

## Inovasi Varian Rasa Cimplo sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Workshop Kuliner Kekinian

Rina Ari Pratiwi<sup>1</sup>, Fika Alimna<sup>2</sup>, Esa Negarawati<sup>3</sup>, Nurhalimah Ramadhani<sup>4</sup>, Rita Hernawati<sup>5</sup>, Ripdatul Maula<sup>6</sup>, Tasya Alifia<sup>7</sup>, Ayu Afika<sup>8</sup>, Nabila Janan<sup>9</sup>, Agus Rahmanto<sup>10</sup>, Aldi Musthofainal Ahyar<sup>11</sup>, Fadiyah Putri Nur Habibah<sup>12</sup>, Rosidah<sup>13</sup>, Alifa<sup>14</sup>, Cory Vidiati<sup>15</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15</sup> Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon, Indonesia

Received : 15 Agustus 2025, Revised : 20 Agustus 2025, Published : 28 Agustus 2025

### Corresponding Author

Nama Penulis: Rina Ari Pratiwi

E-mail : [wiwirina512@gmail.com](mailto:wiwirina512@gmail.com)

### Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan oleh mahasiswa Kuliah Pengabdian Masyarakat (KPM) Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon (UI BBC) di Desa Durajaya, Kecamatan Beber, Kabupaten Cirebon pada tanggal 03 Agustus 2025. Tujuan kegiatan ini adalah memberikan edukasi dan pelatihan mengenai inovasi varian rasa Cimplo sebagai produk kuliner kekinian yang dapat dimanfaatkan untuk pemberdayaan Karang Taruna, mahasiswa, dan masyarakat. Metode pelaksanaan berupa workshop yang meliputi pemaparan materi, demonstrasi pembuatan, dan diskusi interaktif. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah Cimplo menjadi berbagai varian rasa modern, terciptanya ide usaha kecil kreatif berbasis pangan lokal, serta meningkatnya kesadaran akan pentingnya inovasi kuliner untuk mendukung ekonomi masyarakat. Kegiatan yang diikuti oleh 26 peserta ini mendapatkan respons positif dari warga, khususnya generasi muda, dan diharapkan menjadi langkah awal bagi mahasiswa KPM UI BBC dalam mendorong wirausaha kuliner yang sesuai dengan tren pasar kekinian sehingga rasa cimplo itu tidak menonton terutama untuk para remaja – remaja yang lebih dominan suka jajanan modern.

**Kata kunci** - cimplo, pemberdayaan masyarakat, ekonomi kreatif

### Abstract

Community service activities were carried out by students of the Community Service Lecture (KPM) of the Islamic University of Bunga Bangsa Cirebon (UI BBC) in Durajaya Village, Beber District, Cirebon Regency on August 3, 2025. The purpose of this activity is to provide education and training on the innovation of Cimplo flavor variants as a contemporary culinary product that can be used to empower Karang Taruna, students, and the community. The implementation method was in the form of a workshop that included material presentation, demonstration of making, and interactive discussions. The results of the activity showed an increase in the knowledge and skills of participants in processing Cimplo into various modern flavor variants, the creation of creative small business ideas based on local food, and increased awareness of the importance of culinary innovation to support the community's economy. The activity, which was attended by 26 participants, received a positive response from residents, especially the younger generation, and is expected to be the first step for UI BBC KPM students in encouraging culinary entrepreneurship that is in accordance with current market trends so that the taste of Cimplo is not boring, especially for teenagers who are more dominant in liking modern snacks.

**Keywords** - cimplo, community empowerment, creative economy

**How To Cite** : Pratiwi, R. A., Alimna, F., Negarawati, E., Ramadhani, N., Hernawati, R., Maula, R., Alifia, T., Afika, A., Janan, N., Rahmanto, A., Ahyar, A. M., Habibah, F. P. N., Rosidah, R., Alifa, A., & Vidiati, C. (2025). Inovasi Varian Rasa Cimplo sebagai Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Workshop Kuliner Kekinian. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka*, 4(1), 333–342. <https://doi.org/10.58266/jpmb.v4i1.451>

**Copyright** ©2025 Rina Ari Pratiwi, Fika Alimna, Esa Negarawati, Nurhalimah Ramadhani, Rita Hernawati, Ripdatul Maula, Tasya Alifia, Ayu Afika, Nabila Janan, Agus Rahmanto, Aldi Musthofainal Ahyar, Fadiyah Putri Nur Habibah, Rosidah Rosidah, Alifa Alifa, Cory Vidiati

## **PENDAHULUAN**

Pembangunan nasional yang berkelanjutan memerlukan peran serta aktif seluruh komponen masyarakat, termasuk perguruan tinggi sebagai lembaga pendidikan tinggi. Perguruan tinggi memiliki tanggung jawab moral untuk memberikan kontribusi nyata dalam mengatasi berbagai permasalahan yang dihadapi masyarakat melalui implementasi ilmu pengetahuan, teknologi, dan seni. Di era globalisasi saat ini, masyarakat menghadapi berbagai tantangan kompleks yang memerlukan solusi inovatif dan berkelanjutan, terutama di daerah pedesaan yang sering kurang mendapatkan perhatian penuh terhadap pengelolaan limbah minyak jelantah. Di Desa Durajaya, Kecamatan Beber, Kabupaten Cirebon sebagai salah satu wilayah yang sering kali memerlukan perhatian khusus terkait dalam inovasi varian rasa baru di cimplo yang menjadi daya tarik dalam mempertahankan budaya kuliner dan warisan budaya namun tetap menjaga keaslian rasa dari cimplo itu sendiri meskipun di kolaborasi dengan rasa lainnya. Untuk target sasarannya ini yaitu para remaja seperti Karang Taruna dan dari Universitas Nahdatul Ulama yang bisa menjadikan salah satu pertahanan dari budaya kuliner tersebut.

Berdasarkan hasil observasi dan identifikasi masalah yang dilakukan pada tanggal 03 Agustus 2025, teridentifikasi beberapa permasalahan utama yang dihadapi masyarakat Di Desa Durajaya, Kecamatan Beber, Kabupaten Cirebon, antara lain: Kurangnya inovasi pada prodak cimplo sehingga masih sulit bersaing dengan prodak kuliner lainnya, menginovasikan varian rasa baru namun tidak mengurangi rasa dari cimplynya, jika tidak ada upaya untuk melakukan inovasi, maka eksistensi cimplo sebagai kuliner tradisional dikhawatirkan akan semakin terpinggirkan. Selain itu ternyata dapat dikelola menjadi salah satu bagian ide jual yang bernilai ekonomis dan kreatif, terbatasnya keterampilan dan peluang usaha bagi remaja – remaja seperti Karang Taruna, mahasiswa Universitas Nahdatul Ulama dan Tokoh masyarakat lainnya serta minimnya program pemberdayaan ekonomi yang sesuai dengan karakteristik masyarakat desa. Permasalahan-permasalahan tersebut sangat memerlukan pendekatan yang komprehensif dan melibatkan berbagai stakeholder.

Cimplo ini menjadi salah satu jajanan kuliner khas tradisional yang memiliki tekstur empuk dan lembut serta memiliki rasa manis dari gula merah dan parutan kelapa sebagai pelengkap rasa cimplo itu, selain dikenal sebagai rasa sederhana tanpa tambahan varian rasa dan toping sehingga membuat remaja-remaja yang merasa bosan oleh karena itu perlu adanya inovasi dengan menambahkan toping rasa di cimplo seperti rasa cokelat, tiramisu, strawberry, taro dan varian rasa lainnya yang menjadi daya tarik bagi masyarakat terutama para remaja di desa Durajaya. Hal itu disebabkan karena adanya minat masyarakat yang menurun terhadap cimplo ini walaupun memiliki nilai budaya yang tinggi pada makna cimplo ini, yang mana para remaja yang lebih tertarik ke jajanan yang lebih kekinian dan modern yang mana menjadi dampak buruk dalam mempertahankan budaya kuliner tradisional. Oleh karena itu dengan adanya kegiatan workshop inovasi varian rasa cimplo di kalangan masyarakat terutama remaja ini dapat memberikan motivasi terhadap keunikan rasa dari cimplo yang telah dipadukan dengan toping yang menjadi lebih modern dan menarik namun tidak mengurangi keseluruhan dari rasa cimplo itu sendiri.

Dengan adanya kelompok dari Karang Taruna sebagai perwakilan remaja di desa Durajaya dan mahasiswa Universitas Nahdatul Ulama memiliki peluang yang besar untuk dapat di tuangkan dan dikembangkan dalam bidang ekonomi kreatif sehingga dapat membantu menambah ketrampilan dari diri masyarakat itu sendiri. Namun, keterbatasan akses terhadap pelatihan dan keterampilan menjadi kendala utama dalam pengembangan potensi tersebut salah satunya masih banyak remaja – remaja yang lebih tertarik jajanan modern dan kekinian. Sehingga dengan melihat kondisi tersebut, tim pengabdian masyarakat dari UIBBC merasa terpanggil untuk memberikan kontribusi nyata dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat terkait perlu dilakukan inovasi varian rasa pada cimplo, terutama dengan menambahkan topping atau cita rasa baru seperti cokelat, tiramisu, keju, green tea, dan lainnya. Inovasi ini bertujuan untuk meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen, memperluas segmentasi pasar, serta mendukung pelestarian kuliner tradisional dengan pendekatan yang lebih modern. Dengan pengembangan ini, diharapkan cimplo dapat tetap eksis dan diminati lintas generasi serta memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dirancang sebagai upaya untuk meningkatkannya tingkat kesadaran masyarakat terutama para remaja tentang Inovasi varian Rasa dari Cimplo seperti Karang Taruna dan mahasiswa dari Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon. dengan memanfaatkan keahlian dan sumber daya yang dimiliki oleh tim tersebut menjadi salah satu di bidang industri pangan dan pengembangan masyarakat.

## **METODE**

Tahapan kegiatan pengabdian ini disusun secara sistematis dengan pendekatan partisipatif dan edukatif yang mana program itu dilaksanakan dengan menggunakan 3 tahap utama yaitu: persiapan, pelaksanaan, tahap evaluasi dan tindak lanjut. Berikut ini penjelasannya

### **Tahap Persiapan**

- a) Survei Lokasi: Melakukan pelatihan secara langsung ke Desa Durajaya untuk mengidentifikasi kondisi dan kebutuhan masyarakat terkait inovasi varian rasa dari Cimplo serta karakteristik kelompok sasaran
- b) Koordinasi dengan Stakeholder: Melakukan komunikasi dan koordinasi dengan Karang Taruna dan Mahasiswa Universitas Nahdatul Ulama
- c) Persiapan Materi: Menyiapkan materi Workshop yang disesuaikan dengan karakteristik kelompok sasaran (Karang taruna, mahasiswa Universitas Nahdatul Ulama) materi di sampaikan secara langsung.

### **Tahap Pelaksanaan**

Hari Kedua (03 Agustus 2025) – Workshop:

- a) Pemaparan materi: pemaparan materi terkait inovasi varian rasa dari Cimplo.
- b) Demonstrasi: Demonstrasi langsung rasa dari Cimplo itu.
- c) Evaluasi dan Analisis Usaha: Evaluasi hasil karya peserta dan pembahasan analisis usaha sederhana yang sesuai dengan kondisi desa

### **Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut**

- a) Evaluasi Kegiatan: Melakukan evaluasi terhadap proses dan hasil kegiatan melalui kuesioner dan wawancara
- b) Monitoring: Melakukan monitoring berkala terhadap perkembangan usaha peserta
- c) Pelaporan: Menyusun laporan kegiatan pengabdian masyarakat

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Inovasi Varian Rasa Cimplo Menjadi Kekinian**

Peran UMKM di negara Indonesia ini dapat meningkatkan ekonomi keberlanjutan, yang mana sangat penting dalam membantu pendapatan masyarakat bagi kehidupannya. Salah satu peran UMKM ini sering kali berkaitan dengan kewirausahaan dan bisnis yang melambangkan kekuatan pembangunan bagi sebuah negara itu terutama di negara Indonesia menjadi negara yang berperan dalam bidang ekspor dan importnya. Namun dalam hal ini banyak para UMKM yang menerapkan inovasi keberlanjutan terhadap produk makanan dan minumannya, oleh karena itu banyak para UMKM yang memberikan inovasi berkelanjutan untuk menghadapi suatu persaingan yang lebih tren kekinian, perubahan terhadap rasa yang sesuai selera, bahkan sampai desain dan tampilan dari produk minuman dan makanan itu terutama di era digital ini, banyak para generasi – generasi muda yang lebih memilih mencoba makanan dan minuman yang lebih menarik dan modern. Sehingga hal ini apabila terus terjadi dan para UMKM tidak melakukan inovasi maka akan berdampak pada turunnya tingkat permintaan konsumen, maka dari itu perlunya modifikasi dan inovasi terhadap produk makanan maupun minuman terutama makanan tradisional yang memerlukan inovasi baik itu dari segi bentuk, penampilan namun tidak mengurangi keaslian dari produk tersebut (Kojo et al., 2018). Indonesia memiliki banyak kekayaan terutama dalam bahan pangan yang memiliki bervariasi olahan pangan makanan tradisional maupun modern yang sangat banyak beragam macam dan menjadi salah ciri khas dari daerah tersebut jadi tidak heran bahwa setiap daerah yang berada di negara Indonesia ini memiliki jenis makanan yang khas masing – masing yang menjadi pemicu untuk para wisatawan luar tertarik akan wisata kuliner di negara Indonesia (Dwisatrio et al., 2021)

Sehingga perkembangan dalam dunia bisnis ini semakin berkembang secara maju dan pesat hal itu yang menjadi salah hal penting dalam menciptakan inovasi baru pada suatu produk makanan dan minuman dengan berkontribusi secara modern yang mana produk tersebut di modifikasi menjadi lebih kekinian yang sesuai dengan trend di kalangan baru terutama untuk para remaja agar dapat mengenal produk dari negaranya yang mana inovasi produk ini menjadi salah satu keputusan dalam suatu keberhasilan dari suatu produk tersebut terutama para anak muda yang lebih menyukai produk

makanan dan minuman yang menarik dan inovatif. Maka inovasi ini bukan merubah produk secara keseluruhan namun memberikan ide baru, penemuan baru sehingga produk tersebut dapat di terima di kalangan masyarakat (Ni'mah, 2016). Dalam hal ini banyak makanan tradisional yang banyak di ekspor di kalangan masyarakat sekitar terutama sebagai salah satu ciri khas dari daerah tersebut yang perlu untuk di kunjungi oleh para wisatawan, salah satunya itu makanan yang berupa cemilan ataupun makanan berat itulah sebabnya menjadi salah satu wisata kuliner. Di negara Indonesia ini memiliki berbagai macam daerah yang banyak menyajikan makanan kuliner yang baik itu secara modern ataupun tradisional hal itu agar tetap menjaga kearifan lokal, salah satunya yaitu cimplo yang berasal dari daerah Indramayu ataupun Cirebon (Collins et al., 2021). Dengan adanya inovasi produk pada makanan dan minuman maka akan menciptakan daya saing yang ketat untuk usahanya, dan harus dijalankan oleh seseorang yang mempunyai bisnis sehingga dapat mempertahankan dan meningkatkan kreativitas. Inovasi prodak ini penting dalam memperluas keseriusan bisnis di berbagai Bidang, termasuk industri makanan dan minuman baik itu yang tradisional maupun modern (Dewantara Lawitani et al., 2024). Selain itu sebagai tingkat kebaruan dan perubahan yang terdapat dalam produk yang dihasilkan oleh bisnisnya. Inovasi produk merujuk pada pengembangan dan produknnya menjadi lebih kekinian sesuai dengan trend pasaran (Widiastuti & Mardiyanto, 2024)

Kota Cirebon yaitu kota yang terletak di wilayah timur jawa barat, dan termasuk bertransportasi pada jalur jawa barat dan jawa tengah. Kota Cirebon ini memiliki berbagai macam makanan khasnya seperti nasi jambang, cimplo, empal gentong, sate kalong, empat asem, tahu gejrot, mie koclok, dan masih banyak lagi makanan tradisional khas daerah Cirebon dan banyak wisatawan juga yang tertarik untuk mencoba makanan kuliner tersebut sehingga tidak heran jika kota Cirebon ini sering kali di jadikan salah satu kota wisata salah satunya. (Supérieure, 2016)

Akan tetapi diperlukannya modernisasi terhadap makanan tradisional agar dapat menyesuaikan dengan perkembangan zaman dan dapat mempertahankannya. Modernisasi atau dikenal dengan nama inovasi ini dilakukan sebagai salah satu upaya untuk dapat mengenalkan makanan tradisional ini sehingga dapat diterima oleh generasi muda, dan memperluas target pasar dari penjualan makanan tradisional tersebut yang nantinya dapat terciptanya suatu ekonomi keberlanjutan serta dapat menumbuhkan pembangunan ekonomi di negara Indonesia tersebut. Selain itu inovasi ataupun modernisasi terhadap makanan tradisional ini agar dapat menciptakan makanan tradisional menjadi lebih menarik, spesial dan unik serta menjadi lebih kekinian namun tidak mengurangi kualitas rasa asli dari makanan tradisional tersebut (Janus, 2020). Modifikasi pada makanan tradisional ini tidak hanya dilihat dari segi bentuk namun juga dapat diliat dari segi rasa yang terciptanya rasa baru untuk masyarakat dalam merasakan makanan tradisional tersebut, dan terciptanya pertahanan bisnis dan ekonomi keberlanjutan. (Latifah, 2020)

Cimplo atau dikenal dengan nama Apem khas Indramayu ataupun Cirebon ini menjadi salah satu makanan kuliner khas tradisional. Cimplo ini menjadi salah satu jajanan khas tradisional yang sering di temukan di bulan safar tapi ada beberapa juga yang menjadi cimplo ini menjadi usaha keluarga sehingga banyak di temukan di seluruh daerah di negara Indonesia. Cimplo ini termasuk golongan jajanan yang jarang dijumpai di pasar oleh karena itu masyarakat membuatnya sendiri di rumah. Cimplo tradisional ini menjadi salah satu makanan kuliner tradisional yang berbahan dasar dari tepung beras sehingga memiliki tekstur empuk dan lembut serta di sajikan dengan gula merah dan di tambahkan parutan kelapa sebagai pelengkap rasa dari cimplo itu, cimplo ini sebenarnya memiliki makna tersendiri bagi masyarakat khususnya di tanah jawa (Dana, 2021). Di daerah jawa cimplo ini menjadi varian apem yang sering di sajikan di bulan safar dan dapat dipercaya sebagai tolak bala dan keberuntungan dan sering kali bagi yang membuatnya tersebut akan dibagikan ke tetangga yang ada di daerah tersebut sebagai solidaritas dan rasa syukur kepada Allah SWT, cimplo ini memiliki rasa yang unik dan khas karena kuliner ini hanya dapat di temukan di bulan safar. Oleh karena itu cimplo ini disimbolkan sebagai salah satu lambang dari tolak bala yang konon hanya di turunkan oleh Allah hanya bulan tersebut.(Fadlilah, 2016)

Untuk bentuk dari cimplo ini sama seperti serabi akan tetapi dalam versi mininya, yang diperkirakan berdiameter 4-5 meter dan prosesnya ini sendiri berbeda dengan serabi karna cimplo ini dikukus dan tawar sehingga perlu disajikan dengan gula dan parutan kepala untuk pelengkapnya. Cimplo ini menjadi salah satu jajanan yang masih di pertahankan kearifan lokalnya dan hanya di temukan di bulan safar saja namun ada beberapa juga yang menjualnya sebagai ide jual (Shofi & Maisaroh, 2020). Namun tidak hanya itu perlu adanya inovasi rasa di cimplo itu sendiri yang menjadi

lebih menarik bagi kalangan masyarakat dan tidak mengurangi keaslian dari cimplo itu, untuk inovasi dari cimplo ini sendiri bisa berupa topping di atas cimponya dengan varian rasa seperti cokelat, tiramisu, strawberry, taro dan varian rasanya sehingga menjadi lebih modern. Dengan adanya varian rasa ini di harapkan dapat menciptakan rasa yang enak di cimplo itu, Inovasi cimplo dengan topping adalah pengembangan produk pangan tradisional berbasis lokal yang bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomi, daya tarik visual, dan minat konsumen, terutama generasi muda dan wisatawan. Inovasi ini tetap mempertahankan cimplo sebagai kue dasar tradisional, namun ditambahkan topping modern atau lokal di bagian atas setelah matang sehingga menjadi lebih kekinian dan tetap terjaga kearifan lokal dari cimplo. Inovasi cimplo bertopping ini bertujuan untuk menjadikan cimplo menjadi lebih menarik dan kekinian namun tidak mengurangi kearifan lokalnya, menjangkau segmen konsumen baru, seperti anak-anak, remaja, dan wisatawan, memperkuat posisi cimplo sebagai warisan budaya yang relevan dengan zaman, serta agar para konsumen bisa merasakan rasa terbaru dari cimplo itu sendiri.

Cimplo ini di inovasi varian rasanya di atas permukaan sebagai topping pelengkap yang mena menambah rasa yang lebih menarik yang menjadi lebih kekinian di kalangan pasar. Sehingga tidak hanya gula merah dan parutan kepala saja namun juga dapat dengan varian lain seperti adanya parutan keju dan cokelat yang menambah kesan lebih kekinian dan modern. Inovasi cimplo ini di akibatkan karena ketidak pahaman generasi yang dapat mengakibatkan makanan kuliner tradisional ini hilang oleh karena itu perlu adanya inovasi untuk menambah daya tarik yang menjadikan lebih modern dan kekinian, namun tetap menjaga warisan kuliner ini dengan tetap menjaga keaslian dari cimplo itu sendiri dan tidak mengurangi rasa dari cimplo itu. Tradisi kuliner seperti cimplo ini di Cirebon dapat memerankan peran penting untuk menjaga warisan kuliner tradisional ini, cimplo ini sebagai simbol sedekah dan rasa syukur yang di ungkapkan dengan membagikan kepada tetangga yang ada di sekitar di Cirebon terutama di bulan safar yang menambah nilai – nilai spiritual dan budaya lokal khas daerah Cirebon. Untuk menjaga kearifan lokal tersebut dengan tetap mengenalkannya ke generasi – generasi baru agar tetap menjaga nilai makna di dalamnya. Yang mana dalam sejarahnya ini cimplo menjadi salah satu makanan khas tradisional di setiap kalangan masyarakat di Cirebon dan cimplo itu dalam bahasa Arab dikenal dengan nama *afwan* yang berarti maaf. Untuk konsumsi cimplo ini umunya di tanggal 1 sampai 30 di bulan safar dan dilakukan di wilayah Ciayumajakuning (Cirebon, Indramayu, Majalengka dan kuningan), dan di simbol kan sebagai perwujudan sedekah dan permohonan keselamatan dari berbagai bahaya. (Faqihuddin, 2024)

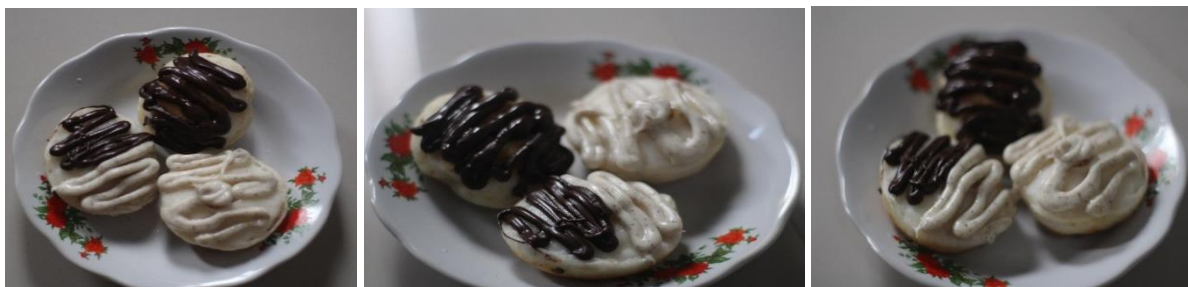
Cimplo ini dapat didefinisikan sebagai salah satu adonan kue yang berbahan dasar dari tepung terigu yang dicetak seperti serabi yaitu bulat dan adonan difermentasi selama waktu tertentu setelah melalui proses pencampuran bahan berupa gula, garam, santan, air, ragi, dan pewarna makanan hingga homogen, kemudian dikukus hingga matang, dan cimplo ini ditemukan hanya di bulan safar (Miranti, 2021). Kue tradisional di Indonesia ini banyak di jumpai di setiap daerah – daerah setempat dan memiliki makna budaya itu sendiri, salah satunya itu cimplo yang menjadi salah satu ciri khas makanan asal Indonesia yang berada di daerah Cirebon dan Indramayu yang mana cimplo ini dari bahan dasar tepung beras yang kemudian di sajikan dengan gula merah dan parutan kelapa sebagai pelengkap yang memiliki tekstur lembut dan empuk. Dan untuk inovasi cimplo ini hanya di tambahkan topping rasa yang di sajikan di permukaan cimplo itu dengan varian rasa seperti cokelat, keju, tiramisu, dan varian rasa lainnya yang menjadi lebih unik dan kekinian sehingga bertujuan untuk mempertahankan budaya kuliner dan tidak mengurangi rasa asli dari cimplo itu karena topping ini hanya sebagai pelengkap dari cimponya agar menjadi lebih kekinian dan modern. (Hanugrahani et al., 2023)

Cimplo ini menjadi salah satu budaya kuliner tradisional khas Indonesia ini menyoroti kuliner – kuliner lainnya yang berada di wilayah Cirebon yang menjadi pilar penting untuk menjaga kekayaan budaya dan menjaga identitas rasa komunal. Tradisi cimplo ini di Cirebon yang secara nyata dapat mengkreasikan nilai – nilai dalam masyarakat seperti menjaga sosialisasi antara tetangga ataupun lainnya yang mana cimplo itu di perkuat untuk menjaga identitas budaya tentang arifan lokal, dan sosial dalam bidang kuliner transisional. Sehingga dengan adanya inovasi terhadap cimplo ini di harapkan tetap mempertahankan warisan budaya kuliner tersebut yang mana tidak merubah dari rasa cimplo itu karena inovasi ini hanya sebagai topping atau rasa yang ada di atas permukaan cimplo. Untuk varian rasanya ini sendiri membuat cimplo menjadi lebih modern & kekinian agar banyak generasi-generasi yang mempertahankan budaya tersebut. Cimplo ini menjadi salah satu makanan hasil fermentasi dari ragi yang mana dapat di temukan hanya di bulan safar, dan termasuk jenis kue yang berwarna putih

yang disajikan dengan gula merah biasanya dan menjadi salah satu makanan tradisional khas Indramayu juga (Al Akbar, 2014)

Namun ada perbedaan dari cimplo yang dibuat oleh masyarakat Cirebon dengan cimplo yang dibuat oleh desa Durajaya, yang mana cimplo ini memiliki rasa yang khas yang mana memiliki resep tersendiri oleh pemiliknya. Cimplo ini merupakan salah satu usaha keluarga yang sudah turun temurun. Untuk lokasi cimplo ini sendiri terletak di Durajaya, Kec. Greged, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat dan nama usahanya ini yaitu Cimplo Ibu Asih. Usaha bisnis keluarga ini sudah dilakukan sudah bertahun – tahun dan untuk karyawannya ini masih keluarganya ini, namun para mahasiswa KPM universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon menginovasikan rasa cimplo itu dengan memberikan topping di atas permukaan dari cimplo itu seperti cokelat, tiramisu, dan lainnya yang mana sudah mendapatkan izin kepada pemilik untuk mengenalkan varian rasa kepada generasi – generasi baru tentang inovasi dari rasa cimplo itu yang menjadi menarik dan lebih kekinian dan tidak mengurangi keaslian dari cimplo itu sendiri. Tujuan dari inovasi ini untuk mempertahankan budaya kuliner tradisional dengan berkolaborasi secara modern dan mengenalkan varian rasa dari cimplo itu yang mana dapat menjadikan motivasi untuk generasi baru. Kegiatan inovasi ini dilakukan oleh mahasiswa KPM Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon di tanggal 03 Agustus 2025 tentang workshop inovasi varian rasa cimplo yang dihadiri oleh karang taruna, dan mahasiswa sehingga dalam hal ini rasa cimplo ini tidak terlalu memonton

dalam rasa dari cimplo itu. Tujuan para mahasiswa KPM UI BBC ini agar memberikan inovasi kepada para remaja terkait rasa dari cimplo sehingga menjadi lebih kekinian dan menjadi ide peluang untuk bisnis.



**Gambar 1** Inovasi Varian Rasa Cimplo Menjadi Kekinian

Karena desa Durajaya ini memiliki potensi dalam menginovasikan produknya menjadi lebih menarik, salah satunya itu dibidang UMKM seperti cimplo sudah berkembang namun masih perlu inovasi terhadap produknya seperti menambah topping varian rasa dari cimplo itu agar dapat menambah keunikan untuk generasi – generasi berikutnya (Kusumadewi et al., 2025). Selain cimplo ternyata di kota Cirebon masih banyak kuliner lainnya yang telah tersebar di setiapnya seperti nasi jambang, empal gentong dan lainnya yang menjadi daya tarik bagi wisatawan (Eva et al., 2015). Cimplo ini sudah ada sejak zaman dahulu yang di turunkan secara turun temurun yang ada di setiap daerah, selain itu cimplo ini di inovasikan menjadi produk yang lebih modern dan kekinian untuk memperluas target pasar, karena salah satu menjadi bisnis keluarga yang telah di turunkan dan UMKM cimplo ini perlu adanya perubahan terhadap varian rasa dibuat bukan ditujukan untuk dimakan sendiri, tapi untuk dibagi-bagikan atau saling dipertukarkan kepada tetangga atau keluarga.

Seiring dengan berjalannya waktu makanan tradisional cimplo mungkin pernah ketinggalan dengan makanan dari negara lain yang lebih menarik seperti makanan kuliner dari negara Jepang, Korea, Australia, Amerika dan negara lainnya namun dengan adanya peran teknologi bisa mempertahankan makanan tradisional tersebut. Oleh karena itu menjadi salah satu oleh – oleh dari desa Durajaya, dan dijadikan salah satu objek bisnis salahnya UMKM cimplo milik ibu Asih. Namun dikarenakan banyaknya tingkat permintaan yang menurun para mahasiswa KPM memberikan inovasi kepada generasi muda tentang topping rasa cimplo yang berkontribusi secara modern dan lebih kekinian (Suzana et al., 2022). Sehingga tidak heran cimplo ini menjadi salah satu makanan khas dari daerah Cirebon, dan Indramayu karena sering kali di buat pada bulan safar oleh masyarakat sekitar, tidak hanya itu cimplo ini juga sering di sebut sebagai kue apem yang di adopsi oleh negara india dan biasanya di sediakan pada tanggal 1 hingga 29/30 Safar dan sudah di turunkan secara turun temurun (Supérieure, 2016).

Meskipun pelaksanaan tradisi ngapem tidak memberikan dampak atau pengaruh secara langsung apabila tidak dilakukan, tradisi ini tetap dijalankan sebagai bentuk warisan budaya dan kepercayaan yang telah diwariskan secara turun-temurun dari generasi ke generasi. Walaupun tidak ada konsekuensi nyata jika tradisi ini ditinggalkan, bagi masyarakat yang terus melaksanakannya, tradisi ini memberikan ketenangan batin, rasa bahagia, serta menjadi sarana untuk mempererat tali silaturahmi dengan keluarga besar, tetangga, dan kerabat. Selain itu, tradisi ngapem juga memiliki dampak sosial dan budaya yang positif, seperti:

1. Menumbuhkan rasa kebersamaan dan gotong royong, terutama saat proses pembuatan apem dilakukan secara kolektif.
2. Memperkuat identitas budaya lokal di tengah arus modernisasi.
3. Menjadi media edukasi informal bagi generasi muda untuk mengenal nilai-nilai adat dan tradisi leluhur.
4. Meningkatkan ekonomi keluarga, apabila apem hasil tradisi dijadikan sebagai produk jualan musiman.
5. Menjaga hubungan harmonis antarwarga, karena tradisi ini umumnya disertai kegiatan saling berbagi makanan dan berkumpul bersama.

Dengan demikian, meskipun sifatnya tidak wajib, keberlangsungan tradisi ngapem tetap memberikan dampak positif bagi kehidupan sosial, budaya, dan emosional masyarakat yang melaksanakannya

### **Respon dan Antusiasme Remaja Di Desa Durajaya**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini mendapat sambutan positif dan partisipasi dari masyarakat di Desa Durajaya, Kecamatan Beber, Kabupaten Cirebon dengan adanya jumlah peserta yang telah hadir dalam kegiatan ini sebanyak 26 orang peserta, yang terdiri dari Karang Taruna dan Mahasiswa terkait banyak yang antusiasme dari remaja tersebut yang hadir di acara workshop, partisipasi peserta yang aktif dalam memberikan pendapat dan masukan kepada tim KPM. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum telah tercapai dengan baik dan lancar, Workshop Inovasi Varian Rasa Cimplo yang dapat diselenggarakan dan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menjadikan produk Cimplo menjadi lebih modern dan kekinian, hal ini terlihat dari antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung seperti banyak memberikan masukan dan pendapat dari rasa cimplo tersebut. Tujuan edukatif seperti tercapai dengan baik yang mana peserta dapat memahami pentingnya budaya kuliner yang di modifikasi menjadi lebih modern. Tujuan keterampilan tercapai cukup baik yang mana peserta mampu mempraktikkan beberapa teknik pengolahan sederhana secara langsung, tujuan pemberdayaan yang mana mulai terlihat. Beberapa peserta menyatakan minat untuk mengembangkan suatu kegiatan ini menjadi usaha rumah tangga. Keberhasilan ini didukung oleh beberapa faktor, antara lain: metode pelatihan yang interaktif dan aplikatif, seperti rasa dari cimplo, partisipasi aktif masyarakat khususnya Karang taruna dan mahasiswa yang menunjukkan semangat tinggi dalam merasakan rasa cimplo yang sudah di modifikasi sehingga rasa dari cimplo itu sendiri tidak terlalu monoton. Mahasiswa KPM UI BBC ini menjadikan inovasi varian rasa cimplo sebagai salah satu toping agar banyak remaja yang bisa mengenal cimplo namun dengan adanya sentuhan modern.

Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum telah tercapai dengan baik dan lancar, Workshop Inovasi Varian Rasa Cimplo yang dapat diselenggarakan dan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menjadikan produk Cimplo menjadi lebih modern dan kekinian, hal ini terlihat dari antusiasme peserta selama kegiatan berlangsung seperti banyak memberikan masukan dan pendapat dari rasa cimplo tersebut. Tujuan edukatif seperti tercapai dengan baik yang mana peserta dapat memahami pentingnya budaya kuliner yang di modifikasi menjadi lebih modern. tujuan keterampilan tercapai cukup baik yang mana peserta mampu mempraktikkan beberapa teknik pengolahan sederhana secara langsung, tujuan pemberdayaan yang mana mulai terlihat. Beberapa peserta menyatakan minat untuk mengembangkan suatu kegiatan ini menjadi usaha rumah tangga. Keberhasilan ini didukung oleh beberapa faktor, antara lain: metode pelatihan yang interaktif dan aplikatif, seperti rasa dari cimplo, partisipasi aktif masyarakat khususnya Karang taruna dan mahasiswa sehingga dari remaja tersebut bisa merasakan inovasi dari rasa cimplo yang lebih kekinian.

Masyarakat memberikan respons yang sangat positif terhadap kegiatan ini. Beberapa testimoni dari peserta kegiatan adalah "Untuk rasa dari Cimplo ini sendiri ternyata enak, walaupun masih terasa

rasa alami dari Cimplonya. Dan kalo saya boleh kasih saran dikasih toping keju dan strawberry agar menjadi lebih enak saat dimakan” ucap mas dadan, “saya gak suka Cimplo tapi setelah saya coba Cimplo yang sudah di modifikasi rasa seperti ini ternyata enak dan saya sekarang jadi menyukainya apalagi rasa coklat” ucap the alya, “ternyata Cimplo di modifikasi seperti ini enak juga apalagi rasa coklatnya” ucap mas Vicky, “cimplo varian rasa ini enak tapi lebih enak lagi ada varian rasa seperti taro dan lainnya” ucap mas dimas.



Gambar 2. Respon Remaja Desa Durajaya

Pelaksanaan kegiatan ini berangkat dari potensi pangan lokal Cimplo yang selama ini masih disajikan dalam bentuk tradisional dengan rasa yang relatif monoton. Mahasiswa KPM UI BBC melihat peluang untuk mengembangkan varian rasa Cimplo menjadi lebih inovatif dan sesuai selera generasi muda, sehingga memiliki daya tarik pasar yang lebih luas. Sehingga kegiatan ini memberikan dampak positif bagi masyarakat terutama ada perwakilan peserta yang memperoleh keterampilan baru, ide usaha kreatif, dan wawasan tentang cara memasarkan produk kuliner kekinian. Selain itu, kegiatan ini menjadi ajang sinergi antara mahasiswa KPM UI BBC dengan Karang Taruna Desa Durajaya dalam memberdayakan potensi lokal. Keterlibatan langsung mahasiswa KPM UI BBC memperkuat peran perguruan tinggi dalam memfasilitasi pengembangan ekonomi kreatif di tingkat desa, Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan kuliner, tetapi juga memotivasi generasi muda untuk berwirausaha, khususnya di sektor kuliner berbasis inovasi rasa. Ke depannya, diharapkan masyarakat Desa Durajaya mampu mengembangkan Cimplo inovatif ini menjadi produk unggulan desa yang dapat bersaing di pasar lokal maupun digital.

### Dampak Kegiatan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan dampak positif yang dapat dirasakan langsung oleh masyarakat, antara lain:

- Dampak Jangka Pendek: Dapat meningkatkan ilmu pengetahuan di masyarakat terkait inovasi cimplo yang menjadi lebih kreatif dan kekinian, meningkatkan minat masyarakat untuk mencoba varian rasa dari toping cimplo itu sendiri, meningkatkan penjualan dalam waktu singkat karena adanya rasa penasaran dari konsumen terhadap varian baru
- Dampak Jangka Menengah: Terbentuknya usaha baru atau pengembangan usaha lama terutama di sektor makanan tradisional yang dimodifikasi, meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional dengan pendekatan modern.
- Dampak Jangka Panjang: Desa Durajaya dapat menjadi pelestarian kuliner tradisional yang terjamin karena telah mengalami penyesuaian dengan selera pasar modern, dapat meningkatkan ekonomi masyarakat lokal terutama para remaja, dapat mempertahankan budaya kuliner tradisional menjadi lebih kekinian.

### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dan dapat disimpulkan bahwa Kegiatan pengabdian masyarakat telah berhasil dilaksanakan dengan baik dan lancar sesuai dengan rencana yang telah ditetapkan di dalam proker, partisipasi masyarakat dalam kegiatan ini sangat tinggi, dibuktikan dengan kehadiran peserta yang berjumlah 26 orang peserta baik itu dari karang taruna, karang taruni, dan mahasiswa dari Universitas Nahdatul Ulama yang sangat antusias mengikuti seluruh

rangkaian kegiatan, kemitraan yang terjalin antara tim pengabdian dengan masyarakat dan pemerintah desa berjalan dengan baik dan mendukung keberhasilan kegiatan. Sedangkan untuk keberlanjutan program pengabdian masyarakat selanjutnya, disarankan agar adanya pendampingan lanjutan dilakukan secara berkala, khususnya dalam hal pengembangan varian rasa, strategi pemasaran digital, dan pengemasan produk agar Cimplo lebih menarik di pasar modern, kolaborasi dengan pihak pemerintah desa dan pelaku UMKM terus ditingkatkan, agar inovasi Cimplo dapat dikembangkan sebagai produk unggulan desa dan berpotensi menjadi oleh-oleh khas daerah, riset dan pengembangan berkelanjutan tetap dilakukan, misalnya dengan uji coba inovasi topping baru yang sesuai selera konsumen, tanpa meninggalkan cita rasa asli dan nilai tradisi Cimplo.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada pemuda – pemudi Karang Taruna, para mahasiswa lain serta para mahasiswa KPM Universitas Bunga Bangsa Cirebon, serta Dosen pembimbing lapangan (DPL) Universitas Islam Bunga Bangsa Cirebon atas dukungan, Kerjasama dan kontribusinya sehingga kegiatan workshop pelatihan inovasi varian rasa cimplo sebagai strategi pemberdayaan masyarakat melalui workshop kuliner tradisional menjadi lebih kekinian sehingga tidak terlalu monoton untuk rasa dari cimplo tersebut dan dapat menjadi salah satu ide bisnis yang kreatif dan inovatif.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dana, I. M. P. (2021). Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 41–48. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.549>
- Eva, I., Ds, M., & Nurusholih, S. (2015). Perancangan Promosi Destinasi Wisata Kuliner Khas Cirebon the Promotion Design of the Typical Culinary Tourism Destination of Cirebon. *e-Proceeding of Art & Design*, 2(2), 478–485. <https://www.academia.edu/download/84712737/4597.pdf>
- Faqihuddin, A. (2024). Tradisi Cimplo: Manifestasi Rasa Syukur, Solidaritas Sosial dan Tolak Bala Masyarakat Cirebon. In *Dialog* (Vol. 47, Nomor 1, hal. 105–118).
- Hanugrahani, P. H., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). Modifikasi Apem Kukus Dengan Penambahan Pati Ganyong Modification of Steamed Apem With the Addition of Canna Starch. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2), 113–118.
- Kusumadewi, R. N., Wulan Saparinda, R., Silvia P, R., Maulana, R., & Sugema, T. M. (2025). Optimalisasi Potensi Ekonomi UMKM melalui Integrasi Digital Marketing di Desa Durajaya. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(1), 354–357. <https://doi.org/10.31949/jb.v6i1.11712>
- Miranti. (2021). Improving the quality of pumpkin apem through processing methods of pumpkin flour and substitution of pumpkin flour. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 9(2), 61–65.
- Shofi, M. Q., & Maisaroh, S. (2020). Kajian Antropolinguistik Kue Apem Dalam Ritual Kematian (Tahlilan) Di Lingkungan Masyarakat Desa Tambakberas Jombang. *SASTRANESIA: Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia*, 8(4), 47. <https://doi.org/10.32682/sastranesia.v8i4.1772>
- Sholikhah, N. A. (2021). Peran lembaga filantropi untuk kesejahteraan masyarakat global (Studi kasus pada Aksi Cepat Tanggap Madiun). *Journal of Islamic Philanthropy and Disaster (JOIPAD)*, 1(1), 27–42. <https://doi.org/10.21154/joipad.v1i1.3051>
- Al Akbar, W. (2014). *Studi Potensi Wisata Kuliner di Kabupaten Indramayu Provinsi Jawa Barat*. 1 of 110.
- Collins, S. P., Storrow, A., Liu, D., Jenkins, C. A., Miller, K. F., Kampe, C., & Butler, J. (2021). *No Title 濟無No Title No Title No Title*. 7(3), 167–186.
- Dewantara Lawitani, K., Khairunnisa Wibowo, R., Syahba, A. Y., Mutiara Putri, I., Andarini, S., & Kusumasari, R. (2024). Peran Inovasi Produk dalam Meningkatkan Daya Saing Bisnis: Studi Kasus pada Industri Makanan dan Minuman Perusahaan Indonesia. *IJESPG Journal*, 2(1), 1–8. <http://ijespgjournal.org>
- Dwisatrio, M. A., Rukiah, Y., & Susanti, K. (2021). Perancangan Film Dokumenter Kecimpring Sebagai Komoditas Utama Masyarakat Lembang Jawa Barat. *Jurnal Dimensi Seni Rupa dan Desain*, 18(1), 57–74. <https://doi.org/10.25105/dim.v18i1.10609>
- Fadlilah, A. (2016). Bahasa Sunda Dan Penggunaannya Dalam Interaksi Jual Beli Di Pasar Sindang Kabupaten Cirebon. *SASDAYA: Gadjah Mada Journal of Humanities*, 1(1), 71. <https://doi.org/10.22146/sasdayajournal.17035>

- Janus. (2020). Modernisasi Makanan Tradisional Indonesia Dalam Upaya Mendukung Gastrodiplomasi (Studi Kasus: Nusa Gastronomi Restaurant Di Kemang, Jakarta Selatan). *Penambahan Natrium Benzoat Dan Kalium Sorbat (Antiinversi) Dan Kecepatan Pengadukan Sebagai Upaya Penghambatan Reaksi Inversi Pada Nira Tebu*.
- Kojo, C., Rogi, M. H., & Lintong, D. C. (2018). Pkm Pengembangan Inovasi Produk Makanan Dan Minuman Yang Dijual Di Seputaran Kampus Unsrat Bahu. *Jurnal Lppm Bidang Ekososbudkum*, 4(2), 68–76.
- Latifah, F. A. (2020). *Fauziah Asri Latifah, S. Si, M. Pd*.
- Ni'mah, S. (2016). Selesai tanpa *No Title No Title No Title*. 2(January 2022), 1–23.
- Supérieure, É. (2016). Selesai tanpa *No Title No Title No Title*. d, 1–23.
- Suzana, A., Kartiwa, A., Rudiantono, Y., & ... (2022). Empowerment Of Traditional Cake Cimplo MSMEs Through Campaign And Promotion Of And Use Information Technology Durajaya Village, Greged District Cirebon .... *Jurnal Pengabdian ...*, 1–8.  
<https://ejournal.unsap.ac.id/index.php/jpfeb/article/view/124>
- Widiastuti, E., & Mardiyanto, D. (2024). Analisis Pengaruh Inovasi Produk, Citra Merek, Dan Strategi Digital Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Lab Milk Di Sukoharjo. *Edunomika*, 8(1), 1–11.