

Pengenalan Kue Klepon Sebagai Warisan Kuliner Nusantara dalam Upaya Pelastarian Budaya di Tengah Masyarakat Kelurahan Selumit Pantai

Introduction of Klepon Cake as an Archipelago Culinary Heritage in an Effort to Cultivate Culture in the Community of Selumit Pantai Village

Nurul Hidayat ^{1*}, Sisna Fiani ², Bunga ³, Gloritio Xander ⁴, Yilka Jeni Bidang ⁵,
Wenie Octavianty Dayang ⁶

Program Studi Manajemen¹, Program Studi Pendidikan Guru Sekolah Dasar ²³⁴⁵⁶, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Borneo Tarakan, Tarakan, Indonesia

Alamat: No.1, Jl. Amal Lama No.Kel, Pantai Amal, Kec. Tarakan Tim., Kota Tarakan, Kalimantan Utara

Korespondensi E-mail: nurul.hidayat8910@gmail.com

Article History:

Received: November 12, 2024;

Revised: November 26, 2024;

Accepted: Desember 15, 2024;

Published : Desember 16, 2024;

Keywords: Klepon, Snacks, Traditional, Sticky Rice

Abstract. Klepon is a traditional Indonesian market snack made from glutinous rice flour, shaped into small balls, and filled with sweet palm sugar, then coated with savory grated coconut. When bitten, the palm sugar inside bursts, giving a unique and delicious taste sensation. Klepon has been part of the Nusantara culinary heritage since the 1950s and was even introduced by Indonesian immigrants to the Netherlands. According to Mangkubumi, modifying the klepon recipe is an effective way to introduce and preserve this traditional food, as long as the original recipe and shape are maintained. This way, people can still enjoy klepon in its original form even though there are modern variations like klepon cake.

Abstrak

Jajanan pasar tradisional Indonesia sangat beragam salah satunya adalah klepon. Klepon merupakan jajanan pasar tradisional Indonesia yang umumnya terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk bulat-bulat kecil dan didalamnya berisikan gula merah manis yang dibalut parutan kelapa yang gurih. Saat digigit, gula merah di dalamnya pecah, memberikan sensasi rasa yang unik dan lezat. Klepon telah menjadi bagian warisan Kuliner Nusantara sejak tahun 1950-an dan bahkan diperkenalkan oleh imigran Indonesia ke Belanda. Menurut Mangkubumi, modifikasi resep klepon adalah cara efektif untuk mengenalkan dan melestarikan makanan tradisional ini, asalkan resep dan bentuk aslinya tetap dipertahankan. Dengan begitu, masyarakat tetap bisa menikmati klepon dalam bentuk aslinya meskipun ada variasi modern seperti klepon cake.

Kata Kunci : Klepon, Jajanan, Tradisional, Ketan

1. PENDAHULUAN

Klepon merupakan salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah yang telah dikenal dan beredar di lingkungan masyarakat, termasuk masyarakat Yogyakarta. Klepon termasuk dalam golongan jajanan pasar yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas sehingga cocok untuk sarapan, camilan di sore hari maupun untuk makanan ringan pada acara-acara, misalnya arisan (Boga, B. 2022). Klepon memiliki tekstur yang kenyal, padat manis, dan tidak memiliki daya simpan yang lama. Makanan tersebut terbuat dari campuran tepung beras, tepung ketan, dengan pewarna hijau dari daun suji atau pandan

yang juga membuat baunya harum. Kemudian, ia dibentuk bulat-bulat dan isian gula merah lalu di rebus di dalam air mendidih (Tirto.id. 2022).

Meskipun resep tradisional kue klepon tetap menjadi favorit, berbagai inovasi telah dilakukan untuk menambah pewarna variasi rasa. Misalnya beberapa orang menambahkan pewarna alami dari ubi ungu atau daun kelor untuk tampilan yang lebih menarik. Ada juga klepon isi coklat atau keju yang memberikan rasa unik dan menarik perhatian generasi muda. Dengan beragamnya pilihan rasa ini, klepon tidak hanya diminati oleh orang tua tetapi juga generasi muda yang terus mencari pengalaman baru dalam mencicipi jajanan tradisional.

Kue klepon tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Tepung ketan yang digunakan merupakan sumber karbohidrat, sementara kelapa parut dan gula merah memberikan energi serta kandungan lemak sehat. Namun, karena klepon mengandung gula, konsumsinya perlu diperhatikan agar tidak berlebihan, terutama bagi yang menjaga kadar gula darah. Di era modern ini, kue klepon tetap mempertahankan popularitasnya. Banyak usaha kuliner lokal yang menawarkan klepon sebagai salah satu menu andalan, bahkan ada yang menjualnya secara online dengan berbagai varian. Selain itu, kue klepon juga sering muncul dalam festival kuliner sebagai bagian dari kampanye pelestarian jajanan tradisional. Kehadiran klepon di berbagai media sosial juga menarik minat anak muda untuk mencoba dan mengapresiasi kuliner asli Indonesia.

Kue klepon adalah salah satu warisan kuliner Indonesia yang harus dilestarikan. Dengan rasa manis dan gurih yang berpadu sempurna, klepon menjadi jajanan tradisional yang cocok dinikmati kapan saja. Di tengah maraknya makanan modern, kue klepon tetap memiliki tempat tersendiri di hati masyarakat Indonesia. Dengan keunikannya, kue ini akan terus digemari dan menjadi bagian dari kekayaan budaya kuliner Nusantara (Portaldetik.biz. 2024).

Dalam upaya pelestarian kue tradisional seperti klepon di masyarakat selumit pantai, Tarakan, memerlukan upaya yang terintegrasi dari berbagai pihak, baik masyarakat, pemerintah, maupun pelaku usaha.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian ini dilakukan di Kelurahan Selumit Pantai Jl.Yousudarso belakang Toko Senang Jaya, Kecamatan Tarakan Tengah, Kota Tarakan, Provinsi Kalimantan Utara pada 19 September 2024 pukul 09:00-15:00 WITA. Kegiatan dilakukan

di rumah Ibu Miswati dengan diikuti IRT dan juga anak kecil di RT. 23 Kelurahan Selumit Pantai.

Metode kegiatan yang digunakan yaitu pendidikan masyarakat, pelatihan, dan dokumentasi. Pendidikan masyarakat melalui sosialisai tentang pengenalan warisan kuliner nusantara yang dapat dikembangkan resepnya dan mejadi sumber penghasilan tambahan. Disampaikan oleh Ketua Pelaksana, dengan fokus pada maanfat ekonomi dari penjualan kue klepon.

Pelatihan ini mencakup penjelasan dan praktik langsung dalam pembuatan kue klepon, dipandu oleh Ibu Miswati yang ahli dalam bidang ini.

Dokumentasi kegiatan dilakukan dengan mengambil foto dan merekam aktivitas selama kegiatan berlangsung. Alat yang digunakan untuk proses dokumentasi ialah kamera handphone.

Kegiatan ini meliputi, pelatihan, praktik, acara inti, dan berbagi kue klepon pada warga. Pelatihan dimulai dengan penjelasan dari narasumber tentang cara membuat kue klepon, diikuti oleh praktik langsung. Acara inti mencakup sambutan dari Ketua Pelaksana mengenai pentingnya kue klepon sebagai warisan kuliner nusantara, tujuan pengabdian, dan pentingnya mengenal kue tradisional Indonesia. Setelah sambutan dan pembukaan acara dengan basmalah, kue klepon dibagikan kepada warga yang hadir, dan acara ditutup dengan membaca hamdalah.

Kegiatan ini dilaksanakan oleh mahasiswa sebagai tim/kelompok pengabdian dan didampingi oleh dosen mata kuliah sebagai pengarah terlaksananya kegiatan. Serta berpartisipasi Ibu Miswati yang juga menjadi narasumber dalam kegiatan ini.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengabdian ini di hadiri oleh 3 Ibu Rumah Tangga (IRT), 3 remaja dari RT.23 Kelurahan Selumit Pantai, dan 5 anggota kelompok pengabdian, dengan total 11 peserta. Kegiatan berlangsung di rumah Ibu Miswati, yang juga bertindak sebagai narasumber.

Dari pengamatan, peserta pengabdian sangat antusias dengan kue klepon sehingga tidak ada yang tersisa. Selama pelatihan, peserta dengan cepat memahami dan mempraktikkan cara membuat kue klepon.

Sosialisasi dalam kegiatan ini memberikan edukasi kepada warga RT.23 Kelurahan Selumit Pantai tentang kue klepon, termasuk sejarah, cara pembuatan, dan nilai gizi yang terkandung di dalamnya.

Pelatihan membuat kue klepon membuka peluang bagi IRT di RT.23 Kelurahan Selumit Pantai untuk mengembangkan usaha berbasis kue klepon.

Acara berbagi kue klepon mempererat hubungan silaturahmi antar warga, menciptakan ikatan baru, dan komunitas untuk melanjutkan program berbagi kue klepon.

4. KESIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dengan tema pengenalan kue klepon sebagai warisan kuliner nusantara dalam upaya pelastarian budaya di tengah masyarakat kelurahan selumit pantai telah berhasil mencapai tujuan. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang kue tradisional Indonesia, tetapi juga mengajak masyarakat untuk melestarikan budaya kuliner lokal.

Melalui pengabdian pengenalan kue klepon ini, kami dapat memahami teknik dan bahan yang diperlukan. Kegiatan ini juga memperkuat interaksi sosial dan komunitas, di mana kita bisa saling berbagi pengalaman dan pengetahuan.

Selain itu, pengabdian kue klepon diharapkan dapat mendorong masyarakat untuk lebih menghargai dan melestarikan warisan kuliner, serta memanfaatkan potensi ekonomi dari produk lokal. Ke depan, perlu adanya pengembangan lanjutan untuk memperdalam pemahaman dan pengembangan produk kue tradisional lainnya.

Dengan demikian, kegiatan ini dianggap sebagai langkah awal positif dalam upaya pelestarian dan pengembangan budaya kuliner Indonesia, khususnya kue klepon.

5. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari dalam menyelesaikan penulisan tugas akhir ini, banyak mendapat bantuan baik secara materi maupun spiritual dari berbagai macam pihak, oleh karena itu penulis mengucapkan banyak terima kasih sebesar-besarnya kepada Ibu Miswati yang sudah bersedia menjadi narasumber dan juga meminjamkan halaman rumahnya sebagai lokasi dilaksanakannya kegiatan pengabdian. Terima kasih juga kami ucapkan kepada Bapak Nurul Hidayat, S.E.,M.Sc.,Ph.D yang sudah membimbing kami dari awal hingga selesai terlaksananya kegiatan. Serta kami ucapkan terima kasih kepada kelompok pengabdian dan warga RT.23 Kelurahan Selumit Pantai yang telah berpartisipasi membantu kami dalam terlaksananya kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Boga, B. (2022). Klepon Dan Cinxue" Tjoej". Jurnal Wibhakta, 2(2).
- Dewi, D. S. (2020). Sejarah Klepon: Makna Dan Cara Membuatnya. Tirto.ID. [URL yang tidak valid dihapus]
- Universitas Ciptura. (2024). #FOODLORE Mengenal Sejarah Klepon, Kue Mungil Nan Legit. <https://www.ciptura.ac.id/fikom/foodlore-mengenal-sejarah-klepon-kue-mungil-nan-legit/>
- Metro Jabar. (2024). Jejak Kuliner Nusantara: Asal-Usul Klepon Dari Tanah Air Hingga Negeri Kincir Angin. <https://metrojabar.pikiran-rakyat.com/ragam/pr-3398463367/jejak-kuliner-nusantara-asal-usul-klepon-dari-tanah-air-hingga-negeri-kincir-angin?page=all>
- Kumpanan. (2024). Kekenyalan Klepon Yang Sempurna: Gelatinisasi Pati Yang Membuatnya Istimewa. [URL yang tidak valid dihapus]
- Yoexplore. (2024). Klepon Atau Kelepon. <https://yoexplore.co.id/klepon-atau-kelepon/>
- Pergikuliner. (2020). Sejarah Dan Fakta Kue Klepon Yang Sempat Hebohkan Jagad Dunia Maya. [URL yang tidak valid dihapus]
- Carikulinerindonesia. (2023). Mengenal Manisnya Kue Klepon Kuliner Tradisional Indonesi. <https://www.carikulinerindonesia>
- Alodoc. (2020). Enak Dan Manis, Ketahui Jumlah Kalori Dalam Kue Klepon. [URL yang tidak valid dihapus]
- Wikipedia. (2024). Klepon. <https://id.wikipedia.org/wiki/Klepon>
- Trigger. (2023). Klepon, Sejarah Dan Makna Filosofinya. [URL yang tidak valid dihapus]
- Dapurumami. (2022). Cara Membuat Klepon Rainbow, Lumer Hingga Kehati. [URL yang tidak valid dihapus].
- Jurnal gaya. (2024). Klepon: Sih Mungil Yang Bikin Ketagihan, Resep Chef Devina Hermawan, Wajib Coba!. [URL yang tidak valid dihapus]
- Data Bisnis Ekonomi. (2023). Alat Dan Bahan Membuat Klepon. [URL yang tidak valid dihapus]
- Kuliner Kota.Com. (2021). Cara Membuat Klepon Tradisional, Kenyal Dan Anti Pecah+Resep. <https://kulinerkota.com/cara-membuat-klepon/>

LAMPIRAN



Gambar 1. Baner Pengabdian



Gambar 2. Pengarahan dari Ibu Miswati



Gambar 3. Praktik langsung



Gambar 4. Proses perebusan kue klepon



Gambar 5. Pembagian kue Klepon pada warga



Gambar 6. Foto bersama Ibu Miswati Selaku narasumber



Gambar 7. Foto bersama warga
Rt.23 kelurahan selumit pantai.



Gambar 8. Foto kelompok pengabdian 1



Gambar 9. Foto kelompok pengabdian 2