



Pelatihan Teknis Pengolahan Kue Tradisional Dengan Pendekatan Participatory Action Research (PAR) Bagi Santri Pengajian Al-Ikhlas Kota Lhokseumawe

Agustinawati¹ Muhammad Yusuf² Cut Mislayanti³ Cut Nurfatin Shahira⁴

^{1&4} Program Studi Kewirausahaan, Universitas Malikussaleh

² Fakultas Teknik Universitas Malikussaleh

³ Fakultas FKIP Universitas Malikussaleh

Contributor e-mail: agustinawati@unimal.ac.id

Author Whatsapp (WA) : 0812-6369-0155

Received:
29 Juni 2025

Accepted:
29 Juni 2025

Published:
30 Juni 2025

Abstract: *Technical training in traditional cake processing using the Participatory Action Research (PAR) method serves as a strategic approach to fostering the independence of students (santri) at Islamic learning centers (balai pengajian). This community service activity aimed to enhance the students' skills in processing traditional Acehnese cakes, particularly kue gring. The training was conducted at Balai Pengajian Al Ikhlas in Lhokseumawe City. The PAR method was used to encourage active involvement of the students in all stages of the activity, including planning, implementation, observation, and reflection. The results showed that 90% of the participants were able to follow the training process effectively and produce cakes that were suitable for consumption. Moreover, the training also sparked entrepreneurial interest and increased awareness of local culinary heritage among the students. This activity not only improved practical skills but also helped develop independent and productive character. Similar training programs are recommended for other religious study groups, with adjustments based on each region's local potential.*

Keywords: *training, traditional cake, Islamic boarding school students, PAR*

Abstrak: Pelatihan teknis pengolahan kue tradisional dengan metode PAR menjadi salah satu pendekatan strategis dalam membangun kemandirian santri di balai pengajian. Kegiatan pengabdian bertujuan untuk meningkatkan keterampilan santri dalam mengolah kue tradisional Aceh, khususnya kue Gring. Pelatihan dilaksanakan di balai pengajian Al Ikhlas, Kota Lhokseumawe. Metode PAR digunakan untuk mendorong keterlibatan aktif santri dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, observasi, hingga refleksi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa 90% peserta mampu mengikuti proses pelatihan dengan baik dan menghasilkan produk kue yang layak konsumsi. Selain itu, pelatihan ini juga menumbuhkan minat kewirausahaan dan kesadaran terhadap pelestarian kuliner lokal di kalangan santri. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan praktis, tetapi juga membangun karakter mandiri dan produktif. Pelatihan sejenis direkomendasikan untuk



dilakukan pada santri pengajian lainnya dengan menyesuaikan potensi lokal masing-masing daerah.
Kata Kunci: pelatihan, kue tradisional, santri, PAR

PENDAHULUAN

Provinsi Aceh merupakan daerah yang kaya dengan ragam kuliner tradisional, salah satunya kue khas daerah yang memiliki nilai budaya, cita rasa khas, serta potensi ekonomi yang tinggi. Kue tradisional Gring yang selama ini menjadi bagian dari ciri kuliner masyarakat lokal, mulai mengalami penurunan peminat khususnya di kalangan generasi muda (Marlina, Sari, & Dewi, 2023). Hal ini memerlukan upaya tertentu agar kue tradisional gring dapat terus ada secara berkelanjutan.

Balai Pengajian sebagai lembaga pendidikan Islam memiliki peran penting dalam penguatan karakter, kemandirian, dan keterampilan hidup santri. Dalam upaya mendukung program kemandirian santri, pelatihan keterampilan kewirausahaan pengolahan kue tradisional menjadi sangat relevan dan strategis. Melalui pelatihan ini, santri tidak hanya dibekali dengan keterampilan teknis memasak, tetapi juga dengan nilai-nilai produktivitas, kreativitas, serta semangat entrepreneurship (Agustinawati, 2024)

Pelatihan teknis pengolahan kue tradisional kue gring bagi santri pengajian Al- Ikhlas Desa Batuphat Barat Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe juga bertujuan untuk menanamkan pentingnya pelestarian budaya lokal, menciptakan peluang ekonomi kreatif, serta mengembangkan jiwa usaha sejak dini. Kegiatan ini menjadi bagian dari upaya pemberdayaan santri agar memiliki bekal keterampilan yang aplikatif, sehingga mampu berkontribusi bagi ekonomi keluarga maupun masyarakat di masa depan.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini dirancang untuk memberikan pelatihan pengolahan kue tradisional kue gring kepada para santri di lingkungan pengajian, dengan pendekatan partisipatif dan kontekstual. Dengan diadakannya pelatihan ini, diharapkan tumbuh dan membangun kemandirian ekonomi santri melalui wirausaha kuliner berbasis warisan budaya lokal.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian ini adalah Metode *Participatory Action Research* (PAR). Metode PAR adalah pendekatan yang berfokus pada berinteraksi secara langsung dengan masyarakat (Kemmis, S. 2008; (Zuliani, 2025)). Kegiatan ini dilakukan oleh dosen dan mahasiswa Universitas Malikussaleh yang melaksanakan kegiatan pengabdian masyarakat di Balai Pengajian Desa Batuphat Barat Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Kegiatan ini berlokasi di balai pengajian Al- Ikhlas dengan audiens santri pengajian. Langkah Pendekatan PAR yang digunakan adalah Tim dosen dan mahasiswa serta pimpinan pengajian melakukan diskusi bersama santri untuk mengidentifikasi jenis kue tradisional kue gring yang ingin dipelajari dan Santri mengemukakan kebutuhan alat, bahan, dan harapan . Pelatihan langsung dilakukan secara partisipatif, Santri dilibatkan dalam pengolahan bahan, pencetakan, dan pengemasan kue, mendiskusikan hambatan, keberhasilan dan pengemasan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Pemaparan Materi dan Pelatihan

Kegiatan pelatihan teknis pengolahan kue tradisional (kue *gring*) dilaksanakan selama 2 hari di balai pengajian Al- Ikhlas Desa Batuphat Barat Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe. Seluruh kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR) (Kemmis, S. 2008) dengan melibatkan peserta secara aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari perencanaan hingga evaluasi.



Gambar 1. Kegiatan Pemaparan Materi

1. Tahap Perencanaan

Pada tahap pertama, tim pengabdian melakukan diskusi awal bersama pimpinan balai pengajian. Mereka menyampaikan bahwa sebagian besar santri belum memiliki keterampilan kewirausahaan, namun memiliki minat tinggi dalam bidang pengolahan makanan. Kue **gring** dipilih sebagai fokus pelatihan karena bahannya mudah diperoleh, proses pembuatannya sederhana, dan memiliki nilai budaya lokal.

2. Tahap pelaksanaan

Seluruh peserta aktif terlibat dalam pengolahan adonan, teknik penggorengan, hingga pengemasan kue.



Gambar 2. Kegiatan Pelatihan

3. Tahap Observasi

Observasi dilakukan secara langsung oleh tim pengabdian. Hasilnya menunjukkan bahwa santri dapat mengikuti proses pembuatan dengan baik, berhasil menghasilkan kue gring yang matang merata dan layak jual dan santri menunjukkan antusiasme tinggi terhadap pelatihan.



Gambar 3. Produk Hasil Pelatihan

1. Tahap Refleksi

Di akhir pelatihan tim pengabdian melakukan diskusi dan santri merasa senang dan termotivasi untuk mengembangkan usaha kecil-kecilan. Beberapa menyampaikan keinginan untuk menjual produk ke warung-warung terdekat. Secara keseluruhan, kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa Balai Pengajian sebagai lembaga pendidikan nonformal dapat menjadi ruang yang strategis untuk pengembangan kewirausahaan berbasis budaya lokal. Ini sejalan dengan peran pesantren sebagai lembaga yang tidak hanya membina aspek keagamaan, tetapi juga mendorong kemandirian ekonomi santri.

KESIMPULAN

Kegiatan PkM dengan tema Pelatihan Teknis Pengolahan Kue Tradisional Dengan Pendekatan Participatory Action Research (PAR) Bagi Santri Pengajian Al Iklas Kota Lhokseumawe yang dilaksanakan di Balai Pengajian Al-Ikhlâs Desa Batuphat Barat Kecamatan Muara Satu Kota Lhokseumawe telah berjalan dengan baik dan mencapai tujuan yang diharapkan. Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan santri dalam mengolah kue Gring sebagai salah satu warisan kuliner khas Aceh.

Melalui pendekatan PAR, santri terlibat secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, observasi, hingga refleksi. Hasil pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu memahami dan mempraktikkan teknik pengolahan dan pengemasan kue dengan cukup baik. Selain itu, kegiatan ini juga menumbuhkan minat dan motivasi berwirausaha di kalangan santri, serta membangun kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustinawati, A. (2024, January). Economic Productivity Of Female Entrepreneurs In The Culinary Tourism In Aceh. In *Proceedings of Malikussaleh International Conference On Education Social Humanities And Innovation (Miceshi)* (Vol. 1, pp. 0061-0061).
- Aisyah, S., Muntari, Z., Agustinawati, A., & Yusuf, M. (2023). Pelatihan Modernisasi Produksi Manisan Dari Olahan Air Nira Di Gampong Paloh Bate Kec. Muara Dua Kab. Aceh Utara. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPek)*, 2(1), 14-18.

- Agustinawati, A., Suhani, C. I., & Yusuf, M. (2024). Pelatihan Pengolahan Debog Pisang Sebagai Peluang Berwirausaha Untuk Remaja Putri Di Gampong Meunasah Ujong Kulam Matang Kuli. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPeK)*, 3(2), 25-29.
- Aylulliyah, D., Salwa, A. M., Agustinawati, A., & Yusuf, M. (2023). Pelatihan Pengelolaan Limbah Rumah Tangga Menjadi Pupuk Kompos Di Gampong Lancang Garam Kota Lhokseumawe. *Jurnal Pengabdian Kreativitas (JPeK)*, 2(1), 19-23.
- Kemmis, S. (2008). *Action research in education*. In G. J. Kelly, L. B. Luke, & J. Green (Eds.), *Review of research in education* (Vol. 32, pp. 173-195). Washington, DC: American Educational Research Association.
- Marlina, M., Sari, R., & Dewi, R. (2023). Inovasi kemasan sebagai daya tarik produk aneka kue khas Aceh pada UMKM Usaha Kue Bungong Jaroe. *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 1(1), 112-120.
- Muzaifa, M., Darnelly, D., & Maulida, M. (2022). Pendampingan usaha mikro pengolahan kue di Desa Lamgapang, Aceh Besar. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(3), 44-51.
- Reason, P., & Bradbury, H. (Eds.). (2001). *Handbook of action research: Participative inquiry and practice*. London: SAGE Publications.
- Zuliani, R. (2025). *Food Bank Sebagai Media Penguatan Kesehatan Ibu dan Anak Untuk Mengurangi Stunting*. 5(1), 11-28.