054@mhs.unesa.ac.id](mailto:yoga.23054@mhs.unesa.ac.id) <sup>8</sup>[Judhasse@gmail.com](mailto:Judhasse@gmail.com) <sup>9</sup>[butobagong181275@gmail.com](mailto:butobagong181275@gmail.com)

Diterima: Juni 2026 | Dipublikasikan: Agustus 2026

### Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan jajanan tradisional berbasis pangan lokal di Desa Pagerukir, Kecamatan Sampung, Kabupaten Ponorogo, melalui pelatihan pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi sebagai upaya penguatan wisata kuliner Pasar Jenar. Program ini juga mendukung pencapaian SDG 8, SDG 11, dan SDG 12, serta sejalan dengan kebijakan Asta Cita dan Rencana Industri Riset Nasional (RIRN). Permasalahan utama mitra meliputi belum adanya standardisasi resep, keterbatasan keterampilan pengolahan pangan yang higienis. Kegiatan dilaksanakan pada Mei 2026 dengan menerapkan metode *Participatory Action Research* (PAR) melalui empat tahapan sistematis, yaitu identifikasi masalah, perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Peserta kegiatan berjumlah 30 orang pelaku usaha kuliner Pasar Jenar. Pelaksanaan program meliputi penyampaian materi sanitasi dan higiene, demonstrasi pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi, praktik langsung oleh peserta, pendampingan penggunaan kemasan berbahan daun pisang, serta serah terima barang hibah peralatan produksi. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan peserta yang signifikan, ditandai dengan kenaikan nilai rata-rata *pre-test* dari 58,3 menjadi 94,3 pada *post-test* atau meningkat 66% dan melampaui target yang ditetapkan sebesar  $\geq 30\%$ . Peserta juga mampu mempraktikkan pembuatan produk sesuai resep standar dan menghasilkan penyajian yang lebih menarik serta ramah lingkungan.

**Kata Kunci:** Pengolahan, Jajanan Tradisional, Pangan Lokal, *Bongko Pisang*, *Talam Ubi*

### Abstract

*This community service activity aims to develop traditional snacks based on local food in Pagerukir Village, Sampung District, Ponorogo Regency, through training on making banana bongko and cassava talam as an effort to strengthen Pasar Jenar culinary tourism. This activity also supports the achievement of SDG 8, SDG 11, and SDG 12, and is in line with the Asta Cita policy and the National Research Industry Plan (RIRN). The main problems faced by partners include the lack of recipe standardization, limited skills in hygienic and consistent food processing. The activity was carried out in May 2026 by applying the Participatory Action Research (PAR) method through four systematic stages, namely problem identification, planning, implementation, and evaluation. The participants of the activity amounted to 30 culinary business actors from Pasar Jenar. The implementation of the program included the delivery of sanitation and hygiene materials, demonstrations of making banana cakes and sweet potato layered cake, hands-on practice by participants, guidance on using banana leaf-based packaging, as well as the handover of donated production equipment. The results of the activities showed a significant increase in participants' knowledge, indicated by the rise in the average pre-test score from 58.3 to 94.3 in the post-test, or an increase of 66% and exceeding the set target of  $\geq 30\%$ . In addition, participants were able to practice making products according to standard recipes and produce presentations that were more attractive and environmentally friendly.*

**Keywords:** Community Service, Traditional Culinary, *Bongko Pisang*, *Talam Ubi*

## Pendahuluan

Pengembangan desa wisata berbasis potensi lokal merupakan strategi penting dalam mendorong pertumbuhan ekonomi perdesaan yang berkelanjutan, khususnya melalui penguatan sektor ekonomi kreatif dan partisipasi masyarakat. Kuliner tradisional memiliki peran strategis dalam konteks tersebut karena tidak hanya merepresentasikan identitas budaya lokal, tetapi juga menjadi daya tarik utama wisata dan sumber nilai tambah ekonomi bagi masyarakat (Richards, 2018; UNWTO, 2018). Namun, agar kuliner tradisional mampu berfungsi sebagai produk wisata yang berdaya saing, diperlukan pengelolaan yang berstandar, inovatif, dan berorientasi keberlanjutan.

Desa Pagerukir adalah desa di Kecamatan Sampung Kabupaten Ponorogo. Terletak di ujung barat wilayah Kabupaten Ponorogo yang berbatasan langsung dengan Provinsi Jawa Tengah dengan karakter geografis pegunungan rendah (kurang lebih 600 mdpl). Desa Pagerukir dihuni oleh 2144 orang warga yang tinggal di wilayah perbukitan, terbagi atas tiga dukuh, yaitu Dukuh Pagerukir, Dukuh Temon, dan Dukuh Ngudal. Desa Pagerukir memiliki potensi sumber daya pertanian yang melimpah, serta mayoritas penduduknya berprofesi sebagai petani. Komoditas seperti padi, jagung, dan ketela menjadi komoditas utama di desa ini. Selain itu, potensi perkebunan seperti kopi, kelapa, dan cengkeh juga ditemukan. Namun komoditas pisang, ubi, dan ketela belum dioptimalkan manfaatnya. Masyarakat Desa Pagerukir sejak tahun 2025 telah menginisiasi dan merealisasikan sebuah kegiatan kepariwisataan desa dengan nama Pasar Jenar. Pasar Jenar merupakan perpaduan wisata alam, budaya, dan kuliner tradisional. Desa Pagerukir diharapkan menjadi salah satu tujuan wisata unggulan penyangga destinasi utama Monumen Reyog Ponorogo dan Monumen Peradaban yang ada di Kecamatan Sampung Kabupaten Ponorogo. Pasar jenar tidak hanya bertujuan menggerakkan perekonomian warga, tetapi juga mengedukasi masyarakat untuk mencintai dan menjaga kelestarian alam. Karena Desa Pagerukir berada di kawasan kaya sumber mata air sehingga keseimbangan lingkungan menjadi perhatian bersama.

Kegiatan Pasar Jenar dilaksanakan oleh mayoritas kalangan perempuan dengan berbasis kepada pemikiran ekofeminisme yang dipadukan dengan potensi dan kearifan lokal dalam bentuk kuliner lokal dengan bahan-bahan alami yang dihasilkan oleh penduduk Desa Pagerukir. Seiring berkembangnya aktivitas wisata desa melalui Pasar Jenar, saat ini Pasar Jenar telah menjadi sebuah destinasi dan atraksi wisata yang diminati oleh masyarakat Ponorogo. Sajian khas kuliner tradisional dan seni budaya kerakyatan, serta terletak di jalur wisata alam Sampung, tingkat

kunjungan wisatawan di Pasar Jenar semakin meningkat dan semakin berdampak untuk perekonomian masyarakat Desa Pagerukir. Oleh karena itu, jajanan tradisional berbasis pangan lokal menjadi komponen penting dalam menarik kunjungan wisatawan dan menggerakkan ekonomi masyarakat. Fokus utama program pengabdian ini diarahkan pada inovasi produk jajanan tradisional berbasis pangan lokal yang dapat membantu penguatan wisata kuliner serta pemberdayaan perempuan pelaku usaha.

Meskipun demikian, hasil analisis situasi menunjukkan bahwa pemanfaatan potensi tersebut belum optimal. Jajanan tradisional yang diproduksi oleh pelaku usaha Pasar Jenar masih dikelola secara konvensional dan belum dikembangkan sebagai produk wisata kuliner yang terstandar. Ketiadaan resep baku menyebabkan variasi kualitas rasa, tekstur, dan tampilan produk belum terjamin konsistensi mutunya. Selain itu, teknik pengolahan pangan masih terbatas pada praktik turun-temurun tanpa pendampingan teknis terkait higienitas, efisiensi produksi, dan keamanan pangan, yang merupakan prasyarat utama dalam pengembangan produk kuliner wisata (Kotler, Bowen, & Makens, 2017).

Permasalahan lain yang menonjol adalah aspek penyajian dan pengemasan produk. Jajanan tradisional umumnya disajikan secara sederhana tanpa pendekatan estetika visual yang mampu meningkatkan daya tarik dan nilai jual. Di sisi lain, meningkatnya kesadaran lingkungan dan komitmen terhadap pengurangan sampah menuntut penggunaan kemasan ramah lingkungan non-plastik. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha dalam memilih dan mengaplikasikan kemasan alternatif yang fungsional, menarik, dan sesuai dengan karakter wisata kuliner menjadi tantangan tersendiri. Kondisi ini sejalan dengan temuan berbagai penelitian yang menyebutkan bahwa usaha kuliner desa sering menghadapi kendala pada aspek standardisasi produk, inovasi penyajian, dan penerapan prinsip keberlanjutan (Widodo *et al.*, 2019; Suryani *et al.*, 2020). Penanganan permasalahan ini memerlukan intervensi terpadu melalui pendampingan dan pelatihan berbasis praktik langsung, yang terbukti efektif dalam meningkatkan daya saing produk kuliner lokal (Handayani *et al.*, 2022). Mitra kegiatan ini adalah Pakiwan Art Space Ponorogo, salah satu komunitas bidang pendampingan masyarakat untuk seni, budaya dan pariwisata desa di Kabupaten Ponorogo. Sasaran kegiatan ini adalah kelompok pelaku usaha kuliner tradisional Pasar Jenar yang bersifat produktif secara ekonomi dan aktif dalam kegiatan wisata desa. Berdasarkan kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk mengembangkan jajanan tradisional berbasis pangan lokal Desa Pagerukir melalui penyusunan resep standar, peningkatan keterampilan pengolahan, serta inovasi penyajian dan pengemasan ramah lingkungan. Kegiatan ini diarahkan untuk mengolah jajanan tradisional yang berbahan dasar

komoditas pertanian Desa Pagerukir yaitu pisang dan ubi untuk menjadi produk unggulan wisata kuliner Pasar Jenar yang berkualitas, berdaya saing, dan berkelanjutan.

Secara strategis, kegiatan ini mendukung pencapaian *Sustainable Development Goals* (SDGs), khususnya SDG 8 tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi, SDG 11 tentang pengembangan komunitas berkelanjutan, serta SDG 12 terkait konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Pada level institusional, kegiatan ini sejalan dengan Indikator Kinerja Utama (IKU) Perguruan Tinggi, terutama kontribusi dosen dalam pengabdian kepada masyarakat berbasis pemecahan masalah nyata dan penguatan hilirisasi keilmuan. Selain itu, program ini relevan dengan arah kebijakan Asta Cita, khususnya penguatan ekonomi rakyat berbasis potensi lokal dan pelestarian budaya, serta mendukung Rencana Induk Riset Nasional (RIRN) pada bidang pangan dan sosial humaniora melalui pengembangan pangan lokal dan ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal.

Berdasarkan analisis situasi dan penetapan permasalahan prioritas mitra, program pengabdian kepada masyarakat ini dirancang dengan pendekatan pemecahan masalah yang bersifat sistematis, aplikatif, dan berorientasi pada penguatan kapasitas mitra sebagai pelaku usaha kuliner produktif. Mengacu pada dua permasalahan prioritas yang teridentifikasi pada tahap analisis situasi, yaitu belum adanya standardisasi resep serta keterbatasan inovasi penyajian dan pengemasan produk, solusi yang ditawarkan difokuskan pada penguatan aspek hulu produk jajanan tradisional berbasis pangan lokal. Jajanan tradisional yang nantinya akan dikembangkan adalah *bongko* berbahan dasar pisang dan *talam* berbahan dasar ubi. Pemilihan dua jenis jajanan tradisional ini karena dapat memanfaatkan pisang dan ubi yang merupakan komoditas hasil pertanian Desa Pagerukir dan belum ada pelaku usaha yang menjual kedua jenis jajanan tradisional tersebut di Pasar Jenar. Kebaruan program ini dibandingkan pelatihan kuliner ada umumnya terletak pada pendekatan yang terintegrasi, yakni memadukan standardisasi resep berbasis pangan lokal, inovasi kemasan ramah lingkungan, serta penguatan ekonomi perempuan pelaku usaha dalam satu rangkaian program partisipatif (*Participatory Action Research*) yang berorientasi langsung pada penguatan wisata kuliner berkelanjutan Pasar Jenar

### Metode Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilakukan di Desa Pagerukir, Kecamatan Sampung, Kabupaten Ponorogo. Kegiatan ini dilaksanakan pada bulan Mei 2026 dengan menyasar pelaku usaha Pasar Jenar yang terdiri dari 30 orang. Program ini menggunakan metode *Participatory Action Research* (PAR) yang melibatkan partisipasi aktif pelaku usaha dari Dukuh

Pagerukir, Temon, dan Ngudal. Mitra tidak diperlakukan sebagai objek intervensi, melainkan sebagai subjek yang memiliki pengetahuan kontekstual dan dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan program sesuai dengan prinsip Sesuai dengan *Participatory Action Research* (PAR) (Siswadi & Syaifuddin, 2024). Program ini dilakukan secara sistematis melalui empat tahapan utama, yaitu: (1) *problem identification*, (2) *planning*, (3) *action*, dan (4) *reflection*.

Kegiatan ini melibatkan beberapa mitra dengan peran yang saling melengkapi. Pakiwan Art Space Ponorogo berperan sebagai mitra komunitas yang memfasilitasi koordinasi lapangan serta pendampingan pelaku usaha Pasar Jenar. Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda, dan Olahraga Kabupaten Ponorogo berperan sebagai mitra kelembagaan yang menyelaraskan program dengan kebijakan pengembangan destinasi wisata daerah. Pemerintah Desa Pagerukir berperan dalam memfasilitasi perizinan, mobilitas peserta, serta penyediaan lokasi kegiatan. Semestara itu, tim pengabdian Universitas Negeri Surabaya berperan sebagai fasilitator teknis dalam penyusunan resep standar, penyampaian materi sanitasi hygiene, serta pendampingan inovasi penyajian dan pengemasan produk.

### Tahap Identifikasi Masalah

Kegiatan pengabdian diawali dengan koordinasi daring melalui platform *Zoom Meeting* pada Rabu, 21 Januari 2026. Pertemuan ini dihadiri oleh jajaran dosen pakar S1 Pendidikan Tata Boga dan S1 Pariwisata UNESA, Bapak Santanu Bayu Adjie sebagai Perwakilan Mitra dari Pakiwan Art Space Ponorogo, serta Bapak Dwi sebagai Kabid Destinasi dan Industri Pariwisata Kabupaten Ponorogo. Koordinasi ini bertujuan menyelaraskan program pengabdian dengan rencana induk pengembangan pariwisata daerah, khususnya dalam revitalisasi kuliner Pasar Jenar sebagai penyangga destinasi Monumen Reog Sampung.



Gambar 1 & 2. Dokumentasi Diskusi Daring Tim PkM bersama Perangkat Desa dan Kepala Dinas Pariwisata Ponorogo dan Pertemuan Mandiri Mitra Pedagang

Sebagai tindak lanjut, pada Kamis, 22 Januari 2026 dilakukan observasi lapangan partisipatif oleh perwakilan mitra (pedagang Pasar Jenar) bersama perangkat Desa Pagerukir. Kegiatan ini menghasilkan data mengenai profil demografi desa, potensi komoditas lokal (jagung, ketela

pohon, kopi, kelapa, dan cengkeh), serta kondisi eksisting produk dan lapak pedagang di Pasar Jenar.

### Tahap Perencanaan

Tahap perencanaan difokuskan pada dua agenda utama, yakni penyusunan resep standar *bongko* dan *talam*, serta strategi inovasi penyajian dan pengemasan. Tim pengabdi menyusun resep standar *bongko* dan *talam* berbasis bahan lokal yang tersedia di wilayah Desa Pagerukir. Standardisasi resep dilakukan melalui serangkaian *trial and error* guna memperoleh komposisi bahan, takaran, dan prosedur pengolahan yang konsisten serta dapat direproduksi oleh seluruh pelaku usaha.



Gambar 3, 4 &5. Trial Pembuatan *Bongko* dan Trial Pembuatan *Talam* dan Kemasan Takir dari Daun Pisang

Strategi inovasi penyajian diarahkan pada penataan produk yang lebih estetik dan higienis tanpa meninggalkan nilai autentisitas tradisional, sehingga mampu meningkatkan daya tarik visual bagi segmen wisatawan. Pada aspek pengemasan dirancang penggunaan bahan alami dan ramah lingkungan seperti daun pisang. Selain bernilai ekologis, kemasan berbasis daun pisang ini sekaligus berfungsi sebagai identitas visual yang mencerminkan kekhasan budaya Ponorogo dan memperkuat kesan autentik produk di mata wisatawan.

### Tahap Pelaksanaan

Pada pelaksanaan kegiatan dapat dibagi menjadi 3 sesi, yaitu:

#### 1. Sesi Pembukaan

Kegiatan dimulai dengan pembukaan oleh *Master of Ceremony* dilanjutkan dengan menyanyikan lagu Indonesia Raya dan Mars Unesa. Setelah itu Ibu Aulia Bayu Yushila, S.TP., M.T., selaku Ketua Tim Pelaksana memberikan sambutan dan tujuan kegiatan pelatihan pembuatan *bongko* dan *talam*.

#### 2. Sesi Penyampaian Materi

Penyampaian materi dipaparkan oleh Ibu Ratna Palupi Nurfatimah, S.TP., M.T.P., tentang sanitasi hygiene. Materi disampaikan menggunakan media power point sehingga memberikan tampilan visual yang menarik bagi para peserta

### 3. Sesi Demonstrasi Pembuatan *Bongko* dan *Talam*

Tahap demonstrasi dimulai dengan dipandu oleh Ibu Febriani Lukitasari, S.Pd., M.Pd. Sebelum proses pembuatan produk, peserta dibagi menjadi dua kelompok, sebagian mengikuti demonstrasi pembuatan *bongko* dan sebagian mengikuti demonstrasi pembuatan *talam*. Berikut merupakan alat dan bahan, serta diagram alir pembuatan *bongko* dan *talam*:



Gambar 6 & 7 Pembukaan Pelatihan *Bongko* dan *Talam* dan Penyampaian Materi

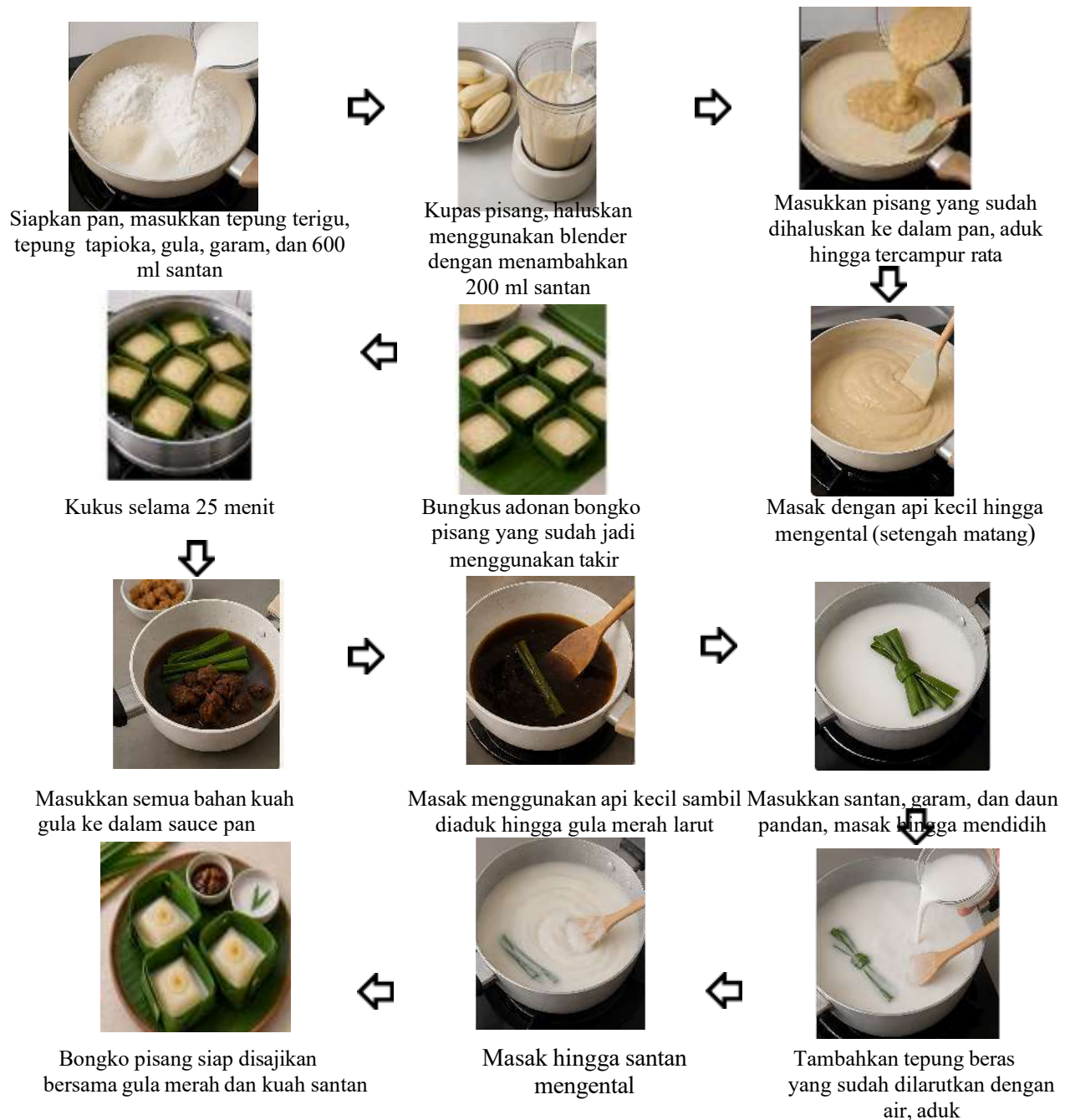
Tabel 1 Alat Pembuatan *Bongko* dan *Talam*

| Alat |               |    |               |
|------|---------------|----|---------------|
| No   | Jenis         | No | Jenis         |
| 1    | Kompor        | 10 | Talenan       |
| 2    | Kukusan       | 11 | Irus          |
| 3    | Panci         | 12 | Spatula Kayu  |
| 4    | Gelas Ukur    | 13 | Kuas          |
| 5    | Pisau         | 14 | Cetakan       |
| 6    | Timbangan     | 15 | Daun Pisang   |
| 7    | Blender       | 16 | Tusuk gigi    |
| 8    | Balloon Whisk | 17 | Sarung tangan |
| 9    | Saringan      | 18 | Mangkuk       |

Tabel 2 Bahan *Bongko* dan *Talam*

| Bahan <i>Bongko</i> Pisang |                              | Bahan <i>Talam</i> Ubi |                             |
|----------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| Bahan Adonan               |                              | Bahan Lapisan Putih    |                             |
| Tepung beras               | 200 gram                     | Tepung beras           | 500 gram                    |
| Tepung tapioka             | 50 gram                      | Tepung tapioka         | 30 gram                     |
| Santan kara                | 800 ml (santan 200 ml + air) | Gula pasir             | 10                          |
| gram Gula pasir            | 80 gram                      | Garam                  | 2                           |
| gram                       |                              |                        |                             |
| Garam                      | 3 gram                       | Santan                 | 250 ml (santan 60 ml + air) |
| Pisang raja                | 195 gram                     | Bahan Lapisan Ubi      |                             |
| Bahan Kuah Gula            |                              | Tepung beras           | 30 gram                     |
| Gula merah                 | 100 gram                     | Tepung tapioka         | 70 gram                     |
| Gula pasir                 | 20 gram                      | Gula pasir             | 110 gram                    |
| Air                        | 100 ml                       | Garam                  | 2 gram                      |
| Garam                      | 2 gram                       | Daun pandan            | 1 lembar                    |
| Daun pandan                | 1 lembar                     | Ubi oren kukus         | 250 gram                    |
| Bahan Kuah Santan          |                              | Santan                 | 180 ml (santan 100 ml +     |
| air) Santan                | 200 ml (santan 50 ml + air)  |                        |                             |
| Garam                      | 2 gram                       |                        |                             |
| Tepung beras               | 10 gram (pengental)          |                        |                             |
| Daun pandan                | 1 lembar                     |                        |                             |

### Diagram Alir Pembuatan *Bongko Pisang*



**Diagram Alir Pembuatan *Talam Ubi***

Siapkan bowl, masukkan semua bahan lapisan putih, aduk hingga tercampur, sisihkan



Kupas ubi orange, potong menjadi beberapa bagian, kukus sampai matang



Siapkan sauce pan, masukkan santan dan daun pandan, masak hingga hangat-hangat kuku



Masukkan adonan ubi ke dalam cetakan, kukus selama 15 menit



Panaskan kukusan, siapkan cetakan kemudian olesi menggunakan minyak



Haluskan ubi yang sudah dikukus, tambahkan santan, tepung beras, tepung tapioka, gula



Setelah 15 menit, layer menggunakan adonan lapisan putih, kukus selama 20 menit



Setelah masak, keluarkan dari cetakan. Talam ubi siap disajikan

## Tahap Evaluasi

Setelah mengikuti serangkaian kegiatan mulai dari pemaparan materi hingga praktik pembuatan *bongko* dan *talam*, uraian evaluasi pelaksanaan dan keberlanjutan program dapat dilihat pada Tabel 3. Capaian aktual dari setiap indikator tersebut, khususnya hasil *pre-test* dan *post-test* peningkatan pengetahuan mitra disajikan secara rinci pada Tabel 5 bagian Hasil Kegiatan.

Table 3 Evaluasi Kegiatan PKM

| Aspek yang Dievaluasi                                                                                                 | Indikator Keberhasilan                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Peningkatan pengetahuan mitra                                                                                         | Pre-test dan post-test dengan target peningkatan skor minimal $\geq 30\%$ |
| Aspek yang Dievaluasi                                                                                                 | Indikator Keberhasilan                                                    |
| Peningkatan keterampilan produksi <i>bongko</i> dan <i>talam</i> sesuai resep standar dengan kualitas yang konsisten. | Kemampuan mitra dalam memproduksi                                         |
| Adopsi kemasan ramah lingkungan                                                                                       | Mitra menggunakan kemasan non-plastik pada produk yang dijual             |

## Hasil Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dilaksanakan pada Sabtu, 16 Mei 2026 di rumah Ibu Puput salah satu warga Desa Pagerukir. Kegiatan ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri atas ibu-ibu pedagang di Pasar Jenar. Pelatihan berlangsung dalam bentuk *workshop* dan demonstrasi langsung. Tim pelaksana menyampaikan materi sanitasi hygiene dan dilanjut demonstrasi pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi. Selama kegiatan, peserta memperhatikan demonstrasi serta aktif bertanya dan berdiskusi. Mereka menunjukkan antusiasme tinggi dalam setiap tahapan pelatihan.

Tabel 4 Data Peserta Pelatihan *Bongko* Pisang dan *Talam* Ubi di Desa Pagerukir

| No. | Nama Peserta    | Keterangan              |
|-----|-----------------|-------------------------|
| 1   | Sujarti         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 2   | Umiyati         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 3   | Elsa            | Pedagang di Pasar Jenar |
| 4   | Mariani         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 5   | Karini          | Pedagang di Pasar Jenar |
| 6   | Lasiyem         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 7   | Kastuni         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 8   | Rima            | Pedagang di Pasar Jenar |
| 9   | Sunaryani       | Pedagang di Pasar Jenar |
| 10  | Siti Nur Hayati | Pedagang di Pasar Jenar |
| 11  | Nur Hayu P. P.  | Pedagang di Pasar Jenar |
| 12  | Sri Wahyuni     | Pedagang di Pasar Jenar |
| 13  | Siska           | Pedagang di Pasar Jenar |
| 14  | Triatin         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 15  | Riyatin         | Pedagang di Pasar Jenar |

|    |                |                         |
|----|----------------|-------------------------|
| 16 | Sumini         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 17 | Rohayatin      | Pedagang di Pasar Jenar |
| 18 | Sulastri       | Pedagang di Pasar Jenar |
| 19 | Desy Rian S.   | Pedagang di Pasar Jenar |
| 20 | Rizka Silva A. | Pedagang di Pasar Jenar |
| 21 | Sholihah       | Pedagang di Pasar Jenar |
| 22 | Rohma          | Pedagang di Pasar Jenar |
| 23 | Rina           | Pedagang di Pasar Jenar |
| 24 | Yati           | Pedagang di Pasar Jenar |
| 25 | Nur            | Pedagang di Pasar Jenar |
| 26 | Siti           | Pedagang di Pasar Jenar |

| No. | Nama Peserta | Keterangan              |
|-----|--------------|-------------------------|
| 27  | Mona         | Pedagang di Pasar Jenar |
| 28  | Sofwa        | Pedagang di Pasar Jenar |
| 29  | Wiwik        | Pedagang di Pasar Jenar |
| 30  | Sari         | Pedagang di Pasar Jenar |

### Peningkatan Pengetahuan Mitra

Uji kognitif melalui pre-test sebelum kegiatan dimulai dan post-test setelah seluruh sesi pelatihan selesai dilaksanakan untuk mengukur efektivitas pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan peserta. Hasil perbandingan nilai pre-test dan post-test seluruh peserta disajikan pada Tabel 4 berikut:

Tabel 5 Peningkatan Pengetahuan Mitra

| No. | Pre-Test | Post-Test | Peningkatan |
|-----|----------|-----------|-------------|
| 1   | 70       | 100       | 43%         |
| 2   | 50       | 90        | 80%         |
| 3   | 70       | 100       | 43%         |
| 4   | 60       | 100       | 67%         |
| 5   | 70       | 100       | 43%         |
| 6   | 70       | 100       | 43%         |
| 7   | 60       | 100       | 67%         |
| 8   | 40       | 80        | 100%        |
| 9   | 60       | 100       | 67%         |
| 10  | 60       | 90        | 50%         |
| 11  | 50       | 100       | 100%        |
| 12  | 70       | 100       | 43%         |
| 13  | 50       | 80        | 60%         |
| 14  | 50       | 90        | 80%         |
| 15  | 40       | 90        | 125%        |
| 16  | 70       | 100       | 43%         |
| 17  | 70       | 100       | 43%         |
| 18  | 60       | 90        | 50%         |
| 19  | 50       | 100       | 100%        |
| 20  | 70       | 100       | 43%         |
| 21  | 50       | 90        | 80%         |
| 22  | 50       | 90        | 80%         |
| 23  | 40       | 80        | 100%        |
| 24  | 70       | 100       | 43%         |
| 25  | 50       | 80        | 60%         |
| 26  | 70       | 100       | 43%         |
| 27  | 70       | 100       | 43%         |

|           |             |             |            |
|-----------|-------------|-------------|------------|
| 28        | 40          | 80          | 100%       |
| 29        | 60          | 100         | 67%        |
| 30        | 60          | 100         | 67%        |
| $\bar{x}$ | <b>58.3</b> | <b>94.3</b> | <b>66%</b> |

Berdasarkan data pada Tabel 4, rata-rata nilai *pre-test* peserta sebesar 58.3 dan meningkat menjadi 94.3 pada *post-test*, dengan rata-rata persentase peningkatan sebesar 66%. Hasil ini menunjukkan bahwa seluruh peserta berhasil mencapai target peningkatan pengetahuan minimal  $\geq 30\%$  sebagaimana ditetapkan dalam indikator keberhasilan pelaksanaan program. Peningkatan ini mengindikasikan bahwa metode pelatihan penyampaian materi visual dan demonstrasi langsung efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta mengenai sanitasi hygiene dan teknik pengolahan jajanan tradisional.

### Peningkatan Keterampilan Produksi

Selain uji kognitif, keberhasilan program juga diukur dari kemampuan peserta dalam memproduksi *bongko* pisang dan *talam* ubi sesuai resep standar yang telah ditetapkan. Peningkatan keterampilan produksi merupakan salah satu indikator keberhasilan dalam program pengabdian berbasis pelatihan, keterampilan teknis yang terstandar menjadi prasyarat utama dalam pengembangan produk kuliner yang berdaya saing di lingkungan wisata (Hera *et al.*, n.d.). Peserta mampu mengidentifikasi komposisi bahan dengan tepat, mengikuti prosedur pengolahan secara berurutan, serta menghasilkan produk dengan kualitas rasa, tekstur, dan tampilan yang konsisten setelah mengikuti sesi demonstrasi dan praktik langsung.

Standardisasi resep yang telah disusun pada tahap perencanaan terbukti berhasil diterapkan secara efektif melalui metode demonstrasi kepada mitra. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) oleh Kolb (1984) dalam (Mau *et al.*, 2025), bahwa *experiential learning* merupakan proses penciptaan pengetahuan melalui transformasi pengalaman. Pendekatan ini tidak hanya memahami teori, tetapi juga membantu peserta membangun pengetahuan melalui kreativitas nyata yang meningkatkan daya ingat, kreativitas, dan sensitivitas budaya (Mau *et al.*, 2025). Dalam konteks pelatihan kuliner, metode demonstrasi dan praktik langsung terbukti efektif dibandingkan metode ceramah semata dalam meningkatkan kompetensi teknis peserta (Rohmah *et al.*, 2025).

Penguasaan keterampilan produksi yang terstandar memiliki dampak strategis dalam pengembangan usaha kuliner wisata. UMKM kuliner yang mampu menjaga konsistensi kualitas produk memiliki tingkat kepercayaan konsumen yang lebih tinggi, sehingga berkontribusi pada peningkatan loyalitas wisatawan dan keberlanjutan usaha (Tampubolon *et al.*, n.d.). Penerapan pada pelaku usaha Pasar Jenar menunjukkan bahwa konsistensi kualitas *bongko* pisang dan *talam*

ubi yang dihasilkan peserta menjadi dasar penting dalam membangun kualitas kuliner tradisional Desa Pagerukir sebagai produk wisata yang dapat diandalkan dan diminati oleh wisatawan.

### Adopsi Kemasan Ramah Lingkungan

Seluruh peserta telah berhasil mempraktikkan pembuatan kemasan non-plastik dari daun pisang dengan lipatan takir dan sudi. Keberhasilan adopsi kemasan ramah lingkungan ini merupakan capaian yang signifikan selaras dengan nilai-nilai keberlanjutan lingkungan yang menjadi identitas Pasar Jenar. Penggunaan kemasan berbasis bahan alami dalam industri kuliner tradisional semakin mendapat perhatian luas seiring meningkatnya kesadaran konsumen terhadap isu lingkungan.



Gambar 10,11 & 12. Demonstrasi Pembuatan *Bongko* Pisang dan *Talam* Ubi dan Penyajian *Bongko* Pisang dan *Talam* Ubi Menggunakan Kemasan dari Daun Pisang

Kemasan takir dan sudi dari daun pisang tidak hanya bernilai ekologis, tetapi juga berfungsi sebagai identitas visual yang memperkuat kesan autentik produk kuliner tradisional Pasar Jenar di mata wisatawan. Daun pisang sebagai bahan kemasan memiliki relevansi budaya yang kuat dalam tradisi kuliner Jawa, sehingga penggunaannya sekaligus menjadi bagian dari narasi pelestarian kearifan lokal yang dapat menjadi nilai tambah bagi produk yang dipasarkan (Lestari *et al.*, 2025). Pendekatan ini juga selaras dengan prinsip *zero waste* yang menjadi komitmen ekologis komunitas perempuan pengelola Pasar Jenar, sebagaimana yang dikonseptualisasikan dalam kerangka ekofeminisme bahwa perempuan perempuan memiliki peran sentral dalam menjaga keseimbangan antara pemanfaatan sumber daya alam dan keberlanjutan lingkungan (Astuti, 2012). Keberhasilan penggunaan kemasan ramah lingkungan dalam program ini tidak hanya berdampak pada aspek estetika dan pemasaran produk, tetapi juga memperkuat posisi Pasar Jenar sebagai destinasi wisata kuliner yang bertanggung jawab secara lingkungan, inklusif secara gender, dan berakar pada kearifan budaya lokal Ponorogo.

Setelah sesi demonstrasi pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi dilaksanakan, tim pengabdian melakukan serah terima barang hibah kepada peserta pelatihan. Penyerahan ini merupakan bentuk dukungan nyata tim pengabdian dalam memastikan keberlanjutan program, sehingga peserta tidak hanya memperoleh pengetahuan dan keterampilan teknis, tetapi juga

memiliki kesiapan sarana yang memadai untuk terus memproduksi *bongko* pisang dan *talam* ubi secara mandiri dan memasarkannya di Pasar Jenar. Praktik pemberian dukungan sarana produksi ini sejalan dengan prinsip pemberdayaan UMKM berbasis potensi lokal yang menegaskan bahwa keberlanjutan program pengabdian tidak hanya diukur dari peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga dari ketersediaan sumber daya pendukung yang memungkinkan mitra untuk terus mengembangkan usahanya secara mandiri (Suryani et al., 2020). Sesi terakhir yang dilaksanakan adalah penutupan oleh *Master of Ceremony* kemudian dilanjutkan dokumentasi foto bersama antara tim pengabdian dan peserta pelatihan.

### Kesimpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi di Desa Pagerukir berhasil meningkatkan pengetahuan sebesar 66% dan keterampilan pelaku usaha kuliner Pasar Jenar. Peningkatan tersebut terlihat dari hasil rata-rata *post-test* yang menunjukkan kenaikan signifikan dibandingkan *pre-test*, serta kemampuan peserta dalam pembuatan *bongko* pisang dan *talam* ubi. Selain itu, peserta juga mampu mengadopsi kemasan ramah lingkungan berbahan daun pisang sebagai bagian dari penyajian produk. Dengan demikian, program ini memberikan kontribusi nyata dalam penguatan wisata kuliner Pasar Jenar melalui produk lokal yang lebih higienis, seragam, dan menarik.

### Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Negeri Surabaya atas dukungan pendanaan dan fasilitas yang diberikan sehingga program ini dapat terlaksana dengan baik. Apresiasi juga disampaikan kepada Dinas Kebudayaan, Pariwisata, Pemuda, dan Olahraga Kabupaten Ponorogo atas dukungan kelembagaan dan sinergi kebijakan dalam pengembangan wisata kuliner daerah. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Pakiwan Art Space Ponorogo selaku mitra komunitas yang telah berperan aktif dalam memfasilitasi koordinasi dan pendampingan program di lapangan. Terima kasih pula kepada Pemerintah Desa Pagerukir, seluruh pelaku usaha Pasar Jenar, dan peserta pelatihan yang telah mendukung dan berpartisipasi dengan penuh antusias sehingga program dapat berjalan dengan baik dan lancar.

### Daftar Pustaka

- Astuti, T. M. P. (2012). *Ekofeminisme dan Peran Perempuan dalam Lingkungan*.
- Handayani, S., Yulianti, L. N., & Hartono, S. (2022). Penguatan daya saing UMKM kuliner berbasis kearifan lokal melalui inovasi produk dan kemasan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(2), 145–156. <https://doi.org/10.22146/jpkm.XXXX>
- Hera, T., Prihastuti, Eka, D., Ratnaningsih, N., Harsana, M., & Chayati, I. (n.d.). Peningkatan Keterampilan Bidang Kuliner untuk Usaha Masyarakat Sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kotler, P., Bowen, J. T., & Makens, J. C. (2017). *Marketing for hospitality and tourism* (7th ed.). Pearson Education. <https://www.pearson.com>
- Lestari, M. V., Sari, R. P., Syaroni, S., Putri, R. S., & Rahmawati, F. (2025). Rebranding Jajanan Getuk Sebagai Upaya Peningkatan Daya Tarik Produk Lokal Melalui Inovasi Pemasaran Konvensional dan Digital (Vol. 1, Number 4).
- Mau, D. P., Lestariningsih, T., Dachi, A. A., & Kusumawati, N. (2025). Pelestarian Kuliner Tradisional melalui Experiential Learning pada Pembuatan Es Cendol. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat* (JP2M), 6(1), 311–325. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i1.23421>
- OECD. (2020). *Tourism trends and policies*. <https://www.oecd.org/cfe/tourism/> Peta Wilayah Kecamatan Sampung, Kabupaten Ponorogo. <https://sampung.ponorogo.go.id/profil/peta-wilayah/>
- Prabawati, S., & Widodo, A. (2021). Pengembangan produk kuliner tradisional dalam mendukung desa wisata. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 33–44. <https://doi.org/10.22146/jpt.XXXX>
- Richards, G. (2018). Cultural tourism: A review of recent research and trends. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 36, 12–21. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2018.03.005>
- Rohmah, M., Astuti, N., Purwidiani, N., & Bahar, A. (2025). Penerapan Metode Demonstrasi Pada Pelatihan Pembuatan Brownies Kukus Sebagai Kegiatan Ekstrakurikuler di MAN 2 Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 407–415. <https://doi.org/10.29303/jipp.v10i1.3172>
- Siswadi, & Syaifuddin, A. (2024). Penelitian Tindakan Partisipatif Metode PAR (Participatory Action Research) Tantangan dan Peluang dalam Pemberdayaan Komunitas. *Ummul Qura*.
- Suryani, T., Hartono, S., & Nugroho, B. A. (2020). Pemberdayaan UMKM kuliner berbasis potensi lokal. *Jurnal Abdimas*, 24(1), 55–63. <https://doi.org/10.15294/abdimas.v24i1.XXXX>
- Tampubolon, E. S., Sulaeman, F. R., Octasyilva, A. R. P., Widayani, K., Fitri, A., & Eka, M. (n.d.). Pengaruh Brand Image Kualitas Produk dan Kepuasan Konsumen Terhadap Loyalitas Pelanggan UMKM Kuliner.
- UNWTO. (2018). *Tourism and culture synergies*. <https://www.unwto.org>
- Widodo, A., Pratiwi, R., & Lestari, D. (2019). Standardisasi produk kuliner lokal sebagai strategi penguatan desa wisata. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 13(2), 101–112. <https://doi.org/10.47608/jki.v13i2.XXXX>