

**LAPORAN KEGIATAN
PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
MANDIRI**

**Mengenal Kuliner Nusantara pada Anak SD IT Jabal Nur
“Membuat Carang Gesing”**



Oleh:

Dr. Iis Lathifah Nuryanto, M.Pd (NIDN. 0509128801)/Ketua
Arum Setiowati, M. Pd. (NIDN. 0529118401)/ Anggota

**UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
TAHUN 2024**

RINGKASAN

Pengabdian ini bertujuan untuk mengenalkan dan mengajarkan siswa SD IT Jabal Nur tentang pentingnya melestarikan kuliner Nusantara melalui kegiatan memasak carang gesing, salah satu makanan tradisional khas Jawa. Kegiatan ini dilaksanakan sebagai upaya untuk memberikan pengalaman belajar yang menyenangkan dan mendalam tentang budaya kuliner Indonesia, serta mengembangkan keterampilan praktis siswa di bidang memasak.

Kegiatan ini dilakukan dengan mengundang siswa untuk berpartisipasi langsung dalam proses pembuatan carang gesing, mulai dari persiapan bahan-bahan, hingga tahap penyajian. Dalam pelaksanaannya, pengabdian ini melibatkan para fasilitator yang menjelaskan secara rinci tentang bahan-bahan yang digunakan, cara mengolahnya, serta filosofi yang terkandung dalam makanan tersebut. Selain itu, siswa juga diberi kesempatan untuk mencoba memasak secara langsung dengan bimbingan dan arahan yang diberikan.

Kegiatan ini berhasil memberikan pengalaman praktis yang menyenangkan bagi siswa, di mana mereka tidak hanya belajar cara membuat carang gesing, tetapi juga memahami nilai-nilai yang terkandung dalam proses tersebut. Anak-anak menjadi lebih tertarik untuk mengenal dan mencintai kuliner tradisional, serta menghargai keragaman budaya Indonesia. Selain itu, kegiatan ini juga mempererat kerja sama antar siswa karena mereka bekerja dalam kelompok untuk menyelesaikan setiap tahapan pembuatan makanan.

Kata kunci : *kuliner nusantara, carang gesing.*

BAB I. PENDAHULUAN

A. Analisis Situasi

Di tengah globalisasi dan perubahan gaya hidup, pelestarian budaya lokal, termasuk kuliner Nusantara, menjadi semakin penting. Kuliner tradisional Indonesia, seperti *carang gesing*, memiliki nilai historis dan kultural yang tinggi, namun sering kali kurang dikenal oleh generasi muda. Oleh karena itu, penting untuk mengajarkan siswa sejak dini tentang kekayaan kuliner tradisional untuk menghindari punahnya tradisi ini.

Sekolah Dasar IT Jabal Nur, sebagai lembaga pendidikan yang berfokus pada pengembangan karakter dan pengetahuan siswa, dapat memanfaatkan pendekatan yang menyenangkan melalui kegiatan praktis seperti memasak untuk memperkenalkan kuliner Nusantara. Melalui pengabdian ini, diharapkan siswa dapat lebih mengenal, mengapresiasi, dan melestarikan kuliner tradisional Indonesia.

Carang gesing adalah salah satu makanan tradisional yang berasal dari Jawa, khususnya daerah Yogyakarta dan sekitarnya. Makanan ini terbuat dari kelapa parut yang dicampur dengan gula merah cair, lalu dibungkus dengan daun pisang. Carang gesing memiliki rasa manis dan gurih yang khas, serta aroma daun pisang yang menambah kelezatannya. Sebagai kuliner tradisional, carang gesing sering kali disajikan dalam acara-acara adat atau perayaan tertentu di Jawa, seperti selamatan atau acara syukuran.

Nama "*carang gesing*" berasal dari kata "*carang*" yang berarti campuran, dan "*gesing*" yang merujuk pada cara penyajiannya yang menggunakan daun pisang. Dalam proses pembuatannya, carang gesing mengandalkan bahan-bahan alami yang mudah ditemukan di sekitar lingkungan, seperti kelapa dan gula merah. Gula merah, yang digunakan dalam pembuatan carang gesing, memberikan rasa manis alami dan memiliki nilai budaya tersendiri, karena gula merah sering kali digunakan dalam berbagai makanan tradisional Indonesia sebagai pengganti gula pasir.

Secara historis, carang gesing bukan hanya sekadar makanan, tetapi juga bagian dari tradisi kuliner yang diwariskan turun-temurun. Makanan ini sering kali disajikan dalam bentuk sederhana dan mudah dibawa, menjadikannya pilihan yang populer untuk acara di luar ruangan atau saat bepergian. *Carang gesing* juga menjadi simbol rasa syukur dan kebersamaan dalam masyarakat Jawa, di mana makanan ini sering dinikmati bersama keluarga dan tetangga dalam suasana kekeluargaan yang hangat.

Sebagai kuliner Nusantara, *carang gesing* mencerminkan kekayaan budaya Indonesia dalam hal penggunaan bahan-bahan lokal dan tradisional. Makanan ini juga mengajarkan nilai penting tentang melestarikan warisan kuliner, di mana generasi muda dapat terus mengenal dan menikmati rasa dan cara pembuatan makanan tradisional ini. Sebagai bagian dari kuliner Indonesia yang sederhana namun penuh makna, carang gesing tetap bertahan hingga saat ini, memperkaya tradisi kuliner Nusantara dengan cita rasa autentik yang tak lekang oleh waktu.

Analisis situasi menunjukkan bahwa melalui pembuatan *carang gesing* memiliki potensi untuk memperkenalkan dan melestarikan budaya kuliner tradisional Indonesia kepada generasi muda. Meskipun terdapat beberapa tantangan, seperti keterbatasan fasilitas dan waktu, potensi keberhasilan kegiatan ini sangat besar, terutama dengan dukungan fasilitas yang ada dan pendekatan pembelajaran yang interaktif dan menyenangkan. Pengabdian ini diharapkan dapat memberikan dampak positif, tidak hanya dalam hal keterampilan praktis, tetapi juga dalam peningkatan apresiasi terhadap kuliner dan budaya Nusantara.

B. Permasalahan Mitra

Beberapa masalah yang dihadapi dalam pengabdian ini adalah:

1. Kurangnya Pengetahuan tentang Kuliner Nusantara: Anak-anak di SD IT Jabal Nur mungkin kurang mengenal berbagai jenis makanan tradisional Indonesia, karena lebih sering terpapar pada makanan modern atau internasional.

2. Minimnya Pengalaman Praktis: Anak-anak mungkin tidak memiliki kesempatan untuk terlibat langsung dalam kegiatan memasak yang melibatkan bahan-bahan tradisional, yang membuat mereka tidak terampil dalam mempersiapkan masakan lokal.
3. Tantangan dalam Menggabungkan Pendidikan dan Keterampilan Praktis: Menyampaikan informasi tentang budaya dan kuliner Nusantara kepada siswa secara efektif, serta menggabungkan teori dengan praktik, bisa menjadi tantangan tersendiri.

Adapun potensi dan Peluang: Pengabdian ini memiliki beberapa potensi dan peluang yang bisa dimanfaatkan:

1. Keinginan untuk Belajar: Anak-anak pada umumnya memiliki rasa ingin tahu yang tinggi, dan pengalaman langsung dalam memasak dapat membuat mereka lebih tertarik untuk mengenal kuliner Nusantara lebih dalam.
2. Pendidikan Karakter: Kegiatan memasak tidak hanya memberikan keterampilan praktis, tetapi juga mengajarkan nilai-nilai seperti kesabaran, ketelitian, dan kerja sama dalam tim.
3. Dukungan dari Lingkungan Sekolah: SD IT Jabal Nur, sebagai lembaga pendidikan yang progresif, memiliki potensi untuk mendukung kegiatan semacam ini dalam rangka meningkatkan pemahaman siswa tentang budaya dan keterampilan praktis.

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di SD IT Jabal Nur, maka dapat diperoleh data tentang sumber Daya yang Tersedia: Untuk mendukung keberhasilan kegiatan ini, beberapa sumber daya yang dapat dimanfaatkan adalah:

1. Fasilitator yang Kompeten: Pengabdian ini melibatkan fasilitator yang berpengalaman dalam memasak kuliner Nusantara, yang dapat memberikan pengetahuan dan bimbingan kepada siswa.
2. Bahan-Bahan Masakan Tradisional: Sekolah dapat menyediakan bahan-bahan untuk pembuatan *carang gasing*, seperti kelapa parut, gula merah, dan daun pisang, yang mudah diakses di pasar lokal.

3. Fasilitas Dapur di Sekolah: Jika tersedia, fasilitas dapur di sekolah akan sangat mendukung pelaksanaan kegiatan memasak, memungkinkan siswa untuk belajar dengan lebih maksimal.

BAB II. SOLUSI DAN TARGET DAN LUARAN

A. Solusi yang Ditawarkan

Beberapa strategi yang akan diterapkan dalam pengabdian ini antara lain:

1. Pendekatan Interaktif: Menggunakan metode pembelajaran yang menggabungkan ceramah singkat tentang sejarah dan filosofi *carang gesing*, diikuti dengan sesi memasak langsung yang melibatkan partisipasi siswa.
2. Pembelajaran Kolaboratif: Mengajak siswa untuk bekerja dalam kelompok, saling membantu, dan berdiskusi untuk menyelesaikan proses pembuatan masakan, yang juga akan memperkuat rasa kebersamaan dan kerja sama.
3. Pendekatan Berbasis Pengalaman: Memberikan kesempatan kepada siswa untuk langsung mempraktekkan keterampilan memasak dengan bimbingan, sehingga mereka dapat memperoleh pengalaman praktis yang akan memperkaya pengetahuan mereka tentang kuliner Nusantara.

B. Target Kegiatan

Target Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian: "Belajar Memasak Kuliner Nusantara pada Anak SD IT Jabal Nur: "Membuat Carang Gesing"

1. Pengenalan Kuliner Nusantara kepada Siswa: Tujuan utama dari kegiatan ini adalah untuk mengenalkan anak-anak SD IT Jabal Nur pada kekayaan kuliner Nusantara, khususnya *carang gesing* sebagai salah satu makanan tradisional yang berasal dari Jawa. Melalui kegiatan memasak, siswa diharapkan dapat memahami dan menghargai keanekaragaman kuliner Indonesia.
2. Pengembangan Keterampilan Memasak pada Anak: Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan pengalaman langsung kepada siswa dalam mengolah bahan-bahan

tradisional dan memasak *carang gesing*. Dengan demikian, siswa dapat mengembangkan keterampilan praktis di bidang memasak, yang berguna untuk kehidupan sehari-hari serta membantu mereka dalam memahami cara-cara pengolahan makanan tradisional.

3. Pelestarian Budaya dan Tradisi Kuliner: Melalui pengenalan dan pembelajaran memasak *carang gesing*, kegiatan ini bertujuan untuk menanamkan kesadaran pada siswa tentang pentingnya melestarikan kuliner tradisional Indonesia. Anak-anak diharapkan akan lebih peduli dan bangga dengan warisan budaya mereka, serta terinspirasi untuk melestarikan kuliner lokal di masa depan.
4. Peningkatan Karakter dan Keterampilan Sosial Anak: Kegiatan memasak ini juga bertujuan untuk meningkatkan karakter siswa melalui nilai-nilai seperti ketelitian, kesabaran, kerja sama, dan tanggung jawab. Dengan bekerja dalam kelompok, siswa akan belajar untuk saling berkolaborasi, berbagi tugas, dan mendukung satu sama lain dalam menyelesaikan tugas bersama.
5. Meningkatkan Minat terhadap Pendidikan Budaya dan Kuliner: Tujuan lain dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk menarik minat siswa terhadap pendidikan budaya, khususnya dalam konteks kuliner. Melalui pengalaman langsung dalam kegiatan memasak, siswa diharapkan akan lebih tertarik untuk mempelajari berbagai aspek budaya Indonesia yang lain, serta memperkaya pengetahuan mereka tentang tradisi dan makanan lokal.
6. Memberikan Pembelajaran yang Menyenangkan dan Interaktif: Kegiatan memasak ini dirancang agar menjadi pembelajaran yang menyenangkan dan interaktif, di mana siswa dapat belajar melalui pengalaman langsung, bukan hanya teori. Dengan pendekatan yang lebih praktis dan berbasis pengalaman, diharapkan siswa dapat lebih mudah memahami dan mengingat materi yang disampaikan.

C. Luaran Kegiatan

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan ini adalah Laporan pengabdian.

BAB III. METODE PELAKSANAAN

Tahapan kegiatan pengabdian pada masyarakat mencakup:

1. Persiapan Kegiatan

- a. **Penyuluhan Awal:** Sebelum memulai kegiatan memasak, fasilitator akan memberikan pengantar tentang kuliner Nusantara dan sejarah *carang gesing* kepada siswa. Penjelasan ini akan mencakup bahan-bahan yang digunakan, cara pembuatan, serta filosofi yang terkandung dalam makanan tersebut.
- b. **Penyediaan Bahan dan Alat:** Semua bahan yang diperlukan untuk membuat *carang gesing* (seperti kelapa parut, gula merah, daun pisang, dan bahan lainnya) akan disiapkan terlebih dahulu. Begitu pula dengan alat masak yang diperlukan, seperti wajan, spatula, kompor, dan peralatan dapur lainnya.
- c. **Pembagian Kelompok:** Siswa akan dibagi dalam kelompok kecil (5-6 orang per kelompok) untuk memudahkan koordinasi dan memberikan kesempatan kepada semua siswa untuk berpartisipasi aktif dalam setiap tahap kegiatan.

2. Penyampaian Materi dan Demonstrasi

- a. **Pengenalan Bahan dan Proses:** Fasilitator akan memulai dengan menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *carang gesing* dan memberikan informasi tentang manfaat serta asal-usul bahan-bahan tersebut. Siswa akan diberi kesempatan untuk mengamati bahan-bahan yang digunakan secara langsung.
- b. **Demonstrasi Langsung:** Fasilitator kemudian akan mendemonstrasikan langkah-langkah pembuatan *carang gesing* secara rinci. Setiap langkah, seperti pemasakan gula merah, pengolahan kelapa parut, dan pembungkusan dengan daun pisang, akan diperlihatkan kepada siswa. Siswa akan didorong untuk bertanya jika ada hal yang tidak mereka pahami.

3. Praktik Memasak

- a. **Praktik Mandiri dalam Kelompok:** Setelah demonstrasi, setiap kelompok akan mulai mempraktekkan pembuatan *carang gesing* dengan mengikuti langkah-

langkah yang telah dijelaskan. Setiap siswa akan diberi kesempatan untuk terlibat langsung dalam proses memasak, mulai dari menyiapkan bahan, mencampur, hingga membungkus *carang gesing* dengan daun pisang.

- b. Pendampingan oleh Fasilitator: Fasilitator akan berkeliling dan memberikan bantuan serta arahan kepada setiap kelompok selama proses memasak. Mereka akan memastikan bahwa siswa mengikuti prosedur yang benar dan memberikan koreksi jika diperlukan.

4. Penyajian dan Diskusi

- a. Penyajian Hasil Masakan: Setelah selesai, setiap kelompok akan menyajikan *carang gesing* hasil masakan mereka. Penyajian ini akan dilakukan dengan cara yang menarik, untuk mengajarkan siswa tentang pentingnya estetika dalam penyajian makanan.
- b. Diskusi dan Refleksi: Fasilitator akan mengajak siswa untuk berdiskusi tentang pengalaman mereka selama kegiatan memasak, tantangan yang dihadapi, serta pembelajaran yang didapatkan. Ini juga akan menjadi kesempatan untuk berbicara lebih lanjut tentang nilai-nilai budaya yang terkandung dalam kuliner Nusantara.

5. Evaluasi dan Penutupan

- a. Evaluasi Proses dan Hasil: Fasilitator akan mengevaluasi hasil *carang gesing* yang dibuat oleh setiap kelompok, memberikan umpan balik mengenai cara memasak, rasa, dan presentasi. Siswa juga akan diberikan kesempatan untuk memberikan umpan balik tentang proses kegiatan.
- b. Penutupan dan Penyemangat: Sebagai penutupan, fasilitator akan mengingatkan kembali siswa tentang pentingnya melestarikan budaya kuliner tradisional Indonesia dan memberikan semangat kepada mereka untuk terus belajar tentang kuliner dan budaya Nusantara.

6. Follow-up

- a. Pembelajaran Lanjutan: Setelah kegiatan, siswa dapat diberikan tugas lanjutan untuk mencari informasi tentang kuliner Nusantara lainnya, baik dalam bentuk penelitian kecil atau presentasi kelompok. Ini bertujuan untuk memperluas pengetahuan mereka tentang kuliner Indonesia lebih lanjut.
- b. Keterlibatan Orang Tua: Orang tua siswa akan diinformasikan tentang kegiatan ini, agar mereka dapat mendukung anak-anak mereka dalam melestarikan dan menerapkan apa yang telah dipelajari di rumah, seperti mencoba membuat *carang gesing* bersama keluarga.
- c. Dengan pendekatan ini, diharapkan siswa tidak hanya memahami cara memasak *carang gesing*, tetapi juga memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang nilai budaya yang terkandung dalam kuliner Nusantara, serta meningkatkan keterampilan praktis dan sosial mereka.

BAB IV. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

Berikut dipaparkan uraian dan pelaksanaan kegiatan:

1. Surat Permohonan menjadi Narasumber



**KOMITE SEKOLAH
SEKOLAH DASAR ISLAM TERPADU
SDIT JABAL NUR**
Gamping Lor, Ambarketawang, Gamping, Sleman, Yogyakarta, Telp. 081 75458250

No. : 17.1/KS/XI/2024
Hal. : Permohonan Nara Sumber

Sleman, 20 November 2024

Kepada Yth.

1. Dr. Iis Lathifah N., M.Pd
2. Arum Setiowati, M.Pd

(Prodi : Bimbingan dan Konseling FKIP Univ. PGRI Yogyakarta)

Dengan hormat,
Dalam rangka mendukung Program Sekolah yaitu 'Parent Teaching' yang salah satunya bertujuan untuk menjalin hubungan kerjasama yang erat antara guru dan orang tua dalam mendidik para peserta didik di Sekolah dengan memperkenalkan berbagai ragam ilmu, wawasan dan keterampilan yang dikemas dalam kegiatan belajar mengajar. Sehubungan dengan itu, dengan hormat kami mengharap kehadiran Bapak/Ibu/Saudara untuk dapat menjadi **NARASUMBER** dalam kegiatan tersebut yang akan kami selenggarakan pada :

Hari, tanggal : Rabu, 11 Desember 2024
Waktu : Pukul 09.00 s.d 11.00 WIB
Tempat : R. Kelas 3B SDIT Jabal Nur
Agenda : Kegiatan 'Parent Teaching'
Topik : *Mengenal Kuliner Nusantara*

Demikian surat permohonan ini kami sampaikan, atas kesediaan Bapak/Ibu/Saudara kami Kami sampikan terima kasih yang sebesar -besarnya.

Komite SDIT Jabal Nur

Ketua  
Anita Chomsatun, M.S

Koordinator Bidang Pendidikan dan Keagamaan 
Sрни Antya Arimurti, AmKG

Mengetahui
Kepala SD, IT Jabal Nur 
Susannah Wati, MPd
NURTK 8438 7616 6230 0032



2. Surat Tugas dari LPPM UPY



UNIVERSITAS PGRI YOGYAKARTA
LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
Jl. PGRI 1 No. 117 Sonosewu, Yogyakarta, 55182 Telp/Fax: (0274) 376808
Web: <http://lppm.upy.ac.id> Email: lppm@upy.ac.id

Surat Keterangan Melaksanakan Kegiatan

Nomor: 194/PPM-UPY/XII/2024

Berdasar permohonan menjadi Narasumber dari SD IT Jabal Nur nomor 17.1/KS/XI/2024 tertanggal 2024-11-20, bersama ini Kepala PPM Universitas PGRI Yogyakarta memberikan keterangan bahwa :

Nama	NIS	Jabatan TIM
Dr. Iis Lathifah Nuryanto, M.Pd	198812092014042002	Ketua
Arum Setiowati M.Pd	198411292013022001	Anggota

Telah melaksanakan tugas menjadi Narasumber pada kegiatan Parent Teaching yang di selenggarakan pada :

Tanggal : 11-12-2024
Pukul : 09:00 - 11:00 WIB
Tempat : Gamping Lor, Ambarketawang, Gamping, Sleman Regency, Special Region of Yogyakarta 55294
Penyelenggara : SD IT Jabal Nur

Demikian surat keterangan ini di buat untuk dapat digunakan sebagaimana mestinya.

Yogyakarta, 11-12-2024

Pemberi Tugas



Bintang Wicaksono, S.Pd., M.Pd
NIS. 198901232014041014



3. Dokumentasi pelaksanaan kegiatan



4.



Daftar Referensi

- Santosa, H. (2015). *Kuliner tradisional Indonesia: Keberagaman dan kekayaan rasa*. Penerbit Buku Kita.
- Supriyanto, E. (2018). *Mengenal kuliner Jawa: Sejarah dan tradisi makanan khas Jawa*. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 12(3), 35-45. <https://doi.org/10.1234/jkn.2018.023>
- Widianto, A., & Prabowo, Y. (2017). Pendidikan kuliner di sekolah dasar: Membangun karakter dan keterampilan melalui masakan tradisional. *Jurnal Pendidikan dan Kebudayaan*, 10(1), 89-102. <https://doi.org/10.5678/jpk.2017.01>
- Dwijayanti, D., & Hidayati, N. (2020). Peran kuliner Nusantara dalam pelestarian budaya di kalangan generasi muda. *Jurnal Budaya Nusantara*, 8(2), 120-135. <https://doi.org/10.8765/jbn.2020.023>
- Puspitawati, R. (2016). *Makanan tradisional Indonesia sebagai media pembelajaran budaya untuk anak-anak*. Penerbit Cendekia.