

## Inovasi Makanan Tradisional Lomang Sebagai Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) Pada SMPN 6 Kuantan Mudik

### SUSDA HELENI<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Riau

[susda.heleni@lecturer.unri.ac.id](mailto:susda.heleni@lecturer.unri.ac.id)

### ADITIA EKA PUTRA<sup>2\*</sup>

<sup>2</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Riau

[aditia.eka3655@student.unri.ac.id](mailto:aditia.eka3655@student.unri.ac.id)

### FEBY KHAIRANI<sup>3</sup>

<sup>3</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Riau

[feby.khairani0043@student.unri.ac.id](mailto:feby.khairani0043@student.unri.ac.id)

### ERNI YUNITA NAPITUPULU<sup>4</sup>

<sup>4</sup>Fakultas Pertanian  
Universitas Riau

[erni.yunita4049@student.unri.ac.id](mailto:erni.yunita4049@student.unri.ac.id)

### NAOMI EVELYN TAMARISKA<sup>5</sup>

<sup>5</sup>Fakultas Ekonomi  
Universitas Riau

[naomi.evelyn2862@student.unri.ac.id](mailto:naomi.evelyn2862@student.unri.ac.id)

### THERESIA OCTAVIA SINAGA<sup>6</sup>

<sup>6</sup>Fakultas Ekonomi  
Universitas Riau

[theresia.oktavia6714@student.unri.ac.id](mailto:theresia.oktavia6714@student.unri.ac.id)

### MARSELLI<sup>7</sup>

<sup>7</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Riau

[marshelli3455@student.unri.ac.id](mailto:marshelli3455@student.unri.ac.id)

### MEISYE WULANDARI<sup>8</sup>

<sup>8</sup>Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan  
Universitas Riau

[meisye.wulandari5320@student.unri.ac.id](mailto:meisye.wulandari5320@student.unri.ac.id)

### MUHAMMAD RESHA ALIJATI<sup>9</sup>

<sup>9</sup>Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik  
Universitas Riau

[muhammad.resha3436@student.unri.ac.id](mailto:muhammad.resha3436@student.unri.ac.id)

### THIFAL JOITSA<sup>10</sup>

<sup>10</sup>Fakultas Pertanian  
Universitas Riau

[thifal.joitsa2409@student.unri.ac.id](mailto:thifal.joitsa2409@student.unri.ac.id)

Diterima : 15/09/2022

Revisi : 03/10/2022

Disetujui : 03/10/2022

### ABSTRAK

Lomang adalah makanan tradisional dari Kabupaten Kuantan Singingi tepatnya dari Desa Luai, Kecamatan Kuantan Mudik yang dibuat dengan menggunakan bahan baku beras ketan, santan kelapa dan dibumbui sedikit garam, dibungkus menggunakan lapisan daun pisang di dalam Bambu lomang dan dimasak dengan cara dibakar diatas api hingga matang. Bulu lomang atau bambu yang digunakan juga merupakan jenis bambu yang masih muda, berkulit tipis, beruas cukup panjang dengan diameter  $\pm 70$  cm – 100 cm. Lomang beraroma khas serta memiliki tekstur yang lembut dan cita rasa yang gurih. Menginovasikan lomang menjadi berbagai jenis varian rasa tentunya merupakan salah satu proyek yang menarik untuk dilakukan. Hal ini sejalan dengan implementasi Kurikulum Merdeka melalui kegiatan kokurikuler Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang dilaksanakan oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik. Tujuan dari kegiatan ini untuk membentuk karakter, membangkitkan kesadaran akan kearifan lokal yang harus dijaga dan dapat

Ini adalah artikel akses terbuka di bawah lisensi

CC BY-NC-SA 4.0



\* Penulis Korespondensi : [aditia.eka3655@student.unri.ac.id](mailto:aditia.eka3655@student.unri.ac.id) (Aditia Eka Putra)

 <https://doi.org/10.55266/jurnalkalandra.v1i5.177>

mengembangkan kompetensi dalam berwirausaha, mendukung UMKM desa dengan turut memberikan ide-ide kreatif untuk menginovasikan produk supaya bisa terus bergerak maju dalam produksi lomang sebagai produk lokal yang layak diperkenalkan serta dipasarkan di tingkat nasional maupun internasional. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini menggunakan metode pendampingan dan praktik langsung terhadap proyek inovasi. Hasil kegiatan ini menunjukkan bahwa proyek inovasi makanan tradisional lomang menjadi berbagai varian rasa antara lain sarikaya, durian dan tapai berhasil dilaksanakan serta hasil lomang yang diinovasikan ini juga sesuai, tercapainya tujuan P5 bagi siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik dan keberhasilan proyek inovasi lomang masih memerlukan tahapan sosialisasi lebih lanjut kepada UMKM Lomang Desa Luai.

**Kata Kunci : Makanan Tradisional, Inovasi Lomang, P5 SMPN 6**

## PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional khas daerahnya masing-masing. Terciptanya makanan tradisional yang beragam disetiap daerah, tentunya tidak terlepas dari sumberdaya yang tersedia di daerah tersebut serta ajaran yang telah berlaku secara turun temurun oleh para leluhur. Salah satu jenis makanan tradisional yang masih ada hingga saat ini yaitu Lomang, makanan tradisional dari Kabupaten Kuantan Singingi tepatnya dari Desa Luai, Kecamatan Kuantan Mudik. Lomang adalah makanan tradisional yang dibuat dengan menggunakan bahan baku beras ketan, santan kelapa dan dibumbui sedikit garam, dibungkus menggunakan lapisan daun pisang didalam bulu lomang (bambu) dan dimasak dengan cara dibakar diatas api hingga matang. Bulu lomang atau bambu yang digunakan juga merupakan jenis bambu yang masih muda, berkulit tipis, beruas cukup panjang dengan diameter  $\pm 70$  cm – 100 cm. Lomang beraroma khas serta memiliki tekstur yang lembut dan cita rasa yang gurih.

Masyarakat Desa Luai biasanya membuat lomang sebagai santapan saat perayaan hari-hari besar keagamaan, misalnya saat Hari Raya Idul Adha atau acara-acara besar lainnya. Namun saat ini, lomang sudah dijadikan sebagai salah satu produk makanan yang dikembangkan oleh UMKM desa, mengingat cukup banyaknya permintaan lomang yang tidak bertepatan dengan perayaan hari besar tersebut, bahkan untuk dijadikan sebagai oleh-oleh khas dari Desa Luai. Sehingga, lomang dapat dengan mudah dijumpai di pasaran. Salah satu cara untuk mewujudkan tujuan mengembangkan makanan lomang dengan cita rasa, warna dan bentuk yang lebih kekinian adalah dengan mengadakan sayembara kreasi serta inovasi makanan olahan lomang. Tetapi menurut Zahrulianingdyah (2018) hal ini bahkan memungkinkan perluasan wisata kuliner skala nasional dan internasional. Tentunya hal ini akan berdampak baik terhadap kelestarian lomang sebagai makanan tradisional daerah yang mampu beradaptasi dengan kemajuan zaman.

Menginovasikan lomang menjadi berbagai jenis varian rasa tentunya merupakan salah satu proyek yang menarik untuk dilakukan. Hal ini sejalan dengan implementasi Kurikulum Merdeka melalui kegiatan kokurikuler Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang dilaksanakan oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik, dalam tujuan untuk mencapai kompetensi dan karakter sesuai dengan Profil Pelajar Pancasila yang terdiri dari 6 elemen yaitu : berakhlak mulia, berkebhinekaan global, mandiri, bergotong royong, bernalar kritis dan kreatif. Pelaksanaan kegiatan P5 di SMPN 6 Kuantan Mudik menjadi perhatian bagi kelompok mahasiswa/i Kuliah Kerja Nyata (KUKERTA) Universitas Riau di Desa Luai. Hal tersebut karena kelompok KUKERTA Universitas Riau Desa Luai memiliki program kerja tema literasi dalam pendampingan kegiatan belajar mengajar siswa/i SMPN

6 Kuantan Mudik serta program kerja tema unggulan dalam kegiatan pengembangan produk unggulan daerah. Selain itu juga, terdapat target keberhasilan pengabdian yang harus dicapai melalui kegiatan ini.

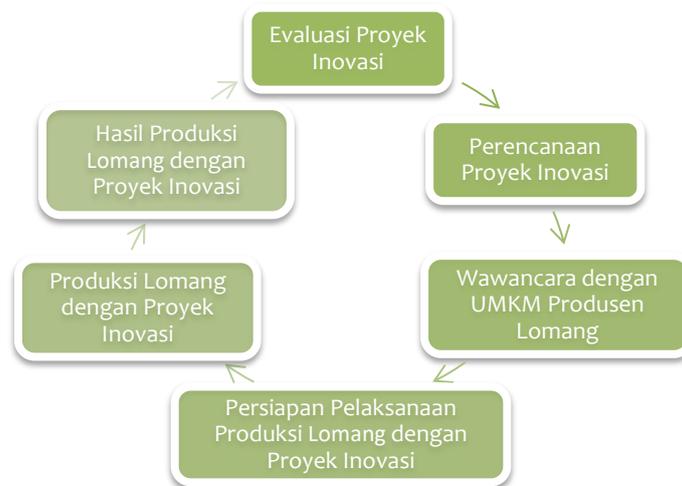
Harapannya, proyek yang telah berhasil dilaksanakan ini dapat terus dikembangkan demi terjaganya kelestarian lomang sebagai makanan tradisional dari Desa Luai dengan sentuhan inovasi yang membuat lomang semakin menarik untuk ditawarkan. Terlebih bagi para UMKM yang akan termotivasi untuk memproduksi inovasi olahan lomang agar lebih menguntungkan saat dijual di pasaran, mengingat selera konsumen yang beragam dan selalu tertarik dengan hal baru. Berdasarkan tujuan capaian Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang tercantum dalam Panduan oleh Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi sebagai implementasi Kurikulum Merdeka yang dilaksanakan oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik sejalan dengan tujuan pengabdian yang dilaksanakan oleh kelompok mahasiswa/i KUKERTA Universitas Desa Luai, tentunya siswa/i tersebut akan semakin terbentuk karakternya, sadar akan kearifan lokal yang harus dijaga dan dapat mengembangkan kompetensi dalam berwirausaha, mendukung UMKM desa dengan turut memberikan ide-ide kreatif untuk menginovasikan produk supaya bisa terus bergerak maju dalam produksi lomang sebagai produk lokal yang layak diperkenalkan serta dipasarkan di tingkat nasional maupun internasional.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di SMPN 6 Kuantan Mudik, Desa Luai, Kecamatan Kuantan Mudik, Kabupaten Kuantan Singingi pada bulan Agustus tahun 2022. Adapun metode pelaksanaan yang digunakan dalam mencapai tujuan pengabdian yakni dengan pendampingan serta melaksanakan praktik langsung terhadap proyek inovasi yang dikehendaki oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik. Metode pendampingan dilakukan dengan membantu proses diskusi perencanaan proyek inovasi lomang yang akan dibuat oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik bersama majelis guru yang berperan sebagai koordinator Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5). Dalam diskusi perencanaan ini ditetapkan proyek inovasi berupa produksi lomang dengan berbagai varian rasa, sehingga produk lomang lebih variatif untuk dikembangkan sebagai nilai inovasi bagi UMKM produsen lomang untuk menarik minat konsumen terhadap makanan tradisional sehingga tidak dinilai monoton terhadap apa yang telah ada. Setelah dilakukan pendampingan dalam kegiatan perencanaan, dilanjutkan dengan pendampingan dalam kegiatan wawancara yang dilakukan oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan mudik dengan UMKM produsen lomang untuk mendapatkan informasi terkait apa saja bahan dan alat yang dibutuhkan dalam pembuatan lomang serta bagaimana proses pembuatan lomang mulai dari persiapan hingga pembakaran lomang.

Dengan dilaksanakannya wawancara ini juga, rencana inovasi untuk memproduksi lomang menjadi berbagai jenis varian rasa semakin jelas tergambar untuk kemudian dilaksanakan persiapan produksi lomang dengan proyek inovasi. Selanjutnya metode praktik langsung terhadap proyek inovasi yang dikehendaki oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik dalam Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yakni melaksanakan kegiatan produksi lomang dengan membuatnya dalam berbagai varian rasa, antara lain sarikaya, durian dan tapai. Setelah didapatkan hasil produksi lomang dengan proyek inovasi, dilanjutkan dengan evaluasi proyek inovasi yang telah dilaksanakan sebagai penilaian dan penentuan capaian apakah proyek inovasi tersebut berhasil dan sesuai atau tidak, serta menjadi acuan jika proyek inovasi ini berhasil dan sesuai tentunya akan disosialisasikan kepada UMKM produsen lomang agar dapat diterapkan demi mencapai tujuan produksi yang inovatif. Selain itu, hasil yang diperoleh bagi siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik tentunya semakin terbentuk karakter pribadi yang kreatif, sadar akan kearifan budaya lokal yang patut untuk dijaga

maupun dikembangkan. Berikut ini diagram alir prosedur kerja pelaksanaan kegiatan proyek inovasi lomang di SMPN 6 Kuantan Mudik.



**Gambar 1**  
**Diagram Alir Pelaksanaan Kegiatan Proyek Inovasi Lomang**

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah dilaksanakan kegiatan pendampingan dan praktik langsung terhadap proyek inovasi lomang didapatkan hasil bahwa Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang dilaksanakan siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik melalui proyek inovasi makanan tradisional lomang menjadi berbagai varian rasa antara lain sarikaya, durian dan tapai berhasil dilaksanakan serta hasil lomang yang diinovasikan ini juga sesuai. Proyek inovasi lomang yang dilakukan ini menjadi satu hal baru bagi majelis guru, siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik maupun UMKM Lomang Desa Luai, sehingga keberhasilan proyek ini patut dibanggakan. Segala tahapan kegiatan dalam proyek inovasi berjalan dengan baik. Siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik dapat bekerjasama serta berkoordinasi dengan baik selama menjalankan proyek inovasi ini, dari sinilah pembentukan karakter siswa/i terlihat. Siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik juga semakin terlatih dalam berkomunikasi untuk mendapatkan informasi saat melaksanakan wawancara dengan UMKM Lomang, semakin bertambah wawasannya tentang makanan tradisional yang menjadi kearifan budaya lokal yang harus dilestarikannya serta menciptakan semangat dalam berwirausaha.



**Gambar 2**  
**Proses Persiapan Produksi Lomang**



**Gambar 3**  
**Proses Pembakaran Lomang**

Kegiatan praktik langsung persiapan pelaksanaan produksi lomang oleh siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik bersama majelis guru dimulai dari menyiapkan bambu, tempat untuk membakar lomang serta menyiapkan bahan-bahan baku untuk pembuatan lomang terlaksana dengan baik. Seluruh siswa/i turut berperan aktif mengikuti arahan yang telah disampaikan dan begitu antusias dalam mengikuti kegiatan. Hingga masuk ke proses produksi lomang yakni mengolah bahan baku untuk kemudian dimasukkan kedalam bambu dan kemudian dibakar hingga matang, seluruh siswa/i. Pelaksanaan kegiatan pendampingan maupun praktik langsung proyek inovasi di lapangan tidak memiliki kendala yang berarti. Namun, keberhasilan proyek inovasi lomang ini masih memerlukan tahapan sosialisasi lebih lanjut kepada UMKM Lomang Desa Luai untuk dapat merealisasikan inovasi tersebut dalam memproduksi lomang. Selain sosialisasi, tentunya UMKM tersebut membutuhkan waktu untuk beradaptasi terhadap inovasi yang harus dijalankan dalam proses produksi. Mengingat adanya tambahan baku yang harus digunakan untuk merealisasikan proyek inovasi dalam proses produksi, sehingga harus dilakukan secara bertahap.

Adapun isi dari evaluasi proyek inovasi yakni terkait bagaimana inovasi yang telah berhasil dilaksanakan dapat diterima oleh UMKM, tentunya dalam sosialisasi perlu disampaikan tentang pentingnya melakukan inovasi pada produk yang diproduksi. Terdapat banyak faktor yang mendorong perlunya dilakukan inovasi terhadap produk lomang. Salah satunya yakni selera konsumen agar pemasaran produk tepat sasaran. UMKM perlu memahami betul bahwa produk yang mereka produksi tidak akan mungkin selamanya dapat bertahan (monoton) dalam bentuk yang sama selama bertahun-tahun. Tentunya perlu dilakukan pembaruan terhadap produk sehingga konsumen tertarik akan inovasi yang dilakukan serta dapat mencoba sesuatu yang baru.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pengabdian yang telah dilaksanakan, didapatkan kesimpulan antara lain sebagai berikut :

1. Kegiatan pendampingan dan praktik langsung terhadap proyek inovasi lomang didapatkan hasil bahwa Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) yang dilaksanakan siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik melalui proyek inovasi makanan tradisional lomang menjadi berbagai varian rasa antara lain sarikaya, durian dan tapai berhasil dilaksanakan serta hasil lomang yang diinovasikan ini juga sesuai.
2. Tercapainya tujuan dari Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila (P5) bagi siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik yakni semakin terlatihnya siswa/i tersebut dalam berkomunikasi untuk mendapatkan informasi saat melaksanakan wawancara dengan UMKM lomang, semakin bertambah wawasannya tentang makanan tradisional yang menjadi kearifan budaya lokal yang harus dilestarikannya serta menciptakan semangat dalam berwirausaha.
3. Keberhasilan proyek inovasi lomang masih perlu tahapan sosialisasi lebih lanjut kepada UMKM lomang Desa Luai untuk dapat merealisasikan inovasi tersebut dalam memproduksi lomang.

Inovasi untuk memproduksi lomang dalam berbagai varian rasa ini sangat direkomendasikan Agar dapat direalisasikan oleh UMKM lomang Desa Luai, demi menarik minat konsumen terhadap produk lomang yang inovatif, bahkan dapat meningkatkan nilai jual lomang karena telah diberikan sentuhan inovasi baru sehingga mampu memberikan keuntungan yang lebih bagi UMKM lomang Desa Luai tersebut.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih terutama ditujukan kepada majelis guru dan siswa/i SMPN 6 Kuantan Mudik serta UMKM lomang Desa Luai, Kecamatan Kuantan Mudik, Kabupaten Kuantan Singingi. Ucapan

terima kasih juga disampaikan kepada pihak-pihak lain yang terlibat dan membantu dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Harto, Syafri. (2019). Model Penguatan Kearifan Lokal dalam Menjaga Keautentikan Wisata Kuliner Lomang Di Kabupaten Kuantan Singingi. *Jurnal Niara*, 12(1), 79- 85.
- Irawati, D., Iqbal, A. M., Hasanah, A., & Arifin, B. S. (2022). Profil Pelajar Pancasila Sebagai Upaya Mewujudkan Karakter Bangsa. *Edumaspul: Jurnal Pendidikan*, 6(1), 1224-1238.
- Mery, M., Martono, M., Halidjah, S., & Hartoyo, A. (2022). Sinergi Peserta Didik dalam Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila. *Jurnal Basicedu*, 6(5), 7840-7849.
- Putri, A.T., & Diana, L. (2017). Kearifan Lokal Masyarakat Melayu dalam Perlindungan dan Pengelolaan Lingkungan Hidup Di Kabupaten Kuantan Singingi. *Riau Law Journal*, 1(1), 73-82.
- Susilawati, E., Sarifudin, S., & Muslim, S. (2021). Internalisasi Nilai Pancasila dalam Pembelajaran Melalui Penerapan Profil Pelajar Pancasila Berbantuan Platform Merdeka Mengajar. *Jurnal Teknodik*, 155-167.