



PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA JAJANAN TRADISIONAL PAKET TAMBIR PKK KELURAHAN REJOWINANGUN

Heppi Marta Cristina¹, Nur Wahyuni²

¹Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

heppi.martha@gmail.com

²Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

nuryuyun30@gmail.com

ABSTRAK

Pelatihan Pembuatan Aneka Jajanan Tradisional Paket Tambir bekerjasama dengan Kelurahan Rejowinangun merupakan salah satu kegiatan Tri darma perguruan Tinggi yaitu pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan ibu-ibu PKK Kelurahan Rejowinangun dalam pembuatan aneka jajanan tradisional Paket Tambir guna mendukung perekonomian keluarga. Metode pelaksanaan kegiatan meliputi ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung yang dilaksanakan di Laboratorium Seni Kuliner AKS AKK Yogyakarta. Pelatihan ini dilaksanakan pada tanggal 08 Januari 2026 peserta berjumlah 30 ibu-ibu anggota PKK yang antusias mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan dalam pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai bahan, teknik, dan standar higienitas pembuatan jajanan tradisional, serta kemampuan praktik yang terukur melalui evaluasi akhir. Peserta mampu menghasilkan produk jajanan tradisional Paket Tambir secara mandiri dengan kualitas layak jual. Pelatihan berbasis demonstrasi dan praktik terbukti efektif dalam meningkatkan kompetensi ibu-ibu PKK.

Kata Kunci: Jajanan Pasar, Paket Tambir, Pelatihan

ABSTRACT

The training on making various traditional snacks, "Tambier Packages," in collaboration with the Rejowinangun Village, is one of the Tri Dharma (Three Pillars of Higher Education) activities, namely community service through training. This community service activity aims to improve the knowledge and skills of the Family Welfare Movement (PKK) members of Rejowinangun Village in making various traditional snacks, "Tambier Packages," to support their families' economic well-being. The training method included lectures, demonstrations, and hands-on practice, conducted at the Culinary Arts Laboratory of the AKS AKK Yogyakarta. The training was held on January 8, 2026, with 30 PKK members enthusiastically participating in the entire series of activities. The results showed an increase in participants' knowledge and skills regarding ingredients, techniques, and hygiene standards for making traditional snacks, as well as practical skills, as measured by a final evaluation. Participants were able to independently produce traditional snacks, "Tambier Packages," with market quality. Demonstration-based and hands-on training has proven effective in improving the competency of PKK members.

Keywords: Traditional Snacks, Tambir Packages, Training

PENDAHULUAN

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta (AKS-AKK) merupakan institusi pendidikan tinggi memiliki kewajiban melaksanakan Tri Dharma Perguruan Tinggi, yang meliputi pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat diwujudkan melalui berbagai program pemberdayaan yang bertujuan memberikan manfaat nyata bagi masyarakat, salah satunya dalam bentuk kegiatan pelatihan. Pelatihan merupakan suatu proses pembelajaran yang dirancang untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kompetensi peserta sesuai dengan kebutuhan yang dihadapi. Menurut Beach (dalam Kamil, 2012), *"The objective of training is to achieve a change in the behavior of those trained"*, yang berarti bahwa tujuan utama pelatihan adalah menghasilkan perubahan perilaku pada individu yang mengikuti pelatihan. Dengan demikian, pelatihan tidak hanya berorientasi pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan, tetapi juga mendorong perubahan sikap dan perilaku yang dapat diterapkan dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam kegiatan produktif masyarakat.

Pemberdayaan masyarakat melalui organisasi Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) merupakan suatu pendekatan yang efektif dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga sekaligus memperkuat perekonomian masyarakat. Sebagai organisasi yang anggotanya didominasi oleh ibu rumah tangga, PKK memiliki potensi besar dalam mengembangkan berbagai kegiatan ekonomi produktif, khususnya di bidang pengolahan pangan berbasis rumah tangga. Hasil penelitian Wulandari et al. (2025) menunjukkan bahwa pelaksanaan pelatihan pengolahan pangan bagi anggota PKK berkontribusi terhadap peningkatan pengetahuan, keterampilan teknis, serta motivasi peserta dalam mengembangkan usaha berbasis pangan lokal. Temuan tersebut mengindikasikan bahwa penguatan kapasitas melalui program pelatihan menjadi strategi yang efektif untuk mendorong kemandirian ekonomi keluarga, meningkatkan produktivitas masyarakat, serta mendukung terciptanya usaha mikro yang berkelanjutan.

Kelurahan Rejowinangun merupakan salah satu dari tiga kelurahan yang berada di wilayah Kemantren Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta. Secara geografis, Kelurahan Rejowinangun terletak di bagian paling timur dan selatan Kota Yogyakarta serta berbatasan langsung dengan Kelurahan Banguntapan, Kabupaten Bantul. Kelurahan Rejowinangun memiliki visi untuk mewujudkan masyarakat yang "Rejo Makmur

Jaya", yaitu masyarakat yang sejahtera, mandiri, dan berdaya saing. Sebagai wilayah penyangga kawasan budaya Kotagede, Rejowinangun memiliki potensi yang cukup besar dalam bidang pelestarian budaya, ekonomi kreatif, dan pemberdayaan Masyarakat. Dari aspek sosial ekonomi, masyarakat Kelurahan Rejowinangun memiliki beragam mata pencaharian, antara lain sebagai pelaku usaha mikro, pedagang, perajin, pegawai, serta pekerja sektor jasa. Keberadaan kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK) menjadi salah satu kekuatan dalam mendukung program pemberdayaan masyarakat, khususnya di bidang ketahanan pangan keluarga, peningkatan keterampilan, kesehatan, dan pengembangan usaha ekonomi produktif. Berbagai kegiatan pelatihan dan pendampingan yang melibatkan ibu-ibu PKK telah menjadi bagian dari strategi pemerintah kelurahan dalam meningkatkan kesejahteraan keluarga dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Berdasarkan hasil observasi di Kelurahan Rejowinangun, sebagian besar anggota PKK belum memiliki keterampilan yang memadai ini dikarenakan rata rata ibu pkk sebagai besar merupakan ibu rumah tangga dan tidak perpenghasilan. Kondisi ini sejalan dengan hasil pengabdian Sroyer et al. (2024) yang menemukan bahwa rendahnya keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah produk pangan menjadi salah satu faktor penghambat berkembangnya usaha rumah tangga. Melalui pelatihan yang disertai demonstrasi dan praktik langsung, kemampuan peserta mengalami peningkatan secara signifikan sehingga mampu menghasilkan produk yang lebih berkualitas dan layak dipasarkan.

Pelatihan berbasis praktik telah banyak dilaporkan sebagai metode pembelajaran yang efektif dalam meningkatkan kompetensi masyarakat. Mardiana et al. (2023) menjelaskan bahwa pelatihan pengolahan pangan dengan metode ceramah, demonstrasi, praktik, dan pendampingan mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap teknik produksi yang benar sekaligus meningkatkan kepercayaan diri dalam memulai usaha. Hasil tersebut menunjukkan bahwa keberhasilan program pemberdayaan masyarakat tidak hanya ditentukan oleh materi pelatihan, tetapi juga oleh keterlibatan aktif peserta selama proses praktik. Oleh karena itu, pendekatan praktik langsung dipilih dalam kegiatan pengabdian ini agar peserta memperoleh pengalaman nyata dalam membuat berbagai jenis jajanan tradisional.

Jajanan tradisional merupakan bagian tak terpisahkan dari kekayaan budaya kuliner Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Kehadirannya bukan sekadar pelengkap konsumsi sehari-hari, melainkan juga merepresentasikan nilai-nilai sosial, budaya, dan ekonomi yang

diwariskan secara turun-temurun dalam kehidupan masyarakat. Berbagai jenis jajanan tradisional memiliki makna simbolik dan kerap disajikan dalam ritual adat, upacara keagamaan, maupun perayaan keluarga sebagai bentuk pelestarian identitas budaya lokal (Djalal et al., 2022; Mardiana, 2024). Salah satu bentuk penyajian yang masih memiliki relevansi dalam tradisi masyarakat Jawa adalah Paket Tambir, yaitu susunan aneka kue dan jajanan tradisional yang lazim dihidangkan pada acara hajatan, selamatan, syukuran, maupun pertemuan adat sebagai simbol kebersamaan, rasa syukur, dan penghormatan kepada tamu. Namun, seiring berkembangnya modernisasi, urbanisasi, dan perubahan pola konsumsi masyarakat yang semakin mengarah pada makanan praktis dan siap saji, eksistensi jajanan tradisional mulai mengalami penurunan, baik dari aspek konsumsi maupun keberlanjutan pengetahuan dan keterampilan dalam proses pembuatannya. Kondisi tersebut menjadi tantangan tersendiri bagi upaya pelestarian kuliner tradisional sehingga diperlukan strategi pemberdayaan masyarakat untuk menjaga keberlangsungan warisan kuliner lokal melalui penguatan keterampilan produksi, inovasi produk, dan regenerasi pelaku usaha pangan tradisional (Djalal et al., 2022; Kusumawati et al., 2024)

METODE PELAKSANAAN

Lokasi pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan aneka jajanan Tradisional Paket Tambir Ibu Ibu PKK Rejowinangun yang dilaksanakan di Kampus AKS AKK Yogyakarta beralamat Jalan Nitian Baru No 69, Sorousutan, Umbulharjo Kota Yogyakarta Waktu pelaksanaan pelatihan dilakukan Januari 2026. Kelompok sasaran dalam pelatihan ini adalah ibu ibu PKK yang aktif kelurahan Rejowinangun sebanyak 30 orang. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini adalah metode ceramah, demonstrasi dan praktik dengan menyediakan bahan baku dan kemasan yang selanjutnya akan dipraktikkan oleh peserta pelatihan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan ini dilaksanakan sesuai Pada tanggal 08 Januari 2026. Dilaksanakan melalui Tatap muka dengan memberikan materi tentang produk aneka jajanan tradisional paket tambir yang akan diolah dan selanjutnya dilaksanakan praktik pembuat produk ini adalah pembuatan aneka jajanan Tradisional paket tambir. Adapun kegiatan pelatihan dilaksanakan melalui beberapa tahapan:

1. Tahap Pesiapan

Sebelum pelaksanaan kegiatan inti, dilakukan serangkaian persiapan yang sistematis dan terencana. Tahap persiapan dimulai dengan koordinasi awal antara tim pelaksana pengabdian dengan pengurus PKK Kelurahan Rejowinangun guna menentukan jadwal, jumlah peserta, dan kebutuhan logistik. Narasumber bersama tim laboratorium menyusun materi pelatihan yaitu resep jajanan tradisional yang disesuaikan dengan tingkat kemampuan peserta.

Persiapan bahan dan peralatan dilakukan satu hari sebelum pelaksanaan. Seluruh bahan baku, peralatan dan Ruangan laboratorium ditata sedemikian rupa agar setiap kelompok peserta memiliki area kerja yang nyaman, bersih, dan sesuai standar higienitas dapur. Pada hari pelaksanaan, peserta tiba tepat waktu dan langsung diarahkan ke laboratorium. Peserta untuk membentuk kelompok dan diberikan arahan dan panduan dalam pembuatan aneka jajana tradisional sesuai resep. Antusiasme peserta terlihat sangat tinggi sejak awal kegiatan.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Sesi Ceramah

Kegiatan diawali dengan sesi ceramah yang berlangsung narasumber menyampaikan materi secara konvensional dengan menggunakan media presentasinya adalah resep. Dimana semua ibu-ibu mendapatkan resep produk jajanan. Materi yang disampaikan mencakup: keberagaman jajanan tradisional Jawa dan nilai budayanya, pengenalan komponen Paket Tambir beserta karakteristik masing-masing jenis jajanan, bahan-bahan utama seperti tepung ketan, tepung beras, gula merah, kelapa parut, dan pewarna alami beserta fungsi dan cara memilihnya, teknik dasar pengolahan jajanan tradisional. Sesi ceramah berjalan interaktif dengan banyak pertanyaan yang diberikan peserta. Peserta menunjukkan keingintahuan yang tinggi, terutama mengenai cara memilih bahan baku berkualitas dan teknik agar jajanan menghasilkan warna alami yang menarik. Narasumber merespons setiap pertanyaan dengan sabar dan memberikan contoh konkret yang mudah dipahami.



Gambar 1. Sesi Ceramah pemberian Materi

b. Sesi Praktik

Sesi praktik merupakan inti dari kegiatan pelatihan yang berlangsung selama kurang lebih empat jam. Peserta dibagi menjadi lima kelompok, masing-masing beranggotakan lima orang. Setiap kelompok mendapat tugas untuk membuat empat jenis jajanan tradisional yang berbeda, sehingga secara keseluruhan semua jenis jajanan Tradisional dalam Paket Tambir terpraktikkan oleh seluruh peserta. Selama sesi praktik, narasumber berputar memberikan bimbingan kepada setiap kelompok secara bergantian. Narasumber memberikan koreksi teknis secara konstruktif dan mendorong peserta untuk tidak takut mencoba. Suasana laboratorium tampak hidup dengan aktivitas memasak yang penuh semangat. Beberapa peserta yang memiliki pengalaman memasak lebih baik turut berbagi tips dengan sesama anggota kelompoknya. Produk jajanan yang telah selesai dibuat kemudian ditata dan disajikan secara estetik dalam tampah (tambir) tradisional yang dibuat langsung oleh peserta pelatihan yang didemokan oleh narasumber. Hal ini memberikan gambaran nyata kepada peserta tentang bagaimana produk mereka akan terlihat jika dijual atau disajikan dalam sebuah acara. Proses penyajian ini juga mengajarkan aspek estetika kuliner yang merupakan nilai tambah penting dalam pemasaran produk.





Gambar 2. Sesi Praktik dan hasil Praktik

3. Tahap Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilaksanakan melalui dua pendekatan. Pertama, evaluasi produk yang dilakukan oleh narasumber terhadap hasil praktik masing-masing kelompok berdasarkan indikator yaitu ketepatan tekstur dan konsistensi adonan, kematangan produk, rasa dan aroma, penampilan dan estetika, serta higienitas proses pembuatan sudah baik dan berhasil. Hal ini menunjukkan bahwa efektivitas metode ceramah dan Praktik dalam mentransfer pengetahuan teoritis kepada ibu-ibu.

Dari sisi keterampilan praktik, berhasil menghasilkan produk jajanan tradisional dengan kualitas yang dinilai baik hingga sangat baik oleh narasumber. Seluruh peserta menghasilkan produk berkategori cukup baik, dengan catatan perbaikan yang produk untuk dipraktikkan secara mandiri di rumah. Secara keseluruhan, seluruh peserta menyatakan puas dan termotivasi untuk mencoba membuat jajanan tradisional secara mandiri setelah kegiatan. Banyak peserta yang mengungkapkan niat untuk segera memulai usaha kecil jajanan

tradisional di lingkungan rumah tangga mereka, baik untuk melayani pesanan seperti arisan dan hajatan.

Dari hasil Pelatihan Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Aneka Makanan Jajanan Pasar Bagi Ibu-Ibu Pkk Di Kelurahan Gebang, Masaran, Sragen yang dilakukan oleh Dewi Nopita Septiana (2021) dari hasil Pelatihan diharapkan mampu memberikan solusi bagi ibu-ibu PKK dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan mampu menghasilkan satu karya ilmiah berupa jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Dengan dilaksanakannya kegiatan PKM ini Ibu-Ibu PKK Kelurahan Gebang merasa terbantu sekali dengan ilmu yang diberikan, sehingga dapat menambahkan wawasan bagaimana proses pengemasan yang baik, pengolahan makanan yang baik serta inovasi jenis makanan yang beraneka ragam sesuai dengan kebutuhan masyarakat saat ini.

KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan aneka jajanan tradisional Paket Tambir bagi ibu-ibu PKK Kelurahan Rejowinangun yang dilaksanakan di Laboratorium Seni Kuliner AKS AKK Yogyakarta telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang ditetapkan. Kegiatan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat aneka jajanan tradisional serta memberi motivasi berwirausaha pada peserta, yang merupakan modal sosial penting dalam mendorong kemandirian ekonomi keluarga. Keberhasilan kegiatan ini juga menegaskan bahwa jajanan tradisional Paket Tambir masih memiliki relevansi dan daya saing di era modern, serta berpotensi menjadi produk unggulan usaha mikro berbasis kearifan lokal yang dapat dikembangkan oleh ibu-ibu PKK secara berkelanjutan.

REKOMENDASI

Rekomendasi dari hasil pelatihan ini adalah Perlu dilakukan tindak lanjut berupa pelatihan lanjutan yang berfokus pada aspek pengemasan, pelabelan, dan strategi pemasaran digital agar peserta mampu memasarkan produk secara lebih luas melalui platform e-commerce dan media social

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih di sampaikan kepada a) Kelurahan Rejowinangun, b) Seluruh Peserta Pelatihan, c) Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi Nopita Septiana, dkk. (2021). Upaya Meningkatkan Ekonomi Keluarga Melalui Pelatihan Dan Pendampingan Pembuatan Aneka Makanan Jajanan Pasar Bagi Ibu-Ibu Pkk Di Kelurahan Gebang, Masaran, Sragen. Wasana Nyata, Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat. https://e-journal.stie-aub.ac.id/index.php/wasana_nyata/article/view/1077
- Djalal, M., Wangdi, J. T., Dirpan, A., Bastian, F., Latief, R., Ainani, A. F., & Yolanda, D. S. (2022). *Traditional Indonesian food: A bibliometric review from 2013–2022*. Canrea Journal: Food Technology, Nutritions, and Culinary Journal, 5(2), 172–182. <https://doi.org/10.20956/canrea.v5i2.736>
- Kamil, Mustofa. (2012). Model Pendidikan dan Pelatihan. Bandung: ALVABETA.
- Mardiana, dkk. (2023). *Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Makanan Berbahan Pangan Lokal bagi Ibu PKK*. ABDIKEMAS.
- Sroyer, E., dkk. (2024). *Pemberdayaan Ibu-Ibu PKK melalui Pelatihan Pembuatan Kerupuk Ikan Tuna sebagai Sumber Peningkatan Ekonomi Keluarga*. Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat.
- Wulandari, D., Muflihati, I., & Nur Aini, A. (2025). *Pelatihan Pembuatan Vegetable Abon bagi Ibu-Ibu PKK Desa Rowotengah*. Janayu: Jurnal Pengabdian dan Peningkatan Mutu Masyarakat.