

Inisiasi Warung Kopi Klothok dan Serabi Jawa Untuk Kuliner Pendukung Desa Wisata Surya Buana

Sutrisno^{1*}, Yulianto Achmad² dan Triwara Buddhi Satyarini³

1,3 Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

2 Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Hukum, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Jl. Brawijaya, Tamantirto, Kasihan, Bantul, Yogyakarta, 55183

e-mail: sutrisno_agrifp@umy.ac.id

DOI: 10.18196/ppm.45.680

Abstrak

Desa Wisata Surya Buana, Mranggen Srumbung Magelang yang dirintis tahun 2019 telah melakukan berbagai pembenahan untuk melengkapi berbagai sajian, fasilitas pendukung dan manajemen pengelolaan. Salah satu sajian yang dikembangkan adalah kuliner minuman dan jajanan (camilan) pelengkapannya. Berdasarkan diskusi dengan pokdarwis Desa Wisata Surya Buana, pilihan kuliner minuman yang akan dikembangkan adalah kopi klothok dan serabi jawa. Minuman kopi dipilih karena brand atau trend yang sedang diminati dan berkembang di daerah wisata Yogyakarta dan sekitarnya. Sedangkan kopi klothok adalah upaya mencari kekhususan kopi yang sudah akrab dengan cita rasa yang bisa diterima semua kalangan. Serabi jawa adalah makanan tradisional yang sudah langka, tetapi kuliner ini sangat legendaris. Serabi jawa dipilih sebagai makanan camilan (snack) khas pendamping kopi untuk melengkapi jajanan yang tersedia sebelumnya yaitu aneka gorengan dan rebusan. Program pengabdian masyarakat ini merupakan kegiatan pemberdayaan kelompok kuliner pengelola Desa Wisata Surya Buana. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan ketrampilan pengelola kuliner untuk membuat dan menyajikan minuman kopi klothok dan serabi jawa. Metode yang dilakukan adalah mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan, pelatihan dan simulasi penyajian kopi klothok dan serabi jawa. Kegiatan pelatihan telah mampu meningkatkan ketrampilan pembuatan kopi klothok dan serabi jawa. Sedangkan simulasi penyajian telah berhasil mengembangkan kreatifitas pengelola dalam penyajian.

Kata Kunci: kuliner, minuman, warung, kopi klothok, serabi jawa

Pendahuluan

Pengabdian masyarakat ini bertema Inisiasi Warung Kopi Klothok dan Serabi Jawa Untuk Kuliner Pendukung Desa Wisata Surya Buana. Pengabdian dilaksanakan di Desa Mranggen, Kecamatan Srumbung Magelang Jawa Tengah, yang telah merintis berdirinya Desa Wisata sejak 2019. Desa Wisata yang diberi nama Desa Wisata Surya Buana (disingkat Dewi Suba), telah melakukan berbagai persiapan, baik berupa sajian wisata, SDM pengelola, fasilitas dan dukungan masyarakat. Meskipun baru berdiri kurang lebih setahun, namun sejak 2020 awal, Dewi Suba telah mendapatkan kunjungan wisatawan dari berbagai kalangan baik wisatawan lokal dari Magelang dan sekitarnya, maupun dari berbagai daerah lain termasuk dari luar Pulau Jawa. Berbagai masukan, pertanyaan dan saran dari pengunjung Dewi Suba selalu ditampung dan dibahas oleh pokdarwis dan tim pengelola Dewi Suba. Salah satu masukan yang ditindaklanjuti adalah perlunya minuman dan makanan khas yang dapat dinikmati pada saat wisatawan datang berkunjung langsung. Pengelola Dewi Suba meyakini, bahwa minuman dan makanan khas perlu digagas karena bisa menjadi daya tarik bagi wisatawan. Hasil diskusi dengan pengelola wisata dan pokdarwis Dewi Suba, melahirkan gagasan untuk menginisiasi minuman berupa kopi klothok dan jajanan khas berupa Serabi Jawa. Kopi klothok dan serabi jawa diharapkan bisa menjadi pasangan menu yang ideal dan menarik wisatawan untuk mengkonsumsinya dalam rangka melengkapi kebahagiaan dalam berwisata (bersenang-senang: *pleasure*).

Minuman kopi dipilih karena *brand* atau *trend* yang sedang diminati dan berkembang di daerah wisata Yogyakarta dan sekitarnya. Sedangkan kopi klothok adalah upaya mencari kekhususan kopi yang sudah akrab dengan cita rasa yang bisa diterima semua kalangan. Serabi jawa adalah

makanan tradisional yang sudah langka, tetapi kuliner ini sangat legendaris. Serabi jawa dipilih sebagai makanan camilan (*snack*) khas pendamping kopi untuk melengkapi jajanan yang tersedia sebelumnya yaitu aneka gorengan dan rebusan. Pilihan kuliner minuman kopi klothok juga didukung adanya berbagai jenis kopi lokal yang cukup dikenal oleh masyarakat di sekitar Mranggen yaitu Kopi Merapi dan Kopi Menoreh. Program dan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan dengan mitra utama adalah Kelompok Kuliner dan Kelompok Pemuda & Pemandu yang menjadi mitra pokdarwis Desa Wisata Surya Buana. Kelompok Pemuda dijadikan mitra dalam pengembangan kopi klothok, karena selama ini pemuda bertugas membantu pokdarwis dalam penyediaan menu minuman baik yang dipesan oleh wisatawan yang datang secara rombongan maupun pesanan (*order*) yang bersifat individu maupun keluarga. Sedangkan Kelompok Kuliner, selama ini menjadi mitra pengelola Dewi Suba dalam pengadaan konsumsi baik berupa menu jajanan (*snack*) maupun menu makan besar.

Permasalahan utama yang akan diatasi adalah: 1) belum tersedianya bangunan warung yang permanen, 2) belum adanya tim pelaksana (pengelola) warung, 3) kurangnya pengetahuan dan ketrampilan membuat kopi klothok dan serabi jawa, 4) belum tersedianya peralatan warung kopi dan serabi jawa, 5) belum ada pengalaman dalam penyajian dan promosi warung kopi klothok dan serabi jawa. Bertolak dari masalah tersebut, maka pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk: 1) menggalang pendirian bangunan warung yang baru atau memodifikasi warung yang ada agar siap menjadi warung kopi dan serabi yang layak, 2) menetapkan pelaksana dan pengelola warung yang bertanggungjawab atas sajian khas kopi klothok dan serabi jawa, 3) pelatihan membuat formula dan menyajikan kopi klothok dan serabi jawa, 4) pengadaan alat dan perlengkapan warung kopi klothok dan serabi jawa, 5) uji coba penyajian dan promosi kepada pengunjung wisata

Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan beberapa tahapan dan metode yaitu : 1) penetapan tim pelaksana dan pengelola warung kopi klothok dan serabi jawa dilakukan dengan *fokus group discussion (FGD)* antara tim pelaksana pengabdian dengan pokdarwis dan pengelola inti. Hasil FGD menetapkan 3 orang perwakilan pemuda yang ditunjuk sebagai pengelola sajian kopi klothok. Sedangkan dari unsur mitra kuliner akan ditetapkan setelah mengikuti pelatihan serabi jawa. Sehingga ada sekitar 10 orang perwakilan mitra kuliner yang akan dilibatkan dalam pelatihan. 2) Pelatihan membuat kopi klothok dilakukan pada hari yang berbeda dengan pelatihan serabi jawa. Pelatihan membuat kopi klothok diikuti oleh 3 orang calon pengelola dan beberapa pemuda yang tertarik membuat formula kopi klothok meskipun tidak ditunjuk sebagai pengelola warung kopi klothok. Narasumber pelatihan kopi klothok adalah mahasiswa Universitas Muhammadiyah Yogyakarta yang sedang melaksanakan kegiatan Kuliah Kerja Nyata. Selanjutnya berselang dua hari dilakukan pelatihan membuat serabi jawa dengan peserta utama adalah anggota kelompok mitra kuliner. Setelah pelatihan baru ditunjuk berdasarkan ketertarikan dan kesediaan. Kepada calon pengelola warung serabi dilakukan pendampingan secara individu dengan pelatihan ulangan. 3) pengadaan alat dan bahan untuk kesiapan warung kopi klothok dan serabi jawa dilakukan dengan membeli. 4) Pada awalnya pembuatan warung akan dilakukan dengan memodifikasi bangunan warung yang sudah ada, namun hasil diskusi selanjutnya diputuskan untuk membuat bangunan baru atau membeli bangunan jadi dari bambu. 5) Uji coba penyajian dan

promosi kepada pengunjung pada awalnya akan dilakukan dengan mengundang beberapa tamu pejabat di sekitar Kecamatan Mranggen, tapi karena alasan pandemi kegiatan ini hanya dilakukan secara terbatas kepada seluruh anggota pokdarwis dan pengunjung yang kebetulan hadir pada saat pelatihan

Hasil dan Pembahasan

Apa yang dikerjakan dalam pengabdian masyarakat ini adalah pengembangan Desa Wisata berbasis komunitas dengan pola 4A yaitu *Attraction* (sajian wisata), *Accessibility* (Keterjangkauan), *Amenity* (Fasilitas) dan *Ancillary* (Pelayanan). Konsep 4A kaitannya dengan identifikasi potensi wisata telah banyak diteliti dan diterapkan oleh Hasanah, B. (2019), Permadi, dkk. (2018), Tyas, N. W., & Damayanti, M. (2018). Kesimpulan penelitian tersebut komponen 4A sangat penting dalam identifikasi potensi dan berpengaruh dalam pengelolaan wisata. Potensi wisata yang penting untuk dikembangkan adalah potensi alam, ekonomi, sosial budaya dan memerlukan partisipasi masyarakat (Ariadi, dkk, 2018). Kondisi geografis dan budaya lokal menjadi daya tarik wisata desa di Yogyakarta (Reni Vitasurya, 2017). Potensi wisata perlu dianalisis kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman sebelum dijadikan sajian wisata (Pantiyasa dan Ni Luh Supartini (2016). Bahwa desa wisata perlu didesain modelnya diteliti oleh Permatasari, dkk (2019). Desa wisata dapat dikembangkan dengan konsep wisata berbasis komunitas agar menjamin keberlanjutan (Azni dan Alfitri (2020). Terkait perlunya promosi wisata melalui sosial media diteliti oleh Sarbu, dkk (2018).

1) Pembentukan Tim Pengelola Warung Kopi dan Serabi

Pembentukan Tim Pengelola Warung Kopi, dibarengkan dengan pembentukan Tim Pengelola Warung Serabi dan Tim Pemandu Permainan (outbond) dari unsur pokdarwis, pemuda dan Karangtaruna. Tujuan pembentukan Tim Pengelola adalah memastikan siapa yang harus bertanggungjawab dan bertugas memberikan pelayanan terhadap wisatawan yang menghendaki dan memesan kuliner kopi klothok dan atau serabi Jawa. Tim juga bertanggungjawab dalam promosi dalam rangka menarik minat calon pembeli (wisatawan) agar berkunjung ke Desa Wisata Surya Buana. Setelah melalui FGD, ditetapkan bahwa pengelola sajian kopi klothok adalah tiga orang dari lemen pemuda dengan kordinator adalah Sdr. Damar Anom. Sedangkan Tim penyaji warung serabi adalah tiga anggota Kelompok Mitra Kuliner, dengan kordinator Ibu Zaedah.



Gambar 1. Suasana FGD Pembentukan Tim Pengelola Warung Kopi dan Serabi Jawa

2) Pelatihan Meramu Kopi Klothok

Pelatihan membuat atau meramu kopi klothok ditujukan kepada anggota pokdarwis dan calon pengelola Warung Kopi dari elemen pemuda. Pelatihan dimulai dengan pengenalan jenis-jenis kopi baik varietas dunia seperti robusta dan arabika, maupun varian Nasional dan lokal yang terkenal dan disukai masyarakat pecinta kopi. Ada kopi Lampung, Kopi Gayo, Kopi Bali, Kopi Toraja adalah contoh brand kopi Nasional. Sedangkan *brand* lokal yang terkenal di sekitar Jogjakarta dan Jawa Tengah, ada kopi Temanggung, Kopi Wonosobo, Kopi Merapi, Kopi Menoreh dan sebagainya. Peserta juga dikenalkan pada masing-masing karakter kopi tersebut, sehingga dapat memilih jenis kopi yang akan dijadikan menu kopi andalan. Kopi Klothok sebenarnya bukan *brand* jenis kopi melainkan brand dari cara meramu dan menyajikannya. Semua jenis kopi dapat dijadikan kopi klothok, sebagaimana cara meramu yang lain seperti kopi tubruk, kopi drip, kopi mix, kopi es, kopi jus, kopi joss dan sebagainya. Kopi klothok dicirikan oleh cara memasak kopi yang direbus dengan air dingin sampai mendidih di atas api. Perbedaan rasa lebih disebabkan karena jenis kopi yang digunakan, gula yang digunakan, bahan *mixing* (campuran) lain, dan teknis perebusan.



Gambar 2. Pelatihan Kopi Klothok Dewi Suba

3) Pelatihan Membuat Serabi Jawa

Pelatihan membuat serabi jawa dilakukan sebanyak dua kali di Komplek Pusat Desa Wisata. Pelatihan pertama dengan Narasumber Penjual Serabi Jawa satu-satunya di Srumbung. Pelatihan ini bersifat mengenalkan pengetahuan dasar-dasar membuat serabi jawa yang dimasak menggunakan bahan bakar kayu. Pelatihan yang kedua, menghadirkan Narasumber dari Jogjakarta, owner sekaligus juru masak Serabi Kocor Yogyakarta. Pelatihan pertama dihadiri oleh perwakilan PKK tiap Dusun se Desa Mranggen. Pelatihan kedua dihadiri oleh beberapa ibu yang terpilih sebagai tim penyaji kuliner serabi jawa. Ada beberapa perbedaan metode, namun yang akan dikembangkan oleh Warung Serabi Jawa Dewi Suba lebih cenderung memilih teknik serabi kocor atau hasil pelatihan yang kedua.



Gambar 3. Pelatihan Serabi Jawa Teknik Kocor dan Tradisional

4) Pengembangan Warung Kopi Klothok dan Serabi Jawa

Pada awalnya akan dibuat warung khusus kopi (warung kopi) Klothok dan Serabi Jawa di Komplek Area Pusat Desa Wisata Surya Buana (Dewi Suba). Rencananya akan merenovasi bangunan Sekretariat Dewi Suba, namun rencana ini dialihkan oleh Pokdawis Dewi Suba karena pertimbangan *Master Plan*. Warung Kopi dan Serabi akan dibuat lebih permanen menyerupai bangunan pendopo (limasan) yang akan dibangun terintegrasi dengan bangunan Joglo Induk Dewi Suba. Pembangunannya akan menggunakan anggaran Dana Desa tahun 2021 yang sudah dianggarkan oleh Pemerintah Desa Mranggen 2021/2022. Oleh karena itu, setelah dilakukan FGD disepakati akan dibuat bangunan bambu atau dari bahan kayu, yang akan dibeli dengan sumber anggaran Dana Desa atau hibah yang lain.



Gambar 4. Bangunan Sekretariat Pokdarwis yang akan dirubah jadi Warung Kopi (dibatalkan oleh Pokdawis karena alasan Master Plan Desa Wisata)

5). Pengadaan Alat Warung Kopi dan Serabi

Pengadaan alat warung kopi yang dimaksudkan adalah pengadaan alat-alat pokok untuk berjualan Kopi Klothok. Alat tersebut antara lain adalah: kompor, gas, panci, cerek, termos, gelas, sendok, cangkir, toples kopi dan lain sebagainya. Alat ini dibeli untuk mendukung jumlah alat yang

sudah dimiliki oleh Pokdarwis Dewi Suba. Sedangkan alat utama untuk membuat serabi jawa adalah tunggu tanah liat yang digunakan untuk membuat serabi dengan bahan bakar kayu atau arang.

6) Uji Coba Penyajian Kopi

Pada awalnya akan dilakukan *softlounching* Warung Kopi Klothok dan Serabi Dewi Suba, namun karena suasananya masih pandemi dan pembatasan kegiatan masyarakat akhirnya belum bisa terlaksana. Uji coba penyajian kopi, dibarengkan bersamaan dengan pelatihan secara terbatas oleh mahasiswa dan anggota pokdarwis. Uji coba ini digunakan sebagai evaluasi dan tes rasa untuk memperbaiki formula kopi klothok, karena masing-masing jenis kopi memiliki karakteristik yang berbeda. Sedangkan uji coba serabi dilakukan terhadap anggota pokdarwis yang saat itu sedang melakukan kegiatan gotong royong. Saran dan kritik ditujukan kepada peserta pelatihan agar diperhatikan dalam membuat formula adonan yang baik, memanggang yang baik tidak sampai gosong dan masukan berbagai varian rasa serabi.



Gambar 5. Uji Coba Rasa dan Performa Hasil Pelatihan Serabi Jawa

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat ini secara umum dapat berjalan seperti yang direncanakan dan mencapai target yang diharapkan. Target peningkatan dan ketrampilan dalam menginisiasi dan mengelola sajian wisata khususnya kuliner minuman dan jajanan terlihat dalam dinamika kegiatan pelatihan dan kesiapan tim pengelola warung kopi klothok dan serabi jawa. Secara khusus kegiatan pembentukan tim pengelola sajian, pelatihan meramu kopi klothok dan membuat serabi jawa, penyiapan alat dan bahan berjalan sesuai harapan. Namun untuk uji coba dan promosi dalam skala besar belum terlaksana karena alasan pandemi. Pembuatan warung khusus kopi klothok dan serabi jawa juga perlu ditindaklanjuti dengan alokasi dana desa atau sumber hibah lainnya.

Ucapan Terimakasih

1. Kepada Divisi Pengabdian Dosen, LP3M Universitas Muhammadiyah Yogyakarta

2. Pokdarwis dan Pengelola Desa Wisata Surya Buana
3. Mahasiswa KKN UMY di Desa Mranggen TA 2020/2021

Daftar Pustaka

- Ariadi, A. P., Wihardiyanto, D., & Roychansyah, M. S. (2018). Potential Development of Brayut Cultural Village, Sleman District, Yogyakarta. *Jurnal Teknik Sipil dan Perencanaan*, 20(1), 6-11.
- Azni, U. S., & Alfitri, A. (2020). The implementation of community based tourism model in the development of the Semambu Island tourism village, Ogan Ilir Regency, South Sumatra. *Simulacra*, 3(1), 109-120.
- Hasanah, B. (2019). Tata Kelola Desa Wisata Sukaratu Berbasis Kerakyatan. *Sawala: Jurnal Administrasi Negara*, 7(2), 108-121.
- Permadi, L. A., Asmony, T., Widiana, H., & Hilmiati, H. (2018). Identifikasi potensi Desa Wisata di Kecamatan Jerowaru, Lombok Timur. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 2(1), 33-45.
- Pantiyasa, I. W., & Supartini, N. L. (2017). POTENTIAL DEVELOPMENT OF RURAL TOURISM IN PENATI H VILLAGE. *Journal of Business on Hospitality and Tourism*, 2(1), 383-392.
- Reni Vitasurya, V., Hardiman, G., & Ratih Sari, S. (2018). Geographical Conditions And Cultural Tradition As Determinants In Sustaining Tourism Village Program Case Study Tourism Villages In Yogyakarta. *International Journal on The Academic research Comunity PuQWblication*, 2(02).
- Permatasari, I., Widiati, I. A. P., & Suryani, L. P. (2019). The Model of Tourism Village Development in the District of Tabanan. *Sociological Jurisprudence Journal*, 2(1), 6-12.
- Sârbu, R., Alecu, F., & Dina, R. (2018). Social media advertising trends in tourism. *Amfiteatru Economic*, 20(12), 1016-1028.
- Tyas, N. W., & Damayanti, M. (2018). Potensi Pengembangan Desa Kliwonan sebagai Desa Wisata Batik di Kabupaten Sragen. *Journal of Regional and Rural Development Planning (Jurnal Perencanaan Pembangunan Wilayah dan Perdesaan)*, 2(1), 74-89.