



Pendampingan dalam Pelaksanaan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan Tema Kearifan Lokal: Inovasi Pengolahan Amparan Tatak Berbahan Ubi Ungu di SMA Negeri 1 Loa Janan

Nafla Maulida*, Rahmawati, Khusnul Khotimah, Marniati Kadir

*Tadris Biologi, Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Universitas Islam Negeri Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda

*Corresponding Author e-mail: naflamaulida93@gmail.com

Received: Desember 2024; Revised: Januari 2025; Published: Maret 2025

Abstrak: Tujuan dari Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah untuk memberikan pendampingan kepada siswa agar dapat memfasilitasi dalam proses belajar, termasuk dalam hal pengembangan keterampilan praktis dan kerja sama. Adanya pendampingan ini, siswa dapat lebih mudah berkolaborasi dalam kelompok serta dapat berbagi ide dan belajar dari satu sama lain dalam kegiatan P5 (Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila) yang dirancang dengan tema kearifan lokal melalui pelatihan pembuatan Amparan Tatak Ubi Ungu kepada siswa SMA 1 Loa Janan. Kegiatan ini mengadopsi pendekatan *Asset-Based Community Development* (ABCD) yang berfokus pada pemanfaatan potensi lokal secara berkelanjutan. Jenis dari penelitian ini adalah kegiatan pengabdian Masyarakat, metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode ABCD (*Asset-Based Community Development*). Kegiatan ini melibatkan siswa kelas XII dengan total peserta 36 orang yang dibagi menjadi empat kelompok. Kegiatan ini dilaksanakan selama 1 hari, kegiatan ini dirancang dalam beberapa tahap yang terdiri atas tahap Discovery, Dream, Design, dan Destiny. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan yang sangat bagus dalam pemahaman siswa mengenai kearifan lokal dan keterampilan membuat Amparan Tatak Ubi Ungu. Secara kuantitatif, tingkat partisipasi siswa sangat memuaskan dan siswa menyatakan kegiatan ini sangat bermanfaat dalam meningkatkan kreativitas dan kemampuan berinovasi. Inovasi utama dalam pengabdian ini adalah penggabungan metode ABCD dengan pelatihan kewirausahaan, memberikan siswa keterampilan praktis yang tidak hanya melestarikan budaya lokal tetapi juga membuka peluang ekonomi. Kedepannya, produk yang dihasilkan diharapkan mampu menjadi produk unggulan yang dapat dikenal lebih luas dan menjadi inspirasi bagi pengembangan potensi lokal di masa depan.

Kata Kunci: Penguatan, Profil Pancasila, Pelajar (P5), Amparan Tatak Ubi Ungu, Kearifan Lokal

Assistance in Implementing the Strengthening Pancasila Student Profile Project (P5) With the Theme of Local Wisdom: Innovation in Processing Amparan Tatak Made from Purple Sweet Potato at SMA Negeri 1 Loa Janan

Abstract: The purpose of this Community Service is to provide assistance to students in order to facilitate the learning process, including in terms of developing practical skills and cooperation. With this assistance, students can more easily collaborate in groups and can share ideas and learn from each other in P5 activities (Pancasila Student Profile Strengthening Project) which is designed with the theme of local wisdom through training in making Purple Sweet Potato Tatak Amparan to students of SMA 1 Loa Janan. This activity adopts the *Asset-Based Community Development* (ABCD) approach which focuses on the sustainable utilization of local potential. The type of this research is community service activities, the method used in this study is the ABCD (*Asset-Based Community Development*) method. This activity involved grade XII students with a total of 36 participants divided into four groups. This activity was carried out for 1 day, this activity was designed in several stages consisting of the Discovery, Dream, Design, and Destiny stages. The results of the activity showed a very good improvement in students' understanding of local wisdom and skills in making Amparan Tatak Yam Purple. Quantitatively, the level of student participation was very satisfactory and students stated that this activity was very useful in increasing creativity and innovation skills. A key innovation in this service is the incorporation of the ABCD method with entrepreneurship training, providing students with practical skills that not only preserve the local culture but also open up economic opportunities. In the future, the products produced are expected to be able to become superior products that can be known more widely and become an inspiration for the development of local potential in the future.

Keywords: Strengthening, Pancasila Student Profile (P5), Amparan Tatak Ubi Ungu, Local Wisdom

How to Cite: Maulida, N., Rahmawati, R., Khotimah, K., & Kadir, M. (2025). Pendampingan dalam Pelaksanaan Projek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan Tema Kearifan Lokal: Inovasi Pengolahan Amparan Tatak Berbahan Ubi Ungu di SMA Negeri 1 Loa Janan. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(1), 223–235. <https://doi.org/10.36312/linov.v10i1.2491>



<https://doi.org/10.36312/linov.v10i1.2491>

Copyright© 2025, Maulida et al

This is an open-access article under the CC-BY-SA License.



PENDAHULUAN

Profil Pelajar Pancasila adalah program yang dibuat oleh kemendikbud sebagai Upaya memperkuat Pendidikan karakter di Indonesia. Tujuan program ini adalah untuk memperkuat Pendidikan karakter Pelajar Indonesia yang cerdas, berkarakter serta dapat menjadikan nilai-nilai Pancasila sebagai landasan moral dalam kehidupan Masyarakat, program ini, dibingkai dengan enam dimensi utama dalam program; beriman dan bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa, berkebinekaan global, mandiri, gotong royong, bernalar kritis, dan kreatif. (Layli *et al.*, 2024). Selain itu ditemukan bahwa Implementasi profil pelajar Pancasila (P5) masih kurang optimal, hal ini disebabkan oleh tantangan dari penerapan Kurikulum Merdeka yang baru. Banyak sekolah yang belum sepenuhnya memahami konsep pelaksanaannya karena kurangnya sosialisasi dari pihak yang menyebabkan guru kesulitan dalam mengembangkan potensi siswa secara maksimal (Wahidah *et al.*, 2023).

Menurut (Haromani *et al.*, 2022) menyatakan bahwa penguatan profil belajar Pancasila telah dilakukan di berbagai sekolah seperti pelestarian permainan lokal, pentas seni tadisional, dan sebagainya. Sekolah yang menerapkan Kurikulum Merdeka dipastikan akan melaksanakan program P5 yang bertujuan mengembangkan kreativitas siswa. Program ini dirancang untuk mengembangkan kreativitas siswa, tidak hanya dalam bidang seni tetapi juga dalam berpikir kritis dan berinovasi, guna menghadapi tantangan masa depan secara adaptif (Nurfajriah *et al.*, 2024). Adapun beberapa SMA yang telah menerapkan program P5 dalam Kurikulum Merdeka, salah satunya ialah di SMA Negeri 1 Loa Janan yang telah lama melakukan kegiatan P5 ini. Dengan diadakannya kegiatan P5 ini maka dapat meningkatkan pemahaman konsep siswa dan juga meningkatkan pengetahuan siswa tentang makanan khas daerah. Hasil dari kegiatan ini juga dapat membuktikan bahwa pendekatan berbasis aset lokal tidak hanya efektif dalam meningkatkan keterampilan siswa, tetapi juga relevan dalam melestarikan budaya lokal. Selain itu, produk inovasi seperti Amparan Tatak Ubi Ungu mampu menjadi media edukasi sekaligus peluang ekonomi yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

Kebijakan kurikulum merdeka berdasarkan pedoman KMA nomr 347 Tahun 2022 memberikan kesempatan kepada siswa untuk mengembangkan potensi dan kemampuan mereka, dengan mempertimbangkan kemampuan dan keunikan kognitif masing-masing individu. Konsep ini berfokus pada dua poin utama, yaitu *Merdeka Belajar* dan *Guru Penggerak*. (Widyastuti, 2022). Perubahan kurikulum merupakan strategi pemerintahan untuk meningkatkan mutu Pendidikan sebagaimana dalam undang-undang No. 20 Tahun 2003 tentang sistem Pendidikan Nasional. Landasan ini menjadi pijakan yuridis serta filosofis bagi Kurikulum Merdeka Belajar, yang memberikan kemerdekaan berfikir, inovasi dan juga pembelajaran mandiri bagi peserta didik, dengan guru yang berperan sebagai fasilitator. Program ini di rancang untuk mempersiapkan generasi emas melalui Pendidikan yang bermutu serta

relevan dengan kebutuhan zaman. Fokus dari merdeka belajar adalah pada revitalisasi sistem Pendidikan, mendorong kompetensi berbasis nilai-nilai, serta pendekatan yang berpusat pada siswa. (Hendri, 2020).

Kalimantan merupakan salah satu pulau besar di Indonesia yang kaya akan kuliner tradisional, salah satunya adalah Kalimantan Selatan yang merupakan salah satu daerah yang dikenal dengan hidangan tradisionalnya seperti wadai 41 macam yang sering disajikan dalam acara adat. Salah satu hidangan yang populer khas dari Kalimantan Selatan adalah Amparan Tatak yang berasal dari suku banjar. Amparan tatak adalah salah satu nama jenis kue yang berasal dari daerah Kalimantan, lebih tepatnya yaitu Kalimantan Selatan. Kue ini terbuat dari bahan dasar tepung beras yang dipadukan dengan santan kelapa sehingga membuat kue ini menjadi semakin enak dan nikmat. Kue ini cenderung memiliki rasa yang manis dan teksturnya yang lembut.

Program P5 merupakan implementasi dari Kurikulum Merdeka yang bertujuan untuk menguatkan profil pelajar Pancasila melalui pengalaman belajar kontekstual dan relevan (Kemendikbudristek, 2022). Kajian dari (Hartati et al., 2023) menunjukkan bahwa P5 dapat meningkatkan partisipasi aktif siswa dalam pembelajaran, mengembangkan keterampilan sosial, serta meningkatkan kesadaran akan nilai-nilai kebangsaan. Inovasi kuliner, sebagai bagian dari kearifan lokal, memiliki potensi besar dalam mengembangkan kreativitas dan jiwa kewirausahaan siswa (Setiawan et al., 2021). Kombinasi antara P5 dan inovasi kuliner dapat menciptakan pembelajaran yang menarik, relevan, dan memberikan dampak positif bagi siswa dan masyarakat.

Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini, yaitu *Asset-Based Community Development* (ABCD), memiliki keunggulan dibandingkan metode lain karena berfokus pada pemanfaatan aset dan potensi lokal yang sudah ada di masyarakat. Berbeda dengan pendekatan defisit yang hanya melihat masalah dan kekurangan, *Asset-Based Community Development* (ABCD) memberdayakan masyarakat untuk menemukan solusi dari dalam diri mereka sendiri. Dalam konteks P5, *Asset-Based Community Development* (ABCD) dapat membantu siswa untuk mengenali potensi lokal ubi ungu dan mengembangkannya menjadi produk inovatif Amparan Tatak Ubi Ungu. Pendekatan ini juga mendorong partisipasi aktif siswa dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah hingga implementasi solusi. Hal ini sesuai dengan prinsip-prinsip Merdeka Belajar yang memberikan kebebasan kepada siswa untuk belajar sesuai dengan minat dan bakat mereka.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan dari penelitian ini adalah agar siswa dapat mengenal potensi budaya lokal sekaligus mendorong pelestariannya melalui inovasi dan eksplorasi kreatif di SMA Negeri 1 Loa Janan dengan tema kearifan lokal, yang dapat diwujudkan melalui pelatihan pembuatan Amparan Tatak yang memanfaatkan potensi ubi ungu sebagai bahan lokal. Dengan menggabungkan inovasi kuliner dan pelestarian budaya, program ini dirancang sebagai pengalaman belajar berbasis proyek yang relevan bagi siswa, untuk menilai efektivitas penerapan P5 berbasis kearifan lokal, sekaligus meningkatkan keterampilan siswa dalam memanfaatkan sumber daya lokal dan memperkuat pemahaman mereka tentang pentingnya melestarikan budaya tradisional sebagai identitas bangsa.

METODE PELAKSANAAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian pengabdian kegiatan Masyarakat, sampel yang di ambil yaitu siswa di SMA Negeri 1 Loa Janan. Penelitian ini

menggunakan metode ABCD (*Asset-Based Community Development*). Menurut Green Hanies (2002) Dalam metode ABCD (*Asset-Based Community Development*) terdiri dari beberapa indikator yaitu, *Discovery* (Menemukan Aset Lokal), *Dream* (Merumuskan Impian dan Harapan), *Design* (Merancang Kegiatan), *Define* (Menentukan Aksi Berbasis Aset), dan *Destiny* (Melaksanakan dan Menerapkan Hasil). Adapun indikator dari keberhasilan pada kegiatan ini ialah, sebagai berikut :

1. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Siswa : Dapat diukur melalui pre-test dan post-test mengenai pemahaman kearifan lokal, inovasi kuliner, dan proses pembuatan Amparan Tatak Ubi Ungu.
2. Partisipasi Aktif Siswa: Dapat diukur melalui tingkat kehadiran dan keterlibatan siswa dalam setiap tahapan kegiatan (*Discovery*, *Dream*, *Design*, *Destiny*).
3. Kualitas Produk Inovasi: Dapat dinilai melalui uji organoleptik dan evaluasi produk oleh tim ahli dan siswa.
4. Potensi Ekonomi: Dapat diukur melalui analisis potensi pasar dan minat beli terhadap produk Amparan Tatak Ubi Ungu.

Metode ini menekankan pada identifikasi dan pemanfaatan aset yang dimiliki oleh komunitas untuk dapat menciptakan inovasi berbasis lokal. Adapun lima langkah dalam pendekatan ABCD (*Asset-Based Community Development*) yang dilakukan adalah sebagai berikut :

1. *Discovery*: Tahap awal untuk mengidentifikasi aset dan potensi lokal yang dapat dimanfaatkan, dalam hal ini adalah ubi ungu.
2. *Dream*: Tahap perumusan tujuan dan harapan bersama, yaitu menciptakan inovasi kuliner Amparan Tatak Ubi Ungu yang bernilai ekonomi dan budaya.
3. *Design*: Tahap perencanaan dan persiapan, meliputi penyusunan materi pelatihan, penyiapan alat dan bahan, serta koordinasi dengan pihak sekolah.
4. *Define*: Tahap pelaksanaan pelatihan pembuatan Amparan Tatak Ubi Ungu, melibatkan partisipasi aktif siswa.
5. *Destiny*: Tahap evaluasi hasil pelatihan melalui uji organoleptik dan analisis potensi pasar, serta penyusunan rencana tindak lanjut untuk keberlanjutan program.

HASIL DAN DISKUSI

Berdasarkan hasil penelitian. bagian ini menyajikan temuan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilakukan, dimulai dari tahap persiapan hingga evaluasi. Proses ini melibatkan kolaborasi antara siswa, guru, dan tim pelaksana dalam rangka menerapkan Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) berbasis kearifan lokal. Fokus utama kegiatan adalah inovasi dalam pelestarian budaya melalui pembuatan Amparan Tatak berbahan dasar ubi ungu.

1. *Discovery*

Berdasarkan temuan yang ada, telah ditemukan informasi mengenai kegiatan P5 di SMA Negeri 1 Loa Janan. Observasi dilakukan untuk memastikan bahwa kegiatan tersebut berjalan sesuai dengan kebutuhan dan konteks lokal. Tujuan dari observasi dan wawancara ini adalah untuk mengidentifikasi potensi lokal yang ada di SMA Negeri 1 Loa Janan. Kegiatan ini bertujuan untuk menggali masalah yang dihadapi masyarakat serta potensi lokal yang bisa dikembangkan menjadi program kerja. Dari hasil observasi, ubi ungu teridentifikasi sebagai potensi lokal yang dapat dikembangkan lebih lanjut.

Kunjungan ke sekolah dimanfaatkan untuk menyerahkan surat resmi sekaligus melakukan survei lapangan guna memahami kondisi kelas yang akan

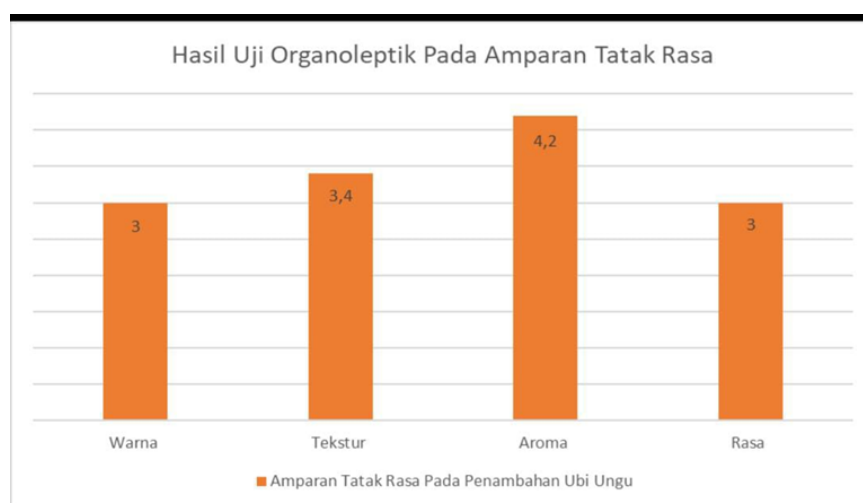
digunakan sebagai tempat pelaksanaan kegiatan. Dalam survei ini, pelaksana didampingi oleh seorang guru yang juga berperan sebagai wali kelas. Selanjutnya, dilakukan diskusi awal antara pihak pelaksana, guru dan siswa untuk menyamakan Langkah-langkah yang akan dilakukan dalam kegiatan. Diskusi ini mencakup perencanaan kebutuhan pelaksanaan kegiatan seperti bahan baku, alat yang dibutuhkan serta menentukan jadwal yang sesuai dengan aktivitas sekolah.

Hasil diskusi menghasilkan kesepakatan yang Dimana tim pelaksana akan bertanggung jawab pada bahan yang dibutuhkan dan siswa akan bertanggung jawab pada alat yang digunakan dalam kegiatan, serta kesepakatan mengenai waktu pelaksanaan yang sudah disepakati oleh tim pelaksana, siswa dan pihak sekolah. Dengan kesepakatan ini, semua pihak memiliki peran aktif dan pemahaman yang sama untuk mendukung kelancaran pelaksanaan kegiatan. Penelitian bertema inovasi kuliner tradisional berupa Amparan Tatak dengan tambahan ubi ungu, sebagai upaya memperkenalkan kearifan lokal kepada siswa SMA Negeri 1 Loa Janan.

Sebelum program ini dilaksanakan di sekolah, telah dilakukan uji organoleptik terhadap inovasi kuliner ini, uji organoleptic di uji oleh mahasiswa UIN Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda. Hasil uji organoleptik, termasuk diagram hasil presensi yang mencakup aspek rasa, tekstur, dan warna. Uji organoleptik atau uji Indera adalah metode pengujian yang menggunakan Indera manusia sebagai alat utama untuk menilai seberapa diterima suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan, sifat-sifat indrawi menjadi penentu utama apakah produk tersebut diterima atau tidak. Indera yang digunakan dalam uji organoleptik mencakup penglihatan, praba, pembau dan pengecap. Adapun kuesioner sebagai alat bantu berupa daftar pertanyaan yang harus diisi oleh responden, yang menjadi subjek pengukuran (Rahayu, 2001; Churchill, 2005; Ningrum, 2017, p. 120). Adapun data hasil uji organoleptik disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

No	Aspek yang dinilai	Skor kepadatan					Total	Rerata
1	Warna	3	3	3	3	3	15	3
2	Tekstur	2	4	2	5	4	17	3.4
3	Aroma	3	4	5	5	4	21	4.2
4	Rasa	1	4	2	5	3	15	3



Gambar 1: Diagram Hasil Uji Organoleptik

Table dan Diagram di atas menunjukkan hasil uji organoleptik terhadap inovasi kuliner Amparan Tatak dengan tambahan ubi ungu yang dilakukan oleh mahasiswa UIN Sultan Aji Muhammad Idris Samarinda. Uji ini melibatkan penilaian dari beberapa aspek, yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa. Berdasarkan hasil yang diperoleh aspek aroma mendapatkan skor tertinggi dengan nilai rata-rata 4,2 yang menunjukkan bahwa aroma inovasi kuliner ini paling disukai. Sementara itu, aspek tekstur memperoleh rata-rata 3,4 dan aspek warna masing-masing mendapatkan nilai rata-rata 3. Hasil ini yang menjadi dasar evaluasi dalam menyempurnakan produk sebelum diperkenalkan lebih lanjut di SMA Negeri 1 Loa Janan.

2. Dream

Berdasarkan hasil temuan, siswa dan guru serta pihak SMA Negeri 1 Loa Janan Bersama-sama merumuskan tujuan utama dari kegiatan ini, yaitu menciptakan produk inovatif berbasis kearifan lokal berupa Amparan Tatak yang menggunakan ubi ungu sebagai bahan utamanya. Untuk mendukung pencapaian tujuan tersebut, disampaikan materi yang meliputi beberapa topik penting, antara lain Sejarah Amparan Tatak yang bertujuan memberikan pemahaman kepada siswa mengenai nilai budaya yang terkandung dalam produk yang akan mereka ciptakan, Kandungan Gizi Ubi Ungu yang bertujuan untuk memberikan informasi tentang manfaat kesehatan dari bahan utama, serta Pengenalan Uji Organoleptik yang bertujuan untuk mengenalkan siswa pada prosedur penilaian kualitas produk yang meliputi aspek rasa, tekstur, aroma, dan tampilan. Selain itu, siswa juga diperkenalkan dengan video tutorial mengenai proses pembuatan Amparan Tatak Ubi Ungu, yang bertujuan memberikan pemahaman praktis tentang langkah-langkah produksi.



Gambar 2: tim pelaksana sedang menyampaikan materi



Gambar 3: siswa menyimak materi

Terakhir, siswa juga diajarkan mengenai teknik pemasaran produk, dengan penekanan pada aspek daya tarik visual dan kualitas produk, sebagai bagian dari strategi untuk memperkenalkan inovasi kuliner berbasis budaya, produk ini

sebelumnya juga telah coba dipasarkan kepada masyarakat dengan target konsumen yang mencakup warga lokal, mahasiswa, dan dosen melalui media sosial dan internet, yang telah menunjukkan hasil penjualan yang menguntungkan.

3. Design

Berdasarkan hasil penelitian, Pada kegiatan pelatihan pembuatan Amparan Tatak berbahan dasar ubi ungu yang sudah dirancang secara menyeluruh. Kegiatan ini diawali dengan membagi siswa yang ada di dalam kelas menjadi empat kelompok dan berkooperatif agar memudahkan pelaksanaan kegiatan. Sebelum memasuki tahap praktik pembuatan *Amparan Tatak Ubi Ungu*, kegiatan dirancang dengan beberapa tahap yaitu diawali dengan penyampaian materi dari pihak pelaksana, materi yang disampaikan meliputi Sejarah Amparn Tatak, kandungan gizi yang terdapat dalam ubi ungu sebagai bahan utama, mamfaat Kesehatan yang terkandung dalam ubi. Selain itu, pelaksana juga mengenalkan kepada siswa mengenai uji organoleptik yang termasuk ke dalam salah satu tahap uji coba sebelum produk inovasi Amparan Tatak Ubi ungu dikenalkan kepada Masyarakat, pelaksana juga memberikan Gambaran kepada siswa mengenai uji organoleptik serta standar kualitas produk yang mencakup rasa, tekstur, aroma, dan tampilan.



Gambar 4: tim pelaksana membantu menyiapkan santan



Gambar 5: siswa mencampurkan bahan kering

Selain itu, siswa juga di ajak menyimak video tutorial cara pembuata Amparan Tatak Ubi Ungu yang sudah disiapkan sebelumnya (Gambar 4 dan 5). Selain itu, Siswa juga diajarkan dalam memasarkan produk dengan menekankan daya tarik visual dan kualitas untuk memperkenalkan inovasi kuliner berbasis budaya. Produk ini sebelumnya sudah pernah dipasarkan dengan target konsumen meliputi warga lokal, mahasiswa, dan dosen. Pemasaran dilakukan melalui internet dan media sosial, hasil penjualan dari produk ini cukup menguntungkan untuk dijadikan landasan bisnis. Panduan pelaksanaan kegiatan dilakukan secara rinci untuk memastikan kegiatan P5 ini berjalan dengan lancar.

Selanjutnya, kegiatan dilanjutkan dengan praktek pembuatan produk Amparan Tatak berbahan dasar ubi ungu. Proses ini dimulai dengan membagi siswa ke dalam beberapa kelompok kecil untuk memudahkan pelaksanaan dan memastikan setiap siswa dapat berpartisipasi secara aktif. Tim pelaksana memberikan panduan teknis secara rinci dan membimbing siswa dalam setiap tahapan pembuatan, mulai dari persiapan bahan baku, pengolahan ubi ungu, hingga proses penyusunan Amparan Tatak. Pada tahapan ini, tim pelaksana tidak hanya membantu dalam aspek teknis, tetapi juga memberikan pendampingan kepada siswa untuk memastikan prosedur yang dilakukan sesuai dengan standar yang telah ditentukan (Gambar 6 dan 7).



Gambar 6: Tim pelaksana membantu mencampurkan santan dan menyiapkan cetakan



Gambar 7: Siswa mencapurkan adonan

Proses dimulai dengan mencampurkan bahan-bahan kering seperti tepung beras, gula, dan garam ke dalam wadah besar. Setelah tercampur rata, bahan cair yang terdiri dari santan, telur, dan ubi ungu yang telah diblender dimasukkan perlahan sambil terus diaduk hingga membentuk adonan yang lembut dan merata. Adonan ini kemudian dituangkan ke dalam loyang dan dikukus hingga setengah matang.



Gambar 8: mengukus adonan dibantu oleh tim pelaksana

Dilanjutkan dengan membuat adonan lapisan. Proses pembuatan lapisan atas ini hampir sama, yaitu mencampurkan bahan kering dengan santan. Namun, pada adonan ini, telur dan ubi ungu tidak digunakan, sehingga menghasilkan warna dan tekstur yang berbeda. Setelah lapisan dasar matang, adonan lapisan atas dituang dan seluruh adonan kembali dikukus hingga matang sempurna.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pembuatan Amparan Tatak berbahan dasar ubi ungu, siswa secara aktif terlibat dalam seluruh proses, mulai dari mengenali bahan-bahan seperti tepung beras, santan, gula, telur, dan ubi ungu, hingga memahami teknik pengolahan dan standar kualitas produk. Pelatihan ini memberikan wawasan kepada siswa mengenai pentingnya memanfaatkan bahan lokal untuk menghasilkan produk kuliner yang bernilai ekonomis. Kegiatan pembuatan Amparan Tatak berbahan dasar ubi ungu melibatkan siswa secara aktif, mulai dari persiapan bahan hingga proses akhir. Sebelum praktik, siswa diberikan pemahaman mengenai bahan lokal, teknik pengolahan, standar kualitas, dan pengujian organoleptik yang mencakup rasa, aroma, tekstur, serta tampilan produk. Tim pelaksana mendampingi siswa untuk memastikan setiap tahapan dilakukan dengan benar sesuai prosedur.

4. Define

Berdasarkan hasil penelitian, pada kegiatan ini kolaborasi antara dosen, guru, dan siswa terus dilakukan selama kegiatan. Siswa dilatih untuk bekerja sama dalam kelompok, membangun kreativitas, dan meningkatkan keterampilan dalam mengolah bahan lokal menjadi produk unggulan. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat kerja sama dan kreativitas dalam mengolah aset lokal. Setiap kelompok di berikan tanggung jawab untuk mempersiapkan bahan, mengolah dan menghasilkan produk ini sampai tahap terakhir pembuatan. Dengan begini, siswa tidak hanya diajak untuk memahami teori, tetapi juga diajak terlibat langsung dalam proses pembuatan. Tiap tahap proses pembuatan. Mulai dari mencampurkan bahan hingga pengolahan adonan, diawasi dan dibimbing langsung oleh tim pelaksana kegiatan.

Pada tahap ini, memungkinkan siswa untuk belajar secara langsung tentang Teknik pembuatan kuliner tradisional sambil tetap berfokus pada inovasi berbasis

bahan lokal. Selain itu, pelaksanaan kegiatan secara berkelompok atau berkooperatif juga bertujuan untuk melatih keterampilan siswa dalam bekerja sama, berbagi ide, serta menyelesaikan tugas secara kolektif. Pembelajaran kooperatif adalah strategi yang mendorong siswa bekerja sama dalam kelompok untuk mencapai tujuan bersama. Strategi ini meningkatkan partisipasi, melatih kepemimpinan, keterampilan, pengambilan, keputusan serta interaksi antar siswa (Afandi, Chamalah, & Wardani, 2013:53). Dalam kegiatan ini, siswa juga belajar Bersama melalui tugas terstruktur, Dimana setiap siswa saling mengajarkan (Wena, 2009:11). Selain pengajaran langsung, siswa memperoleh pengetahuan melalui interaksi kelompok. Metode ini tidak hanya berfokus pada pembuatan produk, tetapi juga mengembangkan keterampilan sosial dan kerja tim.

5. *Destiny*

Berdasarkan hasil penelitian, kegiatan ini dilakukannya evaluasi yang dapat melibatkan siswa untuk memberikan masukan terkait hasil produk yang telah mereka buat. Produk yang di hasilkan dari setiap kelompok dievaluasi berdasarkan kriteria yang meliputi rasa, tekstur, aroma dan tampilan dari produk yang telah dihasilkan.



Gambar 9. Produk yang dihasilkan

Evaluasi ini bertujuan untuk memberikan umpan balik konstruktif, yang tidak hanya meningkatkan kualitas produk tetapi juga memberi siswa kesempatan untuk merefleksikan proses dan hasil yang telah mereka capai. Pada tahap "*Destiny*" menekankan bahwa penerapan hasil yang telah dicapai selama proses pembuatan, serta pentingnya refleksi terhadap pengalaman yang didapat. Siswa didorong untuk mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari produk yang dihasilkan, sehingga mereka dapat belajar dari pengalaman tersebut dan meningkatkan keterampilan mereka di masa mendatang.



Gambar 10. Dokumentasi siswa, guru, tim pelaksana dan produk yang dihasilkan

Hasil dari pelatihan, pembuatan Produk Amparan Tatak Ubi Ungu, di dokumentasikan secara menyeluruh, termasuk foto-foto dan video yang merekam proses pembuatan serta hasil akhir produk. Dokumentasi ini bertujuan untuk mempromosikan inovasi kuliner berbasis kearifan lokal kepada Masyarakat secara luas. Melalui kegiatan ini siswa diharapkan memiliki pemahaman lebih dalam mengenai pentingnya melestarikan budaya lokal melalui inovasi. Hal ini menjadi sarana yang efektif untuk memperkenalkan Amparan Tatak Ubi Ungu sebagai bagian dari identitas budaya yang kaya akan nilai sejarah dan tradisi. Selain itu, siswa juga didorong untuk memanfaatkan hasil pelatihan sebagai media untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang pentingnya menggunakan bahan lokal, seperti ubi ungu, dalam pembuatan produk yang bernilai ekonomi. Dengan cara ini, kegiatan ini tidak hanya menciptakan produk kuliner inovatif, tetapi juga memberi dampak positif bagi pengembangan dan pelestarian kuliner lokal.

Kegiatan pengabdian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Setiawan et al., 2021) yang menekankan pentingnya inovasi kuliner dalam meningkatkan daya tarik budaya lokal. Studi tersebut menemukan bahwa inovasi pada makanan tradisional dapat meningkatkan minat generasi muda terhadap warisan budaya mereka. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung temuan dari (Hartati et al., 2023) yang menunjukkan bahwa program P5 efektif dalam mengembangkan keterampilan siswa dan meningkatkan kesadaran akan nilai-nilai kebangsaan. Perbedaan utama dengan studi sebelumnya adalah fokus pada pemanfaatan ubi ungu sebagai potensi lokal yang belum banyak dieksplorasi dalam konteks inovasi kuliner.

Selama pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa tantangan yang dihadapi. Salah satunya adalah keterbatasan waktu yang tersedia untuk melaksanakan seluruh tahapan kegiatan. Hal ini mengharuskan tim pelaksana untuk bekerja secara efisien dan efektif dalam menyampaikan materi dan memfasilitasi siswa. Selain itu, terdapat juga kendala dalam hal ketersediaan alat dan bahan yang memadai. Untuk mengatasi hal ini, tim pelaksana berkoordinasi dengan pihak sekolah dan siswa untuk memanfaatkan sumber daya yang ada secara optimal.

Kegiatan pengabdian ini memiliki dampak yang penting bagi pengembangan program P5 di SMA Negeri 1 Loa Janan. Pertama, kegiatan ini memberikan pengalaman belajar yang relevan dan kontekstual bagi siswa, yang dapat meningkatkan motivasi dan minat mereka terhadap pembelajaran. Kedua, kegiatan ini menghasilkan produk inovasi yang memiliki potensi ekonomi dan dapat menjadi sumber pendapatan bagi siswa dan sekolah. Ketiga, kegiatan ini memperkuat kerjasama antara sekolah, universitas, dan masyarakat dalam mengembangkan potensi lokal dan melestarikan budaya tradisional.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian pengabdian Masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa program pelatihan berbasis Projek Penguatan Pelajar Pancasila (P5) dengan tema kearifan lokal di SMA Negeri 1 Loa Janan berhasil memberikan dampak positif dalam mengenalkan potensi budaya lokal sekaligus mendorong pelestariannya. Pada pelatihan pembuatan Amparan Tatak Ubi Ungu ini tidak hanya meningkatkan keterampilan inovasi kuliner siswa, tetapi juga memperkuat pemahaman mereka akan pentingnya menjaga budaya tradisional sebagai identitas bangsa. Dengan pendekatan pembelajaran berbasis proyek, kegiatan ini relevan untuk mendorong eksplorasi kreatif siswa untuk memanfaatkan sumber daya lokal yang ada di sekitar. Selain itu, hasil produk yang dikembangkan, yakni Amparan Tatak Ubi Ungu,

menjadi contoh nyata bagaimana inovasi kuliner dapat menggabungkan aspek pelestarian budaya dengan peluang ekonomi. Program ini merekomendasikan pengembangan lebih lanjut untuk tema kearifan lokal lainnya guna memperkuat karakter dan keterampilan siswa dalam implementasi P5.

REKOMENDASI

Kegiatan sejenis pendampingan kegiatan P5 ini perlu diadakan lagi terutama untuk tema P5 yang lainnya, agar para siswa dan guru bisa lebih memanfaatkan hasil alam khas Kalimantan untuk dijadikan produk unggulan sekolahnya.

ACKNOWLEDGMENT

Terima kasih terucap untuk siswa dan guru kelas 12 SMA Negeri 1 Loa Janan yang juga mitra pada pengabdian masyarakat ini. dan dosen dan mahasiswa universitas Islam negeri Sultan aji Muhammad Idris Samarinda yang telah ikut membantu dalam kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, M., Chamalah, E., & Wardani, O. P. (2013). Model dan Metode Pembelajaran di Sekolah. Semarang: Unissula Pres.
- Churchill. Gilbert A, (2005). Dasar- dasar Riset Pemasaran. alih bahasa Andrianti dkk. Jakarta:Erlangga.
- Green, G. P., & Haines, A. (2002). Asset building & community development. Thousand Oaks, Calif: Sage Publications.
- Haromain, H., Hariawan, R., & Tsamara, N. (2023). Implementasi program kearifan lokal untuk penguatan profil pelajar pancasila di SMKN 3 Mataram. Jurnal Visionary: Penelitian dan Pengembangan di bidang Administrasi Pendidikan, 11(1), 122–131.
- Hendri, N. (2020). Merdeka Belajar; Antara Retorika dan Aplikasi. E-Tech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pendidikan, 8(1), 1–29.
- Kholiq, A., Asnar, H., & Jamil. (2024). Penerapan Kurikulum Merdeka di Kelas XI SMA Negeri 8 Samarinda Tahun Ajaran 2023/2024. Jurnal Pendidikan dan Sosial Humaniora, 4(3), 90–104.
- Laily, M. K. M., Usman, A., & Hidayati, N. (2024). Penanaman Karakter Gotong Royong Melalui Tema Kewirausahaan dan Kearifan Lokal pada P5 Kurikulum Merdeka. Jurnal Teknologi Pendidikan, 1(3), 10–10.
- Ningrum, Lestari. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. International Journal of Innovative Science and Research Technology. Volume 2, Issue 4, April-2017. ISSN No: - 2165.
- Nurfajriah, A., Rohman, M., Dzikri, M., & Arifin, R. (2024). Pengembangan Kemampuan Kreativitas Anak Sekolah Dasar melalui Media Kerajinan Tangan. Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat, 4, 652–658.
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. (n.d.). Ensiklopedia Produksi Pangan Indonesia (Jilid 1, p. 493).
- Rahayu, W.P. (2001). Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Instant dan Instant. Binus Business Review Vol.1 No. 1 mei 2010:116- 125. P-ISSN:2087-1228, EISSN:2476-9053.
- Redaksi. (2023, November 26). SMA 8 Samarinda Terapkan Program P5 Kurikulum Merdeka.

- Wahidah, N., Zubair, M., Fauzan, A., & Alqodri, B. (2023). Implementasi Profil Pelajar Pancasila di SMP Negeri 1 Mataram. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 8(1b), 696–703.
- Wena, M. (2009). *Strategi Pembelajaran Inovatif Kontenporer Suatu Tinjauan Konseptual Operasional*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Widyastuti, A. (2022). *Merdeka Belajar dan Implementasinya*. Jakarta: Gramedia.