

KOLABORASI EDUKATIF DAN KREATIVITAS DALAM KEGIATAN DIVERSIFIKASI PRODUK KULINER DI MANINJAU

Yuliana¹, Alia Gishyanti², Ersa Rahma Wardani², Anisa Nailatul Fadhillah³,
Aulia Canda Nurfiti⁴, Fatimah Azzahra⁵, Wan Jelita⁶, Indri Meilani⁷,
Fadhillah Adinda Ghasani⁸, Wirhamni⁹

¹Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
^{2,3,4,5,6,7,8,9}Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Negeri Padang
email: yuliana@fpp.unp.ac.id

Abstrak

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat, pelaku UMKM, dan keluarga di Nagari Maninjau dalam mengembangkan produk kuliner lokal melalui pendekatan kolaboratif, edukatif, dan kreatif. Nagari Maninjau memiliki potensi kuliner berbasis bahan lokal seperti riuak, pensi, patin, dan kelapa, namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan konvensional. Kegiatan dimulai pada 26–27 Juni 2025, diselenggarakan Expo 1 Muharam di Pasar Maninjau yang mempromosikan produk lokal seperti dendeng riuak, riuak badarai, pergedel riuak, dan susu kedelai kepada masyarakat luas. Selanjutnya pelatihan pembuatan enam menu baru: 1) sarden nila; 2) sarden patin; 3) sarden riuak; 4) sarden pensi; 5) sambal riuak, yang dilaksanakan pada 5 Juli 2025 di Jorong Gasang dan diikuti oleh 15 kelompok peserta dari 5 jorong. Selanjutnya, Kegiatan puncak berupa lomba memasak keluarga “Happy Family” dilaksanakan pada 13 Juli 2025, yang menampilkan kreativitas kuliner rumah tangga serta disemarakkan dengan hiburan flambe, fashion show, dan penampilan seni lokal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan keterampilan pengolahan makanan, promosi digital, serta tumbuhnya komunitas kreatif kuliner lokal. Kolaborasi antara akademisi, mahasiswa, dan masyarakat terbukti mampu mendorong inovasi produk, memperkuat identitas kuliner daerah, dan mendukung pengembangan ekonomi lokal berbasis potensi desa wisata.

Kata kunci: Diversifikasi Produk, Kolaborasi Edukatif, Kuliner Lokal, Nagari Maninjau.

Abstract

This community service activity aims to increase the capacity of the community, MSMEs, and families in Nagari Maninjau to develop local culinary products through a collaborative, educational, and creative approach. Nagari Maninjau has culinary potential based on local ingredients such as riuak, pensi, patin, and coconut, but their utilization is still limited to conventional processing. The activity began on June 26–27, 2025, with the 1 Muharram Expo held at Maninjau Market, promoting local products such as riuak jerk, riuak badarai, riuak pergedel, and soy milk to the wider community. This was followed by training on the creation of six new menus: 1) tilapia sardines; 2) patin sardines; 3) riuak sardines; 4) pensi sardines; and 5) riuak chili sauce. This was held on July 5, 2025, in Jorong Gasang, and was attended by 15 groups of participants from five jorongs. The culminating event, the "Happy Family" family cooking competition, was held on July 13, 2025, showcasing the culinary creativity of households and enlivened by flambé entertainment, a fashion show, and local art performances. The results demonstrated improved food processing skills, digital promotion, and the growth of a local culinary creative community. Collaboration between academics, students, and the community has proven effective in driving product innovation, strengthening regional culinary identity, and supporting local economic development based on the potential of tourism villages.

Keywords: Product Diversification, Educational Collaboration, Local Culinary, Nagari Maninjau.

PENDAHULUAN

Kuliner merupakan salah satu daya tarik penting dalam pengembangan pariwisata daerah karena mampu menciptakan pengalaman otentik yang membedakan satu destinasi dengan destinasi lainnya (A. Aulya & N. Mona, 2020). Dalam konteks desa wisata, keberadaan produk kuliner khas daerah tidak hanya berperan sebagai sajian konsumtif, tetapi juga sebagai bagian dari warisan budaya yang dapat diwariskan dan dikembangkan secara berkelanjutan (I. N. Hakim & S. Hamidah, 2021). Nagari Maninjau, yang terletak di Kabupaten Agam, Sumatera Barat, memiliki potensi besar dalam sektor kuliner, terutama melalui pemanfaatan ikan endemik riuak yang diolah menjadi berbagai produk

seperti dendeng riuak dan riuak badarai (B. Winara & Yuliana, 2023). Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan secara optimal, terutama dari sisi inovasi produk, pemasaran, dan pemanfaatan teknologi informasi.

Masih rendahnya keterampilan dan wawasan masyarakat dalam diversifikasi produk dan pengemasan kuliner menjadi tantangan tersendiri dalam pengembangan ekonomi lokal. Masyarakat sebagai agen perubahan memiliki peran strategis dalam menjawab tantangan tersebut melalui pendekatan yang kolaboratif dan edukatif. Melalui pelatihan, pendampingan, dan kolaborasi lintas bidang antara akademisi, mahasiswa, dan masyarakat, diharapkan dapat mendorong terciptanya inovasi produk kuliner yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan dan memiliki daya saing di pasar digital (Susilowati, 2022).

Menurut data Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam (2025), sektor pariwisata di wilayah ini mengalami fluktuasi kunjungan yang signifikan dalam dua tahun terakhir. Salah satu penyebab utama adalah kurangnya eksposur dan promosi berbasis teknologi, termasuk dalam subsektor kuliner. Sementara itu, Pemerintah Nagari Maninjau melalui RPJM 2019–2025 telah menetapkan arah kebijakan untuk mendorong pengembangan desa wisata, termasuk penguanan UMKM sebagai pilar pendukung utama. Kebijakan ini diperkuat secara nasional melalui RPJMN 2020–2025 yang menekankan pentingnya pengembangan desa wisata berbasis digital dan kreatif.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa UNP sebelumnya dalam jurnal bertajuk “KKN-PPM UNP: Pemberdayaan Pemuda dalam Pengembangan Wisata Nagari Maninjau Berbasis Teknologi Informasi” yang dilakukan oleh Elfi Tasrif, Yuliana, Lise Asnur, Nabila Tasrif dan Yolanda Febriani Naserd pada tahun 2025, menunjukkan bahwa pelatihan digital marketing dan proses kreatif dapat meningkatkan partisipasi dan keterlibatan pemuda dalam kegiatan ekonomi produktif, termasuk sektor kuliner. Berangkat dari hasil tersebut, artikel ini bertujuan untuk mengeksplorasi lebih jauh bagaimana kolaborasi edukatif dan kreativitas pemuda dapat menjadi strategi utama dalam diversifikasi produk kuliner lokal di Nagari Maninjau. Diharapkan, melalui kegiatan ini, potensi kuliner daerah tidak hanya menjadi identitas lokal, tetapi juga mampu bertransformasi menjadi produk unggulan yang mendukung peningkatan kunjungan wisata serta pemberdayaan ekonomi masyarakat secara berkelanjutan.

SOLUSI DAN TARGET

Upaya diversifikasi produk kuliner di Nagari Maninjau merupakan langkah strategis dalam memperkuat daya saing lokal sekaligus memberdayakan masyarakat, khususnya generasi muda dan pelaku UMKM, dalam menghadapi tantangan ekonomi kreatif berbasis potensi daerah. Meskipun Maninjau memiliki kekayaan sumber daya kuliner seperti ikan riuak, pensi, patin, dan produk olahan lokal lainnya, realitas di lapangan menunjukkan bahwa potensi tersebut belum diolah secara maksimal dalam bentuk diversifikasi produk yang inovatif dan menarik bagi konsumen, baik dari dalam maupun luar daerah. Garis besar solusi permasalahan, rencana kegiatan, prosedur kegiatan beserta target dari pengabdian dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Garis besar solusi permasalahan, rencana kegiatan, prosedur kegiatan, dan target

No	Permasalahan	Solusi	Rencana Kegiatan	Prosedur Kegiatan	Target
1	Rendahnya diversifikasi produk kuliner lokal berbasis bahan khas Maninjau	Pelatihan pembuatan varian menu baru dari bahan lokal	Pelatihan enam varian menu baru: sarden patin, pensi, nila, riuak, sambal riuak, dan nata de coco	- Sosialisasi dan pembukaan - Pembagian kelompok - Praktik pembuatan menu baru bersama narasumber	Minimal 6 produk baru kuliner dikembangkan dan dikuasai oleh peserta
2	Keterbatasan kemampuan pengemasan dan branding produk kuliner	Pengenalan dasar desain kemasan dan konten promosi digital	Workshop desain kemasan dan promosi digital	- Pengenalan aplikasi desain - Simulasi pembuatan label - Praktik membuat konten	Peserta menghasilkan label, stiker, dan 1–2 konten promosi digital untuk masing-

				promosi sederhana	masing produk
3	Kurangnya sarana promosi dan uji coba produk kuliner kepada masyarakat luas	Menyelenggarakan expo kuliner sebagai ajang promosi dan interaksi langsung	Expo produk kuliner pada peringatan 1 Muharam	- Persiapan booth - Display produk - Penyebaran brosur/promosi - Dokumentasi pengunjung	Expo dihadiri minimal 150 pengunjung dan seluruh peserta menampilkan produknya
4	Lemahnya keterlibatan keluarga dan nilai edukatif dalam pengembangan kuliner	Melibatkan keluarga melalui lomba memasak kolaboratif yang menyenangkan dan edukatif	Lomba memasak Happy Family	- Pendaftaran tim keluarga - Pembuatan menu dari bahan lokal - Penjurian dan penampilan menu	Minimal 8 tim keluarga berpartisipasi; tercipta resep-resep inovatif berbasis lokal
5	Belum adanya wadah berkelanjutan untuk pengembangan produk dan promosi bersama	Pembentukan komunitas kreatif kuliner dan konten digital sebagai follow-up	Pembentukan 2 komunitas pasca kegiatan	- Identifikasi peserta aktif - Rapat pembentukan - Penunjukan koordinator	Terbentuknya Forum Kuliner Kreatif Maninjau dan Digital Design UMKM Maninjau sebagai tindak lanjut

Solusi yang ditawarkan melalui kegiatan pengabdian ini adalah mengintegrasikan pendekatan kolaboratif, edukatif, dan kreatif dalam rangka membangun kapasitas masyarakat secara berkelanjutan. Kegiatan ini dilaksanakan melalui serangkaian pelatihan, pendampingan, dan showcase produk yang melibatkan akademisi seperti dosen dan mahasiswa, generasi muda, pelaku UMKM, serta dukungan dari pemerintahan Nagari. Dalam pendekatan ini, aspek edukasi menjadi kunci untuk meningkatkan wawasan dan keterampilan peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk unggulan, sementara aspek kreativitas dihidupkan melalui eksplorasi resep baru, desain kemasan, serta strategi promosi digital.

Rangkaian kegiatan dimulai dengan identifikasi potensi dan kebutuhan mitra. Langkah ini dilanjutkan dengan pelatihan intensif mengenai diversifikasi menu kuliner lokal yang berfokus pada enam produk olahan baru, yaitu 1) sarden patin, 2) sarden pensi 3) sarden nila, 4) sarden riuak, 5) sambal riuak. Pelatihan ini tidak hanya mencakup aspek teknis pengolahan, tetapi juga prinsip sanitasi pangan, pengemasan, dan strategi penentuan harga jual. Masing-masing peserta dilibatkan secara aktif dalam praktik pembuatan, pengujian rasa, serta penyusunan standar operasional sederhana untuk menjaga konsistensi produk.

Selain pelatihan, kegiatan ini juga menghadirkan Expo Diversifikasi Produk Kuliner yang dilaksanakan bersamaan dengan peringatan 1 Muharam, yang menjadi salah satu momentum penting dalam kalender budaya dan keagamaan masyarakat Maninjau. Expo ini dirancang sebagai ajang unjuk hasil kreasi peserta pelatihan kepada masyarakat luas, sekaligus menjadi wahana uji pasar terhadap produk-produk baru yang dikembangkan. Dalam kegiatan ini, pengunjung diberikan kesempatan mencicipi produk, memberikan umpan balik, serta membeli hasil olahan langsung dari peserta. Kegiatan diakhiri dengan Lomba Memasak "Happy Family", sebuah ajang kompetisi kreatif yang mengedepankan kekompakkan, inovasi, dan kolaborasi antar keluarga. Lomba ini bertujuan untuk memperkuat nilai-nilai kebersamaan dalam rumah tangga, serta mendorong keterlibatan ibu dan anak dalam kegiatan kuliner yang sehat, kreatif, dan produktif. Kompetisi ini tidak hanya menilai rasa dan tampilan masakan, tetapi juga presentasi, kerja sama tim, dan ide cerita di balik menu yang disajikan.

Dari seluruh rangkaian kegiatan tersebut, ditargetkan tercapai beberapa luaran penting. Pertama, meningkatnya kapasitas dan keterampilan 15 kelompok peserta pelatihan dalam menciptakan dan memasarkan produk kuliner inovatif. Kedua, terciptanya minimal enam varian produk baru berbasis

bahan lokal Maninjau yang siap dipasarkan. Ketiga, terselenggaranya satu expo kuliner tahunan sebagai wadah promosi dan edukasi masyarakat. Keempat, terbentuknya komunitas kreatif kuliner lokal yang menjadi katalis pengembangan usaha berbasis potensi daerah. Kelima, meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kolaborasi keluarga dalam menciptakan ekonomi rumah tangga yang produktif, seperti yang terlihat dalam lomba memasak "Happy Family". Dengan pendekatan yang menyentuh aspek edukasi, teknologi, kreativitas, dan budaya lokal, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan kuliner berbasis masyarakat yang dapat direplikasi di wilayah lain dengan potensi serupa.

METODE

Tempat dan Waktu

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di Nagari Maninjau, Kecamatan Tanjung Raya, Kabupaten Agam, Provinsi Sumatera Barat. Nagari Maninjau dipilih sebagai lokasi kegiatan karena memiliki potensi sumber daya kuliner lokal yang kaya, khususnya berbasis olahan ikan riuak, serta adanya dukungan dari pemerintah nagari dan komunitas pemuda yang aktif dalam kegiatan sosial dan ekonomi.

Pelaksanaan kegiatan berlangsung selama tiga bulan, dimulai pada bulan Juni hingga Juli 2025. Tahapan kegiatan terbagi menjadi beberapa waktu pelaksanaan, yaitu:

- 26 – 27 Juni 2025: Penyelenggaraan Expo Diversifikasi Produk Kuliner bertepatan dengan peringatan 1 Muharam.
- 5 Juli 2025: Pelaksanaan pelatihan diversifikasi produk kuliner (enam menu baru), workshop desain dan strategi pemasaran digital, serta pembentukan kelompok kreatif.
- 13 Juli 2025: Pelaksanaan Lomba Memasak Happy Family sebagai bentuk evaluasi dan perayaan kolaboratif.

Seluruh kegiatan dilaksanakan secara langsung di berbagai lokasi di Maninjau, seperti Pasar Maninjau, Jorong Gasang Maninjau (Rumah Prof. Dr. Yuliana), dan Jorong Pasar. Kegiatan ini melibatkan tim pengabdi dari Universitas Negeri Padang (dosen dan mahasiswa KKN), serta didukung penuh oleh masyarakat lokal.

Khalayak Sasaran

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan kepada kelompok masyarakat produktif di Nagari Maninjau yang memiliki potensi dan kemauan untuk terlibat dalam kegiatan ekonomi kreatif, khususnya di bidang kuliner. Khalayak sasaran terdiri dari berbagai elemen yang memiliki peran strategis dalam rantai nilai produksi dan promosi kuliner lokal, antara lain:

1. Masyarakat Nagari Maninjau

Kelompok ini menjadi fokus utama karena masyarakat memiliki potensi besar sebagai agen perubahan dalam pengembangan ekonomi berbasis kreatif dan teknologi. Melalui pelatihan dan pendampingan, diharapkan pemuda dapat mengembangkan ide-ide inovatif dalam mengolah produk lokal serta memanfaatkan media digital untuk promosi dan pemasaran.

2. Pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Bidang Kuliner

Para pelaku UMKM, terutama yang telah memproduksi makanan berbahan dasar lokal seperti riuak, pensi, dan patin, merupakan sasaran penting untuk peningkatan kapasitas dalam aspek diversifikasi produk, pengemasan, dan pemasaran digital. Mereka diberikan pelatihan teknis dan strategi pengembangan usaha agar lebih adaptif terhadap pasar modern.

3. Anggota Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata)

Pokdarwis memiliki peran dalam promosi dan pengelolaan daya tarik wisata, termasuk dalam bidang kuliner sebagai salah satu bagian dari atraksi wisata. Keterlibatan Pokdarwis sangat penting dalam integrasi produk kuliner lokal ke dalam paket wisata yang dapat ditawarkan kepada pengunjung.

4. Ibu Rumah Tangga dan Keluarga Kreatif

Dalam rangka membangun ekonomi keluarga dan meningkatkan peran perempuan dalam kegiatan produktif, kegiatan ini juga melibatkan ibu rumah tangga yang memiliki minat dalam bidang kuliner. Melalui lomba memasak "Happy Family", keluarga didorong untuk berperan aktif dalam menciptakan suasana edukatif, kreatif, dan kolaboratif dalam rumah tangga.

5. Pemerintah Nagari dan Bamus Nagari Maninjau

Pemerintah nagari sebagai mitra utama turut berperan dalam mendukung kebijakan lokal, memfasilitasi pelaksanaan kegiatan, serta membantu dalam pelibatan masyarakat. Keterlibatan unsur pemerintahan juga penting untuk menjaga keberlanjutan program pasca kegiatan pengabdian.

Secara keseluruhan, jumlah peserta yang terlibat secara aktif dalam kegiatan pelatihan, expo, dan lomba kuliner adalah sebanyak 15 kelompok peserta dengan 3 perwakilan jorong yang ada dinagari maninjau. Dengan keterlibatan berbagai elemen masyarakat tersebut, diharapkan tercipta ekosistem kolaboratif yang mendukung pengembangan diversifikasi kuliner lokal secara berkelanjutan.

Metode Pendekatan

Metode pendekatan yang digunakan untuk menyelesaikan permasalahan mitra adalah melalui kombinasi pelatihan, workshop, sosialisasi, dan pendampingan intensif. Selama pelaksanaan, peserta dibimbing langsung oleh instruktur dan narasumber dari kalangan akademisi, praktisi kuliner, serta pelaku usaha digital kreatif. Adapun metode pengabdian terdiri atas:

1. Pelatihan Diversifikasi Produk Kuliner



Gambar 2. Pelatihan Menu Baru

Sumber : Tim KKN Tematik UNP

Pelatihan ini bertujuan memberikan keterampilan praktis kepada peserta dalam mengolah enam jenis produk baru berbasis bahan lokal, yaitu 1) sarden patin, 2) sarden pensi 3) sarden nila, 4) sarden riuak, 5) sambal riuak. Metode yang digunakan adalah lektur, diskusi, dan praktik langsung, didampingi oleh Prof. Dr. Yuliana, SP., M.Si., Pelatihan dilakukan dalam kelompok kecil untuk menjamin efektivitas dan kualitas pembelajaran.

2. Expo Produk pada Peringatan 1 Muharam



Gambar 2. Dokumentasi kegiatan expo

Sumber : Tim KKN Tematik UNP

Kegiatan puncak berupa expo kuliner diselenggarakan bertepatan dengan peringatan 1 Muharam. Expo ini menjadi ruang publikasi hasil pelatihan serta menjadi sarana uji coba pasar dan umpan balik dari masyarakat. Produk yang telah dikembangkan ditampilkan dalam bentuk display dan open tasting.

3. Lomba Memasak “Happy Family”



Gambar 3. Lomba Memasak Happy Family

Sumber : Tim KKN Tematik UNP

Kegiatan ini merupakan bentuk keterlibatan keluarga dalam mendukung pengembangan usaha kuliner. Peserta terdiri dari pasangan ibu dan anak yang menunjukkan kreativitas dan kekompakan dalam menciptakan menu lokal. Penilaian dilakukan berdasarkan rasa, tampilan, kerja sama tim, dan inovasi resep.

Tabel 2. Daftar Narasumber dan Materi Kegiatan

No	Nama Narasumber	Materi
1	Prof. Dr. Yuliana, SP., M.Si	Manajemen UMKM Kuliner dan Peran Pemuda
2	Prof. Dr. Yuliana, SP., M.Si	Teknologi dan Inovasi dalam Diversifikasi Produk
3	Thamrin, S.Pd., M.M.	Strategi Digital Marketing untuk Produk Kuliner
4	Thamrin, S.Pd., M.M.	Desain Kemasan, Stiker, dan Brosur Promosi
5	Thamrin, S.Pd., M.M.	Produksi Konten Kreatif (Video & Fotografi) untuk Media Sosial

Pendekatan Pendampingan

Selain pelatihan, dilakukan juga pendampingan langsung oleh narasumber dan fasilitator untuk mendampingi pembuatan produk, membimbing proses kegiatan, dan membantu pengemasan produk

Evaluasi Keberhasilan

Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap hasil produksi peserta, dokumentasi produk yang diolah, dan respon masyarakat saat expo dan lomba memasak.

Indikator Keberhasilan

Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diukur melalui pencapaian hasil yang konkret dan berdampak langsung terhadap keterampilan serta produktivitas masyarakat sasaran. Indikator keberhasilan disusun berdasarkan hasil pelatihan, pendampingan, dan evaluasi selama kegiatan berlangsung. Adapun indikator keberhasilan dalam kegiatan ini meliputi:

Tabel 3. Indikator Keberhasilan

No	Indikator Keberhasilan	Keterangan
1	Terlaksananya kegiatan pelatihan dan pendampingan	Meliputi pelatihan enam menu kuliner baru
2	Peningkatan keterampilan pengolahan dan diversifikasi produk	Peserta mampu membuat produk baru seperti sarden riuak, sambal riuak, dan nata de coco
3	Terciptanya minimal 6 varian produk kuliner baru	Produk dikembangkan dari bahan lokal: riuak, patin, pensi, nila, kelapa, dan cabai lokal
4	Terselenggaranya Expo 1 Muharam	Sebagai ajang promosi dan uji pasar produk hasil pelatihan
5	Terselenggaranya Lomba Memasak	Meningkatkan peran keluarga dalam pengembangan

	“Happy Family”	kuliner lokal secara kreatif dan kolaboratif
9	Tingginya partisipasi masyarakat dan mitra	Terlibat aktif dalam seluruh tahapan mulai dari perencanaan hingga evaluasi kegiatan

Metode Evaluasi

Evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam program diversifikasi produk kuliner ini dilakukan secara berkelanjutan dan menyeluruh, baik selama proses pelatihan maupun setelah kegiatan pendampingan selesai dilaksanakan. Evaluasi bertujuan untuk mengukur efektivitas kegiatan, tingkat pemahaman peserta, serta dampak kegiatan terhadap peningkatan kapasitas individu dan kelompok sasaran.

Tabel 4. Proses Evaluasi

No	Jenis Evaluasi	Metode Evaluasi	Indikator Keberhasilan	Alat Ukur / Teknik Pengumpulan Data
1	Formatif	Observasi langsung selama pelatihan	Keaktifan peserta, pemahaman terhadap materi	Catatan observasi, daftar kehadiran, dokumentasi foto
2	Evaluasi Produk	Penilaian hasil karya	Kualitas produk olahan	Dokumentasi foto/video, lembar penilaian produk
3	Partisipasi Masyarakat	Jumlah keterlibatan peserta dalam expo dan lomba	Tingkat keterlibatan dan antusiasme peserta dalam kegiatan publik	Daftar hadir, laporan kegiatan, dokumentasi acara
4	Evaluasi Mitra	Umpam balik dari mitra dan pemerintah nagari	Kepuasan dan rencana keberlanjutan program oleh mitra lokal	Forum diskusi, wawancara pimpinan nagari

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertajuk “Kolaborasi Edukatif dan Kreativitas dalam Kegiatan Diversifikasi Produk Kuliner di Maninjau” telah dilaksanakan secara bertahap dan terstruktur selama periode Juni dan Juli 2025. Rangkaian kegiatan ini melibatkan unsur akademisi seperti dosen dan Mahasiswa KKN Tematik UNP, masyarakat setempat, serta pemerintah Nagari Maninjau. Pelaksanaan kegiatan menekankan pada aspek pemberdayaan masyarakat melalui pendidikan non-formal yang bersifat partisipatif dan kolaboratif.

1. Expo 1 Muharam: Promosi Produk Kuliner Lokal

Sebagai rangkaian lanjutan dari pelatihan, kegiatan Expo Diversifikasi Produk Kuliner digelar pada tanggal 26–27 Juni 2025 di area Pasar Maninjau, bertepatan dengan momentum peringatan 1 Muharam 1446 H. Lokasi ini dipilih karena menjadi pusat interaksi masyarakat dan memiliki aksesibilitas yang baik bagi pengunjung dari berbagai jorong. Expo ini bertujuan untuk mempublikasikan hasil produk yang telah dikembangkan selama pelatihan, sekaligus menjadi media uji coba pasar dan interaksi langsung antara peserta pelatihan, masyarakat umum, serta Mahasiswa KKN Tematik UNP. Produk-produk yang dipromosikan dalam expo meliputi: 1) dendeng riuak, 2) riuak badarai, 3) pergedel riuak, 4) susu kedelai, 5) sarden riuak, 6) sambal riuak.

Beberapa peserta memanfaatkan media digital seperti video promosi pendek dan konten media sosial yang diputar melalui perangkat sederhana di area expo. Kegiatan expo ini menarik perhatian sekitar 500 pengunjung, yang terdiri dari warga lokal, perangkat nagari, tokoh masyarakat, pelaku UMKM, dan wisatawan domestik. Antusiasme tinggi terlihat dari interaksi yang aktif di booth-booth peserta. Beberapa produk, seperti Sarden Nila dan sarden pensi bahkan habis terjual sebelum kegiatan selesai. Umpam balik dari masyarakat sangat positif, dan banyak pengunjung menyarankan agar produk-produk tersebut dipasarkan secara konsisten, baik di pasar tradisional maupun pada kegiatan pariwisata dan festival lokal.

2. Pelatihan Menu Kuliner Baru

Sebagai salah satu program inti dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat, pelatihan pembuatan enam menu kuliner inovatif dilaksanakan pada tanggal 5 Juli 2025, bertempat di rumah

Prof. Dr. Yuliana yang berlokasi di Jorong Gasang, Nagari Maninjau. Pemilihan tempat pelatihan ini mempertimbangkan kedekatan lokasi dengan komunitas sasaran serta fasilitas yang mendukung pembelajaran kuliner berbasis praktik. Pelatihan ini diikuti oleh 15 kelompok peserta, yang terdiri atas perwakilan dari lima jorong yang ada di Nagari Maninjau. Masing-masing kelompok mengirimkan delegasi yang telah dipilih melalui koordinasi dengan wali jorong dan pengurus komunitas lokal. Kegiatan ini secara resmi dibuka oleh Wali Nagari Maninjau dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL), sebagai simbol dimulainya proses edukatif dan kolaboratif antara perguruan tinggi dan masyarakat.

Materi pelatihan difokuskan pada pengolahan 6 (enam) jenis produk kuliner lokal, yaitu: 1) Sarden Nila, 2) Sarden Patin, 3) Sarden Rinuak 4) Sarden Pensi 5) Sambal Rinuak. Masing-masing menu dikembangkan dari bahan-bahan lokal yang mudah dijumpai di sekitar Danau Maninjau, dengan mempertimbangkan aspek ketersediaan bahan baku, nilai gizi, keunikan cita rasa, serta potensi daya jual di pasar lokal maupun wisatawan. Pelatihan dilakukan secara langsung dengan metode praktik (hands-on), yang mencakup proses persiapan bahan, teknik pengolahan higienis, sanitasi pangan, pengemasan sederhana, hingga simulasi penentuan harga jual produk. Partisipasi aktif peserta menjadi sorotan penting dalam sesi pelatihan ini. Banyak peserta memberikan masukan kreatif, seperti pengembangan rasa pedas manis pada sarden, penggunaan botol kaca sebagai kemasan sambal rinuak.. Kegiatan ini juga menjadi ruang bertukar ide antarkelompok mengenai peluang usaha berbasis produk rumahan, yang memperkuat semangat kewirausahaan komunitas.

3. Lomba Masak “Happy Family”

Sebagai penutup rangkaian kegiatan, diadakan lomba memasak keluarga bertajuk “Happy Family” pada tanggal 13 Juli 2025, yang sekaligus menjadi momen reflektif dan perayaan hasil kerja kolaboratif antara tim pengabdi dan masyarakat. Acara ini diresmikan secara langsung oleh Wali Nagari Maninjau dan Dosen Pembimbing Lapangan (DPL). Lomba ini dirancang sebagai ajang edukatif dan rekreatif yang melibatkan unsur keluarga, terutama ibu dan anak, dalam proses kreatif pengolahan makanan lokal. Tujuan utama dari kegiatan ini adalah menumbuhkan semangat gotong royong, kreativitas, serta mempererat ikatan antaranggota keluarga melalui kegiatan produktif. Tujuh tim dari berbagai jorong di Nagari Maninjau turut berpartisipasi, masing-masing menampilkan inovasi menu dengan bahan utama seperti rinuak, pensi, dan kelapa. Penilaian lomba dilakukan oleh tim juri yang terdiri dari praktisi kuliner lokal, tokoh adat, dan perwakilan akademisi. Kriteria penilaian mencakup rasa dan tampilan masakan, kekompakkan dan kerja sama tim, kreativitas dan originalitas resep, dan narasi atau cerita budaya di balik menu.

Kegiatan ini turut dimeriahkan dengan berbagai hiburan, antara lain penampilan flambe oleh mahasiswa KKN, fashion show bertema budaya kuliner, serta hiburan musik dari ibu-ibu Jorong Pasar. Suasana kegiatan sangat meriah dan penuh semangat kebersamaan. Salah satu menu yang menarik perhatian adalah Sarden Rinuak Gulung Daun Pisang, yang berhasil meraih juara pertama berkat inovasi penyajian dan cerita budaya yang kuat di balik resep tersebut. Lomba ini tidak hanya menampilkan keahlian memasak, tetapi juga menjadi sarana penguatan nilai-nilai keluarga, pelestarian budaya lokal, dan kreativitas generasi muda dalam mengangkat kuliner tradisional ke panggung yang lebih luas.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertajuk “Kolaborasi Edukatif dan Kreativitas dalam Diversifikasi Produk Kuliner di Maninjau” telah berhasil dilaksanakan secara partisipatif, sistematis, dan berdaya guna selama periode Juni dan Juli 2025. Kegiatan ini melibatkan berbagai elemen masyarakat, seperti pemuda, pelaku UMKM, ibu rumah tangga, mahasiswa KKN, serta dukungan aktif dari Pemerintah Nagari Maninjau. Melalui pendekatan kolaboratif dan edukatif, program ini telah mendorong peningkatan kapasitas masyarakat dalam bidang kuliner lokal secara signifikan.

Pelatihan pembuatan enam menu baru yang dilaksanakan pada 5 Juli 2025 di Jorong Gasang memberikan kontribusi besar terhadap peningkatan keterampilan peserta dalam mengolah bahan-bahan lokal menjadi produk pangan yang inovatif, higienis, dan layak jual. Menu seperti Sarden Nila, Sarden Patin, Sarden Rinuak, Sarden Pensi, dan Sambal Rinuak tidak hanya memperluas variasi produk berbasis rinuak dan pensi, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang relevan dengan kebutuhan pasar dan potensi wisata kuliner. Expo 1 Muharam yang digelar pada 26–27 Juni 2025 di

Pasar Maninjau menjadi momentum penting dalam mengenalkan produk hasil olahan lokal, seperti dendeng riuak, riuak badarai, pergedel riuak, dan susu kedelai, kepada masyarakat luas. Antusiasme pengunjung dan transaksi yang terjadi selama expo menunjukkan bahwa produk lokal memiliki prospek pasar yang baik apabila didukung dengan promosi yang efektif dan kemasan yang menarik. Lomba memasak “Happy Family” yang berlangsung pada 13 Juli 2025 berhasil memperkuat nilai kebersamaan dalam keluarga serta meningkatkan partisipasi warga dalam kegiatan kuliner kreatif. Penampilan flambe, fashion show, dan hiburan nyanyian turut menambah semarak acara, serta menjadikan lomba ini tidak sekadar kompetisi, melainkan juga ruang ekspresi budaya dan edukasi kuliner lintas generasi.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menunjukkan bahwa sinergi antara akademisi, mahasiswa, dan masyarakat lokal mampu menciptakan ekosistem pemberdayaan yang berkelanjutan. Pendekatan kolaboratif dan kreatif terbukti efektif dalam:

1. Meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam diversifikasi dan pengolahan kuliner lokal.
2. Menghasilkan produk kuliner baru yang memiliki nilai ekonomi dan dapat dipromosikan dalam konteks desa wisata.
3. Menumbuhkan semangat kewirausahaan dan kolaborasi antaranggota masyarakat, baik dalam kelompok maupun dalam keluarga.
4. Memperkuat identitas kuliner Nagari Maninjau sebagai bagian dari kekayaan budaya lokal yang layak diangkat ke tingkat yang lebih luas.

Ke depan, hasil dari program ini dapat dikembangkan lebih lanjut melalui pendampingan lanjutan, penguatan aspek legalitas produk, serta promosi yang lebih luas melalui media digital dan jejaring pariwisata Sumatera Barat. Kegiatan ini dapat menjadi model praktik baik (best practice) bagi desa-desa lain yang memiliki potensi serupa dalam pengembangan ekonomi berbasis kuliner lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A., & Mona, N. (2020). Pengembangan kreativitas kuliner sebagai elemen daya tarik wisata Kota Depok. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(3), 189–192. <https://doi.org/10.31219/osf.io/tx7md>.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Agam. (2025). Agam dalam angka 2025. BPS Kabupaten Agam.
- Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). Peran kuliner tradisional dalam mendukung pemajuan kebudayaan di destinasi pariwisata prioritas Yogyakarta. *Mozaik Humaniora*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>.
- Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi. (2021). Pengembangan desa wisata berbasis digital dan kreatif. Direktorat Jenderal Pembangunan Daerah Tertinggal.
- Kementerian Perencanaan Pembangunan Nasional/Bappenas. (2020). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nasional (RPJMN) 2020–2025. Bappenas.
- Novia Andriani, N. (2016). Peran wisata kuliner sebagai bentuk pengembangan citra destinasi kota Bandung. *SSRN Electronic Journal*. <https://doi.org/10.2139/ssrn.3619822>.
- Pemerintah Nagari Maninjau. (2019). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Nagari (RPJM) Maninjau 2019–2025. Pemerintah Nagari Maninjau.
- Simatupang, T., & Lubis, M. (2022). Inovasi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata budaya: Studi kasus UMKM di Sumatera Barat. *Jurnal Pengembangan Pariwisata Indonesia*, 14(2), 87–99. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2022.v14.i2.p4>.
- Susilowati, H., dkk. (2022). Kinerja Bisnis UMKM di Era Digital. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Tasrif, E., Yuliana, Y., Asnur, L., Tasrif, N., & Naserd, Y. F. (2025). KKN-PPM UNP: Pemberdayaan pemuda dalam pengembangan wisata Nagari Maninjau berbasis teknologi informasi. *Suluah Bendang: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 24(3), 213–222. <https://doi.org/10.24036/sb.06050>.
- Winara, B., & Yuliana. (2023). Produk kuliner unggulan Desa Wisata Maninjau Provinsi Sumatera Barat. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 4(2), 288–297. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i2.9031>.