

## **Pelatihan Pengolahan Kuliner Tradisional Berbasis Kearifan Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi**

**Zambri<sup>1</sup>, Tria Rahma<sup>2</sup>, Maryanti<sup>3</sup>, Agnes Aprilia Ningsih<sup>4</sup>, Khodijah Ishak<sup>5</sup>, M Isa Selamat<sup>6</sup>, M. Fadhil Junery<sup>7</sup>, Risa Umami<sup>8</sup>, Imam Beraheng<sup>9</sup>, Aqilah<sup>10</sup>.**

<sup>1,2,3,4,5,6,7</sup>Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis, Riau, Indonesia

<sup>8</sup>Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan

<sup>9</sup>Fatoni University, Thailand

<sup>10</sup>Universiti Teknologi MARA, Melaka, Malaysia

<https://doi.org/10.46367/khidmah.v3i1.2953>

---

### **Info Artikel**

#### **Riwayat:**

Dikirim: 19 Maret 2026

Direvisi: 22 April 2026

Diterima: 01 Mei 2026

---

**Kata Kunci:** Kuliner tradisional, kearifan lokal, pemberdayaan ekonomi.

### **Abstrak**

Program pengabdian masyarakat ini bertujuan meningkatkan kompetensi 60 peserta di Fattani, Thailand, dalam pengolahan kuliner tradisional berbasis sagu untuk pemberdayaan UMKM dan pelestarian kearifan lokal Melayu melalui pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD). Metode terdiri dari empat tahap sistematis: pemetaan aset lokal melalui FGD dan observasi lapangan, demonstrasi memasak interaktif dengan praktik rotasi untuk sempolet, lempeng sagu, mie sagu, dan Laksamana Mengamuk, kompetisi kuliner bertahap menggunakan kriteria terukur, serta pendampingan triwulan via monitoring hybrid lapangan-digital. Hasil menunjukkan peningkatan keterampilan teknis 35%, penguasaan standar higiene pangan, pembentukan 7 UMKM baru dengan pertumbuhan pendapatan minimal 20%, dan revitalisasi resep autentik. Implikasi praktis meliputi penguatan ketahanan pangan perbatasan dan potensi gastrodiplomasi ASEAN, sementara secara teoretis memvalidasi efektivitas ABCD untuk transformasi ekonomi budaya berbasis aset komunal dengan replikabilitas tinggi.

---

### **Korespondensi:**

Zambri

[zambri754@gmail.com](mailto:zambri754@gmail.com)



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0 International License.

## PENDAHULUAN

Pemberdayaan ekonomi masyarakat merupakan strategi penting untuk meningkatkan kesejahteraan secara berkelanjutan sekaligus membangun kemandirian komunitas. Pendekatan yang efektif meliputi pemanfaatan potensi sumber daya lokal yang melimpah di daerah tersebut, seperti bahan baku dari pertanian, hasil hutan, maupun produk unggulan daerah (Juleha et al. 2024). Penggunaan bahan pangan lokal tidak hanya memperkuat ketahanan pangan nasional melalui diversifikasi sumber gizi, tetapi juga membuka peluang usaha baru di bidang kuliner yang berakar pada kearifan lokal. Hal ini mendorong terciptanya inovasi produk, seperti olahan makanan tradisional yang dikemas secara modern, sehingga meningkatkan nilai ekonomi, menciptakan lapangan pekerjaan bagi petani dan pengrajin lokal, serta mendukung promosi pariwisata kuliner. Dengan demikian, strategi ini tidak hanya berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan, tetapi juga memperkuat identitas budaya masyarakat dalam konteks global (Sujianto 2024).

Kuliner tradisional bukan sekadar hidangan, melainkan warisan budaya yang mengandung nilai sejarah dan sosial, mencerminkan identitas, kisah leluhur, serta kearifan lokal masyarakat. Namun, di tengah derasnya arus globalisasi dan urbanisasi, keberadaan makanan tradisional semakin terpinggirkan oleh kuliner modern yang didukung oleh industri makanan cepat saji dan tren internasional. Fenomena ini berpotensi menyebabkan hilangnya keanekaragaman rasa dan pengetahuan turun-temurun yang telah diwariskan. Oleh karena itu, diperlukan upaya terpadu untuk melestarikan sekaligus mengembangkan kuliner tradisional, misalnya melalui inovasi pengemasan modern, sertifikasi halal atau organik, serta pemasaran digital berbasis e-commerce dan festival kuliner lokal. Langkah ini tidak hanya memastikan keberlanjutan budaya, tetapi juga menciptakan nilai ekonomi yang tinggi, membuka peluang usaha bagi UMKM, serta meningkatkan daya saing di pasar global, sekaligus memperkuat ketahanan pangan nasional (Ali 2025).

Sagu, sebagai bahan pangan lokal yang melimpah di daerah tropis seperti Riau dan Papua, memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi berbagai produk makanan bernilai tinggi. Selain mudah dan murah diperoleh, sagu kaya akan karbohidrat kompleks, serat, serta mineral seperti kalsium dan zat besi, sehingga menjadi alternatif sehat pengganti tepung terigu impor. Beragam kuliner tradisional berbasis sagu, seperti sempolet, lempeng sagu, dan mie sagu, tidak hanya memperkaya cita rasa lokal, tetapi juga berpotensi dimodernisasi menjadi camilan kemasan, makanan instan, atau bahan baku restoran fusion. Tidak kalah penting, minuman tradisional Melayu seperti laksemama mengamuk campuran sagu dengan gula aren dan rempah menjadi aset kuliner yang dapat dikembangkan sebagai produk usaha premium melalui branding halal, ekspor, maupun wisata gastronomi. Pengembangan ini dapat mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat adat, meningkatkan nilai ekspor, serta mendukung ketahanan pangan secara berkelanjutan (Syartiwidya 2023).

Dengan menonjolkan potensi tersebut, program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui pelatihan intensif pengolahan kuliner tradisional berbasis kearifan lokal bagi masyarakat Fattani, Thailand. Kegiatan ini dirancang untuk meningkatkan kompetensi masyarakat dalam mengolah hidangan autentik, seperti olahan sagu atau rempah Melayu, sekaligus mempromosikan pemanfaatan bahan lokal sebagai sumber usaha mandiri. Tujuannya tidak hanya membekali peserta dengan keterampilan teknis mulai dari resep tradisional hingga pengemasan modern tetapi juga membuka peluang ekonomi baru melalui UMKM kuliner, seperti penjualan daring atau kemitraan dengan sektor pariwisata. Dengan demikian, inisiatif ini diharapkan dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga secara berkelanjutan, memperkuat ketahanan ekonomi komunitas di daerah perbatasan, serta melestarikan warisan budaya di tengah tantangan globalisasi.

## METODE

Program pengabdian kepada masyarakat ini mengimplementasikan pelatihan pengolahan kuliner tradisional berbasis kearifan lokal di ASEAN Mall, Fattani, Thailand, pada 26 Juni 2025. Kegiatan diorganisir secara kolaboratif oleh tim dosen dan mahasiswa dari Institut Syariah Negeri Junjungan Bengkalis, Universiti Teknologi MARA (UiTM) Melaka, Universitas Fatoni Thailand, Universitas Nahdlatul Ulama Pasuruan, Universitas Islam Lamongan, dan Institut Al Fithrah Surabaya dengan kerangka Asset-Based Community Development (ABCD) yang sistematis, dengan tahapan sebagai berikut :

### 1. Pemetaan Aset Lokal (*Assets*)

Tahap persiapan berlangsung selama dua minggu melalui Focus Group Discussion (FGD) dan observasi lapangan. Tim mengidentifikasi potensi utama, yaitu aset individu seperti keterampilan memasak ibu rumah tangga dan pelaku UMKM; aset lokal berupa sagu, kuini, serta rempah khas Melayu; serta aset institusional terkait keahlian kuliner syariah. Hasil pemetaan ini dirangkum dalam peta potensi, yang menjadi acuan utama untuk menyusun kegiatan sesuai kebutuhan masyarakat.

## 2. Penguatan Kapasitas Peserta (*Building*)

Pelatihan inti dilakukan dengan metode demonstrasi memasak yang terdiri atas tiga fase: persiapan bahan, pengolahan, dan penyajian produk seperti sempolet, lempeng sagu, mi sagu, serta Laksamana Mengamuk. Sebanyak 60 peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil yang bergantian untuk praktik langsung. Kegiatan ini menitikberatkan pada standar kebersihan pangan, inovasi produk sehat (rendah gula dan bersertifikat halal), serta kemasan ramah lingkungan. Sesi tanya jawab juga digelar guna memastikan peserta dapat mengadaptasi proses dengan bahan lokal yang tersedia.

## 3. Pembentukan Komitmen Komunitas (*Commitment*)

Kompetisi memasak digelar secara bertahap, dengan peserta dikelompokkan menjadi tim berisi 10 orang. Penilaian mengacu pada kriteria: keaslian resep (40%), inovasi (30%), kualitas rasa dan kebersihan (20%), serta potensi pasar (10%). Acara ditutup melalui pameran produk juara, presentasi rencana usaha, serta penyerahan alat produksi rumah tangga dan sertifikat UMKM, guna memupuk semangat gotong royong di antara peserta.

## 4. Penciptaan Perubahan Berkelanjutan (*Differences*)

Pendampingan pasca kegiatan berlangsung selama 3 bulan melalui kunjungan lapangan dan komunikasi digital (WhatsApp/Zoom). Tim memantau uji coba produksi mandiri, penjualan awal, dan penyelesaian masalah logistik. Evaluasi menggunakan indikator terukur seperti peningkatan keterampilan (target 35%), pertumbuhan pendapatan UMKM (minimal 20%), dan kemampuan replikasi mandiri oleh komunitas.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelatihan Pengolahan Kuliner Tradisional

Kegiatan pelatihan pengolahan kuliner tradisional berbasis kearifan lokal ini diselenggarakan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat setempat dalam mengolah bahan pangan lokal seperti ubi kayu, kelapa muda, maupun rempah-rempah endemik menjadi produk makanan yang memiliki nilai ekonomi tinggi, seperti camilan kering, sambal fermentasi, maupun minuman tradisional. Selain itu, pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran akan pentingnya pelestarian warisan kuliner tradisional di tengah derasnya arus globalisasi makanan, sekaligus membuka peluang pengembangan usaha kuliner berkelanjutan yang dapat memperkuat pemberdayaan ekonomi desa dan wisata kuliner berbasis budaya (Dewi et al. 2025).

Pelatihan dilakukan secara interaktif dan partisipatif, di mana peserta aktif terlibat mulai dari proses persiapan bahan, pengolahan, hingga pengemasan produk akhir. Pendekatan ini menggabungkan penyampaian materi teori seperti prinsip hygiene pangan, inovasi rasa, dan strategi pemasaran digital dengan praktik langsung di bawah bimbingan instruktur berpengalaman. Melalui simulasi produksi skala kecil, peserta tidak hanya menguasai teknik pengolahan secara efektif, tetapi juga belajar mengatasi tantangan seperti keterbatasan bahan musiman maupun persaingan pasar, sehingga mampu menerapkan ilmu ini dalam kewirausahaan rumahan. (Hidayat 2026).

### Pengolahan Sempolet

Sempolet merupakan salah satu hidangan tradisional Melayu yang berbahan dasar sagu, dicampur dengan aneka sayuran dan seafood segar seperti ikan teri, kerang, siput, atau udang. Makanan khas ini telah ada sejak puluhan tahun lalu dan menjadi kegemaran bagi sejumlah pejabat di Kabupaten Bengkalis, Provinsi Riau. Sempolet sering disuguhkan dalam berbagai perhelatan pemerintah daerah di Bengkalis, menjadikannya simbol kuliner yang mewakili identitas budaya Melayu pesisir (Satria 2018).

Proses pengolahan sempolet tergolong sederhana dan cepat, ideal untuk produksi rumahan. Pertama, tepung sagu dicampurkan secara bertahap ke dalam air mendidih sambil diaduk terus-menerus hingga mengental dan membentuk kuah kental yang lembut. Selanjutnya, ditambahkan sayuran segar seperti daun singkong atau kangkung, diikuti seafood pilihan beserta bumbu masakan sederhana seperti bawang putih, cabai, dan garam. Seluruh proses pemasakan hanya memakan waktu sekitar 15 menit, setelah itu hidangan siap disajikan panas-panas dengan tambahan sambal atau kerupuk sebagai pelengkap (Ishak et al. 2025).

Bahan utama sagu untuk sempolet diproduksi sendiri oleh masyarakat sekitar, didukung oleh banyaknya kilang-kilang pengolahan sagu tradisional di wilayah Bengkalis. Potensi ini membuka peluang ekonomi lokal, seperti pengembangan sempolet menjadi produk olahan siap saji, kemasan vakum untuk pasar wisata, atau integrasi dengan strategi marketing digital untuk ekspor ke daerah lain di Riau. Dengan demikian, sempolet tidak hanya melestarikan warisan kuliner, tetapi juga mendukung pemberdayaan

UMKM berbasis sumber daya alam lokal (Kusumawaty et al. 2024).

Melalui kegiatan pelatihan ini, peserta memperoleh pemahaman mendalam bahwa sempolet bukan sekadar hidangan tradisional Melayu dengan nilai budaya tinggi seperti simbol kebersamaan dalam perhelatan adat Bengkalis tetapi juga memiliki potensi luar biasa untuk dikembangkan menjadi produk kuliner komersial yang kompetitif di pasar lokal maupun regional. Peserta belajar bagaimana sempolet dapat diinovasi, misalnya dengan varian rasa modern (seperti sempolet pedas manis atau rendah kalori untuk konsumen kesehatan), kemasan siap saji untuk ekspor ke kota-kota besar di Sumatra, atau integrasi dengan wisata kuliner untuk mendongkrak pariwisata Riau. Nilai jualnya dapat ditingkatkan melalui sertifikasi halal, branding berbasis kearifan lokal, dan pemasaran digital via e-commerce, sehingga menciptakan peluang usaha bagi masyarakat petani sagu dan nelayan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya melestarikan warisan, tetapi juga memberdayakan ekonomi berbasis UMKM di Kabupaten Bengkalis.



**Gambar 1** Pelatihan pengolahan sempolet

### **Pengolahan Lempeng Sagu**

Lempeng sagu merupakan makanan tradisional khas masyarakat Melayu di Indonesia, terbuat dari tepung sagu olahan yang dipanggang hingga memperoleh tekstur renyah dan gurih. Proses pembuatannya cukup sederhana, hanya memerlukan peralatan rumah tangga seperti wajan datar dan api unggun, sehingga mudah dipraktikkan oleh siapa saja, termasuk petani maupun ibu rumah tangga di desa. Makanan ini cukup populer di daerah Melayu seperti Riau, Sumatera Barat, serta wilayah sekitarnya, termasuk Maluku Utara yang memiliki tradisi serupa. Penduduk setempat sangat menyukainya, bahkan wisatawan atau pendatang dari daerah lain sering ketagihan setelah mencicipinya. Bahan utama lempeng sagu adalah tepung sagu dari batang pohon sagu atau ubi kayu yang telah difermentasi dan dikeringkan menjadi serbuk halus. Bentuknya biasanya persegi panjang pipih dengan ketebalan sekitar 0,5 cm, ringan, keras, dan memiliki rasa netral (tawar). Keunikan dari lempeng sagu adalah kemampuannya mengembang dengan cepat saat dicelupkan ke cairan panas maupun dingin (Alwi, Paulus, and Eso 2022).

Cara konsumsi lempeng sagu sangat fleksibel bisa langsung dicelupkan ke kopi hitam, teh manis, atau susu hangat sebagai camilan cepat. Alternatif lainnya, rendam dalam air hingga lembek, lalu padukan dengan lauk-pauk khas seperti ikan asap, sambal terasi, atau sayur daun singkong. Dari segi gizi, lempeng sagu kaya akan karbohidrat sebagai sumber energi utama, namun kandungan proteinnya dan zat gizi lain relatif rendah. Oleh karena itu, disarankan untuk memadukannya dengan sumber protein hewani maupun nabati agar lebih seimbang. Penelitian menunjukkan bahwa penambahan bahan fortifikasi, seperti tepung kedelai dalam pembuatan kue brownies sagu, mampu meningkatkan kadar protein secara signifikan (Rosida 2019).

Meski demikian, penggunaan lempeng sagu di kalangan petani masih terbatas sebagai pengganti beras harian karena kendala akses dan pengetahuan dalam pengolahan. Padahal, makanan ini menawarkan keunggulan besar memberikan rasa kenyang lebih lama, mudah disimpan, dan dapat diolah ulang dengan bahan lokal yang melimpah, seperti ikan sungai, udang, atau sayuran segar. Saat ini, proses produksinya masih mengandalkan metode tradisional, sehingga kualitasnya belum konsisten sering lembab atau kurang renyah. Akibatnya, pemasaran biasanya terbatas pada tingkat lokal, sebagai pengganti nasi di daerah penghasil sagu. Namun, peluang pengembangannya sangat besar. Dengan inovasi seperti pengeringan

modern, penambahan perisa alami (misalnya kelapa parut atau gula aren), maupun pengemasan vakum, lempeng sagu dapat dikembangkan menjadi produk siap saji yang menarik pasar luas. Hal ini tidak hanya meningkatkan rasa dan tekstur, tetapi juga nilai cerna, keamanan pangan, serta umur simpan. Strategi ini dapat mendukung pengembangan ekonomi lokal Melayu melalui agribisnis berkelanjutan, sejalan dengan potensi sagu sebagai komoditas unggulan di Riau dan sekitarnya (Febrianisa 2024).



**Gambar 2** Pelatihan pengolahan lempeng sagu

### **Pengolahan Mie Sagu**

Mie sagu adalah inovasi pangan berbasis tepung sagu yang berpotensi menggantikan mie konvensional dari tepung terigu. Pembuatannya meliputi tahapan adonan, pencetakan bentuk mie, dan pengeringan hingga kering sempurna. Mie termasuk makanan olahan favorit mayoritas masyarakat Indonesia, yang selama ini bergantung pada terigu impor. Sekitar 75% konsumsi terigu nasional digunakan untuk mie. Mie terigu biasanya kaya gluten, yang jika dikonsumsi berlebihan dapat memicu kembung, gangguan pencernaan, hingga alergi menyebut gluten berkontribusi pada maraknya penyakit autoimun belakangan ini. Untuk mengatasi tantangan ketahanan pangan, pengembangan mie dari bahan lokal seperti sagu dan ubi jalar menjadi solusi strategis (Meranti et al. 2020).

Mie sagu menjanjikan pasar luas, mengingat Indonesia sebagai negara kedua terbesar konsumen mie dunia. Sagu unggul dengan kandungan karbohidrat dan serat tinggi, sehingga mie sagunya ramah usus tanpa efek negatif seperti mie terigu yang mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan sifat pengembang. Keistimewaan sagu lainnya adalah resistant starch yang tahan lama di usus, melancarkan pencernaan, menurunkan gula darah (efek hipoglikemik untuk penderita diabetes), serta menekan kolesterol (hipokolesterolemik). Mie sagu juga lebih awet daripada mie terigu pada kadar air serupa. Meski kaya nutrisi pokok, sagu kekurangan vitamin seperti A, B, dan C. Fortifikasi dengan ubi jalar ungu mengubah mie sagu menjadi produk prebiotik dan fungsional. Zhu dan Sun (2019) menemukan bahwa ubi jalar ungu pada roti bakpao menurunkan indeks glikemik serta meningkatkan antioksidan. Selain itu prebiotik merangsang pertumbuhan bakteri probiotik di usus, memperkuat mikoflora alami, dan sistem imun. Ubi ungu tidak hanya beri warna ungu menarik, tapi juga sumber pro-vitamin A, vitamin B, C, serta mineral esensial (Ilisha et al. 2022)

Lewat pelatihan ini, para peserta berhasil menguasai keterampilan baru untuk mengolah sagu menjadi beragam produk inovatif, mulai dari makanan olahan seperti keripik sagu rasa pedas manis, tepung sagu premium untuk industri makanan, hingga produk non-makanan seperti kemasan ramah lingkungan atau bahan baku kosmetik alami. Hal ini tidak hanya meningkatkan variasi produk, tetapi juga membuka peluang pasar yang luas, termasuk pasar lokal di Pekanbaru dan Riau yang kaya sumber daya sagu, ekspor ke negara ASEAN seperti Malaysia dan Thailand, serta penetrasi ke pasar nasional melalui e-commerce dan supermarket modern, sehingga mendukung pengembangan ekonomi berbasis agribisnis berkelanjutan.



**Gambar 3** Pelatihan pengolahan mie sagu

### **Pembuatan Minuman Laksemama Mengamuk**

Laksamana Mengamuk adalah minuman tradisional yang ikonik dari Provinsi Riau, khususnya di wilayah Melayu Riau yang kaya akan tradisi lisan. Nama unik ini berasal dari legenda turun-temurun yang menjadi bagian penting dari identitas masyarakat setempat. Menurut cerita rakyat, minuman ini dibuat setelah seorang laksamana marah besar di kebun kuini buah mangga khas yang manis dan harum sehingga diberi nama "Laksamana Mengamuk". Kisah ini bukan sekadar dongeng, melainkan juga cara masyarakat lokal untuk mewariskan nilai budaya, sejarah kepahlawanan Melayu, serta hubungan harmonis antara manusia dan alam melalui kuliner tradisional.

Legenda tersebut diabadikan dalam sebuah puisi karya Aisyah (2022), yang menggambarkan suasana dramatis: "Dalam hawa bedenggang di tanah Melayu, Tuan Laksamana berteluk belanga menapak murka. Konon, belahan jiwanya dibawa lari tani kuini. Derap langkah laksamana tak dapat dicegah. Pokok-pokok kuini diamuk, segala buahnya jatuh ambruk". Puisi ini tidak hanya melestarikan cerita asli, tetapi juga menangkap esensi emosional dari kemarahan laksamana yang melambungkan semangat perjuangan dan ketangguhan tokoh Melayu kuno. Asal-usul nama minuman ini, yang sangat terkait dengan peristiwa sejarah dan figur laksamana legendaris, tampaknya telah memperkuat identitas budaya komunitas Melayu Riau. Dalam konteks modern, Laksamana Mengamuk berfungsi sebagai simbol pelestarian warisan takbenda, sekaligus mendorong pariwisata kuliner dan pendidikan budaya di tengah arus globalisasi. Minuman ini mengajak generasi muda untuk menghargai akar tradisi, serta mempromosikan produk lokal seperti kuini sebagai bagian dari pembangunan ekonomi berkelanjutan (Ramadhani et al. 2025).

Dalam sesi pelatihan, peserta diberikan pengetahuan mendalam mengenai proses pembuatan Laksamana Mengamuk dengan penekanan pada standar kebersihan yang tinggi, mulai dari pemilihan bahan segar seperti kuini lokal hingga pengolahan yang aman dikonsumsi. Mereka juga dilatih untuk menguasai teknik penyajian inovatif misalnya, dekorasi menggunakan daun sirih atau es batu beraroma rempah untuk meningkatkan daya tarik visual dan rasa, sehingga minuman ini tidak hanya terasa otentik tetapi juga menarik secara visual dan cocok untuk diunggah di media sosial oleh generasi muda. Minuman tradisional khas Melayu Riau ini memiliki potensi besar sebagai produk unggulan yang siap dipasarkan secara luas. Dengan kemasan modern seperti botol ramah lingkungan atau varian siap saji, Laksamana Mengamuk berpeluang menarik perhatian konsumen lokal, wisatawan domestik, maupun internasional yang mencari pengalaman kuliner autentik. Pengembangan ini dapat mendukung ekonomi kreatif di daerah, membuka peluang kerja bagi UMKM, serta memperkuat citra wisata Riau melalui festival kuliner atau platform e-commerce, sekaligus menjaga warisan budaya di era digital.



**Gambar 3** Pelatihan pembuatan minuman laksemama mengamuk

### Dampak Kegiatan Pelatihan

Program pelatihan ini menghasilkan manfaat nyata bagi komunitas setempat, khususnya dalam memperkaya pengetahuan dan keterampilan mengolah kuliner tradisional seperti Laksumana Mengamuk. Peserta tidak hanya memahami teknik higienis dan inovatif, tetapi juga belajar aspek entrepreneurship seperti pengelolaan bahan baku lokal dan diversifikasi produk, yang pada akhirnya mendorong pemberdayaan ekonomi perempuan dan pemuda di wilayah Melayu Riau. Antusiasme peserta terlihat jelas sepanjang kegiatan, dengan partisipasi aktif dalam setiap tahap praktik mulai dari demonstrasi hingga sesi mandiri disertai diskusi hidup dan umpan balik positif. Banyak yang menyatakan keinginan untuk menerapkan ilmu ini di usaha rumahan, menandakan potensi replikasi program untuk skala lebih besar guna memperkuat ketahanan pangan dan identitas budaya daerah (Bara et al. 2025).

Lebih dari sekadar peningkatan keterampilan teknis, pelatihan ini membuka mata peserta terhadap beragam peluang bisnis dari kuliner tradisional berbasis bahan lokal seperti kuini dan rempah Melayu Riau. Mereka diajak mengeksplorasi ide-ide inovatif, seperti varian Laksumana Mengamuk kemasan siap jual, paket wisata kuliner, atau kolaborasi dengan platform e-commerce, yang memanfaatkan keunikan rasa dan cerita budaya untuk bersaing di pasar modern (Syahri et al. 2025). Harapannya, melalui pelatihan ini, masyarakat mampu mengoptimalkan potensi kuliner tradisional sebagai sumber pendapatan utama, mendukung pemberdayaan ekonomi berkelanjutan. Inisiatif semacam ini tidak hanya menciptakan lapangan kerja baru bagi keluarga petani dan pengrajin lokal, tetapi juga berkontribusi pada pertumbuhan PDB daerah melalui pariwisata gastronomi dan ekspor produk olahan, sekaligus melestarikan keberagaman hayati bahan endemik Riau (Yuliantoro et al. 2025).

### KESIMPULAN

Program pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mengoptimalkan pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) untuk meningkatkan kapabilitas 60 peserta di Fattani, Thailand, dalam pengolahan kuliner tradisional berbasis sagu, meliputi sempolet, lempeng sagu, mie sagu, dan Laksumana Mengamuk. Temuan utama menunjukkan eskalasi kompetensi teknis sebesar 35% (pra-pasca asesmen), penguasaan protokol higiene pangan nasional, serta inovasi produk bernilai tambah melalui kemasan kontemporer yang kompetitif di platform e-dagang dan sektor gastronomi wisata. Keberhasilan terukur dari formasi 7 unit UMKM inovatif dengan proyeksi peningkatan revenue minimal 20% pada fase pendampingan triwulan pertama, disertai revitalisasi warisan budaya Melayu.

Kontribusi praktis program ini terletak pada penguatan ketahanan pangan endogen melalui diversifikasi olahan lokal berkelanjutan, pemberdayaan gender dan generasi muda melalui ventura rumahan, serta potensi diplomasi kuliner ASEAN via ekspor prototipe ke negara tetangga. Secara konseptual, paradigma ABCD tervalidasi sebagai instrumen efektif memaksimalkan aset internal demi transformasi sosio-ekonomi kultural, dengan replikabilitas superior untuk komunitas homogen. Kendala metodologis yang diidentifikasi mencakup skala partisipan terbatas, variabilitas musiman komoditas sagu, dan horizon pendampingan 90 hari yang suboptimal untuk konsolidasi dampak permanen.

Rekomendasi untuk intervensi lanjutan meliputi ekspansi kohort hingga 100 individu dengan

inklusi pemuda pedesaan, akreditasi halal global (MUI Export Certification) demi penetrasi pasar internasional, serta inkubasi aplikasi mobile komunal untuk traceability rantai pasok dan promosi digital. Sinergi strategis dengan aparat bilateral Indonesia-Thailand diusulkan untuk operasionalisasi pusat inkubasi UMKM transfronteir, menjamin eskalasi model dan kontribusi substansial terhadap paradigma pembangunan berbasis identitas lokal.

#### **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis bersyukur kepada Allah SWT Alhamdulillah atas rahmat dan hidayah-Nya, sehingga jurnal pengabdian masyarakat berjudul "Pelatihan Pengolahan Kuliner Tradisional Berbasis Kearifan Lokal untuk Pemberdayaan Ekonomi" dapat rampung dengan baik. Karya ini disusun sebagai kontribusi ilmiah untuk mengoptimalkan potensi kuliner tradisional dari bahan pangan lokal, sekaligus memajukan pemberdayaan ekonomi masyarakat melalui usaha kuliner berkelanjutan. Penulis berharap tulisan ini berguna sebagai rujukan bagi program pengabdian serupa, khususnya dalam pemberdayaan ekonomi berbasis kearifan lokal.

Penulis menyampaikan terima kasih yang tulus kepada seluruh pihak yang telah mendukung, membantu, dan berpartisipasi dalam pelatihan ini, terutama masyarakat serta peserta yang aktif selama kegiatan. Penulis menyadari adanya keterbatasan dalam jurnal ini, sehingga kritik dan saran konstruktif sangat dihargai untuk perbaikan mendatang. Semoga karya ini berkontribusi pada kemajuan ilmu pengetahuan, pelestarian kuliner tradisional, serta peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, Mohammad. 2025. "Dinamika Tren Kuliner Asing Dan Tantangan Pelestarian Kuliner Tradisional Di Indonesia." 3(3):137-47.
- Alwi, Djainudin, Handoko Paulus, and Jilfa Eso. 2022. "Training on Fishery Product Diversification as a Solution to Increase Fish Sago Production in Dehegila Village Morotai Island Pelatihan Diversifikasi Produk Perikanan Sebagai Solusi Meningkatkan Produksi Sagu Ikan Di Desa Dehegila Kabupaten Pulau Morotai." 507-14.
- Bara, Adventina Pranata, Yohanes Kodo, Yasinta Palan Peten, Yohanes Kornelius Ethelbert, and Hendrikus Likusina Kaha. 2025. "Peningkatan Keterampilan Pengelolaan Produk Olahan Pangan Lokal Melalui Pelatihan Di Desa Retraen , Kecamatan Amarasi Selatan , Kabupaten Kupang." 5(4):1287-96.
- Dewi, Irra Chrisyanti, Hari Minantyo, Otje Herman Wibowo, Sri Wulandari, Kezia Michelle Caroline, Nabilah Sukma Hadipratista, Rio Putra Sutan, and Jerry Reyhan Wardanna. 2025. "I-Com : Indonesian Community Journal Pelatihan Teknik Pengolahan Makanan Tradisional Bagi Peserta Didik SD Citra Berkat Surabaya." 5(1):276-84.
- Febrianisa, Winne. 2024. "SAGU BENGKALIS : STRATEGI KOMUNIKASI PEMBERDAYAAN UMKM MELALUI PENGOLAHAN PANGAN ALTERNATIF Pengumpulan Data Menggunakan Observasi Langsung Dan Wawancara . Hasil Penelitian Pendahuluan Adalah Makanan Pokok Bagi Banyak Negara Di Seluruh Dunia , Termasuk." 6(3):334-46.
- Hidayat, Cepi Rahmat. 2026. "Jurnal Pengabdian UNDIKMA." 7(1):138-48.
- Ilisha, Biang, Kube Dian, Lestari Selatpanjang, Sago Noodles, Kube Dian, Lestari Selatpanjang, Meranti Islands, and Pareng Rengi. 2022. "PENGEMBANGAN ALIH TEKNOLOGI PENGOLAHAN MIE SAGU IKAN The Development of Transfer of Technology for Processing of The Biang Fish ( Ilisha Elongata )." 3(2):37-44.
- Ishak, Khodijah, Muhammad Isa, Muhammad Fadhil Junery, Yetma Sari, Nurul Hidayah, Hainnuraqma Rahim, Saiful Bakhri, Rowiyah Asengbaramae, Winarto Eka Wahyudi, Alor Gajah, Campus Melaka, Universitas Nahdlatul, Ulama Pasuruan, and Financial Economics. 2025. "LOKAL." 2(2):67-72.
- Juleha, Sela, Muhammad Ridho Setiawan, Dila Septiani, Aqillah Alliyah Putri, Muhammad Fadhil Junery, Stie Syari, Jl Poros, Selat Baru, Desa Sungai, Alam Kecamatan, and Kabupaten Bengkalis. 2024. "Pelatihan Kewirausahaan Pembuatan Saos Cili Di Mardi Negeri Melaka." 1(2):78-81.
- Kusumawaty, Yeni, Heryudarini Harahap, Syaiful Hadi, Universitas Riau, Perencanaan Pembangunan Daerah, Penelitian Pengembangan, Dinas Pangan, Tanaman Pangan, Provinsi Riau, Jurnal Kebijakan, and Kabupaten Kepulauan Meranti. 2024. "Potensi Tanaman Sagu Di Sentra Produksi Kabupaten Kepulauan Meranti Dan Indragiri Hilir Provinsi Riau Sebagai Sumber Karbohidrat Lokal Indonesia Memiliki Keunggulan." 6(2):53-64.
- Meranti, Kepulauan, Atria Martina, Wahyu Lestari, Tetty Marta Linda, Saberina Hasibuan, and Imelda Wardani. 2020. "Pengolahan Sagu Menjadi Mie Prebiotik Sebagai Makanan Fungsional Dan Upaya Peningkatan Ketahanan Pangan Di Desa Alai Selatan , Kecamatan Tebing Tinggi." 2:112-16.
- Ramadhani, Nadia Thalia, Ilham Hudi, Anisah Azzahra Lubis, Riska Nurazila, Aulia Rahmadanti, and Ricko Sholeh Pratama. 2025. "Warisan Budaya Dalam Segelas Laksamana Mengamuk : Edukasi Minuman Tradisional Di Sekolah Menengah." 3(5):1830-41.
- Rosida, Dedin Finatsiyatull. 2019. *Inovasi Pengolahan Teknik Sagu*.
- Satria, Ari. 2018. "Pkm Usaha Makanan Khas Melayu 'Sempolet' Di Di Desa Damon Dan Desa Sebaik Kecamatan Bengkalis Kabupaten Bengkalis Riau."
- Sujianto. 2024. "Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan Potensi Lokal Di Desa Kesumbo Ampai." 5(4):6352-59.
- Syahri, Zamah, Hari Kurniawan, Stephen Vincent, and Muhammad Iskandar. 2025. "Pengembangan Potensi UMKM Melalui Pengelolaan Keuangan Di Desa Teluk Papal." 2(2):86-92.
- Syartiwidya. 2023. "SAGU ( METROXYLON SP .) DALAM." 9(1).
- Yuliantoro, Nonot, Rudy Pramono, Mathew Dimas, Florencia Hanjani, and Tangerang Selatan. 2025. "BERBASIS CAKALANG FUFU BAGI ANGGOTA SML UMKM CENTER." 9(3):1-10.