

Minat Masyarakat Terhadap Pelatihan Olahan Makanan Khas Sebagai Oleh-Oleh Obyek Wisata Di Pedukuhan Kebokuning, Bantul

Aris Slamet Widodo

Program Studi Agribisnis UMY, Jalan Brawijaya Tamantirto Kasihan Bantul, D.I. Yogyakarta 55183,
(0274) 387686

Email: armando1215sw@gmail.com; +62-82227934624

Abstrak

Pedukuhan Kebokuning merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Terong, kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul yang sedang mengembangkan obyek wisata baru. Namun belum memiliki makanan khas sebagai oleh-oleh. Masyarakat sudah mencoba berinisiatif dalam pembuatan makanan khas yang berbahan singkong dan melinjo namun kualitas belum baik sehingga harganya juga rendah. Tujuan pengabdian adalah meningkatkan minat masyarakat terhadap pelatihan makanan khas dan pengembangan obyek wisata tersebut. Metode dilakukan dengan teknik FGD, penyuluhan, pelatihan pembuatan makanan khas dan workshop packaging serta pendampingan pemasaran. Kegiatan berikutnya adalah survey tentang minat masyarakat terhadap pelatihan makanan khas dan pengembangan obyek wisata. Pelaksanaan pemberdayaan dilaksanakan sesuai dengan rencana tahapan yaitu FGD, penyuluhan, pelatihan, workshop dan pendampingan pemasaran. Hasil survey menyimpulkan bahwa sebanyak 90% warga Kebokuning tertarik untuk mengikuti pelatihan pengolahan makanan khas objek wisata, selain itu sejumlah 60% warga di Pedukuhan Kebokuning tertarik untuk berkontribusi secara penuh dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning. Warga Pedukuhan Kebokuning (67%) yakin dapat berkontribusi secara penuh dalam pengembangan obyek wisata beserta dengan makanan oleh-olehnya. Sebanyak 67% warga yakin bahwa olahan makanan khas objek wisata di Pedukuhan Kebokuning dapat memberikan manfaat rekreasi maupun finansial bagi masyarakat sekitarnya.

Kata Kunci: Minat, Makanan Khas, Obyek wisata.

Pendahuluan

Pedukuhan Kebokuning merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Terong yang terletak di kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul. Secara geografis wilayah Desa Terong memiliki luas sekitar 775.8615 Ha (BPS Kab. Bantul, 2017). Mayoritas Penduduk di Dusun Kebokuning bermata pencaharian sebagai petani. Dari sektor pertanian jenis tanaman yang ditanam petani berupa tanaman pangan seperti padi, jagung, coklat dan singkong. Namun para penduduk masih belum maksimal dalam memanfaatkan Sumber daya Alam tersebut

seperti sudah dilakukannya berbagai pelatihan tentang pemanfaatan Sumber Daya Alam yang ada sebagai bahan baku, contohnya pembuatan makanan ringan yang kemudian bisa diperjualbelikan. Selain itu beberapa masyarakat ada yang sudah mulai mencoba menjalankan usahanya dalam memanfaatkan potensi-potensi yang ada di dusun Kebokuning seperti pembuatan Emping dan Ubi Ungu sebagai makanan khas dusun Kebokuning. Kendala yang dihadapi oleh masyarakat diantaranya adalah dalam hal pengemasan dan pemasaran produk.

Masyarakat Dusun Kebokuning sudah memiliki inisiasi dan keinginan untuk maju sehingga diperlukan pendampingan dalam program pemberdayaan agar perubahan lebih cepat terjadi. Suharto dalam Widiastuti, dkk (2015) menyatakan bahwa pemberdayaan pada intinya adalah memampukan seseorang menjadi lebih maju dan mandiri, yang artinya adalah menjadikan seseorang menjadi sejahtera. Sejahtera mendapatkan kesempatan dan kemampuan untuk mendapatkan hak-hak dasarnya sebagai seorang manusia. Pemberdayaan menurut Sa'adah (2014) memiliki arti membuat sesuatu menjadi berdaya atau mempunyai daya atau mempunyai kekuatan.

Adapun tujuan pemberdayaan menurut (Suhartono, 2010) adalah memberdayakan individu-individu dan kelompok-kelompok orang melalui penguatan kapasitas (termasuk kesadaran, pengetahuan, dan keterampilannya) yang diperlukan untuk mengubah kualitas dan kehidupan komunitas mereka. Suatu masyarakat untuk menjadi mandiri perlu dukungan kemampuan berupa sumber daya manusia yang utuh dengan kondisi kognitif, konatif, psikomotorik dan afektif dan sumber daya lainnya yang bersifat fisikmaterial (Sulistiyani, 2004).

Wrihatnolo dan Dwijowijoto dalam Khauser (2012) mengungkapkan hal yang sama dengan Sulistiyani (2004) yaitu bahwa pemberdayaan merupakan sebuah "proses menjadi" bukan "proses instan" sebagai proses, pemberdayaan memiliki tiga tahapan. Adapun tahapan pemberdayaan yaitu penyadaran, pengkapasitasan dan pendayaan.

Menurut Fahrudin (1994) di dalam Jurnal Sulistiyani dan Wulandari (2017) mengatakan bahwa untuk dapat melakukan tahapan pemberdayaan masyarakat, diperlukan adanya perencanaan yang inovatif.

Terkait dengan proses pemberdayaan di Dusun Kebokuning, Desa Terong Kecamatan Dlingo bahwa beberapa penduduk sudah mencoba berinisiatif dalam pembuatan makanan khas yang berbahan baku hasil bumi tersebut dengan cara mengolah singkong dan melinjo menjadi keripik dan makanan ringan lainnya. Pendekatan yang dilakukan seperti melakukan pelatihan tentang pembuatan makanan khas berbahan baku lokal hingga packaging yang bisa dipasarkan secara langsung atau melalui internet (media sosial).

Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam melaksanakan program untuk mencapai target atau luaran yang diharapkan adalah sebagai berikut:

Metode	Waktu	Indikator Capaian
▪ Focus Group Discussion (FGD)	15 Januari 2019	▪ Memperoleh gambaran tingkat pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan berbahan baku local serta pemilihan komoditas unggulan.
▪ Penyuluhan	19 Januari 2019	▪ Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pengolahan komoditas berbahan baku local.
▪ Pelatihan	26 Januari 2019	▪ Meningkatnya keterampilan masyarakat dalam mengolah komoditas lokal.
▪ Workshop desain packaging dan pendampingan pemasaran	10 Februari 2019	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Meningkatkan pemahaman masyarakat akan pentingnya packaging yang menarik. ▪ Terciptanya packaging yang menarik sehingga produk dapat bersaing di pasar ▪ Pengenalan pasar dan inisiasi pasar.

Pelatihan dilaksanakan dengan praktik langsung dimana program pelatihannya yaitu pelatihan pembuatan makanan khas (oleh-oleh) dusun Kebouning. Pelatihan terdiri dari pelatihan pembuatan ceriping aneka rasa, pelatihan pembuatan kemasan (packaging). Selanjutnya adalah metode pendampingan yang dilakukan agar proses pelatihan yang telah dilakukan dapat berjalan lancar dan terlaksana dengan baik serta pendampingan pemasaran langsung.

Kegiatan berikutnya adalah survey tentang minat masyarakat terhadap pelatihan makanan khas dan pengembangan obyek wisata. Penelitian menggunakan metode survei, yaitu mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan kuesioner sebagai alat pengumpulan data (Singarimbun dan Effendi, 1989). Data diambil dari seluruh peserta pelatihan yang merupakan anggota PKK dusun Kebokuning.

Hasil dan Pembahasan

Penduduk dusun kebo kuning mayoritas bermata pencaharian sebagai petani dan hanya sebagian kecil yang memiliki usaha olahan makanan. Beberapa potensi hasil pertanian yang melimpah adalah melinjo dan ubi ungu yang saat ini menjadi produk unggulan masyarakat. Sehubungan dengan adanya potensi ubi dan melinjo disekitar desa membuat masyarakat harus lebih bisa memanfaatkan potensi tersebut guna meningkatkan perekonomian desa.

Minimnya pengetahuan masyarakat akan proses pemasaran membuat masyarakat menjual ubi dan emping yang belum diolah ke pasar dengan harga relatif lebih murah. Berdasarkan hal tersebut minat masyarakat terhadap pelatihan olahan makanan perlu peningkatan sumber daya manusia dalam mendukung pembuatan dan pemasaran kripik ubi dan emping.

Terkait dengan kondisi tersebut maka pelaksanaan pemberdayaan terdiri dari tahapan berikut:

1. Focus Group Discussion (FGD) tentang kondisi potensi warga dan untuk memperoleh gambaran tingkat pengetahuan masyarakat dalam pengolahan makanan berbahan baku local serta pemilihan komoditas unggulan. Kegiatan berlangsung pada tanggal 15 Januari 2019 dari jam 15.00 - 17.00 WIB. Kegiatan dilaksanakan di rumah bapak Dukuh dengan fasilitator Dr. Aris Slamet Widodo. Hasil FGD menyimpulkan bahwa sebagian masyarakat berharap bisa memanfaatkan sumberdaya local untuk meningkatkan pendapatan keluarga.
2. Penyuluhan terkait dengan pemanfaatan komoditas unggulan local berhasil dilaksanakan pada tanggal 19 Januari 2019 yang merupakan hasil kesepakatan dari FGD sebelumnya. Penyuluhan ini dilaksanakan dibalai desa dan dihadiri sejumlah 12 orang anggota PKK. Materi penyuluhan terkait dengan potensi pemanfaatan bahan baku local sebagai bahan baku olahan makanan khas sesuai dengan trend pasar. Kegiatan ini menghadirkan narasumber Dr. Aris Slamet Widodo dan Saudara Sudrajat, seorang praktisi olahan makanan bahan baku ketela.



Gambar 1. Penyuluhan pemanfaatan makanan berbahan baku local

3. Pelatihan pengolahan ubi kayu atau singkong dilaksanakan pada tanggal 26 Januari 2019 untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah ubi kayu atau singkong. Berdasarkan kesepakatan bahwa produk yang dihasilkan adalah ceriping aneka rasa. Pelatihan dapat berlangsung setelah diadakan pemberian hibah alat pembuatan ceriping kepada PKK dusun Kebokuning. Kegiatan dilaksanakan dirumah bapak dukuh dan dihadiri 15 orang anggota PKK.



Gambar 2. Pemberian Hibah Alat pembuat ceriping ubi kayu/singkong.

4. Workshop desain packaging dan pendampingan pemasaran dilaksanakan pada tanggal 10 Februari 2019. Target kegiatan tersebut adalah meningkatkan pemahaman masyarakat akan pentingnya packaging yang menarik, terciptanya packaging yang menarik sehingga produk dapat bersaing di pasar serta pengenalan dan inisiasi pasar. Workshop juga ada penyampaian materi pelatihan teori dasar dalam pembuatan packaging, latihan desain dan teknik pemasarannya. Didalamnya pun terdapat kegiatan tanya jawab untuk peserta pelatihan terhadap fasilitator yang memberikan materi pelatihan.

Workshop dihadiri oleh masyarakat yang tergabung dalam anggota PKK sejumlah 17 orang. Kegiatan ini memiliki target agar anggota PKK mengetahui teknik pembuatan packaging sampai teknik pemasaran, setelah dilakukan Workshop ini maka peserta diharapkan dapat mengetahui teknik pembuatan sampai teknik pemasaran ceriping ubi dan emping melinjo. Faktor pendukung dari kegiatan pelatihan teknik pembuatan dan pemasaran ini adalah ketersediaan alat, sedangkan faktor penghambatnya adalah kurangnya antusias ibu-ibu PKK dikarenakan kurangnya kesadaran untuk mencoba menambah penghasilan dari hal yang baru. Dalam proses pemberdayaan ini juga diadakan pemberian hibah alat packaging (sealer).



Gambar 3. Pendampingan Pemasaran Produk Ceriping Aneka Rasa

Terkait kurangnya antusias ibu ibu PKK dalam mengikuti proses pemberdayaan pengolahan makanan berbahan baku local maka dilakukan evaluasi dengan metode survei terhadap minat masyarakat dalam mengikuti pelatihan dilaksanakan setelah kegiatan selesai dilakukan. Hasil survey adalah sebagai berikut:

1. Ketertarikan Warga Untuk Mengikuti Pelatihan Pengolahan Makanan Khas Pedukuhan Kebokuning

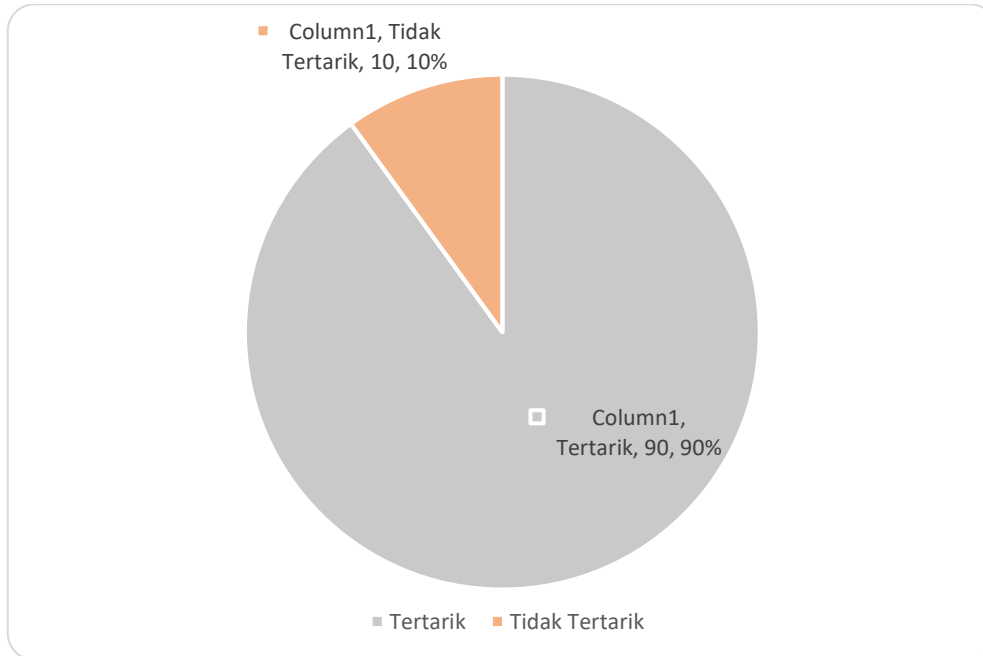


Diagram 1. Ketertarikan Warga Untuk Mengikuti Pelatihan Pengolahan Makanan Khas Pedukuhan Kebokuning (Sumber: Data Primer 2019)

Berdasarkan Diagram 1 diatas dapat diketahui bahwa ketertarikan warga kebokuning untuk mengikuti pelatihan pengolahan makanan khas objek wisata di Pedukuhan Kebokuning cukup tinggi, hampir keseluruhan warga ikut serta dalam pelatihan pembuatan Emping dan Ubi Ungu sebagai makanan khas dusun Kebokuning. Sebanyak 90% warga Kebokuning tertarik untuk mengikuti pelatihan pengolahan makanan khas objek wisata, mereka mengikuti pelatihan dengan antusias. Peserta pelatihan kebanyakan didominasi oleh ibu-ibu dan remaja, namun tidak sedikit juga bapak-bapak yang mengikuti pelatihan tersebut dan sisanya 10% warganya tidak tertarik dikarenakan ada keperluan lain sehingga mereka tidak dapat mengikuti pelatihan pengolahan makanan khas objek wisata tetapi warga yang tidak mengikuti pelatihannya akan tetap berkontribusi dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning.

2. Kontribusi Warga Dalam Pengembangan Objek Wisata di Kebokuning

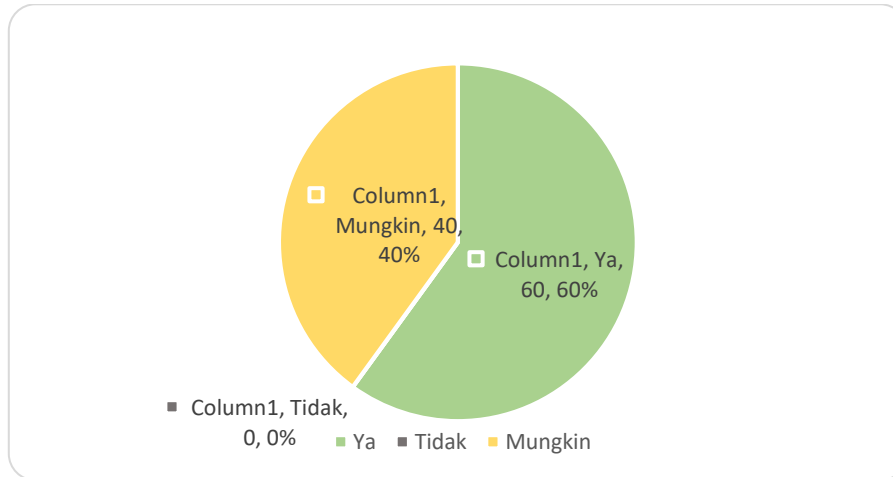


Diagram 2. Kontribusi Warga Dalam Pengembangan Objek Wisata di Kebokuning
(Sumber: Data Primer 2019)

Berdasarkan Diagram 2 diatas dapat dijelaskan bahwa kontribusi warga dalam pengembangan objek wisata di Kebokuning beragam. Sebagian warga yang mengikuti pelatihan pengolahan makanan tertarik untuk berkontribusi secara penuh terhadap pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning dan sebagian warganya masih ragu-ragu untuk berkontribusi penuh dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning. Sebanyak 60% warga di Pedukuhan Kebokuning tertarik untuk berkontribusi secara penuh dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning dikarenakan mereka berpendapat bahwa kontribusi yang mereka berikan untuk pengembangan objek wisata tersebut dapat membuahkan hasil yang baik, selain itu pada zaman sekarang ini banyak masyarakat Indonesia yang suka mengunjungi objek wisata baru dan menyukai untuk mencoba makanan khas suatu daerah yang menarik sehingga warga dusun Kebokuning berharap Pedukuhan Kebokuning dapat dijadikan objek wisata yang ramai pengunjung. Selanjutnya sebanyak 40% warganya masih ragu-ragu untuk berkontribusi secara penuh dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning dikarenakan masih banyak ragu apabila objek wisata tersebut tidak ramai pengunjung.

3. Keyakinan Warga di Pedukuhan Kebokuning Untuk Berkontribusi Dalam Pengembangan Objek Wisata di Pedukuhan Kebokuning

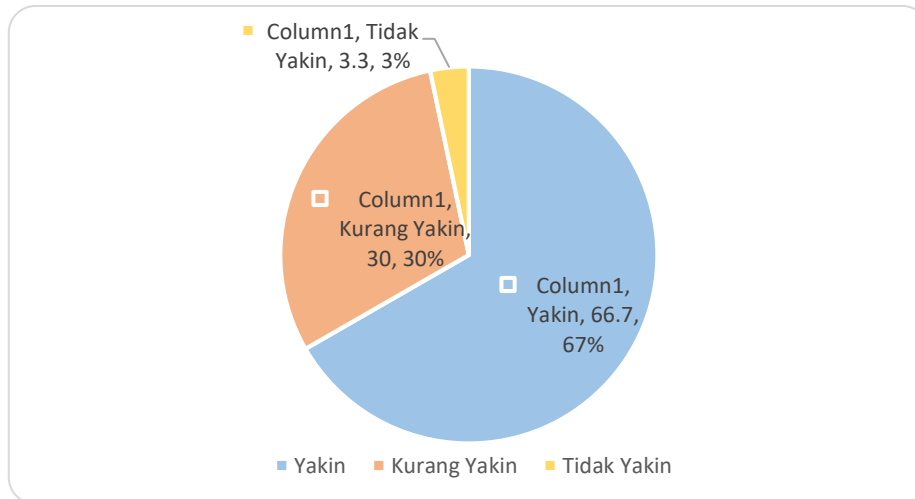


Diagram 3. Keyakinan Warga di Pedukuhan Kebokuning Untuk Berkontribusi Terhadap Pengembangan Objek Wisata di Pedukuhan Kebokuning
(Sumber: Data Primer 2019)

Berdasarkan diagram 3 di atas dapat dijelaskan bahwa warga yang berkontribusi dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning yakin untuk berkontribusi secara penuh dengan persentase sebesar 67%. Sedangkan warga yang masih kurang yakin untuk berkontribusi yaitu sebesar 30%. Selanjutnya warga yang tidak yakin untuk berkontribusi dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning sebesar 3%. Sebanyak 67% warga yang ingin berkontribusi secara penuh memberikan bentuk kontribusi yang beragam.

Kontribusi yang akan diberikan warga untuk pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning diantaranya adalah memberikan kontribusi dalam hal pengolahan makanan khas Pedukuhan Kebokuning seperti yang sudah dilakukan dalam pelatihan pembuatan emping dan ubi ungu. Selain itu warga akan memberikan kontribusi dalam bentuk sosialisasi dan promosi tentang adanya objek wisata di Pedukuhan Kebokuning kepada seluruh masyarakat di Indonesia, sosialisasi dan promosi yang dilakukan melalui pertemuan atau promosi menggunakan media cetak dan media elektronik. Selain kontribusi dalam bentuk pengolahan makanan khas, sosialisasi dan promosi, warga di Pedukuhan Kebokuning akan berkontribusi dalam memasarkan produk-produk olahan yang mereka buat ke wisatawan yang berkunjung ke objek wisata tersebut, maupun masyarakat luar wilayah Pedukuhan Kebokuning. Pemasaran dalam bentuk lisan dan tertulis yang dilakukan warga untuk mempromosikan hasil olahan

makanan khas objek wisata Pedukuhan Kebokuning sekaligus mempromosikan tentang adanya objek wisata baru di Pedukuhan Kebokuning kepada seluruh masyarakat Indonesia.

4. Keyakinan Terhadap Manfaat Olahan Makanan Khas Objek Wisata di Pedukuhan Kebokuning Bagi Masyarakat

5.

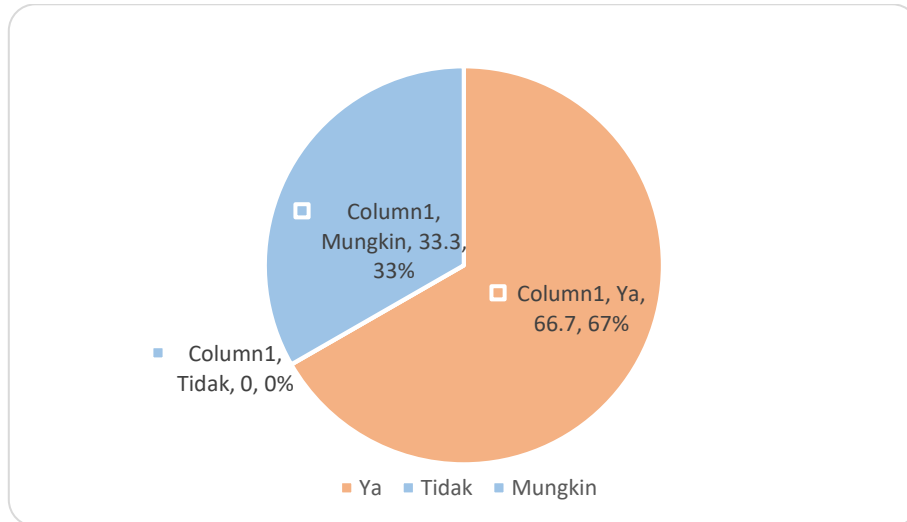


Diagram 4. Keyakinan Terhadap Manfaat Olahan Makanan Khas Objek Wisata di Pedukuhan Kebokuning Bagi Masyarakat (Sumber: Data Primer 2019)

Berdasarkan Diagram 4 diatas dapat dijelaskan bahwa keyakinan warga Kebokuning terhadap manfaat olahan makanan khas objek wisata di Pedukuhan Kebokuning bagi masyarakat sekitarnya beragam. Sebanyak 67% warga yakin bahwa olahan makanan khas objek wisata di Pedukuhan Kebokuning dapat memberikan manfaat rekreasi maupun finansial bagi masyarakat sekitarnya. Dilakukannya pelatihan olahan makanan emping dan ubi ungu khas di Pedukuhan kebokuning diharapkan dapat menarik masyarakat luar untuk berkunjung ke objek wisata di Pedukuhan Kebokuning sehingga dapat memberikan manfaat bagi pengunjung dan penyelenggarannya yaitu warga Pedukuhan Kebokuning. Selanjutnya sebesar 33% warga Pedukuhan Kebokuning ragu-ragu apabila olahan makanan khas objek wisata di Pedukuhan Kebokuning bermanfaat bagi masyarakat sekitarnya.

Kesimpulan

Pedukuhan Kebokuning merupakan salah satu dusun yang berada di Desa Terong yang terletak di kecamatan Dlingo, Kabupaten Bantul yang mayoritas bermata pencaharian sebagai petani. Dari sektor pertanian jenis tanaman yang ditanam petani yaitu padi, jagung, coklat, singkong dan pohon melinjo.

Sebanyak 90% warga Kebokuning tertarik untuk mengikuti pelatihan pengolahan makanan khas objek wisata, selain itu sejumlah 60% warga di Pedukuhan Kebokuning tertarik untuk berkontribusi secara penuh dalam pengembangan objek wisata di Pedukuhan Kebokuning.

Warga Pedukuhan Kebokuning (67%) yakin dapat berkontribusi secara penuh dalam pengembangan obyek wisata beserta dengan makanan oleh-olehnya. Sebanyak 67% warga yakin bahwa olahan makanan khas obyek wisata di dapat memberikan manfaat rekreasi maupun finansial bagi masyarakat sekitarnya.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada LP3M UMY yang telah memberikan hibah pengabdian skema KKN PPM pada periode semester Gasal 2018/2019.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik, 2017. Kabupaten Bantul Dalam Angka 2017. Badan Pusat Statistik Kabupaten Bantul.
- Khausar, 2012. Mengatasi Kemiskinan Melalui Pemberdayaan. *Jurnal Visipena*. Vol. 3 No.2
- Singarimbun M. dan Effendi S., 1989. Metode Penelitian Survei. LP3ES (Lembaga Penelitian, Pendidikan dan Penerangan Ekonomi dan Sosial). Jakarta.
- Suharto, E. 2010. Peran Pendampingan Pada Masyarakat Tertinggal_online. <http://inspirasitabloid.wordpress.com/2010/07/27/peran-pendampingan-pada-pengembangan-masyarakat-tertinggal/>. Diakses pada tanggal 1 Februari 2018.
- Sa'adah, N. 2014. Pemberdayaan Masyarakat Marjinal. Pustaka Pelajar, Yogyakarta
- Sulistiyani, A.T. 2004, Kemitraan dan Model-Model Pemberdayaan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sulistiyani, A.T dan Yuliva Wulandari. 2017. Proses Pemberdayaan Masyarakat Desa Siti Mulyo, Kecamatan Piyungan, Kabupaten Bantul dalam Pembentukan Kelompok Pengelola Sampah Mandiri. *Indonesian Jurnal of Community Engagement*. Vol. 02, No.2, Maret 2017.