

Inovasi Kuliner Kekinian Berbahan Dasar Jagung untuk Penguatan UMKM Desa Wisata di Purwoharjo, Kulon Progo

Novi Irawati, Muhammad Zumar Rahafuna, Anggarani Pribudi*

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

*Penulis korespondensi: anggaranipribudi@stipram.ac.id

Dikirim : 2 Oktober 2025

Direvisi : 25 November 2025

Diterima : 26 November 2025

Abstrak: Program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan untuk mensolusikan diversifikasi produk pariwisata yang masih terbatas dan harga jual komoditas pertanian lokal yang rendah, khususnya jagung di Desa Purwoharjo, Kulon Progo. Pelatihan ini juga bertujuan untuk memperkuat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah, terutama di sektor kuliner di Desa Wisata Tinalah yang merupakan bagian penting pengembangan pariwisata di Purwoharjo, serta untuk menarik segmentasi wisatawan yang muda yang mendominasi kunjungan. Program ini menggunakan pendekatan partisipatif, mendorong kolaborasi antara akademisi, kelompok sadar wisata, dan gabungan kelompok tani dan ternak, dan pemerintah desa Purwoharjo. Sesi pelatihan, yang diadakan pada bulan September 2025, melibatkan delapan peserta dan mencakup tiga tahap utama: sosialisasi, demonstrasi, dan produksi "Roti Goreng Pasta Jagung", serta pengemasan produk dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta berhasil mempelajari dan memproduksi produk kuliner berbahan dasar jagung yang bercita rasa khas dengan potensi komersial, tanpa mengalami kesulitan yang berarti. Program pelatihan ini secara efektif berkontribusi pada peningkatan kapasitas sumber daya manusia pariwisata di Purwoharjo, khususnya dalam inovasi produk pangan lokal. Diperlukan upaya perencanaan dan manajemen yang matang dalam produksi dan promosi Roti Goreng Pasta Jagung secara berkelanjutan, mengingat komoditas tanaman yang masih musiman.

Kata kunci: desa wisata, inovasi kuliner, jagung, UMKM

Abstract: The community program was instituted to address the limited diversification of tourism products and the low market value of local agricultural commodities, particularly corn, in Purwoharjo Village, Kulon Progo. This initiative also aims to strengthen Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), especially within the culinary sector of Tinalah Tourism Village, which plays a crucial role in the tourism development of Purwoharjo, and to attract the younger demographic of tourists who predominantly visit the area. The program employs a participatory approach, fostering collaboration among academics, the tourism-awareness group, farmer and livestock group associations, and the village government of Purwoharjo. Conducted in September 2025, the training sessions involved eight participants and encompassed three primary stages: socialization, demonstration, and production of "Roti Goreng Pasta Jagung," and product packaging and evaluation. The outcomes indicated that participants successfully acquired the skills to produce corn-based culinary products with unique flavors and commercial viability, without encountering significant challenges. This training program has effectively enhanced the capacity of tourism human resources in Purwoharjo, particularly in the innovation of local food products. Careful planning and management are essential for the sustainable production and promotion of Roti Goreng Pasta Jagung, given the seasonal nature of the crop commodities.

Keywords: culinary innovation, corn, MSMEs, tourism village

1. Pendahuluan

Desa Purwoharjo secara administratif berada di Kapanewon Samigaluh, Kabupaten Kulon Progo. Luas wilayahnya 9.250.715 m² dan didominasi wilayah dataran dan perbukitan. Di sebelah barat Purwoharjo berbatasan langsung dengan Desa Gerbosari, sebelah selatan dengan Desa Banjarsari, sebelah timur dengan desa Banjararum, dan sebelah utara dengan desa Sidoharjo (Pemerintah Desa Purwoharjo, 2019). Desa Purwoharjo memiliki potensi geografis pegunungan Menoreh yang indah, Purwoharjo juga telah mengembangkan *brand* wisata pedesaan berupa “Desa Wisata Tinalah” yang utamanya menawarkan wisata alam meliputi, susur sungai, *camping*/perkemahan, trekking, dan membuat kerajinan anyaman dari bahan limbah organik daun kelapa. Desa Wisata Tinalah juga mendorong kegiatan perekonomian warga masyarakat untuk berpartisipasi dalam pengelolaan kegiatan wisata. Adapun mayoritas warga masyarakat di Purwoharjo berprofesi sebagai petani dan peternak, utamanya mengandalkan lahan sawah, kebun, dan ladang/tegalan. Komoditas utama pertanian meliputi padi, kacang, singkong, beras ketan dan jagung. Sebagian besar hasil komoditas masih di jual secara mentah dengan nilai jual yang rendah. Warga masyarakat masih kesulitan dalam mengupayakan diversifikasi produk pertanian yang dapat bernilai jual tinggi yang sekiranya juga dapat menguatkan UMKM pendukung pariwisata khususnya di Desa Wisata Tinalah.

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) sendiri memiliki peran yang signifikan dalam menjaga keseimbangan kesejahteraan masyarakat dan menjadi pilar utama dalam struktur ekonomi Indonesia (Dora dkk., 2024). Penguatan UMKM diharapkan dapat mengakselerasi laju ekonomi, mendorong pertumbuhan sektor riil, mengurangi kemiskinan dan pengangguran, serta mewujudkan pembangunan yang inklusif (Azis, M. & Arisah, 2021). Dalam sektor pariwisata, UMKM khususnya bidang kuliner memiliki peran penting dalam menyajikan kekayaan dan kuliner lokal yang mendorong tingkat konsumsi wisatawan dan memberikan dampak multiganda terhadap pelaku wisata (Rosari, 2025). Selain berperan untuk meningkatkan perekonomian lokal, wisata kuliner juga berperan sebagai pusat kreasi dan inovasi desa wisata serta salah satu wujud nyata implementasi pariwisata berkelanjutan khususnya di aspek lingkungan (Zahrulianingdyah, 2018; Safira & Fauziah, 2023).

Realitanya, desa Purwoharjo memiliki kekayaan pangan lokal yang beragam, namun masih sangat terbatas dalam hal inovasi dan diversifikasi produk. Kuliner khas tidak hanya berfungsi sebagai elemen daya tarik pariwisata, tetapi juga berperan dalam melestarikan budaya dan membuka peluang ekonomi baru (Anderson, 2020). Di wilayah pedesaan yang

sangat rentan terhadap perubahan kondisi alam atau bencana, diversifikasi sektor ekonomi menjadi elemen yang krusial (Jaya dkk., 2024). Hasil pertanian jagung, utamanya masih dijual dalam bentuk mentah dan bahkan banyak dijual sebagai pakan ternak. Padahal jika dapat dimanfaatkan dalam bentuk produk olahan kuliner tentunya akan mendorong penguatan UMKM kuliner di Desa Wisata Tinalah.

Inovasi kuliner kekinian dewasa ini banyak digemari oleh wisatawan berusia muda, khususnya generasi millennial akhir dan generasi Z yang masih banyak duduk di bangku sekolah. Dalam pelatihan inovasi produk yang menjadi bagian dari program Kosabangsa ini bertujuan untuk menciptakan produk olahan jagung yang dikemas secara kekinian yang juga menyesuaikan dengan segmentasi wisatawan desa wisata yang banyak didominasi oleh anak-anak sekolah dan wisatawan berusia muda. Kolaborasi yang kuat antara pelaku usaha, pemerintah desa, dan pengelola pariwisata sangat penting untuk memaksimalkan potensi kuliner di desa wisata dan menciptakan iklim yang inklusif. Kolaborasi yang efektif antara berbagai pihak dalam pengelolaan destinasi wisata dapat menumbuhkan peningkatan yang signifikan dalam kualitas produk lokal dan memperkuat daya saing destinasi wisata (Ko *et al.*, 2021). Melalui pendampingan dan pelatihan inovasi produk kuliner kekinian berbahan pangan jagung, masyarakat Purwoharjo khususnya pengelola desa wisata diharapkan mampu menyajikan produk pangan berkualitas dan sesuai dengan standar pariwisata, serta berkontribusi pada penguatan daya tarik di Desa Wisata Tinalah, Purwoharjo.

2. Metode

Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat ini menggunakan pendekatan partisipatif yang berfokus pada masyarakat sebagai aktor utama dalam pembangunan dan berpartisipasi penuh dalam proses pemberdayaan (Sangian dkk., 2018). Kolaborasi partisipatif ini juga menekankan kemitraan (*partnership*) antara akademisi dan Kelompok Sadar Wisata Purwoharjo, serta Gabungan Kelompok Tani dan Ternak Ngudi Makmur, Purwoharjo. Menurut Ahmad & Rahayu (2018), kolaborasi kemitraan dan pendampingan antara akademisi dan pelaku wisata dapat menjembatani dalam mengidentifikasi isu permasalahan utamanya dalam pengembangan usaha mikro, kecil dan menengah. Pelatihan inovasi produk kuliner juga bertujuan untuk meningkat kapasitas sumber daya manusia utamanya pelaku wisata di Purwoharjo dalam berinovasi dan mengemas produk wisata berbahan dasar lokal yang potensial untuk dikembangkan. Pelatihan inovasi kuliner kekinian ini dilaksanakan pada

tanggal 12 September 2025 di Pendopo Desa Wisata Tinalah dan diikuti oleh delapan peserta yang mewakili Pokdarwis dan Gapoktan Purwoharjo. Pelatihan dilaksanakan dalam tiga tahapan utama, yaitu sosialisasi, demonstrasi dan pembuatan produk kuliner lokal kekinian berupa Roti Goreng Pasta Jagung, serta tahap terakhir pengemasan produk dan evaluasi.

3. Hasil dan Diskusi

3.1 Tahap Sosialisasi

Dalam tahapan ini peserta diberikan penjelasan tentang persiapan alat dan bahan, standar dan operasional prosedur dalam praktik pembuatan produk, serta standar sanitasi dan *hygiene* dalam pengolahan produk pangan (Gambar 1). Sanitasi dan *hygiene* ini sangat penting untuk menjaga keamanan, kebersihan, dan kualitas makanan, serta mencegah penularan penyakit dan juga meminimalisir pembusukan makanan (Indonesia Environment & Energy Center (IEC), 2018). Pelatihan dipandu langsung oleh Chef yang berpengalaman dalam bidangnya. Adapun rincian alat dan bahan yang dibuat tertera dalam Tabel 1.

Tabel 1. Daftar Bahan dan Alat Roti Goreng Pasta Jagung

Keterangan Bahan dan Alat	Jumlah
Bahan Adonan Roti:	
• Roti Tawar	1 pack
Bahan Isi (Pasta Jagung):	
• Jagung manis pipil	250 gr
• Susu kental manis	50 ml
• Susu cair	150 ml
• Gula pasir	80 gr
• Tepung maizena	2 sdm larutkan dengan sedikit air
• Garam	¼ sdt
• Margarin	1 sdm
Bahan Tambahan:	
• Minyak Goreng (untuk menggoreng)	Secukupnya
Peralatan:	
• Baskom sedang	
• Timbangan & gelas ukur	
• Rolling pin (penggiling adonan)	
• Wadah kecil untuk isian	
• Panci kecil (untuk membuat pasta jagung)	
• Whisk/spatula kayu	
• Sendok & pisau	
• Kompor dan wajan penggorengan	
• Saringan minyak/cooling rack	
• Lap bersih & sarung tangan plastik	



Gambar 1. Tahap Sosialisasi dan Persiapan Peralatan serta Bahan

3.2 Tahap Demonstrasi dan Pembuatan Produk

Tahap demonstrasi dimulai dengan Chef menjelaskan dan mendemonstrasikan *step by step* pembuatan roti goreng isi pasta jagung dan diikuti praktik oleh peserta pelatihan. Langkah pertama adalah membuat isian pasta jagung dengan mencampur semua bahan isian yaitu jagung manis pipil, susu cair, susu kental manis, gula pasir, larutan tepung maizena, sedikit garam, dan margarin seperti diperlihatkan dalam Gambar 2.



Gambar 2. Tahap Pembuatan Isian Pasta Jagung

Langkah kedua, menyiapkan dua lapis roti tawar untuk digoreng, setelah digoreng roti dipotong dalam bentuk segitiga. Langkah terakhir, mengisi roti tawar yang telah digoreng dan dipotong dengan isian pasta jagung yang telah dibuat sebelumnya. Gambar 3 memperlihatkan tahap penggorengan roti dan pengisian pasta jagung.



Gambar 3. Tahap Penggorengan Roti dan Pengisian Pasta Jagung

3.3 Tahap Pengemasan Produk dan Evaluasi

Tahap ini merupakan tahap akhir dari serangkaian proses pembuatan Roti Goreng Pasta Jagung. Roti goreng yang sudah diisi dengan pasta dikemas dalam *packaging* sandwich dan ditempel stiker produk. Untuk tahapan evaluasi berupa sesi mencicipi dan memberikan *feedback* mengenai produk jadi. Secara keseluruhan, peserta tidak mengalami kesulitan yang berarti selama proses pembuatan roti goreng. Rasa yang dihasilkan juga sesuai dengan ekspektasi awal produk. Hanya saja dibutuhkan konsistensi dalam penakaran bahan-bahan isian agar cita rasa produk senantiasa terjaga. Produk roti goreng pasta jagung yang telah dikemas diperlihatkan dalam Gambar 4.



Gambar 4. Produk roti goreng pasta jagung yang telah dikemas

4. Kesimpulan

Kegiatan pelatihan inovasi kuliner kekinian berbahan dasar Jagung dapat diselesaikan dengan baik sesuai dengan tahapan pelatihan. Adapun tahapan pelatihan meliputi tahap sosialisasi dan persiapan alat dan bahan, tahap demonstrasi dan pembuatan produk, dan terakhir

tahap pengemasan dan evaluasi produk. Dari segi alat dan bahan serta proses pembuatan tidak ditemukan kendala yang cukup berarti. Hasil akhir berupa roti goreng pasta jagung juga memiliki cita rasa yang lezat dan dapat dikembangkan secara komersial untuk mendukung UMKM Kuliner di Desa Purwoharjo. Hanya saja untuk bahan baku jagung yang merupakan bahan pangan lokal sangat bergantung pada musim, sehingga dibutuhkan perencanaan yang matang agar pembuatan dan penjualan produk dapat diimplementasikan secara berkelanjutan.

Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih sebesar-besarnya kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi atas bantuan pendanaan melalui Program Kolaborasi Sosial Membangun Masyarakat (KOSABANGSA) tahun 2025 sehingga program pelatihan ini dapat terlaksana dengan lancar tanpa kendala yang berarti. Selanjutnya ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Tim Pendamping dari Universitas AKPRIND Indonesia yang telah memberikan dukungan terhadap program pelatihan Inovasi Kuliner ini. Tidak lupa apresiasi disampaikan kepada Pokdarwis, Gapoktan, pengelola, dan warga masyarakat Desa Wisata Tinalah Purwoharjo atas bantuan, antusiasme, dan kerjasamanya dalam mengikuti program pelatihan. Semoga hasil pelatihan dapat diimplementasikan secara berkelanjutan dan memberikan kontribusi nyata terhadap perkembangan desa wisata di Purwoharjo.

Daftar Referensi

- Ahmad, F. & Rahayu, E. (2018). Model Kemitraan Dalam Pemberdayaan Usaha Mikro Pedesaan, *Jurnal Ilmu Kesejahteraan Sosial*, 19(2), 145–158.
- Anderson, P. (2020). The Role of Traditional Tourism Destinations, *Journal of Rural Tourism*, 15(2), 45–60.
- Azis, M., H., M., A.F. & Arisah, N. (2021). Keberlanjutan Usaha dan Daya Saing UMKM Melalui Strategi Pemasaran : Studi Kasus pada Bisnis Kuliner, *Prosiding Seminar Nasional Hasil Penelitian 2021 “Penguatan Riset, Inovasi, dan Kreativitas Peneliti di Era Pandemi Covid-19,”* 1419–1432.
- Dora, Y.M., Febrianti, A.M., Zulganef, & Suganda, U.K. (2024). Kolaborasi Dan Digital Marketing Untuk Keberlanjutan Usaha UMKM Kota Bandung, *Jurnal Abdimas Kartika Wijayakusuma*, 5(2), 400-408. <https://doi.org/10.26874/jakw.v5i2.437>.
- Indonesia Environment & Energy Center (IEC). (2018). Apa itu Hygiene Sanitasi Makanan? Diakses tanggal 2 Oktober 2025 dari laman <https://environment-indonesia.com/apa-itu-hygiene-sanitasi->

makanan/#:~:text=Makanan%20menjadi%20salah%20satu%20kebutuhan,menimbulkan%20penyakit%20terhadap%20kesehatan%20tubuh.

- Jaya, U.P., Yulianingsih, & Suranata, I.G.K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah, *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86–100. <https://doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>.
- Ko, D., Lim, H. & Choi, J. (2021), The role of collaboration in destination tourism development: Evidence from Korea, *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 26(3), 288–304.
- Pemerintah Desa Purwoharjo. (2019). Profil Desa Purwoharjo. Diakses tanggal 2 Oktober 2025 <https://purwoharjo-samigaluh.desa.id/index.php/artikel/2019/3/5/profil-desa-purwoharjo>
- Rosari, D. (2025). Pemanfaatan UMKM Kuliner Lokal dan Kearifan Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Berkelanjutan: Studi Kasus di Desa Buluh Duri, Serdang Bedagai, Sumatera Utara, *JMPIS (Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial)*, 6(2), 1054–1060. <https://doi.org/10.38035/jmpis.v6i2>.
- Safira, S.N. & Fauziah, S. (2023). Optimalisasi Desa Wisata Melalui Festival Wisata Kuliner di Desa Kedungpari Jombang, *NEAR: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(1), 7-15.
- Sangian, D.A., Dengo, S. & Pombengi, J.D. (2018). Pendekatan Partisipatif Dalam Pembangunan Di Desa Tawaang Kecamatan Tenga Kabupaten Minahasa Selatan, *Jurnal Administrasi Publik FISIP UNSRAT*, 4(56), 1-10.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal, *Teknobuga*, 6(1), 1-9.