

Pemanfaatan Gula Merah Khas Baduy untuk Produk Olahan Bolu Kukus: Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Komunitas Baduy Muallaf

Anisa Nur afiyah¹, Lili Dwi Safitri², Meisya Andin Batavia³, Ananda Nur Ainina⁴, Fitria Dwi Risna Putri⁵, Safitri⁶, Nano Romansyah⁷, Arif Zunaidi⁸, Jessica Emery Ignacia⁹

¹Universitas Negeri Jember, ^{2,3}Universitas Negeri Yogyakarta, ⁴Universitas Brawijaya Malang,

⁵Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta, ⁶Universitas Udayana Bali, ⁷Multimedia

Nusantara Polytechnic Jakarta, ⁸UIN Syekh Wasil Kediri, ⁹Institut Teknologi Bandung

*anisanurafiyah01@gmail.com*¹

Article Info

Volume 3 Issue 2

June 2025

DOI :

10.30762/welfare.v3i2.2231

Article History

Submission: 17-04-2025

Revised: 28-05-2025

Accepted: 02-06-2025

Published: 27-06-2025

Keywords:

Economic Empowerment, Baduy Muallaf, Steamed Cake Training, Participatory Action Research (PAR), Asset-Based Community Development (ABCD)

Kata Kunci:

Pemberdayaan ekonomi, Baduy Muallaf, Pelatihan bolu kukus, Participatory Action Research (PAR), Asset-Based Community Development (ABCD)



Copyright © 2025 Anisa Nur afiyah, Lili Dwi Safitri, Meisya Andin Batavia, Ananda Nur Ainina, Fitria Dwi Risna Putri, Safitri, Nano Romansyah, Arif Zunaidi, Jessica Emery Ignacia

Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat is licensed under a Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International License.

Abstract

This community service aims to improve the economic skills of Baduy Muallaf residents in Kampung Lembah Barokah Ciboleger (LBC), Bojong Menteng Village, Banten, through training in making brown sugar steamed cake made from Baduy sugar. The activity was carried out on January 28, 2025 and was attended by 18 housewives. This training uses the Participatory Action Research (PAR) and Asset-Based Community Development (ABCD) approaches which emphasize active community participation and the utilization of local potential. The training materials include techniques for making steamed cake, packaging, and simple marketing strategies. The results of the activity showed that the majority of participants were able to practice the techniques taught and showed interest in making it a home business. This training not only improves technical skills but also builds an entrepreneurial spirit. In conclusion, this training is effective in encouraging community-based economic empowerment and can be a model for developing micro-enterprises in similar areas.

Abstrak

Pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan ekonomi warga Baduy Muallaf di Kampung Lembah Barokah Ciboleger (LBC), Desa Bojong Menteng, Banten, melalui pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah berbahan dasar gula khas Baduy. Kegiatan dilaksanakan pada 28 Januari 2025 dan diikuti oleh 18 ibu rumah tangga. Pelatihan ini menggunakan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* dan *Asset-Based Community Development (ABCD)* yang menekankan partisipasi aktif masyarakat serta pemanfaatan potensi lokal. Materi pelatihan mencakup teknik pembuatan bolu kukus, pengemasan, serta strategi pemasaran sederhana. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa mayoritas peserta mampu mempraktikkan teknik yang diajarkan dan menunjukkan minat untuk menjadikannya sebagai usaha rumahan. Pelatihan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun semangat kewirausahaan. Kesimpulannya, pelatihan ini efektif dalam mendorong pemberdayaan ekonomi berbasis komunitas dan dapat menjadi model pengembangan usaha mikro di kawasan serupa.

1. PENDAHULUAN

Masyarakat Baduy dikenal luas sebagai komunitas adat yang masih menjaga nilai-nilai tradisional dan menolak modernisasi. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, terdapat sekelompok warga Baduy yang memutuskan untuk keluar dari sistem adat lama dan memeluk agama Islam. Mereka kini dikenal sebagai komunitas Baduy Muallaf. Salah satu tempat bernaung mereka adalah Kampung Baduy *Muallaf* Lembah Barokah Ciboleger (LBC) yang terletak di Desa Bojong Menteng, Banten. Kampung ini dibangun atas inisiatif Dr. Ashari, Direktur Eksekutif Gerakan Kebangkitan (Gerbang) Betawi, sebagai respon atas keprihatinan terhadap kondisi

kaum *dhuafa* dan *mualaf* Baduy yang hidup dalam keterbatasan ekonomi dan sosial (Ignacia et al., 2025).

Sebagian besar warga Baduy *Mualaf* sebelumnya hidup secara nomaden, tanpa tempat tinggal tetap dan akses ekonomi yang layak. Setelah bermukim di LBC, mereka mulai mendapatkan pembinaan aqidah dan tempat tinggal yang lebih layak. Namun demikian, tantangan utama yang dihadapi komunitas ini adalah kemandirian ekonomi, mengingat sebagian besar dari mereka tidak memiliki keterampilan usaha atau pekerjaan tetap. Minimnya akses terhadap pelatihan keterampilan dan pasar menjadikan mereka masih bergantung pada bantuan pihak luar.

Kondisi ini menimbulkan kebutuhan mendesak akan program pemberdayaan ekonomi yang berbasis pada potensi lokal, mudah diterapkan, serta memiliki peluang pasar yang baik. Salah satu potensi lokal yang belum tergarap secara optimal adalah gula merah khas Baduy, yang dikenal memiliki cita rasa dan kualitas tinggi. Selama ini, gula merah tersebut hanya dijual sebagai bahan mentah tanpa nilai tambah. Padahal, jika diolah menjadi produk pangan olahan seperti bolu kukus gula merah, maka nilai ekonominya dapat meningkat berkali lipat.

Pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah berbahan dasar gula khas Baduy menjadi relevan sebagai salah satu strategi pemberdayaan masyarakat. Bolu kukus adalah jenis kue tradisional yang cukup mudah dibuat, bahan-bahannya tersedia di pasaran, dan tidak memerlukan peralatan modern yang rumit. Selain itu, bolu kukus memiliki daya tarik pasar yang cukup tinggi karena digemari berbagai kalangan dan cocok sebagai oleh-oleh khas daerah.

Melalui pelatihan ini, warga Baduy *Mualaf* tidak hanya diajarkan cara membuat bolu kukus yang lezat dan higienis, tetapi juga dibekali dengan pengetahuan tentang kemasan produk, strategi pemasaran, dan manajemen usaha sederhana. Dengan pendekatan ini, pelatihan diharapkan tidak berhenti pada aspek teknis saja, tetapi mampu mendorong kemandirian ekonomi jangka panjang berbasis kewirausahaan lokal.

Dari sisi kajian pustaka, pemberdayaan ekonomi melalui pengolahan pangan lokal telah terbukti menjadi salah satu strategi efektif dalam mengatasi kemiskinan di pedesaan (Budiman & Liang, 2023). Menurut Kementerian Koperasi dan UKM (2022), pengembangan produk berbasis kearifan lokal memiliki peluang lebih besar untuk bertahan di pasar karena menawarkan keunikan (Sore & Bobi, 2024). Selain itu, UNDP (2020) juga menyatakan bahwa pelatihan keterampilan yang relevan dengan potensi lokal merupakan salah satu kunci dalam membangun ketahanan ekonomi komunitas marginal.

Kajian lain menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan makanan olahan tradisional seperti kue basah, apabila disertai pendampingan dan pemasaran digital, dapat meningkatkan pendapatan masyarakat hingga 40% dalam enam bulan pertama (HS et al., 2022). Hal ini memperkuat keyakinan bahwa pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah memiliki prospek nyata dalam membantu ekonomi warga Baduy *Mualaf*.

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan keterampilan warga Baduy *Mualaf* dalam mengolah produk pangan lokal, menciptakan peluang usaha baru yang berkelanjutan, dan memperkuat kemandirian ekonomi berbasis komunitas. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan tercipta kelompok usaha kecil di lingkungan LBC yang mampu menghasilkan produk bernilai jual tinggi dan diterima pasar (Maghfiroh et al., 2024).

Kegiatan ini juga sejalan dengan semangat pembangunan berkelanjutan (SDGs), khususnya pada poin 1 (Tanpa Kemiskinan), poin 8 (Pekerjaan Layak dan Pertumbuhan Ekonomi), dan poin 12 (Konsumsi dan Produksi yang Bertanggung Jawab). Pelatihan ini bukan hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendorong pelestarian produk pangan tradisional dan penguatan identitas komunitas Baduy *Mualaf* dalam konteks modern.

Dengan demikian, pengabdian masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah berbasis gula khas Baduy bukan hanya solusi teknis, tetapi juga merupakan langkah strategis untuk transformasi sosial dan ekonomi komunitas *dhuafa* Baduy *Mualaf* di Lembah Barokah Ciboleger secara lebih berkelanjutan dan bermartabat.

2. METODE

Pengabdian masyarakat ini dilaksanakan menggunakan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* yang dipadukan dengan prinsip *Asset-Based Community Development (ABCD)* (Zunaidi, 2024). Metode ini dipilih karena mampu mendorong keterlibatan aktif masyarakat sasaran (warga Baduy *Mualaf* di Lembah Barokah Ciboleger) dalam setiap proses kegiatan, sekaligus mengembangkan potensi lokal yang sudah dimiliki oleh komunitas tersebut.

Tahapan kegiatan dimulai dengan identifikasi potensi dan permasalahan bersama masyarakat mitra melalui diskusi kelompok terfokus (FGD) dan observasi langsung di lapangan. Dalam tahap ini, pengabdian dan warga mitra menggali aset lokal seperti ketersediaan bahan baku

gula merah, keterampilan yang sudah dimiliki, serta dukungan komunitas dan tokoh lokal. Setelah itu, dilanjutkan dengan perencanaan program pelatihan secara kolaboratif. Warga bersama tim pengabdian menyusun kurikulum pelatihan bolu kukus gula merah, memilih lokasi pelatihan, menentukan jadwal, serta merancang strategi pemasaran produk yang realistis dan kontekstual. Semua keputusan diambil secara musyawarah dengan prinsip kesetaraan.

Tahap ketiga adalah implementasi kegiatan pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah, melibatkan peserta dari warga dhuafa dan muallaf di LBC. Pelatihan ini tidak hanya fokus pada teknik produksi makanan, tetapi juga pada pengemasan, penghitungan harga pokok produksi (HPP), dan teknik pemasaran sederhana, termasuk pemasaran online berbasis media sosial. Tahap keempat adalah refleksi dan evaluasi partisipatif, di mana masyarakat mitra diajak berdiskusi untuk menilai hasil kegiatan: apa yang sudah berhasil, tantangan yang dihadapi, dan strategi untuk perbaikan. Hasil evaluasi ini menjadi dasar untuk penguatan program, pengembangan lanjutan, atau replikasi di wilayah serupa.

Selain itu, pengabdian ini juga menggunakan prinsip *capacity building* dan pendampingan berkelanjutan. Tim pengabdian tidak hanya memberikan pelatihan sesaat, tetapi juga membuka ruang konsultasi dan monitoring berkala, agar usaha yang dirintis warga tetap bertahan dan berkembang. Metode ini memungkinkan terciptanya transisi dari ketergantungan menuju kemandirian, karena warga dilibatkan secara aktif sebagai subjek, bukan objek kegiatan. Mereka didorong untuk menyadari dan mengoptimalkan aset lokalnya, sehingga program ini tidak hanya menghasilkan produk (bolu kukus), tetapi juga membangun semangat kewirausahaan yang berkelanjutan.



Gambar 1. Proses pengabdian masyarakat

Dengan menggabungkan PAR dan ABCD, pengabdian ini menjadi lebih transformatif karena tidak hanya menyentuh aspek ekonomi, tetapi juga memperkuat kapasitas sosial dan kultural masyarakat dalam mengelola potensi yang mereka miliki secara mandiri.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini telah dilaksanakan pada 28 Januari 2025 bertempat di gedung sekolah taman kanak-kanak Kampung Baduy Muallaf Lembah Barokah Ciboleger (LBC), Desa Bojong Menteng, Banten. Acara ini diikuti oleh 18 orang ibu rumah tangga dari kalangan warga muallaf Baduy yang tinggal di LBC. Para peserta merupakan kelompok masyarakat sasaran yang belum memiliki usaha tetap dan sangat antusias mengikuti kegiatan sebagai bentuk upaya peningkatan keterampilan ekonomi keluarga.

Pelatihan ini merupakan bagian dari rangkaian kegiatan Mendadak Baduy yang diselenggarakan oleh Yayasan Mizan Amanah dan dilaksanakan oleh tim pengabdian

masyarakat dari bidang Ekonomi Kreatif, dengan melibatkan 9 orang pelaksana, termasuk instruktur utama Anisa Nur Afiah dari Universitas Negeri Jember, serta 8 orang asisten dari tim ekonomi kreatif. Kegiatan berlangsung secara interaktif dan partisipatif, sesuai dengan pendekatan *Participatory Action Research (PAR)* dan *Asset-Based Community Development (ABCD)* yang menjadi landasan metode pengabdian (Zunaidi, 2024).

Pelatihan dimulai dengan sesi pengean potensi lokal berupa gula merah khas Baduy, dilanjutkan dengan demonstrasi langsung pembuatan bolu kukus gula merah, serta praktik bersama peserta. Selama kegiatan, para ibu diberikan materi tentang pemilihan bahan baku, teknik pengukusan yang tepat, pengemasan menarik, dan perhitungan biaya produksi. Tak hanya itu, tim pengabdian juga menyisipkan sesi diskusi tentang pemasaran produk secara lokal maupun digital sederhana melalui media sosial.

Teknik pembuatan bolu kukus gula merah yang diajarkan kepada 18 ibu-ibu rumah tangga di Kampung Baduy Mualaf Lembah Barokah Ciboleger dilakukan secara sederhana, dengan bahan-bahan yang mudah diperoleh di lingkungan sekitar. Proses dimulai dengan merebus campuran gula merah, air, dan daun pandan hingga larut dan harum, lalu disaring untuk menghilangkan ampas. Setelah dingin, larutan ini dicampurkan dengan tepung terigu, telur, baking soda, dan minyak goreng, kemudian dikocok hingga adonan mengembang merata. Para peserta diperkenalkan juga dengan teknik mengukur takaran yang tepat untuk menjaga konsistensi rasa dan tekstur bolu.



Gambar 2. Tim pengabdian mempraktikkan pengolahan Kue Bolu Kukus

Setelah adonan siap, peserta diajak untuk menuangkannya ke dalam cetakan yang telah dialasi kertas, lalu dikukus selama kurang lebih 25-30 menit dengan api sedang. Tim pengabdian memberikan penekanan khusus pada teknik menjaga suhu kukusan agar bolu dapat mengembang sempurna tanpa bantat. Instruktur utama, Anisa Nur Afiah, secara langsung memandu dan membimbing peserta selama praktik berlangsung. Pendekatan demonstratif ini membuat peserta lebih mudah memahami langkah demi langkah pembuatan, dan hasilnya, sebagian besar peserta mampu menghasilkan bolu dengan rasa legit dan tekstur yang lembut, menandakan bahwa teknik yang diajarkan cukup efektif dan aplikatif.

Hasil dari pelatihan ini menunjukkan bahwa peserta mampu memahami dan mempraktikkan teknik dasar pembuatan bolu kukus gula merah dengan baik. Dari hasil evaluasi langsung pasca-pelatihan, sekitar 14 dari 18 peserta berhasil menghasilkan bolu kukus dengan bentuk, rasa, dan tekstur yang sesuai standar. Sisanya masih perlu bimbingan lebih lanjut terkait pengukuran bahan dan teknik pengukusan, yang menjadi tantangan teknis umum pada pelatihan perdana ini.

Dalam sesi diskusi reflektif di akhir kegiatan, para peserta menyampaikan minat untuk menjadikan produk ini sebagai usaha rumahan, baik secara individu maupun berkelompok. Beberapa di antaranya bahkan telah berinisiatif menjual hasil praktik mereka ke lingkungan sekitar sebagai bentuk uji coba pasar. Hal ini menunjukkan adanya tindak lanjut positif (*follow-up*) dari kegiatan, yang menjadi indikator awal keberhasilan pendekatan pemberdayaan berbasis potensi lokal.

Keberhasilan pelatihan ini dapat dijelaskan melalui teori Pemberdayaan Masyarakat menurut Chambers (1993) yang menekankan pentingnya partisipasi aktif masyarakat dalam proses perubahan sosial dan ekonomi (Mendos et al., 2024). Dalam konteks ini, pelibatan ibu-ibu

rumah tangga sebagai peserta utama pelatihan membuktikan efektivitas pelatihan berbasis kebutuhan nyata masyarakat. Selain itu, teori Kewirausahaan Sosial dari Dees (1998) juga relevan, di mana inisiatif ini menggabungkan orientasi sosial (peningkatan kesejahteraan warga dhuafa dan mualaf) dengan inovasi usaha (produk bolu berbasis bahan lokal) yang berpotensi menjadi sumber pendapatan baru (Sutrisno et al., 2023).

Lebih lanjut, pendekatan ABCD (*Asset-Based Community Development*) juga terbukti efektif karena mampu memanfaatkan aset lokal berupa gula merah khas Baduy sebagai modal dasar pengembangan usaha, bukan sekadar mendatangkan sumber daya dari luar. Ini sesuai dengan prinsip "*build on what they have*", yang menempatkan masyarakat sebagai pemilik solusi, bukan sekadar penerima bantuan (Agustin Teras & Daniel Pradina, 2022).



Gambar 3. Foto Bersama tim pengabdian dan peserta

Dari sudut pandang ekonomi kreatif, pelatihan ini membuka peluang untuk menciptakan produk unggulan desa (*rural flagship product*) yang unik dan berdaya saing (Fikri & Wijayanti, 2024). Dengan diferensiasi berbasis bahan lokal dan narasi sosial yang kuat (produk buatan warga mualaf Baduy), bolu kukus gula merah ini berpotensi diposisikan sebagai oleh-oleh khas etnik yang memiliki nilai jual tinggi.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam produksi pangan olahan, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan berbasis potensi lokal. Keterlibatan aktif peserta, keberhasilan praktik langsung, serta minat untuk menjadikan pelatihan sebagai titik awal usaha mikro menjadi indikator bahwa program ini relevan, aplikatif, dan memiliki prospek pengembangan jangka panjang.

4. KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan pembuatan bolu kukus gula merah berbahan dasar gula khas Baduy yang dilaksanakan pada 28 Januari 2025 di Kampung Baduy Mualaf Lembah Barokah Ciboleger telah berjalan dengan baik dan mendapat respon positif dari 18 ibu rumah tangga peserta. Pelatihan ini tidak hanya berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam mengolah bahan lokal menjadi produk bernilai ekonomi, tetapi juga menumbuhkan semangat kewirausahaan di kalangan warga mualaf yang selama ini belum memiliki sumber penghasilan tetap. Dengan pendekatan partisipatif (PAR) dan berbasis aset lokal (ABCD), kegiatan ini membuktikan bahwa pemberdayaan masyarakat yang melibatkan potensi dan partisipasi warga secara langsung mampu menciptakan solusi yang berkelanjutan. Keberhasilan para peserta dalam praktik langsung serta minat mereka untuk memulai usaha kecil menunjukkan bahwa pelatihan ini relevan, aplikatif, dan berpotensi menjadi awal dari transformasi ekonomi berbasis komunitas di kawasan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

Agustin Teras, N., & Daniel Pradina, O. (2022). Partisipasi Masyarakat Dalam Program Tanggung Jawab Sosial Dan Lingkungan Menurut Perspektif Iso 26000. *Jurnal Hukum to-ra : Hukum Untuk Mengatur dan Melindungi Masyarakat*, 8(3), 374-385. <https://doi.org/10.55809/tora.v8i3.157>

- Budiman, S., & Liong, Y. (2023). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengatasi Kemiskinan Melalui Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal. *Khaliya Onomiyea: Jurnal Abdimas Nusantara*, 1(2), 60–73. <https://doi.org/10.61471/ko-jan.v1i2.20>
- Fikri, N., & Wijayanti, H. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Kewirausahaan Berbasis Produk Lokal di Sukarara. *UNITY: Journal of Community Service*, 1(1), 20–24.
- HS, M., Yacob, S., & Dahmiri, D. (2022). Analisis Strategi Pemasaran Online Makanan Tradisional Khas Jambi (Studi Kasus Pada Pelaku UMKM Kota Jambi). *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 22(3), 1632. <https://doi.org/10.33087/jjubj.v22i3.2625>
- Ignacia, J. E., Zunaidi, A., Romansyah, N., & Safitri, L. D. (2025). Inovasi Kemasan Ramah Lingkungan untuk Produk Gula Merah : Pelatihan Branding bagi UMKM Kampung Baduy Muaf Lembah Barokah Ciboleger. *Welfare : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 185–191.
- Maghfiroh, F., Zunaidi, A., Yusuf, M., & Syakur, A. (2024). Fostering Tolerance and Cultural Preservation Through Community Empowerment: The Role of Islamic Values in Kampung Tahu Educational Tourism. *Journal of Islamic Economics (JoIE)*, 4, 164–181. <https://doi.org/10.21154/joie.v4i2.10199>
- Mendos, Y. W., Haryati, E., & Pramudiana, I. D. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Komunitas Melalui Industri Kecil dan Menengah (IKM) Produk Makanan. *Soetomo Administrasi Publik*, 2(1), 271–278.
- Sore, A. D., & Bobi, Y. (2024). Strategi Pemasaran Anyaman Lidi Berbasis Kearifan Lokal Untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa Tapang Semada. *Jurnal Pendidikan Ekonomi (JURKAMI)*, 9(3).
- Sutrisno, E., Dewi, D. O., Ariani, M., Sayekti, W. D., Lestari, D. A. H., Syafani, T. S., Triyanti, R., Wijaya, R. A., Zamroni, A., Ramadhan, A., Apriliani, T., Huda, H. M., Pramoda, R., Pramono, L. H., Koeshendrajana, S., Anggraeni, A., Yuniati, R., Silalahi, M., Irwandi, A., ... Hassanah, I. F. (2023). Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial, dan Budaya. In *BRIN Publishing* (Nomor April 2025). BRIN Publishing. <https://doi.org/10.55981/brin.918>
- Zunaidi, A. (2024). *Metodologi Pengabdian Kepada Masyarakat Pendekatan Praktis untuk Memberdayakan Komunitas*. Yayasan Putra Adi Dharma.