

Pendampingan Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda, Kabupaten Enrekang

Lily Dianafitry Hasan¹, Syahrial Manaf², Muh. Anas², Faisal Akbar Zaenal², Astrid², Riziki Zulkarnain²

¹Pengelolaan Perhotelan, Jurusan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Makassar

²Prodi Seni Kuliner, Jurusan Perhotelan, Politeknik Pariwisata Makassar

Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri Tanjung Bunga · Makassar, Sulawesi Selatan. 90224

email: lilydianafitry@poltekiparmakassar.ac.id, syahrial.manaf@gmail.com, mail.nazta@gmail.com, faisalakbar85@poltekiparmakassar.ac.id,

*Corresponding Author: Faisal Akbar Zaenal

Received: April, 2024

Accepted: Mei, 2024

Published: Mei 2024

Abstract

The Culinary Arts Study Program at Makassar Polytechnic of Tourism emphasizes the significance of active community participation in village development by implementing a community-based tourism (CBT) approach. This method aims to attain more sustainable outcomes and generate favorable social and economic effects. The study was carried out at Langda Tourism Village, located in Enrekang Regency, South Sulawesi, Indonesia. This village has significant prospects for the development of community-based tourism. The primary factor in creating sustainable tourism is to engage local communities with a high degree of ownership and active engagement. The technical mentoring activities conducted by the Culinary Arts Study Program have effectively enhanced the community's knowledge and expertise in utilizing local ingredients to create gourmet goods. The evaluation results indicate that participants expressed high satisfaction, which offers valuable insights for organizers to enhance the quality of future activities. This activity implies that it has the potential to boost tourism in Langda Village by creating sustainable local culinary goods. This can improve the local economy and make the village more attractive to tourists at both regional and national levels. Ultimately, the implementation of the community-based tourism strategy has effectively enhanced the local tourism capacity and has the potential to transform Langda Village into a more appealing and competitive tourism hotspot in the coming years.

Keywords: *Tourism Village, Mentoring, Local Ingredients, Culinary*

Abstrak

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh Prodi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Makassar menyoroti pentingnya keterlibatan masyarakat secara langsung dalam pembangunan desa melalui pendekatan Community Based Tourism (CBT) untuk mencapai hasil yang lebih berkelanjutan dan berdampak positif secara sosial dan ekonomi. Studi ini

dilakukan di Desa Wisata Langda, Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan, Indonesia, yang memiliki potensi besar untuk pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. Melibatkan masyarakat lokal dengan tingkat kepemilikan yang kuat dan partisipasi aktif adalah kunci utama dalam mencapai pariwisata yang berkelanjutan. Kegiatan bimbingan teknis yang diselenggarakan oleh Prodi Seni Kuliner telah berhasil dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola bahan lokal menjadi produk kuliner. Hasil evaluasi menunjukkan kepuasan yang tinggi dari peserta, yang memberikan wawasan berharga bagi penyelenggara untuk meningkatkan kualitas kegiatan di masa mendatang. Implikasi dari kegiatan ini adalah potensi pengembangan pariwisata Desa Langda melalui pengembangan produk kuliner lokal yang berkelanjutan, yang dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal dan memperkuat daya tarik pariwisata di tingkat regional maupun nasional. Kesimpulannya, pendekatan Community Based Tourism telah berhasil meningkatkan potensi pariwisata lokal dan dapat membuat Desa Langda menjadi destinasi pariwisata yang lebih menarik dan berdaya saing di masa depan.

Kata Kunci: *Desa Wisata, Pendampingan, Bahan Lokal, Kuliner*

1. PENDAHULUAN

Desa, sebagai basis pembangunan partisipatif melalui Community Based Tourism, menyoroti pentingnya keterlibatan langsung masyarakat dalam proses pembangunan untuk mencapai hasil yang lebih berkelanjutan dan berdampak positif secara sosial dan ekonomi. Sejalan dengan (Sari dkk., 2019) yang menegaskan bahwa kedudukan desa dan masyarakat desa merupakan basis kehidupan bangsa dan negara Indonesia. Sementara menurut (Atmoko, 2021) strategi pengembangan potensi desa wisata dengan perencanaan partisipatif dalam pengembangan pariwisata dengan menerapkan Community Based Tourism sebagai pendekatan pengembangan pariwisata.

Konsep pengembangan desa wisata berbasis masyarakat memiliki peran krusial dalam pengembangan pariwisata yang berkelanjutan. Menurut Arintoko dkk. (2020), strategi pengembangan desa wisata berbasis masyarakat lebih efektif saat menekankan pada kekuatan dan peluang yang dimiliki oleh masyarakat setempat, dengan menerapkan paradigma perencanaan dari bawah ke atas, yang memungkinkan masyarakat berperan aktif sebagai subjek dan objek pembangunan (Fafurida dkk., 2022). Keterlibatan lokal dengan tingkat kepemilikan yang kuat dan partisipasi aktif dari masyarakat juga diakui sebagai kunci utama dalam menuju pariwisata yang berkelanjutan (Thananusak & Suriyankietkaew, 2023).

Desa Wisata Langda terletak di Kabupaten Enrekang, provinsi Sulawesi Selatan, Indonesia. Desa ini dikenal sebagai destinasi pariwisata yang menarik dengan keindahan alamnya yang memukau dan keramahan penduduknya. Desa Langda sebagai desa wisata di Indonesia. (Kemenparekraf, 2021). Desa ini dikelilingi oleh hamparan sawah hijau dan pegunungan, menciptakan lanskap sebagai sumber daya pariwisata. Keberadaan hamparan sawah dan air terjun Katangka sebagai objek wisata di Desa Langda (Karim, 2018). Kekuatan utama Desa Langda berada pada produksi hasil pertanian dan perkebunan (Tone, 2017). Desa Langda sebagai salah satu pemasok kopi arabika di Kabupaten Enrekang. Sektor perkebunan Kopi sebagai salah satu komoditas di Kecamatan Buntu Batu adalah Desa Langda yang berada pada ketinggian 600 – 1300

mdpl (Sudarman, 2017). Namun, Desa Wisata Langda menghadapi tantangan dalam mengembangkan pariwisata.

Strategi pengembangan pariwisata dengan pendekatan *Community Based Tourism* pada Desa Wisata Langda dapat dilakukan dengan pemanfaatan kekuatan dan potensi yang ada. Menurut Nia Kurniasih Suryana dkk. (2023) bahwa kesadaran akan pentingnya diversifikasi pangan lokal dalam memenuhi kebutuhan masyarakat akan pangan. Senada dengan Pramono (2021) bahwa Pengolahan produk-produk inovatif olahan memberikan nilai tambah, meningkatkan pendapatan serta kesejahteraan masyarakat. Peningkatan inovasi masyarakat desa dapat dicapai melalui pendekatan pelatihan dengan pihak yang kompeten. Husnun & Nuraini (2023) bahwa Pelatihan pengolahan hasil pertanian menjadi produk makanan jadi dapat memberikan solusi atas permasalahan yang ada.

Hasil survei awal dan wawancara dengan Kepala Desa Langda (23 April 2021) bahwa masih terdapat keterbatasan masyarakat dalam mengelola potensi lokal sebagai pendukung kegiatan pariwisata. Sementara dalam konteks kepariwisataan Kabupaten Enrekang, masih diperlukan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat melalui keterlibatan Perguruan Tinggi. Hal ini termaktub dalam naskah MOU pihak Dinas Pariwisata Kabupaten Enrekang dan Politeknik Pariwisata Makassar melalui Kerja Sama Pendidikan dan Pelatihan Sumber Daya Manusia, Penelitian, Pengabdian pada Masyarakat dalam Pengembangan Pariwisata dan Kepariwisata Kabupaten Enrekang dengan nomor: 02/078/MOU/I/2021/B.Pem dan KB.00.02/161/PTP-III/KEMPAR/ 2021. Atas dasar itulah, Prodi Seni Kuliner menyelenggarakan “Pendampingan Pemanfaatan Pangan Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda, Kabupaten Enrekang”.

Pangan lokal dapat dimanfaatkan sebagai atraksi wisata melalui pengembangan produk kuliner. Pada konteks ini mencakup lebih dari sekadar aspek fisiologis dari makanan dan minuman, melainkan menggali perspektif kuliner daerah sebagai elemen budaya dan aset penting bagi pengembangan industri pariwisata daerah (Pramezwarly et al., 2024). Cita rasa makanan yang berasal dari pedesaan memiliki keunikan yang berbeda dengan daerah lainnya (Rijal et al., 2020). Apalagi industri kuliner memiliki segmentasi yang luas dan kebutuhan utama wisatawan. Menurut (Hasan et al., 2023) Industri kuliner berkembang pesat karena modal kecil, daya beli masyarakat yang tinggi, serta segmentasi pasar yang luas, mengingat makanan merupakan kebutuhan semua orang. Dengan demikian, Pangan lokal menjadi atraksi wisata dengan mengembangkan produk kuliner, menggali aspek budaya dan nilai ekonomi sebagai elemen penting dalam pengembangan pariwisata daerah, terutama karena keunikan cita rasa dari makanan pedesaan serta dukungan industri kuliner yang luas dan kebutuhan utama wisatawan.

Politeknik Pariwisata Negeri Makassar merupakan salah satu lembaga pendidikan tinggi di Indonesia Timur yang memiliki peran penting dalam menjalankan Tri Dharma Perguruan Tinggi, khususnya dalam pengabdian kepada masyarakat. Salah satu aspek penting dari pengabdian ini adalah memberikan bimbingan teknis kepada masyarakat mengenai pengelolaan bahan pangan lokal, terutama dalam konteks pengembangan produk kuliner. Fokus pengabdian ini tertuju pada Desa Wisata Langda, Enrekang, sebagai bagian dari upaya Politeknik Pariwisata Makassar dalam mendukung pembangunan pariwisata lokal dan memperkuat keterlibatan masyarakat.

Pengabdian ini didasarkan pada berbagai peraturan dan undang-undang terkait, seperti Undang-undang Pendidikan Tinggi, Undang-Undang Kepariwisata, dan Peraturan Menteri terkait Organisasi dan Tata Kerja Politeknik Pariwisata Makassar. Tujuan utama dari kegiatan bimbingan teknis ini adalah untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat Desa Wisata Langda dalam mengelola bahan pangan lokal untuk pengembangan produk kuliner. Manfaatnya diharapkan dapat dirasakan oleh masyarakat sekitar melalui peningkatan pemahaman dan pemanfaatan potensi lokal dalam industri kuliner.

Target kegiatan ini adalah melaksanakan pendampingan dengan melibatkan 30 peserta dari berbagai lapisan masyarakat, termasuk ibu rumah tangga, kepala dusun, dan dinas terkait. Realisasinya, target peserta tercapai dengan melibatkan 30 orang peserta dari berbagai kalangan.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

2.1 Tahap Proses Pelaksanaan

Kegiatan bimbingan teknis dilaksanakan pada tanggal 02-03 Juli 2021 di Desa Wisata Langda, Enrekang. Acara dibuka oleh perwakilan dari Pemerintah Kabupaten Enrekang dan Direktur Politeknik Pariwisata Makassar, serta dilanjutkan dengan penyampaian materi oleh para pemateri yang ahli di bidangnya.

Tabel 1. Struktur Kegiatan Bimbingan Teknis “Pengelolaan Potensi Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda

[Sumber: Tim Abdimas Prodi Seni Kuliner, 2021]

Uraian	Narasumber	Moderator
Kebijakan Pemerintah Kabupaten Enrekang dalam pengembangan Pariwisata	Zulkarnaen.,S.P, Nur Alam,S.Pd.I	Risal
Potensi Komoditi dan Kuliner Lokal	Rifaldy; Dr. H. Syamsu Rijal.,S.Sos., M.Pd	Rahmawati, S.ST
Pengemasan Kuliner Lokal	Syahrial.,S.SOS.,M.AP	Rahmawati,S.ST
Pengolahan Makanan Berbahan Komoditi Lokal	Peserta dan Tim Abdimas (Dosen dan Mahasiswa)	-
Feedback	Peserta dan Tim Abdimas (Dosen dan Mahasiswa)	-

Tabel 1 atas memberikan struktur kegiatan bimbingan teknis yang diselenggarakan untuk pengelolaan potensi lokal sebagai produk kuliner di Desa Wisata Langda. Terdapat empat uraian kegiatan yang dibahas oleh narasumber yang relevan dengan bidangnya masing-masing. Moderator hadir untuk memfasilitasi jalannya diskusi dan sesi tanya jawab. Kegiatan pengolahan makanan berbahan komoditi lokal dan sesi feedback melibatkan peserta serta tim abdimas yang terdiri dari dosen dan mahasiswa. Lokasi kegiatan dilaksanakan di Aula Kantor Desa Langda, Kabupaten Enrekang .

2.2 Tahap Evaluasi

Setelah selesai kegiatan bimbingan teknis, dilakukan sesi feedback yang melibatkan partisipasi dari 30 peserta serta tim abdimas yang terdiri dari dosen dan mahasiswa.

Tabel 2. Penilaian Umpan Balik Peserta Bimbingan Teknis
[Sumber: (Schmidt et al., 2021)]

No.	Indikator Feedback
1	Kejelasan Materi yang Disampaikan oleh Narasumber
2	Kualitas Penyampaian oleh Narasumber
3	Relevansi dengan Kebutuhan dan Tantangan yang dihadapi oleh Masyarakat Desa Wisata Langda
4	Ketersediaan Kesempatan untuk Berpartisipasi dalam Diskusi dan Tanya Jawab
5	Kualitas Fasilitas dan Penyelenggaraan Kegiatan
6	Kemudahan Akses Informasi dan Materi Pendukung
7	Kebermanfaatan Kegiatan terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan
8	Saran dan Rekomendasi untuk Perbaikan atau Pengembangan Kegiatan di Masa Mendatang

Tabel 2 sebagai bahan untuk Umpan balik dari peserta mencakup beragam aspek, mulai dari kejelasan materi yang disampaikan oleh narasumber, kualitas penyampaian, relevansi dengan kebutuhan dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Wisata Langda, hingga saran dan rekomendasi untuk penyelenggaraan kegiatan serupa di masa mendatang. Partisipasi aktif peserta dalam sesi feedback ini memberikan wawasan berharga bagi penyelenggara untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas kegiatan bimbingan teknis di masa mendatang. Tim abdimas juga turut memberikan umpan balik berdasarkan pengalaman mereka dalam mendampingi peserta selama kegiatan, serta evaluasi terhadap efektivitas dan efisiensi penyelenggaraan kegiatan tersebut. Dengan demikian, sesi feedback menjadi sarana yang penting dalam mengevaluasi dan memperbaiki kegiatan bimbingan teknis untuk meningkatkan manfaatnya bagi masyarakat Desa Wisata Langda dalam pengembangan potensi lokal sebagai produk kuliner. (Chao et al., 2022) mengemukakan bahwa metode feedback sebagai salah satu bahan evaluasi kegiatan bimbingan teknis. Sementara metode analisis dengan menggunakan Skor Skala Likert. Skala penilaian feedback Bimbingan Teknis (Bimtek) di Desa Langda menggunakan Skala Likert, dimulai dari skor 5 dengan kategori Sangat Puas, skor 4 dengan kategori Puas, skor 3 dengan kategori Netral, skor 2 dengan kategori Tidak Puas dan skor 1 dengan kategori Sangat Tidak Puas.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam upaya mengembangkan potensi pangan lokal sebagai produk kuliner di Desa Wisata Langda, Kabupaten Enrekang, kegiatan pendampingan dilakukan secara terpadu dan terstruktur. Kegiatan ini didesain untuk memberikan pemahaman yang komprehensif melalui pemaparan oleh narasumber, diikuti dengan praktik menggunakan metode tutorial, dan ditutup dengan evaluasi melalui umpan balik peserta. Tujuan utama adalah memastikan efektivitas serta pemahaman yang optimal dalam memanfaatkan pangan lokal sebagai sumber daya potensial bagi pengembangan industri kuliner di Desa Wisata Langda.

3.1 Pelaksanaan



Gambar 4. Aktivitas Pratik Pengelolaan Bahan Baku Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda

[Sumber: Tim Abdimas Prodi Seni Kuliner, 2021]

Gambar 4 sebagai dokumentasi kegiatan praktik pengelolaan bahan baku lokal menjadi produk kuliner yang diikuti oleh 30 peserta yang dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil. Kegiatan ini dipandu oleh tim dosen dari Program Studi Seni Kuliner serta melibatkan mahasiswa. Metode praktik yang digunakan adalah tutorial, di mana resep-resep telah dirancang sebelumnya oleh tim Abdimas. Pada tahap awal, tim Abdimas menunjukkan tahapan-tahapan praktik yang diperlukan, sedangkan tahap berikutnya melibatkan peserta dalam pembuatan produk kuliner tersebut.

Setiap kelompok peserta diberikan proyek untuk menciptakan produk kuliner berdasarkan resep yang telah ditetapkan. Selama proses praktik, aspek-aspek penting seperti durasi waktu, estetika, efisiensi, rasa, dan aroma ditekankan untuk menciptakan produk yang berkualitas. Tidak hanya itu, partisipan juga diajak untuk mempertimbangkan keberlanjutan dan manfaat ekonomi lokal dalam setiap tahap pembuatan.



1) Bebek Bakar Langda



2) Nugget Dangke



3) Boba Kelapa Muda



4) Metode Penyajian

Gambar 5. Produk Pengembangan Kegiatan Pengelolaan Bahan Baku Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda

[Sumber: Tim Abdimas Prodi Seni Kuliner, 2021]

Gambar 5 sebagai hasil kegiatan Pengembangan Kegiatan Pengelolaan Bahan Baku Lokal sebagai Produk Kuliner Desa Wisata Langda. Terdapat Beberapa resep yang dikembangkan dalam bimbtekn ini, yaitu Boba Kelapa Muda, Kopi Susu Boba, Dadar, Bolu Kacang Merah, serta Nugget Dangke. Dengan fokus pada penggunaan bahan baku lokal, para peserta diberi kesempatan untuk menggali potensi bahan-bahan lokal dalam menciptakan produk kuliner yang inovatif dan bermutu tinggi. Diharapkan melalui kegiatan ini, para peserta dapat memperluas wawasan mereka tentang potensi kuliner lokal serta mendorong pengembangan produk kuliner yang berkelanjutan dan berdaya saing. Bahan-bahan tersebut dipilih dengan cermat dari potensi lokal Desa Langda, menunjukkan komitmen untuk mempromosikan kekayaan alam dan budaya setempat.

Boba Kelapa Muda dan Kopi Susu Boba mencerminkan kreativitas dalam memanfaatkan bahan baku lokal dengan menambahkan sentuhan inovatif yang populer saat ini. Sementara Dadar dan Bolu Kacang Merah menghadirkan cita rasa tradisional yang khas, memberikan penghargaan terhadap warisan kuliner lokal. Nugget Dangke menjadi representasi dari upaya mengembangkan produk olahan berbahan dasar lokal yang lebih bernilai tambah. Melalui pengembangan resep-resep ini, Bimtek tidak hanya memberikan pengetahuan praktis dalam mengolah bahan

baku lokal menjadi produk kuliner yang menarik, tetapi juga memberikan kontribusi dalam memajukan ekonomi lokal Desa Langda dengan memanfaatkan potensi yang ada secara berkelanjutan. Diharapkan, pengembangan ini akan mendorong minat dan kreativitas dalam mengelola bahan baku lokal di berbagai bidang industri kuliner, serta memperkuat hubungan antara komunitas kuliner dengan masyarakat lokal.



DISH	: NUGGET DANGKE	DATE OF TEST	: 30/06/2021
YIELD	:	CATEGORY	:
PORTION SIZE	:	VOLUME	: 000

QUANTITY :	INGREDIENTS :	PROCEDURE :
700 gr	Dangke	1. Potong cincang dangke, tidak sampai terlalu halus
75 gr	Tepung tapioka	2. Campurkan semua bahan ke dalam wadah
2 pcs	Telur	3. Siapkan loyang, Lapisi dengan plastik yang sudah diolesi minyak
10 gr	Garam	4. Setelah adonan tercampur rata, tuangkan ke dalam loyang
50 gr	Es batu	5. Kukus adonan selama 20 menit hingga matang dan teksturnya padat
100 gr	Tepung roti	6. Setelah matang potong/cetak adonan
5 gr	Bawang putih	7. Baluri adonan yang telah dipotong menggunakan telur dan tepung roti
0,4 gr	Pengeyal	8. Goreng menggunakan api kecil hingga matang

Gambar 6. Format Penyusunan Resep Bahan Baku loka Desa Langda Sebagai Produk Kuliner
[Sumber: Tim Abdimas Prodi Seni Kuliner, 2021]

Gambar 6 merupakan Format Penyusunan Resep Bahan Baku Lokal Desa Langda Sebagai Produk Kuliner. Resep-resep yang disusun dalam format ini didasarkan pada ketersediaan bahan baku lokal di sekitar kawasan Desa Langda. Tim Abdimas dari Program Studi Seni Kuliner merancang resep-resep ini dengan tujuan untuk memanfaatkan potensi alam yang ada di Desa Langda dan mengembangkannya menjadi produk kuliner yang menarik dan bermutu tinggi. Resep-resep yang termasuk dalam format penyusunan ini mencakup beberapa hidangan khas, antara lain Boba Kelapa Muda, Kopi Susu Boba, Dadar, Bolu Kacang Merah, dan Nugget Dangke. Setiap resep disusun dengan mempertimbangkan bahan baku yang tersedia secara lokal, sehingga menghasilkan produk kuliner yang autentik dan sesuai dengan karakteristik khas Desa Langda. Melalui format penyusunan resep ini, diharapkan dapat tercipta hubungan yang lebih erat antara pengelolaan sumber daya alam lokal dengan pengembangan industri kuliner. Selain itu, produk-produk kuliner yang dihasilkan juga dapat menjadi sarana promosi dan pengenalan potensi wisata kuliner Desa Langda kepada masyarakat luas.



Gambar 7. Aktivitas Umpan Balik Peserta
[Sumber: Tim Abdimas Prodi Seni Kuliner, 2021]

Gambar 7 menggambarkan aktivitas umpan balik dari para peserta. Peserta terlibat dalam memberikan tanggapan dan evaluasi terhadap berbagai aspek kegiatan atau produk yang telah mereka ikuti atau gunakan. Umpan balik berupa komentar, saran, dan penilaian terhadap kualitas, relevansi, atau kepuasan terkait pengalaman selama mengikuti kegiatan. Umpan balik dari para peserta merupakan bagian penting dari proses evaluasi dan perbaikan berkelanjutan dalam pengembangan suatu program atau produk. Dengan menerima umpan balik dari para peserta, Tim Abdimas Program Studi Seni Kuliner dapat memahami lebih baik kebutuhan, keinginan, dan preferensi audiens masyarakat.

Tindakan ini memiliki dampak positif dalam mengidentifikasi dan menerapkan penyesuaian atau perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan kualitas program studi Seni Kuliner yang memiliki komitmen kuat dalam memanfaatkan potensi lokal sebagai produk kuliner. Dengan fokus pada pengembangan produk kuliner lokal dan inovasi yang tepat guna, program studi ini dapat terus berinovasi dan menghasilkan lulusan yang siap bersaing dalam industri kuliner dengan memanfaatkan kekayaan budaya dan bahan baku lokal.

Desa Wisata tidak hanya menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat, tetapi juga melestarikan kearifan lokal dan keunikan kulinernya. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal, Desa Wisata mampu menghadirkan produk kuliner yang autentik dan berkualitas (Nurhayati et al., 2022), yang tidak hanya menarik bagi wisatawan tetapi juga menjadi sumber kebanggaan bagi komunitas lokal. Selain itu, pengembangan produk kuliner berbasis pangan lokal juga dapat meningkatkan daya saing Desa Wisata dalam industri pariwisata (Moise et al., 2023), menarik minat wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda dan berkesan. Dengan demikian, upaya pengembangan produk kuliner melalui bahan baku pangan lokal di Desa Wisata tidak hanya memberikan manfaat ekonomi tetapi juga memperkuat identitas budaya dan mempromosikan keberlanjutan lingkungan (Fauzi Achmad Riyadi et al., 2023; Otje Herman Wibowo, 2023).

3.2 Evaluasi

Hasil penilaian umpan balik dari peserta pendampingan adalah landasan penting dalam meningkatkan kualitas program pengembangan produk kuliner di Desa Wisata Langda. Melalui evaluasi yang teliti terhadap tanggapan peserta, dapat diidentifikasi kekuatan dan kelemahan dari sesi pendampingan tersebut. Hasil tersebut tidak hanya memberikan informasi tentang seberapa efektif materi dan metode penyampaian, tetapi juga mencerminkan tingkat kepuasan peserta terhadap pengalaman peserta. Dengan menganalisis hasil penilaian ini secara cermat, penyelenggara bimbingan teknis atau pendampingan dapat membuat perbaikan yang relevan untuk meningkatkan pengalaman belajar peserta di masa depan. Berikut ini hasil penilaian umpan balik peserta.

Tabel 3. Hasil Penilaian Umpan Balik Peserta Bimbingan Teknis
[Sumber: Tim Abdimas, 2021]

No.	Kategori Penilaian Umpan Balik	Frekuensi					Jumlah Peserta
		Score					
		5	4	3	2	1	
		Sangat Puas	Puas	Netral	Tidak Puas	Sangat Tidak Puas	
1	Kejelasan Materi yang Disampaikan oleh Narasumber	25	5				30
2	Kualitas Penyampaian oleh Narasumber	27	3				30
3	Relevansi dengan Kebutuhan dan Tantangan yang dihadapi oleh Masyarakat Desa Wisata Langda	27	3				30
4	Ketersediaan Kesempatan untuk Berpartisipasi dalam Diskusi dan Tanya Jawab	28	2				30
5	Kualitas Fasilitas dan Penyelenggaraan Kegiatan	30					30
6	Kemudahan Akses Informasi dan Materi Pendukung	28	2				30
7	Kebermanfaatan Kegiatan terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan	25	3	2			30

Tabel 3 merupakan hasil penilaian umpan balik dari peserta Bimbingan Teknis (Bimtek) yang diselenggarakan di Desa Langda. Tabel ini memberikan gambaran tentang bagaimana peserta menilai berbagai aspek Bimtek menggunakan skala penilaian Likert. Deskripsi hasil berikutnya dapat diberikan berdasarkan analisis frekuensi dan skor yang diberikan oleh peserta: Kejelasan Materi yang disampaikan oleh Narasumber: Sebanyak 25 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), dan 5 peserta memberikan skor 4 (Puas). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah

4. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta sangat puas dengan kejelasan materi yang disampaikan oleh narasumber. Kualitas Penyampaian oleh Narasumber: Sebanyak 27 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), dan 3 peserta memberikan skor 4 (Puas). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah 4. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa sangat puas dengan kualitas penyampaian oleh narasumber. Relevansi dengan Kebutuhan dan Tantangan yang dihadapi oleh Masyarakat Desa Wisata Langda: Sebanyak 27 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), dan 3 peserta memberikan skor 4 (Puas). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah 4. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa sangat puas dengan relevansi materi dengan kebutuhan dan tantangan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Wisata Langda. Ketersediaan Kesempatan untuk Berpartisipasi dalam Diskusi dan Tanya Jawab: Sebanyak 28 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), dan 2 peserta memberikan skor 4 (Puas). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah 4. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa sangat puas dengan ketersediaan kesempatan untuk berpartisipasi dalam diskusi dan tanya jawab. Kualitas Fasilitas dan Penyelenggaraan Kegiatan: Seluruh peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas). Ini menunjukkan bahwa semua peserta merasa sangat puas dengan kualitas fasilitas dan penyelenggaraan kegiatan. Kemudahan Akses Informasi dan Materi Pendukung: Sebanyak 28 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), dan 2 peserta memberikan skor 4 (Puas). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah 4. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa sangat puas dengan kemudahan akses informasi dan materi pendukung. Kebermanfaatan Kegiatan terhadap Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan: Sebanyak 25 peserta memberikan skor 5 (Sangat Puas), 3 peserta memberikan skor 4 (Puas), dan 2 peserta memberikan skor 3 (Netral). Tidak ada peserta yang memberikan skor di bawah 3. Ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa sangat puas dengan kebermanfaatan kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan, meskipun ada beberapa yang merasa netral. Secara keseluruhan, hasil penilaian umpan balik menunjukkan bahwa Bimbingan Teknis yang diselenggarakan di Desa Langda berhasil memenuhi harapan dan kebutuhan peserta, dengan mayoritas peserta merasa sangat puas terhadap berbagai aspek kegiatan yang dilaksanakan.

3. Implikasi Kegiatan

Implikasi dari kegiatan ini adalah peningkatan potensi pariwisata Desa Langda melalui pengembangan produk kuliner lokal yang berkelanjutan. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal dan melibatkan masyarakat dalam proses pembuatan, Desa Langda dapat menghasilkan produk kuliner yang memiliki daya tarik unik dan memberikan pengalaman berbeda bagi wisatawan. Selain itu, kegiatan ini juga dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat setempat dengan memberikan peluang usaha baru dan peningkatan pendapatan melalui pengembangan industri kuliner.

Kegiatan pengabdian masyarakat pada Desa Wisata Langda terbatas pada pengelolaan bahan lokal sebagai produk kuliner seperti Boba Kelapa Muda, Kopi Susu Boba, Dadar, Bolu Kacang Merah, dan Nugget Dangke. Terdapat banyak potensi pertanian dan perkebunan yang ada di Desa Langda dan masih diperlukan pengembangan. Selain itu, hasil umpan balik berupa saran dari peserta yang

membutuhkan keterampilan dalam penyajian dan packing produk kuliner sehingga berdaya saing. Diperlukan program-program pelatihan dan pendampingan yang berkelanjutan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengelola potensi lokal sebagai produk kuliner. Selain itu, penting juga untuk terus menggali dan mengembangkan potensi-potensi baru serta melakukan inovasi produk kuliner yang sesuai dengan perkembangan pasar dan tren wisata.

4. KESIMPULAN

Simpulan dari kegiatan ini adalah bahwa pengembangan pariwisata berbasis masyarakat dengan fokus pada pengelolaan potensi lokal sebagai produk kuliner dapat menjadi salah satu strategi yang efektif dalam memajukan pariwisata lokal. Produk yang dihasilkan yaitu Boba Kelapa Muda, Kopi Susu Boba, Dadar, Bolu Kacang Merah, dan Nugget Dangke. Umpan Balik dari 30 peserta secara keseluruhan, hasil penilaian umpan balik menunjukkan bahwa Bimbingan Teknis yang diselenggarakan di Desa Langda berhasil memenuhi harapan dan kebutuhan peserta, dengan mayoritas peserta merasa sangat puas terhadap berbagai aspek kegiatan yang dilaksanakan. Melalui keterlibatan aktif masyarakat dan pemanfaatan potensi alam yang ada, Desa Langda dapat mengembangkan industri kuliner yang berkelanjutan dan memberikan manfaat bagi semua pihak. Dengan terus meningkatkan kualitas dan diversifikasi produk, Desa Langda dapat menjadi destinasi pariwisata yang lebih menarik dan berdaya saing di tingkat regional maupun nasional.

PERNYATAAN PENGHARGAAN

Terima kasih kepada Manajemen Politeknik Pariwisata Makassar atas dukungan selama kegiatan, seluruh biaya pelaksanaan kegiatan ini ditanggung oleh Dana DIPA Politeknik Pariwisata Makassar tahun anggaran 2021. Terima kasih juga kepada pemerintah kabupaten Enrekang dan pengurus desa wisata Langda Kabupaten Enrekang atas kesediaan dan partisipasi dalam program pengabdian masyarakat Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar

DAFTAR PUSATAKA

- Arintoko, A., Ahmad, A. A., Gunawan, D. S., & Supadi, S. (2020). Community-based tourism village development strategies: A case of Borobudur tourism village area, Indonesia. *Geojournal of Tourism and Geosites*, 29(2). <https://doi.org/10.30892/gtg.29202-477>
- Atmoko, T. P. H. (2021). Strategi Pengembangan Potensi Desa Wisata Brajan Kabupaten Sleman. *Media Wisata*, 12(2). <https://doi.org/10.36276/mws.v12i2.209>
- Chao, C. Ter, Tsai, C. L., Lin, M. W., Yang, C. W., Ho, C. C., Chen, H. L., Hsu, C., & Sheu, B. C. (2022). Fully digital problem-based learning for undergraduate medical students during COVID-19: Practical considerations. *Journal of the Formosan Medical Association*, 121(10). <https://doi.org/10.1016/j.jfma.2021.11.011>

- Fafurida, F., Daerobi, A., & Riyanto, G. (2022). Implementation Model of Community-Based Tourism on Rural Tourism. *International Journal of Sustainable Development and Planning*, 17(2). <https://doi.org/10.18280/ijstdp.170215>
- Fauzi Achmad Riyadi, Dimas Aryo Putro, & Asep Parantika. (2023). Identintas Budaya Dan Kuliner Yogyakarta Sebagai Gastronomi Dan Perspektif Pariwisata Yang Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(April).
- Hasan, L. D., Musawantoro, M., Anas, M., Zaenal, F. A., & Badollahi, Muh. Z. (2023). Analysis of Culinary MSME Management Development and Training Programs in the Maros and Pangkep Geopark Areas. *Migration Letters*, 20(S9), 1453–1461. <https://doi.org/10.59670/ml.v20iS9.5608>
- Husnun, F., & Nuraini, V. (2023). Development of Local Food Innovation Based on Processed Green Mustard as a Strategy for Enhancing Agricultural Product Value in Desa Cepogo, Boyolali Regency. *JAKADIMAS (Jurnal Karya Pengabdian Masyarakat)*, 1(1). <https://doi.org/10.33061/jakadimas.v1i1.9485>
- Karim, A. (2018). Desa Wisata Menunjang Transformasi Ekonomi Nasional di Kabupaten Enrekang i Desa Wisata Menunjang Transformasi Ekonomi Nasional di Kabupaten Enrekang. In *Desa Wisata*.
- Kememparekraf. (2021). Anugerah Desa Wisata. *Pesona Magazine*.
- Moise, G., Popescu, A., Bratu, I. A., Răducuță, I., Nistoreanu, B. G., & Stanciu, M. (2023). Can We Talk about Smart Tourist Villages in Mărginimea Sibiului, Romania? *Sustainability (Switzerland)*, 15(9). <https://doi.org/10.3390/su15097475>
- Nia Kurniasih Suryana, Hendi Lesmana, Nizhamuddin AB, & Mardhiana. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN TEPUNG MOCAF DI DESA TANAH MERAH KABUPATEN TANA TIDUNG. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Paguntaka*, 2(1). <https://doi.org/10.61457/jumpa.v2i1.22>
- Nurhayati, H., Saufi, A., & Rinuastuti, B. H. (2022). Analysis of Local Gastronomy to Become the Positioning of Tourism Destination (Case Study of Merangkat Chicken in Bilebante Tourism Village, Central Lombok). *International Journal of Social Science Research and Review*, 5(3). <https://doi.org/10.47814/ijssrr.v5i3.174>
- Otje Herman Wibowo. (2023). INTEGRATING LOCAL CUISINE INTO TOURISM TO CREATE ECONOMIC AND SOCIAL BENEFITS IN THE DIGITAL 4.0 ERA. *Santhet (Jurnal Sejarah Pendidikan Dan Humaniora)*, 7(2). <https://doi.org/10.36526/santhet.v7i2.1846>
- Pramezwaray, A., Pakasi, D., Juliana, Indra, F., Putranto, A. A., & Teguh, F. (2024). Bajamba Traditional Dining Culture of Nagari Jawi-Jawi West Sumatera as a Potential Sustainable Gastronomy Tourism Attraction. *Lecture Notes in Networks and Systems*, 927 LNNS. https://doi.org/10.1007/978-3-031-54009-7_42
- Pramono, S. A. (2021). Inovasi Potensi Pangan Kacang Kedelai: Dari Olahan Produk Hingga Pemasaran Online. *Jurnal Atma Inovasia*, 1(3). <https://doi.org/10.24002/jai.v1i3.3983>

- Rijal, S., Fitry, L. D., Akbar, F., Politeknik, Z., & Makassar, P. (2020). Budaya Gastronomi dalam Pengembangan Desa Wisata di Sulawesi Selatan. *Journal of Indonesian History*, 9(1).
- Sari, A. E., Salamah, S., & Albetris, A. (2019). Dampak Dimensi Intellectual Capital Terhadap Knowledge Management Pendamping Desa di Kabupaten Kerinci. *J-MAS (Jurnal Manajemen Dan Sains)*, 4(2). <https://doi.org/10.33087/jmas.v4i2.102>
- Schmidt, C. O., Struckmann, S., Enzenbach, C., Reineke, A., Stausberg, J., Damerow, S., Huebner, M., Schmidt, B., Sauerbrei, W., & Richter, A. (2021). We are facilitating harmonized data quality assessments. A data quality framework for observational health research data collections with software implementations in R. *BMC Medical Research Methodology*, 21(1). <https://doi.org/10.1186/s12874-021-01252-7>
- Sudarman. (2017). Kondisi Sosial Ekonomi Rumah tangga Pekebun Kopi Arabika (*Coffea Arabica* Linn) Di Desa Langda Kecamatan Buntu Batu Kabupaten Enrekang. *LaGeografia: Jurnal Program Studi Pendidikan Geografi*, 16(1), 20–29.
- Thananusak, T., & Suriyankietkaew, S. (2023). Unpacking Key Sustainability Drivers for Sustainable Social Enterprises: A Community-Based Tourism Perspective. *Sustainability (Switzerland)*, 15(4). <https://doi.org/10.3390/su15043401>
- Tone, K. (2017). POTENSI SEBARAN HASIL PERTANIAN DAN POTENSI PENGEMBANGAN KOMODITAS PERTANIAN DENGAN TEKNOLOGI WEBGIS DI KAB. ENREKANG SULAWESI SELATAN. *JURNAL INSTEK (INFORMATIKA SAINS DAN TEKNOLOGI)*, 2(2). <https://doi.org/10.24252/instek.v2i2.4013>