BERDAYA Indonesian Journal of Community Empowerment
Volume 4 Issue 2 Year 2025 Pages 46-50
e–ISSN 2808-2133
https://journal.unnes.ac.id/journals/berdaya

Edukasi Pengolahan Jajanan Tradisional Higienis dan Inovatif pada Kelompok Dasawisma Kantil 1

Educational Outreach on Hygienic and Innovative Traditional Snack Processing for the Kantil 1 Dasa Wisma Group

Afra Septi Kania, Arina Qurrota A'yun, Ahmad Yusuf Nafi', Langlang Handayani*
Program Studi Pendidikan Fisika, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Semarang, Semarang, Indonesia

*Correspondence to: *langlanghandayani@mail.unnes.ac.id*

Abstrak: Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan serta keterampilan anggota Kelompok Dasawisma Kantil 1 dalam mengolah jajanan tradisional cibay agar lebih higienis dan inovatif. Permasalahan utama yang dihadapi mitra meliputi rendahnya pemahaman mengenai standar keamanan pangan, keterbatasan variasi produk, serta minimnya kreativitas dalam pengemasan. Metode pelaksanaan kegiatan ini meliputi tiga tahapan utama: penyuluhan mengenai prinsip higiene pangan berbasis pedoman BPOM, demonstrasi langsung teknik pembuatan cibay yang inovatif, serta praktik mandiri oleh peserta. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta terkait standar kebersihan pengolahan makanan. Selain itu, kegiatan ini berhasil memicu munculnya variasi cibay baru dengan nilai jual yang lebih tinggi serta kesadaran baru akan pentingnya kemasan yang profesional. Program ini diharapkan mampu mendorong pertumbuhan ekonomi keluarga serta memperkuat kemandirian perempuan melalui pengembangan usaha mikro berbasis produk pangan lokal.

Kata kunci: Cibay; Dasawisma; Makanan Ringan Tradisional; Kebersihan Makanan; Inovasi Produk.

Abstract: This community service activity aims to improve the knowledge and skills of the Kantil 1 Dasawisma Group members in processing traditional cibay snacks in a hygienic and innovative manner. The primary challenges faced by the participants included a lack of understanding regarding food safety standards, limited product variations, and a lack of creativity in packaging. The implementation methods involved three main stages: counseling on food hygiene principles based on BPOM guidelines, live demonstrations of innovative cibay production techniques, and independent practice sessions for participants. Evaluation results demonstrate a significant increase in participants' understanding of food processing hygiene standards. Furthermore, the activity successfully fostered the development of new cibay variations with higher sales value, as well as a newfound awareness of the importance of professional packaging. This program is expected to boost family economic growth and strengthen women's independence through the development of micro-enterprises based on local food products.

Keywords: *Cibay; Dasawisma; Traditional Snacks; Food Hygiene; Product Innovation.*

© Universitas Negeri Semarang. This is an open access article under the CC BY license

PENDAHULUAN

Jajanan tradisional merupakan bagian tak terpisahkan dari kekayaan kuliner Indonesia yang telah mengakar kuat dalam kehidupan masyarakat sehari-hari. Keberadaannya tidak hanya sebagai sumber pangan, tetapi juga mencerminkan identitas budaya lokal yang perlu dilestarikan sekaligus dikembangkan agar mampu bersaing di tengah arus modernisasi. Salah satu jajanan yang populer di kalangan masyarakat Jawa Barat dan sekitarnya adalah cibay, yakni makanan berbahan dasar tepung kanji yang diisi campuran bumbu rempah, kemudian digoreng. Kesederhanaan bahan dan cara pembuatannya menjadikan cibay sebagai produk pangan rumahan yang berpotensi dikembangkan secara lebih luas.

Namun demikian, pengolahan jajanan tradisional di tingkat rumah tangga masih menghadapi berbagai tantangan, terutama berkaitan dengan aspek higienitas dan inovasi produk. Banyak pelaku usaha kecil, termasuk ibu rumah tangga yang tergabung dalam kelompok dasawisma, belum memiliki pemahaman yang memadai mengenai standar keamanan pangan. Hal ini berimplikasi pada kualitas produk yang tidak konsisten, potensi kontaminasi bahan berbahaya, serta rendahnya daya saing produk di pasaran (Kemenkes RI, 2020). Di sisi lain, minimnya inovasi dalam tampilan, rasa, maupun kemasan membuat jajanan tradisional sulit menarik minat konsumen muda yang lebih selektif. Kelompok Dasawisma Kantil 1 merupakan salah satu kelompok perempuan di tingkat rukun tetangga yang memiliki peran strategis dalam

pemberdayaan ekonomi keluarga. Sebagai wadah pertemuan rutin ibu rumah tangga, kelompok ini menjadi sasaran yang tepat untuk kegiatan penyuluhan dan pelatihan berbasis pangan lokal. Pemberdayaan melalui pelatihan keterampilan pengolahan pangan tidak hanya dapat meningkatkan pendapatan keluarga, tetapi juga memperkuat kemandirian serta solidaritas antaranggota kelompok perempuan dalam masyarakat (Saugi & Sumarno, 2015; Maulita et al., 2023).

Kegiatan edukasi ini disusun sebagai bentuk respons terhadap kebutuhan masyarakat yang ditemukan di lapangan, yaitu masih rendahnya pengetahuan anggota Dasawisma Kantil 1 mengenai pengolahan pangan yang higienis (Saugi & Sumarno, 2015). Selain itu, kreativitas anggota dalam mengembangkan variasi produk cibay juga masih terbatas sehingga diperlukan pelatihan yang bersifat praktis dan inovatif (Indriyani et al., 2021). Melalui pendekatan edukatif dan praktik langsung, kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan, keterampilan, serta motivasi berwirausaha peserta pelatihan (Saugi & Sumarno, 2015). Tujuan dari kegiatan ini meliputi: (1) meningkatkan pengetahuan peserta tentang prinsip higienitas dalam pengolahan pangan; (2) memperkenalkan inovasi cibay dalam berbagai varian kemasan; serta (3) mendorong tumbuhnya jiwa kewirausahaan berbasis produk lokal di kalangan anggota Dasawisma Kantil 1. Dengan tercapainya ketiga tujuan tersebut, diharapkan kelompok ini dapat menjadi pelopor pengembangan usaha mikro pangan lokal di lingkungannya.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan pengabdian kepada masyarakat berbasis partisipasi aktif (participatory action approach), yang menekankan keterlibatan penuh peserta mulai dari tahap perencanaan hingga evaluasi. Pendekatan ini dipilih karena terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas kelompok masyarakat yang bergerak di bidang pangan rumahan. Kegiatan berlangsung selama satu hari penuh dengan total durasi enam jam, bertempat di salah satu rumah anggota kelompok yang difungsikan sebagai ruang pertemuan dan dapur praktik. Peserta kegiatan adalah seluruh anggota aktif Kelompok Dasawisma Kantil 1 yang berjumlah 18 orang. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan asesmen awal melalui pertanyaan sederhana untuk mengukur tingkat pengetahuan awal peserta mengenai higienitas pangan dan pengolahan cibay. Data dari asesmen ini dijadikan acuan dalam menyusun materi yang relevan dan sesuai kebutuhan peserta (Nurhayati et al., 2020). Pada Gambar 1 ditampilkan kegiatan asesmen spontan yang diberikan untuk kelompok Dasawisma Kantil 1.



Gambar 1. Asesmen Spontan

Kegiatan dibagi menjadi tiga tahap. Tahap pertama berupa sesi penyuluhan selama 90 menit yang membahas prinsip dasar keamanan pangan berdasarkan pedoman BPOM, meliputi penanganan bahan baku, kebersihan peralatan, higiene personal pengolah, serta penyimpanan produk jadi (Jatmika & Findriany, 2021). Materi disampaikan secara interaktif dengan bantuan media visual dan demonstrasi singkat agar peserta lebih mudah memahami praktik pengolahan pangan yang higienis (Damayanti et al., 2024). Dari sisi inovasi produk, variasi cibay yang diperkenalkan dalam kegiatan pelatihan mendapatkan respons positif dari peserta karena dinilai memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk usaha rumahan. Peserta menilai bahwa inovasi rasa dan pengembangan produk dapat meningkatkan minat konsumen serta memperluas peluang pemasaran jajanan tradisional di lingkungan sekitar (Putri et al., 2022). Selain itu, diversifikasi produk pangan berbasis cita rasa lokal juga dinilai efektif dalam meningkatkan daya saing produk jajanan tradisional di tengah berkembangnya makanan modern (Sari & Nugroho, 2021).

Tahap kedua berupa demonstrasi pembuatan cibay inovatif yang dipandu langsung oleh fasilitator. Pada tahap ini peserta diperkenalkan pada pengembangan produk cibay dengan variasi rasa dan teknik pengolahan yang lebih menarik agar memiliki nilai jual lebih tinggi. Selain itu, peserta juga diberikan pelatihan mengenai teknik pengemasan sederhana yang menarik dan layak dipasarkan, baik secara langsung maupun melalui media daring (Yuliani et al., 2021). Tahap ketiga adalah praktik mandiri, di mana peserta mencoba secara langsung proses pembuatan dan pelipatan cibay dengan pendampingan fasilitator. Kegiatan kemudian diakhiri dengan evaluasi melalui post-test dan sesi diskusi guna mengetahui peningkatan pemahaman peserta serta menggali rencana tindak lanjut setelah pelatihan berlangsung (Nurhasanah & Putri, 2022). Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif kuantitatif untuk melihat perbedaan hasil pre-test dan post-test peserta. Selain itu, analisis kualitatif dilakukan melalui observasi langsung dan catatan lapangan untuk memahami dinamika proses pembelajaran selama kegiatan berlangsung. Sesi demonstrasi oleh fasilitator dan praktik mandiri ditampilkan pada Gambar 2 dan Gambar 3.



Gambar 2. Demonstrasi



Gambar 3. Praktik Mandiri

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan edukasi pengolahan cibay higienis dan inovatif pada Kelompok Dasawisma Kantil 1 berjalan dengan lancar dan mendapat respons antusias. Berdasarkan hasil diskusi dan tanya jawab spontan di lapangan, terlihat adanya peningkatan pemahaman yang signifikan pada peserta. Jika pada awal kegiatan peserta masih ragu mengenai standar higienitas pengolahan, di akhir sesi mereka mampu menjelaskan kembali langkah-langkah inovasi produk dengan tepat. Hal ini membuktikan bahwa kombinasi ceramah interaktif dan demonstrasi langsung efektif dalam mempercepat penyerapan informasi baru bagi kelompok masyarakat. Pada aspek higienitas, sebagian besar peserta mengakui bahwa sebelum mengikuti kegiatan ini mereka belum menyadari pentingnya beberapa praktik dasar seperti mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah bahan, memisahkan peralatan mentah dan matang, serta memperhatikan suhu penyimpanan produk jadi. Setelah sesi penyuluhan, pemahaman peserta mengenai hal-hal tersebut meningkat secara signifikan. Hal ini relevan dengan temuan Nurhayati et al. (2020) yang menyatakan bahwa kelompok ibu rumah tangga di lingkungan pedesaan dan semi-urban umumnya memiliki gap pengetahuan keamanan pangan yang cukup besar meskipun telah berpengalaman mengolah makanan bertahun-tahun.

Dari sisi inovasi, peserta sangat tertarik pada perbaikan tekstur dan daya tahan produk yang dihasilkan melalui metode memasak yang benar. Inovasi pada cara pelipatan kulit yang lebih rapi serta teknik penggorengan yang meminimalisir serapan minyak dinilai sebagai keunggulan baru. Para peserta merasa bahwa tampilan cibay yang lebih bersih dan menarik secara visual dapat membedakannya dari produk yang banyak beredar di pasaran. Hal ini menunjukkan diversifikasi kualitas produk dalam memperkuat daya jual jajanan tradisional juga menjadi fokus.

Sesi kemasan juga mendapat perhatian besar dari peserta. Banyak di antara mereka yang baru pertama kali mempertimbangkan aspek kemasan sebagai bagian integral dari nilai jual produk. Dengan menggunakan mika plastik sederhana yang dilabeli nama produk, varian, dan kontak penjual, peserta melihat secara langsung bagaimana tampilan produk berubah menjadi lebih profesional dan siap jual. Kemasan yang sederhana tetapi informatif terbukti meningkatkan persepsi kualitas produk di benak konsumen, bahkan untuk produk pangan rumahan sekalipun. Sesi diskusi penutup menunjukkan bahwa minat berwirausaha peserta mulai tumbuh setelah mereka memahami bahwa proses produksi cibay dapat dilakukan dengan mudah menggunakan bahan dan peralatan sederhana. Sebagian besar anggota Dasawisma menyatakan ketertarikannya untuk mencoba memasarkan produk tersebut di lingkungan sekitar sebagai tambahan penghasilan keluarga (Astuti & Rahmawati, 2021). Temuan ini menunjukkan

bahwa kegiatan pelatihan dan edukasi keterampilan dapat mendorong kemandirian ekonomi perempuan melalui pengembangan usaha rumahan berbasis pangan lokal (Saugi & Sumarno, 2015).

KESIMPULAN

Berdasarkan kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa kegiatan edukasi dan pelatihan pengolahan jajanan tradisional cibay higienis dan inovatif pada Kelompok Dasawisma Kantil 1 telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Terjadi peningkatan pemahaman yang signifikan pada anggota dasawisma mengenai prinsip higiene dan keamanan pangan berbasis pedoman BPOM, peningkatan keterampilan teknik pembuatan dan pelipatan cibay yang inovatif, serta kesadaran akan pentingnya kemasan yang rapi dan informatif. Program ini berhasil menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha bagi anggota Dasawisma Kantil 1 dalam memanfaatkan potensi pangan lokal untuk mendorong pertumbuhan ekonomi keluarga serta memperkuat kemandirian perempuan secara berkelanjutan.

PERNYATAAN PENGGUNAAN KECERDASAN ARTIFISIAL (AI) GENERATIF

Penulis menyatakan bahwa tidak ada kecerdasan artifisial (AI) generatif atau teknologi berbantuan AI yang digunakan dalam proses penulisan manuskrip ini.

PERNYATAAN BENTURAN KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa tidak ada benturan kepentingan finansial maupun hubungan personal yang diketahui dapat memengaruhi karya yang dilaporkan dalam artikel ini.

PERNYATAAN INFORMASI PENDANAAN

Penelitian ini tidak menerima hibah khusus dari lembaga pendanaan di sektor publik, komersial, maupun nirlaba.

PERNYATAAN KONTRIBUSI PENULIS

Afra Septi Kania, Arina Qurrota A'yun, Ahmad Yusuf Nafi': Konseptualisasi, Metodologi, Penulisan Draf Asli, Kurasi data, Validasi. Langlang Handayani: Supervisi, Penulisan - Tinjauan & Penyuntingan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada Universitas Negeri Semarang (UNNES) atas dukungan akademis dan fasilitas yang diberikan sepanjang kegiatan berlangsung. Terima kasih yang tulus juga disampaikan kepada pengurus dan seluruh anggota Kelompok Dasawisma Kantil 1 atas kerja sama yang sinergis, partisipasi aktif, dan sambutan yang hangat selama kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kegiatan ini merupakan bagian dari implementasi mata kuliah Kewirausahaan, Program Studi Pendidikan Fisika, FMIPA UNNES, Tahun Akademik 2024/2025.

DAFTAR PUSTAKA

Astuti, N., & Rahmawati, I. (2021). Pelatihan kewirausahaan berbasis pangan lokal dalam meningkatkan motivasi usaha ibu rumah tangga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 134–141.

Damayanti, A. Y., Abidah, Y. H., Khofifah, K., Bilqis, A., Sukowati, D., Dwi, M., & Zahraturrosidah. (2024). Media Audiovisual Efektif Meningkatkan Pengetahuan tentang Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan. *Berdikari: Jurnal Inovasi dan Penerapan Ipteks*, 12(1).

Dewi, R. S., Anggraini, T., & Kusumawati, N. (2022). Evaluasi program pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan pangan lokal di kelompok dasawisma. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(2), 115–124.

Indriyani, I., Rahmi, S. L., Wulansari, D., Mursyid, M., & Rahmayani, I. (2021). Upaya pengembangan jiwa kewirausahaan melalui pengolahan produk pangan berbasis perikanan di Desa Kedotan, Kecamatan Sekernan, Kabupaten Muaro Jambi. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 5(3), 540–546.

Jatmika, S. E. D., & Findriany, A. (2021). Pelatihan dan Pendampingan Higiene Sanitasi Pengolahan Pangan Industri Rumah Tangga. *GERVASI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 1–12.

Kemenkes RI. (2020). *Pedoman keamanan pangan di tingkat rumah tangga*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Maulita, M., Hidayat, A., Luturmas, F. B., Rahma, R., Indrawati, I., & Rakhelia, R. (2023). Pemberdayaan ekonomi perempuan dasawisma melalui pelatihan pengolahan sirup herbal belimbing wuluh. *Community Development Journal*, 4(4), 7452–7457.

Nurhayati, E., Suhartini, & Mahmud, A. (2020). Gap pengetahuan keamanan pangan pada ibu rumah tangga di wilayah semi-urban Indonesia. *Jurnal Gizi Masyarakat*, 3(2), 78–89.

Nurhasanah, E., & Putri, D. A. (2022). Efektivitas metode praktik langsung dalam meningkatkan keterampilan peserta pelatihan pengolahan pangan. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 2(3), 120–127.

Putri, N. A., Rahmawati, D., & Lestari, P. (2022). Inovasi produk pangan lokal sebagai upaya peningkatan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 88–95.

Sari, M., & Nugroho, A. (2021). Diversifikasi pangan lokal untuk meningkatkan daya saing produk kuliner tradisional. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 17(1), 45–53.

Saugi, W., & Sumarno. (2015). Pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pengolahan bahan pangan lokal. *JPPM (Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(2), 226–238.

Yuliani, R., Setiawan, D., & Pramesti, A. (2021). Pelatihan pengemasan produk UMKM untuk meningkatkan daya saing pemasaran. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 55–62.