


**PEMBERDAYAAN SANTRI MELALUI INOVASI
DIGITALISASI & PROMOSI *FOOD HERITAGE*:
PELESTARIAN MAKANAN TEMPOYAK
KHAS DAERAH JAMBI DI PONDOK PESANTREN
NURUL FURQON TEBO JAMBI**

¹Umi Rossy Mardhiyah, ²Maulana Apriliansah, ³Navakhatus Sa'diyah,
⁴Nazilatun Nikmah, ⁵M. Nur Kholis Mujib

STAI Senori Tuban, Indonesia

Email: ¹rossymardhiyah@staisenoritubn.ac.id, ²gmanusia884@gmail.com,
³navakhaaa@gmail.com, ⁴mynazilaa22@gmail.com, ⁵nurkholismujib07@gmail.com

<i>Article Info</i>	<i>Abstrack</i>
Article History Received : 25 December 2026 Revised : 15 January 2026 Accepted : 17 January 2026 Available online 19 January 2026, Page 71-80	<i>Tempoyak is a traditional food made from durian fruit, scientifically known as <i>Durio zibethinus</i>, which is a plant that grows exclusively in tropical regions. One of the major durian-producing areas in Indonesia is Jambi Province on the island of Sumatra. This study aims to provide education for Islamic boarding school students on science and technology through efforts to preserve local traditional foods, specifically tempoyak, in order to prevent them from becoming extinct or forgotten amid the increasing popularity of contemporary foods. The method used in this activity is Participatory Action Research (PAR). The implementation of the PAR method consists of three stages: preparation, implementation, and evaluation. This activity aims to enhance students' environmental awareness as well as their understanding of the importance of preserving local food culture within the Nurul Furqon Islamic Boarding School, located in Perintis Village, Rimbo Bujang District, Tebo Regency, Jambi Province. The results of this activity provide various benefits, not only for the internal community of the Islamic boarding school but also for the wider community, as the program is productive, educational, and creative. Furthermore, this activity is expected to improve the quality of students' life skills, which can be further developed and utilized in a sustainable manner.</i>
Keywords: Empowerment of Female Students, Food Preservation, Nurul Furqon Islamic Boarding School.	
 Copyright: ©2026. The Authors Journal of Innovation and Contribution to Community Service is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License	

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki keanekaragaman budaya yang merupakan kekayaan yang tak ternilai, diantaranya adalah keanekaragaman kuliner lokal atau masakan daerah yang sangat unik (Ahsan et al., 2025). Dan yang pasti identik dengan cita rasa kuliner Indonesia yang khas pada setiap daerah. Yang mana kuliner lokal ini

dapat ditemukan dengan sangat mudah dari Sabang sampai Merauke berdasarkan kekhasan dari keanekaragaman cita rasa kuliner itu sendiri (Putri et al., 2024). Makanan tradisional ataupun makanan lokal adalah suatu identitas bagi sekelompok masyarakat yang dapat dikenali keberadaannya dengan mudah. Dengan keberadaan budaya pangan lokal tentunya dapat menjadi sebagai simbol dalam suatu daerah untuk mengembangkan seni, budaya, dan pariwisata, serta dapat memberikan manfaat yang sangat besar terhadap masyarakat Demi kesejahteraan daerah tersebut (Frank et al., 2023).

Generasi milenial sangat menggandrungi makanan kuliner kekinian yang selalu menjadi tujuan utama dalam mengonsumsi jajanan. Dan tidak sedikit pengguna media sosial yang seringkali mengunggah atau mengupload setiap kegiatan yang dilakukan antara lain yaitu dalam mengeksplor aktivitas dalam mempromosikan kuliner (Turmudi & Agustini, 2025). Sering berkembangnya zaman jika masakan khas daerah tidak ditonjolkan yang dikhawatirkan akan menyebabkan tergerusnya eksistensi dari masakan kuliner khas daerah itu sendiri dan akan punah (Kurniawati, 2020). Hal yang sangat urgent dalam merawat, melestarikan dan mengangkat kembali kearifan lokal yang menjadi pedoman bagi masyarakat diantaranya adalah makanan lokal. Tujuannya adalah untuk menonjolkan masakan-masakan khas daerah dengan keunikannya, dari segi cita rasa termasuk di dalamnya adalah budaya yang terkandung, mulai dari penyiapan makanan hingga tahap penyajian dan inovasinya (Rinawati & Louise, 2024).

Durio zibetinus Murray familiar dengan sebutan buah durian yang mana buah ini hanya tumbuh di daerah tropis. Tanaman yang dihasilkan dari perkebunan yang dikenal oleh masyarakat Indonesia dengan habitat aslinya seperti di perkebunan daerah Kalimantan dan Sumatera (Damayanti & Pujiyanti, 2025). Durian adalah buah yang memiliki ciri khas khusus. Ciri-ciri durian adalah memiliki kulit berduri yang tajam, aroma kuat yang khas, ukuran yang bervariasi dari bulat hingga lonjong, dan daging buah berwarna kuning dengan tekstur lembek dan rasa manis atau pahit, tergantung varietasnya. Durian mengandung banyak nutrisi baik, seperti antioksidan, karbohidrat, serat, protein, lemak, vitamin, magnesium, dan fosfor dengan cara difermentasikan.

Fermentasi adalah salah satu metode cara pembuatan makanan tempoyak. Yang berasal dari buah durian. Biasanya terjadi secara langsung atas spontan dengan bantuan asam laktat sehingga dapat memperpanjang umur simpan. Tempoyak adalah makanan pendamping nasi atau dapat dikatakan sebagai lauk. Yang mana bumbu dari masakan olahan makanan tersebut biasanya dikombinasikan dengan ikan patin atau dibuat pepes. Tempoyak durian memiliki cita rasa yang khas enak dan pasti sangat menggugah selera (Haruminori et al., 2017).

Jambi adalah salah satu daerah yang sangat terkenal dengan budaya fermentasinya. Dan buah durian merupakan hasil tanaman yang berlimpah sehingga dapat dilakukan pembudidayaan. Tempoyak merupakan suatu produk yang berasal dari fermentasi tradisional dari daging buah durian atau *Durio*

zibetinus Murray yang sangat terkenal atau populer di Asia tenggara tentunya terutama di daerah Indonesia dan lebih spesifiknya berada di daerah Sumatera atau Kalimantan. Tempoyak seringkali digunakan sebagai bumbu atau pelengkap makanan yang mendapatkan perhatian khusus sebagai sumber probiotik yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Manfaat pengelolaan tempoyak diantaranya adalah melestarikan makanan khas setempat dan terciptanya peluang usaha (Salihun & Bansaga, 2022).

METODOLOGI

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah PAR (*Participatory Action Research*) (Maghfiroh et al., 2025). Di mana penelitian yang dilakukan ini melibatkan semua pihak yang dirasa relevan guna mengkaji tindakan yang sedang berlangsung untuk melakukan perubahan penelitian dan perbaikan menuju yang lebih baik. Dalam penelitian ini untuk mendapatkan hasil perubahan yang maksimal sesuai yang diinginkan memiliki tiga tolak ukur diantaranya yaitu partisipasi, riset, dan aksi. Dari ketiga hal tersebut memiliki keterkaitan yang bersinergi untuk merubah dan melakukan perbaikan dari penelitian sebelumnya (Muna et al., 2024).

PKM (Pengabdian kepada Masyarakat) ini dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak dengan bahan dasar *Durio zibetinus Murray* yang kerap disapa sebagai buah durian, tempoyak kemudian diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya agar eksistensi budaya makanan khas Daerah terjaga dan tidak punah (Astono et al., 2024). Berikut tahapan dalam pelaksanaan kegiatan;

1. Memberikan edukasi terkait limbah atau sampah (persiapan)
2. Memberikan pelatihan (pelaksanaan)
3. Penilaian hasil dan evaluasi

Kemudian dalam memudahkan cara tersebut, peneliti melakukan beberapa tahapan, yakni:

1. Tahap persiapan

Pada tahap awal yang dilakukan tim PKM dalam mempersiapkan penelitian adalah:

- a. Survei lapangan dengan mendatangi pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Untuk memperoleh gambaran secara objektif dan *up to date* terkait kondisi lingkungan di sekitar pesantren sehingga dapat dilakukan perencanaan kegiatan yang lebih matang.
- b. Berikutnya tim pkm melakukan koordinasi dengan pihak pesantren dalam rangka menyusun schedule kegiatan dan sasaran dalam kegiatan.
- c. Selanjutnya menentukan dan memilih media serta materi pada kegiatan supaya tujuan pengabdian dapat tercapai secara maksimal.

2. Tahap pelaksanaan

Kegiatan pelatihan yang dilakukan di pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi ini mengadakan:

- a. Terjadwalnya sosialisasi terkait urgensi pelestarian makanan khas daerah Jambi berupa tempoyak yang diolah menjadi berbagai hidangan kepada santri Nurul Furqon di pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Kemudian memberikan penyuluhan terkait proses urgensi pelestarian makanan khas daerah Jambi berupa tempoyak sekaligus mempraktekkan proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya di pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi.
- b. Tim PKM memberikan pelatihan kepada santri terkait proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya
- c. Dilanjutkan dengan melakukan pendampingan untuk memastikan bahwasanya produk yang dihasilkan dari proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya oleh santri nantinya dapat menghasilkan produk yang memiliki daya tarik tersendiri dan dapat didistribusikan ke masyarakat serta bernilai ekonomis, kreatif dan inovatif dalam mengelola makanan yang berasal dari bahan baku tempoyak atau fermentasi durian.

3. Tahap penilaian dan evaluasi

Dalam tahap terakhir yakni penilaian dan evaluasi dalam evaluasi ini memastikan terkait keberhasilan program pelatihan dan memberikan umpan balik untuk kegiatan serupa di masa yang akan datang selain itu juga kita kroscek dari produk yang telah dihasilkan oleh santri sudah layak untuk dipasarkan atau masih harus ada perbaikan agar kedepannya dapat memberikan manfaat kepada masyarakat luas khususnya dan terutama untuk santri itu sendiri. Karena dengan adanya produk yang telah mereka hasilkan bisa bernilai ekonomis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Optimalisasi Pengelolaan Tempoyak Durian Bagi Pemberdayaan Santri Di Pondok Pesantren Al-Inayah

Hasil dari Proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes

tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya di pesantren Nurul Furqon (Mardhiyah et al., 2025), merupakan keterampilan yang tidak sekedar bermanfaat bagi kebutuhan pribadi santri melainkan juga berpotensi untuk dijadikan sebagai peluang usaha yang menguntungkan (Hadiono et al., 2018). Karena produk yang telah dihasilkan dikonsumsi juga dapat dipasarkan sehingga memiliki manfaat yaitu memiliki nilai guna ekonomis dan kreatif. Kegiatan ini dilaksanakan secara bertahap dan sistematis untuk memastikan bahwasanya dalam setiap proses pelatihan berjalan sesuai dengan tujuan yang telah dicanangkan dan memberikan dampak yang positif serta maksimal kepada peserta.

Daerah Jambi memiliki banyak sekali makanan khas tentunya salah satu yang menjadi iconic adalah tempoyak yang merupakan olahan dari daging buah durian yang difermentasikan. Dalam hal ini dapat didefinisikan bahwasanya nama tempoyak berasal dari kata poya yang memiliki arti pengelolaan durian dengan mengoyak. Jenis makanan ini sangatlah populer di Sumatera terutama di daerah Jambi (Buliani & Mustakim, 2025). Tempoyak merupakan salah satu makanan fermentasi yang terbuat dari durian sebagai bahan bakunya. Dan biasanya masyarakat etnis melayu seperti di Malaysia atau di Indonesia yang mengkonsumsinya (Marwati & Funan, 2024). Durian atau *Durio zibetinus Murray* merupakan buah jenis klimaterik dengan ciri-ciri memproduksi CO₂ dan etilen yang sangat cepat selama pematangan sehingga mengalami kerusakan atau busuk dengan mudah akibat perubahan kimia, aktivitas enzim dan mikroba (Reli, & Warsiki, 2017).

Oleh karena itu masyarakat khas melayu seperti daerah Jambi sering melakukan atau membuat masakan khas yang berbahan baku dari durian yang dinamakan tempoyak. Dalam konteks pemberdayaan, Pesantren Nurul Furqon secara aktif mendorong potensi santri melalui pengembangan bakat dan keterampilan dalam berbagai bidang seperti agama, pertanian, perikanan, dan wirausaha. Kegiatan pelatihan ini menjadi sarana implementasi nyata dari visi dan misi pesantren, khususnya dalam aspek penguatan keterampilan dan ikhtiar yang produktif. Pendampingan ini bukan semata mengajarkan keterampilan teknis, tetapi juga menanamkan nilai-nilai etika Islam dalam pengelolaan lingkungan, seperti kebersihan, efisiensi, dan kebermanfaatan. Sementara itu, dari misi pesantren kegiatan ini selaras dengan poin-poin strategis yang ingin dicapai, antara lain.

1. Peningkatan mutu pendidikan agama dan ekonomi. Pelatihan ini membuka ruang baru bagi santriwati untuk memahami konsep Digitalisasi & Promosi *Food Heritage* yang bernilai syari'ah dan aplikatif.
2. Pemberdayaan dan pengembangan bakat serta minat santri. Dengan diberikan ruang berkreasi dalam mengolah *Durio zibetinus Murray familiar* dengan sebutan buah durian menjadi makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai

ragam lainnya yang bermanfaat, santriwati dapat menggali dan mengembangkan potensi diri mereka dibidang keterampilan dan wirausaha.

3. Aktualisasi kemampuan yang dimiliki pesantren secara optimal. Kegiatan ini juga menjadi wujud nyata dari optimalisasi sumberdaya yang dimiliki pondok, baik dari sisi manusia (santri dan pengajar) maupun masyarakat sekitar yang selama ini belum tergarap secara maksimal sebagai potensi edukatif dan produktif.

Lebih dari itu, program pelatihan Digitalisasi & Promosi *Food Heritage* pelestarian pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya ini memberi kontribusi dalam membangun budaya melestarikan makanan khas daerah berbasis kearifan local yang dimulai dari komunitas pesantren. Hal ini diharapkan akan menciptakan efek jangka panjang, dimana para santriwati tidak hanya menjadi penerima ilmu, Pesantren NURUL FURQON memperkuat posisinya sebagai lembaga pendidikan Islam yang responsive terhadap tantangan zaman dan berkomitmen dalam mencetak generasi yang tidak hanya berilmu dan berakhlak, tetapi juga produktif, mandiri dan siap dalam menjaga warisan budaya berupa makanan khas daerah spesifiknya makanan khas daerah jambi yaitu tempoyak.

Berdasarkan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan dengan tahapan awal berupa survei lokasi atau survei lapangan di pesantren Nurul Furqon. Kemudian melakukan koordinasi dengan pihak kelurahan pesantren atau pengurus pesantren dan pengasuh pesantren untuk memastikan bahwa tujuan tim PKM untuk melakukan program pelatihan proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya di pesantren Nurul Furqon.

Implementasi Nilai Pesantren Melalui Digitalisasi & Promosi *Food Heritage*

Pondok Pesantren Nurul Furqon terletak di Jl. Lesmana, Desa Perintis, Kecamatan Rimbo Bujang, Kabupaten Tebo, Provinsi jambi. Merupakan lembaga pendidikan Islam yang telah berdiri sejak Tahun 2019. Berdasarkan hasil observasi dan penggalian data, diketahui bahwa Pesantren ini tidak hanya fokus pada pendidikan keagamaan semata, melainkan juga memiliki orientasi kuat dalam membentuk generasi muda yang berkarakter ahli fikir, ahli dzikir, dan ahli ikhtiar yang handal serta terampil, sebagaimana tertuang dalam slogan dan visi pesantren berada di bawah pengasuh Ustadz Nur Cholikh, S.Pd.I dan Ibu Siti Muhajarah.

Pondok pesantren adalah suatu lembaga yang memiliki banyak potensi di dalamnya termasuk salah satunya adalah perekonomian. Selain bertugas sebagai media untuk mencetak generasi yang berperadaban dan berpendidikan tentunya.

Namun kiprah pesantren juga berperan dalam mengembangkan serta menjaga atau melestarikan warisan leluhur berupa pelestarian pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya (Putri et al., 2024). Di sini peran pesantren dalam membekali santri dengan melakukan kegiatan yang memberikan dampak positif yaitu dengan melatih santri untuk menjadi santri yang kreatif inovatif dan mandiri serta mampu bersaing di masa mendatang (Nugraheni et al., 2025). Adapun langkah-langkah yang dilakukan sebagai berikut:

1. Tahap persiapan (memberikan edukasi)

Pada tahap awal yaitu persiapan kegiatan PKM ini yang dilakukan antara lain adalah:

- a. Hal pertama yang dilakukan dalam serangkaian tahap persiapan terdapat beberapa aktivitas di dalamnya. Pertama kali tim PKM pada hari Jumat, tanggal 10 Oktober 2025 melakukan perjalanan dari Tuban ke Sumatera, Jambi. Kemudian melanjutkan perjalanan menuju pondok pesantren Nurul Furqon desa perintis kecamatan Rimbo bujang kabupaten Tebo provinsi Jambi.
- b. Survei lapangan dengan mendatangi pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Untuk memperoleh gambaran secara objektif dan *up to date* terkait kondisi lingkungan di sekitar pesantren sehingga dapat dilakukan perencanaan kegiatan yang lebih matang.
- c. Berikutnya tim pkm melakukan koordinasi dengan pihak pesantren dalam rangka menyusun *schedule* kegiatan dan sasaran dalam kegiatan.
- d. Selanjutnya menentukan dan memilih media serta materi pada kegiatan supaya tujuan pengabdian dapat tercapai secara maksimal.

2. Tahap pelaksanaan (memberikan pelatihan)

Adapun kegiatan pelatihan proses daur ulang sampah atau limbah yang dilakukan di pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi pada tahapan ini pelaksanaan antara lain yaitu:

- a. Memberikan sosialisasi terkait urgensi dalam melestarikan makanan khas daerah Jambi yaitu pembuatan tempoyak kepada santri Nurul Furqon di pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi. Kemudian memberikan penyuluhan terkait proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya. sekaligus mempraktekkan proses pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padeh ikan lele, dan berbagai ragam

lainnya di pondok pesantren Nurul Furqon Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo Provinsi Jambi.

- b. Kemudian tim PKM memberikan pelatihan kepada santri terkait proses pelestarian pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padéh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya.
 - c. Dilanjutkan dengan melakukan pendampingan untuk memastikan bahwasanya produk yang dihasilkan dari proses pelestarian pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padéh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya oleh santri nantinya dapat menghasilkan produk yang memiliki daya Tarik tersendiri, dan kemudian bisa didistribusikan ke masyarakat dan memiliki nilai ekonomis serta kreatif dan inovatif.
3. Tahap penilaian dan evaluasi

Dalam tahap terakhir yakni evaluasi dalam evaluasi ini memastikan terkait keberhasilan program pelatihan dan memberikan umpan balik untuk kegiatan serupa di masa yang akan datang selain itu juga kita kroscek dari produk yang telah dihasilkan oleh santri sudah layak untuk dipasarkan atau masih harus ada perbaikan agar kedepannya dapat memberikan manfaat kepada masyarakat luas khususnya dan terutama untuk santri itu sendiri. Karena dengan adanya produk yang telah mereka hasilkan bisa bernilai ekonomis.

KESIMPULAN

Pelaksanaan program Inovasi dampingan pemberdayaan santriwati melalui pelatihan Digitalisasi & Promosi *Food Heritage* pelestarian pembuatan makanan khas daerah jambi berupa tempoyak, yang diolah dan diaplikasikan menjadi makanan seperti pepes tempoyak ikan patin, gulai tempoyak ikan nila, tempoyak asam padéh ikan lele, dan berbagai ragam lainnya di Pesantren NURUL FURQON Desa Perintis Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo yang telah dilaksanakan bisa memberikan dampak positif serta menjadi inspirasi bagi banyak orang dan menciptakan produk bermanfaat yang dapat dipasarkan sekaligus meningkatkan kualitas santri dalam *Life skill*-nya yang nanti ke depannya dapat memberikan manfaat dan bisa dikembangkan lebih lanjut. Kegiatan ini memberikan banyak manfaat tidak sekedar pihak internal, yaitu pesantren itu sendiri, namun juga memberikan manfaat bagi masyarakat luas karena bersifat produktif, edukatif, dan kreatif. Hasil kegiatan ini dapat meningkatkan kualitas siswa dalam keterampilan hidup yang kelak akan memberikan manfaat dan dapat dikembangkan lebih lanjut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada seluruh pengurus dan keluarga besar Pondok Pesantren Nurul Furqon, Desa Perintis, Kecamatan Rimbo Bujang, Kabupaten Tebo, Provinsi Jambi, atas fasilitas, waktu, tempat, dan sambutan hangat yang diberikan. Kami juga mengapresiasi antusiasme peserta pelatihan daur ulang sampah yang sangat luar biasa. Harapan kami, kerja sama ini dapat terus berlanjut dan pelatihan ini memberi dampak positif, menginspirasi, serta meningkatkan *life skill* santri, baik di lingkungan pesantren maupun saat mereka terjun ke masyarakat .

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsan, M. R., Khurosani, B. I., Zevi, F. I., Setiadi, A. N. P., Rofia, R., & Fitria, R. (2025). *Ketahanan Pangan Lokal di Era Globalisasi: Tantangan Pelestarian Makanan Tradisional di Kalangan Mahasiswa Universitas Pendidikan Indonesia. Volume 9 No 6*. mochrizalahsan@upi.edu, bilqhis.isywal5@upi.edu, zevidiya@upi.edu, aretanararya.14@upi.edu, reginarofiana25@upi.edu,
- Astono, A. D., Firdaus, Wulandari, N. A., & Felda, E. (2024). *Menggali Potensi Pembuatan Kue Semprong Tradisional di Desa Jambon Kabupaten Temanggung. Vol. 4, No. 1.*. aridwi@unimus.ac.id firdaus@unimus.ac.id
- Buliani, I. M., & Mustakim, A. (2025). *Analisis Mikrobiologi Tempoyak Khas Jambi Melalui Isolasi Dan Identifikasi Menggunakan Cawan Petri Sebagai Probiotik Untuk Kesehatan Pencernaan. Volume 1; Nomor 7, Page 220-223.* <https://doi.org/Doi> : <https://doi.org/10.59435/menulis.v1i7.528>
- Damayanti, A. A., & Pujiyanti. (2025). *Tinjauan Pustaka: Fermentasi Durian, Tempoyak sebagai Pangan Fungsional Berbasis Lokal. Bioprospek 17*:, 35–41.
- Frank, S. A. K., Flassy, M., Idris, U., Ilham, Indiarti, N. R., & Kogoya, A. A. (2023). *Pelestarian Kuliner Lokal Sagu (FI) Sebagai Identitas Budaya Etnis Sentani (Puyakha) Di Kampung AyapO. Vol.4 No. 4, Hal. 8612-8618.*
- Hadiono, A. F., Inayah, N., Ekaningsih, L. A. F., & Aimah, S. (2018). *Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pelestarian Makanan Tradisional “Krupuk Kluntung” Di Desa Singojuruh Kabupaten Banyuwangi. Volume I, Nomor 2.*. *ninailzam2015@gmail.com, **lafwens@gmail.com
- Haruminori, A., Angelia, N., & Purwaningtyas, A. (2017). *Makanan Etnik Melayu: Tempoyak. Vol. 19 (2), 125–128.* <https://doi.org/DOI:10.25077/jaisb.v19.n2.p125-128.2017>

- Kurniawati, A. D. (2020). *Post Before Eating: Motif Generasi Milenial Ponorogo dalam Fenomena Kuliner Kekinian. Volume 14, No. 2.*, niannisaku@gmail.com
- Maghfiroh, D., Shakila, N. G., Nurdiana, & Lestari, E. D. (2025). *Kue Asida Makanan Khas Melayu yang Hampir Punah. Vol. 4, No. 3.* <https://publisherqu.com/index.php/Al-Furqan>
- Mardhiyah, U. R., Aminuddin, M. Y., & Anisah, U. R. (2025). *Pemberdayaan Santriwati Melalui Pelatihan Inovasi Circular Economy: Daur Ulang Sampah Di Pesantren Al-Inayah Kecamatan Rimbo Bujang Kabupaten Tebo. Vol 1, Issue 2, 176–187.* <https://doi.org/DOI:10.63321/jiccs.v1i2.105>
- Marwati, & Funan, S. A. M. (2024). *Respon Sensorik Tempoyak Durian Lai dan Potensinya Sebagai Makanan Fungsional. Vol. 20 No. 01.* marwatiwawa.unmul@gmail.com
- Muna, N. I., Farikhah, K., Sa'adiah, S. K., Shofa, S. N., & Kusumaningtyas, J. A. (2024). *Pemberdayaan masyarakat dalam peningkatan produktifitas pancake durian di Dusun Gondang Desa Purworejo Kecamatan Candimulyo Kabupaten Magelang. 1(1), 49-59.* <https://doi.org/doi.org/10.53088/tintamas.v1i1.1046>
- Nugraheni, S., Saryani, & Prasetyanto, H. (2025). *Melestarikan Kuliner Tradisional Yogyakarta: Peran STP Ampta dalam Pariwisata Berkelanjutan. Volume 4, Number 1.* <https://doi.org/DOI:10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.836>
- Reli, R., & Warsiki, E. (2017). *Modifikasi Pengolahan Durian Fermentasi (Tempoyak) dan Perbaikan Kemasan untuk Mempertahankan Mutu dan Memperpanjang Umur Simpan. 27 (1), 43–54.*
- Rinawati, W., & Louise, I. S. Y. (2024). *Olahan Makanan dan Minuman Kekinian Bagi Pelaku UMKM, Guru dan Siswa se-Kabupaten Magelang. Vol. 1, No. 1.,*
- Salihun, A., & Bansaga, R. (08Desember2022). *Pengolahan Buah Durian (Durio Zibethinus Murr) Menjadi Tempoyak dengan Teknik Fermentasi.*
- Turmudi, I., & Agustini, P. M. (2025). *Perilaku Konsumen dalam Mengonsumsi Makanan Viral: Studi Kasus Tren Kuliner Mie Gacoan di Kalangan Gen Z di Media Sosial. Vol.4, No.4.,*