
PELATIHAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI MODIFIKASI FERMENTASI MAKANAN TRADISIONAL BERBAHAN DASAR KELAPA

I Nyoman Tri Sutaguna¹, Agus Muriawan Putra², Ida Bagus Dwi Setiawan³, Anak Agung Manik Pratiwi⁴, I Ketut Sirna⁵

^{1,2,3,4} Universitas Udayana, 86G9+RJV, Jalan P.B. Sudirman, Dangin Puri Klod, Kec. Denpasar Bar., Kota Denpasar, Bali 80234, ⁵ Universitas Dhyana Pura, Jl. Raya Padang Luwih, Dalung, Kuta Utara, Dalung, Kec. Kuta Utara, Kabupaten Badung, Bali 80351

Email: trisutaguna@unud.ac.id¹, agus_muriawan@unud.ac.id², setiawangos@unud.ac.id³, agungmanik@unud.ac.id⁴, sirna@undhirabali.ac.id⁵

ABSTRAK

Makanan dan minuman khas dari desa Werdi Bhuwana dapat dimodifikasi menjadi sebuah wisata kuliner. Sumber daya tarik yang sangat potensial, selain bentuk dan rasanya, adalah bagaimana cara pengolahan makanan tersebut, dari bahan baku mentah menjadi makanan siap saji, serta cara penyajiannya. Produk makanan berkembang sebagai media interaksi antara masyarakat dengan wisatawan. Salah satu aspek kehidupan di pedesaan yang perlu dikaji adalah kegiatan usaha makan dan minum dari masyarakat pedesaan. Untuk menjalankan program tersebut diperlukan penyuluhan dan pelatihan, baik dari segi pengolahan, penyajian maupun kualitas kesehatan makanan tersebut. Berdasarkan hal itu, dalam mengembangkan Desa Werdi Bhuwana di Kabupaten Badung, juga perlu dibuatkan usaha makanan tradisional khas Bali sebagai sarana interaksi antara wisatawan dengan masyarakat sebagai sebuah aktivitas wisata kuliner. Model kuliner lokal dari Desa Werdi Bhuwana dapat dikembangkan dengan mengajarkan masyarakat bagaimana cara memodifikasi produk makanan dengan menggunakan metode fermentasi yang berbahan dasar dari kelapa seperti: *urutan*, *sate lilit*, *tum*, dan *pesan tlengis* dan yang lainnya dengan kandungan gizi yang tepat agar dapat disajikan kepada wisatawan. Setiap kelezatan produk makanan ini dapat disesuaikan dengan gastronomi internasional baik dalam hal bentuk, tujuan, dan makna dari produk makanan yang diolah.

Kata Kunci: Fermentasi, Gastronomi, Kuliner, Makanan Tradisional, Modifikasi

ABSTRACT

*Typical food and drink from Werdi Bhuwana village can be modified into a culinary tour. A very potential source of attraction, besides the shape and taste, is how the food is processed, from raw raw materials to ready-to-eat food, and the way it is served. Food products develop as a medium of interaction between people and tourists. One aspect of life in rural areas that needs to be studied is the food and drink business activities of rural communities. To run the program, counseling and training are needed, both in terms of processing, serving and the health quality of the food. Based on this, in developing Werdi Bhuwana Village in Badung Regency, it is also necessary to create a traditional Balinese food business as a means of interaction between tourists and the community as a culinary tourism activity. The local culinary model from Werdi Bhuwana Village can be developed by teaching the public how to modify food products using coconut-based fermentation methods such as *urutan*, *sate lilit*, *tum*, and *pesan tlengis* and others with the right nutritional content so that they can be served to the public. traveler. Every delicacy of these food products can be adapted to international gastronomy both in terms of form, purpose and meaning of the processed food product.*

Keywords: Culinary Tourism, Fermentation, Gastronomy, Modification, Traditional Foods

PENDAHULUAN

Pertumbuhan interaksi sosial budaya antara manusia dengan manusia serta antara manusia dengan lingkungannya menjadi dasar pemikiran komponen produk (atraksi, amenitas, serta aksesibilitas) di Werdi Bhuwana Desa. Dalam rangka meningkatkan mutu hidup warga desa ataupun wisatawan, tata cara interaksi

ini bertujuan untuk membagikan pengalaman yang komprehensif. Ada beberapa tempat dan kegiatan yang bisa dijadikan atraksi wisata seperti: sawah, kesenian desa, upacara adat, serta makanan dan minuman tradisional Jesslyn et al., (2016).

Desa Werdi Bhuwana juga mempunyai masakan serta minuman tradisional yang dapat dijadikan wisata kuliner (wisata kuliner) oleh Sutaguna, (2017) dan Evirasanti, (2016). Daya tarik yang sangat tinggi tidak hanya berwujud produk makanan dan rasanya enak saja, tapi juga merupakan metode pengolahan bahan makanan dari bahan mentah sampai makanan tersebut dalam proses penyajiannya. Usaha ini bisa berupa makan bersama (makan malam, makan siang, dan sebagainya), membuka restoran, membuka kedai kopi di lokasi-lokasi strategis di desa, serta menjajaki ciri khas masakan khas Bali semacam megibung, dan sebagainya. Menurut Arisandi et al., (2019) dan Sutaguna et al., (2018), program-program seperti ini memerlukan penyuluhan dan pelatihan yang meliputi teknik pengolahan sampai penyajian (*presenting*) makanan serta nutrisinya.

Berdasarkan hal tersebut, sehingga butuh dikembangkan usaha makanan khas Bali di Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung, sebagai fasilitas untuk menghubungkan dengan wisatawan serta mempromosikan wisata kuliner.

Aktivitas ini bertujuan untuk mengedukasi warga Desa Werdi Bhuwana tentang berbagai makanan khas Bali yang baik dan bisa memenuhi kebutuhan wisatawan serta menunjang wisata kuliner dalam pengembangan Desa Werdi Bhuwana sebagai desa wisata.

METODE PELAKSANAAN

Aktivitas ini membagikan pengetahuan serta keahlian dengan ceramah, penyuluhan, serta dialog tentang wisata kuliner, khususnya bagaimana mempersiapkan makanan tradisional Bali yang bisa dinikmati wisatawan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kepala Desa/Lurah Mengwi beserta jajarannya, dan ibu-ibu PKK mendatangi kegiatan pengabdian di Desa Werdi Bhuwana. Mereka sangat bersemangat mengikuti pelatihan pengabdian dari awal sampai akhir. Praktek memodifikasi makanan tradisional Bali agar bisa disajikan dan dinikmati oleh wisatawan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dimulai dengan penyuluhan tentang perkembangan wisata kuliner di Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung. Hal ini membantu para tokoh warga, kepala desa/ Lurah, staf, serta ibu- ibu PKK di Desa Werdi Bhuwana, untuk belajar banyak tentang topik tersebut.

“Pelatihan Pemberdayaan Masyarakat Melalui Modifikasi Fermentasi Makanan Tradisional Berbahan Dasar Kelapa Di Desa Werdi Bhuwana Kabupaten Badung” adalah topik pengabdian masyarakat yang isinya lebih menekankan pada kemampuan dari produk perkebunan. Hal ini bisa dicoba dengan mencari dukungan dari hasil pertanian dan perkebunan, serta dapat menunjang industri kerajinan kayu lewat wisata kuliner.

Dalam penyuluhan tersebut, uraian tentang wisata kuliner diinformasikan terlebih dahulu agar warga khususnya ibu- ibu PKK yang hadir lebih memahami serta menguasai wisata kuliner itu sendiri. Menurut Dewi et al., (2019) dan Sutaguna et al., (2020) menyatakan bahwa, kata " pariwisata" serta " kuliner" membentuk dasar dari sebutan " wisata kuliner." Prilaku bepergian ke negeri maupun daerah lain dengan tujuan bersenang-senang. Sedangkan menurut Sutaguna, (2017b) kuliner berasal dari Bahasa Inggris yaitu *culinary* yang berarti yang mengacu pada memasak ataupun dapur. Wisata kuliner berarti suatu perjalanan wisata yang dilaksanakan oleh seseorang atau selompok orang ke suatu tempat tujuan wisata, dimana mereka (wisatawan) akan menikmati makanan tradisional dari tempat yang dikunjungi.

Konsep wisata kuliner tidaklah kemewahan ataupun eksklusivitas. Wisata kuliner menurut Adinugraha & H Michael, (2014) menyangkut seluruh pengalaman gastronomi yang unik serta berkesan, tidak hanya makan di restoran mewah dan terkenal saja. Wisata kuliner bukanlah hal yang baru; ini tersambung dengan agrowisata, yang berfokus pada produk pertanian serta perkebunan. Tetapi, wisata kuliner lebih mementingkan bagaimana suatu makanan ataupun minuman bisa menarik wisatawan untuk menikmatinya. Wisata kuliner selalu ada serta bisa ditemui baik di perkotaan maupun pedesaan.

Terdapat beberapa alasan kenapa wisata kuliner itu sangat berarti, antara lain: 1) Sepanjang aktivitas wisata, nyaris seluruh wisatawan makan di luar; 2) Makan di luar adalah aktivitas kesukaan wisatawan; (3) Besar uang yang dikeluarkan untuk makan serta minum akan melebihi jumlah total yang dibayarkan oleh wisatawan; 4) Aktivitas tamasya di luar ruang sangat digemari wisatawan; 5) Tiap kelompok usia mengenali ataupun tertarik dengan wisata kuliner; (6) Dikala memilah tujuan wisata, kuliner lokal menjadi salah satu pertimbangan utama. Produk makanan serta minuman yang unik serta mengesankan dari perkebunan, pertanian, serta peternakan, seperti resep rahasia yang diturunkan dari generasi ke generasi. Warisan kuliner dengan karakteristik serta cita rasa terbaik, adalah salah satu contoh aktivitas yang penuh ketentuan sebagai objek serta daya tarik wisata kuliner Dwi Putra (2017).

Tidak hanya itu, penyuluhan tersebut menerangkan pengembangan kuliner khas wilayah Desa Werdi Bhuwana sebagai wisata kuliner (*culinary tourism*). Uraian kognitif warga Bali tentang makanan meliputi penafsiran halal serta lezat dalam kaitannya dengan masakan Bali. Makanan yang diolah dan disiapkan oleh warga lokal Bali dari waktu ke waktu memakai perpaduan bumbu local (base) yang mempunyai cita rasa serta aroma khas. Sebagai daerah tujuan wisata dengan bermacam makanan khas wilayah, Bali menarik wisatawan dari penjuru dunia. Dari segi gastronomi serta struktur menu, keanekaragaman makanan khas Bali sangat menunjang terwujudnya makanan khas Bali sebagai tuan rumah destinasi wisata internasional.

Berdasarkan pada penjelasan sebelumnya serta pengamatan di lapangan, upaya sudah dicoba untuk mengemas kemampuan Desa Werdi Bhuwana menjadi produk unggulan serta produk alternatif, seperti adanya wisata kuliner. Walaupun seni arsitektur bangunan mempunyai keunggulan, kemampuan budaya yang unik dari Desa Werdi Bhuwana paling utama yang terpaut sampai pertanian serta budaya unik lainnya perlu dicermati juga dalam mengembangkannya sebagai daerah tujuan wisata.

Adaptasi makanan dari segi wujud, tujuan, serta maknanya. Terdapat hal dalam mengganti rasa, pengolahan, penyusunan/ penyajian, serta metode makan makanan. Seni kuliner Bali yang menunjang pariwisata mempunyai dampak budaya serta sosial dan dampak positif pada harga diri serta rasa bangga. Model buat wisata kuliner antara lain: usaha perorangan, hotel serta organisasi, dan usaha desa adat. Berikut model kuliner yang bisa dikembangkan di Desa Werdi Bhuwana:

1. Makanan Pembuka (*appetizer*)/sop :
 - a. Jukut ares
 - b. Jukut angka
2. Makanan utama (*main course*)
 - a. Ayam betutu
 - b. Pesan tlangis
 - c. Babi kecap
 - d. Be genyol
 - e. Urutan babi
3. Makanan penutup (*desserts*)
 - a. Pai susu
 - b. Pisang rai
 - c. Godoh
 - d. Kolak

Seluruh makanan ini terbuat dengan bahan- bahan yang alami, tidak memiliki pewarna buatan ataupun pengawet. Dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini warga Desa Werdi Bhuwana belajar bagaimana membuat serta menyajikan makanan tradisional Bali dengan memakai bahan-bahan yang berasal dari perkebunan.

Warga dan Ibu- ibu PKK diajarkan cara dalam pembuatan salah satu (makanan utama), yaitu: pesan tlangis yang disiapkan secara tradisional agar wisatawan dapat menikmatinya. Ampas minyak kelapa, yang difermentasi dengan adonan biang (tepung fermentasi) untuk pembuatan *godoh biu* (pisang goreng), merupakan salah satu bahan yang digunakan sehari-hari. Warga juga dilatih membuat dan menyajikan makanan yang diproses secara internasional dengan teknik garnishing (menghias) makanan supaya tampak lebih cantik penampilannya.



Gambar 3.1 Presentasi dan diskusi tentang pelatihan dengan masyarakat (Dokumentasi penulis, 2022)



Gambar 3.2 Persiapan dan praktek pelatihan pengolahan makanan (Dokumentasi penulis, 2022)



Warga di Desa Werdi Bhuwana khususnya ibu- ibu PKK sangat bersemangat dan antusias dalam mengikuti kegiatan pengabdian masyarakat ini sampai akhir sehingga mereka dapat belajar bagaimana membuat masakan Bali yang dapat dinikmati oleh konsumen ataupun wisatawan.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat, Desa Werdi Bhuwana mempunyai kemampuan untuk menciptakan makanan serta minuman tradisional yang unik yang bisa dimanfaatkan dalam wisata kuliner. Dengan menggunakan kemampuan hasil pertanian serta perkebunan, kemampuan yang bernilai penjualan kepada wisatawan diupayakan untuk dikemas menjadi produk unggulan serta produk alternative, salah satunya adalah dengan wisata kuliner. Tidak hanya itu, Desa Werdi Bhuwana sudah memandang maraknya wisata kuliner sebagai fasilitas yang bisa diberikan kepada wisatawan serta warga, dengan tujuan membagikan pengalaman yang lebih komprehensif baik untuk wisatawan ataupun warga pedesaan untuk meningkatkan mutu hidupnya. Untuk pengembangan wisata kuliner di Desa Werdi Bhuwana, Kecamatan Mengwi, Kabupaten Badung, dibutuhkan kerja sama dengan berbagai macam pihak terkait, seperti pengusaha pariwisata serta pemerintah.

UCAPAN TERIMAKASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Pimpinan LPPM UNUD serta Rektor Universitas Udayana atas dukungan dana dan moralnya terhadap kegiatan pengabdian masyarakat ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa Werdi Bhuwana, kepada tokoh warga, serta kepada ibu-ibu PKK Desa Werdi Bhuwana yang keseluruhannya telah berpartisipasi serta sangat membantu atas terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, A. T., & H Michael, S. (2014). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya. *Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 3, 643–655. https://scholar.google.com/scholar?cluster=8515815069512198799&hl=id&as_sdt=0,5
- Arisandi, K. D., Trianasari, T., & Parma, P. G. (2019). Implementasi Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i1.22089>
- Dewi, R. P., Ervina, E., & Taufiq, R. (2019). Peranan Food and Beverage Sales Executive Dalam Meningkatkan Revenue Di Sheraton Bandung Hotel & Towers. *Pariwisata*, 5(3), 2800–2811.
- Dwi Putra, B. Y. (2017). Peranan Waiter atau Waitress dalam Melayani Tamu di Canting Restaurant Atria Hotel Malang. In *Skripsi*.
- Evirasanti, M. (2016). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Layanan dan Lingkungan Fisik Terhadap Kepuasan dan Behavioral Intention (Study di Metis Restaurant). *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 12(5), 4331–4358. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/EEB/article/view/24395/16242>
- Jesslyn, M., Pricilia, C. W., & Regina, J. (2016). Pengaruh Restoran Atmosfer, Kualitas Makanan dan Kualitas Layanan Terhadap Perceived Value Konsumen Restoran De Soematra Surabaya. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tws.2012.02.007>
- Sutaguna, I. N. T. (2017a). Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Tradisional Indonesia. *Universitas Udayana*.
- Sutaguna, I. N. T. (2017b). Modifikasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam Sebagai Daya Tarik Wisata di Desa Mengwi Badung. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 7(2), 111–120.
- Sutaguna, I. N. T., Ariani, N. M., Nyoman, N., Aryanti, S., Eka, A., Putri, T., & Wisata, D. (2018). PEMBINAAN KEPARIWISATAAN MELALUI PELATIHAN TEKNIK PRESENTASI KULINER LOKAL DI DESA WISATA MENGWI KECAMATAN MENGWI KABUPATEN BADUNG. *Buletin Udayana Mengabdi*, 17, 114–119.
- Sutaguna, I. N. T., Sirna, I. K., & Utama, I. G. B. R. (2020). Transformation of Traditional Food with Duck Basic for Culinary Business Continuity in Ubud Tourist Village, Gianyar, Bali, Indonesia. *Technium Science*.