

## Digitalisasi Cita Rasa: Edukasi Kuliner Warisan Kedaerahan dalam Gawai

Ibnu Sina<sup>1</sup>, Fenti Nur Meliyani<sup>2</sup>, Wulan Puspita Sari<sup>3</sup>, Devi Rosdiana<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Program Studi Pendidikan Jasmani, Universitas Bina Bangsa, Indonesia

E-mail : <sup>1</sup>[asebaacademy@gmail.com](mailto:asebaacademy@gmail.com), <sup>2</sup>[fentinurmeliyani@gmail.com](mailto:fentinurmeliyani@gmail.com),  
<sup>3</sup>[puspitawulan133@gmail.com](mailto:puspitawulan133@gmail.com), <sup>4</sup>[devirosdiana2021@gmail.com](mailto:devirosdiana2021@gmail.com)

### Abstrak

Program pengabdian pada masyarakat ini bermitra dengan para produksi kuliner, yakni Bakso Ikan, Buras, dan es kelapa muda dan juga pemerintahan yang ada di Malingping. Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat ini, bertujuan untuk membantu menumbuhkan kesadaran masyarakat pada potensi kuliner kedaerahan dengan efektif dan juga efisien guna menjadi peningkat 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 di daerah Malingping. Hasil yang di dapat 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* dan 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 yang dilakukan 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 bilogis 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. Pada 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).

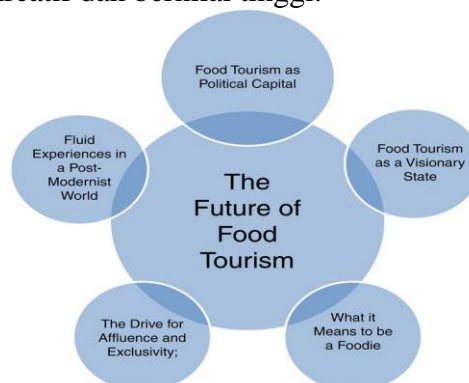
Seiring pesatnya perkembangan zaman dan ketatnya persaingan usaha dagang di Indonesia, inovasi menjadi kunci utama untuk menjawab kebutuhan konsumen (Euis Amilia, 2022). Di tengah maraknya usaha kuliner sejenis, kami menghadirkan terobosan kreatif berupa bakso ikan tumpeng larva jamur crispy dan buras, 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 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 dengan berbahan dasar jamur, beras ketan serta kelapa mudan 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 di konsumsi 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 di kenal 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 mewujudkan produk baru yang dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen sehingga dapat membuat 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 digunakan metode partisipatif dengan melakukan perencanaan, pengelolaan, pelaksanaan dan pengontrolan yang dilakukan secara *offline* dan *online*. Dalam pelaksanaan kegiatan usaha ini adalah berdasarkan input, proses dan output produksi adalah sebagai berikut:

### Input Pra-Produksi

- a) Sebelum kita melakukan tahap produksi, kami melakukan survey pasar sebagai langkah awal, dan merencanakan inovasi. Tujuan kami melakukan survey ini adalah untuk mengetahui kondisi pasar, minat konsumen.
- b) Setelah itu yang akan kami lakukan setelah survey pasar adalah studi kelayakan terhadap usaha yang akan kami jalankan. Studi kelayakan ini menguntungkan dan memiliki prospek jangka panjang.
- c) Tahap terakhir adalah pemilihan bahan dan penyediaan tempat serta sarana dan prasarana untuk menunjang proses produksi.

### Produksi

Dalam membuat produk ini penulis membuat list bahan kuliner yang ingin digunakan dalam pembuatan Bakso Ikan Tumpeng Larva ini sebagai berikut:

Proses Pembuatan Bakso Ikan Tumpeng Larva

1. Langkah pertama buat sambal untuk isinya terlebih dahulu. Goreng bawang merah bawang putih cabe rawit dan cabe keriting hingga layu.
2. Setelah layu angkat dan tiriskan, kemudian masukan semua bumbu dalam blender lalu haluskan
3. Haluskan ikan tengiri dengan es batu hingga halus
4. Masukan putih telur lalu haluskan Kembali hingga tercampur rata
5. Masukan tepung tapioca, merica, garam, bawang putih dan penyedap rasa, lalu haluskan lagi hingga membentuk seperti pasta
6. Selanjutnya panaskan air hingga benar – benar mendidih, lalu masukan minyak kedalam rebusan air yang sudah mendidih tadi, lalu kecilkan api dan mulai mencetak bakso kecil untuk isian, ayam suwir, rawon dan telur.
7. Jika bakso sudah mengambang tiriskan, biarkan api menyala
8. Langkah berikutnya cetak bakso tumpeng larva kedalam cetakan yang berbentuk kerucut yang sudah dibaluri sedikit minyak, masukkan bakso ikan kecil, ayam suwir, rawon dan telur. yang sudah direbus serta yang dihaluskan tadi, kemudian tutup adonan yang tadi kita cetak
9. Rebus bakso tumpeng larva pelan pelan dalam air mendidih, dan berikan minyak ke dalam air rebusan, tunggu beberapa menit hingga matang.

Proses Pembuatan Jamur *Crispy*

- a) Cuci jamur yang masih fresh (cir – ciri tidak lembek dan jika di cuci dan diperas masih bisa mekar lagi). Peras dan rebus.
- b) Jamur setelah itu tiriskan lalu suir jamur ukuran sesuai selera.
- c) Siapkan mangkuk, masukan tepung terigu, maizena, merica bubuk, garam, kaldu, dan aduk sampai tercampur.
- d) Ambil mangkuk kecil, ambil dua sendok makan tepung yang udah dicampur tadi.
- e) Jamur yang sudah ditiriskan dicelup ke adonan tadi lalu dipindahkan ke tepung yang

kering, kemudian goreng ke minyak panas. Tunggu sampai kuning coklat, angkat dan sajikan.

#### Proses Pembuatan Buras

- a) Langkah pertama langkahnya dimulai dengan mencuci beras sampai benar-benar bersih dan air sudah terlihat sampai bening, lalu tiriskan dan kukus setengah matang. Angkat lalu dicampurkan ke dalam rebusan santan.

Berikut bahan pokoknya yaitu:

- 1) Beras ketan
  - 2) Santan kelapa
  - 3) Daun pisang
  - 4) Daun salam
  - 5) Ayam
  - 6) Abon sapi
  - 7) Sayur (wortel, kentang dan daun bawang)
- b) Aduk hingga rata sampai santannya meresap dan beras sampai matang dengan sempurna dan pulen.
  - c) Setelah matang, angkat nasi buras lalu dibentuk sesuai dengan selera, biasanya berbentuk pipih atau persegi. Siapkan daun pisang, lalu nasi buras tadi dibungkus dengan daun pisang. Setelah nasi buras tadi sudah dibungkus semua, lalu langkah selanjutnya mengukus kembali nasi buras tersebut hingga 40 menit. Angkat dan hidangkan.

#### Proses Pembuatan Es Kelapa Muda Bakar Gula Aren Semut

- a) Sajikan kelapa muda
- b) Lalu bakar kelapa muda tersebut
- c) Belah kelapa muda ambil air kelapa masukan pada baskom
- d) Kerok kelapa dengan alat khusus pengeruk kelapa
- e) Masukan es batu pada gelas air dan daging kelapa muda
- f) Campur air kelapa, air gula, kelapa muda dan aduk rata

#### **Output**

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 tengiri
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 sehingga dapat diterima di semua kalangan 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>