

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT PEDESAAN DALAM PENGEMBANGAN WARUNG SEHAT RAMAH LINGKUNGAN DI DESA WISATA BERJO

Nani Sukarni, Rara Sugiarti

Pusat Penelitian dan Pengembangan Pariwisata dan Budaya, LPPM Universitas Sebelas Maret
Surakarta

Abstrak

Kegiatan pengabdian berupa Ipteks bagi Masyarakat (IbM) Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo ini didasarkan atas beberapa permasalahan, antara lain kurangnya pengetahuan tentang pengelolaan warung berbasis prinsip-prinsip kesehatan dan kaidah lingkungan hidup. Oleh karena itu diperlukan upaya segera untuk meningkatkan pengetahuan mitra (UKM) agar dapat mengembangkan warung dengan berlandaskan pada prinsip kesehatan dan lingkungan sehingga pembeli atau wisatawan memperoleh layanan dan produk makanan minuman yang bersih dan sehat. Di samping itu, pengelolaan warung yang berlandaskan pada kaidah lingkungan juga akan mendukung upaya penyelamatan lingkungan hidup sehingga terhindar dari pencemaran dan kerusakan lingkungan. Dalam rangka mendukung program pengembangan warung sehat ramah lingkungan tersebut Tim IbM PUSPARI LPPM UNS menggandeng mitra, yakni UKM penyedia jasa boga berupa warung makan di desa wisata, untuk mengaplikasikan kaidah kesehatan dan keramahan terhadap lingkungan sehingga keberadaan daya tarik wisata di desa wisata dapat berkelanjutan. Permasalahan yang dihadapi oleh mitra adalah: (1) terbatasnya kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional yang khas, (2) terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan, (3) terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan, (4) terbatasnya pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahan atau hospitality, dan (5) terbatasnya kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan. Berdasarkan permasalahan tersebut maka kegiatan ini akan diarahkan untuk: (1) meningkatkan kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional yang khas, (2) meningkatkan pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan, (3) meningkatkan pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan, (4) meningkatkan pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahan atau hospitality, dan (5) meningkatkan kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan. Metode yang akan digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini meliputi transfer pengetahuan (penyuluhan dan ceramah), diskusi dan tanya jawab, simulasi, pendampingan serta pelatihan. Hasil yang diharapkan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatnya kualitas layanan boga yang disajikan oleh warung tradisional sehingga terwujud warung sehat ramah lingkungan di desa wisata Berjo.

Kata Kunci: desa wisata, makanan tradisional, sumber daya lokal, warung sehat ramah lingkungan.

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Kabupaten Karanganyar memiliki potensi sumber daya alam yang beragam untuk dikembangkan sebagai produk makanan olahan maupun minuman yang dapat disajikan kepada wisatawan. Selama ini pariwisata di Kabupaten Karanganyar merupakan salah satu pendulang pendapatan asli daerah (PAD) yang sekaligus termasuk salah satu generator perokonomian lokal. Makanan dan minuman merupakan produk yang memiliki nilai penting dalam industri pariwisata. Di dalam konteks pariwisata nasional bisnis makanan saat ini telah memberi kontribusi sekitar 19,33 % dari total penghasil industri pariwisata khususnya yang berasal dari wisatawan mancanegara yang datang ke Indonesia. Pengeluaran wisatawan untuk membeli makanan dan minuman merupakan pengeluaran kedua terbesar setelah pengeluaran untuk akomodasi, yang kontribusinya mencapai 38,48 % dari total pengeluaran wisatawan mancanegara (Nurhidayati, 2013). Dengan demikian kontribusi produk makanan dan minuman makin signifikan di dalam mendukung pengembangan pariwisata. Kedua hal tersebut memiliki relasi yang simbiotis karena saling memberi manfaat.

Di satu sisi keberadaan objek atau daya tarik wisata memberikan peluang bagi penyedia jasa makanan dan minuman untuk melakukan aktivitas usaha karena pada umumnya wisatawan yang berkunjung ke lokasi wisata memerlukan makanan dan minuman. Di sisi lain keberadaan penyedia jasa makanan dan minuman memberikan kontribusi kepada pengembangan pariwisata karena telah mendukung terpenuhinya salah satu kebutuhan

wisatawan, yakni kebutuhan untuk mendapatkan layanan boga, pada saat berada di lokasi wisata. Selain itu keberadaan layanan boga juga memperkaya pengalaman perjalanan yang dilakukan wisatawan.

Menurut Hall dan Sharples (2003:1) makanan adalah elemen penting dalam pengalaman wisata. Bahkan makanan dan minuman seringkali justru menjadi daya tarik wisata utama bagi wisatawan untuk berkunjung ke suatu lokasi. Dalam perkembangannya kekhasan dan keunikan dari makanan dan minuman lokal yang merupakan kekayaan etnis dan budaya masyarakat, telah menyebabkan timbulnya kegiatan wisata minat khusus yang dinamakan wisata kuliner (*food tourism*). Pengembangan *food tourism* juga terbuka bagi pariwisata daerah. Peningkatan kesejahteraan masyarakat telah mendorong timbulnya perilaku makan di luar sebagai bagian dari gaya hidup masyarakat khususnya di perkotaan. Banyak keluarga yang mengisi liburan ke berbagai daerah hanya sekedar untuk mencicipi menu lokal baru yang menarik. Perilaku tersebut telah mendorong berkembangnya obyek wisata kuliner di berbagai daerah. Berkembangnya wisata kuliner juga merupakan peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan makanan dan minuman khas agar dapat dikenal masyarakat luas. Daya tarik makanan dan minuman bahkan telah mendorong wisatawan asing untuk datang ke Indonesia (Nurhidayati, 2013). Dengan demikian di tingkat daerah daya tarik makanan dan minuman juga mampu memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan pendapatan daerah dari sektor pariwisata. Daya tarik makanan juga meningkatkan pemberdayaan ekonomi dan

sosial keluarga dan masyarakat lokal (Siregar, 2004). Oleh karena itu kemampuan mengeksplorasi sumber daya lokal, mengolah, menyajikan, menampilkan, dan mempromosikan makanan dengan baik sangat menentukan penghasilan dari sektor pariwisata secara keseluruhan.

Di Kabupaten Karanganyar terdapat banyak daya tarik wisata, termasuk daya tarik wisata yang terdapat di daerah pedesaan seperti desa Berjo. Pengembangan daya tarik wisata di desa yang telah dicanangkan sebagai desa wisata tersebut telah menciptakan berbagai peluang usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat. Salah satu peluang usaha yang memiliki potensi untuk menguatkan perekonomian lokal adalah pengembangan warung makan yang menyediakan layanan boga kepada wisatawan yang berkunjung ke lokasi wisata.

Namun demikian, masih terdapat beberapa permasalahan dalam mengembangkan warung makan di lokasi wisata, diantaranya adalah belum terintegrasinya implementasi kaidah kesehatan dan lingkungan. Untuk memenuhi tuntutan hidup sehat dan kelestarian lingkungan maka penting untuk segera mengembangkan warung sehat ramah lingkungan di daerah tujuan wisata. Salah satu desa yang sudah dicanangkan sebagai desa wisata di Kabupaten Karanganyar adalah Desa Berjo Kecamatan Ngargoyoso. Di desa wisata tersebut telah berkembang banyak warung makanan dan minuman. Namun demikian terdapat beberapa permasalahan berkaitan dengan kepekaan masyarakat dalam memberikan pelayanan yang sehat dan ramah lingkungan. Hal ini antara lain disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan masyarakat yang berkaitan dengan warung sehat ramah

lingkungan. Pencanaan program pengembangan desa wisata oleh pemerintah daerah seringkali tidak diikuti oleh pengembangan fasilitas yang memenuhi standar kesehatan dan lingkungan. Pengembangan layanan warung sehat ditujukan untuk mendukung program peningkatan kesehatan masyarakat, sedangkan pengembangan layanan warung ramah lingkungan diarahkan pada upaya untuk mendukung upaya menjaga dan melestarikan fungsi lingkungan agar dapat memberikan manfaat secara berkelanjutan. Oleh karena itu kegiatan “IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo” ini penting untuk segera dilakukan.

Dua warung makanan dan minuman lokal tradisional, yakni warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh” yang terdapat di desa wisata Berjo sudah cukup lama dilaksanakan oleh ke dua UKM/warung tersebut. Warung tersebut berada di objek wisata air terjun yang dilingkupi dengan pemandangan yang asri, suasana yang sejuk dan hijau, serta lingkungan yang alami. Di bawah air terjun mengalir sungai yang airnya sangat jernih dan bersih sehingga sungai tersebut juga menjadi daya tarik tersendiri. Lokasi warung berada di pinggir kanan kiri sungai. Hal ini memerlukan perhatian khusus karena sungai yang mengalir langsung dari air terjun tersebut sangat rentan terhadap pencemaran yang dilakukan oleh pengunjung maupun semua orang yang beraktivitas di sekitarnya termasuk para pedagang/warung makan.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang dilakukan oleh Tim Pengabdian warung-warung yang ada belum memiliki pengetahuan yang cukup

mengenai konsep warung sehat dan ramah lingkungan, utamanya untuk warung-warung yang berada di lokasi daya tarik wisata yang rentan terhadap lingkungan. Daya tarik wisata air terjun di desa wisata Berjo sangat memerlukan pengelolaan yang ramah lingkungan karena keberlanjutan objek wisata tersebut tergantung pada pengelolaan terhadap lingkungan.

Dari kondisi tersebut pada dasarnya mitra perlu diberi pendampingan untuk meningkatkan pengetahuan tentang warung sehat ramah lingkungan serta pendampingan untuk secara langsung mengimplementasikan konsep warung sehat ramah lingkungan pada aktivitas usaha mereka sehari-hari.

Selain permasalahan yang menyangkut lingkungan masih terdapat beberapa permasalahan lain yang dihadapi oleh mitra (warung makan) dalam kaitannya dengan pengembangan dan pengelolaan warung sehat ramah lingkungan di lokasi daya tarik wisata di desa Berjo. Secara lengkap permasalahan yang teridentifikasi berkaitan dengan pengembangan warung sehat ramah lingkungan adalah sebagai berikut.

1. Keterbatasan kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional;
2. Keterbatasan pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan;
3. Keterbatasan pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan;
4. Keterbatasan pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*;
5. Keterbatasan kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan.

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk membantu memecahkan masalah yang dihadapi oleh mitra (warung makan Mbak Nur dan Tela-Tela Fresh) dalam kaitannya dengan pengembangan dan pengelolaan warung sehat ramah lingkungan di lokasi daya tarik wisata di desa Berjo.

Berdasarkan hasil identifikasi permasalahan yang dihadapi oleh kedua mitra tersebut, maka tujuan kegiatan ini secara khusus adalah sebagai berikut.

1. Meningkatkan kompetensi mitra untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional;
2. Meningkatkan pengetahuan mitra tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan;
3. Meningkatkan pengetahuan mitra tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan;
4. Meningkatkan pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*;
5. Meningkatkan kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan.

2. Kajian Pustaka

1) Desa Wisata

Desa wisata adalah sebuah kawasan pedesaan yang memiliki beberapa karakteristik khusus untuk menjadi daerah tujuan wisata. Pada umumnya penduduk yang tinggal di kawasan ini memiliki tradisi dan budaya yang relatif masih asli. Di samping itu terdapat beberapa faktor pendukung seperti makanan khas, sistem pertanian, dan sistem sosial yang turut mewarnai kekhasan sebuah desa wisata. Di luar faktor-faktor yang berhubungan dengan budaya, alam dan lingkungan yang masih asli dan terjaga juga merupakan faktor penting dari sebuah desa wisata. Menurut Wiendu Nuryanti (1993: 2-3) desa wisata adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi, akomodasi, dan fasilitas pendukung yang disajikan dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku.

Di samping memiliki berbagai keunikan, desa wisata juga harus memiliki berbagai fasilitas penunjang sebagai daerah tujuan wisata. Fasilitas tersebut akan memudahkan para pengunjung desa wisata dalam melakukan kegiatan wisata. Fasilitas-fasilitas yang sebaiknya dimiliki oleh sebuah desa wisata antara lain adalah sarana transportasi, telekomunikasi, kesehatan, dan akomodasi. Berkaitan dengan sarana akomodasi, desa wisata dapat menyediakan sarana penginapan berupa pondok-pondok wisata (*home stay*) di mana wisatawan dapat tinggal bersama penduduk setempat di desa tersebut sehingga mereka bisa ikut merasakan suasana pedesaan yang masih asli dan alami dan dapat menjadi pengalaman autentik.

2) Komponen Desa Wisata

Terdapat dua komponen utama dalam pengembangan desa wisata. Komponen-komponen tersebut adalah sebagai berikut.

- a) Akomodasi: Sebagian dari tempat tinggal para penduduk setempat dan atau unit-unit yang berkembang atas konsep tempat tinggal penduduk.
- b) Atraksi: Seluruh kehidupan sehari-hari penduduk setempat beserta *setting* fisik lokasi desa yang dapat memberikan peluang kepada wisatawan untuk berpartisipasi aktif seperti : kursus tari, bahasa, dan lain-lain yang bersifat unik dan spesifik.

Inskeep (1991: 166) memberikan definisi mengenai *village tourism, where small groups of tourist stay in or near traditional, often remote villages and learn about village life and the local environment*. Desa wisata berkaitan dengan wisata pedesaan dimana sekelompok kecil wisatawan tinggal dalam atau dekat dengan suasana tradisional, biasanya di desa-desa terpencil dan belajar tentang kehidupan pedesaan dan lingkungan setempat.

Pengembangan dari desa wisata harus direncanakan secara hati-hati agar dampak yang timbul dapat dikendalikan. Berdasarkan pada berbagai penelitian dan studi, termasuk dari UNDP/WTO dan beberapa konsultan Indonesia, dicapai dua pendekatan dalam menyusun kerangka kerja/konsep kerja pengembangan sebuah desa menjadi desa wisata. Kerangka tersebut didasarkan pada interaksi tidak langsung, interaksi setengah langsung, dan interaksi langsung.

- a) Interaksi tidak langsung.

Model pengembangan desa wisata berbasis interaksi tidak langsung

didekati dengan cara dimana desa mendapat manfaat tanpa interaksi langsung dengan wisatawan. Bentuk kegiatan yang terjadi misalnya dengan penulisan buku-buku tentang desa yang berkembang, kehidupan desa, arsitektur tradisional, latar belakang sejarah, pembuatan kartu pos dan sebagainya.

b) Interaksi setengah langsung

Model pengembangan desa wisata berbasis interaksi setengah langsung antara lain dalam bentuk one day trip yang dilakukan oleh wisatawan, kegiatan-kegiatan meliputi makan dan berkegiatan bersama penduduk dan kemudian wisatawan dapat kembali ke tempat akomodasinya di luar desa wisata tersebut. Prinsip model tipe ini adalah bahwa wisatawan hanya singgah dan tidak tinggal bersama dengan penduduk desa wisata tersebut.

c) Interaksi Langsung

Model pengembangan desa wisata berbasis interaksi langsung terjadi dimana wisatawan dimungkinkan untuk tinggal/bermalam dalam akomodasi yang dimiliki oleh penduduk atau yang terdapat di desa wisata tersebut. Dampak yang terjadi dapat dikontrol dengan berbagai pertimbangan yaitu daya dukung dan potensi masyarakat setempat. Alternatif lain dari model ini adalah penggabungan dari model pertama dan kedua (UNDP and WTO, 1981).

3) Kriteria Desa Wisata

Pengembangan sebuah desa menjadi desa wisata perlu didukung oleh keberadaan unsur-unsur yang membentuk suatu sistem desa wisata. Unsur-unsur tersebut adalah sebagai berikut.

- a) Atraksi wisata, yaitu semua yang mencakup alam, budaya, dan hasil ciptaan manusia. Atraksi yang dipilih adalah yang paling menarik, memiliki keunikan/kekhasan, dan asli/alami.
- b) Jarak tempuh, yaitu jarak dari kawasan wisata utama, khususnya tempat tinggal wisatawan, dan juga jarak tempuh dari ibukota propinsi, maupun dari ibukota kabupaten. Di samping itu lokasi sebuah desa wisata juga dipertimbangkan jarak tempuhnya dari tempat-tempat penting seperti bandara, pelabuhan, terminal, dan sebagainya.
- c) Besaran desa yaitu menyangkut masalah-masalah jumlah rumah, jumlah penduduk, karakteristik dan luas wilayah desa. Kriteria ini berkaitan dengan daya dukung kepariwisataan pada suatu desa wisata.
- d) Sistem kepercayaan dan kemasyarakatan yaitu aspek penting dari suatu desa wisata mengingat adanya aturan-aturan yang khusus pada komunitas sebuah desa. Faktor yang perlu dipertimbangkan adalah agama mayoritas dan sistem kemasyarakatan yang ada.
- e) Ketersediaan infrastruktur yang meliputi fasilitas dan pelayanan transportasi, fasilitas listrik, air bersih, drainase, telepon dan sebagainya.

Masing-masing kriteria tersebut digunakan untuk melihat karakteristik utama suatu desa untuk kemudian menentukan apakah suatu desa akan menjadi desa dengan tipe berhenti sejenak, tipe one day trip, atau tipe tinggal inap.

a. Pendekatan Fisik Pengembangan Desa Wisata

Pendekatan ini merupakan solusi yang umum dalam mengembangkan

sebuah desa melalui sektor pariwisata dengan menggunakan standar-standar khusus dalam mengontrol perkembangan dan menerapkan aktivitas konservasi.

- Mengonservasi sejumlah rumah yang memiliki nilai budaya dan arsitektur yang tinggi dan mengubah fungsi rumah tinggal menjadi sebuah museum desa untuk menghasilkan biaya untuk perawatan dari rumah tersebut.
- Mengonservasi keseluruhan desa dan menyediakan lahan baru untuk menampung perkembangan penduduk desa tersebut dan sekaligus mengembangkan lahan tersebut sebagai area pariwisata dengan fasilitas-fasilitas wisata.
- Mengembangkan bentuk-bentuk akomodasi di dalam wilayah desa tersebut yang dioperasikan oleh penduduk desa tersebut sebagai industri skala kecil.

b. Prinsip Dasar Pengembangan Desa Wisata

- Pengembangan fasilitas-fasilitas wisata dalam skala kecil beserta pelayanan di dalam atau dekat dengan desa.
- Fasilitas-fasilitas dan pelayanan tersebut dimiliki dan dikerjakan oleh penduduk desa, salah satu bisa bekerja sama atau individu yang memiliki.

Pengembangan desa wisata didasarkan pada salah satu “sifat” budaya tradisional yang lekat pada suatu desa atau “sifat” atraksi yang dekat dengan alam dengan pengembangan desa sebagai pusat pelayanan bagi wisatawan yang mengunjungi kedua atraksi tersebut.

4) Wisata Kuliner dan Layanan Boga

Dalam rangka melakukan diversifikasi produk wisata *stakeholder* pariwisata telah melakukan berbagai upaya, antara lain dengan mengembangkan pariwisata alternatif. Salah satu bentuk pariwisata alternatif yang dikembangkan adalah wisata yang berbasis pada potensi makanan dan minuman khas/lokal/tradisional atau yang dikenal dengan wisata boga atau wisata kuliner. Di berbagai negara juga telah dikembangkan jenis wisata ini mengingat kebutuhan akan makanan dan minuman merupakan salah satu kebutuhan utama wisatawan pada saat berkunjung ke daerah tujuan wisata.

Di beberapa daerah di Australia, misalnya, telah dilakukan penguatan sumber daya dengan memperkenalkan minuman khas berupa anggur sebagai daya tarik wisata. Upaya-upaya untuk “*empower wine and food businesses with tourism knowledge and skills and implement a supportive policy and planning framework*” sudah dilakukan oleh pihak-pihak (*stakeholder*) terkait. Pengembangan wisata boga akan memberikan peluang kepada masyarakat setempat untuk membuka usaha layanan boga yang menyediakan makanan dan minuman lokal/tradisional. Sesuai dengan pernyataan bahwa “*Tourism is a comparatively young and largely fragmented industry comprising mostly small businesses. To improve competitiveness and sustainable outcomes, communities and individual businesses have to access superior resources, capabilities and competencies.*” Dengan demikian masyarakat setempat perlu mendapatkan bimbingan untuk meningkatkan kompetensinya di dalam menjemput peluang tersebut. Bimbingan yang diberikan dapat berupa berbagai

macam kegiatan yang bertujuan untuk menambah wawasan, membangun spirit atau semangat berwirausaha di bidang pariwisata sehingga mereka bisa memperoleh manfaat dari pembangunan pariwisata di daerahnya.

Dengan berpartisipasi di dunia pariwisata diharapkan akan terjadi sinergi yang positif antara seluruh komponen pembangunan pariwisata, baik pemerintah, swasta, masyarakat maupun sumber daya yang dimiliki oleh suatu daerah. *Surveys show that tourism is becoming an increasingly important element of wine and food businesses. With many operators planning to further invest in tourism with gift shops, café/dining, factory and farm tours, conference and accommodation facilities. However, business owners say they need more information and skills and a more supportive policy and planning system to better leverage tourism opportunities.*

Di samping berbagai daya tarik wisata boga, sebagian besar daerah di Australia berusaha mengembangkan potensi lokal yang berupa anggur (minuman) untuk menarik kedatangan wisatawan. *“Wine tourism embraces and includes a wide range of experiences built around tourist visitation to wineries and wine regions – including wine tasting, wine and food, the enjoyment of the regional environs, day trip or longer term recreation, and the experience of a range of cultural and lifestyle activities available in wine regions.” (National Wine Tourism Strategy).*

Untuk mendukung pengembangan bisnis wisata boga atau food tourism diperlukan kolaborasi yang intensif dari seluruh elemen pemangku kepentingan, termasuk pemerintah, swasta, dan masyarakat melalui berbagai langkah seperti:

- *attract suitable personnel*
- *retain current and new staff*
- *access appropriate entry level and on-job training*
- *provide accurate career advice*
- *promote multi-skilling*
- *further develop skills of its managers, and*
- *address issues affecting the above which may limit industry performance and growth.*

Di samping itu strategi untuk mengembangkan wisata boga dapat dilakukan dengan cara sebagai berikut:

- *Improve tourism knowledge among wine and food operators: how to plan, manage and promote a tourism business.*
- *Promote the opportunities of wine and food tourism within all areas of strategic tourism planning and policy development, infrastructure and investment frameworks.*
- *Pursue opportunities for South Australia’s wine and food tourism industry to capitalize fully from the Federal Government’s Tourism White Paper, in particular the Restaurant and Catering Agenda.*
- *Encourage greater collaboration, communication and information sharing in and among regions.*
- *Work with the Premier’s Food Council to maximize the potential of regional food groups and individual producers.*
- *Work with regional development boards to increase their capability to assist with tourism business development.*
- *Improved tourism knowledge and skills among the State’s wine and food producers.*

- *Improvements in the number of relevant Development Plans that facilitate wine tourism.*

A focus of the skill and resource set that underpins Wine Food Tourism Strategies' success has been the development of resources to assist with business decisions related to:

- *all aspects of business and marketing planning*
- *national and state industry development (tourism accreditation) programs*
- *brand development and branding strategies*
- *market driven business strategies*
- *customer service standards*
- *understanding and utilising market research*
- *evaluating participation in events, promotions and advertising*
- *participating in cooperative tourism and wine marketing programs*
- *efficiency of service delivery and operational management systems*
- *pricing for market positioning and acceptance, and profit.*

Di Indonesia prospek makanan tradisional untuk berkembang saat ini sebenarnya sangat cerah, khususnya karena teknologi komunikasi dan informasi yang begitu pesat dapat meningkatkan gaung promosi pengembangannya (Fardiaz, 1998). Di samping itu juga didukung dengan kecenderungan masyarakat sekarang yang selalu ingin memperoleh makanan yang menyehatkan. Makanan tradisional juga terbukti dapat berfungsi sebagai makanan fungsional, yaitu makanan yang mempunyai sifat fungsional mencegah beberapa jenis penyakit

degeneratif misalnya tempe. Kegiatan pariwisata baik lokal maupun mancanegara adalah kegiatan yang dapat membantu mencerahkan prospek pengembangan makanan tradisional Indonesia.

Pengembangan makanan tradisional di Indonesia sudah tentu bukan tanpa kendala. Kendala utama yang dihadapi adalah persaingan antara makanan tradisional Indonesia dengan makanan impor baik yang bersifat makanan etnis tertentu seperti Jepang, Korea, dan Thailand maupun dengan makanan-makanan ala Barat seperti hamburger dan pizza. Kendala lainnya adalah kecenderungan generasi muda dan anak baru gede (ABG) yang merasa lebih bangga/*prestise* kalau masuk ke restoran siap santap ala Barat (Fardiaz, D., 1998). Berkaitan dengan hal tersebut di atas perlu pemikiran aspek-aspek apa yang perlu ditingkatkan agar makanan tradisional mampu untuk berkompetisi dengan makanan asing.

Ada beberapa strategi yang bisa diterapkan dalam pengembangan makanan tradisional, antara lain:

- a) Menginventarisasi dan menggali secara terus-menerus berbagai sumber makanan tradisional di berbagai daerah dan mengkaji karakteristik keunggulannya terutama yang berkhasiat bagi kesehatan. Hal ini sejalan dengan sifat makanan tradisional sebagai pangan fungsional. Dari hasil menginvetarisasi tersebut selanjutnya dapat diketahui jenis/keragaman makanan tradisional sehingga dapat dipilih mana jenis makanan tradisional yang dapat ditinggalkan, dipertahankan dan yang memiliki potensi untuk dikembangkan.
- b) Mengkaji makanan tradisional tertentu yang berpotensi untuk dikembangkan, baik dilihat dari segi khasiatnya,

kemungkinan penerimaannya oleh konsumen, maupun dari segi analisis tekno-ekonominya. Pada bahan makanan seperti umbi, misalnya ketela pohon/ubi kayu dengan adanya perbaikan cara pengolahan dan sedikit sentuhan teknologi menjadi produk seperti Gethuk Trio, Gethuk Salatiga dan Gethuk Sukaraja, terjadi peningkatan nilai ekonomi yang signifikan serta menjadi ciri khas suatu daerah.

- c) Meningkatkan mutu, keamanan, dan prestise makanan tradisional melalui upaya-upaya seperti pemilihan bahan mentah dan bahan tambahan yang lebih baik, penanganan yang lebih higienis dan praktis serta penyajian yang lebih menarik. Salah satu syarat mutlak dari suatu produk pangan adalah aman, tidak menimbulkan gangguan kesehatan setelah orang mengkonsumsi makanan tersebut. Salah satu cara untuk menghasilkan produk pangan yang aman untuk dikonsumsi maka proses pengolahan harus diupayakan sebersih mungkin agar dapat meminimalkan kontaminan yang masuk dalam makanan.

Pembinaan pengusaha makanan dan minuman lokal/tradisional antara lain dapat dilaksanakan dengan:

- a) Melaksanakan *Training of Trainers* (TOT).
- b) Menyelenggarakan festival/lomba makanan tradisional.
- c) Menggencarkan promosi.
- d) Menyediakan bantuan dana perangsang permodalan.
- e) Melakukan pemantauan (*monitoring*) pembinaan bagi penjual makanan dan minuman lokal/tradisional.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan kegiatan IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo ini didasarkan pada permasalahan yang dihadapi oleh mitra (UKM warung makan) serta kondisi di lapangan berkaitan dengan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan ekonomi lokal dalam bentuk usaha warung makan di desa wisata. Permasalahtn tersebut adalah: (1) terbatasnya kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional; (2) terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan; (3) terbatasnya pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan, (4) terbatasnya pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*; (5) terbatasnya kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan.

Seluruh permasalahan tersebut telah diidentifikasi bersama dengan mitra, dengan sekaligus menyepakati bersama cara-cara untuk mengatasinya. Selain menyepakati metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapi mitra, juga dilakukan diskusi tentang prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan, rencana kegiatan dalam rangka mencari solusi atas persoalan

mitra, kesepakatan mengenai partisipasi mitra dalam pelaksanaan program IbM, serta kesepakatan atas jenis luaran yang akan dihasilkan sesuai dengan rencana kegiatan dan spesifikasi produk yang diinginkan oleh mitra. Gambaran selengkapnya mengenai metode pelaksanaan kegiatan IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo dapat dilihat pada uraian berikut ini.

1. Memberikan Solusi untuk Mengatasi Persoalan Prioritas Mitra

Persoalan utama yang dihadapi oleh mitra (warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh”) di desa wisata Berjo Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar adalah masalah keterbatasan kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional, keterbatasan pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan, keterbatasan pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan, keterbatasan pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*, serta keterbatasan kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan. Oleh karena itu kegiatan IbM ini diarahkan untuk mengatasi berbagai keterbatasan tersebut.

2. Membuat justifikasi bersama antara tim IbM dengan mitra dalam menentukan persoalan prioritas yang disepakati untuk diselesaikan selama pelaksanaan program IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo

Penentuan persoalan prioritas telah disepakati oleh pihak mitra, dalam hal ini adalah warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh”, dengan Tim Pengusul IbM dari Pusat Penelitian dan Pengembangan Pariwisata dan Budaya LPPM Universitas Sebelas Maret untuk diselesaikan bersama selama pelaksanaan program Ipteks bagi Masyarakat (IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo). Persoalan utama yang berupa kendala untuk meningkatkan kompetensi telah dirumuskan menjadi beberapa bidang yang akan ditindaklanjuti melalui kegiatan IbM pada tahun 2015. Bidang-bidang tersebut adalah kompetensi untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional, pengetahuan tentang cara-cara pengolahan makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal secara sehat dan ramah lingkungan, pengetahuan tentang cara-cara penyajian makanan dan minuman lokal tradisional yang sehat dan ramah lingkungan, pengetahuan UKM mengenai kualitas layanan dan keramahtamahan atau *hospitality*, serta kemampuan kelompok untuk menyediakan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan.

3. Memilih metode pendekatan untuk menyelesaikan persoalan yang dihadapi mitra

Metode pendekatan untuk menyelesaikan permasalahan yang dihadapi mitra (warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh”) ditentukan berdasarkan kesepakatan antara mitra dengan Tim IbM Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo dari Pusat Penelitian dan Pengembangan Pariwisata dan Budaya (PUSPARI) LPPM Universitas Sebelas Maret adalah memberikan penyuluhan, pelatihan, dan bantuan fasilitas sesuai kapasitas program IbM untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra (UKM) dalam mengelola dan mengembangkan warung sehat ramah lingkungan agar kualitas layanan dapat memuaskan pembeli (wisatawan) sehingga mereka akan membeli lagi.

4. Menetapkan prosedur kerja untuk mendukung realisasi metode yang ditawarkan

Kegiatan ini telah dilakukan di Desa Berjo, tepatnya di lokasi wisata Air Terjun Jumog dimana kedua mitra, yakni warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh” melakukan usaha atau aktivitas bisnisnya dalam bentuk menjual makanan dan minuman kepada wisatawan. Rentang waktu pelaksanaan kegiatan ini adalah delapan bulan (April-Oktober 2015).

Metode yang digunakan dalam implementasi kegiatan IbM ini meliputi: penyuluhan (untuk memberikan wawasan dan meningkatkan pengetahuan, khususnya

mengenai layanan warung sehat ramah lingkungan), pelatihan (untuk meningkatkan keterampilan), dan pengembangan fasilitas/alat pembuatan produk berupa makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Terlaksananya pendampingan untuk mengeksplorasi sumber daya lokal yang dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi makanan dan minuman tradisional

Pada tahap awal tim pengabdian (tim IbM) menyelenggarakan pertemuan dengan mitra (warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh”) dimana di dalam pertemuan tersebut tim IbM memberikan penjelasan mengenai usaha di bidang makanan dan minuman di lokasi wisata secara umum. Penjelasan secara umum tersebut akan dijabarkan oleh tim IbM dengan menyampaikan penjelasan khusus tentang berbagai hal yang harus diperhatikan dalam usaha makanan dan minuman yang sehat dan ramah lingkungan.

Peserta kegiatan, yakni warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh” mengikuti penjelasan yang disampaikan oleh tim pengabdian dengan seksama. Setelah itu tim pengabdian memberikan kesempatan kepada peserta untuk menceritakan pengalaman mereka tentang usaha di bidang makanan dan minuman yang mereka lakukan selama ini. Kemudian dilakukan tanya jawab antara tim pengabdian dengan peserta mengenai layanan boga di lokasi wisata, utamanya di objek wisata Air Terjun Jumog Desa Berjo Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar.

Dengan adanya transfer pengetahuan atau penyuluhan mengenai

usaha warung makanan dan minuman tersebut, warung “Mbak Nur” dan “warung Tela-Tela Fresh” memperoleh pengetahuan mengenai layanan boga (makanan dan minuman) yang sehat dan ramah lingkungan secara umum. Hal ini dimaksudkan agar setelah kegiatan IbM selesai mereka mampu mengembangkan usaha warung makan sehat dan ramah lingkungan secara profesional.

2. Terlaksananya pendampingan untuk mengolah sumber daya pertanian lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai oleh-oleh khas wisata Berjo.

Tim pengabdian dari Pusat Penelitian dan Pengembangan Pariwisata dan Budaya (PUSPARI) LPPM UNS melaksanakan pendampingan kepada UKM mitra, utamanya Warung Tela-Tela Fresh untuk mengolah hasil pertanian lokal berupa Tales (semacam bentoel) untuk dijadikan berbagai masakan yang dapat berfungsi ganda, yakni sebagai sajian khas yang bisa dinikmati pembeli di lokasi, serta sebagai oleh-oleh yang dapat dibawa pulang oleh pembeli. Dalam hal ini tales diolah menjadi keripik Tales, baik yang *original flavor* atau rasa alami tanpa tambahan bahan perasa apapun serta keripik Tales dengan rasa panggang (*barbeque*), rasa keju. Selain itu Tales juga dapat diolah menjadi *gethuk* Tales. *Gethuk* adalah makanan tradisional yang banyak digemari pembeli. Pemanfaatan Tales menjadi makanan tradisional sekaligus memiliki fungsi kesehatan karena menurut beberapa sumber Tales mengandung zat yang dapat menurunkan gula darah. Saat ini banyak orang menderita penyakit diabetes. Penyajian Tales menjadi aneka makanan olahan dapat mendukung upaya hidup sehat.

3. Terlaksananya pemberian bantuan fasilitas (alat-alat makan, minum, memasak/membuat produk makanan) untuk pengembangan warung makan yang sehat dan ramah lingkungan yang dapat mendukung pelayanan optimal kepada tamu atau wisatawan.

Saat ini banyak pelaku bisnis, termasuk bisnis makanan dan minuman, yang hanya mengejar keuntungan semata tanpa memperhatikan kualitas produk makanan dan minuman yang dihasilkan, utamanya apakah produk makanan dan minuman tersebut aman dikonsumsi dan tidak membahayakan kesehatan konsumen. Program IbM ini diarahkan agar mitra yang merupakan pengusaha warung makan memiliki kesadaran, kepedulian dan pengetahuan serta keterampilan untuk menghasilkan dan menyajikan produk makanan dan minuman yang sehat dan ramah lingkungan sehingga aman dikonsumsi oleh pembeli.

Oleh karena itu untuk meningkatkan kualitas produk makanan dan minuman, perlu diberikan pengetahuan kepada para pengusaha warung tersebut tentang cara mengolah dan menyajikan makanan dan minuman yang sehat. Untuk mendukung hal ini pihak tim IbM memberikan bantuan berupa berbagai peralatan untuk memasak dan peralatan terkait lainnya sehingga menghasilkan produk makanan dan minuman yang sehat dan ramah lingkungan. Peralatan yang disumbangkan oleh Tim Pengabdian sebagai investasi antara lain adalah kompor kecil, kompor besar, wajan, tabung gas, payung, termos es, termos nasi, kipas angin, gelas, piring, sendok, garpu, *container (box)* plastik, kursi, tikar, erok-erok, sothil, nampan, alat

press plastik, serbet, blender, dan alat pengiris.

PENUTUP

Kegiatan Ipteks bagi Masyarakat (IbM) tentang Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan Dalam Pengembangan Warung Sehat Ramah Lingkungan di Desa Wisata Berjo telah dilaksanakan dengan baik. Kesepakatan antara Tim IbM dengan mitra merupakan modal untuk membangun sinergi yang baik antara perguruan tinggi dengan masyarakat. Kedua belah pihak menyepakati jenis kegiatan yang dilaksanakan bersama. Hal utama yang dilakukan pada kegiatan IbM ini adalah membangun kesepakatan untuk memanfaatkan sumber daya lokal berupa tanaman bentoel (sejenis tales) sebagai bahan baku pembuatan makanan oleh-oleh sehat khas desa wisata Berjo sehingga tanaman lokal yang selama ini belum dimanfaatkan dapat memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan dapat menjadi alternatif usaha bagi masyarakat untuk meningkatkan pendapatan mereka.

Beberapa hal yang perlu ditingkatkan berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat pedesaan dalam pengembangan warung sehat ramah lingkungan di desa wisata Berjo adalah dukungan dari berbagai pihak terkait, termasuk pemerintah daerah, perguruan tinggi, swasta, dan masyarakat setempat, untuk mengembangkan kompetensi (pengetahuan dan keterampilan) masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya alam di sekitarnya untuk mendukung pengembangan warung sehat ramah lingkungan. Selain itu juga diperlukan adanya fasilitasi dari pihak Pemerintah Kabupaten Karanganyar untuk memberikan

bantuan teknis melalui badan/dinas/instansi terkait, baik dalam bentuk *training*, studi banding, maupun magang serta dalam hal mempromosikan produk makanan olahan dengan bahan baku lokal yang dapat diperoleh masyarakat dari sumber daya alam di sekitarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Nurhidayati, Sri Endah, 2013. *Potensi wisata makanan (food tourism)*. Surabaya: Universitas Erlangga, http://endah-parwis-fisip.web.unair.ac.id/artikel_detail-70449-Artikel-Potensi%20Wisata%20Makanan%20%28food%20tourism%29.html
- Rara Sugiarti, 2008, *Buku Ajar Berbasis Riset: Pariwisata Minat Khusus*, Surakarta: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat UNS.
- Siregar, Mastauli, 2004, *Kontribusi usaha warung makanan dalam ekonomi rumah tangga di desa objek wisata Karang Anyer Kabupaten Simalungun*. Jurnal Pemberdayaan Komunitas, September 2004 Volume 3 Nomor Halaman 128 – 133.