

PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK INOVASI MENGGUNAKAN BAHAN PANGAN LOKAL SUKU TENGGER PASCA COVID-19

Hari Minantyo¹, Oki Krisbianto², Theodora Kezia Sudibyo³, Oktavidayu Aminatuz Zahru⁴, Faynscha Clarence Muljadi⁵

Tourism-Culinary Business, Fakultas Pariwisata, Universitas Ciputra. CitraLand CBD Boulevard, Indonesia

* Email Penulis : [1hari.minantyo@ciputra.ac.id](mailto:hari.minantyo@ciputra.ac.id), [2oki.krisbianto@ciputra.ac.id](mailto:oki.krisbianto@ciputra.ac.id), [3tsudibyo@student.ciputra.ac.id](mailto:tsudibyo@student.ciputra.ac.id), [4Oaminatus@student.ciputra.ac.id](mailto:Oaminatus@student.ciputra.ac.id), [5fclarence@student.ciputra.ac.id](mailto:fclarence@student.ciputra.ac.id)

Abstrak

Banyak jenis makanan dari luar negeri yang telah muncul di Indonesia pada jaman sekarang. Hal ini perlahan-lahan menjadikan tenggelamnya makanan khas dari Indonesia. Indonesia memiliki banyak daerah yang dapat menghasilkan bahan-bahan makanan secara melimpah salah satunya adalah Desa Wonokitri. Desa yang terletak di Kabupaten Pasuruan ini menghasilkan hasil pertanian yang sangat beragam. Seperti sayur semen, tepung aron, kentang, dan mbote. Namun sayangnya, hasil pertanian tersebut kurang dikembangkan oleh warga Desa Wonokitri karena kurangnya ilmu pengetahuan untuk melakukan inovasi bahan. Ditambah lagi dengan musim pasca virus Covid-19 sekarang ini menjadi penghalang bagi warga Desa Wonokitri untuk melakukan pengembangan. Oleh karena itu, hal ini menjadikan tim pengabdian kepada masyarakat melakukan abdimas kreasi olahan pangan berbahan dasar lokal aron untuk meningkatkan nilai tambah dari hasil-hasil pertanian yang ada di Desa Wonokitri. Metode penelitian yang digunakan adalah survey lapangan, koordinasi dengan masyarakat, dan melakukan pelaksanaan program. Hasil dan implikasi dari abdimas ini adalah untuk dapat menambah pengetahuan dan kemampuan dalam mengolah produk lokal menjadi produk inovasi bagi warga Desa Wonokitri. Hasil tersebut dapat dilihat dari hasil kuesioner yang telah dibagikan dan diisi oleh warga Desa Wonokitri yang mengikuti pelatihan.

Kata kunci: *Aron, Desa Wonokitri, Mbote, Kreasi Olahan Pangan, Survey Lapangan.*

Abstract

Many types of food from abroad have appeared in Indonesia today. This is slowly causing the sinking of typical food from Indonesia. Indonesia has many areas that can produce food ingredients in abundance, one of which is Wonokitri Village. This village, which is located in Pasuruan Regency, produces very diverse agricultural products. Such as vegetable cement, aron flour, potatoes, and mbote. But unfortunately, the Wonokitri Village residents have not developed these agricultural products due to a lack of knowledge to innovate materials. In addition, the current post-Covid-19 season has become an obstacle for Wonokitri Village residents to carry out development. Therefore, this made the community service team carry out community service creations of processed food made from local aron to increase the added value of agricultural products in Wonokitri Village. The research method used is a field survey, coordination with the community, and implementing the program. The results and implications of this community service are to be able to increase knowledge and ability to process local products into innovative products for Wonokitri Village residents. These results can be seen from the results of the questionnaires that have been distributed and filled out by Wonokitri Village residents who participated in the training.

Keywords: *Aron, Field Survey, Mbote, Processed Food Creations, Wonokitri Villag*

1. PENDAHULUAN

Di era globalisasi sekarang ini telah muncul berbagai macam jenis makanan yang beraneka ragam, baik itu makanan ringan, makanan berat, makanan asin maupun makanan manis. Makanan ini biasanya muncul dari luar negeri yang bisa dengan begitu cepat masuk ke Indonesia dengan bantuan teknologi yang canggih saat ini. Seiring berjalannya waktu, makanan modern tersebut mulai terkenal dan menjadi tren di jaman sekarang. Makanan tersebut juga digemari oleh berbagai macam kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini perlahan-lahan menjadikan tenggelamnya makanan khas dari Indonesia. Padahal Indonesia telah memiliki banyak daerah yang dapat menghasilkan bahan-bahan makanan yang melimpah.

Desa Wonokitri terletak di Kecamatan Tosari, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur dengan luas wilayah 1.290.295 ha. Desa Wonokitri merupakan salah satu desa yang ditetapkan oleh Kementerian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia sebagai Penyangga Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. Dengan jumlah penduduk 2.792 jiwa yang mayoritas bekerja sebagai petani. Hasil dari pertanian di daerah Wonokitri sangat beragam diantaranya ada umbi umbian seperti kentang dan mbote, sayur mayur seperti daun semen, kol, dan daun bawang. Selain dari sektor pariwisata, pertanian memegang peran penting dalam rantai perekonomian di daerah tersebut. Sehingga banyak penduduk yang menggantungkan pendapatan dari bidang ini. Sayangnya, pemanfaatan hasil tani yang melimpah tidak beriringan dengan inovasi yang ada. Penduduk lokal hanya memanfaatkan bahan pangan dasar dan menjual bahan mentah sehingga kurang memiliki nilai tambah dalam pasar. Dalam masa pandemic covid-19 juga memberikan dampak yang signifikan pada pertumbuhan pariwisata di Kawasan Bromo.

Oleh karena itu, tim pengabdian masyarakat program studi Tourism-Culinary Business dan Teknologi Pangan, Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra Surabaya mengadakan pengabdian kepada masyarakat dan demo sosialisasi pemanfaatan bahan komoditas dari kawasan Bromo di tengah pandemi covid-19. Sehingga bahan baku yang berlimpah dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Inovasi yang dilakukan oleh tim penelitian diantaranya membuat tepung aron, tepung dari umbi mbote, dan kentang, selain itu juga tepung dari daun semen. Dari tepung lalu membuat uji coba produk, lalu dilakukan demo sosialisasi dengan peserta pelaku

usaha kuliner, Ibu-ibu, serta komunitas setempat. Dengan begitu diharapkan mereka dapat membangkitkan perekonomian dan mendapatkan pengalaman baru.

Tujuan dari pendampingan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk mengoptimalkan komoditas pertanian suku Tengger yang ada di Bromo khususnya di daerah Wonokitri dengan memberikan pelatihan kepada pelaku kuliner di daerah setempat dengan memanfaatkan bahan pangan lokal diolah menjadi inovasi produk yang dapat meningkatkan nilai jual. Sehingga dapat menambah lapangan pekerjaan dan memanfaatkan hasil sumber daya alam yang ada.

2. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 9 dan 10 Agustus 2022. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu partisipatif dan kegiatan ini dilaksanakan dengan menggunakan 3 tahapan sebagai berikut :

a. Tahapan Pertama (Koordinasi dengan Masyarakat)

Berkoordinasi dengan Bapak Sumarno sebagai tokoh masyarakat Desa Wonokitri. Kemudian melakukan observasi terkait dengan Komoditas bahan pangan lokal yang ada di Desa Wonokitri. Setelah melakukan observasi, tim pengabdian masyarakat Universitas Ciputra membuat resep-resep yang diperlukan, kemudian tim pengabdian masyarakat Universitas Ciputra membuat produk untuk dilakukan *uji coba* terlebih dulu yang nantinya akan dijadikan sebagai produk inovasi untuk diajarkan kepada warga Wonokitri.

Gambar 2.1 Koordinasi dengan Masyarakat



b. Tahapan Kedua (Survey lapangan)

Survey lapangan dilakukan dengan cara wawancara bersama salah satu Tokoh Masyarakat Desa Wonokitri. Wawancara ini bertujuan untuk menggali data dan mengetahui bahan makanan yang melimpah dan nantinya dapat dijadikan sebagai produk inovasi untuk meningkatkan perekonomian bagi warga setempat. Di bawah merupakan dokumentasi dari tim pengabdian

masyarakat ketika melakukan wawancara dengan tokoh masyarakat.



Gambar 2.2 Survey lapangan

c. Tahapan ketiga (Pelaksanaan program)

Program pengabdian masyarakat ini dilakukan oleh tim pengabdian masyarakat dari salah satu dosen dan mahasiswa Universitas Ciputra, pengabdian masyarakat ini dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan inovasi produk yang telah dipersiapkan oleh tim kepada para warga setempat. Dalam pelatihan tersebut ada 8 produk yang dipersiapkan untuk warga yaitu brownies mbote, brownies aron, kue hijau aron, kue aron mbote, bakso semen, sambal goreng mbote, carang mas kentang, dan carang mas mbote. Bahan yang tim kami gunakan yaitu salah satu bahan yang masih banyak ditemukan di desa Wonokitri, selain itu bahan tersebut juga masih belum terlalu dimanfaatkan oleh warga sekitar. Selain itu kami juga memberikan buku resep inovasi produk kepada warga, sehingga nantinya warga dapat membuat produk tersebut sendiri dan dapat dijadikan sebagai makanan khas desa Wonokitri. Setelah melakukan pelatihan kepada warga tim kami juga memberikan survey kepada warga yang telah melakukan pelatihan, survey tersebut digunakan untuk melihat apakah pelatihan tersebut bermanfaat untuk warga setempat.

Di bawah ini terlampir beberapa dokumentasi ketika dilakukan pelatihan kepada warga Wonokitri :

Gambar 2.3 Pelatihan bersama warga Desa Wonokitri



Gambar 2.4 Pelatihan membuat putu aron bersama warga Desa Wonokitri



Sumber: Hasil Data Olahan (2022)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Acara pelatihan kreasi olahan dengan berbahan dasar bahan lokal Tengger yang telah dilaksanakan di Desa Wonokitri. Acara ini diselenggarakan untuk meningkatkan keterampilan mengolah bahan lokal pada Ibu- ibu dan pelaku kuliner di Desa Wonokitri. Dengan begitu keterampilan tersebut dapat dijadikan sebagai ide bisnis untuk warga setempat.

Untuk melihat hasil pelatihan tersebut, kami dari tim pelatihan membagikan kuesioner kepada peserta yang telah mengikuti pelatihan. Untuk daftar pertanyaan yaitu terdiri dari 10 pertanyaan yaitu pertanyaan pertama Hasil dari survey dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 3.1 Hasil Survey

Pertanyaan	Hasil			
	STS	TS	S	SS
Pertanyaan pertama	0/24	0/24	8/24	26/24
Pertanyaan kedua	0/24	0/24	8/24	16/24
Pertanyaan ketiga	0/24	0/24	8/24	26/24
Pertanyaan keempat	0/24	0/24	8/24	16/24
Pertanyaan kelima	0/24	0/24	2/24	22/24
Pertanyaan keenam	0/24	0/24	5/24	19/24
Pertanyaan ketujuh	0/24	0/24	5/24	19/24
Pertanyaan kedelapan	0/24	0/24	4/24	20/24
Pertanyaan kesembilan	0/24	0/24	1/24	23/24
Pertanyaan kesepuluh	0/24	0/24	0/24	24/24

Sumber: Hasil Data Olahan (2022)

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa 16 peserta menyatakan sangat setuju (ST) dan 8 peserta mengatakan setuju (S) telah mendapatkan resep yang sama dan bahan didapatkan sesuai dengan kebutuhan . 22 peserta juga mengatakan sangat setuju (ST) dan 2 peserta mengatakan setuju (S) bahwa peralatan memasak disediakan dengan lengkap. 5 peserta mengatakan setuju (S) dan 21 peserta sangat setuju (ST) bahwa proses memasak waktunya sangat cukup dan hasil praktek mudah diterapkan karena bahan mudah didapatkan. 1 peserta menyatakan setuju (S) dan 25 peserta mengatakan sangat setuju (ST) bahwa apabila diselenggarakan pelatihan lagi Ibu-ibu bersedia untuk mengikuti pelatihan tersebut. Pada pertanyaan terakhir hasil survei juga menunjukkan hasil yang positif yaitu semua yang mengikuti pelatihan mengatakan bahwa hasil dari makanan yang telah dibuat enak dan mereka juga mengatakan bahwa pelatihan ini berhasil menambah pengetahuan dan wawasan tentang olahan tradisional dengan bahan lokal, selain itu makanan ini juga dapat dijadikan sebagai sebuah ide bisnis dan bisa dijadikan sebagai oleh-oleh khas Tengger.



Gambar 2.5 Hasil pembuatan kue hijau aron



Gambar 2.6 Hasil pelatihan dan foto bersama warga Desa Wonokitri

4. KESIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan di tengah pandemi Covid-19 di Desa Wonokitri Pasuruan melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat, diharapkan membawa dampak baik bagi warga lokal terkhusus pada bidang pengembangan dan peningkatan perekonomian dengan memanfaatkan bahan lokal suku Tengger. Hasil kreasi dari beberapa bahan lokal pilihan seperti aron jagung putih, daun semen, lombok terong, kentang dan umbi mbote dengan menghasilkan produk putu aron jagung putih, brownies kukus tepung aron, green cake, bakso semen, dan carang mas mbote dan kentang. Sehingga hasil olahan yang sudah dipraktikkan pada peserta nantinya dapat membantu dalam meningkatkan nilai jual bahan pangan lokal tersebut dan diharapkan mampu meningkatkan perekonomian dan produktivitas warga setempat dan menunjang program

kepariwisataan yang ada di wilayah gunung Bromo khususnya dalam bidang kuliner. Selain untuk meningkatkan perekonomian setempat, diharapkan dengan adanya pelatihan pemanfaatan bahan lokal dapat menghasilkan produk baru menjadi oleh-oleh khas daerah Wonokitri dan sekitarnya. Keterampilan yang diberikan pada pelatihan langsung diharapkan dapat diaplikasikan dan diterapkan pada komoditas lainnya yang ada di Kawasan Bromo.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kepala LPPM Universitas Ciputra, pihak Wonokitri, kepala dusun/desa tokoh masyarakat dan masyarakat yang telah memberikan dukungan dan dorongan dalam melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada masyarakat. Serta terima kasih kepada seluruh peserta yang telah memberikan kesempatan bagi tim untuk melakukan pengabdian kepada masyarakat di daerah Wonokitri.

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, A. F. R., & Liana, C. (2020). Upacara Adat Yadnya Kasada Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan Tahun 2000-2019: Studi Tentang Dinamika Kebudayaan Rohani Di Era Modern. *Avatara, e-Jurnal Pendidikan Sejarah*, 10(1), 1–11.
- Akbar, A. T., & Pangestuti, E. (2017). Peran Kuliner Dalam Meningkatkan Citra Destinasi Pariwisata Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)/Vol*, 50(1), 153–159
- Irsyad, M., Irwan, S. N. R., & Budiani, S. R. (2020). Strategi Mencapai Penghidupan Berkelanjutan Pada Sektor Pariwisata Suku Tengger di Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 4(1), 11–28. <https://doi.org/10.34013/jk.v4i1.38>
- Kusumaningrum, Nonik., Sari, Pristin Prima., & Maulida, Afilatul. (2019). Pelatihan Kewirusahaan : Membuat Kue Tradisional dan Promosi Digital di Pujokuman Kelurahan Keparakan Kecamatan

- Mergangsan Kota Yogyakarta. *Jurnal Wasana Nyata*. Vol (3) No (2), 120-129.
- Nonot Yuliantoro¹, Charles Yap², Cindy Amelia Gunawan³ Yuliantoro, Nonot., Yap, Charles., & Gunawan, Cindy Amelia. (2022) . Pelatihan Pembuatan Seitan Masak Woku Dan Sambal Matah Secara Online Pada Binaan SML UMKM Centre Rumah Pintar Serpong. *Jurnal ABDIMAS BSI*. Vol (5) No (2), 304-314
- Pratiwi, T. I., Muttaqin, T., & Chanan, M. (2019). Pengembangan Desa Wisata Edelweiss di Desa Wonokitri Kecamatan Tosari Kabupaten Pasuruan (Resort PTN Gunung Penanjakan Taman Nasional Bromo Tengger Semeru). *Journal of Forest Science Avicennia*, 2(1), 16-28.
- Sazjijyah, S. R. (2020). Dinamika Kehidupan masyarakat suku tengger dibalik kegiatan pariwisata Bromo. *Journal of Tourism and Creativity*, 4(2), 105. <https://doi.org/10.19184/jtc.v4i2.14818>
- Sutiarso, M. A., & Susanto, B. (2018). Pengembangan Pariwisata Berbasis Masyarakat di Taman Nasional Bromo Tengger Semeru Jawa Timur. ... : *Jurnal Ilmu Sosial* Retrieved from <http://jayapanguspress.penerbit.org/index.php/ganaya/article/view/95>
- Wati, R. F. (2019). Pesona Gunung Bromo Sebagai Tujuan Wisata Di Jawa Timur.
- Wulung, S. R. P., Latifah, A. N., Saidah, A. F., Ningtias, A. S., & Yasyfa, F. (2021). Dampak Covid-19 pada Destinasi Pariwisata Prioritas Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 26(2), 123–132.