

## Pendampingan Kegiatan P5 Tema Kearifan Lokal (Inovasi Kue Ilat Sapi Khas Samarinda dengan Sentuhan Kacang Mete ) di SDN 002 Loa Janan Ilir

**Khusnul Khotimah<sup>1</sup>, Icha Noraini<sup>2</sup>, Miranda<sup>3</sup>, Marniati Kadir<sup>4</sup>**

<sup>1,4</sup>Program Studi Tadris Biologi, UIN Sultan aji Muhammad Idris Samarinda

<sup>2,3</sup>Program Studi Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, UIN Sultan aji Muhammad Idris Samarinda

\*Corresponding Author e-mail: [khusnulkhatimah@uinsi.ac.id](mailto:khusnulkhatimah@uinsi.ac.id)

Received: Desember 2024; Revised: Mei 2025; Published: Juni 2025

**Abstrak:** Kegiatan ini merupakan bagian dari Program Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) bertema Kearifan Lokal, yang bertujuan untuk melestarikan budaya tradisional melalui inovasi kuliner khas daerah. Program ini dirancang untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap kearifan lokal, mengembangkan kreativitas dalam menciptakan inovasi kuliner, serta menumbuhkan rasa cinta dan kebanggaan terhadap budaya lokal. Kebaruan dari kegiatan ini terletak pada pendekatan inovatif dalam pelestarian kuliner tradisional melalui modifikasi resep dengan mempertahankan nilai budaya tetapi tetap relevan dengan selera generasi muda. Dalam kegiatan ini, dilakukan inovasi terhadap kue tradisional Ilat Sapi khas Samarinda dengan menambahkan kacang mete sebagai bahan utama guna meningkatkan cita rasa, tekstur, dan daya tarik bagi siswa. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 23 November 2024 di SDN 002 Loa Janan Ilir, melibatkan 30 siswa kelas V A, B, dan C, dengan menggunakan metode Asset-Based Community Development (ABCD). Siswa tidak hanya diajarkan tentang sejarah dan makna budaya dari kue Ilat Sapi, tetapi juga terlibat langsung dalam proses pembuatannya serta eksplorasi inovasi dengan penambahan kacang mete. Hasil kegiatan menunjukkan respon positif dari siswa, dengan 85% siswa menyatakan lebih tertarik terhadap kuliner tradisional setelah mengikuti kegiatan ini, dan 90% siswa merasa lebih percaya diri dalam berkreasi dengan inovasi kuliner. Selain itu, 70% siswa menyatakan bahwa metode praktik langsung lebih efektif dibandingkan metode pembelajaran teoretis dalam memahami kearifan lokal. Program ini tidak hanya meningkatkan kesadaran siswa terhadap pentingnya kuliner lokal sebagai warisan budaya, tetapi juga mendorong keterampilan berpikir kreatif dan inovatif dalam menciptakan produk baru. Pendekatan ini dapat direplikasi dalam skala yang lebih luas, baik di sekolah dasar lainnya maupun dalam komunitas yang lebih besar, dengan mengadaptasi metode partisipatif berbasis praktik langsung untuk mengenalkan berbagai aspek kearifan lokal lainnya. Model pendidikan ini diharapkan dapat menjadi strategi efektif dalam mengintegrasikan pelestarian budaya lokal dengan pengembangan keterampilan kreatif siswa, sehingga mereka lebih siap menghadapi tantangan modernisasi tanpa kehilangan identitas budaya.

**Kata Kunci :** Kearifan Lokal, Inovasi Kuliner, Program P5

### ***Assistance in P5 Activities on The Theme of Local Wisdom: Innovation of Samarinda's Traditional Ilat Sapi Cake with a Cashew Twist at SDN 002 Loa Janan Ilir***

**Abstract:** This activity is part of the Strengthening the Profile of Pancasila Students (P5) program under the theme of Local Wisdom, aimed at preserving traditional culture through culinary innovation. The program is designed to enhance students' understanding of local wisdom, develop their creativity in culinary innovation, and foster a sense of pride and appreciation for local culture. The novelty of this initiative lies in its innovative approach to preserving traditional cuisine by modifying recipes to maintain cultural value while making them more appealing to younger generations. In this activity, an innovation was introduced to Ilat Sapi, a traditional cake from Samarinda, by adding cashew nuts as a key ingredient to enhance its taste, texture, and appeal among students. The program was conducted on November 23, 2024, at SDN 002 Loa Janan Ilir, involving 30 fifth-grade students from classes A, B, and C, using the Asset-Based Community Development (ABCD) method. Students were not only taught about the history and cultural significance of Ilat Sapi but were also actively involved in its preparation and the exploration of cashew nut innovation in the recipe. The results of this activity showed a positive response from students, with 85% reporting an increased interest in traditional cuisine after participating in the program, and 90% expressing greater confidence in experimenting with culinary innovations. Furthermore, 70% of students stated that hands-on learning was more effective than theoretical lessons in understanding local wisdom. This program not only heightened students' awareness of the importance of traditional cuisine as a cultural heritage but also encouraged their creative and innovative thinking in developing new products. This approach can be replicated on a larger scale, both in other elementary schools and broader communities, by adapting participatory, hands-on learning methods to introduce various aspects of local wisdom. This educational model is expected to be an effective strategy in

*integrating cultural preservation with the development of students' creative skills, ensuring that they are well-prepared to face modernization while maintaining their cultural identity.*

**Keyword :** Local wisdom, culinary innovation, p5 program

**How to Cite:** Khotimah, K., Noraini, I., Miranda, M., & Kadir, M. (2025). Pendampingan Kegiatan P5 Tema Kearifan Lokal (Inovasi Kue Ilat Sapi Khas Samarinda dengan Sentuhan Kacang Mete ) di SDN 002 Loa Janan Ilir. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 10(2), 272–285. <https://doi.org/10.36312/linov.v10i2.2496>



<https://doi.org/10.36312/linov.v10i2.2496>

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



## PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya dan kearifan lokal yang tersebar di seluruh penjuru daerah. Hal ini sesuai dengan Pasal 32 Undang-Undang Dasar 1945 (versi asli) yang menyatakan bahwa “Pemerintah memajukan kebudayaan nasional Indonesia” (Marzali, 2014). Kearifan lokal telah lama menjadi sumber inspirasi dalam mengembangkan pariwisata, termasuk dalam kuliner tradisional, yang memiliki peran penting tidak hanya sebagai warisan budaya leluhur tetapi juga sebagai aset budaya yang dapat dikembangkan lebih lanjut (Zahrulianingdyah, 2018). Berdasarkan Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan (Permendikbud) Nomor 22 Tahun 2020, Kemendikbud telah menetapkan enam Profil Pelajar Pancasila yang harus dikembangkan dalam diri peserta didik, yaitu berkebinaan global, bergotong royong, kreatif, bernalar kritis, mandiri, serta beriman, bertakwa kepada Tuhan YME, dan berakhhlak mulia (Permendikbud, 2020). Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa kearifan lokal merupakan identitas bangsa yang berperan penting dalam pembentukan karakter generasi muda (Widiatmaka, 2022). Kurikulum Merdeka yang diperkenalkan oleh Menteri Pendidikan dan Kebudayaan, Nadiem Makarim, memberikan kebebasan bagi sekolah untuk menentukan metode pembelajaran yang paling efektif dalam mengembangkan potensi siswa (Yuntawati & Suastra, 2023).

Sebagai upaya menghadapi tantangan tersebut, pemerintah telah meluncurkan Program Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang bertujuan membentuk karakter siswa melalui integrasi nilai-nilai budaya lokal dalam pendidikan. Namun, dalam pelaksanaannya, beberapa sekolah masih menghadapi kendala. Salah satu contohnya terjadi di SDN 222 Palembang, di mana guru mengalami kesulitan dalam menerapkan P5. Hal ini disebabkan oleh penerapan Kurikulum Merdeka yang masih baru, sehingga guru membutuhkan waktu untuk beradaptasi, memahami kesiapan belajar, mengenali profil belajar, serta mengidentifikasi minat dan bakat siswa (Arhinza dkk., 2023). Di sisi lain, SD YIMI menunjukkan kemajuan dalam implementasi P5 berkat gaya kepemimpinan kepala sekolah yang demokratis, sehingga program ini dapat diterapkan secara bertahap di semua kelas (Putri Awwaliyah & Setya Nugroho, 2023). Program Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) bertujuan membentuk peserta didik yang mencintai, memahami, dan melestarikan budaya bangsa, salah satunya melalui pengenalan kearifan lokal di lingkungan sekolah. Meskipun program ini telah diimplementasikan di berbagai sekolah, termasuk SDN 002 Loa Janan Ilir,

hasil observasi menunjukkan bahwa pelaksanaannya masih belum optimal. Kegiatan bertema kearifan lokal di sekolah tersebut umumnya masih bersifat teoretis dan belum banyak melibatkan siswa dalam aktivitas praktis. Akibatnya, banyak peserta didik yang kurang familiar dengan budaya daerahnya sendiri, seperti kuliner tradisional kue Ilat Sapi khas Samarinda (Rahmadani dkk., 2023). Kondisi ini menunjukkan pentingnya upaya untuk mengenalkan dan menumbuhkan kecintaan terhadap budaya lokal di kalangan generasi muda, sehingga mereka dapat melestarikan kekayaan budaya Indonesia dengan lebih baik. Budaya lokal yang beragam dapat diintegrasikan dalam berbagai sub-subtema pembelajaran, seperti ikon daerah, makanan dan minuman khas, permainan tradisional, objek wisata sejarah, tarian daerah, hingga batik khas. Salah satu bentuk implementasi yang dapat dilakukan di sekolah adalah melalui pengenalan budaya lokal secara langsung dan diskusi aktif mengenai kuliner tradisional daerah (Rahmadani dkk., 2023).

Melestarikan kearifan lokal, termasuk tradisi dan pranata lokal, termasuk norma dan adat istiadat yang bermanfaat dan berfungsi efektif dalam pendidikan karakter, sambil melakukan kajian serta pengayaan terhadap kearifan-kearifan baru (Usop, 2020). Untuk mengetahui suatu kearifan lokal di suatu wilayah maka kita harus bisa memahami nilai-nilai budaya yang baik yang ada di dalam wilayah tersebut (Islami, 2022).

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan pada 23 November 2024, ditemukan bahwa banyak siswa lebih mengenal makanan modern dibandingkan makanan tradisional, sehingga kurang tertarik pada warisan kuliner daerah mereka. Oleh karena itu, penelitian ini memfokuskan diri pada penerapan pendekatan inovatif dengan melibatkan siswa langsung dalam proses pembuatan kue Ilat Sapi, yang diperkaya dengan penambahan kacang mete. Manfaat dari inovasi kue Ilat Sapi dengan kacang mete yaitu meningkatkan daya tarik kue tradisional bagi generasi muda dengan memberikan cita rasa dan tekstur yang lebih sesuai dengan selera mereka, memperkaya keberagaman kuliner lokal dengan menciptakan inovasi yang mempertahankan nilai budaya tetapi tetap relevan dengan perkembangan zaman, membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat lokal melalui inovasi produk yang memiliki nilai jual lebih tinggi dan potensi untuk dikembangkan dalam skala yang lebih besar, mendorong pelestarian kuliner tradisional dengan cara yang lebih menarik dan kreatif, sehingga dapat terus diwariskan kepada generasi selanjutnya (Utama dkk., 2024). Selain itu, pendekatan ini juga mendorong siswa untuk memahami nilai ekonomi dari kuliner tradisional. Mereka belajar bagaimana inovasi lokal dapat dikembangkan menjadi produk dengan nilai jual lebih tinggi, yang dapat berkontribusi dalam pendidikan kewirausahaan di sekolah. Dengan pendekatan praktis dan partisipatif ini, diharapkan generasi muda tidak hanya mengenal dan mencintai kuliner lokal, tetapi juga mampu berinovasi dalam melestarikannya di tengah tantangan modernisasi (Negara & Kristinae, 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi bagaimana pendekatan inovatif dalam pengajaran kearifan lokal dapat meningkatkan keterlibatan siswa dan memperkenalkan warisan budaya secara lebih relevan. Fokus penelitian ini adalah inovasi kue Ilat Sapi khas Samarinda dengan

penambahan kacang mete sebagai bahan utama. Tujuan dari penambahan kacang mete adalah untuk meningkatkan cita rasa dan tekstur kue agar lebih sesuai dengan selera generasi muda saat ini.

Tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan pemahaman siswa terhadap kearifan lokal melalui pengenalan dan inovasi kuliner tradisional, dengan fokus pada pengembangan kue Ilat Sapi. Mengembangkan kreativitas siswa dengan mendorong mereka menciptakan inovasi kuliner yang sesuai dengan perkembangan zaman, melalui penambahan kacang mete pada kue Ilat Sapi. Menumbuhkan rasa cinta dan kebanggaan siswa terhadap budaya lokal agar mereka termotivasi untuk melestarikan warisan budaya daerah mereka. Membentuk karakter gotong royong dan kolaboratif melalui kerja sama dalam proses produksi dan inovasi kuliner. Mengintegrasikan pendidikan kewirausahaan dengan memberikan pemahaman kepada siswa tentang bagaimana inovasi lokal dapat memberikan nilai tambah dan memiliki potensi ekonomi. Mendorong pelestarian kuliner lokal di kalangan generasi muda, agar mereka tidak hanya mengenal, tetapi juga mampu mengembangkan kuliner tradisional di era modern. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk menunjukkan keunggulan pendekatan berbasis praktik langsung dibandingkan dengan metode pembelajaran sebelumnya yang cenderung bersifat teoretis. Melalui keterlibatan aktif siswa dalam proses pembelajaran, motivasi mereka untuk mengenal, memahami, dan mengembangkan kearifan lokal dapat meningkat secara signifikan. Pendekatan ini dinilai memiliki potensi untuk direplikasi dalam skala yang lebih luas, dengan penyesuaian inovasi sesuai karakteristik budaya daerah masing-masing.

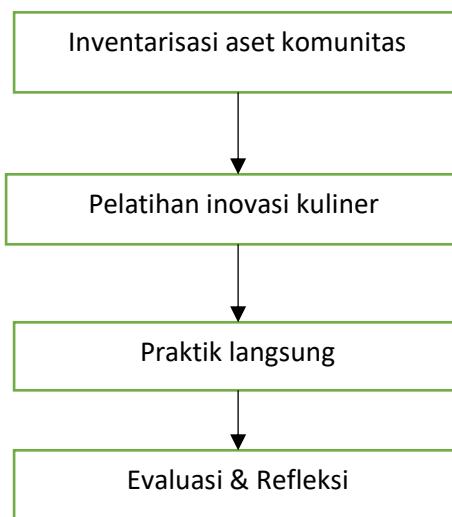
Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa model pembelajaran berbasis kearifan lokal yang praktis dan inovatif dapat menjadi strategi efektif dalam membangun kesadaran budaya, mengembangkan kreativitas, serta menumbuhkan jiwa kewirausahaan pada siswa. Diharapkan, model ini dapat diterapkan secara lebih luas di berbagai sekolah sebagai upaya pelestarian budaya lokal sekaligus sebagai sarana pengembangan keterampilan siswa dalam menghadapi tantangan modernisasi.

## **METODE PELAKSANAAN**

Penelitian ini merupakan kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di SDN 002 Loa Janan Ilir, dengan melibatkan 30 siswa kelas V A, B, dan C. Program ini berfokus pada inovasi kue tradisional khas Samarinda, Ilat Sapi, dengan memodifikasi resep melalui penambahan kacang mete guna meningkatkan cita rasa dan nilai ekonomisnya. Pendekatan yang digunakan dalam kegiatan ini adalah Asset-Based Community Development (ABCD). Pendekatan ini dipilih karena bertumpu pada pemberdayaan masyarakat berdasarkan sumber daya yang tersedia di lingkungan sekitar. Dalam konteks penelitian ini, metode ABCD diterapkan dengan mengidentifikasi potensi yang dimiliki siswa dan lingkungan sekolah, seperti keterampilan dasar memasak, ketersediaan bahan lokal, serta dukungan budaya terhadap pelestarian kuliner tradisional. Melalui pendekatan ini, siswa tidak hanya berperan sebagai peserta, tetapi juga sebagai inovator dalam menciptakan produk kuliner yang lebih relevan dengan selera generasi muda (Desiyanto dkk., 2024).

Metode pemilihan sampel dalam penelitian ini menggunakan *purposive sampling*, yaitu pemilihan siswa kelas V berdasarkan kriteria tertentu. Kriteria tersebut meliputi: Ketersediaan dan minat terhadap program inovasi kuliner. Kemampuan dasar memasak yang telah diperoleh dari kegiatan ekstrakurikuler sebelumnya. Kesediaan untuk berpartisipasi aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Pemilihan sampel ini bertujuan untuk memastikan bahwa siswa yang terlibat dapat memperoleh manfaat maksimal dari kegiatan inovasi kuliner ini. Indikator Keberhasilan Program Keberhasilan program ini diukur berdasarkan beberapa indikator yaitu Antusiasme dan partisipasi aktif siswa dalam setiap tahapan kegiatan, kemampuan siswa dalam memahami sejarah dan nilai budaya dari kue Ilat Sapi, kreativitas siswa dalam menerapkan inovasi (penambahan kacang mete) terhadap resep tradisional, evaluasi produk inovasi, meliputi aspek rasa, tekstur, dan daya tarik kue Ilat Sapi hasil modifikasi. potensi ekonomi dari inovasi produk, dilihat dari kemungkinan pemasaran dan minat konsumen terhadap produk yang dihasilkan.

Program ini dilaksanakan melalui beberapa tahap utama yang disusun secara sistematis, sebagaimana digambarkan dalam diagram.



**Gambar 1.** Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Tahap 1: Inventarisasi Aset Komunitas: Pada tahap awal, siswa diajak untuk memahami nilai budaya lokal di Samarinda, khususnya dalam tradisi kuliner kue Ilat Sapi. Selain itu, mereka juga mengenali potensi yang ada, seperti ketersediaan bahan lokal dan keterampilan memasak. Tahap 2: Pelatihan Inovasi Kuliner Siswa diberikan pelatihan dalam pembuatan kue Ilat Sapi dengan inovasi penambahan kacang mete. Pada tahap ini, mereka belajar tentang teknik dasar memasak, eksplorasi rasa, serta pengembangan resep agar lebih menarik bagi generasi muda. Tahap 3: Praktik Langsung Siswa secara langsung mempraktikkan pembuatan kue Ilat Sapi menggunakan resep inovatif. Proses ini dilakukan secara kelompok untuk meningkatkan keterampilan kolaborasi dan gotong royong. Tahap 4: Evaluasi & Refleksi Setelah praktik pembuatan kue selesai, hasil inovasi dievaluasi berdasarkan aspek rasa, tekstur, dan daya tarik. Siswa juga diminta untuk merefleksikan pengalaman mereka, memberikan umpan balik, serta menyusun rencana keberlanjutan inovasi yang telah mereka buat.

## HASIL DAN DISKUSI

Berdasarkan hasil kegiatan pendampingan Proyek Penguanan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan tema kearifan lokal yang dilaksanakan di SDN 002 Loa Janan Ilir, melibatkan siswa dari kelas V A, B, dan C, diperoleh beberapa temuan. Pendampingan ini difokuskan pada inovasi kue tradisional ilat sapi khas Samarinda dengan penambahan kacang mete sebagai sentuhan kreatif untuk meningkatkan cita rasa dan nilai ekonomis produk tersebut.

### 1. *Discovery*

Berdasarkan hasil kegiatan pendampingan Proyek Penguanan Profil Pelajar Pancasila (P5) dengan tema kearifan lokal, menemukan serangkaian percobaan pembuatan kue tradisional ilat sapi khas Samarinda yang dimodifikasi dengan penambahan kacang mete. Berikut gambar 2 merupakan hasil percobaan pembuatan kue dan hasil uji organoleptik.

#### Kegiatan percobaan pembuatan kue ilat sapi inovasi kacang mete



**Gambar 2.** Proses Pembuatan

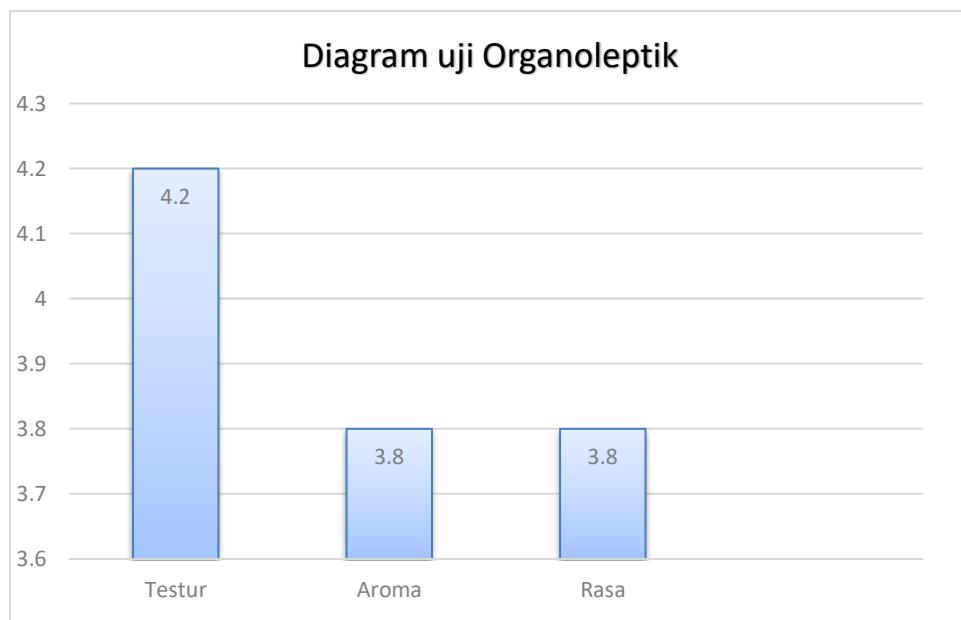
Berdasarkan Gambar 2, dilakukan serangkaian percobaan pembuatan kue tradisional khas Samarinda, yaitu ilat sapi, dengan inovasi penambahan kacang mete. Kegiatan ini melibatkan diskusi mendalam dengan dosen untuk membahas berbagai aspek dalam pengembangan produk, seperti komposisi bahan, teknik pengolahan, dan cara memodifikasi rasa agar sesuai dengan preferensi masyarakat modern. Kandungan kacang mete yang kaya akan vitamin (A, B1, B2, B3 dan C), serat,

kalsium, fosfor, zat besi, natrium, tembaga, dan seng serta beta karoten (Novianto & Mustofa, 2024).

Hasil dari percobaan ini juga diuji melalui uji organoleptik dengan melibatkan panelis untuk menilai kualitas rasa, aroma, tekstur kue. Dibawah ini tabel dan diagram hasil uji organoleptik.

**Tabel 1 . Hasil uji organoleptik**

Aspek Yang di nilai	Total	Rata - rata
Tekstur	21	4,2
Aroma	19	3,8
Rasa	19	3,8



**Gambar 3. Diagram Uji Organoleptik**

Berdasarkan Hasil uji organoleptik kue ilat sapi inovasi penambahan kacang mete melibatkan panelis untuk menilai kualitas rasa, aroma, tekstur kue yang dimana aspek tekstur yang paling menonjol dengan nilai rata-rata tertinggi 4,2 mengungguli aroma dan rasa yang sama-sama mendapat nilai rata-rata 3,8, ini mengindikasikan bahwa konsistensi dan kekenyalan kue sesuai dengan harapan konsumen. Dibandingkan dengan studi sebelumnya oleh Bramantiyo Eko Putro dan Bagus Ahmad Wisanggening, inovasi penambahan bahan tambahan dalam kue tradisional telah terbukti meningkatkan daya tarik produk terhadap pasar lokal maupun modern. Dalam penelitian sebelumnya, penggunaan bahan tambahan seperti keju atau cokelat dalam kue tradisional telah menunjukkan peningkatan preferensi konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis bahan tambahan dapat menjadi strategi yang efektif dalam mempertahankan relevansi kuliner tradisional di era modern.)

Penelitian ini mampu menambah kualitas cita rasa dan memberikan nilai tambah pada tekstur kue ilat sapi. Selain itu, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa inovasi ini diterima dengan baik dan memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk unggulan daerah yang diminat oleh masyarakat.

## 2. **Dream**

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dengan observasi langsung di SDN 002 Loa Janan Ilir, diperoleh capaian yang sesuai dengan harapan yang telah direncanakan. Peneliti ini berhasil memberikan penjelasan kepada siswa kelas V mengenai sejarah kue tradisional ilat sapi sebagai bagian dari warisan budaya lokal. Selain itu, proses pembuatan kue ilat sapi juga dijelaskan secara rinci melalui video, presentasi menggunakan media PowerPoint. Namun, selama pelaksanaan, terdapat beberapa tantangan, seperti kurangnya pengetahuan awal siswa mengenai kue Ilat Sapi dan ketidaktahuan mereka terhadap potensi nilai ekonomis produk ini. Oleh karena itu, pendekatan edukatif yang digunakan harus lebih interaktif agar siswa lebih tertarik dan memahami keterkaitan antara budaya dan inovasi kuliner. Berikut gambar 4 kegiatan penjelasan sejarah dan proses pembuatan kue ilat sapi.

### **Kegiatan presentasi tentang sejarah kue ilat sapi kepada siswa**



### **Kegiatan penjelasan proses membuat kue ilat sapi**



**Gambar 4.** kegiatan proses pembelajaran

Berdasarkan Gambar 4, hasil harapan bahwa siswa menunjukkan minat yang besar dalam pembuatan kue tradisional ilat sapi dengan inovasi penambahan kacang mete. Ketertarikan ini muncul setelah diberikan penjelasan komprehensif mengenai

sejarah kue ilat sapi sebagai bagian dari warisan budaya kuliner khas Samarinda, serta langkah-langkah proses pembuatannya. Proses pembuatan kue ilat sapi dijelaskan secara rinci, mulai dari pemilihan bahan dasar, seperti tepung terigu, gula merah, minyak, dan tambahan kacang mete sebagai inovasi, hingga tahapan pengolahan adonan, teknik memasak, dan penyajian akhir. Penjelasan sejarah kue ini juga memberikan wawasan kepada siswa mengenai nilai budaya yang terkandung dalam kuliner tradisional tersebut, sehingga menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan lokal. Dalam jangka panjang, kegiatan ini diharapkan dapat membentuk pola pikir kewirausahaan pada siswa. Jika dikembangkan lebih lanjut, inovasi kue Ilat Sapi ini dapat menjadi peluang bisnis kecil bagi siswa maupun masyarakat sekitar, terutama dalam mendukung UMKM berbasis kuliner lokal.

Melalui pendekatan ini, diharapkan siswa tidak hanya terampil dalam membuat kue tradisional, tetapi juga memahami konteks budaya dan nilai ekonomi yang dapat dikembangkan dari produk tersebut. Selain itu, kegiatan ini menjadi sarana edukasi yang efektif untuk mengajarkan pentingnya melestarikan kearifan lokal dengan mengintegrasikan inovasi dan kreativitas.

### 3. *Design*

Berdasarkan penelitian ini, peneliti berkolaborasi langsung dengan siswa dalam proses mencetak kue ilat sapi yang telah disiapkan oleh peneliti. Adonan kue yang telah diracik sebelumnya dibagikan kepada siswa untuk dicetak sesuai dengan bentuk khas kue ilat sapi. Berikut gambar 5, pembuatan kue ilat sapi bersama siswa kelas V.

#### Praktek mencetak kue ilat sapi inovasi kacang mete



### **Gambar 5. Praktek Pembuatan**

Berdasarkan gambar 5, Kegiatan ini dilakukan secara terstruktur, di mana peneliti memberikan arahan dan pemaksaan terlebih dahulu mengenai teknik mencetak adonan agar menghasilkan bentuk yang rapi dan konsisten. Setelah itu, siswa mencoba mencetak adonan secara mandiri dengan bimbingan peneliti. Meskipun sebagian besar siswa dapat mengikuti instruksi dengan baik, terdapat beberapa kendala teknis, seperti kesulitan dalam mencetak adonan dengan bentuk yang seragam. Hal ini mengindikasikan perlunya latihan tambahan agar siswa lebih terbiasa dengan teknik pembuatan kue. Proses ini tidak hanya melibatkan keterampilan motorik siswa tetapi juga melatih mereka dalam bekerja sama, saling berbagi tugas, dan belajar dari pengalaman praktik langsung. Kolaborasi ini menciptakan suasana belajar yang interaktif dan menyenangkan, di mana siswa merasa lebih terlibat dan memiliki kontribusi dalam pembuatan produk (Maulida dkk., 2025) Melalui kegiatan ini, mereka tidak hanya memahami teori pembuatan kue tradisional tetapi juga mendapatkan pengalaman nyata yang memperkuat rasa bangga terhadap kearifan lokal.

#### **4. *Destiny***

Berdasarkan hasil penelitian, dijumpai bahwa produk kue ilat sapi dengan inovasi penambahan kacang mete yang telah dibuat oleh siswa berhasil diselesaikan sesuai dengan langkah-langkah yang diajarkan. Setelah proses pembuatan selesai, kue yang dihasilkan kemudian dicoba oleh siswa untuk menilai rasa, tekstur, dan tampilannya. Jika dibandingkan dengan inovasi kuliner lain yang dilakukan di beberapa daerah, inovasi ini memiliki keunggulan karena tetap mempertahankan karakteristik asli kue Ilat Sapi, tetapi dengan peningkatan nilai tambah. Studi dari putu agung Prianta dan anastasia menunjukkan bahwa modifikasi kuliner berbasis bahan lokal memiliki tingkat penerimaan tinggi di kalangan generasi muda, yang menjadi target utama dalam pelestarian budaya kuliner tradisional. Berikut gambar 6 hasil dari praktek siswa mencoba hasil produk tersebut.

#### **Hasil dari kegiatan membuat produk**

---



**Gambar 6.** Hasil Pembuatan

Berdasarkan hasil gambar 6 Hasil akhir dari kue tersebut menunjukkan keberhasilan inovasi yang dilakukan, dengan cita rasa yang lebih kaya berkat penambahan kacang mete serta tekstur yang lembut dan menarik. Peneliti kemudian memberikan penjelasan lebih lanjut mengenai hasil produk, termasuk potensi nilai ekonomisnya dan bagaimana inovasi ini dapat meningkatkan daya tarik kue ilat sapi sebagai produk lokal khas Samarinda. Dalam jangka panjang, kegiatan ini dapat

memberikan dampak sosial dan ekonomi bagi masyarakat. Dengan keterlibatan lebih lanjut dari pelaku UMKM dan komunitas lokal, inovasi ini dapat dikembangkan menjadi usaha kecil berbasis kuliner tradisional yang berkelanjutan(Khotimah & Nasiah, 2022). Melalui kegiatan ini, siswa menjadi termotivasi dalam memperoleh pengalaman praktis tetapi juga pemahaman mendalam mengenai proses inovasi makanan tradisional dan pentingnya menjaga kearifan lokal. Diharapkan produk yang telah dibuat dapat menjadi inspirasi untuk pengembangan lebih lanjut dalam UMKM, skala rumah tangga dan sebagai produk unggulan lokal.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pelaksanaan pendampingan kegiatan P5 dengan tema kearifan lokal di SDN 002 Loa Janan Ilir, Berdasarkan tujuan yang telah dirumuskan penelitian ini berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Kegiatan inovasi kuliner tradisional kue Ilat Sapi dengan penambahan kacang mete memberikan dampak positif bagi siswa. Siswa menambah pemahaman yang lebih mendalam tentang kearifan lokal melalui pengenalan sejarah dan proses pembuatan kue Ilat Sapi, yang membantu mereka menghargai warisan budaya daerah mereka. Kegiatan ini juga mendorong siswa untuk mengembangkan kreativitas mereka dengan menciptakan inovasi baru, seperti penambahan kacang mete, yang relevan dengan perkembangan zaman tanpa mengabaikan identitas tradisional kuliner. Selain itu, kegiatan ini menumbuhkan rasa cinta dan kebanggaan siswa terhadap budaya lokal, yang memotivasi mereka untuk melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional daerah mereka. Melalui kerja sama dalam proses produksi dan inovasi, siswa belajar nilai-nilai gotong royong dan kolaborasi, yang penting untuk membangun hubungan sosial yang baik. Secara keseluruhan, penelitian ini tidak hanya berhasil mencapai tujuan yang telah ditetapkan, tetapi juga memberikan kontribusi signifikan dalam pelestarian budaya dan pengembangan potensi siswa dalam bidang inovasi kuliner berbasis kearifan lokal.

## **REKOMENDASI**

Kegiatan pendampingan P5 dengan tema Kearifan Lokal melalui inovasi kue ilat sapi khas Samarinda dengan kacang mete di SDN 002 Loa Janan Ilir berjalan dengan sukses. Para siswa tidak hanya belajar mengenai sejarah dan nilai dari kuliner lokal, tetapi juga mampu mengembangkan kreativitas dalam membuat inovasi pada kue tradisional. Rekomendasi ke depan, program semacam ini dapat diperluas dengan melibatkan lebih banyak kuliner lokal dan lebih banyak sekolah agar semakin banyak generasi muda yang terlibat dalam pelestarian budaya kuliner

## **ACKNOWLEDGMENT**

Ucapan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah mendukung kegiatan ini, terutama pihak SDN 002 Loa Janan Ilir, guru-guru, siswa, kelas V yang berpartisipasi aktif dalam pelaksanaan kegiatan. Selain itu juga terima kasih kepada dosen pengampu mata kuliah Bu Dr. Khusnul Khotimah M, Si yang telah membimbing sampai pelaksanaan kegiatan ini dan terima kasih juga kepada mahasiswa prodi PGMI MBKM dan prodi Tadris Biologi yang telah membantu melaksanakan kegiatan p5.

Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Dinas Pendidikan Kota Samarinda atas dukungannya terhadap kegiatan pendampingan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, W. H. Y., Mufidzah, K., Zakiyah, U., Alwiyah, S., Mukmin, A., Istikomah, I. N., Huda, K. A., Herlambang, R. A., & Wardani, L. C. (2024). *Pemberdayaan Tanaman Obat-Obatan Dengan Pembuatan*. 3(1).
- Arhinza, A., Sukardi, S., & Murjainah, M. (2023). Analisis Pembelajaran Diferensiasi Berbasis P5 Pada Mata Pelajaran Ipas Kelas Iv Sekolah Dasar. *Journal On Education*, 6(1), 6518–6528.
- Desiyanto, J., Laily, R., Bariqoh, A., & Wibowo, Moh. A. (2024). Training And Utilization Of “Ekobela” As A Smart Box Learning Media For The Project To Strengthen Pancasila Learners’ Profiles For Primary School Children. *Social, Humanities, And Educational Studies (Shes): Conference Series*, 7(2).
- Islami, D. (2022). *Peranan Kearifan Lokal Dalam Pendidikan Karakter*.
- Khotimah, K., & Nasiah, S. (2022). Pelatihan Pengolahan Limbah Usaha Kecil Mengah Menjadi Bahan Makanan Yang Bernilai Ekonomi Di Desa Mulawarman Tenggarong Sebrang Kutai Kartanegara. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(3), 393–404. <https://doi.org/10.36312/linov.v7i3.862>
- Marzali, A. (2014). *Memajukan Kebudayaan Nasional Indonesia*. 26(3), 251–265.
- Maulida, N., Khotimah, K., Ananda Dwi Yuliati, Pratamaullah, M. S. N., & Kadir, M. (2025). Pendampingan P5 Berbasis Kearifan Lokal: Inovasi Cimi–Cimi Berbahan Dasar 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>
- Negara, D. J., & Kristinae, V. (2018). Pengaruh Teknologi Dan Inovasi Dalam Persaingan Traditional Food Di Kalimantan Tengah. *Jmd: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 2(1), 45–52.
- Novianto, M. M., & Mustofa, A. (2024). Utilization Of Cashew Nut Waste As Cashew Nut Milk In Tanjungsari Village, Jatisrono, Wonogiri. . . Oktober, 2(2), 84–87.
- Permendikbud. (2020). Peraturan Menteri Pendidikan Dan Kebudayaan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2020. 1–23.
- Putri Awwaliyah, N., & Setya Nugroho, A. (2023). Analisis Ideal Dan Realita Gaya Kepemimpinan Kepala Sekolah Dalam Penerapan P5 Di Sekolah Dasar. *Pendas : Jurnal Ilmiah Pendidikan Dasar*, Volume 8 No. 3 September 2023.
- Rahmadani, N. K. A., Tasuah, N., Nugroho, R. A. A. E., Alianda, D., & Cahyaningrum, D. E. (2023). Implementasi Pengenalan Budaya Lokal Di Sentra Seni Pada Anak Usia 4-6 Tahun. *Jurnal Obsesi : Jurnal Pendidikan Anak Usia Dini*, 7(5), 5359–5368.
- Usop, L. S. (2020). Peran Kearifan Lokal Masyarakat Dayak Ngaju Untuk Melestarikan Pahewan (Hutan Suci) Di Kalimantan Tengah. *Enggang: Jurnal Pendidikan, Bahasa, Sastra, Seni, Dan Budaya*, 1(1), 89–95.
- Utama, A. W., Rohim, F. N., Tiranita, G., Prihartanti, N., & Saddhono, K. (2024). Inovasi Dalam Pembelajaran Bipa: Pemanfaatan Dodol Garut Sebagai Pengajaran Kuliner Yang Menarik. *Jurnal Pendidikan Bahasa Indonesia*, 12(1), 20.

- Widiatmaka, P. (2022). Strategi Menjaga Eksistensi Kearifan Lokal Sebagai Identitas Nasional Di Era Disrupsi. *Pancasila: Jurnal Keindonesiaan*, 2(2), 136–148.
- Yuntawati, Y., & Suastra, I. W. (2023). Projek P5 Sebagai Penerapan Diferensiasi Pembelajaran Dalam Kurikulum Merdeka: Literature Review Studi Kasus Implementasi P5 Di Sekolah. *Empiricism Journal*, 4(2), 515–525.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). *Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal*. 6.