

## **Pelatihan Kuliner Bomboloni sebagai Media Edukasi Literasi Kuliner dan Penguatan Wisata Gastronomi Lokal**

### *Bomboloni Culinary Training to Enhance Culinary Literacy and Local Gastronomy*

**Aneke Rahmawati**

Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukomo Yogyakarta, 55198, Indonesia

\*email korespondensi: [anekerahmawati@stipram.ac.id](mailto:anekerahmawati@stipram.ac.id)

No hp: +62 813 7628 0000

#### **Histori Artikel:**

Diajukan:  
23 Desember 2025

Diterima:  
11 Januari 2026

Diterbitkan:  
28 Januari 2026

#### **Abstrak**

Pelatihan kuliner bomboloni merupakan salah satu bentuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan meningkatkan literasi kuliner anak usia dini sekaligus memperkuat keterlibatan keluarga, UMKM, dan potensi wisata gastronomi lokal. Kegiatan ini dilaksanakan melalui pendekatan *learning by doing* dengan metode demonstrasi, praktik langsung, dan pendampingan, yang melibatkan anak usia 4–5 tahun, guru, orang tua, serta pelaku UMKM sebagai mitra. Anak-anak dilibatkan secara aktif dalam pengenalan bahan, pembentukan adonan, pengisian, hingga menghias bomboloni. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan literasi kuliner anak yang ditandai dengan kemampuan mengenali bahan, memahami proses pembuatan secara sederhana, serta meningkatnya keberanian mencoba makanan baru. Selain itu, kegiatan ini juga berkontribusi pada perkembangan keterampilan sosial anak, seperti kerja sama dan berbagi. Dari sisi pemberdayaan masyarakat, pelatihan mendorong keterlibatan orang tua, membuka peluang usaha rumahan, serta memperkuat jejaring UMKM dengan institusi pendidikan. Dalam perspektif pariwisata, kegiatan ini menunjukkan potensi pengembangan wisata gastronomi edukatif berbasis komunitas. Secara keseluruhan, pelatihan kuliner bomboloni terbukti efektif sebagai sarana edukasi, pemberdayaan, dan penguatan potensi wisata gastronomi lokal.

**Kata kunci:** Pelatihan Kuliner; Anak Usia Dini, Wisata Gastronomi, Pengabdian Masyarakat

#### **Abstract**

*Bomboloni culinary training is a form of community service activity aimed at enhancing early childhood culinary literacy while strengthening family involvement, empowering MSMEs, and supporting local gastronomic tourism potential. The program was implemented using a learning by doing approach through demonstrations, hands-on practice, and guided assistance, involving children aged 4–5 years, teachers, parents, and MSME partners. Children actively participated in ingredient introduction, dough shaping, filling, and decorating bomboloni. The results indicate an improvement in children's culinary literacy, reflected in their ability to*

*recognize ingredients, understand basic cooking processes, and demonstrate greater willingness to try new foods. The activity also contributed to the development of children's social skills, including cooperation and sharing. From a community empowerment perspective, the training encouraged parental engagement, stimulated interest in home-based culinary businesses, and strengthened MSME networks with educational institutions. From a tourism perspective, the activity reveals the potential for developing community-based educational gastronomic tourism. Overall, bomboloni culinary training proved to be an effective medium for education, community empowerment, and the reinforcement of local gastronomic tourism potential.*

**Keywords:** Culinary Training; Early Childhood; Gastronomic Tourism; Community Service

## Pendahuluan

Peningkatan literasi kuliner dan pemahaman gastronomi sejak dini merupakan investasi strategis bagi pelestarian budaya dan penguatan pariwisata berbasis kuliner. Literasi kuliner pada anak usia dini mencakup pengenalan makanan dan gizinya, keterampilan dasar memasak, apresiasi cita rasa, serta pemahaman nilai budaya di balik makanan. Masa kanak-kanak menjadi fase krusial pembentukan kebiasaan makan, sehingga keterlibatan anak dalam aktivitas memasak berpotensi membangun pola makan sehat sekaligus memperkuat keterikatan dengan kuliner lokal. Studi menunjukkan bahwa partisipasi aktif anak dalam kegiatan memasak meningkatkan pengetahuan, kepercayaan diri, dan minat mencoba makanan baru (Stjernqvist, Ljungmann, & Benn, 2022).

Sejalan dengan itu, wisata gastronomi berkembang sebagai salah satu bentuk wisata minat khusus yang menekankan pengalaman kuliner sebagai representasi identitas destinasi. Wisatawan tidak hanya menikmati makanan, tetapi juga mempelajari sejarah dan budaya yang melatarbelakanginya. Ningsih dan Turgarini (2020) menegaskan bahwa wisata gastronomi mengintegrasikan konsumsi makanan dengan nilai budaya lokal, sehingga kuliner berfungsi sebagai media pelestarian budaya sekaligus penguat citra destinasi. Penelitian di Kota Yogyakarta menunjukkan bahwa pengemasan kuliner khas secara kreatif dan berkualitas mampu menciptakan pengalaman wisata yang berkesan dan berdaya saing (Wijayanti, 2020).

Dalam konteks pendidikan anak usia dini, pengenalan kuliner lokal berperan penting dalam menanamkan rasa bangga terhadap warisan budaya serta menyiapkan generasi pendukung keberlanjutan wisata kuliner. Wahyuni dan Eliza (2022) menekankan pentingnya media pembelajaran

konkret dan menarik, termasuk pengenalan makanan tradisional melalui buku bergambar dan kegiatan cooking class. Aktivitas memasak memungkinkan anak belajar secara langsung dan multisensorik, sehingga pengalaman belajar menjadi lebih bermakna dan kontekstual (Wahyuni & Eliza, 2022).

Implementasi pembelajaran berbasis budaya lokal membutuhkan kolaborasi berbagai pihak dalam kerangka pengabdian masyarakat. Sumiyati dan Supatmi (2022) menyatakan bahwa integrasi budaya lokal dalam pendidikan anak usia dini akan efektif apabila melibatkan guru, orang tua, dan masyarakat. Makanan tradisional dan aktivitas memasak dapat dimanfaatkan sebagai media pembelajaran yang mengandung nilai kebersamaan dan kearifan lokal (Muzakki, 2015), dengan keterlibatan orang tua sebagai penguat pengalaman belajar anak (Sumiyati & Supatmi, 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut, tim pengabdian masyarakat merancang pelatihan kuliner bagi anak usia dini melalui pembuatan bomboloni. Bomboloni dipilih karena disukai anak-anak, mudah diaplikasikan dalam cooking class, serta memungkinkan modifikasi bahan lokal sebagai media pengenalan kreativitas kuliner dan perpaduan budaya global-lokal. Pelatihan ini tidak hanya berorientasi pada edukasi kuliner anak, tetapi juga mendukung penguatan wisata gastronomi dan pemberdayaan UMKM lokal. Studi Ningsih dan Turgarini (2020) serta Hendrayana et al. (2025) menunjukkan bahwa pelatihan kuliner berbasis potensi lokal dapat menghasilkan produk kreatif berdaya saing wisata, sementara pelatihan wirausaha kuliner berkontribusi pada peningkatan kemandirian ekonomi masyarakat (Nurmahmudah & Herdiani, 2021).

## **Metode**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di TK Islam Bakti Sukoharjo dengan melibatkan 20 anak usia 4–6 tahun sebagai peserta utama, didampingi oleh 3 guru dan 10 orang tua. Pemilihan mitra didasarkan pada karakteristik pembelajaran tematik yang fleksibel serta dukungan sekolah dan orang tua terhadap kegiatan cooking class kolaboratif.

Metode yang digunakan dalam kegiatan ini meliputi pendidikan masyarakat, difusi ipteks, dan pelatihan. Metode pendidikan masyarakat diterapkan melalui pengenalan literasi kuliner dan pemahaman sederhana tentang proses pembuatan makanan kepada anak, guru, dan orang tua, dengan tujuan meningkatkan kesadaran serta pemahaman terhadap nilai edukatif dan budaya dalam aktivitas memasak.

Metode difusi ipteks diwujudkan melalui penerapan pengetahuan praktis pembuatan bomboloni sebagai produk kuliner yang dapat dikenali dan dihasilkan oleh kelompok sasaran. Difusi ipteks dilakukan dengan memperkenalkan tahapan pembuatan bomboloni, penggunaan bahan, serta teknik dasar pengolahan secara sederhana dan aman bagi anak usia dini.

Metode pelatihan dilaksanakan melalui demonstrasi dan praktik langsung pembuatan bomboloni yang melibatkan anak secara aktif, mulai dari pengenalan bahan, pembentukan adonan, pengisian, hingga penghiasan, dengan pendampingan guru, orang tua, dan instruktur dari UMKM kuliner lokal. Pelibatan UMKM berfungsi sebagai sarana transfer keterampilan sekaligus bagian dari pendekatan pemberdayaan ekonomi lokal (Hendrayana et al., 2025). Seluruh kegiatan dirancang dengan pendekatan partisipatif dan *experiential learning* yang sesuai dengan prinsip pembelajaran PAUD (Wahyuni & Eliza, 2022).

Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, dokumentasi kegiatan, dan angket sederhana kepada orang tua. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan pemahaman anak, tingkat antusiasme selama kegiatan, serta potensi pengembangan program sebagai model pengabdian masyarakat berbasis edukasi kuliner dan wisata gastronomi lokal.

## **Hasil dan Pembahasan**

Pelaksanaan pelatihan kuliner bomboloni berjalan dengan baik dan mendapat respons positif dari anak, guru, dan orang tua. Anak-anak menunjukkan antusiasme tinggi selama kegiatan, khususnya saat terlibat langsung dalam mencampur bahan, membentuk adonan, dan menghias bomboloni. Suasana pembelajaran berlangsung kondusif dan mendukung pendekatan *learning by doing* sebagaimana dirancang dalam metode kegiatan.



Gambar 1. Kegiatan pelatihan kuliner bomboloni pada anak usia dini.

Anak-anak mengikuti kegiatan cooking class dengan mengenakan celemek dan topi koki sederhana serta memegang hasil bomboloni yang telah dihias. Dokumentasi ini menunjukkan keterlibatan aktif anak, suasana belajar yang menyenangkan, serta dukungan guru dan orang tua selama proses pembelajaran berbasis praktik (*learning by doing*).

Dari aspek literasi kuliner, kegiatan ini menunjukkan peningkatan pemahaman anak terhadap bahan dan proses pembuatan makanan. Anak yang sebelumnya hanya mengenal donat sebagai kue manis berlubang, setelah kegiatan mampu membedakan bomboloni sebagai donat isi tanpa lubang serta menyebutkan bahan utama seperti tepung, telur, dan gula. Beberapa anak juga mulai memahami konsep sederhana proses fermentasi adonan. Temuan ini sejalan dengan Stjernqvist, Ljungmann, dan Benn (2022) yang menegaskan bahwa keterlibatan langsung anak dalam aktivitas memasak mampu meningkatkan kompetensi literasi pangan, meliputi aspek pengetahuan (*to know*), keterampilan (*to do*), dan pengalaman sensorik (*to sense*).



Gambar 2. Produk dan bahan pendukung pelatihan kuliner bomboloni.



Bomboloni siap hias beserta berbagai topping yang digunakan anak dalam kegiatan. Dokumentasi ini merepresentasikan pendekatan multisensori dalam pembelajaran literasi kuliner, di mana anak belajar melalui pengalaman langsung mengamati, menyentuh, dan menghias makanan.

Selain peningkatan pengetahuan, sikap anak terhadap makanan juga mengalami perubahan positif. Anak menjadi lebih berani mencoba makanan baru dan menunjukkan rasa bangga terhadap hasil karyanya sendiri. Orang tua melaporkan bahwa anak menceritakan kembali pengalaman memasak di rumah dan menunjukkan minat untuk mengulang kegiatan tersebut. Hal ini mendukung temuan sebelumnya bahwa keterlibatan anak dalam proses memasak dapat meningkatkan minat konsumsi dan apresiasi terhadap makanan (Sumiyati & Supatmi, 2022).

Dari sisi perkembangan sosial, kegiatan memasak bersama mendorong anak untuk belajar bekerja sama, menunggu giliran, dan berbagi alat. Nilai kebersamaan dan gotong royong yang muncul selama proses kegiatan mencerminkan pembelajaran karakter yang selaras dengan nilai-nilai budaya dalam tradisi kuliner nusantara (Muzakki, 2015). Dengan demikian, meskipun bomboloni merupakan produk kuliner modern, aktivitas yang dilakukan tetap relevan dengan konteks pendidikan berbasis budaya.

Keterlibatan orang tua juga menjadi temuan penting dalam kegiatan ini. Seluruh orang tua peserta menilai bahwa pelatihan cooking class bermanfaat bagi perkembangan anak. Beberapa di antaranya menyampaikan minat untuk mempraktikkan pembuatan bomboloni di rumah, bahkan melihat peluang menjadikannya sebagai usaha rumahan. Hal ini sejalan dengan Nurmahmudah dan Herdiani (2021) yang menunjukkan bahwa pelatihan kuliner dapat memicu motivasi wirausaha keluarga.

Bagi UMKM mitra, kegiatan ini memberikan manfaat berupa promosi produk dan peluang jejaring dengan pihak sekolah. Minat sekolah untuk menjalin kerja sama penyediaan kudapan menunjukkan bahwa program pengabdian dapat menjadi sarana penguatan kapasitas UMKM melalui kolaborasi dengan institusi pendidikan (Hendrayana et al., 2025).

Dalam konteks wisata gastronomi, kegiatan ini menunjukkan potensi pengembangan wisata kuliner edukatif pada skala mikro. Pelatihan memasak bagi anak dan orang tua dapat menjadi embrio paket wisata edukasi kuliner yang melibatkan komunitas lokal. Temuan ini sejalan dengan Hanggraito, Budiani, dan Sari (2025) yang menekankan bahwa pengalaman memasak dan cerita kuliner mampu meningkatkan daya tarik wisata gastronomi. Kreativitas pengembangan bomboloni dengan bahan lokal juga berpotensi memperkuat identitas kuliner daerah (Wijayanti, 2020).

Tabel 1. Ringkasan hasil pelatihan kuliner bomboloni

Aspek	Indikator	Hasil Utama
Literasi Kuliner	Pemahaman Bahan dan Proses	Anak mampu menyebutkan bahan utama dan memahami alur pembuatan sederhana
Sikap terhadap makanan	Kesediaan mencoba makanan	Anak bersedia mencicipi hasil buatan sendiri
Pembelajaran sosial	Kerjasama dan gotong royong	Anak belajar berbagi, menunggu giliran dan bekerja dalam tim
Pemberdayaan orang tua	Minat praktik dan ide usaha	Orang tua tertarik mencoba resep dan melihat peluang usaha rumahan
Wisata gastronomi	Edukasi kuliner	Terbuka potensi pengembangan kelas memasak sebagai atraksi kuliner edukatif

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan kuliner bomboloni berkontribusi pada peningkatan literasi kuliner anak, penguatan pembelajaran sosial, pemberdayaan keluarga, serta membuka peluang pengembangan UMKM dan wisata gastronomi lokal. Namun, keterbatasan waktu dan kebutuhan pendampingan intensif menjadi catatan penting. Ke depan, penyederhanaan rangkaian kegiatan dan kolaborasi lintas sektor diperlukan untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan program dalam skala yang lebih luas.

## Kesimpulan

Pelatihan kuliner bomboloni dalam kegiatan pengabdian masyarakat terbukti efektif meningkatkan literasi kuliner anak usia dini melalui pengalaman belajar yang menyenangkan dan bermakna. Anak tidak hanya mengenal bahan dan produk, tetapi juga memahami proses pembuatan secara sederhana melalui keterlibatan langsung. Kegiatan ini mendorong keberanian anak mencoba makanan baru, memperkaya pengetahuan kuliner, serta mengembangkan keterampilan sosial seperti kerja sama dan berbagi.

Program ini juga menunjukkan bahwa pelatihan kuliner dapat menjadi sarana strategis untuk melibatkan orang tua, masyarakat, dan UMKM dalam proses pendidikan. Orang tua memperoleh wawasan mengenai pentingnya literasi kuliner sekaligus melihat peluang usaha sederhana, sementara UMKM mitra mendapatkan manfaat berupa promosi dan penguatan jejaring. Sinergi tersebut mencerminkan prinsip pengabdian masyarakat yang berorientasi pada pemanfaatan potensi lokal untuk peningkatan kualitas hidup komunitas (Hendrayana et al., 2025).

Dari perspektif wisata gastronomi, kegiatan ini menanamkan kesadaran awal bahwa aktivitas memasak dapat dikembangkan sebagai pengalaman edukatif bernilai budaya. Pelatihan bomboloni berpotensi menjadi **titik awal** pengembangan wisata edukasi keluarga atau desa wisata, di mana kuliner diposisikan bukan sekadar produk konsumsi, tetapi sebagai media pembelajaran budaya dan identitas lokal (Wijayanti, 2020; Ningsih & Turgarini, 2020).

Berdasarkan temuan tersebut, direkomendasikan agar kegiatan cooking class berbasis kearifan lokal diintegrasikan secara berkala dalam pembelajaran PAUD dengan dukungan pendamping yang memadai. Selain itu, diperlukan peran pemerintah daerah dan perguruan tinggi untuk memperkuat kolaborasi lintas sektor dalam pengembangan edukasi kuliner yang terhubung dengan pemberdayaan UMKM dan wisata gastronomi. Penelitian lanjutan dengan cakupan dan metode evaluasi yang lebih luas juga diperlukan untuk menilai dampak jangka panjang pendidikan kuliner pada anak usia dini. Secara keseluruhan, pelatihan bomboloni menunjukkan bahwa sinergi antara pendidikan kuliner, pemberdayaan komunitas, dan pengembangan wisata gastronomi dapat diwujudkan secara nyata dan memberikan manfaat berlapis bagi anak, keluarga, pelaku usaha, dan komunitas lokal.

### Daftar Pustaka

- Hendrayana, M., Atmaja, I. M. P. D., Trisdayanti, N. P. E., Rumadana, I. M., Pujawan, A. A. K. A., & Martadjaya, I. G. M. I. D. (2025). Pelatihan inovasi kuliner berbasis bahan pangan lokal: Membangun produk makanan berkualitas dan berdaya saing di Desa Bubunan, Buleleng. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 5(1), 38–49. <https://doi.org/10.52352/makardhi.v5i1.1609>
- Hanggraito, A. A., Budiani, B., & Sari, M. D. (2025). Perancangan *culinary walking tour* dalam upaya penguatan produk wisata gastronomi Bekamal di Desa Wisata Gintangan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(2), 2132–2140.
- Muzakki, M. (2015). Implementasi pembelajaran anak usia dini berbasis budaya lokal di PAUD. *Jurnal Pembangunan Pendidikan: Fondasi dan Aplikasi*, 3(1), 45–59.
- Ningsih, C., & Turgarini, D. (2020). Pelestarian dan pengembangan Kampung Nikmat Cigugurgirang sebagai destinasi wisata warisan budaya gastronomi Sunda. *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 265–275.
- Nurmahmudah, E., & Herdiani, I. (2021). Pemberdayaan ibu-ibu rumah tangga melalui wirausaha kuliner di Perum KCVRI Kelurahan Ciherang Kecamatan Cibeureum Kota Tasikmalaya. *Community Empowerment*, 6(4), 593–602. <https://doi.org/10.31603/ce.4601>
- Stjernqvist, N. W., Ljungmann, C. K., & Benn, J. (2022). “I was pushed over the edge, but I didn’t die”: A qualitative case study of Danish school



- children's food literacy at FOODcamp. *Appetite*, 175, 106040. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2022.106040>
- Sumiyati, S., & Supatmi, S. (2022). Implementasi pembelajaran berbasis budaya lokal di RA Hidayatut Tholibin Desa Purwokerto Tayu Kabupaten Pati. In *Proceedings of the Annual Conference on Islamic Early Childhood Education (ACIECE)* (Vol. 6, pp. 1–10).
- Wijayanti, A. (2020). Wisata kuliner sebagai strategi penguatan pariwisata di Kota Yogyakarta, Indonesia. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 11(1), 74–82. <https://doi.org/10.31294/khi.v11i1.7998>