



Pendampingan P5 Berbasis Kearifan Lokal: Inovasi Cimi-Cimi Berbahan Dasar Bayam di SMK NEGERI 20 Samarinda

**¹Nofia Maulida, ¹Ananda Dwi Yuliati, ²M. Subhan Nur Pratamaullah,
²Khusnul Khotimah, ²Marniati Kadir**

¹Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan

²Tadris Biologi, Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Negeri

Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda

*Corresponding Author e-mail: anandaduw1502@gmail.com

Diterima: Januari 2024; Direvisi: Januari 2024; Diterbitkan: Februari 2024

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mendampingi siswa SMK N 20 Samarinda dalam kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) berbasis kearifan lokal melalui inovasi pembuatan cimi-cimi berbahan dasar bayam. Mitra dalam kegiatan ini adalah siswa kelas 12 yang berjumlah 30 orang. Metode yang digunakan adalah pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) melalui tahapan Appreciative Inquiry: Discovery, Dream, Design, dan Destiny. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa siswa berhasil memproduksi cimi-cimi inovatif dengan skor organoleptik tertinggi pada aspek tekstur (4,2). Kegiatan ini meningkatkan pemahaman siswa terhadap potensi aset lokal, keterampilan wirausaha, dan kerja sama tim. Kesimpulannya, program ini efektif dalam mengembangkan kreativitas siswa dan menumbuhkan jiwa kewirausahaan berbasis budaya lokal. Rekomendasi yang diberikan adalah integrasi program P5 dalam kurikulum sekolah, peningkatan pelatihan guru, dan pengembangan kerja sama dengan UMKM lokal.

Kata Kunci: P5, Kearifan Lokal, Cimi-cimi Bayam, ABCD, Wirausaha

P5 Mentoring Based on Local Wisdom: Cimi Innovation-Cimi Made from Spinach At SMK N 20 Samarinda

Abstract

This study aims to mentor students at SMK N 20 Samarinda in the Pancasila Student Profile Strengthening Project (P5) based on local wisdom through the innovation of spinach-based cimi-cimi. The partners in this program are 30 twelfth-grade students. The method used is the Asset-Based Community Development (ABCD) approach through the stages of Appreciative Inquiry: Discovery, Dream, Design, and Destiny. The results show that students successfully produced innovative cimi-cimi, with the highest organoleptic score on texture (4.2). This activity enhanced students' understanding of local asset potential, entrepreneurial skills, and teamwork. In conclusion, the program effectively fosters students' creativity and entrepreneurial spirit based on local culture. The recommendations are integrating the P5 program into the school curriculum, enhancing teacher training, and developing collaborations with local SMEs.

Keywords: P5, Local Wisdom, Spinach Cimi-cimi, ABCD, Entrepreneurship

How to Maulida, N., Khotimah , K., Yuliati, A. D., Pratamaullah, M. S. N., & Kadir , M. (2025). Pendampingan Kegiatan P5 (Proyek Penguatan Pelajar Profil Pancasila) Tema Kearifan Lokal Pembuatan Cimi – Cimi Dengan Penambahan Bayam Di SMK N 20 Samarinda. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 7(1), 27–37. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i1.2490>



<https://doi.org/10.36312/sasambo.v7i1.2490>

Copyright©2025, Yuliati et al
This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Pelaksanaan Program Proyek Penguatan Profil Pancasila (P5) merupakan salah satu upaya untuk mendukung implementasi kurikulum merdeka, yang

bertujuan untuk membentuk karakter dan memahami nilai-nilai pancasila. Dalam pasal 1 ayat 1 UU Sisdiknas No. 20 Tahun 2003 pasal 1 pendidikan merupakan upaya secara sadar dan sengaja agar terwujudnya suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif mengembangkan potensi dirinya untuk memiliki kekuatan spiritual keagamaan, pengendalian diri, kepribadian, kecerdasan, akhlak mulia, serta keterampilan yang di perlukan dirinya, masyarakat bangsa dan negara (UU RI, 2003). Profil pelajar pancasila berfungsi sebagai refensi utama untuk mengarahkan kebijakan pendidikan termasuk menjai acuan bagi pendidik dalam membangun karakter kompetensi siswa (Kementerian pendidikan, 2022). Kegiatan p5 di sekolah saat ini menjadi usaha yang paling di harapkan dalam meningkatkan mutu dan kualitan pendidikan yang ada di Indonesia, oleh karena itu di perlukan suatu media yang nantinya dapat di gunakan untuk membentuk mengembangkan karakter peserta didik. (Kintoko, dkk 2023). Perubahan pradigma kurikulum anatara lain di tuju sebagai penguatan dalam proses pembelajaran, merefleksikan kemampuan serat mengambil langka secara bertanggung jawab (Wiwik, dkk 2023).

Profil pelajar pancasila adalah karakter dan kemampuan yang di bangun dalam keseharian, proyek penguatan profil pelajar pancasil sebagai salah satu sarana pencapaian profil pelajar pancasila yang akan memberikan kesempatan kepada para siswa untuk belajar di lingkungan sekitarnya (Firosalia 2024). Penguatan nilai-nilai kearifan lokal dalam dunia pendidikan menjadi salah satu upaya penting dalam melestarikan budaya, program proyek penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dalam kurikulum merdeka memberikan ruang bagi siswa untuk mengintegrasikan

Nilai-nilai tersebut dalam pembelajaran berbasis proyek (Kemendikbudristek,2022). SMK N 20 Samarinda dengan adanya ini untuk pelaksanaan pembuatan makanan daerah khas kalimantan timur salah satunya dengan pembuatan cimi-cimi, makanan tradisional berbahan dasar tepung terigu, melalui inovasi pembuatan cimi-cimi dengan penambahan bayam, proyek ini tidak hanya mengajarkan siswa dalam proses pembuatan makanan tradisional tetapi juga memberikan pemahaman tentang nilai gizi dan kreatifitas dalam mengembangkan produk lokal (Rosidah, I, 2019).

Dengan di selenggarakan kegiatan pengabdian masyarakat pada SMKN20 SAMARINDA ini di harapkan dapat memberi manfaat kepada siswa seperti memberikan pengetahuan. Profil pelajar pancasila sebagai wadah untuk menyalurkan bakat dan kreativitas siswa sesuai dengan keahlian masing – masing peserta didik (Wirayuda, 2023). pelaksanaan kegiatan di lakukan dalam pengolahan produk lokal dengan pembuatan cimi-cimi dengan penambahan bayam, kegiatan ini di rancang bertujuan unutuk meningkatkan kreativitas mereka dalam menghasilkan produk lokal dan inovatif sehingga menghasilkan produk baru (Endang.S,Dkk, 2023). Bagi satuan pendidikan kegiatan P5 dapat membantu mengembangkan siswa dengan adanya proyek suatu produk dengan kebutuhan belajar peserta didik.

Berdasarkan observasi, SMKN 20 Samarinda menerapkan kurikulum merdeka dan mengimplementasikan kegiatan p5 dengan tema kearifan lokal. Dalam penerapannya perlu adanya kerja sama antara guru dan siswa dalam pelaksanaan kegiatan tersebut. Kegiatan ini di laksanakan oleh para

mahasiswa universitas islam negeri sultan aji muhammad idris Samarinda terdiri dari pemdampingan pembuatan cimi – cimi dengan penambahan bayam merupakan makanan ringan kalimantan timur (Salsabilla, 2023). Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan kolaborasi antara siswa, guru dan dosen untuk melaksanakan kegiatan p5 di Smkn20 Samarinda, yang berkerja sama dengan Univesitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda. Dalam pembandingan p5 ini siswa di latih untuk memanfaatkan bahan lokal seperti bayam dalam membuat produk, pada kegiatan pendampingan p5 ini membuat produk cimi – cimi dengan penambahn bayam. Kolaborasi dalam bentuk kegiatan In House Training, Komunitas Belajar maupun Kolaborasi dalam pembelajaran berhasil meningkatkan pemahaman dan kompetensi guru dan siswa dalam pelaksanaan kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila. (Irmayani N, 2024)

Kegiatan ini dirancang untuk memberikan pengalaman belajar yang interaktif dan relevan, sehingga siswa tidak hanya memahami pentingnya kearifan lokal, tetapi juga mampu mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari. Melalui pendampingan ini, diharapkan siswa dapat menghasilkan karya yang bermanfaat bagi diri mereka sendiri serta memiliki dampak positif bagi lingkungan sekitar. Tujuan utama dalam kegiatan ini adalah mendampingi siswa dalam mengembangkan kemampuan berpikir kritis, berkerja sama, serta mengenal dan melestarikan budaya lokal. Dengan demikian program ini di harapkan dapat menginspirasi siswa dalam mencintai budaya daerah yang relevan dengan kebutuhan masyarakat yang modern. Hasil analisis tematik menunjukkan bahwa siswa memiliki persepsi positif terhadap P5 sebagai media efektif untuk mengembangkan kreativitas melalui ide-ide inovatif dan kerja sama tim dalam menyelesaikan proyek berbasis masalah. Meskipun demikian, siswa menghadapi tantangan seperti keterbatasan waktu dan kebutuhan bimbingan guru yang lebih intensif (Supriyadi, 2024).

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini merupakan bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di SMK N 20 Samarinda. Kegiatan ini menyasar siswa kelas 12, dengan jumlah total 30 siswa, dan berlangsung selama satu hari. Proses pelaksanaan dibagi menjadi beberapa sesi yang dirancang untuk memastikan efektivitas kegiatan.

Kegiatan ini menggunakan pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) sebuah metode yang bertujuan mengevaluasi dan memobilisasi sumber daya atau aset lokal secara efektif. Pendekatan ABCD memiliki paradigma bahwa aset-aset yang dimiliki masyarakat dapat menjadi dasar untuk pengembangan potensi lokal.

Pendekatan ini dilaksanakan melalui *Appreciative Inquiry* yang terdiri dari empat tahapan:

1. Discovery (Penemuan)

- a. Langkah-langkah spesifik:

- Siswa diajak untuk mengidentifikasi aset lokal Samarinda, seperti bahan pangan khas (contohnya bayam dan cimi-cimi).
 - Diskusi kelompok dilakukan untuk mengenali keterampilan yang sudah dimiliki siswa dalam pengolahan makanan lokal.

- b. Teknologi/metode pendukung:
Penggunaan aplikasi presentasi (misalnya Canva atau PowerPoint) untuk memvisualisasikan hasil diskusi siswa.
2. Dream (Impian)
- a. Langkah-langkah spesifik:
 - Siswa diminta menggambarkan bagaimana mereka dapat mengembangkan makanan lokal dengan inovasi tambahan.
 - Brainstorming mengenai potensi produk yang dapat dipasarkan dengan nilai tambah.
 - b. Teknologi/metode pendukung:
Penggunaan mind-mapping digital atau papan tulis untuk menyusun ide-ide.
3. Design (Perancangan)
- a. Langkah-langkah spesifik:
 - Siswa dilibatkan dalam proses perencanaan produksi cimi-cimi dengan tambahan bayam.
 - Pembagian peran untuk setiap siswa, seperti pengolahan bahan, pembuatan, dan pengemasan produk.
 - b. Teknologi/metode pendukung:
Video tutorial dan alat demonstrasi untuk memperlihatkan teknik pembuatan.
4. Destiny (Destinasi)
- a. Langkah-langkah spesifik:
 - Siswa melakukan praktik langsung pembuatan cimi-cimi inovasi bayam.
 - Evaluasi hasil produk dilakukan bersama untuk memastikan kualitas.
 - b. Teknologi/metode pendukung:
Kamera untuk mendokumentasikan proses dan hasil akhir produk.

Replikasi Kegiatan

A. Alat dan bahan:

1. Bahan:
 - Tepung tapioka
 - Daun bayam segar
 - telur
 - Bumbu rempah (garam, bawang putih, gula)
 - Pewarna makanan alami jika diperlukan

2. Alat:
 - Blender atau penggiling
 - Wadah pencetak adonan
 - Kompor gas

B. Teknik pembuatan:

1. Cuci dan rebus daun bayam, lalu blender hingga halus.
2. Campurkan bayam dengan, tepung tapioka, dan bumbu.
3. Cetak adonan ke dalam bentuk yang diinginkan.
4. Kukus hingga matang, lalu dinginkan.

C. Indikator Ketercapaian Tujuan:

1. Kualitas produk:
 - Standar: Konsistensi tekstur, rasa, dan warna produk.
 - Instrumen: Panel uji rasa melibatkan siswa dan guru.
2. Peningkatan pemahaman siswa tentang aset lokal:
 - Standar: Pemahaman siswa terhadap proses inovasi makanan lokal.
 - Instrumen: Kuesioner evaluasi sebelum dan sesudah kegiatan.
3. Kemampuan siswa dalam mempraktikkan teknik pembuatan:
 - Standar: Keberhasilan siswa dalam memproduksi cimi-cimi secara mandiri.
 - Instrumen: Observasi langsung dan dokumentasi video.

Analisis Data Evaluasi

Data yang diperoleh dari kuesioner dan observasi akan dianalisis secara deskriptif kuantitatif (melalui skor rata-rata) dan kualitatif (melalui catatan refleksi dan feedback dari siswa). Hasil analisis ini menjadi bahan evaluasi untuk perbaikan kegiatan serupa di masa mendatang.

Dengan langkah-langkah tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini dapat memberikan dampak positif yang berkelanjutan dan direplikasi di sekolah lain.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan P5 di SMK N 20 Samarinda, yang berfokus pada tema kearifan lokal di peroleh hasil sebagai berikut :

1. Discovery

Berdasarkan hasil penemuan, di jumpai peneliti bersama mahasiswa berhasil membuat suatu produk makanan lokal khas kalimantan timur dengan inovasi yang memiliki nilai ekonomis dengan bahan baku nya tepung terigu.

Makanan khas kalimantan timur salah satu nya cimi-cimi ini pun sudah di lakukan uji organoleptik yang di lakukan orang mahasiswa bertempatan di Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda, berikut merupakan hasil dari uji organoleptik cimi-cimi ;

Tabel 1 nilai dan rata-rata hasil uji organoleptic

No	Keterangan	Nilai	Rata - rata
1	Tekstur	21	4,2
2	Aroma	17	3,4
3	Rasa	14	2,8

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada produk *cimi-cimi* dengan penambahan bayam, terdapat tiga aspek yang dinilai oleh panelis, yaitu tekstur, aroma, dan rasa. Hasil pengujian yang tercantum pada Tabel 1 menunjukkan bahwa aspek tekstur memperoleh skor tertinggi dengan nilai 21 dan rata-rata 4,2. Skor ini mengindikasikan bahwa panelis memberikan penilaian positif terhadap tekstur *cimi-cimi* yang dihasilkan. Tekstur yang disukai ini kemungkinan berasal dari pengaruh penambahan bayam yang memberikan sensasi kenyal sekaligus lembut, sehingga meningkatkan pengalaman sensoris saat dikonsumsi. Selain itu, kandungan serat alami dari daun bayam turut memengaruhi kekenyalan dan konsistensi produk.

Pada aspek aroma, *cimi-cimi* dengan tambahan bayam mendapatkan nilai sebesar 17 dengan rata-rata 3,4. Penilaian ini menunjukkan bahwa aroma yang dihasilkan cukup disukai oleh panelis, meskipun tidak sekuat daya tarik teksturnya. Aroma khas bayam yang bercampur dengan bahan dasar *cimi-cimi* menciptakan wangi yang alami, namun bagi sebagian panelis mungkin terasa kurang dominan atau kurang familiar sebagai aroma camilan. Hal ini wajar terjadi karena penambahan sayuran hijau seperti bayam dapat memberikan aroma yang lebih ringan dibandingkan bahan-bahan berbumbu kuat.

Sementara itu, aspek rasa memperoleh skor paling rendah, yaitu 14 dengan rata-rata 2,8. Skor ini mencerminkan bahwa rasa *cimi-cimi* dengan tambahan bayam belum sepenuhnya diterima oleh panelis. Penurunan penilaian pada rasa dapat terjadi karena karakter rasa bayam yang cenderung netral atau sedikit langit jika tidak diolah dengan tepat. Rasa alami bayam mungkin terasa kurang kuat sehingga menurunkan daya tarik secara organoleptik. Untuk meningkatkan penerimaan rasa, diperlukan formulasi yang lebih seimbang, misalnya dengan menambahkan bumbu tambahan atau kombinasi bahan lain yang dapat memperkaya cita rasa.

Secara keseluruhan, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tekstur menjadi aspek yang paling menonjol dan disukai, sementara rasa menjadi aspek yang perlu mendapatkan perhatian lebih. Penambahan daun bayam memberikan keunggulan tambahan dari segi tampilan dengan warna hijau yang menarik serta manfaat kesehatan berkat kandungan vitamin dan mineral (Sari, 2022). Selain meningkatkan daya tarik visual, manfaat kesehatan dari bayam juga dapat menjadi nilai tambah bagi konsumen yang mengutamakan aspek gizi. Namun, agar produk lebih diterima, khususnya pada aspek rasa, pengembangan resep atau teknik pengolahan yang lebih baik perlu dilakukan. Dengan melakukan perbaikan formulasi, *cimi-cimi* berbahan bayam dapat menjadi alternatif camilan sehat yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga lezat di lidah konsumen.

2. Dream

Berdasarkan hasil penelitian, di peroleh hasil sesuai harapan yang di inginkan yaitu memberikan informasi kepada siswa kelas 12 Smk N 20 Samarinda berbentuk pelatihan ini merumuskan antara lain yaitu pendampingan P5 proses dalam pembuatan *cimi-cimi* dengan inovasi bayam.



Gambar 1. Produk Cimi-cimi

Pembuatan produk makanan khas Kalimantan Timur, seperti cimi-cimi dengan penambahan bayam, merupakan salah satu bentuk inovasi dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai ekonomis. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk memperkenalkan kekayaan kuliner daerah, tetapi juga memberikan keterampilan baru kepada siswa dalam mengolah bahan baku lokal secara kreatif. Bayam, yang dikenal kaya akan nutrisi, menjadi tambahan yang memberikan nilai gizi lebih pada cimi-cimi. Dengan pengolahan yang tepat, produk ini dapat menjadi alternatif camilan sehat yang bercita rasa khas dan unik.

Pelatihan ini memberikan banyak manfaat bagi siswa, terutama dalam meningkatkan keterampilan wirausaha. Melalui pendampingan yang dilakukan, siswa diajarkan berbagai tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga pengemasan produk. Selain itu, siswa juga dibekali dengan pengetahuan tentang cara memasarkan produk agar dapat bersaing di pasar lokal maupun nasional. Dengan demikian, pelatihan ini tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga pada pengembangan keterampilan bisnis yang dapat menjadi bekal berharga di masa depan.

Pemanfaatan bahan baku lokal seperti bayam dalam pembuatan cimi-cimi juga turut mendukung gerakan cinta produk dalam negeri. Selain lebih mudah diperoleh, bahan lokal umumnya memiliki harga yang lebih terjangkau, sehingga biaya produksi dapat ditekan. Hal ini dapat meningkatkan daya saing produk di pasaran. Selain itu, penggunaan bahan lokal juga membantu pemberdayaan petani setempat, sehingga memberikan dampak positif bagi perekonomian daerah. Produk seperti cimi-cimi bayam berpotensi menjadi ikon baru kuliner Kalimantan Timur yang dapat menarik minat masyarakat dan wisatawan.

Selain aspek ekonomi, pelatihan ini juga memiliki nilai edukatif yang tinggi. Siswa diajarkan pentingnya kreativitas dan inovasi dalam mengembangkan produk baru. Mereka juga belajar tentang pentingnya menjaga kualitas dan higienitas dalam proses produksi agar menghasilkan produk yang sehat dan aman dikonsumsi. Pelatihan ini menjadi wadah bagi siswa untuk mengasah kemampuan berpikir kritis, bekerja sama dalam tim, dan memecahkan masalah yang mungkin muncul selama proses produksi.

Kegiatan pembuatan cimi-cimi bayam ini merupakan contoh nyata bagaimana pendidikan vokasional dapat diterapkan secara efektif. Selain menciptakan produk yang bernilai ekonomis, kegiatan ini juga menumbuhkan jiwa wirausaha di kalangan siswa. Dengan memanfaatkan bahan lokal secara kreatif, mereka tidak hanya menjaga kelestarian kuliner tradisional tetapi juga membantu meningkatkan perekonomian daerah. Melalui upaya seperti ini, diharapkan muncul generasi muda yang mampu menciptakan peluang usaha baru sekaligus melestarikan warisan budaya kuliner Indonesia.

3. Design

Berdasarkan hasil penelitian, maka hasil pendampingan P5 berbentuk pelatihan dalam proses pembuatan makanan khas kalimatan timur antara lain yaitu dengan pembuatan cimi-cimi dengan inovasi penambahan bayam.

Berikut merupakan hasil dari rumusan yang di peroleh selama kegiatan berlangsung bersama peserta.



Gambar 2. Pelatihan cara pengolahan cimi-cimi dengan inovasi penambahan bayam

Kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) di SMKN 20 Samarinda yang berfokus pada pembuatan cimi-cimi dengan tambahan daun bayam merupakan inisiatif yang sangat positif dalam meningkatkan keterampilan praktis siswa, khususnya di bidang kuliner. Cimi-cimi, sebagai salah satu camilan khas Indonesia, dimodifikasi dengan tambahan daun bayam yang tidak hanya memberikan cita rasa baru tetapi juga meningkatkan kandungan gizinya. Inovasi ini menunjukkan bahwa siswa mampu menciptakan produk makanan yang tidak hanya enak tetapi juga sehat. Selain itu, melalui kegiatan ini, siswa dapat mengasah kreativitas mereka dalam menciptakan variasi kuliner lokal yang bernilai ekonomi tinggi.

Proses pembuatan cimi-cimi dalam kegiatan P5 ini mencakup beberapa tahapan penting, mulai dari persiapan bahan, pengolahan, hingga penyajian. Dalam tahap persiapan, siswa diajarkan untuk memilih bahan-bahan yang segar dan berkualitas, termasuk bayam sebagai bahan tambahan utama. Selanjutnya, pada tahap pengolahan, siswa mempraktikkan teknik memasak seperti mencampur adonan, menggoreng dengan suhu yang tepat, hingga menghasilkan cimi-cimi yang renyah dan lezat. Proses ini tidak hanya melatih keterampilan memasak, tetapi juga memberikan pemahaman tentang pentingnya teknik pengolahan yang benar agar cita rasa dan kandungan gizi tetap terjaga. Pada tahap penyajian, siswa belajar tentang estetika dalam menata makanan agar menarik dan layak jual.

Selain keterampilan memasak, kegiatan P5 ini juga menanamkan nilai-nilai penting terkait kebersihan dan sanitasi. Sebelum memulai kegiatan, siswa diwajibkan untuk mencuci tangan, membersihkan peralatan, dan memastikan lingkungan kerja tetap higienis. Hal ini bertujuan untuk mencegah kontaminasi dan menjaga keamanan pangan. Siswa juga mendapat pemahaman tentang pentingnya penyimpanan bahan baku yang benar agar tetap segar dan berkualitas hingga saat diolah. Dengan pembiasaan tersebut, siswa tidak hanya terampil dalam memasak, tetapi juga memiliki kesadaran tinggi akan pentingnya menjaga kualitas dan keamanan produk yang mereka hasilkan.

Kegiatan ini memberikan pengalaman berharga bagi siswa dalam memahami proses produksi makanan sehat dan bernilai jual. Selain itu, siswa juga memperoleh wawasan tentang kewirausahaan, seperti cara memasarkan produk kuliner yang inovatif. Pembuatan cimi-cimi dengan tambahan bayam ini dapat menjadi peluang bisnis yang potensial, terutama karena masyarakat semakin menyukai camilan sehat. Dengan demikian, kegiatan P5 di SMKN 20 Samarinda ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan praktis siswa, tetapi juga membentuk karakter mandiri, kreatif, dan berwawasan kewirausahaan sesuai dengan profil Pelajar Pancasila.

4. Destiny

Berdasarkan hasil penelitian, di jumpai bahwa Siswa bekerja dalam tim untuk merancang, memproduksi, dan mengevaluasi produk. Kolaborasi yang baik terbentuk melalui pembagian tugas yang jelas, pada pelaksanaan kegiatan ini di bagi menjadi 3 kelompok, kelompok 1 membuat adonan, kelompok 2 mengiling dan mencetak adonan dan kelompok 3 bertugas untuk menggoreng cimi-cimi. Berikut ini merupakan hasil produk cimi-cimi yang dicoba oleh siswa SMK N 20 Samarinda.



Gambar 3. Proses pembuatan

Inovasi pembuatan cimi-cimi berbahan dasar bayam yang dilakukan oleh siswa menjadi salah satu bentuk pembelajaran yang tidak hanya berfokus pada teori, tetapi juga praktik kewirausahaan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa produk ini mendapat respons positif dari berbagai pihak, termasuk siswa, guru, dan masyarakat sekolah. Hal ini membuktikan bahwa penggunaan bahan alami seperti bayam mampu menciptakan cita rasa unik sekaligus meningkatkan nilai gizi produk. Bayam yang kaya akan zat besi, serat, dan vitamin memberikan manfaat kesehatan yang lebih besar dibandingkan cimi-cimi konvensional. Selain itu, inovasi ini menunjukkan bahwa bahan lokal yang mudah didapat dapat diolah menjadi camilan sehat yang bernilai ekonomis.

Kegiatan pembuatan cimi-cimi berbahan dasar bayam juga menjadi sarana pembelajaran keterampilan hidup (life skills) bagi siswa. Mereka tidak hanya belajar tentang proses produksi, tetapi juga terlibat dalam pengemasan dan pemasaran produk. Proses ini melatih keterampilan kewirausahaan dasar, seperti kreativitas dalam menciptakan produk, kemampuan berkomunikasi dalam mempromosikan hasil karya, serta manajemen sederhana dalam menghitung biaya produksi dan keuntungan.

Pengalaman ini membuka wawasan siswa terhadap peluang bisnis lokal yang berbasis budaya dan memanfaatkan potensi bahan alami di sekitar mereka. Selain itu, keterlibatan aktif siswa dalam setiap tahap produksi menciptakan rasa tanggung jawab, kerja sama, dan kemandirian.

Respons positif dari masyarakat sekolah terhadap cimi-cimi bayam juga mencerminkan penerimaan terhadap inovasi kuliner lokal yang sehat dan bernilai budaya. Guru mendukung kegiatan ini karena dapat menjadi contoh penerapan pembelajaran berbasis proyek (project-based learning) yang efektif. Melalui kegiatan ini, siswa dapat mempraktikkan berbagai disiplin ilmu, seperti IPA saat mempelajari kandungan gizi bayam, matematika saat menghitung modal dan harga jual, serta seni dalam mendesain kemasan produk. Dukungan masyarakat sekolah semakin memperkuat motivasi siswa untuk terus berinovasi dan mengembangkan kreativitas mereka.

Dengan adanya kegiatan ini, siswa mendapatkan pengalaman yang berharga dalam mengenali potensi bisnis lokal. Selain memanfaatkan bahan alami, mereka juga turut melestarikan budaya kuliner lokal dengan sentuhan inovasi modern. Harapannya, pengalaman ini dapat menjadi bekal bagi siswa untuk terus mengembangkan kemampuan kewirausahaan dan berpikir kreatif dalam menghadapi tantangan di masa depan. Lebih jauh, kegiatan seperti ini dapat menginspirasi sekolah lain untuk mengintegrasikan pembelajaran berbasis proyek yang menggabungkan aspek edukasi, budaya, dan kewirausahaan. Inovasi cimi-cimi berbahan dasar bayam menjadi contoh nyata bahwa kreativitas yang sederhana namun bermakna dapat memberikan dampak positif bagi siswa dan lingkungan sekitarnya.

KESIMPULAN

Kegiatan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) berbasis kearifan lokal di SMK N 20 Samarinda melalui inovasi pembuatan cimi-cimi berbahan dasar bayam berhasil mencapai tujuan yang ditetapkan. Program ini tidak hanya meningkatkan keterampilan siswa dalam mengolah makanan tradisional, tetapi juga memperkuat pemahaman mereka terhadap nilai-nilai kearifan lokal dan pentingnya kewirausahaan. Melalui pendekatan Asset-Based Community Development (ABCD) dengan tahapan Discovery, Dream, Design, dan Destiny, siswa terlibat secara aktif dalam seluruh proses mulai dari perencanaan hingga produksi. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa cimi-cimi bayam mendapat penilaian tertinggi pada aspek tekstur (4,2), menandakan penerimaan positif terhadap inovasi produk. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan kemampuan berpikir kritis, kerja sama, dan kreativitas siswa. Para siswa menunjukkan antusiasme tinggi dalam memanfaatkan bahan lokal untuk menciptakan produk bernilai ekonomis. Meskipun menghadapi tantangan seperti keterbatasan waktu dan perlunya bimbingan lebih intensif, program ini tetap memberikan dampak positif. Untuk keberlanjutan program, direkomendasikan adanya integrasi P5 dalam kurikulum, pelatihan rutin bagi guru, serta kolaborasi dengan UMKM lokal. Kegiatan ini diharapkan menjadi inspirasi bagi sekolah lain dalam mengimplementasikan P5 berbasis proyek yang inovatif, kreatif, dan bermanfaat bagi masyarakat.

REKOMENDASI

Kegiatan P5 pembuatan cimi-cimi inovasi telah menunjukkan hasil yang sangat positif. Untuk memaksimalkan potensi program ini, disarankan untuk mengintegrasikan P5 ke dalam kurikulum, membangun jaringan kerja sama yang lebih luas, meningkatkan kualitas produk dan kemasan, serta menjadikan P5 sebagai model pembelajaran bagi sekolah lain. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan kegiatan P5 dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang lebih besar bagi siswa, sekolah, dan masyarakat.

ACKNOWLEDGMENT

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam suksesnya kegiatan pelatihan kewirausahaan ini. Ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada pihak sekolah yang telah menyediakan fasilitas, dosen dan guru pembimbing yang telah memberikan arahan dan motivasi, serta seluruh peserta yang telah antusias mengikuti pelatihan. Tanpa dukungan dari semua pihak, kegiatan ini tidak akan berjalan dengan lancar

REFERENCES

- Sari, D. (2022). Manfaat Sayuran dalam Camilan Sehat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*.
- Supriyadi, A. (2020). Inovasi Makanan Sehat. Jakarta: Penerbit Sehat.
- Rahmawati, S. (2021). Keterampilan Kuliner untuk Siswa SMK. Yogyakarta: Penerbit Pendidikan.
- Firosalia, K. (2024). Pendampingan Kegiatan P5 “Kearifan Lokal Bagi Siswa Kelas 5 SD”. *Jurnal ABDI Masyarakat*, 2(2).
- Kintoko, dkk. (2023). Pendampingan Pelaksanaan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan Tema Kearifan Lokal. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(4).
- Wirahyuda, F. I. (2023). Implementasi P5 dalam Meningkatkan Jiwa Berwirausaha pada Peserta Didik. *Jurnal Pendidikan Guru*, 1(2).
- Endang, S., dkk. (2023). Implementasi Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) pada Jenjang Sekolah Dasar. *Jurnal Abdimas Mandalika*, 2(2), 45-57.
- Rosidah, I. (2019). Inovasi Makanan Tradisional sebagai Upaya Pelestarian Budaya Lokal. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan Daerah*, 15(2), 45-57.
- Salsabilla, H. G. (2023). Implementasi Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Tema Kewirausahaan di SDN Wangiwisata Kabupaten Bandung. *Indo-Mathedu Intellectuals Journal*, 4(3), 66.
- Wiwik, S., dkk. (2023). Pendampingan Kegiatan P5 (Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila) Tema Kearifan Lokal di SD IT Al Furqan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2).
- Undang-Undang No. 20 Tahun 2013 tentang Sistem Pendidikan Nasional.
- Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi. (2022). Tentang Dimensi Badan Standar Kurikulum dan Subelemen Profil Pelajar Pancasila pada Kurikulum Merdeka.