



PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA WISATA SUKUNAN UNTUK MENINGKATKAN KEWIRAUSAHAAN MELALUI PENDAMPINGAN PENGOLAHAN MAKANAN RINGAN DIGAMPING, SLEMAN

Azis Fitri Profita Aznam¹, Winda Rosita Dewi², Neneng Nurhayati³

¹Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti
fifiprofita@akparda.ac.id

²Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti
windardewi92@akparda.ac.id

³Akademi Pariwisata Dharma Nusantara Sakti
neneng@akparda.ac.id

ABSTRAK

Desa Sukunan di Sleman telah berhasil menjadi desa wisata berbasis lingkungan dan memiliki potensi kuliner berbahan lokal, seperti pisang, untuk mendukung perekonomian desa. Melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM), masyarakat diberi pelatihan pengolahan makanan ringan, yaitu Pisang Aroma dan Risol Mayo, serta teknik plating dan pengemasan sebagai daya tarik kuliner di desa wisata Sukunan. Metode pelaksanaan mencakup penyuluhan potensi kuliner lokal, pelatihan teknik pengolahan, praktik langsung dengan pendampingan, dan evaluasi produk. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan keterampilan peserta dalam menghasilkan produk berkualitas. Program ini diharapkan mampu mengembangkan potensi kuliner Desa Sukunan, meningkatkan pendapatan masyarakat, dan mendukung pariwisata berkelanjutan berbasis kearifan lokal.

Kata Kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Kuliner Lokal, Pisang

ABSTRACT

Sukunan Village in Sleman has successfully developed into an environmentally friendly tourism village with the potential for local culinary products, such as banana-based snacks, to support the village economy. Through a Community Service Program (PkM), residents received training in processing light snacks, namely Pisang Aroma and Risol Mayo, as well as plating and packaging techniques to enhance the culinary appeal of Sukunan as a tourist destination. The program implementation included counseling on local culinary potential, training in processing techniques, hands-on practice with mentoring, and product evaluation. The training results improved participants' skills in producing high-quality products. This program is expected to further develop Sukunan's culinary potential, increase community income, and support sustainable tourism based on local wisdom.

Keywords: Community Empowerment, Local Cuisine, Banana

PENDAHULUAN

Desa Sukunan, yang terletak di Kecamatan Gamping, Kabupaten Sleman, telah menunjukkan kemajuan yang signifikan dalam pengelolaan lingkungan, khususnya dalam hal pengelolaan sampah. Desa ini telah berhasil mengukuhkan diri sebagai desa wisata yang mengedepankan keberlanjutan dan kebersihan lingkungan sebagai daya tarik utama. Keberhasilan Desa Sukunan dalam pengelolaan sampah non-organik, yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat, menjadikannya sebagai model desa wisata berbasis lingkungan yang menarik minat wisatawan untuk belajar mengenai praktik pengelolaan sampah berkelanjutan. Selain itu, Desa Sukunan memiliki potensi besar dalam mengembangkan sektor usaha kuliner, khususnya makanan ringan yang dapat dijadikan oleh-oleh dari desa.

Seiring dengan meningkatnya kunjungan wisatawan, pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di bidang kuliner menjadi sangat relevan untuk mendukung perekonomian lokal. Pengalaman berwisata di tempat tujuan wisata tidak lepas dari konsumsi makanan selama wisatawan tinggal. Makanan merupakan bagian penting dari liburan, sehingga kunjungan ke restoran cenderung menjadi pengalaman puncak bagi para wisatawan (Blichfeldt, Chor, Ballegaard, 2010).

Pisang menjadi salah satu komoditas utama yang banyak ditemui di Pulau Jawa karena berbagai faktor seperti iklim yang mendukung, tradisi konsumsi lokal dan permintaan pasar yang tinggi. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021, Pulau Jawa menyumbang lebih dari 30% total produksi pisang nasional, menjadikannya wilayah penghasil pisang terbesar di Indonesia. Kabupaten Sleman, termasuk Desa Sukunan, memiliki kontribusi signifikan dalam produksi pisang, yang sering kali diolah menjadi berbagai produk pangan lokal.

Pisang Aroma adalah salah satu olahan berbasis pisang, dipilih sebagai fokus produk kuliner dalam kegiatan ini karena Pisang sebagai bahan baku tersedia melimpah dengan harga terjangkau. Produk berbahan pisang juga memiliki daya tarik tinggi sebagai oleh-oleh khas lokal, selain itu pengolahannya relatif sederhana, memungkinkan masyarakat memproduksinya dengan keterampilan dasar.

Di sisi lain, Risol mayo menjadi pilihan untuk melengkapi Pisang Aroma karena popularitasnya yang terus meningkat sebagai makanan ringan modern yang digemari berbagai kalangan. Risol mayo menawarkan cita rasa gurih dan tampilan yang menarik, menjadikannya pilihan tepat untuk memenuhi selera wisatawan yang mencari makanan ringan dengan cita rasa kekinian. Kehadiran Risol Mayo diharapkan dapat melengkapi

produk olahan lokal seperti Pisang Aroma, sekaligus memperkaya ragam makanan ringan olahan Desa Sukunan.

Meningkatnya jumlah wisatawan yang berkunjung untuk mempelajari pengelolaan sampah memberikan peluang baru yang signifikan bagi masyarakat Desa Sukunan. Menurut Wahyuningsih dan Pradana (2021) Potensi desa yang apabila dikembangkan secara optimal dapat meningkatkan pendapatan masyarakat sekitar sehingga mampu meningkatkan perekonomian masyarakat Desa. Kegiatan ini juga bertujuan untuk mendukung pencapaian keberlanjutan desa wisata Sukunan, di mana sektor kuliner yang berkembang akan berkontribusi pada diversifikasi daya tarik wisata. Pengembangan usaha yang mengutamakan produk olahan dengan memaksimalkan nilai ekonominya, akan memberikan pengaruh nyata terhadap pendapatan (Mangunsong et al., 2016).

Sebagai salah satu bentuk pemberdayaan masyarakat, kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang berfokus pada pendampingan pengelolaan makanan ringan dirancang untuk membantu masyarakat setempat memanfaatkan peluang ini. Kegiatan ini diharapkan dapat mendorong pengembangan usaha kuliner berbasis produk makanan ringan, yang dapat menjadi oleh-oleh dari Desa Sukunan dan mendukung perekonomian desa secara lebih luas.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan praktis dan interaktif yang melibatkan langsung masyarakat Desa Sukunan dalam proses pembelajaran pengolahan makanan ringan. Kegiatan pendampingan ini dilaksanakan pada 7 Juli 2024, mulai pukul 15.00 hingga 18.00 WIB, dengan menggandeng peserta dari Karang Taruna dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) di Desa Wisata Sukunan yang diikuti oleh 11 peserta. Adapun metode pelaksanaan yang diterapkan adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan

1. Persiapan dan Penyuluhan Awal

Sebelum kegiatan utama dimulai, dilakukan penyuluhan kepada peserta mengenai potensi kuliner di Desa Sukunan. Penyuluhan ini bertujuan untuk memberikan gambaran mengenai manfaat dari mengembangkan makanan ringan dengan memanfaatkan potensi hasil bumi lokal sebagai peluang usaha baru. Selain itu, penyuluhan juga mencakup pengenalan bahan baku, alat yang diperlukan, serta

potensi pasar dari produk kuliner tersebut.

2. Pelatihan dan Demonstrasi

Kegiatan utama dimulai dengan pelatihan pengolahan makanan ringan oleh Ketua Pelaksana dan anggota tim. Dalam sesi ini, peserta diajarkan teknik pembuatan makanan ringan dari dua kategori, yaitu pengolahan Pisang Aroma dan Risol Mayo. Pelatihan dilakukan melalui demonstrasi langkah demi langkah, diikuti dengan sesi praktik langsung oleh peserta. Hal ini bertujuan agar peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga dapat mengaplikasikan keterampilan yang diperoleh secara langsung.

3. Pendampingan Praktik

Setelah demonstrasi, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktekkan keterampilan yang telah dipelajari dengan pendampingan langsung dari tim pelaksana. Setiap peserta dibimbing dalam proses pembuatan makanan ringan, mulai dari pemilihan bahan, proses pengolahan, hingga teknik penyajian yang baik dan benar. Pendampingan ini bertujuan untuk memastikan bahwa peserta dapat menghasilkan produk kuliner yang berkualitas.

4. Evaluasi dan Diskusi

Setelah sesi praktik selesai, dilakukan evaluasi terhadap hasil olahan peserta. Evaluasi ini bertujuan untuk memberikan umpan balik yang konstruktif dan mendiskusikan potensi pengembangan produk yang lebih lanjut. Diskusi ini juga mencakup saran-saran untuk perbaikan dalam proses produksi

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dimulai dengan penyuluhan kepada peserta yang terdiri dari anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) dan Karang Taruna Desa Sukunan. Penyuluhan ini berfokus pada potensi bahan lokal, khususnya pisang, yang merupakan komoditas melimpah di Pulau Jawa secara umum. Melalui penyuluhan ini, peserta diperkenalkan pada nilai ekonomis pisang dan peluang yang dapat diciptakan melalui inovasi olahan kuliner. Pemanfaatan bahan lokal tidak hanya mendukung pemberdayaan masyarakat, tetapi juga mendukung konsep pariwisata berkelanjutan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada di desa.

Pisang dipilih sebagai bahan utama karena mudah didapatkan, harganya terjangkau, dan memiliki fleksibilitas untuk diolah menjadi berbagai produk kuliner. Nilai jual pisang akan semakin meningkat apabila diproduksi dalam berbagai bentuk olahan, sehingga dapat

menjadi peluang usaha yang mampu bersaing pada skala industri nasional (Fikriman et al., 2020). Pisang Aroma diperkenalkan sebagai makanan ringan yang memiliki nilai pasar tinggi, sedangkan Risol mayo ditampilkan sebagai variasi makanan modern yang sedang tren. Keduanya diharapkan mampu menarik minat wisatawan dan meningkatkan nilai jual kuliner lokal.

Dalam sesi pelatihan, peserta diperkenalkan dengan bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Pisang Aroma dan Risol Mayo, termasuk komponen utama dan tambahan. Bahan untuk Pisang Aroma meliputi pisang kepek atau pisang raja, kulit lumpia, gula pasir, bubuk kayu manis, meses coklat, keju parut, dan minyak goreng. Sementara itu, bahan untuk Risol Mayo mencakup kulit lumpia (dibuat dari campuran tepung terigu, telur, air, dan garam), isian berupa mayones, telur, daging ayam, dan keju, serta pelapis berupa telur dan tepung panir, dengan minyak goreng sebagai media penggorengan.



Gambar 2. Penyuluhan Pemanfaatan Bahan Lokal

Tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) memimpin demonstrasi langsung pengolahan kedua makanan ini. Pada proses pembuatan Pisang Aroma, peserta diajarkan cara memotong dan mengisi kulit lumpia dengan pisang dan isian tambahan, seperti meses coklat dan keju, lalu menggulungnya dengan rapi sebelum digoreng hingga matang. Untuk Risol Mayo, tim menunjukkan teknik membuat kulit lumpia, menyiapkan isian, melipat dengan rapi, melapisi dengan telur dan tepung panir, serta menggoreng hingga berwarna keemasan.



Gambar 3. Evaluasi dan Foto Bersama

Setiap langkah diperagakan dengan jelas, mulai dari persiapan bahan, teknik pengisian, hingga proses memasak. Selanjutnya peserta melakukan praktik secara langsung, sehingga mereka dapat memahami setiap tahapan pengolahan dengan lebih baik. Proses ini dilaksanakan dengan pendampingan dari tim PkM untuk memastikan peserta memahami setiap tahap pembuatan. Demonstrasi ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta dalam menghasilkan produk kuliner berkualitas yang dapat mendukung potensi wisata kuliner Desa Sukunan. Pelatihan juga mencakup teknik penyajian (*plating*) makanan secara estetis, yang sangat penting dalam menarik perhatian konsumen, terutama wisatawan. Selain itu, peserta diajarkan teknik pengemasan yang baik sehingga produk dapat dijadikan oleh-oleh dari Desa Sukunan.

Setelah praktik selesai, tim PkM melakukan evaluasi terhadap hasil olahan peserta, termasuk cita rasa, tekstur, dan tampilan produk. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar peserta mampu menghasilkan produk yang sesuai dengan standar yang diajarkan, meskipun beberapa perlu meningkatkan keterampilan dalam konsistensi bentuk dan kuantitas isi dalam pengolahan makanan.

Dalam diskusi potensi pengembangan, terdapat masukan untuk memanfaatkan bahan-bahan pangan lain untuk inovasi produk. Diskusi ini bertujuan untuk mendorong kreativitas peserta dalam mengembangkan variasi produk yang sesuai dengan preferensi pasar. Contoh bahan lokal yang dapat digunakan sebagai alternatif meliputi:

Tabel 1. Alternatif Bahan Pangan Lokal

Bahan Pangan Lokal	Alternatif Pengolahan
Singkong	Diolah menjadi risol atau camilan lain.
Kelapa	Sebagai isian tambahan untuk Pisang Aroma.
Jagung	Dapat diolah menjadi variasi isian risol.
Ubi jalar	Digunakan sebagai bahan dasar makanan ringan atau isian risol.

KESIMPULAN

Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan peserta dalam mengolah makanan ringan berbasis bahan lokal. Kombinasi pengolahan Pisang Aroma yang tradisional dengan risol mayo yang modern memberikan pilihan produk yang beragam, menarik, dan relevan dengan pasar wisata. Selain itu, penekanan pada plating dan pengemasan turut memperkuat daya saing produk sebagai oleh-oleh dari Desa Sukunan.

Kegiatan ini tidak hanya memberikan manfaat jangka pendek berupa peningkatan keterampilan, tetapi juga membuka peluang usaha baru yang dapat mendukung perekonomian desa. Dengan pendampingan berkelanjutan, produk kuliner ini diharapkan menjadi salah satu ikon Desa Sukunan yang mendukung pariwisata berbasis edukasi dan kuliner. Melalui kolaborasi yang kuat antara institusi pendidikan dan masyarakat, Desa Sukunan memiliki peluang besar untuk berkembang sebagai destinasi wisata kuliner yang berbasis pada kearifan lokal dan inovasi modern.

REKOMENDASI

Berdasarkan pelatihan yang sudah dilaksanakan, maka rekomendasi pelatihan selanjutnya adalah memanfaatkan bahan lokal lainnya sebagai diversifikasi produk untuk membuat aneka olahan makanan untuk memperluas pilihan produk lokal.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada 1) Masyarakat Desa Sukunan 2) Karang Taruna Desa Wisata Sukunan 3) Tyo's Café Kopi dan Makan, yang sudah menyediakan tempat untuk kegiatan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik (BPS). 2021. *Produksi Tanaman Buah-buahan 2021-2023*. Badan Pusat Statistik: Jakarta.
- Blichfeldt, B. S., Chor, J., & Ballegaard, N. L. (2010). The Dining Experience: A Qualitative Study of Top Restaurant Visits in a Danish Context. *Journal of Tourism, XI*(1), 1-18.
- Fikrman, Ulfa, Z., and Susilawati, W. 2020. Analisis Nilai Tambah dan Saluran Pemasaran pada Agroindustri Keripik Pisang di Dusun Purwobakti Kecamatan Bathin III Kabupaten Bungo. *Jurnal Agribisnis* 2(1): 30–44.
- Mangunsong, L., Zawitri, S., and Susana. 2016. Penganekaragaman Produk Olahan Pisang Didesa Peniti Luar Kabupaten Mempawah Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan* 7(2): 62–67. DOI: 10.35891/tp.v7i2.506
- Raharjo, T. J., Suminar, T., and Mu'arifuddin. 2016. Peran Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat Dalam Menanggulangi Kemiskinan Melalui Pendidikan Nonformal Di Jawa Tengah. *Journal of Nonformal Education* 2(1): 21–38. DOI: 10.15294/jne.v2i1.5310
- Wahyuningsih, R., Pradana, G. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Hendrosari Melalui Pengembangan Desa Wisata Lontar Sewu. *Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, 9(2), 323-334. <https://doi.org/10.26740/publika.v9n2.p323-334>