

Pelatihan Pengolahan Makanan Pagi (*Breakfast*) Bagi Pelaku Wisata di Nusa Lembongan, Bali

Ni Putu Eka Trisdayanti^{1*}, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadajaya², I Made Hendrayana³

^{1,2,3}Program Studi Manajemen Tata Boga, Jurusan Hospitality, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Kampil, Nusa Dua, Kabupaten Badung, Bali, Indonesia

e-mail: ^{1*}ekatrisdayanti87@gmail.com, ²duzanta245@gmail.com, ³hendramade72@gmail.com

*Penulis Korespondensi

Received: Desember, 2021

Revised: June, 2022

Accepted: June, 2022

Abstract

The opening of Bali for foreign tourists certainly requires great preparation, due to the large number of tourism accommodations that have been closed for a long time and also the preparation of human resources considering that it has been almost 2 years not serving tourists due to the Covid-19 Pandemic. Based on this, a short training program in the form of breakfast processing training activities for tourism actors in Nusa Lembongan was carried out. This activity aims to remind and improve the skills of tourism actors, especially in the culinary field. The method used in this training session is the presentation of theories on the application of hygiene and sanitation in food processing, restaurant/restaurant CHSE, menu knowledge, cooking demonstrations, and hands-on practice from the participants. The results of the evaluation showed that the participants were enthusiastic about participating in the training and were able to practice food processing methods

Keywords: *training, breakfast, hygiene, sanitation*

Abstrak

Pembukaan Bali bagi wisatawan mancanegara tentunya diperlukan persiapan yang sangat besar, dikarenakan banyaknya akomodasi pariwisata yang telah lama tutup dan juga persiapan sumber daya manusianya mengingat sudah hampir 2 tahun tidak melayani para wisatawan akibat Pandemi Covid-19. Berdasarkan hal tersebut, program pelatihan singkat berupa kegiatan pelatihan pengolahan makanan pagi (*breakfast*) bagi pelaku wisata di Nusa Lembongan dilaksanakan. Kegiatan tersebut bertujuan untuk mengingatkan kembali dan meningkatkan keterampilan para pelaku wisata khususnya bidang tata boga. Metode yang digunakan dalam sesi pelatihan ini yaitu ceramah teori hygiene sanitasi pengolahan makanan, 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, makanan pagi, hygiene, sanitasi*

1. PENDAHULUAN

Situasi dan masalah yang dihadapi masyarakat saat ini yaitu Pandemi Covid-19. World Health Organization (WHO) telah menyatakan *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19) sebagai sebuah pandemi dunia semenjak tanggal 11 Maret 2020 (PDPI, et al, 2020). Karena perkembangan kasus tersebut maka kebijakan-kebijakan terkait *physical distancing* diterapkan, sehingga mobilitas masyarakat dunia pun terbatas. Banyak negara termasuk Indonesia dan Bali khususnya melakukan penutupan akses masuk dan keluar (*lockdown*) guna mencegah penyebaran virus ini. Permasalahan kesehatan ini berdampak pada segala aspek kehidupan termasuk ekonomi dan pariwisata (Kemenkes, 2020).

Bali khususnya Nusa Lembongan merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang kaya akan keindahan alamnya, mengalami penurunan yang tajam akibat adanya pandemic Covid-19. Karena itu sebagian masyarakat di Nusa Lembongan kembali beralih bertani rumput laut (Suriyani, LD., 2020). Nusa Lembongan memiliki kondisi perairan ideal bagi pertumbuhan rumput laut, dan pernah menjadi bisnis yang menjanjikan yang dapat memberikan pendapatan besar bagi pelaku usaha (Pradnyana & Nugroho, 2019).

Nusa Lembongan merupakan salah satu desa yang berbentuk pulau yang merupakan Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung. Kecamatan Nusa Penida merupakan salah satu kecamatan Kabupaten Klungkung yang terpisah dari Pulau Bali, yang terdiri dari tiga pulau yaitu Nusa Penida, Nusa Lembongan, dan Nusa Ceningan. Nusa Lembongan dengan luas 6,15 km² merupakan daerah Klungkung Kepulauan yang dikelilingi oleh laut/pantai yang indah, menjadi daya tarik wisatawan khususnya wisatawan mancanegara. Pernyataan ini dibuktikan dari hasil penelitian mengenai persepsi wisatawan terhadap destinasi Nusa Lembongan dari indikator *awareness, attractiveness, availability, accessibility, destination appreciation, assurance, activity, dan appearance* adalah wisatawan menyatakan setuju dengan persentase diatas 50 persen (Dianasari,L,et al.,2020). Nusa Lembongan memiliki beragam aktivitas yang dapat memberikan pengalaman bagi wisatawan seperti *water sport, mangrove tour* dan adanya spot untuk berswafoto misalnya *Devil Tears, Dream Beach* dan juga jembatan kuning yang menjadi ikon wisata selain berfungsi menjadi penghubung Nusa Lembongan dengan Nusa Ceningan (Dianasari,L,et al.,2020).

Berdasarkan survey awal dan wawancara tim Prodi Manajemen Tata Boga di Nusa Lembongan dengan salah satu owner villa dan restaurant yaitu Bapak Punarbawa (owner D'Mas Hut Lembongan dan Restaurant D'Mas Yummy), akibat pandemic ini daerah wisata Nusa Lembongan sangat sepi akan pengunjung, karena sebelum pandemi wisatawan yang dominan mengunjungi daerah ini yaitu wisatawan mancanegara. Akibat penutupan bandara Internasional di Bali maka terjadi penurunan wisatawan mancanegara yang mengunjungi daerah ini, sehingga sebagian besar akomodasi pariwisata ditutup. Untuk bertahan hidup sebagian besar masyarakat termasuk pelaku wisata di Nusa Lembongan beralih ke usaha rumput laut dan menjadi nelayan, dimana kegiatan tersebut sudah dilakukan hampir 2 tahun.

Namun ada berita di kompas.com pada tanggal 9 Oktober 2021, yang sangat menarik yaitu penerbangan internasional Bandara Ngurah Rai Bali akan mulai dibuka untuk warga negara asing pada tanggal 14 Oktober 2021, yang tentunya

dengan beberapa ketentuan dan persyaratan khusus mengenai karantina, test, dan kesiapan satuan tugas (Arnani, 2021). Terkait berita tersebut tentunya sangat menggembirakan bagi para pelaku wisata di Bali khususnya di Nusa Lembongan.

Pembukaan Bali bagi wisatawan mancanegara tentunya diperlukan persiapan yang sangat besar, dikarenakan banyaknya akomodasi pariwisata yang telah lama tutup dan juga persiapan sumber daya manusianya mengingat sudah hampir 2 tahun tidak melayani para wisatawan. Berdasarkan hal tersebut, kami dari Program Studi Manajemen Tata Boga berencana melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa kegiatan pelatihan pengolahan makanan pagi (*breakfast*) bagi pelaku wisata di Nusa Lembongan. Makanan pagi sangat penting bagi wisatawan (Sopian 2018). Kegiatan tersebut kami lakukan mengingat para pelaku wisata di Nusa Lembongan yang sudah cukup lama tidak melakukan praktek pengolahan makanan, sehingga diperlukan pelatihan untuk mengingatkan kembali dan meningkatkan keterampilan para pelaku wisata khususnya bidang tata boga.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk mengingatkan kembali dan meningkatkan keterampilan para pelaku wisata di Nusa Lembongan khususnya bidang tata boga yang sesuai standar hygiene sanitasi guna mencegah kerusakan makanan dan menjaga kualitas makanan, dimana tidak hanya enak untuk dimakan dan memiliki penampilan dan tekstur yang baik tetapi juga harus aman untuk dikonsumsi, 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 hari Jumat-Sabtu, tanggal 29-30 Oktober 2021 di D'Mas Huts Lembongan (salah satu villa di strasi, dan praktek langsung. Desa Lembongan). Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah (penyampaian teori), demon

2.1 Peralatan dan Bahan

Peralatan yang dipergunakan dalam pelatihan ini adalah: kompor, *sauce pan*, *bowl* kecil, *bowl* sedang, *cutting board*, pisau, nampan, *toaster*, *teflon*, piring, sendok makan, garpu, sendok teh, spatula, *ballon whisk*. Sedangkan bahan yang dipergunakan dalam pelatihan adalah sebagai berikut:

- 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

Materi Hygiene Sanitasi dan CHSE di rumah makan/restaurant

Pada tahap awal pelaksanaan pelatihan, instruktur menggunakan metode ceramah dengan memberikan penjelasan tentang penerapan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan dan menyinggung pula terkait penerapan CHSE (*Cleanliness, Healthy, Safety, Environment*) restoran/rumah makan yang mengacu pada pedoman CHSE Kemenparekraf RI (2020). Pemahaman tentang hygiene sanitasi dan 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.

Materi Pengetahuan Menu

Selain hygiene sanitasi pengolahan makanan dan CHSE Rumah Makan/Restaurant, pemahaman mengenai pengetahuan menu juga diberikan kepada para peserta pelatihan khususnya menu *breakfast*.

2) Demonstrasi

Tim instruktur melaksanakan demonstrasi memasak untuk memberikan contoh dalam pengolahan makanan khususnya makanan pagi (*breakfast*) termasuk makanan ringan/snack.

3) Praktek Langsung dari Peserta

Para peserta diberikan kesempatan untuk mengolah makanan pagi (*breakfast*) termasuk makanan ringan/snack

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Persiapan Kegiatan

Sebelum kegiatan pelaksanaan PKM, tim Prodi Manajemen Tata Boga PPB telah melaksanakan kegiatan penjajagan (Koordinasi) kegiatan di Nusa Lembongan pada hari Jumat/21 Oktober 2021. Perwakilan Prodi MTB menghadap Kepala Desa Lembongan (Bpk I Wayan Suwidi, S.Pd), dengan menyampaikan rencana pelaksanaan PKM di daerah yang beliau pimpin dan sekaligus meminta ijin. Bapak Kepala Desa Lembongan sangat mendukung dan memberikan ijin kegiatan ini, serta sangat berterima kasih atas rencana kegiatan pelatihan yang dilaksanakan di daerah Beliau.

Setelah ijin diberikan oleh Bapak Kepala Desa Lembongan, tim penjajagan PKM Prodi MTB langsung menuju ke lokasi kegiatan yaitu di D'Mas Hut Lembongan. Tim mengecek lokasi kegiatan dan peralatan yang dimiliki di akomodasi tersebut. Mengingat lokasi PKM ini (Nusa Lembongan) cukup jauh dan

harus dilakukan penyebrangan dengan *speed boat* sehingga tim kesulitan membawa banyak alat dan bahan praktek, sehingga kami berdiskusi dengan owner D'Mas Huts Lembongan Villa untuk membantu panitia dalam persiapan alat dan bahan untuk kegiatan PKM ini.

3.2 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan PKM di Nusa Lembongan hari pertama (29 Oktober 2021) diawali dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh Kepala Desa Lembongan. Kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi Hygiene Sanitasi termasuk CHSE serta Pengetahuan Menu khususnya Menu Breakfast. Tentunya penyampaian materi tersebut dilakukan dengan semaksimal mungkin agar peserta tidak bosan, seperti penampilan video terkait materi, slide power point yang menarik disertai gambar-gambar terkait topik.



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

Untuk kegiatan PKM hari kedua yaitu Sabtu/30 Oktober 2021, penuh dengan praktek. Fasilitator yaitu dosen Prodi MTB PPB yang memberikan contoh di awal terlebih dahulu dan kemudian para peserta diberikan kesempatan untuk mencoba mempraktekkan yang telah diajarkan sebelumnya. Praktek yang diajarkan yaitu yang sederhana namun sangat dibutuhkan oleh wisatawan yaitu makan pagi (*breakfast*). Peserta diajarkan berbagai olahan telur (*variety of egg dishes* seperti *scrambled eggs, fried eggs, omelette, poached eggs, dan sandwich*).



Gambar 2. Demonstrasi dan Praktek Langsung Pengolahan Makanan Pagi
[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 Nusa Lembongan, 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 (63.3%), perempuan (36,7%) sebagian besar pada masa usia produktif dan sebagian besar pendidikan terakhir adalah SMA/SMK (80%), dan swasta/pelaku wisata (56.7%). Peserta yang tidak bekerja cukup banyak yaitu 10% dikarenakan akibat pandemic Covid-19, sehingga mereka kehilangan pekerjaan, dan tempat mereka bekerja sebelumnya belum dibuka.
- 2) Adapun hasil penilaian peserta pelatihan mengenai fasilitator, materi pelatihan, suasana, dan sarana prasarana dengan skor baik. Peserta pelatihan menilai fasilitator bahwa penguasaan materi baik, komunikatif, presentasi/pemaparan materi menarik, penjelasan demo memasak menarik, tepat waktu, dan memberikan kesempatan untuk diskusi. Peserta pelatihan

menilai sasaran/tujuan pelatihan jelas, relevan dengan kebutuhan peserta, bermanfaat, sesuai dengan harapan, cakupan materi memadai, sesuai dengan perkembangan di industry. Peserta pelatihan menilai pelatihan menarik, tidak membosankan, banyak diskusi, peserta aktif, dan tepat waktu. Peserta pelatihan menilai sarana berupa seminar kits lengkap, fasilitas audiovisual dan praktek memasak lengkap, konsumsi baik, panitia seminar bekerja dengan baik

4. KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan makanan pagi bagi pelaku wisata di Nusa Lembongan terlaksana sesuai dengan yang diharapkan. Jumlah peserta pelatihan adalah 30 orang pelaku wisata di daerah tersebut. Pelatihan dilakukan selama 2 hari. Hari pertama penyampaian materi hygiene sanitasi pengolahan makanan, CHSE rumah makan/restaurant, dan Pengetahuan Menu). Hari kedua pelatihan praktek pengolahan makanan pagi. 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 baik dari segi fasilitator, materi, suasana, sarana/prasarana sudah baik

DAFTAR PUSTAKA

- Arnani, M. (2021). Penerbangan Internasional di Bali Dibuka 14 Oktober, Ini Syarat WNA Masuk Indonesia. <https://www.kompas.com/tren/read/2021/10/09/124500665/penerbangan-internasional-di-bali-dibuka-14-oktober-ini-syarat-wna-masuk?page=all>.
- Dianasari, D.A.M.L., Tirtawati, N.M., Liestiandre, H.K., Negarayana, I.B.P. & Saputra, I.G.G. (2020). Analisis Pengelolaan Wisatawan Mancanegara di Destinasi Pariwisata Nusa Lembongan Kabupaten Klungkung Bali. *Jurnal Kepariwisata* Vol. 19 No. 1 Tahun 2020. ISSN:1412-5498
- Handayani, THW. & Marwanti. (2011). Pengolahan Makanan Indonesia. Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.
- 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
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/382/2020 Tentang Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat Dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19). Jakarta: Kemenkes RI
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/328/2020

Tentang Panduan Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi. Jakarta: Kemenkes RI

Pradnyana, I. W. G. W., & Nugroho, S. (2019). Upaya Revitalisasi Pertanian Rumput Laut Dalam Praktik Pariwisata Di Desa Lembongan, Kabupaten Klungkung. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 7(2), 352. <https://doi.org/10.24843/jdepar.2019.v07.i02.p21>

Perhimpunan Dokter Paru Indonesia (PDPI), Perhimpunan Dokter Spesialis Kardiovaskuler Indonesia (PERKI), Perhimpunan Dokter Spesialis Penyakit Dalam Indonesia (PAPDI), Perhimpunan Dokter Anestesiologi dan Terapi Intensif (Perdatin), Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI). (2020). Protokol Tata Laksana Covid 19. Jakarta

Sopian, I. (2018) Peranan Waiter Dan Waitress Dalam Menyiapkan Peralatan Breakfast Pada Kebun Anggrek Restoran Di Hotel Sheraton Senggigi Beach Lombok. Repository Universitas Mataram. URI: <http://eprints.unram.ac.id/id/eprint/8207>

Suriyani, L. D. (2020). Siasat Menambah Produksi Pangan Lokal di Nusa penida (bagian 3). <https://www.mongabay.co.id/2020/09/30/siasat-menambah-produksi-pangan-lokal-di-nusa-penida-bagian-3/>.diakses tanggal 28 Maret 2021