

Pelatihan Inovasi Olahan Pangan Lokal Gemblong Lumer Sebagai Produk Kreatif Desa Bojong, Wonosegoro, Boyolali

Fanny Hendro Aryo Putro ^{a,1,*}, Amy Wulandari^{a,2}, Luthfi Na'imah ^{a,3}, Ika Ismurdiyahwati^{a,4}, Via Pratama Putri ^{a,5}

^{aa}Universitas Boyolali

¹fanny.hap@gmail.com*; ²amywulandari19@gmail.com; ³luthfinaimah526@gmail.com; ⁴viapratama24@gmail.com; ⁵lintangarinda4@gmail.com

* Korespondensi penulis

ARTICLE INFO

Article history

Menerima
Revisi
Diterima

Kata Kunci

Training
Food Innovation
Gemblong Lumer
Cassava
Community Empowerment

ABSTRACT

The training on local food innovation “Gemblong Lumer with Various Flavors” in Bojong Village, Wonosegoro District, Boyolali Regency, is an effort to empower the community by increasing the added value of cassava as a village’s leading commodity. This activity was carried out using a participatory approach through education, hands-on practice, and mentoring for housewives and MSME actors. Gemblong Lumer, a modification of traditional snacks made from cassava and coconut with modern fillings such as chocolate and cheese, has succeeded in attracting consumers across different market segments. The results show significant improvement in community skills in processing cassava into creative products, a better understanding of digital marketing, and stronger motivation for entrepreneurship. The positive impacts include increasing the market value of cassava, creating new business opportunities, and strengthening the competitiveness of local culinary potential in both local and regional markets. Furthermore, the sustainability of this program is expected to enhance the capacity of village MSMEs to innovate, diversify products, and build strong culinary branding based on local potential, enabling them to compete more sustainably

1. Pendahuluan

Desa Bojong di Kecamatan Wonosegoro, Kabupaten Boyolali, memiliki dua komoditas unggulan pertanian yang menjadi sumber kehidupan utama masyarakat, yaitu singkong dan jagung. Tanaman umbi-umbian singkong mudah dibudidayakan di berbagai jenis tanah dan tanah yang tahan terhadap cuaca kering. Masa panennya relatif singkat, kira-kira enam hingga dua belas bulan, menghasilkan banyak produk makanan tradisional seperti getuk dan gapek, yang sudah menjadi ciri khas desa. Singkong tidak hanya murah, tetapi juga mengandung banyak karbohidrat kompleks, serat, dan vitamin yang baik untuk kesehatan.

Sementara itu, jagung yang dihasilkan oleh petani di Desa Bojong umumnya hanya diproses dengan cara pemipilan (proses pemisahan biji jagung dengan bonggolnya), kemudian dijual ke pasar atau pengepul tanpa diolah lebih lanjut. Meskipun jagung memiliki potensi sebagai bahan baku pangan dan pakan, pemanfaatannya di desa ini masih terbatas pada penjualan dalam bentuk mentah.

Keberadaan kedua komoditas ini menjadi modal penting bagi Desa Bojong untuk mengembangkan produk pangan olahan bernilai tambah yang berpotensi menembus pasar lokal hingga regional. Namun, pemanfaatan singkong masih terbatas pada olahan tradisional seperti getuk dan gaplek, sehingga peluang untuk menciptakan variasi olahan lain yang lebih inovatif belum dimaksimalkan. Padahal, diverifikasi produk pangan berbasis potensi lokal menjadi salah satu strategi efektif untuk meningkatkan daya saing dan memperluas pasar UMKM desa (Mardikaningsih, 2023).

Salah satu inovasi yang dapat dikembangkan adalah gemblong lumer aneka rasa, yakni modifikasi dari jajanan tradisional gemblong berbahan dasar singkong dan kelapa yang dipadukan dengan isian lumer berbagai rasa, seperti coklat dan keju. Inovasi ini diharapkan mampu memberikan nilai tambah pada produk tradisional, memperkuat citra kuliner local, dan menarik minat konsumen dari berbagai segmen pasar.

Melalui pelatihan olahan pangan ini, masyarakat Desa Bojong diharapkan dapat meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan lokal menjadi produk yang menarik, serta memahami strategi pemasaran modern untuk meningkatkan jangkauan pemasaran produk.

2. Metode

Pelaksanaan PKM menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan partisipatif yang menggabungkan aspek edukasi, praktik, dan pemberdayaan masyarakat. Kegiatan akan dilaksanakan pada hari jumat, 1 Agustus 2025 di rumah Ibu Lurah Desa Bojong, Kecamatan Wonosegoro, Kabupaten Boyolali, diikuti oleh 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga dan pelaku UMKM setempat. Tahapan pelaksanaan meliputi :

1. Tahapan pertama yang dilakukan adalah mengidentifikasi dan mengumpulkan data tentang sasaran pelatihan, yaitu ibu-ibu Desa Bojong yang tidak gaptek, serta dengan bersilaturahmi kepada Ibu Lurah untuk menggali informasi yang dibutuhkan.
2. Tahapan yang kedua yaitu sosialisasi pembuatan Gemblong Lumer dan Digital Marketing kepada ibu-ibu Desa Bojong.
3. Tahapan ketiga pelaksanaan pembuatan Gemblong Lumer

3. Hasil dan Pembahasan

Untuk memajukan keterampilan masyarakat dalam memulai usaha sendiri dan meningkatkan pendapatan dari bidang pertanian dengan cara mengolah singkong menjadi cemilan yang sehat yaitu menjadi Gemblong Lumer dengan beraneka varian rasa yang bertujuan meningkatkan permintaan pasar dan harga jual singkong sehingga dapat membantu kesejahteraan masyarakat, terutama para petani singkong. Hal ini sesuai dengan (Syamsuri et al., 2022) yang menyatakan bahwa kearifan lokal dapat membangun ketahanan pangan dan meningkatkan pendapat ekonomi.



Gambar 1.1 Tim KKN Persiapan Kegiatan Pelatihan Gemblong Lumer

Peserta yang mengikuti kegiatan ini adalah ibu-ibu pilihan dan Ibu Lurah Desa Bojong. Ibu-ibu aktif dalam mengikuti kegiatan ini baik pada saat pembuatan Gemblong Lumer maupun edukasi tentang digital marketing. Media sosial merupakan teknologi yang berfungsi untuk memudahkan penyampaian informasi dari individu kepada orang lain maupun kelompok, baik untuk memenuhi tujuan pribadi maupun tujuan bersama. Blog, jejaring sosial, dan wiki merupakan bentuk media sosial yang paling umum digunakan oleh masyarakat dunia (Paramita et al., 2023). Peran aktif masyarakat ini dikarenakan ibu-ibu Desa Bojong sangat membutuhkan pengetahuan terkait dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi jajanan yang sehat dan menarik untuk meningkatkan harga jual singkong, kegiatan ini merupakan pelatihan inovasi pertama di Desa Bojong.



Gambar 1. 2 Ibu-ibu pilihan Desa Bojong

Tahapan kegiatan pelatihan dimulai dengan persiapan alat dan bahan pembuatan Gemblong Lumer serta penyusunan materi digital marketing oleh tim KKN. Kegiatan dilanjutkan dengan pemaparan materi mengenai strategi pemasaran digital. Tim KKN menyampaikan materi yang berfokus pada aplikasi Shopee, yaitu mengenai cara membuat store account (akun toko) di Shopee. Materi ini bertujuan agar ibu-ibu Desa Bojong, dapat langsung mempraktikkan pemasaran digital berbasis marketplace. Langkah-langkah yang dipaparkan meliputi pendaftaran akun, pengisian identitas usaha, pengaturan etalase produk, hingga cara mengunggah foto produk dengan deskripsi yang menarik. Dengan adanya pendampingan ini, ibu-ibu tidak hanya memahami teori digital marketing, tetapi juga memiliki keterampilan untuk memasarkan Gemblong Lumer secara daring melalui platform e-commerce populer. Hal ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pasar, meningkatkan daya saing produk, serta memberikan peluang usaha baru yang lebih berkelanjutan bagi masyarakat Desa Bojong.



Gambar 1. 3 Penyampaian materi Digital Marketing

Sesudah penyampaian materi tentang digital marketing, tim KKN kemudian menjelaskan langkah-langkah pembuatan Gemblong Lumer secara rinci, mulai dari pengolahan singkong hingga proses penggorengan. Selanjutnya, para ibu-ibu peserta pelatihan melakukan praktik langsung pembuatan Gemblong Lumer dengan pendampingan intensif dari tim KKN. Dalam rangkaian kegiatan para warga menyiapkan wadah yang sesuai kebutuhan, lalu memasukkan singkong yang sudah dikukus kemudian ditumbuk hingga halus, setelah itu di bentuk bulat dengan isian coklat/keju, ketika sudah di bentuk bulat dapat dimasukkan ke adonan tepung yang sudah tercampur air, kemudian dibaluri tepung panir dan siap digoreng.



Gambar 1. 4 Proses pembuatan Gemblong Lumer

Tanggapan ibu-ibu dan Ibu Lurah Desa Bojong selaku peserta sangat positif. Para peserta aktif secara langsung mengikuti arahan tim KKN untuk mengolah langsung singkong menjadi cemilan kekinian yang digemari semua kalangan. Masyarakat juga tertarik dengan inovasi baru dalam mengolah singkong menjadi Gemblong Lumer yang inovatif. Inovasi dalam produk pangan bisa mengubah pola konsumsi dengan mengurangi dan mendorong penggunaan produk lokal secara lebih luas (Putri et al., 2024). Kualitas produk yang dihasilkan dari kegiatan ini bisa langsung dimanfaatkan oleh masyarakat sekaligus menumbuhkan keinginan untuk melakukan pengolahan secara mandiri untuk menambah penghasilan. Pelaksanaan kegiatan pelatihan membuat Gemblong Lumer membuat masyarakat lebih kreatif dalam membuat cemilan yang sehat, menarik, dan menghasilkan inovasi baru dalam mengolah singkong sehingga mampu memajukan penjualan singkong.



Gambar 1.5 Logo Gemblong Lumer

Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat merasa terbantu serta memperoleh pengetahuan baru untuk mengembangkan ide-ide baru untuk berwirausaha. Respon positif dari peserta turut mendukung kelancaran jalannya kegiatan. Pengenalan inovasi pengolahan singkong menjadi Gemblong Lumer sangat diapresiasi oleh ibu-ibu dan Ibu Lurah Desa Bojong selaku peserta kegiatan. Upaya yang dilakukan melalui praktik langsung pembuatan Gemblong Lumer agar mengasah kreativitas dalam mengolah singkong, hal ini dapat mendorong produk inovasi ini banyak diminati konsumen.

4. Kesimpulan

Peningkatan inovasi dan pelatihan pangan olahan lokal Gemblong Lumer aneka rasa di Desa Bojong, Kecamatan Wonosegoro, Kabupaten Boyolali, terbukti dapat meningkatkan kemampuan dan kreativitas masyarakat, terutama ibu rumah tangga dan UMKM, dalam mengolah singkong menjadi produk pangan bernilai tambah. Dengan pendekatan partisipatif dalam bentuk edukasi, praktik langsung, dan pendampingan, peserta tidak hanya menerima keterampilan teknis membuat produk, melainkan pengetahuan strategi pemasaran digital agar dapat memperluas cakupan pasar.

Kegiatan ini mendapatkan berbagai hal positif dari peserta karena memberikan inovasi baru yang dapat meningkatkan nilai jual singkong, memperluas peluang usaha, dan berpotensi memberdayakan pertumbuhan ekonomi masyarakat desa. Melalui hadirnya pelatihan ini, Desa Bojong memiliki peluang untuk mengembangkan Gemblong Lumer sebagai produk kreatif unggulan berbasis potensi lokal yang dapat bersaing di pasar lokal dan regional.

5. Saran

1. Dengan diadakannya pelatihan Gemblong Lumer di Desa Bojong diharapkan tidak hanya berhenti setelah proses pelatihan selesai.
2. Pemerintah Desa tetap mendampingi untuk keberlanjutan agar Gemblong Lumer dapat menjadi ciri khas Desa Bojong.
3. Masyarakat juga didorong untuk lebih aktif memanfaatkan pemasaran digital, mengembangkan variasi produk serta kemasan yang menarik, dan membangun branding yang kuat agar Gemblong Lumer memiliki daya saing lebih tinggi.
4. Dukungan berupa fasilitas produksi, akses modal usaha, dan promosi dari Pemerintah Desa sangat diperlukan untuk memperkuat posisi UMKM Desa Bojong di pasar lokal hingga regional.

Daftar Pustaka

- [1] Mardikaningsih, R. (2023). Strategi inovasi dan pemasaran media sosial untuk meningkatkan keunggulan kompetitif umkm di kota surabaya. *Jurnal Baruna Horizon*, 6(2), 58-67.
- [2] Paramita, M. K. P., Susanti, L. E., & Pambudi, B. (2023). Peranan Media Sosial Sebagai Media Pemasaran. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(4), 962–977. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.392>
- [3] Putri, D. K., Awaluddin, R., & Ramadhani, R. (2024). Analisis Pengaruh Perkembangan Inovasi Pangan Pada Tingkat Konsumsi Masyarakat di Jawa Barat. *Socius: Jurnal Penelitian Ilmu-Ilmu Sosial*, 1(May), 133–136. <https://doi.org/10.5281/zenodo.11185448>
- [4] Syamsuri, S., Hafisah, H., & Alang, H. (2022). Peluang Wirausaha Diversifikasi Olahan Pangan Tradisional Berbasis Kearifan Lokal Oleh Suku Mandar di Kabupaten Polewali Mandar, Sulawesi Barat, Indonesia. *Agro Bali : Agricultural Journal*, 5(2), 313–321. <https://doi.org/10.37637/ab.v5i2.959>