

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM MELESTARIKAN KULINER KUE TRADISIONAL PADAMARAN KHAS SEBERANG KOTA JAMBI BERBASIS KEARIFAN LOKAL

Community Empowerment in Preserving Traditional Padamaran Cake Culinary Heritage of Seberang Kota Jambi Based on Local Wisdom

Machfia Win Hidayati¹, Syafrudin², Fatniaton Adawiyah³, Rukmiyati^{4*}

¹²³⁴ STAI Mau'izhah Tanjung Jabung Barat

Email Correspondence: jambiaja201@gmail.com

Abstract

Traditional culinary heritage is an important component of local culture and economic potential for communities. One of the traditional foods originating from Seberang Kota Jambi is Padamaran cake, which has distinctive taste, texture, and cultural value. However, modernization and changing consumption patterns pose challenges to the sustainability of traditional culinary products. This community service activity aimed to empower local communities in preserving and developing Padamaran traditional cake through training and mentoring programs. The methods used in this activity included socialization, training, mentoring, and evaluation. The program was conducted in Ulu Gedong Village, Danau Teluk District, Jambi City, involving local culinary entrepreneurs and community members. The results showed that participants gained better understanding of the importance of preserving traditional culinary heritage as well as improving their knowledge in product innovation, packaging, and marketing strategies. Participants also developed awareness about market segmentation and promotion strategies using both offline and online platforms. This activity demonstrates that community empowerment through training and mentoring can contribute to preserving local culinary traditions while enhancing economic opportunities for local communities. Further programs are recommended to strengthen business management and marketing capabilities to ensure the sustainability of traditional culinary businesses.

Keywords: local culinary, traditional food, Padamaran cake, community empowerment.

Abstrak

Kuliner tradisional merupakan bagian penting dari identitas budaya sekaligus memiliki potensi ekonomi bagi masyarakat lokal. Salah satu makanan khas yang berasal dari Seberang Kota Jambi adalah kue Padamaran yang memiliki cita rasa, tekstur, dan nilai budaya yang khas. Namun perkembangan modernisasi serta perubahan pola konsumsi masyarakat menjadi tantangan dalam menjaga keberlanjutan kuliner tradisional tersebut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dalam melestarikan dan mengembangkan kuliner kue Padamaran melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan. Metode yang digunakan meliputi sosialisasi, pelatihan, pendampingan, dan evaluasi. Kegiatan ini dilaksanakan di Kelurahan Ulu Gedong Kecamatan Danau Teluk Kota Jambi dengan melibatkan pelaku usaha kuliner tradisional dan masyarakat setempat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta memperoleh peningkatan pemahaman mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional serta peningkatan pengetahuan mengenai inovasi produk, pengemasan, dan strategi pemasaran. Selain itu peserta juga mulai memahami pentingnya segmentasi pasar serta pemanfaatan media online dalam promosi produk. Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan dan pendampingan dapat menjadi upaya strategis dalam melestarikan kuliner tradisional sekaligus meningkatkan potensi ekonomi masyarakat lokal.

Kata kunci: kuliner lokal, makanan tradisional, kue padamaran, pemberdayaan masyarakat

PENDAHULUAN

Keanekaragaman kuliner tradisional merupakan bagian penting dari kekayaan budaya suatu daerah. Makanan khas daerah tidak hanya mencerminkan identitas budaya masyarakat, tetapi juga memiliki potensi ekonomi yang dapat dikembangkan sebagai bagian dari industri kreatif. Kuliner tradisional sering kali memiliki karakteristik unik baik dari segi bahan baku, proses pengolahan, maupun cita rasa yang tidak dapat ditemukan di daerah lain.

Seberang Kota Jambi merupakan salah satu wilayah yang memiliki kekayaan kuliner tradisional yang beragam. Wilayah ini dikenal sebagai pusat budaya Melayu Jambi yang masih mempertahankan berbagai tradisi kuliner hingga saat ini. Salah satu kuliner khas yang cukup dikenal adalah kue Padamaran, yaitu kue tradisional berbahan dasar tepung beras dan santan yang memiliki tekstur lembut serta cita rasa gurih dan manis. Sejak tahun 1980-an, masyarakat di kawasan Seberang Kota Jambi telah mengembangkan usaha pembuatan kue tradisional secara turun-temurun dalam bentuk industri rumah tangga. Meskipun masih berskala kecil, usaha ini memiliki potensi ekonomi yang cukup besar terutama dengan meningkatnya perhatian pemerintah terhadap pengembangan industri kuliner sebagai bagian dari subsektor ekonomi kreatif.

Namun demikian, keberadaan kuliner tradisional menghadapi berbagai tantangan, seperti perubahan pola konsumsi masyarakat, keterbatasan inovasi produk, serta kurangnya strategi pemasaran yang efektif. Banyak pelaku usaha kuliner tradisional masih menjalankan usaha secara sederhana tanpa perencanaan bisnis yang jelas. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan untuk memberdayakan pelaku usaha kuliner tradisional melalui pelatihan dan pendampingan dalam melestarikan sekaligus mengembangkan kuliner kue Padamaran khas Seberang Kota Jambi.

TINJAUAN PUSTAKA

Kuliner Tradisional sebagai Identitas Budaya

Kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun dalam suatu masyarakat. Makanan tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi simbol identitas budaya suatu daerah. Menurut Fellows dan Hilmi (2011), makanan tradisional memiliki nilai budaya yang kuat karena proses produksi, bahan baku, serta teknik pengolahannya diwariskan secara turun-temurun dalam komunitas lokal.

Selain itu, Long (2004) menjelaskan bahwa makanan tradisional merupakan bagian dari identitas sosial dan budaya masyarakat yang mencerminkan sejarah, nilai, dan kebiasaan suatu komunitas. Oleh karena itu, pelestarian kuliner tradisional menjadi penting untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya sekaligus memperkuat identitas daerah.

Dalam konteks Indonesia, keberagaman kuliner daerah menjadi salah satu kekayaan budaya yang memiliki potensi ekonomi tinggi apabila dikembangkan secara optimal. Hal ini sejalan dengan pandangan Richards (2012) yang menyatakan bahwa kuliner lokal dapat menjadi daya tarik ekonomi sekaligus bagian dari pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif.

Industri Kuliner dalam Perspektif Ekonomi Kreatif

Industri kuliner merupakan salah satu subsektor penting dalam ekonomi kreatif yang memberikan kontribusi signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi. Menurut Howkins (2001), ekonomi kreatif merupakan aktivitas ekonomi yang berbasis pada kreativitas, keterampilan, dan bakat individu yang dapat menciptakan nilai ekonomi dan lapangan kerja.

Di Indonesia, sektor kuliner menjadi salah satu subsektor ekonomi kreatif yang paling berkembang. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2019) menyebutkan bahwa industri kuliner memiliki kontribusi besar dalam mendorong pertumbuhan ekonomi daerah melalui penciptaan usaha mikro dan kecil berbasis budaya lokal.

Pengembangan kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai upaya pelestarian budaya, tetapi juga dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi masyarakat. Kotler dan Keller (2016) menjelaskan bahwa inovasi produk dan strategi pemasaran merupakan faktor penting dalam meningkatkan daya saing produk kuliner di pasar.

Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan Usaha Kuliner

Pemberdayaan masyarakat merupakan proses meningkatkan kapasitas individu atau kelompok agar mampu mengelola sumber daya yang dimiliki secara mandiri. Zimmerman (2000) mendefinisikan pemberdayaan sebagai proses yang memungkinkan individu atau kelompok memperoleh kontrol terhadap keputusan dan tindakan yang mempengaruhi kehidupan mereka.

Dalam konteks ekonomi masyarakat, pemberdayaan dapat dilakukan melalui pelatihan, pendampingan, serta peningkatan kapasitas kewirausahaan. Suharto (2014) menjelaskan bahwa pemberdayaan masyarakat bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam mengakses sumber daya ekonomi, meningkatkan keterampilan usaha, serta memperkuat kemandirian ekonomi.

Melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan usaha, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan baru yang membantu mereka mengembangkan usaha secara lebih efektif dan berkelanjutan. Oleh karena itu, program pemberdayaan masyarakat berbasis kuliner tradisional dapat menjadi strategi penting dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus melestarikan budaya lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan pelatihan partisipatif yang melibatkan masyarakat secara aktif dalam proses pembelajaran. Kegiatan dilaksanakan pada bulan Juli 2025 di Kelurahan Ulu Gedong, Kecamatan Danau Teluk, Kota Jambi. Peserta kegiatan terdiri dari masyarakat dan pelaku usaha kuliner tradisional yang memproduksi kue Padamaran.

Tahapan Kegiatan

1. Analisis Kebutuhan

Tim pengabdian melakukan identifikasi permasalahan yang dihadapi pelaku usaha kuliner tradisional, khususnya terkait pelestarian produk dan strategi pemasaran.

2. Sosialisasi dan Pelatihan

Peserta diberikan materi mengenai: Pelestarian kuliner tradisional, Inovasi produk kuliner, Teknik pengemasan produk, Strategi pemasaran

3. Pendampingan

Tim pengabdian memberikan pendampingan kepada peserta dalam mengembangkan usaha kuliner melalui inovasi produk dan pemasaran.

4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta terhadap materi pelatihan serta dampak kegiatan terhadap pengembangan usaha kuliner tradisional.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diikuti oleh sejumlah pelaku usaha kuliner tradisional yang sebagian besar merupakan ibu rumah tangga yang menjalankan usaha dalam skala industri rumah

tangga. Pada tahap awal kegiatan dilakukan penyuluhan mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya daerah. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi dalam mengikuti kegiatan tersebut.

Kue Padamaran sebagai salah satu kuliner khas Jambi memiliki karakteristik unik berupa tekstur lembut dengan cita rasa manis dan gurih yang berasal dari santan dan gula merah. Kue ini biasanya disajikan dalam wadah daun pisang berbentuk takir dan sering dijadikan sebagai menu takjil pada bulan Ramadan. Melalui kegiatan pelatihan ini, para pelaku usaha memperoleh pemahaman baru mengenai pentingnya pengelolaan usaha secara lebih profesional. Dalam aspek pemasaran, peserta mulai memahami pentingnya segmentasi pasar dan strategi promosi baik secara offline maupun online.

Selain itu, peserta juga didorong untuk melakukan inovasi dalam pengemasan produk agar memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Inovasi pengemasan dapat meningkatkan daya tarik produk serta memperluas jangkauan pasar. Secara keseluruhan kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan dan motivasi pelaku usaha dalam mengembangkan usaha kuliner tradisional.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menunjukkan bahwa pelatihan dan pendampingan dapat meningkatkan pemahaman masyarakat mengenai pentingnya pelestarian kuliner tradisional serta pengembangan usaha kuliner berbasis kearifan lokal. Pelaku usaha kuliner tradisional memperoleh pengetahuan baru mengenai inovasi produk, pengemasan, serta strategi pemasaran yang dapat membantu meningkatkan daya saing produk kuliner lokal. Ke depan diperlukan program pendampingan lanjutan yang melibatkan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan lembaga pendidikan, guna memperkuat kapasitas pelaku usaha kuliner tradisional serta memastikan keberlanjutan usaha tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing Management*. Pearson.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Fellows, P., & Hilmi, M. (2011). *Selling street and snack foods*. FAO.
- Howkins, J. (2001). *The Creative Economy: How People Make Money from Ideas*. Penguin.
- Kotler, P., & Keller, K. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson.
- Long, L. M. (2004). *Culinary Tourism*. University Press of Kentucky.
- Richards, G. (2012). Food and the tourism experience. *Journal of Tourism Consumption and Practice*, 4(2).
- Suharto, E. (2014). *Membangun Masyarakat Memberdayakan Rakyat*. Refika Aditama.
- Zimmerman, M. (2000). Empowerment theory. *Handbook of Community Psychology*.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2019). *Laporan Ekonomi Kreatif Indonesia*.