

DIGITALISASI CITA RASA: EDUKASI KULINER WARISAN KEDAERAHAN DALAM GAWAI

Ibnu Sina¹, Fenti Nur Meliyani², Wulan Puspita Sari³, Devi Rosdiana⁴

^{1,2,3,4}Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Program Studi Pendidikan Jasmani

^{1,2,3,4}Universitas Bina Bangsa

E-mail : asebaacademy@gmail.com¹, fentinurmeliyani@gmail.com²,
puspitawulan133@gmail.com³, devirosdiana2021@gmail.com⁴

Abstrak

Program pengabdian pada masyarakat ini bermitra dengan para produsen kuliner, yakni bakso ikan, buras, dan es kelapa muda, dan juga pemerintahan yang ada di Malingping. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk membantu menumbuhkan kesadaran masyarakat pada potensi kuliner kedaerahan dengan efektif dan juga efisien guna menjadi peningkatan perekonomian baik bagi masyarakat sekitar maupun bagi daerah, memberikan motivasi, membuat fasilitas akun pemasaran secara digital dan memberi wawasan mengenai pemasaran global berbasis online agar tercipta sistem marketing baru untuk penjualan produk-produk lokal lainnya yang berasal dari daerah Malingping. Hasil yang didapat dari kegiatan ini yaitu bakso ikan memiliki bentuk seperti tumpeng dan memiliki varian isian, yaitu isi rawon, telur, ayam suwir, dan bakso kecil, dan 3 rasa jamur crispy, yaitu rasa pedas, rasa jagung manis, dan juga original. Buras memiliki varian isian, yaitu isi ayam suwir, abon sapi, dan vegetarian. Es kelapa muda memiliki rasa gula aren semut dan memiliki rasa serta sensasi yang berbeda karena menggunakan teknik dengan membakar kelapanya. Metode yang digunakan yaitu dengan melakukan perencanaan, pengelolaan, pelaksanaan dan pengontrolan secara *offline* dan *online*.

Kata Kunci: *Digital, Inovatif, Kuliner, Koperasi, UMKM.*

Abstract

This community service program partners with culinary producers, namely Fish Balls, Buras, and young coconut ice, and also the government in Malingping. This Community Service Activity aims to help raise public awareness of regional culinary potential effectively and efficiently to increase the economy for both the surrounding community and the region, provide motivation, create digital marketing account facilities, and provide insight into online-based global marketing to create a new marketing system for the sale of other local products originating from the Malingping area. The results obtained from this activity are that fish balls have a tumpeng shape and have various fillings, namely rawon, egg, shredded chicken, and small meatballs, and 3 flavors of crispy mushrooms, namely spicy, sweet corn, and original. Buras has various fillings, namely shredded chicken, beef floss, and vegetarian. Young coconut ice has an ant palm sugar flavor and has a different taste and sensation because it uses a technique of burning the coconut. The method used is to implement planning, management, implementation, and control, which is carried out offline and online.

Keywords: *Digital, Innovative, Culinary, Cooperatives, UMKM.*

PENDAHULUAN

Keanekaragaman olahan masakan yang menjadi ciri khas daerah sering disebut makanan khas daerah. Makanan khas daerah adalah makanan yang biasanya di konsumsi di suatu daerah tersebut. Karakter suatu masakan daerah biasanya mencerminkan karakter masyarakatnya (Weran et al., 2021). Seiring waktu, kuliner berkembang tidak sekadar untuk memenuhi kebutuhan biologis wisatawan. Kuliner juga berkembang sebagai sebuah daya tarik wisata, di mana kuliner lokal menjadi salah satu motivasi kunjungan wisatawan ke suatu daerah (Harja et al., 2023). Pangan lokal dapat dimanfaatkan sebagai atraksi

wisata melalui pengembangan produk kuliner. Dalam konteks ini, mencakup lebih dari sekadar aspek fisiologis dari makanan dan minuman, melainkan menggali perspektif kuliner daerah sebagai elemen budaya dan aset penting bagi pengembangan industri pariwisata daerah (Dianafitry Hasan et al., 2024). Elemen motivasi wisata kuliner terhadap wisatawan untuk berkunjung ke suatu destinasi wisata biasanya timbul karena adanya rasa keingintahuan yang tinggi terhadap suatu daya tarik wisata serta menjadi pengalaman yang menarik untuk mencoba suatu hidangan khas daerah untuk dinikmati secara lebih mendalam (Antara, 2022).

Seiring pesatnya perkembangan zaman dan ketatnya persaingan usaha dagang di Indonesia, inovasi menjadi kunci utama untuk menjawab kebutuhan konsumen (Euis Amilia, 2022). Di tengah maraknya usaha kuliner sejenis, kami menghadirkan terobosan kreatif berupa bakso ikan tumpeng larva jamur crispy dan buras, yang disandingkan dengan kesegaran es kelapa muda bakar gula aren semut. Inovasi ini hadir sebagai upaya kami dalam melahirkan produk pangan unik yang kompetitif dan menggugah selera. Bakso ikan merupakan kuliner khas yang memadukan kesegaran ikan dengan adonan tepung tapioka, bumbu pilihan, dan proses pengolahan menggunakan es batu untuk menjaga teksturnya. Dengan teknik produksi yang tepat dan benar maka akan menjaga tingkat kepercayaan pembeli untuk terus dapat menikmati produk yang dihasilkan dan akan menjaga pelaku usaha kuliner untuk terus dapat berkarya berinovasi menciptakan produk-produk kuliner selanjutnya dan semakin memperluas daerah pemasaran (Victorson Taruh & Lukman Pakaya, 2025). Secara khusus, bakso ikan malingping menggunakan bahan utama ikan tenggiri berkualitas yang diolah dengan bumbu penyedap alami. Meski merupakan produk skala rumahan, bakso ini memiliki keunggulan rasa yang gurih, bebas aroma amis, dan tanpa bahan pengawet. Popularitasnya kini telah meluas melampaui wilayah Banten hingga merambah pasar Jakarta, Bekasi, dan sekitarnya. Cita rasa yang unik dan tekstur kenyal membuat jamur menjadi primadona kuliner bagi semua usia.

Kandungan gizinya yang lengkap serta harganya yang terjangkau menjadikan potensi usaha berbasis jamur sangat potensial untuk dikembangkan. Kami memanfaatkan peluang ini dengan membuat bakso ikan tumpeng larva jamur crispy, sebuah inovasi pangan bernilai tinggi. Tidak hanya unggul dalam rasa, hidangan ini juga memberikan manfaat kesehatan yang nyata, seperti membantu metabolisme melalui enzim hidrolisis dan oksidasi, serta menjadi pilihan ideal bagi mereka yang sedang menjaga berat badan. Buras, atau yang secara lokal di Malingping dikenal dengan sebutan lapat, merupakan kuliner berbahan dasar beras ketan yang diolah bersama santan kelapa untuk menghasilkan cita rasa gurih yang khas. Meski sekilas menyerupai lontong, buras memiliki bentuk yang lebih pipih dengan teknik memasak yang khusus. Tersedia dalam berbagai varian seperti isi ayam suwir, abon sapi, hingga opsi vegetarian, buras menjadi alternatif sumber karbohidrat yang digemari. Tekstur dan rasanya yang jauh lebih kaya dibandingkan dengan nasi putih biasa menjadikannya solusi tepat bagi masyarakat yang menginginkan asupan nutrisi dengan pengalaman rasa yang berbeda. Es kelapa muda bakar gula aren semut hadir sebagai minuman penyegar alami yang memadukan keaslian air kelapa muda dengan keunikan proses pembakaran. Sebagai minuman favorit masyarakat Indonesia, kelapa muda dikenal luas karena khasiatnya dalam menjaga daya tahan tubuh serta mendukung kesehatan organ hati dan ginjal. Perpaduan ini semakin sempurna dengan penambahan gula aren semut—pemanis alami dari nira pohon aren yang telah lama dipercaya memiliki manfaat kesehatan yang melimpah dan kualitas yang teruji (Gede & Purwata, 2019).

Inovasi berbahan dasar jamur, beras ketan, kelapa muda, dan gula aren yang unik seperti produk olahan kami, yaitu “Kuliner Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut”. Tujuan dari kegiatan penelitian ini yaitu melahirkan inovasi pangan yang kreatif untuk dikonsumsi, yaitu Kuliner Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut. Selain itu juga untuk memperkenalkan kuliner khas salah satu daerah yang ada di Kabupaten Lebak yaitu Malingping agar bisa dikenal oleh berbagai kalangan daerah. Sedangkan bakso ikan tumpeng larva adalah inovasi kuliner berbahan dasar ikan giling pilihan yang diolah bersama tepung dan bumbu rempah halus hingga menghasilkan tekstur yang sempurna. Keunikannya terletak pada bentuk kerucut menyerupai tumpeng dengan kejutan isian melimpah di dalamnya—mulai dari gurihnya rawon, ayam suwir, telur, hingga bakso kecil. Sebagai sentuhan akhir, hidangan ini disajikan dengan siraman kuah cabai merah yang kental dan pedas, menciptakan sensasi 'larva' yang menggoda selera. Inovasi produk merupakan upaya mewujudkan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga dapat meningkatkan minat beli terhadap produk tersebut, yang diharapkan dapat direalisasikan melalui keputusan pembelian (H. Hidayat et al., 2022).

Inovasi kuliner kami mengintegrasikan berbagai elemen bahan pangan lokal yang unggul. Dimulai dari Jamur *Crispy*, camilan favorit lintas generasi yang menawarkan tekstur renyah dengan varian rasa original, jagung manis, dan pedas. Sebagai hidangan utama, kami menyajikan Buras (Lapat) khas Malingping, yakni olahan beras ketan bersantan yang memiliki bentuk pipih unik dengan ragam isian mulai dari vegetarian, ayam suwir, hingga abon sapi. Untuk melengkapi sajian tersebut, tersedia Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut. Minuman ini tidak hanya menyegarkan, tetapi juga berfungsi sebagai penguat daya tahan tubuh melalui perpaduan air kelapa muda dan kemurnian gula aren semut dari nira asli. Melalui kombinasi jamur, beras ketan, serta kelapa muda ini, kami berharap bisnis ini tidak hanya dikenal luas oleh masyarakat, tetapi juga menjadi inspirasi bagi para wirausaha untuk terus menggali potensi bahan baku lokal menjadi produk kuliner kreatif dan bernilai tinggi."



Gambar 1. Lima Pendorong wisata kuliner (Yeoman & McMahon-Beatte, 2016)

METODE

Metode yang diterapkan dalam kegiatan usaha ini adalah metode partisipatif, yang mencakup perencanaan, pengelolaan, pelaksanaan, dan pengontrolan secara offline maupun online. Pendekatan ini memastikan bahwa seluruh tahapan produksi, mulai dari input, proses, hingga output, dapat berjalan secara terstruktur dan terarah. Dengan

mengintegrasikan aktivitas offline dan online, metode ini memungkinkan fleksibilitas serta partisipasi aktif dari berbagai pihak yang terlibat dalam usaha. Sebelum memasuki tahap produksi, langkah awal yang dilakukan adalah survei pasar. Survei ini bertujuan untuk memahami kondisi pasar secara nyata serta mengetahui minat dan kebutuhan konsumen. Hasil dari survei pasar menjadi dasar dalam merencanakan inovasi produk atau layanan yang akan ditawarkan, sehingga usaha yang dijalankan benar-benar relevan dengan permintaan pasar.

Setelah survei pasar selesai, tahap selanjutnya adalah melakukan studi kelayakan usaha. Studi ini penting untuk memastikan bahwa usaha yang akan dijalankan tidak hanya menguntungkan, tetapi juga memiliki prospek jangka panjang yang baik. Dengan adanya studi kelayakan, risiko kegagalan usaha dapat diminimalkan karena keputusan bisnis didasarkan pada analisis yang matang. Tahap terakhir dalam persiapan produksi adalah pemilihan bahan baku serta penyediaan tempat, sarana, dan prasarana yang diperlukan. Pemilihan bahan yang tepat sangat berpengaruh terhadap kualitas output produksi, sementara ketersediaan tempat dan sarana prasarana menunjang kelancaran proses produksi secara keseluruhan. Dengan demikian, seluruh tahapan ini dirancang untuk menciptakan efisiensi dan efektivitas dalam menjalankan usaha. Dalam pembuatan produk Bakso Ikan Tumpeng Larva, penulis menyusun daftar bahan kuliner yang akan digunakan sebagai dasar produksi. Proses pembuatan dimulai dengan menyiapkan sambal untuk isian terlebih dahulu. Bawang merah, bawang putih, cabai rawit, dan cabai keriting digoreng hingga layu, kemudian ditiriskan dan dihaluskan menggunakan blender hingga menjadi bumbu sambal yang siap digunakan.

Setelah sambal selesai, tahap selanjutnya adalah mengolah bahan utama bakso. Ikan tenggiri dihaluskan bersama es batu hingga teksturnya benar-benar halus, lalu ditambahkan putih telur dan dihaluskan kembali agar tercampur rata. Setelah itu, dimasukkan tepung tapioka, merica, garam, bawang putih, dan penyedap rasa, kemudian dihaluskan lagi hingga adonan membentuk pasta yang kalis dan siap dicetak. Proses pencetakan bakso dilakukan dengan merebus air hingga mendidih, lalu menambahkan minyak ke dalam rebusan dan mengecilkan api. Adonan bakso dicetak menjadi bakso kecil untuk isian, sementara bahan lain seperti ayam suwir, rawon, dan telur juga disiapkan. Setelah bakso kecil mengambang, bakso ditiriskan, namun api tetap dibiarkan menyala untuk tahap berikutnya. Tahap akhir adalah mencetak bakso tumpeng larva menggunakan cetakan berbentuk kerucut yang telah diolesi minyak. Ke dalam cetakan dimasukkan bakso ikan kecil, ayam suwir, rawon, dan telur yang telah direbus serta dihaluskan, kemudian ditutup kembali dengan adonan bakso. Bakso tumpeng larva kemudian direbus perlahan dalam air mendidih yang telah diberi minyak, dan ditunggu beberapa menit hingga matang sempurna.

Proses pembuatan Jamur Crispy dimulai dengan pemilihan dan penanganan bahan baku jamur yang masih fresh. Ciri-ciri jamur yang baik adalah tidak lembek, serta setelah dicuci dan diperas masih bisa mekar kembali. Jamur tersebut kemudian dicuci bersih, diperas, dan direbus sebagai langkah awal pengolahan. Setelah direbus, jamur ditiriskan lalu disuir-suir sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Tahap ini penting untuk memastikan tekstur jamur yang akan digoreng menjadi lebih renyah dan mudah menyerap bumbu. Jamur yang sudah disuir siap untuk dilapisi dengan adonan tepung. Selanjutnya, disiapkan campuran tepung yang terdiri dari tepung terigu, maizena, merica bubuk, garam, dan kaldu dalam sebuah mangkuk. Semua bahan diaduk hingga tercampur rata. Dari campuran tersebut, diambil dua sendok makan tepung dan ditempatkan dalam mangkuk kecil untuk digunakan sebagai lapisan basah. Jamur yang sudah ditiriskan kemudian dicelupkan ke dalam adonan basah, lalu dipindahkan ke tepung kering untuk dilapisi secara merata. Setelah itu, jamur digoreng dalam minyak panas hingga berwarna kuning

kecekkelatan. Setelah matang, jamur crispy diangkat, ditiriskan, dan siap untuk disajikan.

Proses pembuatan Buras dimulai dengan mencuci beras ketan hingga benar-benar bersih, ditandai dengan air cucian yang sudah terlihat bening. Setelah ditiriskan, beras dikukus hingga setengah matang, kemudian diangkat dan dicampurkan ke dalam rebusan santan kelapa. Bahan pokok yang digunakan dalam pembuatan buras antara lain beras ketan, santan kelapa, daun pisang, daun salam, ayam, abon sapi, serta sayur-sayuran seperti wortel, kentang, dan daun bawang. Campuran beras dan santan kemudian diaduk hingga rata, memastikan santan meresap sempurna ke dalam beras. Proses pengadukan ini dilanjutkan hingga beras matang dengan sempurna dan menghasilkan tekstur nasi yang pulen. Tahap ini sangat penting karena menentukan kualitas dan kelezatan nasi buras yang akan dihasilkan. Setelah nasi matang, nasi buras diangkat dan dibentuk sesuai selera, umumnya berbentuk pipih atau persegi. Daun pisang disiapkan sebagai pembungkus, lalu nasi buras dibungkus satu per satu menggunakan daun pisang tersebut. Setelah semua nasi terbungkus, langkah terakhir adalah mengukus kembali nasi buras selama kurang lebih 40 menit. Setelah matang, buras diangkat dan siap untuk dihidangkan.

Proses pembuatan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut dimulai dengan menyiapkan kelapa muda yang akan disajikan. Kelapa muda tersebut kemudian dibakar terlebih dahulu untuk memberikan aroma dan cita rasa khas yang berbeda. Setelah dibakar, kelapa muda dibelah untuk mengambil air kelapanya, yang kemudian dimasukkan ke dalam baskom. Daging kelapa muda dikerok menggunakan alat khusus pengeruk kelapa hingga menghasilkan serutan yang halus dan siap saji. Es batu kemudian dimasukkan ke dalam gelas, diikuti dengan penambahan air kelapa dan daging kelapa muda yang telah dikerok. Tahap terakhir adalah mencampurkan air kelapa, air gula aren semut, dan kelapa muda dalam gelas, lalu diaduk hingga rata. Minuman Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut pun siap untuk dinikmati dengan kesegaran air kelapa, aroma bakar yang khas, dan manisnya gula aren semut.

Produk akhir dari inovasi ini adalah paket kuliner komprehensif yang memadukan Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur Crispy, Buras, dan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut. Kombinasi bahan utama berupa ikan, jamur, beras ketan, dan kelapa ini merupakan komoditas yang sangat diminati oleh para pecinta kuliner. Selain unggul dalam rasa, rangkaian produk ini kaya akan nutrisi penting; jamur dalam bakso ikan memberikan tekstur serupa daging dengan profil gizi setara kacang-kacangan dan biji-bijian. Sementara itu, buras hadir sebagai sumber karbohidrat utama, yang disempurnakan dengan es kelapa muda bakar sebagai penyedia protein serta kalsium bagi tubuh.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Unit usaha ini bertajuk 'Edutainment Digital: Kuliner Inovatif Melestarikan Budaya', yang berbasis di Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Kami menghadirkan menu unggulan Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur Crispy dan Buras, dipadukan dengan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut. Inovasi ini mengoptimalkan potensi lokal seperti ikan, jamur, beras ketan, dan kelapa sebagai alternatif pangan yang lebih sehat dan kaya rasa. Penggunaan jamur dipilih karena teksturnya yang menyerupai daging serta khasiatnya dalam mencegah kanker, jantung, dan hipertensi. Sementara itu, Buras hadir sebagai pengganti nasi dengan cita rasa khas yang sangat harmonis saat dinikmati bersama segarnya Es Kelapa Muda Bakar.

Karena ini menjadi usaha yang akan diperjual-belikan oleh masyarakat dan mahasiswa maka penulis membuat wadah peluang usaha untuk meningkatkan

perekonomian sehingga membuat produk Kuliner Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut.

Keunggulan Bakso Ikan Tumpeng Larva diantaranya:

1. Meningkatkan selera makan
2. Mengandung protein dari ikan tenggiri
3. Bermanfaat untuk kesehatan, termasuk protein, karbohidrat, gula, Vitamin A, Vitamin B6, Vitamin C, Zat Besi, Magnesium, Kalium dan Air.

Keunggulan Jamur *Crispy* diantaranya:

1. Memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh
2. Kaya akan serat
3. Rasa jamur yang gurih dan kenyal
4. Merupakan salah satu olahan makanan sehat
5. Dapat bertahan selama satu bulan
6. Tanpa menggunakan pengawet berbahaya

Manfaat Jamur *Crispy* yaitu:

1. Dapat memperkuat sistem kekebalan tubuh
2. Menghambat pertumbuhan sel kanker
3. Menurunkan kolesterol tinggi
4. Sehat bagi jantung

Manfaat Bakso Ikan Tumpeng Larva yaitu:

1. Mencegah kanker
2. Mencegah penyakit jantung
3. Mengandung omega
4. Mengandung protein yang bagus untuk kesehatan
5. Mencegah radikal bebas
6. Mengatasi peradangan
7. Menurunkan tekanan darah
8. Menjaga fungsi otak
9. Mencegah diabetes

Keunggulan Buras:

Kandungan gizi dari buras lebih rendah jika dibandingkan dengan nasi biasa.

Manfaat Buras:

Manfaat memakan buras dapat membantu kita dalam program diet atau menurunkan berat badan.

Keunggulan Es kelapa Muda bakar gula aren semut:

1. Air kelapa muda sering digunakan untuk menggantikan cairan di tubuh setelah melakukan aktivitas fisik seperti olahraga, maupun saat mengalami diare.
2. Air kelapa mengandung elektrolit alami seperti kalium, natrium, dan mangan, yang dapat membantu tubuh terhindar dari dehidrasi.
3. Buah kelapa memiliki keunggulan yang sangat tinggi. Yang mana, mangan sangat penting untuk kesehatan tulang dan metabolisme karbohidrat, protein, dan kolesterol. Buah kelapa juga kaya akan tembaga dan besi, yang membantu membentuk sel darah merah, serta selenium, antioksidan penting yang melindungi sel-sel.

Manfaat Es kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut:

1. Pengganti cairan tubuh
2. Mengandung antioksidan
3. Membantu menurunkan gula darah
4. Meningkatkan kesehatan jantung
5. Dapat mencegah penyakit batu ginjal

Gambaran Strategi Pemasaran

Ada beberapa cara dalam mengenalkan produk yang penulis buat yaitu:

1. Menggunakan sistem digital berbasis internet, memaksimalkan fasilitas sosial media yang ada
2. Menyebarkan pamflet yang dimiliki dengan cara memberikan softcopy melalui sosial media dan menempelkan hardcopy di setiap mading atau tempat yang strategis
3. Mengadakan layanan pesan dan antar
4. Membuat *outlet* di tempat strategis
5. Memasok Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut ke *market place online* maupun *offline*.

Analisis Lingkungan Usaha

Tabel 1. Analisis Peluang

Peluang	Keterangan
Persaingan masih sedikitnya persaingan untuk produk kuliner Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur <i>Crispy</i> dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut	tidak banyak nya penjual produk ini sehingga hanya terdapat sedikit pesaing
Peluang pasar Akses <i>marketing</i> yang luas dan lancar Kemajuan teknologi Pemanfaatan internet, digitalisasi	Karena sedikitnya pesaing maka peluang untuk memasarkan produk ini sangat besar Pemanfaatan internet dapat menunjang baik kegiatan pengembangan maupun distribusi dan promosi produk ini

Tabel 2. Analisis Kekuatan

Kekuatan	Keterangan
Produk Nilai kreativitas dan keunikannya yakni harga jual	Dengan adanya perubahan bahan dasar tambahan nilai gizi dan tentunya harga jual yang sangat terjangkau bagi kalangan mahasiswa maupun masyarakat umum.
Pelayanan pelanggan Keramahan pelayanan	Kami menyediakan pelayanan yang ramah dan bersahabat dalam pelayanan pemesanan produk ini.
Sistem manajemen 1. Sistem pembukuan dan basis data online 2. Sistem administrasi	Data keuangan dan administrasi penjualan dicatat menggunakan sistem pembukuan dan untuk memudahkan mengontrol kinerja dalam mencapai tujuan.

Tabel 3. Analisis Hambatan

Hambatan	Keterangan
Permodalan	Minimnya akses dan informasi membuat tim memiliki hambatan dalam memenuhi kebutuhan untuk pengembangan modal awal.
Kemitraan	Kurangnya mitra yang dapat diajak bekerjasama seperti memasok bahan-bahan untuk membuat produk.

Analisis SWOT Keberlangsungan Usaha

SWOT merupakan metode perencanaan strategis yang digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*strengths*), kelemahan (*weaknesses*), peluang (*opportunities*), dan ancaman (*threats*) dalam suatu proyek atau suatu spekulasi bisnis:

1. Kekuatan (*Strengths*)

- Inovasi Produk & Visual: Keunggulan utama terletak pada kreativitas komposisi bahan dan estetika penyajian. Bentuk bakso ikan yang menyerupai tumpeng memberikan daya tarik visual yang unik bagi konsumen.
- Nilai Gizi Tinggi: Menggunakan bahan baku lokal berkualitas seperti ikan, jamur, beras ketan, dan kelapa yang kaya akan nutrisi.
- Daya Tarik Pasar: Perpaduan rasa baru yang lezat antara makanan gurih-pedas dan minuman segar kelapa bakar diprediksi akan menjadi tren yang diminati, terutama di kalangan mahasiswa dan masyarakat umum.

2. Kelemahan (*Weaknesses*)

Edukasi Bahan Baku: Terdapat tantangan dalam membangun kepercayaan konsumen mengenai keamanan dan kualitas jamur sebagai bahan dasar. Diperlukan strategi komunikasi yang efektif untuk meyakinkan masyarakat bahwa produk ini sehat, aman, dan bebas dari bahan berbahaya.

3. Peluang (*Opportunities*)

- Tren Gaya Hidup Sehat: Meningkatnya kesadaran masyarakat akan konsumsi pangan sehat dengan harga terjangkau menjadi momentum yang menjanjikan.
- Rendahnya Kompetisi: Belum banyaknya kompetitor yang menawarkan paket kombinasi Bakso Ikan Tumpeng Larva dan Es Kelapa Bakar memberikan peluang pasar (*Blue Ocean*) yang sangat luas untuk dikuasai.

4. Ancaman (*Threats*)

- Loyalitas Konsumen pada Produk Konvensional: Adanya dominasi pasar bakso daging tradisional yang sudah melekat di lidah masyarakat.
- Kesadaran Kesehatan yang Rendah: Sebagian calon konsumen mungkin belum memprioritaskan nilai gizi atau aspek kesehatan dalam memilih kuliner, sehingga lebih memilih produk yang sudah umum di pasaran.

Pusat produksi Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut berada di Desa Malingping Selatan, Kecamatan Malingping, Kabupaten Lebak, Provinsi Banten. Jarak tempuh dari Ibu Kota Jakarta kisaran 4 jam ditempuh menggunakan motor, dan kisaran 5 jam 30 menit ditempuh menggunakan mobil.

		
Gambar 2. Jamur Crispy Original	Gambar 3. Jamur Crispy Jagung Manis	Gambar 4. Jamur Crispy Pedas
		
Gambar 5. Buras Ayam Suwir	Gambar 6. Buras Vegetarian	Gambar 7. Buras Abon Sapi
		
Gambar 8. Es Kelapa Muda Bakar	Gambar 9. Bakso Ikan Tumpeng Larva Isi Telur	Gambar 10. Bakso Ikan Tumpeng Larva Isi Ayam Suwir

KESIMPULAN

Kebudayaan adalah sesuatu ikon yang ada pada daerah-daerah, tidak semua daerah memiliki kebudayaan atau ikon tersendiri (V. Hidayat et al., 2025). Banten Selatan tepatnya di Kecamatan Malingping banyak sekali menyimpan kekayaan, baik kekayaan sumber daya alam maupun kekayaan kearifan atau kebudayaan lokalnya. Malingping mempunyai kuliner khas yaitu Bakso Ikan Tumpeng Larva Jamur *Crispy* dan Buras dengan Perpaduan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut. Bakso ikan tumpeng larva adalah bakso yang terbuat dari ikan tengiri dan tepung serta bahan lainnya dengan isian bakso ikan kecil mercon, rawon, ayam suwir, telur. Jamur *crispy* merupakan kuliner yang terbuat dari jamur yang dibaluri dengan tepung, selanjutnya Buras yang berbahan dasar beras ketan dan santan, kemudian es kelapa muda bakar gula aren semut yang berbahan dasar kelapa muda dan gula aren. Bakso ikan tadinya hanya memiliki satu varian rasa, dan jamur *crispy* awalnya hanya memiliki satu rasa, setelah program PPM diselenggarakan terdapat tambahan 3 isian bakso yaitu isi rawon, ayam suwir, telur dan bakso kecil, dan 3 rasa jamur *crispy* yaitu rasa pedas, rasa jagung manis dan juga original. Sedangkan buras awalnya juga hanya memiliki satu rasa yaitu *original*, setelah diadakannya program PPM terdapat penambahan rasa yaitu abon daging sapi, *vegetarian*,

dan ayam suwir dan yang terakhir es kelapa muda, dengan adanya PPM maka terjadi inovasi yaitu es kelapa muda bakar gula aren semut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Alhamdulillah puji syukur kepada Allah swt, karena atas kehendak dan ridha-Nya peneliti dapat menyelesaikan artikel pengabdian ini. Peneliti juga menyadari bahwa artikel ini tidak akan selesai tanpa adanya doa, dukungan dan dorongan dari berbagai pihak. Adapun dalam kesempatan ini peneliti ingin mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh bagian yang sudah membantu jalannya pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Antara, I. B. K. S. (2022). Peran Wisata Kuliner Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Di Sanur. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies (JoTIS)*, 2(1), 11–20.
- Dianafitry Hasan, L., Zaenal, F. A., Manaf, S., Anas, M., Astrid, A., & Zulkarnain, R. (2024). Pendampingan Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda, Kabupaten Enrekang. *PADAIDI: Journal of Tourism Dedication*, 1(1), 59–72. <https://doi.org/10.33649/padaidi.v1i1.116>
- Euis Amilia, N. H. (2022). PENGOLAHAN PEMANFAATAN PELEPAH PISANG MENJADI KERIPIK SEBAGAI MAKANAN SEHAT DALAM UPAYA PENINGKATAN PEREKONOMIAN DI KAMPUNG KEMERANGGEN KELURAHAN TAMAN BARU KECAMATAN TAKTAKAN. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (MULIA)*, 1(2), 62–66.
- Gede, I. P., & Purwata, I. K. (2019). Pemanfaatan Gula Aren Original (Areo) Sebagai Bahan Olahan Produk Kuliner Lokal Dalam Pengembangan Kewirausahaan Masyarakat Desa Kekait Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Binawakya*, 14(1), 1957–1962.
- Harja, O., Fajriasanti, R., & Widjaja, H. R. (2023). Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Identifikasi Potensi Kuliner Lokal di Desa Wisata Batu Kumbung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Anjani*, 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.29303/anjani.v1i1.727>
- Hidayat, H., Anggita, A. D., Deni, N., Marwafa, S. A., Putra, A., & Meila, W. K. (2022). Inovasi Produk Olahan Jamur Tiram Berupa Jamur Krispi Dan Nugget Jamur Tiram Sebagai Bentuk Pemberdayaan Umkm Jamur Arumi Di Desa Gunung Kesiangan. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 1(2), 204–209. <https://doi.org/10.59188/jcs.v1i2.38>
- Hidayat, V., Irlawan, R., Rozan, M. A., & Saefulrahman, I. (2025). Peran Otonomi Daerah dalam Pelestarian dan Pengembangan Kebudayaan Lokal di Kabupaten Sumedang. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 8(1), 420–429. <https://doi.org/10.56338/jks.v8i1.6749>
- Victorson Taruh, & Lukman Pakaya. (2025). Inovasi Olahan Ikan Tuna menjadi Bakso Ikan bagi Pelaku Usaha Kuliner di Pariwisata Pantai Desa Botutunuo. *Inisiatif: Jurnal Ekonomi, Akuntansi Dan Manajemen*, 4(2), 63–70. <https://doi.org/10.30640/inisiatif.v4i2.3781>
- Weran, Y. T. I., Rais, B., & Mikha. (2021). Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat. *ABDIMASY: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(2), 104–114. <https://ejournal.stai-tbh.ac.id/index.php/abdimasy/article/download/521/328>
- Yeoman, I., & McMahon-Beatte, U. (2016). The future of food tourism. *Journal of Tourism Futures*, 2(1), 95–98. <https://doi.org/10.1108/JTF-12-2015-0051>