

Pelatihan Dasar-Dasar Pengolahan Makanan Bagi Pelaku dan Pengelola *Home Stay* di Desa Tabola, Sidemen, Bali

I Nyoman Sunada¹, Ni Putu Eka Trisdayanti^{2*}

^{1,2}Jurusan Hospitaliti, Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa-Kampial, Nusa Dua, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia

¹e-mail: sunadainyoman@gmail.com, ²ekatrisdayanti.ppb@gmail.com

*Penulis Korespondensi

Received: Mei, 2021

Accepted: Mei, 2021

Published: June, 2021

Abstract

This community service aims to provide training in basic food processing to tourism actors in Tabola Village, Sidemen, Karangasem. Based on the analysis of the situation and needs, it is known that tourism actors need to improve skills in processing food for their guests. To meet this need, a short training program on breakfast processing, sauce processing and its derivatives was designed and then implemented. The methods used in this training session are presentations on CHSE restaurants, menu knowledge, cooking demonstrations, and practices of the participants. The evaluation results showed that the participants were enthusiastic about participating in the training and were able to practice food processing methods.

Keywords: *training, food processing, CHSE, tourism actors*

Abstrak

Pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pelatihan pengolahan dasar-dasar makanan kepada pelaku wisata Desa Tabola, Sidemen, Karangasem. Berdasarkan analisis situasi dan kebutuhan, diketahui bahwa pelaku wisata membutuhkan peningkatan keterampilan dalam mengolah makanan bagi tamunya. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, program pelatihan singkat mengenai pengolahan makan pagi, pengolahan saos dan turunannya dirancang dan kemudian dilaksanakan. Metode yang digunakan dalam sesi pelatihan ini yaitu ceramah teori CHSE restoran/rumah makan, pengetahuan menu, demonstrasi memasak, dan praktek langsung para peserta. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa peserta antusias mengikuti pelatihan dan mampu dalam mempraktekkan metode pengolahan makanan

Kata kunci: *pelatihan, pengolahan makanan, CHSE, pelaku wisata*

1. PENDAHULUAN

Perkembangan pariwisata tidak dapat dipisahkan dengan kuliner, karena kuliner merupakan kebutuhan pokok manusia. Setiap wisatawan yang berkunjung ke suatu daerah tujuan wisata pasti akan membutuhkan makanan dan minuman. Oleh karena itu, sumber daya manusia pariwisata khususnya tenaga pengolah makanan harus mempunyai keterampilan yang baik dalam mengolah makanan agar mampu menyediakan makanan yang berkualitas.

Salah satu daerah tujuan wisata di Bali bagian timur yaitu Desa Tabola. Desa Pakraman Tabola (Desa Tabola) adalah sebuah desa adat di Bali yang letak geografisnya berada dalam wilayah Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Desa wisata Tabola di Sidemen merupakan salah satu alternatif tujuan objek wisata di pulau Dewata Bali terutama untuk wilayah Bali Timur. Desa wisata ini terletak di Banjar adat Tabola, Desa Sidemen, Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem. Desa Pakraman Tabola (Desa Tabola) adalah sebuah desa adat di Bali yang letak geografisnya berada dalam wilayah Kecamatan Sidemen, Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. Desa Tabola merupakan desa adat, yang penyebutannya sejak tahun 2001 untuk seluruh Bali berubah dari sebutan semula desa adat menjadi desa pakraman. Sebagai suatu desa adat atau desa pakraman, wilayah Tabola melingkupi tiga wilayah desa dinas, yang secara hirarkhis administrasi berada di wilayah administrasi pemerintahan Kecamatan Sidemen. Tiga desa dinas tersebut masing-masing adalah: (1) Desa Sidemen; (2) Desa Telagatawang; dan (3) Desa Sinduwati. Oleh karena wilayah Desa Adat Tabola mencakup wilayah tiga desa dinas sebagaimana tersebut di atas, maka pada tahun 2009, jumlah penduduk Desa Tabola diperkirakan 10.710 jiwa, yang tercakup dalam 2.618 rumah tangga, dengan luas wilayah kurang lebih 9,85 km² (Anonim, 2010)

Desa ini menyuguhkan alam pedesaan indah dengan hamparan sawah berundak/terasering terpampang luas, sungai mengalir jernih dan budaya lokal yang kental menjadikan kawasan pariwisata Tabola menjadi tujuan liburan yang berbeda. Pesona alam pedesaan yang ditawarkan di Sidemen Karangasem ini, bisa menjadi alternatif destinasi wisata selain pantai di pulau Bali, terutama untuk wilayah Bali Timur. Desa Wisata Tabola ini bisa menjadi solusi terbaik bagi wisatawan yang ingin menghindari kebisingan kota, jauh dari polusi dan bisa menikmati segarnya alam pedesaan yang berhawa sejuk (Bali Tours Club, 2021). Tentunya Desa Wisata Tabola ini terdapat hotel, villa, *homestay* dari yang murah dan hingga yang mewah, dengan total 40 akomodasi yang terdiri dari *resort*, *villa*, *homestay*, pondok wisata, dan restoran (Pokdarwis Desa Sidemen, 2021).

Melihat perkembangan di Desa Tabola, maka sumber daya manusianya harus siap memberikan pelayanan kepada tamunya. Berdasarkan analisis situasi dan kebutuhan, diketahui bahwa pelaku wisata membutuhkan peningkatan keterampilan dalam mengolah makanan bagi tamunya. Untuk memenuhi kebutuhan tersebut, program pelatihan singkat mengenai pengolahan makanan penting diadakan di Desa Tabola bagi pelaku wisata khususnya yang bekerja di bidang tata boga.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Menurut Dessler, G. (2005), Pelatihan adalah proses mengajarkan karyawan baru yang ada sekarang, keterampilan dasar yang mereka butuhkan untuk menjalankan pekerjaan mereka. Untuk meningkatkan keterampilan karyawan/pekerja di Desa Tabola, maka kegiatan pelatihan ini diberikan khusus mengenai dasar-dasar pengolahan makanan dan penerapan pengolahan makanan yang sesuai standar hygiene sanitasi guna mencegah kerusakan makanan dan menjaga kualitas makanan, hal ini disampaikan oleh Handayani dan Marwanti (2011), bahwa jenis pengolahan serta sanitasi selama pengolahan harus diperhatikan

Kegiatan pelatihan ini dilakukan selama dua hari yaitu pada tanggal 19-20 Maret 2021 di Subak Tabola Villa (salah satu villa di Desa Tabola). Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah (penyampaian teori), demonstrasi, dan praktek langsung.

2.1 Peralatan dan Bahan

Peralatan:

Kompas, sauce pan, bowl kecil, bowl sedang, cutting board, pisau, tray, toaster, Teflon, piring, sendok makan, garpu, sendok teh, spatula, ballon whisk

Bahan yang dipergunakan dalam pelatihan:

1. Daging ayam (bagian dada)
2. Daging bebek (bagian dada)
3. Sosis ayam
4. Ham (daging babi asap bagian paha)
5. Bacon (daging babi asap bagian perut)
6. Telur ayam
7. Sayur dan bumbu (Tomat, timun, wortel, bayam, kol, seledri, selada, bawang perey, paprika, jamur, bawang Bombay, bawang putih, bawang merah, garam dan merica)
8. Buah-buahan (Semangka, melon, nenas, jeruk mandarin, pear, strawberry dan pepaya)
9. Tepung terigu (Hime, ninja, tepung roti dan maizena)
10. Saos tomat, kecap, cuka, saos cabai, keju, bitter, roti tawar, susu, gula pasir, madu, sirup, teh, kopi, minyak goreng, minyak sayur
11. Selai (strawberry, nenas, apricote)
12. Jus (nenas, apel, orange)

2.2 Metode Pelatihan

Kegiatan pelatihan pengolahan makanan ini dilakukan dengan beberapa metode sebagai berikut :

1. Presentasi/ceramah

Pada tahap awal pelaksanaan pelatihan, instruktur menggunakan metode ceramah dengan memberikan penjelasan tentang penerapan CHSE (*Cleanliness, Healthy, Safety, Environment*) restoran/rumah makan yang mengacu pada pedoman CHSE Kemenparekraf RI (2020). Pemahaman tentang CHSE merupakan aspek penting dalam persiapan tenaga pengolah

makanan yang profesional yaitu pengetahuan dan keterampilan mengenai cara-cara pengolahan makanan serta perilaku kerja yang bersih sesuai dengan penerapan hygiene sanitasi, sehingga menghasilkan makanan yang enak, penampilan yang menarik, bersih dan aman untuk dikonsumsi.

Selain CHSE, pemahaman mengenai pengetahuan menu juga diberikan kepada para peserta pelatihan

2. Demonstrasi

Tim instruktur melaksanakan demonstrasi memasak untuk memberikan contoh dalam pengolahan makanan khususnya makanan pagi (breakfast), saos dan turunannya.

3. Praktek Langsung dari Peserta

Para peserta diberikan kesempatan untuk mengolah makanan pagi makanan pagi (breakfast), saos dan turunannya

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Pelaksanaan Kegiatan

Sebelum kegiatan pelatihan ini, tim intruktur mengadakan penjajagan ke Desa Tabola pada tanggal 21 Desember 2020. Tim bertemu dan berdiskusi langsung dengan pengurus Pokdarwis (Wakil ketua dan Sekretaris). Dari hasil analisis situasi dan kebutuhan, kemudian disusun rancangan kegiatan pelatihan meliputi penyiapan topik, materi, dan persiapan alat dan bahan. Untuk pelaksanaan kegiatan, tim berkoordinasi dengan pihak terkait baik di kampus maupun pihak pokdarwis, dan memiliki Subak Tabola Villa tempat kegiatan. Untuk peserta pelatihan merupakan perwakilan dari restoran, villa, rumah makan, homestay di Desa Tabola.

3.2 Analisis Hasil Kegiatan

Kegiatan berjalan dengan lancar walaupun terdapat sedikit tantangan di pagi hari yaitu para peserta sudah datang jauh lebih awal dari waktu kegiatan yang ditentukan. Karena peserta datang dalam waktu bersamaan secara serentak menyebabkan tim kewalahan dalam melakukan pengecekan suhu tubuh, pembersihan tangan peserta dengan handsanitizer, pembagian seminar kit, dan mengatur jarak mereka dalam menunggu antrian, hal ini penting karena kegiatan ini dilakukan pada masa pandemic Covid-19. Kehadiran mereka seperti ini menunjukkan betapa antusias mereka mengikuti pelatihan ini. Namun kehadiran mereka yang jauh lebih awal dari waktu membuat mereka harus menunggu kehadiran Kepala Desa dan Pokdarwis Desa Tabola yang telah hadir tepat waktu.

Kepala Desa Tabola dalam sambutannya menyampaikan perasaan senang dan pasti sangat bermanfaat bagi masyarakat pelaku wisata di Desa Tabola khususnya pengelola atau yang memiliki hotel/villa/restoran. Dalam sambutannya, Kepala Desa Tabola juga menginginkan kegiatan pelatihan serupa diselenggarakan kembali.

Peserta yang hadir berjumlah 30 orang. Para peserta merupakan perwakilan dari restoran, villa, rumah makan, homestay di Desa Tabola, dan sebagian besar bekerja di bidang tata boga. Setelah kegiatan pelatihan ini diharapkan para peserta memiliki keterampilan tambahan dalam bidang pengolahan makanan.

Berikut ini adalah beberapa dokumentasi kegiatan pelatihan di Desa Tabola, Sidemen, Karangasem, Bali:



Gambar 1. Presentasi CHSE dan Pengetahuan Menu
[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2021]



Gambar 2. Demonstrasi dan Praktek Langsung Pengolahan Makanan
[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2021]

3.3 Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Dalam melakukan evaluasi kegiatan pelatihan, tim menyebarkan kuesioner kepada para peserta. Berdasarkan hasil penyebaran kuesioner evaluasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Tabola, dapat diperoleh hasil sebagai berikut :

- 1) Kuesioner yang tersebar berjumlah 30, dan yang kembali ke panitia dengan jawaban yang lengkap berjumlah 30 (100%). Adapun karakteristik peserta pelatihan adalah peserta berjenis kelamin laki-laki (53,3%), perempuan (46,7%) dalam masa usia produktif (20-50 tahun), dan sebagian besar pendidikan terakhir adalah SMA/SMK (60%), dan swasta/pelaku wisata (93,3%).
- 2) Adapun hasil penilaian peserta pelatihan mengenai fasilitator, materi pelatihan, suasana, dan sarana prasarana dengan skor baik.

- 3) Fasilitator
Peserta pelatihan menilai bahwa penguasaan materi baik, komunikatif, presentasi/pemaparan materi menarik, penjelasan demo memasak menarik, tepat waktu, dan memberikan kesempatan untuk diskusi.
- 4) Materi pelatihan
Peserta pelatihan menilai sasaran/tujuan pelatihan jelas, relevan dengan kebutuhan peserta, bermanfaat, sesuai dengan harapan, cakupan materi memadai, sesuai dengan perkembangan di industri
- 5) Suasana
Peserta pelatihan menilai pelatihan menarik, tidak membosankan, banyak diskusi, peserta aktif, dan tepat waktu.
- 6) Sarana prasarana
Peserta pelatihan menilai seminar kits lengkap, fasilitas audiovisual dan praktek memasak lengkap, konsumsi baik, panitia seminar bekerja dengan baik

4. KESIMPULAN

Pelatihan mengenai dasar-dasar pengolahan makanan bagi pelaku wisata di Desa Tabola terlaksana sesuai dengan yang diharapkan. Jumlah peserta pelatihan adalah 30 orang pelaku wisata di daerah tersebut. Para peserta sangat antusias selama mengikuti kegiatan pelatihan khususnya dalam mempraktekkan langsung metode memasak yang telah diberikan oleh fasilitator.

Penilaian para peserta mengenai kegiatan pelatihan ini sudah tertuang dalam kuesioner yang dibagikan panitia, dan secara umum penilaian terhadap kegiatan ini baik dari segi fasilitator, materi, suasana, sarana/prasarana sudah baik

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat yang telah memberikan dana dan arahan dalam kegiatan ini baik dari perencanaan, pelaksanaan, pelaporan, hingga penulisan artikel ini, Terimakasih juga kami sampaikan kepada Kepala Desa, Pengurus Adat, dan Pokdarwis Desa yang telah membantu proses pelaksanaan kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2010). *Perubahan Sosial di Pedesaan Bali Bab IV Desa Pekraman Tabola*. Universitas Kristen. Satya Wacana. https://repository.uksw.edu/bitstream/123456789/3345/12/D_902008104_Lampiran.pdf.
- Bali Tours Club. (2021). *Desa Wisata Tabola di Sidemen*. <https://www.balitoursclub.net/desa-tabola-di-sidemen/>
- Dessler, G. (2005), *Human Resource Management (Manajemen Sumber Daya Manusia) edisi kesembilan jilid 2, edisi Bahasa Indonesia*, Indeks, Jakarta.
- Handayani, T.H.W. & Marwanti. (2011). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300105/pengabdian/modul-ppg-pengolahan-makanan-indonesia.pdf>

Kemenparekraf/Baparekraf RI. (2020). Panduan Pelaksanaan Kebersihan, Kesehatan, Keselamatan, dan Kelestarian Lingkungan di Restoran/Rumah Makan (Dalam Rangka Melaksanakan Protokol Kesehatan bagi Masyarakat Produktif untuk Pencegahan dan Pengendalian Covid-19. Edisi Juli 2020. Jakarta: Kemenparekraf/Baparekraf RI.
https://www.kemenparekraf.go.id/asset_admin/assets/uploads/media/pdf/media_1598981586_Handbook_Resto_FINAL_28072020-EDISI_JULI.pdf

Pokdarwis Desa Sidemen. (2021). Daftar Resort, Villa, Homestay, Pondok Wisata Restaurant.