

Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Biji Lamtoro Menjadi Kuliner Khas Desa Wisata Wae Bobo- Manggarai Barat

Maria Beatrix Rahinart Wellalangi¹, Linda Marlince Taka², Liesiana Kurniawati³, Katarina Noviming Sakura⁴

^{1,2,3,4} Politeknik eLBajo Commodus

*Corresponding author

E-mail: lyndataka2709@gmail.com (Linda Marlince Taka)*

Article History:

Received: Agustus, 2023

Revised: Agustus, 2023

Accepted: Agustus, 2023

Abstract: Memanfaatkan, memberdayakan dan mengembangkan potensi dan sumber daya yang ada perlu adanya dukungan yang kuat dan efektif. Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini ingin melihat potensi pangan lokal dan kreativitas masyarakat dalam mengolah dan menghasilkan produk makanan berbasis sumber daya lokal yang ditujukan untuk menopang perekonomian. Program pelatihan pengembangan pangan lokal di Desa Wae Bobok oleh dosen dan mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan Politeknik eLBajo Commodus telah membantu masyarakat desa mengembangkan pangan lokal menjadi kuliner khas yang menarik dan bernilai tambah. Pelatihan interaktif dan praktis telah dilaksanakan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam mengembangkan pangan lokal menjadi kuliner khas. Selama kegiatan pelatihan, masyarakat belajar tentang cara memilih bahan yang baik, mengolah makanan, dan mendesain menu khas. Kegiatan pelatihan tersebut diharapkan dapat membantu masyarakat Desa Wae Bobok untuk memanfaatkan potensi pangan lokal menjadi kuliner khas yang menarik dan bernilai tambah. Hasil dari kegiatan ini juga diharapkan dapat membuka peluang kerja dan usaha baru di Desa Wae Bobok. Kegiatan pengembangan pangan lokal menjadi kuliner khas ini diharapkan dapat memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi lokal di desa Wae Bobok. Dalam jangka panjang, pelatihan semacam ini juga dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain dalam memanfaatkan potensi pangan lokal menjadi produk kuliner khas yang menarik dan bernilai tambah. Selain itu, pengembangan kuliner khas ini dapat menjadi daya tarik wisata yang potensial, sehingga dapat membuka peluang bagi pengembangan pariwisata berbasis kuliner khas di Desa Wae Bobok.

Keywords:

pangan lokal, desa wisata, biji lamtoro

Pendahuluan

Wisata alam Wae Bobok terletak di Desa Tanjung Boleng, Kecamatan Boleng, Kabupaten Manggarai Barat. Tempat wisata ini resmi dibuka pada bulan April 2022. Desa ini dapat ditempuh dengan menggunakan kendaraan roda dua maupun roda empat dengan durasi perjalanan 40 sampai 50 menit dari Kota Labuan Bajo. Wae Bobok menjadi wisata alam hutan bahkan mempunyai potensi wisata air karena letaknya berada di antara dua lokasi wisata yaitu Gua Rangko dan Air Terjun Cunca Wulang. Destinasi wisata Wae Bobok menjadi salah satu *spot* wisata alam yang cukup diminati wisatawan domestik maupun mancanegara saat berkunjung ke Labuan Bajo.

Desa Wae Bobok memiliki potensi pangan lokal yang melimpah. Terdapat berbagai jenis buah-buahan tropis dan sayuran yang dapat dijadikan bahan makanan lezat dan sehat. Namun, potensi ini belum dimaksimalkan dengan baik. Para petani di desa ini masih menggunakan metode pertanian tradisional yang kurang efisien, sehingga hasil panen mereka masih terbatas. Melihat potensi yang dimiliki desa Wae Bobok, beberapa pengusaha lokal telah mencoba memanfaatkannya dengan membuka usaha pengolahan makanan dari bahan-bahan lokal. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah dan daya tarik wisata desa ini (Prasetyo & Amelia, 2022). Beberapa usaha yang sudah berjalan antara lain pengolahan buah menjadi jus segar, pembuatan keripik pisang dan ubi, serta pembuatan makanan ringan dari sayuran. Namun, masih dibutuhkan perhatian lebih dari pemerintah dan masyarakat sekitar untuk mengembangkan potensi pangan lokal di desa Wae Bobok. Dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang melimpah, desa ini dapat menjadi salah satu contoh dalam pengembangan ekonomi berbasis desa dan pariwisata (Lesmana & Iskandar, 2022; Widyaningsih & Masitoh, 2022). Desa Wae Bobok dapat menjadi magnet bagi wisatawan yang ingin merasakan keindahan alam serta kelezatan makanan lokal yang masih asli dan segar.

Tim dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan melakukan sebuah kunjungan dan diskusi singkat dengan beberapa tokoh masyarakat dan pengelola destinasi wisata Wae Bobok untuk melakukan analisis potensi dan pemetaan kebutuhan materi Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di mana kegiatan ini adalah lanjutan dari PkM I yang telah diselesaikan. Berdasarkan hasil PkM I, kunjungan dan diskusi tersebut, ditemukan beberapa kendala yang dihadapi oleh pengelola salah satunya adalah kurangnya pengetahuan pengolahan makanan. Di mana sebagian besar produk yang dijual adalah produk pabrik bukan hasil dari masyarakat. Melalui survei singkat yang dilakukan tim dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan,

dapat disimpulkan bahwa permasalahan yang dihadapi para pengelola wisata Wae Bobok pada umumnya adalah terkait peningkatan kapasitas Sumber Daya Manusia (SDM) terkait pelatihan pengolahan pangan lokal menjadi kuliner lokal yang mempunyai nilai tambah.

Dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini, dosen dan mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan Politeknik eLBajo Commodus diberikan kesempatan untuk mengolah bahan pangan lokal menjadi makanan yang lezat dan menarik, serta memperkenalkan makanan khas desa ini kepada wisatawan. Program ini tidak hanya membantu masyarakat desa untuk mengembangkan pangan lokal menjadi produk yang lebih bernilai tambah, tetapi juga memberikan peluang kerja bagi masyarakat setempat.

Pohon lamtoro tumbuh liar dan selama ini hanya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pakan ternak, peneduh, pencegah erosi, dan sumber kayu bakar. Biji lamtoro adalah salah satu jenis polong-polongan serbaguna. Pemilihan bahan baku biji lamtoro sebagai bahan untuk dikembangkan karena memiliki kandungan manfaat yang cukup banyak apabila diolah dengan baik.

Dengan adanya kuliner khas yang lezat dan unik, wisatawan menjadi tertarik untuk mencicipi dan mengenal lebih jauh tentang budaya dan kekayaan alam desa ini (Mulyani et al., 2022). Dalam jangka panjang, program ini diharapkan dapat membantu masyarakat desa Wae Bobok untuk meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan. Selain itu, program ini juga menjadi contoh bagaimana pendidikan dan pariwisata dapat berdampak positif pada pengembangan ekonomi berbasis desa. Secara keseluruhan, upaya mengembangkan potensi pangan lokal di Desa Wae Bobok tidak hanya bergantung pada masyarakat setempat, tetapi juga membutuhkan dukungan dari berbagai pihak seperti pemerintah, lembaga pendidikan, dan pelaku pariwisata. Dengan kerja sama yang baik, Desa Wae Bobok dapat menjadi destinasi wisata yang menarik dan memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat setempat. Maka tujuan dilakukannya PkM ini adalah pertama meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah biji lamtoro menjadi kuliner khas Desa Wae Bobok, kedua menerapkan hasil ilmu pengetahuan berupa resep dan cara pengolahan biji lamtoro menjadi kuliner khas Desa Wae Bobok.

Metode

Berdasarkan uraian pendahuluan di atas, maka salah satu solusi yang dapat membantu membangun dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia tersebut adalah dengan melakukan kegiatan pelatihan pengolahan biji lamtoro sebagai kuliner

husus Desa Wae Bobok. Pelatihan pengolahan makanan bagi pengelola destinasi wisata Wae Bobok seperti penjual atau pedagang serta masyarakat. Dalam rangka mengatasi permasalahan tersebut, Program Studi Diploma Tiga Perhotelan sebagai salah satu program studi di Politeknik eLBajo Commodus yang membangun kompetensi di bidang pelatihan makanan menyelenggarakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) melalui kegiatan “Pelatihan Pengolahan Biji Lamtoro Menjadi Kuliner Khas Desa Wisata Wae Bobok”.

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah metode edukatif. Metode edukatif mencakup kegiatan sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan pendidikan untuk pemberdayaan masyarakat. Sosialisasi awal kegiatan dilakukan kepada penjual makanan dan minuman serta para pengelola destinasi wisata Wae Bobok. Sosialisasi ini bertujuan untuk mengetahui kendala, memberikan solusi terhadap masalah yang dihadapi mitra dan menyampaikan rencana pendampingan oleh tim dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus. Pengumpulan data terkait dengan analisis permasalahan yang dihadapi mitra dilakukan juga dengan observasi dan wawancara pihak-pihak terkait. Sosialisasi awal kegiatan didasari dengan data-data observasi dan wawancara tersebut. Pelatihan dan simulasi dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan, Politeknik Elbajo Commodus kepada para pengelola wisata alam Wae Bobok. Dalam upaya meningkatkan kualitas pelayanan, maka materi pelatihan yang diberikan ialah:

- a. Pengetahuan manfaat dari biji lamtoro
- b. Pengolahan biji lamtoro menjadi kuliner (Crinkle Lamtoro Cookies)

Dalam upaya mengembangkan potensi lokal desa wisata Wae Bobok melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), maka desain kerangka kegiatan pelatihan pengolahan biji lamtoro menjadi kuliner khas desa Wisata Waebobok sebagai berikut:

Tabel 1. Materi Pelatihan Pengolahan Biji Lamtoro

Workshop/Pelatihan	Luaran
Pelatihan Pengolahan Biji Lamtoro bagi pengeloladestinati Waebobok terkait : <ol style="list-style-type: none"> a. Pemahaman mengenai manfaat biji lamtoro b. Keterampilan mengolah biji lamtoromenjadi <i>Crinkle Lamtoro Cookies</i> 	<i>Resep dan produk Ccrinkle Lamtoro Cookies</i>

Hasil

Pendampingan terkait pelatihan pengolahan biji lamtoro yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan bagi pengelola wisata alam Wae Bobok ini berjalan dengan baik dan lancar. Hasil akhir dari kegiatan pelatihan sangat membantu para pengelola wisata alam Wae Bobok dalam mengelola destinasi wisata khususnya bidang kuliner . Beberapa poin penting yang dapat dirangkum dari kegiatan pelatihan mengenai pelatihan pengolahan makanan bagi pengelola wisata alam Wae Bobok terkait mengolah biji lamtoro menjadi crinkle lamtoro cookies dalam rangka peningkatan pengetahuan dan kreativitas adalah sebagai berikut. Pertama, masyarakat dan para pengelola wisata alam Wae Bobok dapat mengetahui manfaat terkait manfaat biji lamtoro. Kedua, masyarakat dan para pengelola wisata Wae Bobok dapat mengetahui dan memahami resep cara membuat produk Crinkle Lamtoro Cookies. Ketiga, para pengelola wisata Wae Bobok dapat secara langsung mempraktikkan dan menghasilkan produk Crinkle Lamtoro Cookies. Masyarakat desa Wae Bobok sangat mengharapkan keterlibatan Politeknik eLBajo Commodus dalam pelatihan dan pendampingan terkait pengolahan makanan yang berbahan dasar pangan lokal. Para pengelola menyadari bahwa pengetahuan untuk menciptakan produk makanan adalah suatu kemampuan yang harus dimiliki oleh seorang pengelola untuk dapat menghasilkan produk kuliner yang khas kepada para pengunjung dan tamu. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilakukan oleh tim dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan dengan melibatkan beberapa orang mahasiswa untuk melakukan simulasi terkait topik yang diberikan.

1. Analisis Potensi Pangan Lokal

Rangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini diawali dengan wawancara. Melalui wawancara dengan masyarakat desa, tim dosen dan mahasiswa menemukan bahwa Desa Waebobok memiliki pangan lokal yang kaya dan beraneka ragam. Salah satu pangan lokal yang banyak ditemukan di Desa Waebobok adalah biji lamtoro.

2. Perencanaan dan persiapan produk Pangan khas Desa Waebobok berdasarkan Pangan Lokal (Crinkle Lamtoro Cookies)

Setelah potensi pangan lokal ditemukan, tim dosen dan mahasiswa melakukan urun rembuk untuk merumuskan produk makanan yang cocok dan menarik dari bahan pangan local biji lamtoro. Akhirnya mencapai kesepakatan untuk membuat produk cookies sebagai inovasi yang bisa dilakukan.

Pada tahap ini pun tim PkM merumuskan resep yang akan diolah dimana menentukan bahan-bahan tambahan seperti biji lamtoro, tepung terigu, telur, gula halus, mentega, *vanili*, *baking powder*.

3. Eksperimen

Dari alat dan bahan yang sudah ditemukan, tim dosen, mahasiswa, dan *Chef* akhirnya melakukan uji coba di *Laboratium Kitchen* kampus untuk menemukan formula yang tepat.



Gambar 1. Tim Dosen dan Mahasiswa Memberikan Materi dan Pelatihan Terkait Pengolahan Pangan Lokal Biji Lamtoro (Crinkle Lamtoro Cookies)



Gambar 2. Hasil Produk Pengolahan Pangan Lokal Biji Lamtoro (Crinkle Lamtoro Cookies)

Kesimpulan

Secara keseluruhan, pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) melalui sosialisasi, pelatihan, dan pendampingan terkait pengolahan pangan lokal cukup memberikan hasil yang memuaskan. Tim Dosen dan mahasiswa dari Program Studi Diploma Tiga Perhotelan Politeknik eLBajo Commodus memberikan pelatihan interaktif dan praktis kepada masyarakat desa Wae Bobok untuk mengembangkan pangan lokal menjadi kuliner khas. Hasil dari pelatihan tersebut adalah masyarakat desa Wae Bobok mampu mengembangkan pangan lokal menjadi kuliner khas yang menarik dan bernilai tambah, serta membuka peluang kerja dan usaha baru. Kegiatan ini diharapkan dapat menjadi contoh untuk desa-desa lain dalam memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi lokal.

Daftar Referensi

- Lesmana, T., & Iskandar, Y. (2022). Strategi Pengembangan UMKM Industri Penginapan Berbasis Masyarakat Dengan Metode Swot (Studi Literatur). *Jurnal Multidisiplin West Science*, 1(01), 50–56.
- Mulyani, S. I., Suryana, N. K., & Wahyuni, E. (2022). Edukasi Pola Pangan Harapan Dalam Mendukung Ketahanan Pangan Di Kelurahan Kampung Satu. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Borneo*, 6(1), 1–8.
- Prasetyo, D., & Amelia, V. (2022). Pengelolaan Desa Wisata Berbasis Masyarakat sebagai Penguatan Ketahanan Pangan. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 8(4), 550–556.
- Widyaningsih, W., & Masitoh, S. (2022). Kuliner Sebagai Eksistensi Budaya Pangan Lokal Dan Promosi Wisata Cirebon Jawa Barat. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 6(1), 20–28.