

Pelatihan Olahan Pangan Kekinian pada Siswa SMP Muhammadiyah 8 Yogyakarta

Training of Contemporary Cuisine Cooking Process for Muhammadiyah 8 Middle School's Student

^{1*)}Cita Eri Ayuningtyas, ²⁾Retty Ikawati, ³⁾Marsudi Endang Sri Rejeki, ⁴⁾Huda Muzaki Putra Andiana

Program Studi Bisnis Jasa Makanan Universitas Ahmad Dahlan
Jl. Pramuka No 42 Sidikan Umbulharjo Yogyakarta 55161, Indonesia

*email korespondensi: cita.eri@culinary.uad.ac.id
No hp: +6285729865927

DOI:

[10.30595/jppm.v10i2.30849](https://doi.org/10.30595/jppm.v10i2.30849)

Histori Artikel:

Diajukan:

15/05/2026

Diterima:

07/07/2026

Diterbitkan:

20/07/2026

Abstrak

Bisnis kuliner merupakan bisnis yang tidak pernah surut dan selalu berkembang sesuai dengan perkembangan teknologi. Kuliner tradisional akan bersaing dengan kuliner dari luar dan lebih modern. Banyak generasi muda yang tidak mengenal kuliner tradisional mereka, sehingga perlu adanya pengenalan kuliner tradisional yang dikemas dalam sebuah balutan kuliner kekinian seperti yang sedang tren di pasaran. Hal ini penting untuk dilakukan karena generasi muda semakin tidak mengenal kuliner tradisionalnya. Sehingga perlu adanya sebuah pelatihan untuk mengenalkan kuliner tersebut melalui pelatihan memasak jajanan tradisional kekinian yaitu olahan cireng isi ayam suwir. Metode yang digunakan yaitu dengan pelatihan memasak dimana mitra sasaran mengenal bahan dan cara pembuatan secara langsung. Mitra sasaran dari kegiatan ini adalah siswa siswi SMP Muhammadiyah 8 Yogyakarta yang berjumlah 30 orang. Hasil dari kegiatan ini yaitu mitra menjadi lebih paham setelah adanya pelatihan. Hal ini ditunjukkan dengan adanya peningkatan skor pretest dan posttest. Siswa mengetahui bahan makanan yang dapat digunakan untuk membuat jajanan tradisional serta karakteristik bahan tersebut. Selain itu, siswa menjadi lebih paham langkah-langkah pembuatan jajanan tradisional kekinian. Hasil pengabdian juga diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan motivasi siswa terhadap bisnis kuliner dari jajanan tradisional yang dapat dibuat menjadi kuliner kekinian.

Kata kunci: Pelatihan Memasak; Jajanan; Cireng



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Abstract

The food industry is a business that never slows down and is constantly evolving alongside technological development. Traditional cuisine will compete with foreign and more modern foods. Many teenagers are no longer familiar with their traditional cuisine, therefore it is necessary to introduce traditional foods packaged in a modern and trendy that matches current market demands called as fusion food. This is important because younger generations are becoming increasingly unfamiliar with their traditional culinary heritage. Therefore, a training program is needed to introduce traditional cuisine through a modern traditional snack cooking workshop, namely *cireng isi ayam suwir*. The method used in this activity was a cooking training program in which the target participants learned directly about the ingredients and preparation process. The target participants of this activity were 30 students from SMP Muhammadiyah 8 Yogyakarta. The results of this activity showed that the participants gained a better understanding after attending the training. This was indicated by the improvement in pre-test and post-test scores. Students also have increasing knowledge about the ingredients for making traditional cuisine and its characteristic. In addition, the students became more familiar with the steps involved in preparing modern traditional snacks. The results of this community service activity are also expected to provide students with knowledge and motivation regarding culinary business opportunities based on traditional snacks that can be transformed into modern culinary products.

Keywords: Cooking Training; Culinary; *Cireng*

Pendahuluan

Bisnis kuliner menjadi salah satu bisnis yang menjanjikan dan tidak akan ada habisnya. Kuliner selalu berkembang seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi. Potensi kuliner tradisional nusantara cukup besar untuk dikembangkan menjadi sebuah usaha. Makanan tradisional nusantara memiliki rasa, bentuk, dan aroma yang khas. Namun, kuliner tradisional Indonesia saat ini sepi peminat terutama pada generasi muda karena berbagai faktor. Faktor yang menyebabkan sepi peminat seperti tingginya pengaruh kuliner luar, tidak ada pengenalan dari generasi sebelumnya, rasa yang kurang familiar, dan proses produksi yang rumit. Pada sebuah penelitian didapatkan 58,3% mahasiswa lebih menyukai makanan cepat saji daripada makanan tradisional (Hidayat *et al.*, 2024).

Salah satu yang menjadi cara untuk memperkenalkan makanan tradisional adalah mengubahnya menjadi makanan kekinian. Preferensi masyarakat terhadap

makanan tradisional yang menurun dapat diatasi dengan mengombinasikan rasa tradisional dan juga mengubahnya menjadi makanan kekinian sesuai dengan harapan konsumen. Penggabungan rasa tradisional dengan sentuhan *modern* dari negara lain sering disebut dengan teknik *fusionfood* (Hadijah & Veronika, 2025). Namun, terdapat pula penggabungan rasa yang dilakukan dengan menggabungkan kuliner dari daerah lain sebagai cara untuk meningkatkan nilai pada makanan tersebut.

Beberapa makanan yang dibuat dengan teknik ini lebih mudah diterima oleh generasi muda karena dirasa lebih familiar. Salah satu contoh *fusionfood* yaitu bubur *bassang* yang ditambahkan topping es krim untuk menarik minat generasi muda. Selain itu, saat ini banyak pengusaha di bidang kuliner juga menggabungkan rasa masakan nusantara dalam hidangan kudapan. Seperti contohnya adalah *cireng isi*.

Cireng isi merupakan salah satu kudapan yang populer di masyarakat terutama generasi muda karena menggabungkan rasa gurih dan isian yang beraneka ragam (Elhaliqie *et al.*, 2025). Cireng sendiri merupakan makanan tradisional dari Jawa Barat yang dibuat dari tepung aci. Pada awalnya cireng hanya disajikan dengan cara pengolahan yang direbus dan lambat laun pengolahannya diinovasikan dengan cara digoreng. Selain itu, inovasi cireng isi juga menjadi daya tarik mengikuti keinginan konsumen yang ingin mencicipi berbagai rasa. Cireng isi ini banyak dijual di sekitar sekolah dan di berbagai lapak.

Banyaknya cireng isi yang dijual di sekolah sebenarnya menjadi salah satu daya tarik untuk meningkatkan konsumsi makanan atau jajanan kekinian. Hal inilah yang menjadi salah satu tingginya peminat cireng isi di kalangan anak sekolah (Astuti *et al.*, 2022). Proses pembuatan yang tidak sulit menjadi kelebihan dari produk ini untuk dikenalkan ke anak sekolah dalam rangka melestarikan kuliner tradisional yang kekinian (Alfiyani *et al.*, 2019). Selain itu, penelitian lain menyebutkan rancangan hasil perhitungan keuntungan dari sebuah usaha cireng dengan dua varian dapat memberikan keuntungan yang tinggi (Santika *et al.*, 2025). Hal ini juga dapat dijadikan salah satu faktor pendorong anak-anak untuk berwirausaha setelah pelatihan ini.

Cireng yang saat ini tren adalah cireng isi ayam suwir. Ayam suwir dengan ciri khas pedas akan membuat rasa dari cireng menjadi lebih enak dan menarik untuk dicicipi. Isian yang berasal dari protein hewani juga membuat aroma cireng menjadi lebih gurih, serta

meningkatkan nilai gizi dari makanan tersebut (Khairani *et al.*, 2024).

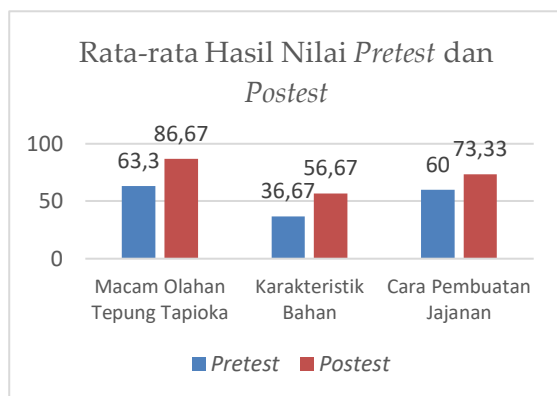
Berdasarkan paparan di atas, tim melakukan kegiatan pengabdian yang bertujuan untuk memperkenalkan jajanan tradisional kekinian yaitu cireng isi ayam suwir pada siswa SMP agar lebih mengenal makanan tradisionalnya.

Metode

Berdasarkan latar belakang yang ada pada mitra, metode yang digunakan untuk menyelesaikan masalah yaitu a) pelatihan olahan kekinian dan b) difusi ipteks yaitu untuk memberikan contoh produk dari hasil pelatihan olahan makanan kekinian. Pelatihan dilakukan di laboratorium *cooking* Program Studi Bisnis Jasa Makanan Universitas Ahmad Dahlan dengan mitra sasaran yaitu siswa SMP Muhammadiyah 8 Yogyakarta yang berjumlah 30 orang. Pelaksanaan pelatihan dilakukan dalam satu hari dan didahului dengan pemberian *pretest* sebelum pelatihan dan *posttest* sesudah pelatihan untuk mengukur adanya peningkatan hasil pelatihan.

Hasil dan Pembahasan

Hasil pelatihan olahan jajanan kekinian dapat dilihat dari hasil *pretest* dan *posttest* yang dilakukan sebelum dan sesudah pelatihan. Siswa yang menjadi peserta pelatihan diberikan materi mengenai macam jajanan kekinian termasuk cireng isi ayam suwir. Kemudian, siswa diajari mengenai cara pengolahan kulit cireng dan isiannya. Siswa dibagi menjadi beberapa kelompok untuk memudahkan teknis pelaksanaan pengolahan. Berikut ini adalah hasil peningkatan pengetahuan dari nilai *pretest* dan *posttest* (Gambar 1).



Gambar1. Rata-rata hasil nilai *pretest-postest*

Berdasarkan hasil pengukuran terhadap *pretest* dan *posttest*, diketahui terdapat peningkatan pengetahuan setelah adanya pelatihan. Peningkatan paling tinggi terdapat pada soal 1 yang terkait dengan macam olahan dari tepung tapioka. Siswa atau mitra sasaran menjadi lebih paham mengenai macam olahan yang berasal dari tepung tapioka. Selain itu, peningkatan pengetahuan juga terdapat pada soal 2 terkait dengan karakteristik bahan yang digunakan dalam hal ini adalah tepung tapioka, serta soal 3 terkait dengan cara pembuatan jajanan tradisional menjadi soal terakhir yang mana skor *pretest* dan *posttest* tidak meningkat banyak yaitu hanya meningkat 13,3 poin.

Peningkatan skor *pretest* dan *posttest* tersebut mengindikasikan bahwa mitra sasaran masih sangat kurang pengetahuannya terkait jajanan tradisional. Penelitian Maharani dan Resmisari (2024), menyatakan bahwa salah satu media yang mampu mengenalkan jajanan tradisional adalah dengan buku cerita dikarenakan banyak anak yang kurang mengenal jajanan tradisional seperti kue tampah. Hasil penelitian tersebut juga menunjukkan bahwa

informasi mengenai jajanan masih kurang sehingga perlu adanya pengenalan melalui media yang menarik sesuai dengan usia anak. Kue tampah sudah lama dilupakan oleh generasi muda, begitu pula dengan jajanan cireng yang pada akhirnya menjadi kekinian.

Penelitian lain juga menunjukkan bahwa adanya pelatihan memasak dapat meningkatkan pengetahuan anak terhadap makanan sehat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pelatihan memasak yang ditujukan pada anak sekolah akan memberikan dampak positif pada anak terkait dengan peningkatan pengetahuan dan juga perilaku anak pada konsumsi makanan tersebut (Wijaya *et al.*, 2023). Hal ini juga sama dengan hasil kegiatan pengabdian ini yang menunjukkan bahwa adanya peningkatan nilai *pre-post*.

Pelatihan memasak dengan topik jajanan tradisional kekinian ini juga memberikan nilai positif karena dapat melatih kepekaan anak. Hasil studi Wulandhari *et al.*, (2024), menyatakan bahwa untuk mengenalkan jajanan tradisional dapat dikenalkan langsung dengan metode demonstrasi terkait alat dan juga bahan serta cara pembuatan. Hal ini dinilai efektif karena anak dapat langsung mengenal jajanan tersebut.

Pada kegiatan ini, dipilih tepung tapioka sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan jajanan tradisional kekinian. Tepung tapioka sendiri menyebabkan produk makanan akan lebih alot dibandingkan dengan penambahan tepung lain. Pada produk yang diolah ini, karakteristik cireng tidak begitu alot karena adanya penambahan terigu pada saat pengolahan. Penggunaan tepung tapioka pada olahan produk dapat meningkatkan nilai gizi seperti protein dan

lemak (Sovyani *et al.*, 2019). Pada nilai *pretest* dan *posttest* yang terkait dengan karakteristik bahan, rata-rata nilai meningkat cukup tinggi. Hal ini membuktikan bahwa mitra (siswa) menjadi lebih paham setelah adanya pelatihan.

Pelatihan memasak bagi anak usia sekolah merupakan hal yang menarik bagi mereka. Hal ini dikarenakan masih banyak peserta yang senang dengan kegiatan memasak sebagai salah satu kegiatan selingan di tengah kegiatan sekolah. Pada salah satu kegiatan pengabdian SMA Sint Loius Semarang, Meiliana *et al.* (2019) menyatakan bahwa kegiatan memasak didahului dengan adanya diskusi untuk melihat adanya ketertarikan siswa pada pengembangan menu. Adanya diskusi yang melibatkan anak, akan membuat peserta menjadi lebih bersemangat untuk melakukan kegiatan selanjutnya.

Simpulan

Kegiatan pengabdian yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa pelatihan yang dilakukan dapat meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan anak mengenai jajanan tradisional kekinian yang dapat dilihat dari nilai *pretest* dan *posttest*. Siswa juga lebih memahami bahan makanan yang dapat digunakan untuk membuat jajanan tradisional kekinian.

Referensi

Alfiyani, N., Wulandari, N., & Adawiyah, D. R. (2019). Validasi Metode Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan Renyah dengan Metode Kadar Air Kritis. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(18), 1–8.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.1>

.1

- Astuti, D.W., Dewi, R.M., & Berlian, T. C. (2022). Produk Olahan Cireng Nasi Frozen Upaya Reduksi Nasi Sisa di Rumah. *Seminar Nasional Hasil Riset Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 519–532.
- Elhaliqie, F. A., Wafdulloh, F. I., Maulidin, M. D., & Isharianto, E. (2025). Cireng Pedas Pak Ali (CIPALI). *Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Manajemen*, 3(2), 356–360.
- Hadijah, S., & Veronika, R. (2025). Teknik Fusion Food pada Pengembangan Makanan Tradisional Bubur Bassang sebagai Inovasi Promosi Kuliner Kekinian Melalui Media Sosial. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 7(1), 37–48.
- Hidayat, A. N. F., Dinanti, A. D., & Fathiyah, K. D. (2024). Preferensi Mahasiswa Terhadap Makanan Tradisional dengan Makanan Cepat Saji dari segi Pemahaman Bahan Kimia. *Konstanta: Jurnal Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*, 2(1), 226–238.
- Khairani, M., Naibaho, A. N. A., Armianti, R., & Holila, N. (2024). Keanekaragaman Olahan Kue Gorengan Berbasis Adonan Cireng. *JMCBUS: Journal of Management and Creative Business*, 2(1), 49–55.
- Maharani, D. S., & Resmisari, G. (2024). Mengenalkan Budaya Kuliner Tradisional Kue Tampah Kepada Anak Melalui Buku Cerita Bergambar. *E-Proceeding Institut Teknologi Nasional Bandung*, 1–10.
- Meiliana, Soedarini, & Nugrahedi, P. Y. (2019). Cooking Class untuk Siswa dan Siswi SMA Sint Loius Semarang. *Prosiding Seminar Nasional Hasil*

Pengabdian Kepada Masyarakat, 4(1), 72–78.

- Santika, E. J., Ramadhan, M. F., Pratama, P. S., & Apriliyanti, R. (2025). Optimaliasasi Keuntungan Pada Penjualan Cireng Isi Menggunakan Pemrograman Linear Metode Simpleks. *Lokawati: Jurnal Penelitian Manajemen Dan Inovasi Riset*, 3(2), 1–11.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73–84.
- Wijaya, I. P. A. P., Astuti, N. N. S., & Aryana, I. N. R. A. (2023). *Efektivitas Pelatihan Memasak untuk Meningkatkan Pengetahuan Makanan Sehat pada Anak-Anak Usia Dini di Hotel Neo Denpasar* (Issue 2009). Politeknik Negeri Bali.
- Wulandhari, N. L. V., Astini, B. N., & Rachmayani, I. (2024). Identifikasi Pengenalan Makanan Tradisional dalam Pembelajaran sebagai Muatan Lokal di PAUD Sekecamatan Cakranegara Kota Mataram. *Indonesian Journal of Elementary and Childhood Education*, 5(1), 1–6.