
PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN BERBAHAN SAYUR DAN BUAH UNTUK POKDARWIS DESA WISATA BATULAYANG

Nonot Yuliantoro^{1*}, Theodosia Christhe N.², Yustisia Kristiana³,
Lauren Saputra⁴, Kelly Emmanuela Lugiman⁵

*Corresponding Author

¹²³⁴⁵Fakultas Hospitality dan Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

nonot.yuliantoro@uph.edu, theodosia.nathalia@uph.edu, yustisia.kristiana@uph.edu,
01541210002@student.uph.edu, 01541210057@student.uph.edu

Abstrak

Desa Wisata Batulayang mendapatkan sertifikasi sebagai desa wisata berkelanjutan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, yang menunjukkan bahwa Desa Wisata Batulayang mampu menyelenggarakan aktivitas pariwisata yang lestari dan memberdayakan masyarakat setempat. Permasalahan yang dihadapi oleh Desa Wisata Batulayang sebagai desa wisata berkelanjutan adalah belum optimal dalam mengolah berbagai potensi lokal untuk dijadikan makanan dan minuman. Untuk mengatasi permasalahan ini, diadakan pelatihan cara mengolah potensi lokal seperti sayuran dan buah-buahan menjadi makanan dan minuman yang mengusung kearifan lokal. Metode yang dilakukan yaitu sosialisasi; memberikan pelatihan pengolahan bahan sayuran dan buah-buahan menjadi makanan dan minuman yang mengusung kearifan lokal; penerapan teknologi berupa penggunaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan produk; pendampingan proses pembuatan produk, dan evaluasi pelatihan dengan mengadakan *pre-test* dan *post-test*; dan keberlanjutan program dengan menyajikan makanan dan minuman bahan sayuran dan buah-buahan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Batulayang. Pelatihan diikuti oleh 27 peserta anggota Pokdarwis Desa Wisata Batu Layang. Seluruh peserta mengikuti kegiatan secara antusias dan kegiatan yang dilakukan dapat dirasakan manfaatnya bagi peserta. Melalui kegiatan ini, peserta tidak hanya mendapatkan keterampilan baru dalam bidang kuliner, tetapi juga didorong untuk terus berinovasi untuk meningkatkan daya tarik Desa Wisata Batu Layang.

Kata Kunci: Desa Wisata Batu Layang, Pokdarwis, makanan dan minuman, buah dan sayur, kearifan lokal

PENDAHULUAN

Desa wisata menjadi pilihan yang semakin menarik, terutama setelah pandemi Covid-19 yang telah mengubah pola berwisata. Wisatawan kini cenderung memilih daya tarik

wisata yang menawarkan pengalaman lebih mendalam, salah satunya adalah wisata berbasis alam dan budaya lokal. Pariwisata adalah sektor yang dapat menjadi memebrikan manfaat ekonomi (Kristiana & Nathalia, 2021) dan

efektif dalam upaya pengentasan kemiskinan (Folarin & Adeniya, 2020; Zhao & Xia, 2020).

Salah satu desa yang dikembangkan menjadi desa wisata adalah Desa Batulayang di Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Potensi Desa Batulayang yang dimiliki dan keberadaan hutan konservasi, menjadikan desa ini kemudian dikembangkan menjadi desa wisata. Keberadaan Desa Wisata Batulayang membawa dampak signifikan bagi masyarakat lokal, terutama dalam pertumbuhan ekonomi mereka. Faktor lokasi di kawasan Puncak Cisarua, yang merupakan destinasi wisata utama, juga turut mendukung inisiatif ini. Sejak tahun 2002, Desa Batulayang bertransformasi menjadi desa wisata. Kemudian pada tahun 2014 Desa Batulayang resmi diakui sebagai Desa Wisata melalui SK Kepala Desa Batulayang No. 142.1/02/Kpts/Huk.2014 yang juga diakui oleh Dinas Pariwisata Kabupaten Bogor. Pada tahun 2020, Desa Wisata Batulayang mendapatkan sertifikasi sebagai desa wisata berkelanjutan dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, yang menunjukkan bahwa Desa Wisata Batulayang mampu menyelenggarakan aktivitas pariwisata yang lestari dan memberdayakan masyarakat setempat.

Permasalahan yang dihadapi oleh Desa Wisata Batulayang adalah makanan dan minuman yang ditawarkan kepada wisatawan belum beraneka ragam. Pokdarwis Desa Wisata Batulayang belum optimal dalam mengolah berbagai potensi lokal untuk dijadikan makanan dan minuman. Upaya penting untuk meningkatkan perekonomian lokal serta kesejahteraan masyarakat di daerah pedesaan melibatkan peningkatan keterampilan dalam mengelola sumber daya ekonomi, usaha untuk meningkatkan nilai tambah, dan optimalisasi pemanfaatan potensi lokal (Witjoro *et al.*, 2023). Pemanfaatan potensi lokal seperti sayuran dan buah-buahan lokal akan mengurangi dampak pengiriman jarak jauh terhadap lingkungan dan juga akan mengurangi

jejak karbon dalam rantai pasokan makanan. Penggunaan potensi lokal dalam pengolahan makanan dan minuman dapat menambah pengalaman wisatawan tentang kearifan lokal, sambil memberikan manfaat yang signifikan bagi lingkungan dan perekonomian setempat.

Solusi yang ditawarkan yaitu memberikan pelatihan pengolahan potensi lokal seperti sayuran dan buah-buahan menjadi makanan dan minuman yang mengusung kearifan lokal. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk inovasi makanan dan minuman serta mendorong terciptanya ekonomi berkelanjutan.

METODE

Metode pelaksanaan kegiatan pelatihan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi: dilakukan pertemuan dengan Pokdarwis Desa Wisata Batulayang untuk penjelasan tujuan kegiatan, penyusunan program kerja sama penyelenggaraan pelatihan, konfirmasi penyelenggaraan pelatihan, dan jumlah peserta yang akan mengikuti pelatihan.
2. Pelatihan bahan sayuran dan buah-buahan menjadi makanan dan minuman yang mengusung kearifan lokal.
3. Penerapan teknologi berupa penggunaan alat-alat yang digunakan untuk pembuatan produk makanan dan minuman.
4. Pendampingan proses pembuatan produk makanan dan minuman serta evaluasi pelatihan dengan mengadakan *pre-test* dan *post-test* dan *feedback form*.
5. Keberlanjutan program dengan menyajikan makanan dan minuman berbahan sayuran dan buah-buahan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Batulayang.



Sumber: Tim PkM UPH (2024)

Gambar 1. Metode Pelaksanaan PkM
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan PkM

Pelatihan yang diberikan kepada 27 peserta anggota Pokdarwis. Kegiatan pelatihan diadakan pada hari Senin, 7 Oktober 2024, mulai pukul 08.30 hingga 14.00, dan bertempat di Desa Wisata Batu Layang. Kegiatan pelatihan ini adalah dari program pengabdian kepada masyarakat dengan skema pemberdayaan berbasis masyarakat. Kegiatan didanai oleh Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi untuk tahun anggaran 2024. Selain itu, kegiatan ini juga terintegrasi dengan program Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM), sehingga mahasiswa turut berperan serta dalam proses pelatihan, memberikan mereka pengalaman langsung di lapangan.

Kegiatan pelaksanaan PkM dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kegiatan Pelaksanaan PkM

No.	Kegiatan	Luaran
1	Paparan materi pelatihan tentang gastronomi berkelanjutan	Materi, foto dokumentasi
2	Praktik pengolahan makanan dan minuman berbahan sayur dan buah	Produk makanan dan minuman, foto dokumentasi

Sumber: Tim PkM UPH (2024)

Penyampaian materi topik gastronomi berkelanjutan

Pada awal kegiatan disampaikan materi tentang gastronomi berkelanjutan. Sebagai salah satu sektor dalam industri pariwisata, gastronomi telah menjadi wisata yang merupakan elemen penting yang memperkaya

pengalaman wisatawan melalui aspek budaya kuliner dan tradisi (Cusack, 2000; Harrington & Ottenbacher, 2010) keaslian makanan lezat (Björk & Kauppinen-Raisanen, 2016; Chang, Kivela, & Mak, 2010; Mak, Lumbers, & Eves, 2012; Mkono, 2011). Dalam konteks berkelanjutan, Scarpato (2002) berpendapat bahwa kajian gastronomi memberikan perspektif tambahan dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan. Gastronomi berkelanjutan berkaitan erat dengan kebutuhan untuk mengatasi tantangan lingkungan dan sosial yang dihadapi dunia saat ini. Di tengah krisis perubahan iklim dan penurunan keanekaragaman hayati, dan menurunnya indeks ketahanan pangan Indonesia maka perlu berinovasi salah satunya dalam cara memproduksi makanan. Indonesia memiliki kekayaan biodiversitas baik sayuran, buah-buahan, serta pangan nabati lainnya.

Tercatat pada 2020, produksi buah nasional berdasarkan SIMSPH BPS sebesar 24,8 juta ton, sementara tahun ini hingga 1 Agustus 2021 jumlahnya telah mencapai 7,9 juta ton. Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia menyampaikan hasil pendataan hortikultura Indonesia tahun 2020. BPS mendata 26 sayuran musiman Indonesia dari yang tertinggi hingga yang memiliki potensi untuk terus dikembangkan. Dengan potensi ini, salah inovasi yang menjanjikan adalah memanfaatkan potensi lokal, terutama melalui sayur dan buah yang ada di sekitar.

Pada sesi pertama, seluruh peserta dapat memahami materi yang disampaikan.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2024)

Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan

Praktik pengolahan makanan dan minuman berbahan sayur dan buah

Setelah penyampaian materi tentang gastronomi berkelanjutan kemudian dan praktik praktik pengolahan makanan dan minuman berbahan sayur dan buah.

Pertama adalah pengolahan buah menjadi makanan dengan memanfaatkan buah semangka dan nanas. Kedua jenis buah yang melimpah di Desa Wisata Batu Layang, sebagai pengganti sumber protein hewani serta sebagai upaya mendukung konsep *zero waste*. Semangka diolah menjadi *nugget* yang kemudian diberi nama “Nusa Layang”. Inovasi ini adalah hasil penelitian yang telah dilakukan sebelumnya (Yuliantoro, *et al*, 2022). Nama ini merupakan akronim dari Nugget Samangka (semangka) dan Layang yang menggambarkan Desa Wisata Batu Layang. Inovasi ini memberikan alternatif pangan yang sehat dan menarik bagi wisatawan. Selain itu, nanas diolah menjadi rendang yang diberi nama “Renas Layang”, di mana Renas berarti Rendang Nanas dan Layang tetap merujuk pada Desa Wisata Batu Layang. Kedua olahan ini tidak hanya mencerminkan kreativitas masyarakat, tetapi juga mendukung

keberlanjutan pangan dengan memanfaatkan produk lokal.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2024)

Gambar 3. Produk olahan makanan berbahan buah

Selain itu, masyarakat juga diajarkan cara membuat variasi minuman sehat. Dua minuman yang diajarkan adalah “Hehejoan ti Layang” dan “Embun ti Layang”. Hehejoan ti Layang adalah minuman berwarna hijau yang terbuat dari campuran bayam dan nanas, di mana bayam berfungsi untuk menetralkan getah nanas, menjadikan minuman ini kaya nutrisi dan menyegarkan. Minuman kedua, Embun ti Layang, merupakan perpaduan semangka dengan jahe. Semangka memberikan kesegaran, sementara jahe memberikan rasa hangat yang menyegarkan ketika diminum.



Sumber: Dokumentasi tim PkM UPH (2024)

Gambar 4. Produk olahan minuman berbahan sayur

Pada sesi ini peserta sangat antusias membuat produk inovasi makanan dan minuman.



Sumber: Dokumentasi tim (2024)

Gambar 5. Peserta Pelatihan

Susunan acara adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Susunan Acara

Waktu	Kegiatan
08.30-09.00	Registrasi
09.00-09.30	<i>Pre-test</i>
09.30-10.00	Penyampaian materi gastronomi berkelanjutan
10.00-12.30	Praktik pengolahan makanan dan minuman berbahan sayur dan buah
12.30-13.00	Istirahat
13.00-13.30	<i>Post test</i> dan pemberian <i>feedback form</i>
13.30-14.00	Foto bersama



Sumber: Dokumentasi tim (2024)

Gambar 6. Foto bersama

2. Hasil Kegiatan PkM

Luaran yang dihasilkan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan makanan dan minuman berbahan sayur dan buah. Hal ini terlihat dari hasil *pre-test* dan *post test*. Peningkatan ini dibuktikan melalui perbandingan *pre-test* dan *post-test*, dimana terdapat peningkatan pemahaman di kalangan peserta. Komponen yang relevan dengan topik tersebut adalah pengetahuan tentang kuliner seperti gastronomi, gastronomi berkelanjutan, manfaat buah dan sayur, dan lain-lain. Tes dibuat dalam format pilihan ganda. Pemberian *pre-test* dan *post-test* dalam penyampaian materi mempunyai pengaruh terhadap hasil (Effendy & Hamid, 2016). Nilai rerata sebelum pelatihan adalah 48,52 dan meningkat menjadi 78,15 setelah pelatihan, seperti yang dapat dilihat pada Tabel 3.

sangat setuju (SS). Hasil angket kepuasan kegiatan PkM dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 3. Hasil *Pre-Test* dan *Post-Test*

Peserta	<i>Pre-test</i>	<i>Post-test</i>
1	40	80
2	40	70
3	50	80
4	50	80
5	60	90
6	50	80
7	40	70
8	60	80
9	70	90
10	40	70
11	50	90
12	50	70
13	50	90
14	50	80
15	50	80
16	50	80
17	60	80
18	70	100
19	40	70
20	30	60
21	40	80
22	60	80
23	60	80
24	40	80
25	30	60
26	50	80
27	30	60
Jumlah	1.310	2.110
Rerata	48,52	78,15

Sumber: Olahan data tim PkM (2024)

Angket kepuasan kegiatan PkM terdiri dari 10 pernyataan dengan memberikan penilaian yaitu sangat tidak setuju (STS); tidak setuju (TS); cukup setuju (CS); setuju (S); dan

Tabel 4. Hasil Angket Kepuasan Kegiatan PkM

Pernyataan	STS (%)	TS (%)	CS (%)	S (%)	SS (%)
Materi sesuai dengan kebutuhan peserta	0	0	0	48,1	51,9
Kegiatan sesuai dengan harapan peserta	0	0	0	44,4	55,6
Pemateri menyajikan materi dengan menarik	0	0	0	37,0	63,0
Materi yang disampaikan mudah dipahami	0	0	0	37,0	63,0
Waktu pelaksanaan efisien	0	0	0	55,6	44,5
Setiap pertanyaan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti oleh pemateri dengan baik	0	0	0	59,3	40,7
Peserta mendapatkan manfaat dari pelaksanaan kegiatan	0	0	0	33,3	66,7
Kegiatan dapat meningkatkan wawasan peserta	0	0	0	3,7	96,3
Kegiatan dilakukan secara berkelanjutan	0	0	0	22,2	77,8
Secara umum peserta puas	0	0	0	22,2	77,8

dengan
pelaksanaan
kegiatan

Sumber: Hasil olahan data tim PkM (2024)

Hasil tersebut menunjukkan bahwa kegiatan berlangsung dengan lancar dan sesuai dengan kebutuhan peserta. Peserta menilai bahwa setiap pertanyaan yang diajukan oleh peserta dapat ditindaklanjuti oleh pemateri dengan baik peserta agar kegiatan serupa dapat terus diadakan di masa mendatang. Dengan adanya pelatihan ini, masyarakat tidak hanya mendapatkan keterampilan baru dalam bidang kuliner tetapi juga didorong untuk terus berinovasi guna meningkatkan daya tarik Desa Wisata Batu Layang. Inisiatif ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dan menciptakan lapangan kerja yang lebih luas di sektor pariwisata.

SIMPULAN

Hasil analisis kondisi eksisting mitra menunjukkan permasalahan yang dihadapi oleh Pokdarwis Desa Wisata Batulayang yaitu belum optimalnya pengolahan berbagai potensi lokal untuk dijadikan makanan dan minuman. Berdasarkan permasalahan tersebut maka solusi yang ditawarkan adalah mengadakan pelatihan pengolahan bahan sayuran dan buah-buahan menjadi makanan dan minuman yang mengusung kearifan lokal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan berhasil mencapai tujuan dengan baik, ditandai dengan tanggapan positif dan peningkatan perbandingan hasil *pre-test* dan *post-test*. Selama pelatihan, peserta mampu mengikuti seluruh sesi. Pelatihan ini berhasil mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh mitra, terutama dalam mengolah bahan sayur dan buah menjadi produk inovasi makanan dan minuman. Dengan adanya inovasi ini diharapkan dapat mendorong pertumbuhan ekonomi lokal dari sektor pariwisata.

Saran yang diberikan untuk keberlanjutan program pengabdian kepada masyarakat ini adalah mengadakan pelatihan terutama untuk peningkatan keterampilan. Hal ini mendukung kegiatan pariwisata di Desa Wisata Batu Layang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Direktorat Riset, Teknologi, dan Pengabdian kepada Masyarakat dari Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi untuk pendanaan kegiatan ini pada tahun anggaran 2024 (No. Kontrak Nomor Kontrak: 033/LPPM-UPH/VI/2024). Terima kasih juga kepada LPPM Universitas Pelita Harapan dan Dekan Fakultas Hospitality dan Pariwisata Universitas Pelita Harapan yang telah mendukung dalam pelaksanaan kegiatan. Terima kasih disampaikan kepada Desa Wisata Batu Layang yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan kegiatan dan seluruh peserta yang berpartisipasi dalam kegiatan.

REFERENSI

- Bjork, P., & Kauppinen-Raisanen, H. (2016) Local Food: A Source for Destination Attraction. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28, 177-194.
<https://doi.org/10.1108/IJCHM-05-2014-0214>
- Chang, R. C. Y., Kivela, J., & Mak, A. H. N. (2010). Food Preferences of Chinese Tourists. *Annals of Tourism Research*, 4, 989-1011.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.annals.2010.03.007>
- Cusack, I. 2000. African cuisines: Recipes for nationbuilding? *Journal of African Cultural Studies*, 13(2), 207–225.
<https://doi.org/10.1080/713674313>

- Effendy, I., & Hamid, M. A. (2016). Pengaruh pemberian pre-test dan post-test terhadap hasil belajar mata diklat HDW.DEV.100.2.A pada siswa SMK Negeri 2 Lubuk Basung. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Teknik Elektro*, 1(2), 81–88, 2016, doi: <http://dx.doi.org/10.30870/volt.v1i2.2873>
- Folarin, O., & Adeniyi, O. (2020). Does Tourism Reduce Poverty in Sub-Saharan African Countries? *Journal of Travel Research*, 59(1), 140-155. <https://doi.org/10.1177/0047287518821736>
- Harrington, R. J., & Ottenbacher, M. C. 2010. Culinary tourism-a case study of the gastronomic capital. *Journal of Culinary Science and Technology*, 8(1), 14–32. <https://doi.org/10.1080/15428052.2010.490765>
- Kristiana, Y., & Nathalia, T. C. (2021). Identifikasi Manfaat Ekonomi untuk Masyarakat Lokal dalam Penerapan Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Kereng Bangkirai. *Jurnal Akademi Pariwisata Medan*, 9(2), 145-153, <https://doi.org/10.36983/japm.v9i2.175>
- Mak, A.H., Lumbers, M., & Eves, A. (2012) Globalisation and Food Consumption in Tourism. *Annals of Tourism Research*, 39, 171-196. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2011.05.010>
- Mkono, M. (2011). The Othering of Food in Touristic Eatertainment: A Netnography. *Tourist Studies*, 11(3), 253-270. <https://doi.org/10.1177/1468797611431502>
- Scarpato, R. (2002). Gastronomy as a tourist product: The perspective of gastronomy studies. *Tourism and Gastronomy*, 51–70.
- Witjoro, A., Daniarsih, A., Susanto, H., Firdaus, Z., Aruna, A., Marcelliantika, A., Fahmi, M.I.N., Surya, E.P. (2023). Peningkatan nilai tambah buah lokal di Desa Bangunsari melalui pendampingan dan pelatihan dalam pengembangan kue buah. *Prosiding Seminar UNIMUS*, 4, 1257-1267.
- Yuliantoro, N., Eagan, B., Setiadi, S., & Wibowo, W. (2022). Inovasi Kudapan Kaki Naga Menggunakan Buah Semangka Sebagai Bahan Pengganti Daging Ayam. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 5(2), 125-129, <https://doi.org/10.32511/tourism.v5i2.865>
- Zhao, L., & Xia, X. (2020). Tourism and poverty reduction: Empirical evidence from China. *Tourism Economics*, 26(2), 233–256. <https://doi.org/10.1177/1354816619863266>