



Diversifikasi Olahan Rebung menjadi Abon Aneka Rasa sebagai Strategi Peningkatan Keterampilan Masyarakat

Lulu'ul Badriyah ^{1)*}, Arzendy Berlian Sabrina ²⁾, Ana Dhaoud Daroin ³⁾

¹Departemen Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Malang. Malang, Indonesia.

²Jurusan D4 Tata Boga, Universitas Negeri Malang. Malang, Indonesia.

³Departemen Ekonomi Pembangunan, Universitas Negeri Malang. Malang, Indonesia.

Diterima: 11 Oktober 2025

Direvisi: 26 Oktober 2025

Disetujui: 07 November 2025

Abstrak

Dilem Wilis mempunyai potensi alam berupa pohon bambu yang melimpah. Rebung bambu kaya akan serat pangan dan juga mengandung protein dan mineral. Rebung juga termasuk sayuran yang rendah lemak sehingga baik untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi kesehatan. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat. Pelatihan pengolahan abon rebung bambu dilakukan sebagai upaya pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal supaya bernilai ekonomi tinggi. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mitra dalam pengolahan abon rebung aneka rasa. Metode pelatihan dilaksanakan dalam dua tahapan utama yaitu 1) pelatihan teknis pembuatan abon rebung aneka rasa dan 2) demonstrasi pengemasan dan strategi pemasaran. Pelatihan teknis pembuatan abon memberikan informasi bagaimana cara memilih, mengolah, dan menghasilkan abon rebung bambu dengan cita rasa berkualitas dan inovasi varian rasa sesuai tren pasar. Selanjutnya dilakukan demonstrasi pengemasan dan strategi pemasaran, baik tradisional maupun digital. Evaluasi dilakukan menggunakan nilai *pretest* dan *posttest*. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan, dengan rata-rata nilai *pretest* 56,67 meningkat menjadi 69,33. Kesimpulannya, kegiatan ini efektif dalam meningkatkan pengetahuan mitra dan dapat menjadi langkah awal pembentukan usaha kecil menengah berbasis pangan lokal.

Kata kunci: abon; bambu; pelatihan; rebung.

Diversification of Bamboo Shoot Processing into Various Flavors of Shredded Meat as a Strategy to Improve Community Skills

Abstract

Dilem Wilis has an abundance of natural resources, including bamboo trees. Bamboo shoots are rich in dietary fiber, protein, and minerals. Bamboo shoots are also low in fat, making them a healthy choice for consumption. However, this potential has not been fully utilized by the local community. To address this, training on bamboo shoot floss processing was conducted as an effort to empower the community through the utilization of local food ingredients to achieve higher economic value. This activity aims to improve the skills and knowledge of participants in processing various flavors of bamboo shoot floss. The training method consisted of two main stages: 1) technical training on producing bamboo shoot floss with multiple flavors, and 2) demonstration of packaging and marketing strategies. The technical training on floss production provided information on how to select, process, and produce bamboo shoot floss with high quality taste and innovative flavor variants according to market trends. This was followed by demonstrations on attractive packaging and both traditional and digital marketing strategies. Evaluation was conducted using pretest and posttest assessments. The results showed an increase in knowledge, with the average pretest score rising from 56.67 to 69.33. In conclusion, this activity proved effective in enhancing participants' knowledge and can serve as an initial step toward developing small and medium enterprises based on local food resources.

Keywords: Bamboo; Bamboo Shoot; Shredded; Training.

* Korespondensi Penulis. E-mail: lulubadriyah.fik@um.ac.id

PENDAHULUAN

Dilem Wilis terletak di Desa Dompok merupakan bekas perkebunan dan pabrik kopi pada masa kolonial Belanda yang terletak di atas 800 mdpl. Pemilik pabrik kopi tersebut bernama Meneer Van Dilem dan pabrik tersebut konon aktif dari tahun 1929. Meskipun saat ini pabrik kopinya sudah tidak utuh lagi, tetapi masih beroperasi hingga saat ini. Saat ini, Dilem Wilis merupakan salah satu agrowisata menarik yang menjadi destinasi wisata di Kabupaten Trenggalek maupun masyarakat luar kota. Agrowisata Dilem Wilis memiliki luas sekitar 200 hektar yang di dalamnya terdapat pabrik kopi era Belanda, kebun kopi yang luas, kafe yang menyediakan kopi dan makanan ringan serta dilengkapi dengan taman dan gazebo-gazebo untuk menikmati pemandangan dengan udara sejuk khas pegunungan (Habari, 2021).

Pemerintah Kabupaten Trenggalek juga telah menanam puluhan bambu di Kawasan Dilem Wilis untuk mewujudkan arboretum atau kebun bambu. Bambu dipilih untuk ditanam di Kawasan Dilem Wilis karena bambu bermanfaat secara ekologis dan ekonomis. Akar bambu panjangnya bisa mencapai 2 meter sehingga bisa mencegah longsor dan menjaga ketersediaan air tanah (Muttaqin, 2024; Perhutani, 2024). Serat bambu dapat dimanfaatkan menjadi kain, benang, bahkan pakaian. Bambu juga bisa dikembangkan sebagai bahan baku pengolahan pulp atau kertas, dimanfaatkan menjadi berbagai produk kerajinan tangan, sebagai bahan bangunan, dan sebagai furniture yang bernilai seni tinggi. Bambu muda atau dikenal dengan rebung bisa dimanfaatkan sebagai sumber makanan untuk dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai produk olahan yang bisa diperjualbelikan (Jaya, 2021)

Rebung telah lama digunakan sebagai makanan dan obat-obatan tradisional di berbagai negara Asia, tetapi bukti ilmiah terhadap kesehatan masih baru diperhatikan (Nirmala, Bisht, & Laishram, 2014). Rebung kaya akan protein, serat, dan rendah lemak. Selain itu, rebung juga ditemukan mengandung vitamin dan mineral serta fitosterol. Kandungan serat pada rebung sekitar 6-8 g/100 g dan lemak pada rebung hanya 2,46 g/100 g sehingga sangat baik bagi orang yang sedang diet menjaga berat badan. Kandungan selulosa yang tinggi pada rebung juga bisa merangsang nafsu makan (Singhal et al., 2013) (Chongtham, Bisht, & Haorongbam, 2011). Hasil penelitian menunjukkan rebung bisa mencegah obesitas, antiepilepsi, antiinflamasi, antihipertensi, dan antihiperurisemia, serta sumber bakteri asam laktat yang baik untuk saluran pencernaan (Okfrianti et al., 2021).

Pemanfaat rebung bambu di Indonesia masih belum memberikan sumbangan besar terhadap perkembangan ekonomi. Berbeda dengan negara lain seperti di Jepang, Korea Selatan dan Tiongkok yang mana rebung mempunyai posisi penting dalam menu makanan masyarakat dan sudah diolah dengan teknologi yang jauh lebih berkembang sehingga permintaannya terus meningkat (Jaya, 2021). Dengan berbagai manfaat dan kandungan yang terdapat pada rebung makanya perlu adanya pengembangan atau pengolahan rebung menjadi produk turunan yang bisa

Desa Dilem Wilis, Kabupaten Trenggalek, memiliki potensi alam berupa pohon bambu yang melimpah. Tidak kurang dari 20 ribu pohon bambu ditanam di *Arboretum* atau kebun bambu di Kawasan Dilem Wilis. Menurut Bupati Trenggalek, bambu dipilih untuk ditanam di Kawasan Dilem Wilis karena bambu bermanfaat dalam menjaga ketersediaan air dalam tanah, mencegah longsor, dan mampu menyerap gas rumah kaca. Selain bermanfaat dari sisi lingkungan ekologis, bambu juga bermanfaat secara ekonomis di bidang sandang,

pangan, dan papan. Serat bambu bisa dimanfaatkan untuk konveksi. Ruas bambu bisa dimanfaatkan untuk kontruksi, serta rebung bisa sebagai sumber pangan untuk dikonsumsi.

Rebung termasuk sayuran yang rendah lemak sehingga baik untuk dikonsumsi dan bermanfaat bagi kesehatan. Namun, potensi ini belum dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat, hanya sebatas dikonsumsi pribadi sebagai sayur dan jarang dijadikan produk olahan. Salah satu kendala utama adalah rendahnya pengetahuan dan minimnya keterampilan masyarakat dalam mengolah rebung menjadi menjadi produk bernilai jual tinggi.

Berdasarkan dari uraian permasalahan mitra, maka solusi yang ditawarkan adalah meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Dilem Wilis dalam pelatihan pembuatan abon rebung bambu. Abon termasuk lauk cepat saji yang sudah dikenal lama oleh masyarakat dengan rasa gurih. Umumnya abon dibuat dari daging sapi, ayam maupun ikan sebagai bahan baku utama (Anwar, Irhami, & Kemalawaty, 2018; Mela, Wijonarko, & Choirunisa, 2020; Putri & Lamusa, 2017; Putri et al., 2024). Penelitian menunjukkan bahwa pembuatan abon rebung tidak hanya feasible dari sisi teknis tetapi juga potensial untuk dikembangkan sebagai usaha lokal yang meningkatkan pendapatan rumah tangga. Hasil studi uji menunjukkan bahwa formula dan proses pengolahan tertentu dapat menghasilkan produk abon rebung yang layak konsumsi dan disukai oleh konsumen (Prescilya et al., 2021). Abon rebung merupakan sebuah inovasi dalam pengolahan rebung karena biasanya rebung hanya diolah menjadi sayur. Pemanfaatan rebung menjadi abon memiliki nilai ekonomis sehingga bisa dijadikan produk dengan nilai jual yang tinggi dan bisa berpotensi sebagai oleh-oleh makanan Agrowisata Dilem Wilis.

Tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Dilem Wilis dalam mengolah rebung menjadi produk abon yang bernilai ekonomi tinggi dan layak dipasarkan. Melalui pelatihan ini, masyarakat dapat mengetahui teknik produksi abon rebung mulai dari proses persiapan bahan, pengolahan, pengeringan, dan pengemasan. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk memberikan pengetahuan masyarakat tentang strategi pemasaran agar abon rebung dapat diadopsi sebagai usaha mikro yang berkelanjutan.

METODE

Metode pelaksanaan dalam pengabdian Masyarakat ini menggunakan *Participatory Action Research* (PAR). Metode ini mengupayakan tiga dimensi sekaligus: pemenuhan kebutuhan dan penyelesaian masalah praktis, pengembangan ilmu pengetahuan dan keberagaman masyarakat, dan proses perubahan sosial keberagaman (Afandi, 2022). Kegiatan ini dilaksanakan dengan mitra Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek dan ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT) di Agrowisata Dilem Wilis dengan sebanyak 34 orang.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini diawali dengan pelatihan teknik pembuatan abon rebung aneka rasa yang bertujuan untuk memberikan keterampilan kepada peserta agar mampu mengolah rebung menjadi produk abon dengan cita rasa enak serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Dalam kegiatan ini, peserta diperkenalkan dengan berbagai bahan, bumbu, dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan abon rebung. Narasumber memberikan penjelasan mengenai cara memilih rebung berkualitas, teknik mengurangi bau khas rebung, serta tahapan pencucian dan perebusan yang tepat agar tekstur rebung menjadi lembut dan siap diolah. Peserta juga diperlihatkan secara langsung teknik pemotongan atau penghancuran rebung menggunakan chopper dan proses

penirisan untuk mengurangi kadar air. Selanjutnya, peserta mengikuti demonstrasi memasak abon rebung mulai dari penyiapan bumbu, penumisan, pencampuran bahan, hingga proses pemasakan hingga kering. Dalam tahap ini, peserta juga diberikan brosur panduan pengolahan abon rebung agar dapat mempraktikkan kembali secara mandiri di rumah. Setelah abon rebung matang dan kering, peserta diperlihatkan cara pengeringan menggunakan alat *spinner* untuk mengurangi kadar minyak sehingga produk memiliki daya simpan yang lebih lama.

Tahapan berikutnya adalah demonstrasi pengemasan dan strategi pemasaran, yang berfokus pada peningkatan nilai tambah produk dan keberlanjutan usaha masyarakat. Peserta diberikan informasi mengenai pemilihan jenis kemasan yang tepat untuk menjaga kualitas abon serta cara membuat desain kemasan yang menarik dan informatif. Selain aspek teknis pengemasan, kegiatan ini juga membekali peserta dengan wawasan mengenai strategi pemasaran, baik secara tradisional melalui penjualan langsung di pasar lokal, maupun secara digital melalui media sosial dan *platform e-commerce*. Peserta kemudian diminta untuk melakukan praktik penyusunan rencana strategi pemasaran produk abon rebung yang disesuaikan dengan potensi pasar di wilayahnya.

Kegiatan dilanjutkan dengan praktik pencampuran bumbu aneka rasa sebagai bentuk inovasi produk. Tujuan dari tahap ini adalah untuk meningkatkan daya tarik dan daya saing abon rebung di pasaran. Peserta diajak menciptakan variasi rasa seperti original, *barbeque*, sapi panggang, dan keju. Setelah proses pencampuran selesai, seluruh peserta diberikan kesempatan untuk mencicipi hasil olahan berbagai varian rasa tersebut sebagai bentuk uji sensoris sederhana untuk menilai cita rasa dan preferensi pasar. Sebagai tahap akhir, dilakukan evaluasi kegiatan guna mengukur efektivitas pelatihan yang telah diberikan. Evaluasi dilakukan melalui pretest dan posttest menggunakan kuesioner sederhana yang berisi 10 pertanyaan terkait pengetahuan dan keterampilan peserta mengenai pengolahan abon rebung. Hasil *pretest* dan *posttest* kemudian dianalisis dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi. Melalui hasil evaluasi ini, dapat diketahui sejauh mana peningkatan pemahaman dan kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan, sehingga efektivitas program pengabdian dapat diukur secara kuantitatif dan menjadi dasar untuk perbaikan kegiatan serupa di masa mendatang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan pembuatan abon rebung bambu dilaksanakan secara langsung di Gedung Pengolahan Kopi Agrowisata Dilem Wilis Kabupaten Trenggalek. Kegiatan berlangsung selama satu hari mulai dari pukul 08.00 WIB-13.00 WIB dengan dua tahapan utama yaitu pelatihan teknis pembuatan abon rebung aneka rasa dan demonstrasi pengemasan serta strategi pemasaran. Kegiatan dimulai dari pembukaan oleh MC, sambutan Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek, sambutan ketua pelaksana pengabdian masyarakat, pengerjaan *pretest*, materi inti yaitu demo masak abon rebung dan pengemasan serta strategi pemasaran, selanjutnya *posttest*, pembagian *doorprize* dan penutup.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Abon Rebung

Selama pelatihan berlangsung, peserta mengikuti seluruh sesi dengan antusias, terutama karena mayoritas peserta belum mengetahui teknik pengolahan rebung menjadi produk olahan yang tahan lama. Pelatihan teknis pembuatan abon rebung disampaikan oleh nasarumber dosen DIV Tata Boga Universitas Negeri Malang. Adapun bahan utama yang digunakan dalam pembuatan abon rebung terdiri atas 800 gram rebung yang terlebih dahulu direndam dengan air kapur sebanyak 100 ml untuk menghilangkan bau. Untuk menambah aroma dan cita rasa, ditambahkan bumbu seperti bawang merah halus sebanyak 50 gram, bawang putih 30 gram, dan bawang bombay 50 gram. Selain itu juga ditambahkan 1 ruas laos yang dimemarkan, 2 ruas sereh yang dimemarkan, 6 lembar daun salam, dan 110 gram santan instan. Selain itu, ditambahkan juga bumbu lain seperti garam sebanyak 2 sendok teh, penyedap rasa 2 sendok teh, gula merah 6 sendok makan, gula pasir 2 sendok teh, ketumbar bubuk 1 sendok teh, dan lada bubuk $\frac{1}{2}$ sendok teh untuk memberikan rasa gurih, manis, dan sedikit pedas khas abon tradisional. Sebagai pelengkap ditambahkan juga bumbu tabur aneka rasa sesuai selera untuk menghasilkan variasi produk abon rebung yang lebih menarik dan disukai oleh berbagai kalangan konsumen.

Proses pembuatan abon rebung diawali dengan merendam rebung segar dengan larutan air kapur selama kurang lebih 15 menit. Setelah itu, rebung dicuci bersih, kemudian direbus selama sekitar 25 menit bersama daun salam untuk melunakkan tekstur sekaligus mengurangi aroma khas rebung. Selanjutnya, rebung dibersihkan kembali hingga empat kali bilasan. Potong rebung berukuran kecil kecil kurang lebih 7 cm, lalu haluskan menggunakan chopper. Setelah halus, rebung diperas dengan kain saring agar kandungan airnya berkurang.

Haluskan bawang merah, bawang putih, dan bawang bombay dengan blender lalu tumis hingga harum. Kemudian, tambahkan bumbu-bumbu lainnya seperti sereh, laos, dan daun salam. Rebung yang telah diperas dimasukkan ke dalam tumisan bumbu tersebut, lalu ditambahkan santan instan serta bumbu tambahan berupa garam, gula merah, gula pasir, lada, ketumbar, dan penyedap rasa. Campuran bahan ini kemudian diaduk rata dan disangrai hingga tekstur rebung menjadi kering dan berpasir. Setelah proses penyangraian selesai, rebung dikeringkan menggunakan alat *spinner* untuk memastikan kadar airnya benar-benar rendah. Tahap akhir dilakukan dengan menambahkan bumbu tabur aneka rasa seperti balado, *barbeque*, keju, dan pedas manis sesuai selera. Produk abon rebung yang telah matang kemudian dikemas ke dalam toples dan diberi label.



Gambar 2. Peserta Membantu Mengolah Abon Rebung

Rebung mengeluarkan bau yang menyengat karena adanya senyawa volatil tertentu seperti misalnya *4-methylphenol* dan *hexanal*. Senyawa ini membuat rebung beraroma tajam ketika belum direbus. Selain itu, rebung juga mengandung senyawa sianida alami yang berpotensi berbahaya jika tidak diolah dengan benar (Pattarathitiwat, Chinvongamorn, & Sansenya, 2021). Maka dari itu, langkah awal dalam membuat abon rebung adalah proses perendaman dan perebusan. Salah satu cara untuk menghilangkan bau rebung yang menyengat adalah dengan merendam rebung dengan larutan air kapur. Penelitian menunjukkan bahwa perendaman hasil olahan rebung yang direndam menggunakan air kapur mendapatkan respons organoleptik positif lebih baik dibandingkan hasil olahan rebung tanpa direndam air kapur (Hervina, Afrizal, & Hidayat, 2019).

Pada kegiatan demonstrasi pengemasan dan strategi pemasaran menghadirkan narasumber dosen Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Negeri Malang yaitu Ibu Ana Dhaoud Daroin. Pada tahap ini peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan teknis dalam pengemasan produk (*packaging*), tetapi juga memahami pentingnya desain label yang informatif. Kemasan untuk abon rebung dilakukan menggunakan toples plastik supaya lebih menarik untuk dipasarkan. Toples plastik juga ditambahkan label kemasan yang menarik dimana berisi nama produk, komposisi, berat bersih, dan tanggal produksi serta varian rasa.

Berdasarkan hasil penelitian *packaging* tidak hanya sebagai pembungkus makanan tetapi juga sebagai media komunikasi visual yang memengaruhi keputusan pembelian konsumen (Giri & Sharma, 2012). Kemasan yang menarik secara visual dan dilengkapi informasi lengkap seperti label produk dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dalam memilih produk. Sebuah studi menyatakan bahwa komponen dalam kemasan seperti desain, materi, dan informasi tercetak secara signifikan mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas produk dan intensi pembelian (Kavoura, Briciu, & Briciu, 2025).

Pada pelatihan ini, *packaging* abon rebung menggunakan toples plastik yang transparan, sehingga memudahkan konsumen melihat warna, tekstur, dan kualitas abon di dalamnya. Toples juga mudah dibuka dan ditutup serta reusable sehingga dapat digunakan kembali oleh konsumen. Pemberian label yang informatif juga dapat memperkuat branding dan menjadi daya tarik konsumen untuk membeli abon rebung.



Gambar 3. Kemasan Abon Rebung

Peserta juga diberikan edukasi terkait strategi marketing abon rebung secara tradisional dan digital. Pemasaran secara tradisional dapat dilakukan melalui warung dan *mouth to mouth* dan digital melalui sosial media maupun *marketplace*. Pada akhir sesi, peserta diminta menuliskan rencana pemasaran abon rebung dan dievaluasi oleh pemateri. Beberapa peserta sangat antusias dalam menyalurkan idenya untuk pemasaran abon rebung.



Gambar 4. Pemaparan Materi Strategi Pengemasan dan Pemasaran

Evaluasi pelatihan dilakukan melalui *pretest* dan *posttest* yang berfokus pada pengukuran pengetahuan peserta. Skor nilai *pretest* dan *posttest* responden dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Distribusi Nilai Pretest dan Posttest Responden (n-30)

Variabel	Mean	Median	Modus	Minimal-Maksimal
Pretest	56,67	60	70	10 - 80
Posttest	69,33	70	80	20 - 90

Hasil *pretest* menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan peserta masih rendah, dengan rata-rata skor pengetahuannya adalah 56,67, nilai paling banyak adalah 70, dan nilai terendah adalah 10. Sedangkan hasil *posttest* menunjukkan ada peningkatan nilai pengetahuan, dimana rata-rata nilai responden adalah 69,33, nilai paling banyak 80 dan, dan nilai terendah adalah 20. Temuan ini menunjukkan bahwa kegiatan pelatihan efektif dalam meningkatkan pemahaman peserta.

Peningkatan ini menunjukkan bahwa pendekatan pelatihan partisipatif dan berbasis praktik langsung efektif untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat. Temuan ini konsisten

dengan literatur sebelumnya bahwa intervensi edukasi atau pelatihan mampu meningkatkan pengetahuan peserta tentang pengolahan pangan lokal (Nuruddin et al., 2025; Susilo et al., 2025). Dengan demikian, pelatihan ini mampu meningkatkan kemampuan kognitif peserta dalam mengolah abon rebung. Meskipun demikian, masih terdapat nilai *posttest* peserta sebesar 20, artinya masih ada peserta yang memerlukan materi lanjutan. Perbedaan kemampuan individu dalam menerima materi juga disebabkan berbagai faktor diantaranya tingkat pendidikan (Utari & Trias, 2023). Pendidikan membentuk dasar pengetahuan individu dalam memahami dan mengolah materi baru selama proses pelatihan.

Di akhir kegiatan, tim pengabdian juga menyerahkan berbagai alat kepada mitra yang dapat digunakan untuk pembuatan abon rebung yang terdiri dari berbagai peralatan memasak dan juga *spinner*. Peralatan ini diharapkan dapat menunjang pembuatan abon rebung di Agrowisata Dilem Wilis sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian masyarakat.



Gambar 5. Penyerahan Peralatan Pendukung Pembuatan Abon Rebung

Secara keseluruhan, pelatihan ini tidak hanya meningkatkan kapasitas individu, tetapi juga bisa membuka peluang usaha berbasis pangan lokal. Melalui pelatihan pembuatan abon rebung, peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan praktis yang secara langsung dapat diterapkan dalam kegiatan ekonomi produktif. Kegiatan ini juga mendorong inovasi dalam diversifikasi produk pangan lokal. Dengan demikian, pelatihan ini bermanfaat dalam meningkatkan kemandirian ekonomi serta kesejahteraan masyarakat.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat melalui pelatihan pembuatan abon rebung bambu yang mencakup pelatihan teknis pembuatan abon rebung aneka rasa dan demonstrasi pengemasan serta strategi pemasaran terbukti mampu meningkatkan pengetahuan peserta. Hasil evaluasi *pretest* dan *posttest* menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan terhadap pemahaman peserta. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan edukatif dapat menjadi sarana efektif untuk mengembangkan produk pangan lokal serta berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada LPPM Universitas Negeri Malang yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian masyarakat ini serta Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Trenggalek yang telah memfasilitasi Tim Pengabdian Masyarakat dalam melaksanakan kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afandi, A. (2022). *Metodologi Pengabdian Masyarakat*. Direktorat Pendidikan Tinggi Keagamaan Islam Direktorat Jenderal Pendidikan Islam Kementerian Agama RI: Jakarta.
- Anwar, C., Irhami, & Kemalawaty, M. (2018). Pengaruh Jenis Ikan dan Metode Pemasakan terhadap Mutu Abon Ikan. *Jurnal Fishtech*, 7(2), 138-147. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v7i2.5679>
- Chongtham, N., Bisht, M. S., & Haorongbam, S. (2011). Nutritional Properties of Bamboo Shoots: Potential and Prospects for Utilization as a Health Food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10(3), 153-168. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2011.00147.x>
- Giri, S., & Sharma, V. (2012). Food Products Packaging: a Study of its Effects on Consumer Behaviour. *Indian Journal of Marketing*, 42(5), 39-46.
- Habari. (2021). Dilem Wilis, Agrowisata Bernuasa Belanda di Trenggalek. Retrieved from <https://habari.id/dilem-wilis-agrowisata-bernuasa-belanda-di-trenggalek/>
- Hervina, H., Afrizal, R., & Hidayat, F. (2019). Effect of Soaking Time of Bamboo Shoot and Concentrations of Lime Paste on Quality of Bamboo Shoot Chips. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1), 17-24. <https://doi.org/10.32672/sjat.v1i1.1099>
- Jaya, A. P. (2021). Arah Pengembangan Bambu Di Kabupaten Ngada: Tinjauan Literatur. *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*, 18(2), 79-89. <https://doi.org/10.20886/jakk.2021.18.2.79-89>
- Kavoura, N., Briciu, V. A., & Briciu, A. (2025). *Strategic Innovative Marketing and Tourism. Creative Solutions and Digital Transformation Challenges*. Springer: London. <https://doi.org/10.1007/978-3-031-81962-9>
- Mela, E., Wijonarko, G., & Choirunisa, D. (2020). Strategi Pengembangan untuk UKM Abon Ayam Cap Jago di Purwokerto Improvement Strategy for Cap Jago Chicken Shredded SME in Purwokerto. *MANAJEMEN IKM Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 15(1), 40-47
- Muttaqin, A. (2024). Menteri Lingkungan Hidup Dukung Trenggalek Wujudkan Arboretum Bambu. Retrieved from <https://www.detik.com/jatim/berita/d-7697824/menteri-lingkungan-hidup-dukung-trenggalek-wujudkan-arboretum-bambu>
- Nirmala, C., Bisht, M. S., & Laishram, M. (2014). Bioactive Compounds in Bamboo Shoots: Health Benefits and Prospects for Developing Functional Foods. *International Journal of Food Science and Technology*, 49(6), 1425-1431. <https://doi.org/10.1111/ijfs.12470>
- Nuruddin, I. D., Amellia, W. P., Syahputri, T., Abdillah, R., Azzahra, A. K., Pradika, F. D., Fariski, S., Muttaqim, M. R., & Rosadi, B. (2025). Inovasi Pangan Lokal : Pelatihan Pembuatan Perkedel Singkong sebagai Alternatif Makanan Bernilai Gizi si Desa Pulau Panjang, Kecamatan Pulau Ampel, Kabupaten Serang, Provinsi Banten. *Jurnal Aksi Sosial*, 2(2), 80-93.
- Okfrianti, Y., Herison, C., Fahrurrozi, & Budiyanto. (2021). Potensi Rebung untuk Kesehatan. *Agritepa*, 8(2), 114-122.

- Pattarathitiwat, P., Chinvongamorn, C., & Sansenya, S. (2021). Evaluation of Cyanide Content, Volatile Compounds Profile, and Biological Properties of Fresh and Boiled Sliced Thai Bamboo Shoot (*Dendrocalamus asper* Back.). *Prev Nutr Food Sci*, 26(1), 92-99. DOI: 10.3746/pnf.2021.26.1.92
- Perhutani. (2024). Kepala Perhutani KPH Kediri Hadiri Penanaman Bambu di Arboretum Dilem Wilis, Trenggalek. Retrieved from <https://www.perhutani.co.id/menjaga-kelestarian-alam-perhutani-kph-kediri-hadir-penanaman-bambu-di-dilem-wilis-bersama-bupati-trenggalek/>
- Prescilya, S. D., Aryani, F., Rudito, Rahman, M., Khotimah, K., & Naibaho, N. M. (2021). Sifat Kimia dan Organoleptik Abon Rebung (*Dendrocalamus asper* Sp.) dengan Penambahan Daging Ayam. *Buletin Loupe*, 17(2), 89-98. <https://doi.org/10.51967/buletinloupe.v17i02.875>
- Putri, T., & Lamusa, A. (2017). Strategi Pengembangan Usaha Abon Daging Sapi pada Industri Citra Lestari Production di Kota Palu. *E-J. Agrotekbis*, 5(4), 525-530.
- Putri, V. D., Andarista, D., Adelia, D., Khandisya, I. B., & Wulansari. (2024). Hasil Uji Produk Abon Dori Rimbang Makanan Bergizi Non-MSG. *Journal of Innovation Research and Knowledge*, 4(6), 3505-3514. <https://doi.org/10.53625/jirk.v4i6.8864>
- Singhal, P., Bal, L. M., Satya, S., Sudhakar, P., & Naik, S. N. (2013). Bamboo Shoots: A Novel Source of Nutrition and Medicine. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 53(5), 517-534. <https://doi.org/10.1080/10408398.2010.531488>
- Susilo, E., Salamun, Hermawati, D., Lori, & Astari, P. W. (2025). Inovasi Olahan Sorgum untuk Peningkatan Nilai Tambah dan Kemandirian Pangan Masyarakat Desa Batu Layang Kecamatan Hulu Palik Kabupaten Bengkulu Utara. *Jurnal PADAMU NEGERI*, 6(1), 43-48. <https://doi.org/https://doi.org/10.37638/padamunegeri.v6i1.1843>
- Utari, G. S., & Trias, M. (2023). Tingkat Pendidikan, Lama Berjualan dan Pengetahuan Mengenai Bahan Tambahan Pangan dan Methanil Yellow: Studi pada Pedagang Mi Online (Gofood dan Grabfood) di Surabaya Timur. *Media Gizi Indonesia*, 18(1), 56-62.