

PENGOLAHAN DAN PENGKEMASAN KULINER LOKAL DI DESA WISATA TISTA KECAMATAN KERAMBITAN KABUPATEN TABANAN

A.M. Putra¹, I.N.J. Ariana², A.S. Sulistyawati³, I.N.T.Sutaguna⁴, dan N. Narottama⁵

ABSTRAK

Kegiatan ini bertujuan untuk pemberdayaan masyarakat dalam pengembangan produk lokal berbahan lokal. Hasil pertanian masyarakat diolah dan dikemas menjadi produk bernilai ekonomis, diharapkan kegiatan pertanian dapat dipertahankan serta mengurangi alih fungsi lahan pertanian.

Metode yang digunakan melalui observasi serta program pemberdayaan dengan model pendekatan meliputi: Model Partisipasi Masyarakat, Model Membangun Kapasitas Kewirausahaan Masyarakat, dan Model Transfer Teknologi.

Hasil dari kegiatan ini adalah terciptanya produk kuliner yang berasal dari bahan-bahan lokal dengan meningkatkan partisipasi masyarakat untuk mendukung pengembangan Desa Wisata Tista, sehingga akan menjadi sebuah nilai tambah kepada masyarakat dengan tumbuhnya industri-industri rumah tangga. Kegiatan meliputi: pengenalan alat/bahan, praktek langsung, dan pengemasan produk. Partisipasi masyarakat sangat tinggi dalam kegiatan ini.

Kata Kunci: Kuliner, Pengkemasan, Produk, Kewirausahaan, Pariwisata.

ABSTRACT

This activity aims to empower the community in developing local products made from local ingredients. Community agricultural products are processed and packaged into economically valuable products, it is hoped that agricultural activities can be maintained and reduce the conversion of agricultural land.

The method used is through observation and empowerment programs with a model approach including: Community Participation Model, Community Entrepreneurship Capacity Building Model, and Technology Transfer Model.

The result of this activity is the creation of culinary products originating from local ingredients by increasing community participation to support the development of the Tista Rural Tourism, so that it will become an added value to the community with the growth of home industries. Activities include: introduction of tools/materials, hands-on practice, and product packaging. Community participation is very high in this activity.

Keywords: Culinary, Packaging, Products, Entrepreneurship, Tourism.

¹ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: muriawan@unud.ac.id

² Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: jaminariana@unud.ac.id

³ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: agungsri@unud.ac.id

⁴ Program Studi Pengelolaan Perhotelan Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: trisutaguna@unud.ac.id

⁵ Program Studi Sarjana Pariwisata Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana, E-mail: nararya.narottama@unud.ac.id

Submitted: 22 November 2022

Revised: 10 Januari 2023

Accepted: 11 Januari 2023

1. PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi sektor penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat. Berbagai upaya dilakukan untuk dapat mengembangkan sektor pariwisata ini. Berbagai daya tarik wisata berkembang seiring dengan pemulihan pariwisata di Bali khususnya pasca Pandemi Covid-19. Disadari bersama bahwa pariwisata sangat dibutuhkan dalam perputaran perekonomian di Bali.

Kabupaten Tabanan adalah satu kabupaten dari 9 kabupaten/kota di Bali. Disebut sebagai lumbung berasnya Bali, Kabupaten Tabanan terkenal dengan daerah pertaniannya yang masih sangat luas dan sangat subur. Sebagian besar masyarakat menggantungkan kehidupannya dari pertanian. Di sisi lain, daerah pertanian yang membentang luas tersebut menjadi daya tarik wisata yang sangat besar pula. Sebagian besar daya tarik desa wisata di Kabupaten Tabanan adalah agrowisata dan ekowisata yang juga didukung oleh aktivitas masyarakat serta tradisi dan budaya agraris yang masih sangat kental dan taat. Hal inilah, yang menjadi keunikan dan ciri khas kepariwisataan di Kabupaten Tabanan.

Melihat potensi Kabupaten Tabanan terkait pertaniannya, maka pengabdian tentang pengolahan dan pengemasan kuliner lokal diadakan di Desa Wisata Tista yang merupakan desa wisata kategori maju di Kabupaten Tabanan. Dengan kehidupan agraris masyarakat, tentunya banyak dihasilkan produk-produk pertanian, baik pertanian lahan basah maupun pertanian lahan kering, seperti: berbagai jenis sayuran, biji-bijian, dan buah-buahan.

Akan tetapi, masyarakat Desa Tista belum melirik potensi tersebut menjadi sebuah produk yang bernilai ekonomis. Masyarakat masih bersifat konsumtif untuk membeli, padahal bahan baku dari produk yang mereka beli sangat melimpah di Desa Tista. Bahkan seringkali masyarakat hanya bersemangat di kala menanam tetapi kurang kreatif ketika sudah menghasilkan, sehingga harga yang jauh turun ketika panen tiba. Situasi tersebut mengakibatkan kurangnya minat anak muda Desa Tista untuk bergelut di sektor pertanian ini, terjadi kesulitan regenerasi, bahkan dikhawatirkan akan terjadi krisis penerus yang pada akhirnya lahan-lahan pertanian akan dijual dan beralih fungsi. Kekhawatiran-kekhawatiran ini perlu untuk diantisipasi dengan baik.

Kegiatan pengabdian ini menjadi salah satu solusi untuk memanfaatkan hasil-hasil pertanian masyarakat diolah menjadi produk-produk lokal yang mempunyai nilai ekonomis yang lebih tinggi, sehingga hasil yang melimpah tidak menjadi percuma karena masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengolahnya. Untuk itu, penting dilaksanakan pelatihan dan pendampingan terkait dengan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal di Desa Wisata Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan agar potensi yang ada tergarap dengan baik, untuk memotivasi masyarakat dalam menjalankan profesinya serta memberikan penghasilan tambahan (*added value*) untuk meningkatkan tingkat perekonomian masyarakat. Dengan demikian, Desa Wisata Tista juga tetap dapat melestarikan alam, budaya, adat, dan tradisinya.

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini menggunakan beberapa tahapan metode untuk mengatasi permasalahan, yaitu:

2.1. Persiapan

Kegiatan Program Udayana Mengabdi (PUM) ini beranggotakan 5 orang, 1 orang ketua pelaksana dan dibantu 4 anggota tim yang sudah mempunyai pengalaman terkait dengan pelatihan yang akan dilaksanakan. Dalam tahap persiapan ini, ketua tim selalu berkoordinasi dengan pihak desa, dalam hal ini adalah Kepala Desa Tista untuk memastikan waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan dan pendampingan serta kesiapan masyarakat sasaran untuk secara aktif dalam proses dan tahapan

pelatihan serta pendampingan tersebut. Masyarakat sasaran sebagai peserta pelatihan berjumlah 30 orang yang terdiri dari Kelompok PKK dan Subak di Desa Tista. Selanjutnya akan dilaksanakan metode pengimbasan kepada seluruh masyarakat Desa Tista.

Persiapan juga dilakukan untuk menginventarisasi bahan dan alat yang diperlukan dalam pelatihan, di mana berbagai bahan yang digunakan adalah berasal dari Desa Tista, seperti: pepaya, nenas, nangka, pisang, ketela, kentang, dan lainnya. Alat yang digunakan juga merupakan alat yang sehari-hari digunakan di dapur yang sudah sangat dikenal oleh masyarakat, sehingga terkait dengan bahan dan alat tidak asing bagi peserta pelatihan. Tim pengabdian mempersiapkan buku resep yang akan menjadi panduan di dalam mengolah produk olahan kuliner untuk memudahkan masyarakat mempraktekkan dan melanjutkan di rumah masing-masing terhadap keterampilan yang sudah dikuasai. Harapannya masyarakat secara bersemangat dan kesadaran sendiri akan mengembangkan hasil pelatihan dengan mengkreasi dan berinovasi lebih baik lagi serta lebih baik lagi produk yang dihasilkan.

2.2. Pelaksanaan

Langkah-langkah dalam bentuk program yang akan dilaksanakan untuk mencapai hasil yang diharapkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Tista adalah:

- 1) Melakukan inventarisasi luas lahan subak dan hasil-hasil tanaman yang dihasilkan untuk dapat merencanakan jenis produk olahan kuliner yang akan dilatih cara pembuatannya dan cara pengemasannya setelah menjadi produk olahan kuliner.
- 2) Membentuk kelompok kerja untuk diberikan pelatihan dan pendampingan berkaitan dengan pengolahan berbagai jenis bahan pangan dan pengemasannya.
- 3) Membentuk pusat oleh-oleh kuliner Desa Wisata Tista melalui peran BUMDes untuk menampung hasil produksi kuliner masyarakat dalam berbagai kemasan.
- 4) Mempromosikan berbagai jenis produksi kuliner masyarakat Desa Wisata Tista melalui media *online* dan media brosur kepada wisatawan sebagai oleh-oleh khas Desa Wisata Tista.
- 5) Melakukan kegiatan pengimbasan kepada masyarakat secara luas melalui pembentukan *home industry* dan akan didampingi oleh kelompok-kelompok kerja yang sudah terbentuk sebelumnya.
- 6) Membuat dan mengkreasi kuliner lokal khas Desa Wisata Tista untuk memenuhi Standar Internasional yang akan disajikan dan dipasarkan kepada wisatawan.
- 8) Monitoring dan Evaluasi.

Metode kompilasi data melalui kunjungan langsung dan turun ke lokasi serta program pelatihan yang langsung melibatkan peserta dengan pembagian kelompok-kelompok kerja untuk memudahkan dalam memahami dan mempraktekkan materi yang diberikan. Kelanjutan dari program pengabdian ini adalah dengan kunjungan langsung atau monitoring pasca pelatihan diberikan, sehingga terjadi keberlangsungan dan pengimbasan dari Program Udayana Mengabdikan (PUM) ini. Model pendekatan yang dilakukan, yaitu: Model *Participatory Rural Appraisal (PRA)* adalah sebuah pendekatan yang mengajak masyarakat untuk turut berpartisipasi dalam proses kegiatan, Model *Entrepreneurship Capacity Building (ECB)* adalah pendekatan untuk meningkatkan kapasitas kewirausahaan masyarakat, dan Model *Teknologi Transfer (TT)* adalah proses memindahkan kemampuan, pengetahuan, teknologi kepada masyarakat dari pihak tertentu, seperti: pemerintah, universitas, dan institusi lainnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Semua manusia memerlukan makanan untuk bertahan hidup, sehingga makanan menjadi kebutuhan pokok yang harus dipenuhi oleh setiap manusia. Makanan pada dasarnya sangat dipengaruhi oleh ketersediaan bahan mentah dari alam sekitarnya, sehingga setiap daerah akan mempunyai makanan khasnya masing-masing. Makanan khas suatu daerah merupakan salah satu budaya masyarakat.

Kegiatan Program Udayana Mengabdi pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal di Desa Wisata Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan langsung melibatkan Ibu-Ibu PKK Desa Tista, mengingat beragam potensi kuliner dari hasil produksi mata pencaharian masyarakat yang saat ini belum digarap dan dikemas dengan baik, sehingga tidak menjadi produk-produk yang bernilai ekonomis yang semestinya dapat menjadi lahan-lahan kewirausahaan masyarakat dalam meningkatkan perekonomian keluarga dan perekonomian masyarakat. Kegiatan pokok dalam pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal Tista adalah sebagai berikut:

3.1. Pengolahan dan pengemasan kuliner lokal di desa wisata tista

Terdapat beberapa kegiatan dalam metode dan pengemasan kuliner lokal Tista yang merupakan rangkaian kegiatan yang menjadi satu, sehingga pemahaman dan keterampilan peserta pelatihan dapat secara komprehensif terbangun dalam penciptaan sebuah produk yang siap untuk ditampilkan, meliputi:

3.1.1. Produk yang diolah dan penjelasan produk

Setelah dilakukan pengolahan produk kuliner yang langsung dikerjakan oleh peserta pelatihan yang terdiri dari Ibu-Ibu PKK dan Karang Taruna, seperti: pembuatan *banana bread*, pembuatan selai pepaya, pembuatan selai nangka, pembuatan selai strawberry, dan pembuatan donat kentang, maka kegiatan selanjutnya adalah penjelasan terkait produk kuliner yang diproduksi dari masing-masing kelompok yang sudah dibagi sesuai dengan pembagian tugas kelompok di dalam memproduksi produk kuliner yang telah direncanakan. Mereka diwakili oleh salah satu anggota kelompok yang diberikan waktu sekitar 10-15 menit untuk menjelaskan produk kuliner yang mereka sudah hasilkan, seperti: penjelasan secara umum untuk mempersiapkan bahan-bahan, penjelasan terkait alat-alat yang digunakan, penjelasan tentang proses pengolahan, penjelasan terkait persiapan ketika produk sudah matang, dan mereka juga menunjukkan hasil produk kuliner yang sudah mereka hasilkan. Masing-masing kelompok melakukan hal yang sama, sehingga semua produk kuliner yang dihasilkan dalam pelatihan tersebut dapat dipahami bagaimana persiapan bahannya, mempersiapkan alat-alat yang diperlukan, proses pengolahannya, dan bagaimana perlakuan setelah produk tersebut matang. Dengan metode ini, pada akhirnya semua peserta pelatihan akan menguasai semua metode pengolahan produk kuliner yang diberikan pada saat pelatihan tersebut.

Untuk keberlanjutan dari kegiatan ini juga dipersiapkan buku resep tentang beberapa produk kuliner lokal yang bahan-bahannya dapat diperoleh secara mudah di wilayah desa dan juga dengan peralatan-peralatan yang sederhana yang dengan mudah didapatkan dan sudah biasa digunakan sehari-hari dalam kegiatan memasak di rumah. Hal ini, dilakukan adalah untuk dapat memotivasi masyarakat, khususnya Ibu-Ibu PKK untuk selalu mempraktekkan di rumah masing-masing minimal untuk kebutuhan keluarga terlebih dahulu dengan bahan-bahan yang ada di sekitar mereka, sehingga tidak harus membeli untuk keperluan di keluarga mereka, padahal dengan kreativitas dan keinginan untuk mengolah bahan-bahan yang ada akan dapat menghasilkan produk kuliner yang tidak kalah dengan produk pabrikan yang mereka beli setiap hari, tentunya masyarakat bisa lebih menghemat dan dapat menumbuhkan rasa bangga dengan bahan-bahan atau produk-produk lokal di Desa Wisata Tista.

Tentunya, hal ini akan dapat memberikan dampak yang positif terhadap kebanggaan masyarakat di Desa Wisata Tista untuk melakukan aktivitas pertanian, perkebunan, perikanan, dan peternakan masyarakat karena apa yang mereka hasilkan akan dapat diolah menjadi produk yang bernilai ekonomi yang tentunya akan dapat meningkatkan pendapatan masyarakat di Desa Wisata Tista. Imbas lainnya adalah akan terpeliharanya alam dan lingkungan di Desa Wisata Tista yang ditunjang adat dan budaya masyarakat yang kesehariannya tidak bisa lepas dari ketersediaan dan keberlanjutan alam dan lingkungan sekitarnya.

3.1.2. Pengemasan produk

Dalam menambah nilai ekonomis dari sebuah produk, adalah dengan melakukan pengemasan produk. Dari hasil produk kuliner yang sudah mampu dihasilkan oleh masyarakat di Desa Wisata Tista, maka langkah selanjutnya adalah pengemasan produk yang baik. Sekaligus juga dalam pelatihan ini diberikan kepada masyarakat terkait hal-hal yang diperlukan dalam pengemasan produk karena pengemasan ini juga menjadi salah satu faktor yang menentukan keamanan produk yang dihasilkan dan juga menjadi pemicat atau daya tarik dari sebuah produk yang sudah dihasilkan. Dalam pelatihan pengemasan produk ini, hal-hal yang disampaikan terkait persyaratan yang harus tercantum dalam sebuah pengemasan produk, yaitu: 1) Nama produk, hal ini penting untuk mempromosikan usaha-usaha masyarakat yang masuk di pasaran dan juga untuk memberikan kejelasan terkait jenis produk serta tempat produk asal dari produk kuliner tersebut; 2) Nomor kontak yang memproduksi juga diperlukan dalam sebuah produk, sehingga sewaktu-waktu bisa dihubungi, terkait dengan pemesanan produk, pengawasan produk, terkait dengan pelatihan-pelatihan atau bantuan-bantuan dari pihak-pihak terkait terhadap produk yang dihasilkan; 3) Bahan-bahan yang digunakan, untuk memberikan informasi yang jelas kepada konsumen terkait produk olahan tersebut, sehingga konsumen dapat mengetahui bahan-bahan yang digunakan dan kebutuhan mereka terhadap sebuah produk; 4) Cara penyajian, diperlukan untuk memberikan kemudahan kepada konsumen dan informasi yang jelas di dalam mengkonsumsi sebuah produk olahan. Hal ini, tentunya akan menambah kepuasan dan ketertarikan konsumen terhadap produk-produk yang dihasilkan; 5) Tempat penyimpanan untuk memperjelas cara atau tempat penyimpanan sebuah produk olahan untuk keamanan terhadap produk yang sudah mereka beli dan tentunya juga akan dapat menghemat produk bersangkutan; dan 6) Masa berlaku produk karena setiap produk mempunyai masa berlaku atau masa kadaluwarsa, sehingga konsumen perlu tentang hal tersebut dan akan mengetahui secara pasti berapa lama produk olahan tersebut dapat mereka simpan dan dapat mereka konsumsi terkait dengan kesehatan, keamanan, dan kepuasan konsumen dalam mengkonsumsi produk yang dihasilkan.

3.2. Partisipasi masyarakat dan manfaat pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal di desa wisata tista

Partisipasi aktif masyarakat Desa Wisata Tista dalam pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal ini ternyata dapat memberikan perubahan-perubahan positif pada masyarakat yang akan berimbas kepada seluruh masyarakat dan optimisme untuk dapat mengembangkan produk kuliner lokal di Desa Wisata Tista. Perubahan-perubahan tersebut meliputi: 1) Pengetahuan, di mana sebelum mengikuti pelatihan, masyarakat hanya sekedar mengetahui bahan makanan tanpa memahami makna yang terkandung di dalam bahan makanan dan masyarakat juga dapat menentukan bahan baku olahan kuliner lokal yang digunakan dalam proses pembuatan produk olahan, sehingga dapat menghasilkan makanan yang sehat dan higienis; 2) Sikap, masyarakat Desa Wisata Tista sangat antusias dan sangat merespon positif terhadap kegiatan pelatihan dan pemberdayaan masyarakat, sehingga lebih mudah untuk dapat menggerakkan dan menumbuhkan partisipasi masyarakat di dalam program-program pelatihan maupun pemberdayaan di waktu-waktu yang selanjutnya; 3) Keterampilan, dari hari ke hari semakin bertambah dan semakin meningkat keterampilan masyarakat, hal ini dikarenakan motivasi partisipasi masyarakat yang sangat tinggi, sehingga keseriusan dan kesungguhan masyarakat dalam mengikuti pelatihan menyebabkan mereka dapat menyerap secara baik materi pelatihan yang indikasinya adalah dipraktekkan langsung hasil pelatihan dan pemberdayaan tersebut dalam kehidupan sehari-hari masyarakat di Desa Wisata Tista; dan 4) Keberhasilan pemberdayaan masyarakat, kehadiran peserta pelatihan juga membuktikan bahwa betapa besar semangat dan antusiasme masyarakat untuk mengikuti pelatihan. Hal ini, sebagai tanda awal bahwa keberhasilan pemberdayaan masyarakat di Desa Wisata Tista sangat baik, sehingga akan selalu direkomendasikan untuk melaksanakan kegiatan pengabdian di Desa Wisata Tista. Juga terlihat dari semakin maju dan semakin besar dukungan masyarakat terhadap pengelolaan dan

pengembangan Desa Wisata Tista dari hari ke hari. Masyarakat juga semakin bangga dengan desa mereka yang menjadi tempat kehidupan keseharian masyarakat dan tempat berinteraksi secara sosial dalam kegiatan-kegiatan yang penuh dengan rasa kekeluargaan dan penuh rasa kegotongroyongan.

4. KESIMPULAN

Dari hasil Program Udayana Mengabdi Fakultas Pariwisata, Universitas Udayana yang dilakukan di Desa Wisata Tista berkaitan dengan pengolahan dan pengemasan produk kuliner lokal, maka dapat disimpulkan sebagai berikut.

1. Masyarakat sasaran dapat menguasai keterampilan yang terkait dengan pengolahan produk-produk lokal dengan berbagai bahan yang tersedia di Desa Tista termasuk juga mengenal alat-alat yang digunakan dalam pengolahan serta cara-cara untuk mengemas sebuah produk dengan berbagai persyaratan yang dibutuhkan, sehingga dengan berbagai keterampilan tersebut, maka sumber-sumber ekonomi masyarakat di pedesaan akan dapat bertumbuh dan juga berimbas terhadap meningkatnya nilai jual hasil-hasil pertanian dan perkebunan masyarakat yang tentunya akan berdampak pada kesejahteraan masyarakat secara luas.
2. Partisipasi aktif masyarakat Desa Wisata Tista dalam pelatihan pengolahan dan pengemasan kuliner lokal ternyata dapat memberikan perubahan-perubahan positif pada masyarakat yang akan berimbas kepada seluruh masyarakat dan optimisme untuk dapat mengembangkan produk kuliner lokal di Desa Wisata Tista, seperti: a) Pengetahuan; b) Sikap; c) Keterampilan; dan d) Keberhasilan pemberdayaan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Bapak Rektor, Para Wakil Rektor, Ketua LPPM beserta staff, Bapak Dekan beserta Para Wakil Dekan, Staff Administrasi Fakultas Pariwisata Universitas Udayana, dan teman-teman sejawat yang sudah mendukung dalam pelaksanaan Program Udayana Mengabdi dan dalam penyelesaian Laporan Akhir Program Udayana Mengabdi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Djamari. 2019. *Cerita Kuliner Nusantara*. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Hermantoro, Henky, dkk. 2010. *Pariwisata Mengikis Kemiskinan*. Jakarta: Pusat Penelitian Dan Pengembangan Kepariwisata.
- Karina, Multi. 2017. *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Maksimilianus, Ardiyanto, dkk. 2020. *Perencanaan dan Pengembangan Desa*. Malang: Dream Litera.
- Monografi Desa Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Tahun 2020.
- Nurdin, M, 2017. *Desa Wisata, Potensi Ekonomi, dan Kreativitas Lokal*. Jakarta: Kementerian Desa, Pembangunan Daerah Tertinggal, dan Transmigrasi.
- Palupi, Santi. 2019. *Pedoman Pengembangan Wisata Kuliner*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Profil Desa Tista, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan. Tahun 2020.
- Rusli, Zaili, dkk. 2020. *Pembangunan Berkelanjutan dalam Bingkai Otonomi Daerah*. Pekanbaru: Taman Karya.
- Tawai, Adrian dan Yusuf, Muh. 2017. *Partisipasi Masyarakat dalam Pembangunan*. Kendari: Literacy Institute.