

PENGUATAN GASTRONOMI BUDAYA PECEL PINCUK GARAHAN SEBAGAI IDENTITAS LOKAL

Mukhammad Handy Dwi Wijaya^{1*}, Istiyana Afifah¹

¹Universitas Jember, Indonesia

*Correspondence E-mail: 199603112024061001@mail.unej.ac.id

Kata Kunci:

Gastronomi Budaya, Pecel Pincuk Garahan, Identitas Lokal, Pengabdian Masyarakat.

Abstrak

Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk menganalisis gastronomi budaya pecel pincuk Garahan sebagai praktik ekonomi berbasis budaya, mengkaji jaringan sosial-ekonomi yang menopang keberlanjutan usaha, serta mengidentifikasi nilai-nilai budaya yang membentuk identitas lokal masyarakat sasaran. Kegiatan PkM dilaksanakan di Desa Garahan, Kabupaten Jember, Jawa Timur, dengan melibatkan pelaku usaha pecel pincuk, konsumen, dan tokoh masyarakat setempat sebagai mitra kegiatan. Metode yang digunakan adalah kualitatif deskriptif berbasis perspektif sosiologi ekonomi, dilaksanakan melalui tiga teknik pengumpulan data, yaitu observasi partisipatif, wawancara mendalam, dan studi dokumentasi. Hasil utama kegiatan menunjukkan bahwa pecel pincuk Garahan merupakan entitas gastronomi yang sarat makna budaya, berfungsi sekaligus sebagai strategi ekonomi komunitas dan simbol identitas lokal yang kokoh. Dalam kerangka konsep keterlekatan (*embeddedness*), praktik jual-beli pecel pincuk tidak semata berorientasi pada keuntungan ekonomi, melainkan juga ditopang oleh relasi kepercayaan, resiprositas, dan solidaritas sosial antarwarga. Masyarakat Garahan terbukti mampu mempertahankan teknik memasak tradisional, penggunaan bahan lokal, dan penyajian khas berbungkus pincuk daun pisang sebagai bentuk resistensi terhadap homogenisasi kuliner modern. Implikasi kegiatan ini adalah meningkatnya kesadaran masyarakat sasaran terhadap pentingnya pelestarian gastronomi lokal sebagai aset budaya sekaligus sumber kehidupan ekonomi berkelanjutan, serta terbukanya peluang pengembangan wisata kuliner berbasis kearifan lokal di Desa Garahan.

Keywords:

Cultural Gastronomy, Pecel Pincuk Garahan, Local Identity, Community Service.

Abstract

This community service program aims to analyze the cultural gastronomy of pecel pincuk Garahan as a culture-based economic practice, examine the socio-economic networks sustaining the continuity of local enterprises, and identify the cultural values that constitute the collective identity of the target community. The program was conducted in Garahan Village, Jember Regency, East Java, involving pecel pincuk entrepreneurs, consumers, and community leaders as primary stakeholders and program partners. This study employed a descriptive qualitative methodology grounded in an economic sociology perspective, utilizing three data collection techniques: participatory observation, in-depth interviews, and documentary analysis. The principal findings reveal that pecel pincuk Garahan constitutes a gastronomic entity profoundly embedded with cultural significance, simultaneously functioning as a community economic strategy and a resilient symbol of local identity.

Framed within the concept of embeddedness, the commercial transactions surrounding pecel pincuk are not exclusively profit-driven, but are substantially sustained by relations of trust, reciprocity, and social solidarity among community members. The Garahan community has demonstrably preserved traditional culinary techniques, the utilization of locally sourced ingredients, and the distinctive pincuk banana-leaf wrapping as a form of resistance against the homogenization of modern culinary culture. The program's implications include heightened community awareness regarding the preservation of local gastronomy as both a cultural heritage asset and a source of sustainable economic livelihood, as well as the emergence of opportunities for developing local wisdom-based culinary tourism in Garahan Village.

Article submitted: 2026-04-10. Revision uploaded: 2026-05-15. Final accepted: 2026-06-23.

PENDAHULUAN

Gastronomi budaya pecel pincuk Garahan merupakan praktik ekonomi-budaya yang tumbuh secara turun-temurun dalam kehidupan masyarakat Desa Garahan, Kabupaten Jember. Pecel pincuk tidak sekadar berfungsi sebagai komoditas pangan tradisional, tetapi juga menjadi medium produksi nilai sosial, relasi ekonomi lokal, serta pembentuk identitas kolektif masyarakat [1]. Dalam perspektif sosiologi ekonomi, praktik produksi, distribusi, dan konsumsi kuliner tradisional merefleksikan keterlekatan (*embeddedness*) aktivitas ekonomi dalam jaringan sosial dan nilai budaya lokal [2]. Berbagai studi menunjukkan bahwa gastronomi tradisional berperan penting dalam keberlanjutan ekonomi lokal dan penguatan kohesi sosial masyarakat pedesaan [3], [4]. Di Indonesia, kuliner tradisional kerap menjadi penopang ekonomi mikro sekaligus simbol identitas budaya daerah [5], [6]. Namun, kajian yang secara khusus menempatkan pecel pincuk Garahan sebagai fenomena sosiologi ekonomi dan identitas lokal masih sangat terbatas.

Gastronomi budaya pecel pincuk Garahan merupakan praktik ekonomi-budaya yang tumbuh dan berkembang secara turun-temurun dalam kehidupan masyarakat Desa Garahan, Kabupaten Jember. Pecel pincuk tidak hanya berfungsi sebagai komoditas pangan tradisional, tetapi juga menjadi ruang produksi nilai sosial, relasi ekonomi lokal, serta identitas kolektif masyarakat. Dalam perspektif sosiologi ekonomi, praktik produksi, distribusi, dan konsumsi pecel pincuk Garahan mencerminkan keterlekatan (*embeddedness*) aktivitas ekonomi dalam struktur sosial, nilai budaya, dan jaringan lokal. Namun demikian, kajian ilmiah yang menempatkan pecel pincuk Garahan sebagai fenomena sosiologi ekonomi dan identitas lokal masih relatif terbatas. Urgensi pengabdian ini semakin menguat di tengah tekanan modernisasi, standardisasi pangan, serta dominasi industri kuliner modern yang berpotensi menggeser praktik kuliner lokal [7], [8]. Tanpa pemahaman ilmiah yang memadai, gastronomi tradisional berisiko mengalami reduksi makna menjadi sekadar produk komersial. Oleh karena itu, pengabdian ini penting untuk mengkaji pecel pincuk Garahan berfungsi sebagai strategi ekonomi berbasis budaya sekaligus simbol identitas lokal yang menopang keberlanjutan sosial-ekonomi masyarakat [9], [10].

Kebutuhan untuk memahami kuliner tradisional tidak semata sebagai produk konsumsi, melainkan sebagai praktik ekonomi berbasis budaya yang berkontribusi terhadap keberlanjutan ekonomi lokal dan penguatan identitas sosial masyarakat. Di tengah tekanan modernisasi, standardisasi pangan, dan dominasi industri kuliner modern, eksistensi pecel pincuk Garahan menghadapi tantangan dalam mempertahankan nilai-nilai lokal dan posisi ekonominya. Oleh karena itu, pengabdian ini penting untuk mengkaji bagaimana gastronomi tradisional berfungsi



sebagai strategi ekonomi masyarakat sekaligus sebagai simbol identitas lokal. Pada perkembangan mutakhir, kajian mengenai kuliner tradisional dan gastronomi budaya di Indonesia masih didominasi oleh pendekatan ekonomi kreatif, pariwisata kuliner, serta pelestarian warisan budaya. Sejumlah pengabdian terdahulu menekankan kuliner tradisional sebagai aset budaya daerah dan motor pertumbuhan ekonomi lokal, namun belum mengulas secara mendalam relasi sosial yang membentuk praktik produksi dan konsumsi kuliner tersebut [11]. Studi lain lebih berfokus pada strategi pengembangan kuliner melalui branding, inovasi produk, dan peningkatan daya saing UMKM, tetapi cenderung mengesampingkan nilai budaya serta jaringan sosial lokal yang menopangnya [12].

Pengabdian tentang kuliner sebagai simbol identitas daerah juga telah dilakukan, namun umumnya bersifat deskriptif-kultural dan belum terintegrasi dengan dinamika sosiologi ekonomi masyarakat pedesaan [13]. Dalam perspektif sosiologi ekonomi, aktivitas ekonomi selalu terlekat (*embedded*) dalam jaringan sosial, norma, dan nilai budaya masyarakat. Kerangka ini penting untuk memahami ekonomi lokal berbasis relasi sosial dan modal sosial. Namun, penerapan konsep tersebut dalam kajian sebelumnya masih bersifat umum dan belum secara spesifik menempatkan gastronomi tradisional sebagai praktik ekonomi-budaya sehari-hari yang membentuk identitas lokal [14]. Pengabdian lain dengan pendekatan serupa pun lebih banyak menyoroti usaha mikro dan jaringan ekonomi lokal tanpa menjadikan kuliner tradisional sebagai fokus utama analisis.

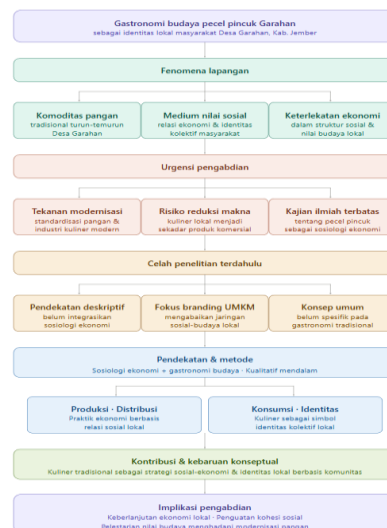
Berangkat dari celah tersebut, pengabdian ini secara khusus mengkaji gastronomi budaya pecel pincuk Garahan sebagai praktik ekonomi-budaya yang terlekat dalam jaringan sosial, nilai budaya, dan identitas lokal masyarakat Desa Garahan. Pengabdian ini mengintegrasikan pendekatan sosiologi ekonomi dan gastronomi budaya melalui metode kualitatif mendalam, sehingga mampu menjelaskan gastronomi sebagai strategi sosial-ekonomi masyarakat dalam menghadapi modernisasi dan standarisasi pangan [15]. Dengan demikian, pengabdian ini menawarkan kebaruan konseptual dalam memahami kuliner tradisional sebagai identitas lokal berbasis komunitas.

METODE PELAKSANAAN

Pada tahapan yang telah dicapai, pengabdian awal telah dilakukan mengenai gastronomi budaya pecel pincuk garahan dalam perspektif sosiologi ekonomi dan budaya lokal. Pengabdian ini menelaah relasi antara praktik kuliner tradisional, nilai budaya, serta dinamika ekonomi masyarakat setempat secara komprehensif.

A. Alur Pelaksanaan Kegiatan

Alur berfikir pengabdian berawal dari pemetaan hasil observasi yang dibuat dalam konsep kerangka berfikir yang dipilih salah satu aspek komponen, karena melihat urgensi dari hasil observasi membuat pelaksanaan pengabdian lebih menjalankan pada satu aspek yang harus diselesaikan terlebih dahulu, berikut alur berfikir pengabdian:



Gambar 1. Alur berfikir pengabdian

Dari bagan alur diatas, pertama penentuan topik gastronomi budaya pecel pincuk garahan menjadi topik penting yang harus dilakukan karena selama ini pecel pincuk garahan dalam desain makanan yang disajikan hanya memiliki perbedaan yang sedikit dari pada dengan pecel pincuk yang ada di kota-kota Indonesia. Pecel pincuk garahan harus mempunyai ciri khas yang menonjol sebagai identitas lokal Kabupaten Jember agar menjadi pembeda dengan pecel yang berada di kota lain. Kedua, terdapat fenomena lapangan yang harus dianalisis secara dalam berkaitan dengan komoditas pangan tradisional secara turun temurun di Desa Garahan. Ketiga, Urgensi pengabdian meliputi tekanan modernisasi standarisasi pangan dan industri kuliner modern menjadi kompetitor untuk menumbuhkan eksistensi pecel garahan ini. Keempat, celah terdahulu berfokus pada branding UMKM berkaitan desain sajian makanan. Kelima pendekatan dan metode yang dilakukan berfokus pada proses produksi dan distribusi.

B. Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahapan yang dilaksanakan selama jangka waktu pengabdian, terdapat dua tahap utama, yaitu fondasi awal dan riset dasar. Tahap fondasi awal mencakup pemetaan isu, kajian pustaka sistematis, serta perumusan kerangka konseptual pengabdian gastronomi Pecel Pincuk Garahan sebagai identitas lokal dan praktik ekonomi budaya masyarakat. Selanjutnya, riset dasar difokuskan pada analisis historis dan sosiokultural Pecel Pincuk Garahan yang meliputi asal-usul, proses produksi, makna simbolik, serta relevansinya dalam penguatan ekonomi lokal dan keberlanjutan tradisi kuliner. Pada tahapan berikutnya yang direncanakan, pengabdian mencakup tiga tahap utama, yaitu pendalaman dan sintesis, riset terapan, serta pengembangan atau hilirisasi. Pendalaman dan sintesis diarahkan pada integrasi teori, data, dan temuan empiris terkait gastronomi budaya dalam kehidupan ekonomi masyarakat. Riset terapan bertujuan merumuskan solusi praktis berbasis budaya, sedangkan tahap hilirisasi diarahkan pada penyusunan policy brief dan rujukan konseptual bagi pengembangan kajian gastronomi serta kebijakan pelestarian dan penguatan identitas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Permasalahan Melalui Komoditas

Pengabdian masyarakat ini bermula dari kepedulian terhadap keberlangsungan salah satu komoditas kuliner tradisional yang telah lama menjadi bagian tak terpisahkan dari kehidupan masyarakat Desa Garahan, Kabupaten Jember, yakni Pecel Pincuk

Garahan. Kuliner ini bukan sekadar sajian makanan biasa. Ia merupakan warisan budaya yang diwariskan secara turun-temurun, dari tangan nenek moyang kepada generasi berikutnya, melalui proses yang sarat nilai sosial, kearifan lokal, dan memori kolektif masyarakat setempat. Kehadiran Pecel Pincuk di ruang domestik maupun ruang publik, khususnya di sepanjang kawasan Jalur Gunitir, telah lama menjadi penanda identitas lokal yang kuat dan melekat dalam keseharian warga.

Proses identifikasi permasalahan dalam pengabdian ini dimulai dengan observasi langsung di lapangan, di mana tim pengabdi turun ke komunitas untuk mengamati dan mendokumentasikan praktik produksi, distribusi, serta konsumsi Pecel Pincuk secara menyeluruh[16]. Dari pengamatan awal tersebut, ditemukan sebuah kenyataan yang memprihatinkan: para penjual dan pengolah Pecel Pincuk, yang sebagian besar merupakan perempuan paruh baya dari kalangan masyarakat biasa, menghadapi tekanan yang semakin besar dari gelombang modernisasi industri kuliner. Warung-warung pinggir jalan yang menjajakan Pecel Pincuk dengan pincuk daun pisang kini harus bersaing dengan gerai makanan modern yang menawarkan kemasan praktis, promosi digital, dan cita rasa yang diseragamkan mengikuti selera pasar.

Melalui serangkaian wawancara mendalam dengan para pelaku kuliner tradisional ini, terungkap bahwa tekanan modernisasi tidak hanya berdampak pada aspek ekonomi, tetapi juga merambah ke dimensi budaya yang lebih dalam. Banyak di antara mereka yang merasakan bahwa minat generasi muda untuk mempelajari dan meneruskan tradisi meracik Pecel Pincuk semakin menurun. Anak-anak muda di desa cenderung lebih tertarik bekerja di sektor formal atau beralih ke usaha kuliner kekinian yang dianggap lebih menguntungkan dan bergengsi. Akibatnya, rantai pewarisan pengetahuan kuliner tradisional ini terancam putus di tengah jalan, dan nilai-nilai budaya yang selama ini melekat pada praktik pembuatan Pecel Pincuk perlahan kehilangan penerusnya.

Identifikasi permasalahan juga menemukan bahwa standarisasi pangan yang dibawa oleh industri kuliner modern turut mengancam keunikan Pecel Pincuk Garahan. Bumbu-bumbu lokal yang selama ini menjadi kekhasan rasa, dipilih dari hasil pertanian sekitar desa, kini mulai tergantikan oleh bumbu instan yang lebih murah dan mudah diperoleh. Proses pembuatan pincuk dari daun pisang yang membutuhkan keahlian tersendiri pun mulai ditinggalkan demi efisiensi waktu dan biaya. Pergeseran-pergeseran kecil ini, meski tampak sepele, sesungguhnya merupakan erosi bertahap terhadap autentisitas dan nilai budaya yang menjadikan Pecel Pincuk Garahan berbeda dari kuliner lain.

Selain itu, pengabdian ini juga mengidentifikasi lemahnya posisi tawar para pelaku usaha Pecel Pincuk dalam ekosistem ekonomi lokal. Minimnya akses terhadap modal usaha, keterbatasan pengetahuan tentang pemasaran digital, serta tidak adanya wadah organisasi yang solid menjadikan mereka rentan terhadap perubahan pasar. Mereka bertahan bukan karena sistem yang mendukung, melainkan semata-mata karena kecintaan dan keterikatan budaya yang masih mereka jaga dengan setia.

Dari seluruh temuan dalam proses identifikasi permasalahan ini, pengabdian masyarakat merumuskan bahwa Pecel Pincuk Garahan sesungguhnya sedang berada di persimpangan jalan yang kritis. Di satu sisi, kuliner ini menyimpan potensi besar sebagai aset budaya dan ekonomi lokal yang autentik. Di sisi lain, tanpa intervensi yang tepat, terstruktur, dan berbasis komunitas, keberadaannya terancam meredup ditelan arus modernisasi. Oleh karena itu, pengabdian ini hadir bukan hanya untuk mendokumentasikan permasalahan, tetapi juga untuk bersama-sama dengan masyarakat merumuskan langkah-langkah konkret dalam mempertahankan Pecel Pincuk Garahan

sebagai identitas lokal yang hidup, bermakna, dan berkelanjutan bagi generasi yang akan datang.

B. Pelaksanaan Sosialisasi Berbasis Komunitas Lokal

Kegiatan sosialisasi berbasis komunitas lokal dilaksanakan pada hari Sabtu, 17 Mei 2025, bertempat di Balai Desa Garahan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Pemilihan lokasi ini bukan tanpa alasan. Balai desa dipilih sebagai ruang pertemuan karena merupakan tempat yang paling familiar dan mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat, mulai dari para pelaku usaha Pecel Pincuk, ibu rumah tangga, tokoh masyarakat, hingga generasi muda desa. Kegiatan dimulai pukul 09.00 WIB dan berlangsung hingga sore hari, dengan suasana yang hangat, terbuka, dan penuh antusias dari seluruh peserta yang hadir.



Gambar 2. Pecel Pincuk Garahan

Sebelum acara resmi dibuka, tim pengabdian bersama panitia lokal telah mempersiapkan ruangan sejak pagi hari. Meja-meja ditata membentuk huruf U agar memungkinkan komunikasi dua arah yang lebih intens antara narasumber dan peserta. Di bagian depan ruangan dipasang spanduk bertuliskan tema kegiatan, sementara di sisi kiri panggung disediakan meja panjang berisi sajian Pecel Pincuk Garahan yang dibuat langsung oleh para ibu pelaku usaha setempat sebagai bagian dari demonstrasi budaya sekaligus penghormatan terhadap tradisi penyajian kuliner lokal tersebut. Acara dibuka secara resmi oleh Kepala Desa Garahan, yang dalam sambutannya menyampaikan apresiasi mendalam atas kehadiran tim pengabdian dari perguruan tinggi. Beliau menegaskan bahwa Pecel Pincuk bukan sekadar makanan, melainkan cerminan jiwa dan karakter masyarakat Garahan yang perlu dijaga bersama. Sambutan tersebut disambut hangat oleh peserta, dan suasana pagi itu langsung terasa akrab serta penuh semangat kebersamaan.

Memasuki sesi utama sosialisasi, tim pengabdian memaparkan hasil temuan lapangan yang telah dikumpulkan sebelumnya. Dengan menggunakan bahasa yang sederhana, lugas, dan dekat dengan keseharian warga, paparan disampaikan menggunakan media visual berupa gambar-gambar dokumentasi lapangan, bagan sederhana, serta cuplikan wawancara dari beberapa pelaku usaha Pecel Pincuk yang telah direkam sebelumnya. Pendekatan ini sengaja dipilih agar pesan yang disampaikan benar-benar bisa diterima dan dirasakan langsung oleh peserta, bukan sekadar ceramah akademik yang terasa jauh dari realitas keseharian mereka.

Dalam sesi ini, tim pengabdian menjelaskan secara gamblang bagaimana tekanan modernisasi industri kuliner telah menggerus perlahan-lahan keberadaan Pecel Pincuk

Garahan. Ketika data dan fakta tersebut ditampilkan, terlihat jelas bagaimana ekspresi peserta berubah, dari yang semula santai menjadi serius dan reflektif. Beberapa ibu pelaku usaha tampak mengangguk-angguk, seolah menemukan bahasa yang selama ini tidak mereka miliki untuk menggambarkan kegelisahan yang sudah lama mereka rasakan namun belum pernah terucapkan.

Sesi diskusi menjadi bagian paling hidup dan dinamis sepanjang kegiatan berlangsung. Peserta dibagi dalam kelompok-kelompok kecil berdasarkan latar belakang, yakni kelompok pelaku usaha, kelompok ibu rumah tangga, kelompok pemuda desa, dan kelompok tokoh masyarakat. Masing-masing kelompok diminta mendiskusikan dua pertanyaan pokok: apa yang mereka rasakan tentang kondisi Pecel Pincuk saat ini, dan apa yang menurut mereka perlu dilakukan agar kuliner ini tetap hidup dan berkembang. Hasil diskusi kelompok kemudian dipresentasikan dalam pleno dan dicatat oleh tim pengabdian sebagai bahan rumusan bersama.

Dari sesi diskusi tersebut, muncul berbagai gagasan segar dan autentik langsung dari warga. Kelompok pemuda mengusulkan pembentukan komunitas digital untuk mempromosikan Pecel Pincuk melalui media sosial. Kelompok pelaku usaha menyuarakan perlunya pelatihan pengelolaan keuangan sederhana agar usaha mereka lebih terorganisir. Sementara kelompok tokoh masyarakat menekankan pentingnya menjadikan Pecel Pincuk sebagai bagian dari agenda budaya desa yang diformalkan melalui peraturan desa. Kegiatan sosialisasi ditutup dengan penandatanganan komitmen bersama antara tim pengabdian, pemerintah desa, dan perwakilan komunitas lokal untuk bersama-sama menjaga, mengembangkan, dan mewariskan Pecel Pincuk Garahan kepada generasi berikutnya. Suasana penutupan berlangsung penuh haru dan harapan, diiringi makan bersama Pecel Pincuk yang telah tersaji sejak pagi, sebagai simbol bahwa perjuangan melestarikan kuliner tradisional ini dimulai dari meja makan bersama, dari komunitas itu sendiri.

C. **Pelatihan Gastronomi Kuliner**

Kegiatan pelatihan gastronomi kuliner dilaksanakan pada hari Minggu, 18 Mei 2025, bertempat di halaman Balai Desa Garahan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Berbeda dengan sesi sosialisasi yang dilaksanakan sehari sebelumnya, kegiatan pelatihan ini dirancang lebih bersifat praktis, partisipatif, dan berbasis pengalaman langsung. Ruang pelatihan sengaja dipindahkan ke halaman terbuka balai desa agar suasana lebih leluasa dan kondusif untuk kegiatan memasak bersama, sekaligus menciptakan atmosfer yang akrab dan tidak formal sehingga peserta merasa bebas untuk bertanya, mencoba, dan berdiskusi tanpa rasa canggung.

Pagi itu, halaman balai desa telah disulap menjadi dapur komunal yang semarak. Beberapa tungku tanah liat disiapkan berjejer di bagian tengah halaman, dikelilingi oleh meja-meja panjang yang telah dipenuhi berbagai bahan baku segar: kacang tanah hasil panen lokal, cabai rawit merah, bawang putih, kencur, daun jeruk, gula merah, garam, serta aneka sayuran rebus seperti tauge, kangkung, kacang panjang, dan daun singkong. Di sudut lain, tumpukan daun pisang segar telah disiapkan untuk proses pembuatan pincuk, sebuah elemen khas yang menjadi pembeda utama sajian ini dari kuliner pecel pada umumnya. Seluruh bahan tersebut diperoleh dari pasar lokal dan kebun warga sekitar desa, sebagai penegasan bahwa kemandirian bahan baku lokal merupakan bagian tak terpisahkan dari autentisitas Pecel Pincuk Garahan.



Gambar 3. Pelatihan Konsep Gastronomi dan Identitas Lokal

Peserta pelatihan terdiri dari sekitar empat puluh orang yang mewakili berbagai kelompok komunitas, mulai dari ibu-ibu pelaku usaha kuliner, remaja putri anggota karang taruna, kader PKK desa, hingga beberapa bapak-bapak yang dengan antusias turut bergabung. Kehadiran lintas generasi dan lintas gender dalam satu ruang pelatihan ini menjadi pemandangan yang menggembirakan, menunjukkan bahwa semangat untuk merawat warisan kuliner lokal tidak hanya milik satu kelompok, melainkan menjadi tanggung jawab bersama seluruh elemen komunitas.

Pelatihan dibuka oleh tim pengabdian dengan pengantar singkat mengenai filosofi gastronomi Pecel Pincuk Garahan. Peserta diajak untuk terlebih dahulu memahami bahwa yang akan mereka pelajari bukan sekadar cara memasak, melainkan sebuah praktik budaya yang menyimpan nilai sosial, sejarah, dan identitas komunitas. Pengantar ini disampaikan secara santai dan dialogis, diselingi tanya jawab ringan yang justru memancing cerita-cerita personal dari para ibu tentang pengalaman mereka pertama kali belajar membuat Pecel Pincuk dari orang tua mereka. Momen ini menjadi pembuka yang mengharukan sekaligus menegaskan bahwa setiap peserta sesungguhnya telah membawa pengetahuan budaya yang berharga di dalam dirinya masing-masing.

Sesi pertama pelatihan berfokus pada teknik pembuatan bumbu pecel otentik Garahan. Dipandu oleh Ibu Sumiati, seorang pelaku usaha Pecel Pincuk senior yang telah berjualan selama lebih dari dua puluh tahun di kawasan Jalur Gumitir, peserta diperkenalkan pada komposisi dan takaran bumbu yang selama ini dijaga secara lisan dalam tradisi keluarga. Proses penyangraian kacang tanah, penghalusan bumbu menggunakan cobek batu, hingga teknik meracik perpaduan rasa pedas, manis, gurih, dan segar dari kencur dijelaskan satu per satu dengan penuh kesabaran. Tim pengabdian mendampingi di setiap meja kelompok, memastikan setiap peserta mendapatkan giliran mencoba dan merasakan sendiri proses pengolahan bumbu tersebut.

Sesi kedua beralih ke keterampilan membuat pincuk dari daun pisang, sebuah keterampilan motorik halus yang ternyata tidak semudah yang dibayangkan oleh peserta yang baru pertama kali mencobanya. Di sinilah suasana pelatihan menjadi paling cair dan penuh gelak tawa. Para ibu senior dengan terampil melipat dan menyemat daun pisang membentuk wadah kerucut yang rapi, sementara para remaja yang mencoba menirukan banyak yang menghasilkan pincuk tidak sempurna dan akhirnya roboh ditimpuk sayuran. Namun justru dalam kekacauan yang menyenangkan itulah transfer pengetahuan antargenerasi terjadi secara paling alami dan bermakna. Para ibu senior dengan sabar membimbing tangan-tangan muda, dan terjadilah percakapan-percakapan kecil yang hangat mengenai kenangan masa lalu, cerita-cerita tentang nenek, serta makna kebersamaan yang tersimpan dalam lipatan daun pisang itu.

Sesi ketiga merupakan puncak dari seluruh rangkaian pelatihan, yakni proses penyajian dan presentasi Pecel Pincuk hasil karya masing-masing kelompok. Setiap kelompok menyajikan Pecel Pincuk buatan mereka di atas tampah anyaman bambu yang telah disiapkan, kemudian saling mencicipi dan memberikan umpan balik satu sama lain. Tim pengabdian bersama narasumber memberikan apresiasi dan catatan konstruktif

terhadap setiap sajian, bukan dalam semangat menilai benar atau salah, melainkan untuk mendorong kesadaran akan pentingnya menjaga standar autentisitas rasa dan cara penyajian yang sesuai dengan tradisi.

Kegiatan pelatihan ditutup dengan sesi refleksi bersama di mana setiap peserta diminta berbagi satu kata yang menggambarkan perasaan mereka setelah mengikuti pelatihan hari itu. Kata-kata yang muncul sangat beragam namun saling bersambung maknanya: bangga, terharu, semangat, ingat ibu, berarti, dan lestari. Kata-kata sederhana itu menjadi bukti paling nyata bahwa pelatihan gastronomi ini telah berhasil menyentuh sesuatu yang jauh lebih dalam dari sekadar keterampilan memasak. Ia telah menyalakan kembali kesadaran kolektif bahwa Pecel Pincuk Garahan adalah milik mereka, tanggung jawab mereka, dan kebanggaan yang harus mereka wariskan kepada anak cucu dengan penuh cinta dan keyakinan.

D. Evaluasi Kegiatan

Proses evaluasi kegiatan pelatihan gastronomi kuliner dilaksanakan pada hari Senin, 19 Mei 2025, bertempat di ruang pertemuan Balai Desa Garahan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Kegiatan evaluasi ini dirancang sebagai tahap penutup yang tidak kalah penting dari rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang telah berlangsung selama dua hari sebelumnya. Jika sosialisasi merupakan proses membangun kesadaran dan pelatihan merupakan proses membangun keterampilan, maka evaluasi adalah proses membangun refleksi bersama untuk mengukur sejauh mana kedua proses tersebut telah memberikan dampak nyata bagi komunitas lokal Pecel Pincuk Garahan.



Gambar 4. Evaluasi kegiatan dengan perwakilan komunitas pecel garahan

Ruang pertemuan pagi itu ditata lebih sederhana dibandingkan dua hari sebelumnya. Kursi-kursi disusun melingkar tanpa meja pemisah, sebagai simbol bahwa evaluasi ini adalah ruang yang setara, di mana suara tim pengabdian dan suara warga memiliki bobot yang sama pentingnya. Di bagian tengah lingkaran diletakkan sebuah tampah anyaman bambu berisi beberapa pincuk kecil berisi Pecel Pincuk, bukan sebagai sajian seremonial, melainkan sebagai pengingat bahwa seluruh rangkaian kegiatan ini bermuara pada satu tujuan sederhana namun bermakna dalam, yakni merawat keberlangsungan kuliner tradisional yang telah lama menjadi jiwa komunitas ini.

Sesi evaluasi dibuka oleh ketua tim pengabdian dengan menyampaikan ucapan terima kasih yang tulus kepada seluruh peserta atas partisipasi aktif mereka selama dua hari penuh. Ketua tim kemudian menjelaskan tujuan dan mekanisme evaluasi secara ringkas, menegaskan bahwa proses ini bukanlah penilaian terhadap benar atau salahnya tindakan seseorang, melainkan sebuah proses belajar bersama untuk memahami apa yang telah

berhasil dilakukan, apa yang masih perlu diperbaiki, dan apa yang perlu dilanjutkan ke depan.

Evaluasi dilaksanakan melalui tiga instrumen yang saling melengkapi. Instrumen pertama adalah lembar kuesioner sederhana yang telah disiapkan oleh tim pengabdian dan dibagikan kepada seluruh peserta. Kuesioner tersebut memuat pertanyaan-pertanyaan terstruktur mengenai tingkat pemahaman peserta terhadap materi sosialisasi, tingkat penguasaan keterampilan gastronomi setelah mengikuti pelatihan, serta persepsi mereka terhadap relevansi program dengan kebutuhan nyata komunitas. Mengingat sebagian peserta memiliki keterbatasan dalam membaca dan menulis, tim pengabdian dan panitia lokal mendampingi pengisian kuesioner secara personal, membacakan pertanyaan dan menuliskan jawaban yang disampaikan secara lisan oleh peserta bersangkutan. Pendekatan ini penting untuk memastikan bahwa keterbatasan literasi tidak menjadi penghalang bagi setiap warga untuk menyuarakan pendapat dan pengalamannya secara jujur dan utuh.

Instrumen kedua adalah sesi wawancara reflektif yang dilakukan secara berkelompok. Peserta kembali dibagi dalam empat kelompok seperti hari pertama, yakni kelompok pelaku usaha, kelompok ibu rumah tangga, kelompok pemuda, dan kelompok tokoh masyarakat. Setiap kelompok difasilitasi oleh satu anggota tim pengabdian yang bertugas sebagai pemandu diskusi sekaligus pencatat. Dalam sesi ini, setiap kelompok diminta menjawab tiga pertanyaan reflektif secara mendalam. Pertama, perubahan apa yang mereka rasakan dalam pemahaman dan sikap mereka terhadap Pecel Pincuk Garahan setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan. Kedua, keterampilan atau pengetahuan spesifik apa yang paling berkesan dan paling langsung bisa mereka terapkan dalam kehidupan sehari-hari. Ketiga, hambatan atau tantangan apa yang mereka prediksi akan dihadapi dalam upaya mengimplementasikan komitmen yang telah disepakati bersama pada hari pertama.

Dari sesi wawancara reflektif kelompok pelaku usaha, muncul temuan yang sangat signifikan. Para ibu pelaku usaha mengaku bahwa pelatihan ini telah membuka mata mereka terhadap nilai budaya yang selama ini mereka miliki namun tidak pernah mereka sadari sepenuhnya. Salah seorang peserta, Ibu Hartini yang telah berjualan Pecel Pincuk selama lima belas tahun, menyampaikan dengan mata berkaca-kaca bahwa selama ini ia hanya menganggap dirinya sekadar penjual makanan pinggir jalan. Namun setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan, ia menyadari bahwa dirinya sesungguhnya adalah penjaga budaya, pewaris tradisi, dan penyambung memori kolektif masyarakat Garahan yang tidak boleh berhenti di tangannya.

Kelompok pemuda dalam sesi evaluasi menunjukkan antusiasme yang sangat menggembirakan. Mereka tidak hanya menyampaikan kepuasan terhadap kegiatan yang telah berlangsung, tetapi juga datang dengan inisiatif konkret yang telah mereka rancang secara mandiri[17]. Sebuah kelompok kecil beranggotakan enam pemuda telah sepakat untuk membentuk tim konten kreatif yang bertugas mendokumentasikan dan mempromosikan Pecel Pincuk Garahan melalui platform media sosial. Mereka bahkan telah menyiapkan nama akun dan konsep konten perdana yang siap diunggah segera setelah kegiatan evaluasi selesai. Semangat ini menjadi salah satu capaian paling nyata dan menggembirakan dari seluruh rangkaian program pengabdian[18].

Instrumen evaluasi ketiga adalah observasi langsung terhadap produk praktik yang dihasilkan peserta selama pelatihan. Tim pengabdian bersama narasumber senior, Ibu Sumiati, secara bersama-sama menilai kualitas bumbu pecel dan pincuk daun pisang yang telah dibuat oleh masing-masing kelompok pada hari sebelumnya. Penilaian

dilakukan berdasarkan tiga aspek utama, yaitu autentisitas rasa bumbu yang mengacu pada standar tradisional, kerapian dan ketepatan teknik pembuatan pincuk daun pisang, serta kreativitas penyajian yang tetap menghormati nilai-nilai tradisi. Dari penilaian ini diperoleh gambaran bahwa sebagian besar kelompok telah mampu menghasilkan bumbu pecel dengan profil rasa yang mendekati standar autentik, meskipun beberapa kelompok masih memerlukan pendampingan lanjutan terutama dalam hal keseimbangan rasa dan teknik melipat pincuk.

Sesi evaluasi diakhiri dengan penyusunan rekomendasi bersama yang dirumuskan secara kolektif oleh seluruh peserta dan tim pengabdian. Rekomendasi tersebut mencakup perlunya pembentukan kelompok usaha bersama Pecel Pincuk Garahan yang terstruktur, penyelenggaraan pelatihan lanjutan secara berkala setiap tiga bulan sekali, serta pengajuan Pecel Pincuk Garahan sebagai warisan budaya takbenda kepada pemerintah daerah Kabupaten Jember. Seluruh rekomendasi tersebut dicatat secara resmi dan akan menjadi lampiran laporan pengabdian yang diserahkan kepada pihak perguruan tinggi dan pemerintah desa sebagai dasar tindak lanjut program di masa mendatang.

Kegiatan evaluasi ditutup dengan doa bersama yang dipimpin oleh tokoh agama setempat, diikuti makan siang bersama dengan menu utama Pecel Pincuk Garahan yang disajikan di atas pincuk daun pisang hasil karya para peserta pelatihan hari sebelumnya. Momen penutup ini terasa sangat simbolis sekaligus menyentuh: makanan yang sama yang menjadi objek kajian, menjadi medium pelatihan, kini menjadi pemersatu di meja makan bersama, membuktikan bahwa Pecel Pincuk Garahan bukan hanya tentang rasa di lidah, tetapi tentang rasa kebersamaan yang mengikat seluruh komunitas dalam satu identitas yang kokoh dan penuh makna.

E. Pembahasan

Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Garahan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember ini diawali dengan proses identifikasi permasalahan yang menemukan kenyataan mendasar bahwa Pecel Pincuk Garahan sebagai komoditas kuliner tradisional turun-temurun tengah menghadapi ancaman serius akibat tekanan modernisasi industri kuliner. Melalui observasi lapangan dan wawancara mendalam bersama para pelaku usaha, ditemukan bahwa erosi budaya kuliner ini tidak hanya berdampak pada dimensi ekonomi, tetapi juga merambah pada dimensi sosial dan budaya yang lebih dalam, yakni terputusnya rantai pewarisan pengetahuan kuliner antargenerasi, mudahnya penggunaan bahan baku lokal autentik, serta melemahnya posisi tawar komunitas pelaku usaha tradisional di tengah dominasi industri pangan modern. Temuan-temuan ini menegaskan bahwa persoalan yang dihadapi Pecel Pincuk Garahan bukan sekadar persoalan ekonomi semata, melainkan persoalan identitas dan keberlangsungan budaya lokal yang memerlukan penanganan segera secara terstruktur dan berbasis komunitas. Kegiatan sosialisasi berbasis komunitas yang dilaksanakan sebagai tahap kedua berhasil membangun kesadaran kolektif masyarakat Desa Garahan terhadap nilai strategis Pecel Pincuk sebagai identitas lokal yang perlu dipertahankan bersama. Melalui pendekatan komunikasi yang dialogis, partisipatif, dan menggunakan bahasa yang dekat dengan keseharian warga, sosialisasi ini berhasil membuka ruang diskusi yang autentik antara tim pengabdian dan komunitas lokal. Berbagai gagasan segar bermunculan langsung dari warga, mulai dari pembentukan komunitas digital untuk promosi media sosial, penguatan organisasi pelaku usaha, hingga formalisasi Pecel Pincuk sebagai bagian dari agenda budaya desa. Capaian terpenting dari sesi sosialisasi ini bukan hanya tersampainya informasi, melainkan tumbuhnya rasa memiliki dan tanggung jawab bersama di kalangan masyarakat untuk secara aktif terlibat dalam upaya pelestarian



kuliner tradisional mereka sendiri. Pelatihan gastronomi kuliner yang dilaksanakan sebagai tahap ketiga terbukti menjadi jantung dari seluruh rangkaian program pengabdian ini. Melalui praktik langsung pembuatan bumbu pecel autentik, teknik membuat pincuk dari daun pisang, hingga penyajian kuliner secara tradisional, pelatihan ini berhasil menghidupkan kembali transfer pengetahuan antargenerasi yang selama ini terancam putus. Lebih dari sekadar pelatihan memasak, sesi ini menjadi ruang pertemuan budaya yang hangat antara generasi tua pemegang tradisi dan generasi muda penerus warisan, di mana pengetahuan berpindah bukan melalui instruksi formal melainkan melalui sentuhan tangan, percakapan penuh kenangan, dan tawa kebersamaan. Keberhasilan pelatihan ini diukur bukan semata dari keterampilan teknis yang dikuasai peserta, tetapi dari bangkitnya kebanggaan dan kesadaran identitas budaya yang terpancar dari setiap peserta yang terlibat. Proses evaluasi yang dilaksanakan sebagai tahap akhir memberikan gambaran komprehensif bahwa seluruh rangkaian kegiatan pengabdian ini telah memberikan dampak yang nyata, terukur, dan bermakna bagi komunitas lokal Pecel Pincuk Garahan. Melalui tiga instrumen evaluasi yang saling melengkapi, yakni kuesioner terstruktur, wawancara reflektif kelompok, dan penilaian produk praktik, diperoleh bukti konkret bahwa terjadi perubahan signifikan dalam pemahaman, sikap, dan keterampilan peserta terhadap gastronomi budaya lokal mereka. Lahirnya inisiatif mandiri dari kelompok pemuda untuk membentuk tim konten kreatif, serta rumusan rekomendasi bersama yang mencakup pembentukan kelompok usaha terstruktur dan pengajuan Pecel Pincuk sebagai warisan budaya takbenda, menjadi bukti paling kuat bahwa program pengabdian ini tidak berhenti sebagai kegiatan seremonial belaka, melainkan telah berhasil menanamkan benih perubahan yang akan terus tumbuh dan berkembang dari dalam komunitas itu sendiri, menuju keberlanjutan Pecel Pincuk Garahan sebagai identitas lokal yang hidup, bermartabat, dan diwariskan dengan penuh kebanggaan kepada generasi yang akan datang.

KESIMPULAN

Pengabdian ini berhasil mengidentifikasi dan menganalisis gastronomi budaya Pecel Pincuk Garahan sebagai bentuk konstruksi identitas lokal masyarakat Garahan, yang tercermin melalui praktik pengolahan, penyajian, serta konsumsi kuliner tradisional tersebut. Kajian ini menempatkan Pecel Pincuk Garahan tidak hanya sebagai produk pangan, melainkan sebagai representasi nilai sosial, kearifan lokal, dan memori kolektif yang hidup dalam ruang domestik maupun ruang publik, khususnya di kawasan Jalur Gumitir. Lebih lanjut, pengabdian ini menegaskan bahwa gastronomi budaya memainkan peran signifikan dalam menjaga keberlanjutan identitas lokal di tengah dinamika modernisasi dan perubahan sosial yang terus berlangsung. Temuan ini memperkuat argumen bahwa praktik kuliner tradisional bukan semata urusan konsumsi, melainkan mekanisme sosial yang secara aktif mereproduksi nilai-nilai komunitas dari generasi ke generasi. Hasil pengabdian memberikan kontribusi akademik dalam pengembangan kajian gastronomi budaya dan sosiologi budaya, sekaligus menjadi rujukan strategis bagi upaya pelestarian kuliner tradisional sebagai identitas lokal berbasis komunitas.

PERSANTUNAN

Tim pengabdian menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah terlibat dalam kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Garahan, Kecamatan Silo, Kabupaten Jember. Penghargaan tulus kami sampaikan kepada Kepala Desa Garahan beserta jajaran perangkat desa, para pelaku usaha Pecel Pincuk, ibu-ibu kader PKK, kelompok pemuda karang taruna, serta seluruh tokoh masyarakat yang telah menyambut kehadiran tim dengan



penuh ketulusan dan kehangatan. Partisipasi aktif, semangat, dan keterbukaan seluruh peserta menjadi kekuatan utama yang menghidupkan setiap tahap kegiatan. Semoga Pecel Pincuk Garahan senantiasa lestari sebagai kebanggaan dan identitas komunitas yang diwariskan lintas generasi.

REFERENSI

- [1] Nugraha, P. A., Triastuti, U. Y., Anas, M., Wulandari, P. P., Dahlan, N., & Irawan, J. A. (2025). *Wisata Kuliner: Tantangan dan Peluang Gastronomi Indonesia*. Star Digital Publishing.
- [2] M. Granovetter, "Economic action and social structure," *Am. J. Sociol.*, vol. 91, no. 3, 1985. <https://www.jstor.org/stable/2780199>
- [3] P. Bourdieu, *The Forms of Capital*. New York: Greenwood, 1986.
- [4] M. Truninger, "Local Food and Social Embeddedness," *Food, Cult. Soc.*, vol. 14, no. 2, 2011. <https://doi.org/10.2752/175174411x12810842291210>
- [5] B. Pranowo, "Kuliner Tradisional dan Identitas Budaya Lokal," *J. Masy. dan Budaya*, no. 21, hal. 2, 2019. <https://jmb.lipi.go.id>
- [6] N. Suryani, "Ekonomi Budaya dan Kuliner Lokal," *J. Antropol. Indones.*, vol. 42, no. 1, 2021. <https://journal.ui.ac.id/index.php/jai>
- [7] G. Richards, "Food Experience as Cultural Capital," *J. Rural Stud.*, vol. 37, no. 1, 2015. <https://doi.org/10.1016/j.jrurstud.2014.10.004>
- [8] L. M. Long, "Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness," *South. Folk.*, vol. 61, no. 3, hal. 181–204, 2004. <https://scholarworks.iu.edu/journals/index.php/jfrr/article/view/20867>
- [9] M. Ilbery, B., & Kneafsey, *Rural Cultural Economy*. London: Routledge, 2000.
- [10] D. Rahmawati, "Pangan Lokal dan Keberlanjutan Sosial," *J. Sosiol. Reflektif*, vol. 14, no. 2, 2000. <https://ejournal.uin-suka.ac.id/isoshum/sosiologireflektif>
- [11] G. Richards, "An overview of food and tourism trends and policies," *OECD Stud. Tour.*, 2012. <https://www.oecd.org/cfe/tourism/food-tourism.htm>
- [12] L. M. Long, "Culinary tourism: A folkloristic perspective on eating and otherness," *South. Folk.*, vol. 61, no. 3, hal. 181–204, 2004. <https://scholarworks.iu.edu/journals/index.php/jfrr/article/view/20867>
- [13] A. Hidayah, N., & Wibowo, "Kuliner tradisional sebagai identitas budaya dan penggerak ekonomi lokal," *J. Antropol. Indones.*, vol. 41, no. 2, hal. 123–135, 2020. <https://jurnalantropologi.ui.ac.id/index.php/jai>
- [14] M. H. D. & dkk Wijaya, *Sosiologi Ekonomi (Teori, Dinamika, dan Transformasi)*, vol. 2. Yogyakarta: PT Star Digital Publishing, 2024.
- [15] M. H. D. & dkk Wijaya, *Gerakan Sosial dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 2. Yogyakarta: PT Star Digital Publishing, 2024.
- [16] A. F. Rohman, S. Sulismadi, L. D. Kumalasari, dan M. H. D. Wijaya, "Contribution to the management results of Jodipan Colorful Tourism Village, Malang City," *Publisia J. Ilmu Adm. Publik*, vol. 9, no. 1, hal. 1–8, 2024. <https://doi.org/10.26905/pjiap.v9i1.10560>
- [17] Gambiran, J. P. K. J., & Umbulharjo, K. Y. *Budaya dan Heritage Kota Cirebon: Identitas, Komersialisasi dan Pariwisata*.
- [18] Marini, S., Karnita, I., & Superwiratni, S. "Peranan Promosi Dalam Melestarikan Gastronomi Sunda Berbasis Pangan Lokal". *Journal FAME: Journal Food and Beverage, Product and Services, Accomodation Industry, Entertainment Services*, vol. 8, no. 1, pp. 28. 2015. <http://dx.doi.org/10.30813/fame.v8i1.8306>



- [19] Riswari, A. A., Pamuji, Y. I., Apriliyanto, G., Putra, F., & Wiwana, I. P. A. P. (2025). Makanan, Ingatan, dan Identitas: Kajian Kuliner Pecel dalam Novel Rahasia Salinem. *Prosodi*, vol. 19, no. 2, pp. 213-220. 2025. <https://doi.org/10.21107/prosodi.v19i2.29949>

