

PEMANFAATAN BAHAN BAKU LOKAL DALAM PEMBUATAN KREASI PRODUK PASTRY UNTUK MENINGKATKAN PENGALAMAN WISATA DI DESA PANDANREJO, JAWA TENGAH

Made Citra Yuniastuti^{1*}, Sandra Sanggramasari², Selvi Novianti³, Tristy Firlyanie Luthfi⁴, P. Jessica J Josary⁵

^{1,2,3,4}Politeknik Pariwisata NHI Bandung

*Korespondensi : mac@stp-bandung.ac.id

ABSTRACT

Pandanrejo Village, Kaligesing District, Purworejo Regency, Central Java Province is a tourist village which is one of the supporting destinations for the Borobudur Area. Based on previous research, it is known that Kaligesing District, especially Pandanrejo Village, has a strong brand as a producer of very high quality Etawa Crossbreeds goats, Kaligesing race. Agricultural products in the form of various spices in Pandanrejo Village are also very abundant. However, the villagers have not explored the potential use of Etawa goat's milk and various spices. As a result, the variety of tourist experience options that tourists get is still limited. The purpose of this community service is to increase the knowledge of the people of Pandanrejo Village to utilize Etawa goat's milk and spices into a simple but quality pastry product so that it can increase the variety of tourist experience choices. The method used in this activity is to provide training in the manufacture of pastry products made from Etawa goat's milk and Pandanrejo Village produce. The results of the evaluation of this activity showed that participants were able to remake the products that were used as training materials, furthermore, they directly applied them to a package that has economic value.

Keywords: *Etawa, Tourist Experience, Pastry Product, Spices, Goat Milk.*

ABSTRAK

Desa Pandanrejo, Kecamatan Kaligesing, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah merupakan sebuah desa wisata yang menjadi salah satu penunjang Kawasan Borobudur. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya, diketahui bahwa Kecamatan Kaligesing pada umumnya dan Desa Pandanrejo pada khususnya memiliki *brand* kuat sebagai penghasil Kambing Peranakan Etawa ras Kaligesing yang sangat berkualitas. Hasil pertanian berupa aneka ragam rempah di Desa Pandanrejo juga sangat melimpah. Namun, potensi pemanfaatan susu Kambing Peranakan Etawa ras Kaligesing serta rempah yang beraneka ragam ini belum digali lebih jauh oleh penduduk desa. Akibatnya ragam pilihan *tourist experience* yang didapatkan wisatawan masih terbatas. Tujuan pengabdian pada masyarakat ini adalah untuk meningkatkan pengetahuan masyarakat Desa Pandanrejo untuk memanfaatkan susu

RIWAYAT ARTIKEL

Diserahkan : 15/05/2023

Diterima : 26/08/2023

Dipublikasikan : 11/12/2023

Kambing Peranakan Etawa ras Kaligesing dan rempah-rempah menjadi sebuah produk *pastry* yang sederhana namun berkualitas sehingga dapat meningkatkan ragam pilihan *tourist experience*. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah dengan cara memberi pelatihan pembuatan produk *pastry* yang terbuat dari susu Kambing Peranakan Etawa ras Kaligesing dan hasil tani Desa Pandanrejo. Hasil evaluasi dari kegiatan ini memperlihatkan peserta mampu membuat kembali produk yang menjadi materi pelatihan, bahkan langsung mengaplikasikannya menjadi satu paket yang memiliki nilai ekonomis. Paket wisata ini menambah pengalaman kuliner wisatawan yang datang ke Desa Wisata Pandanrejo, Jawa Tengah.

Kata Kunci : Kambing Etawa, Pengalaman Wisata, Produk Pastry, Rempah, Susu Kambing

PENDAHULUAN

Desa Pandanrejo terletak di Kecamatan Kaligesing, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah. Desa ini sangat strategis karena merupakan desa yang terletak di jalur provinsi sehingga potensi untuk mengembangkan Desa Pandanrejo sebagai sebuah Desa Wisata sangat tinggi. Hal ini kemudian diwujudkan dengan menetapkan Desa Pandanrejo sebagai desa wisata berdasarkan SK Bupati Purworejo No. 160.18/236/2020. Alasan pemilihan Desa Pandanrejo sebagai Desa Wisata cukup kuat, selain karena Kabupaten Purworejo termasuk ke dalam salah satu Kawasan Penyangga Objek Wisata Borobudur, Desa Pandanrejo juga sudah memiliki keunikan tersendiri, yaitu sebagai desa penghasil Kambing Peranakan Etawa ras Kaligesing (untuk selanjutnya disingkat menjadi Kambing PE Kaligesing). Kambing PE Kaligesing ini sudah sangat terkenal dan seringkali memenangkan kontes berskala nasional. Penetapan Kambing PE Kaligesing telah disahkan berdasarkan SK Menteri Pertanian sejak tahun 2010.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh tim penulis pada bulan Mei 2021, ditemukan bahwa masyarakat Desa Pandanrejo masih fokus pada pengembangbiakan anakan Kambing PE Kaligesing. Aspek seni yang cukup tinggi dari Kambing PE Kaligesing ini menjadikan harga kambing menjadi sangat mahal dan beralih fungsi menjadi kambing koleksi. Padahal, pada sejarahnya, fungsi awal dari Kambing PE Kaligesing ini adalah merupakan cadangan susu kambing bagi pemerintah Kolonial Belanda. Berbagai

literatur dan hasil penelitian membuktikan bahwa susu kambing memiliki banyak sekali kandungan gizi, dan merupakan satu-satunya susu hewan yang bisa dikonsumsi tanpa dimasak terlebih dahulu (Moeljanto & Wiryanta, 2002). Susu kambing memiliki kandungan lemak dan protein yang mudah dicerna (Suryani & Niswah, 2015) dan kandungan vitamin B1 yang lebih tinggi dibandingkan dengan susu sapi (Arum & Purwidiani, 2014).

Hasil susu kambing yang cukup melimpah dan khas ini belum digunakan secara maksimal oleh warga desa sebagai produk unggulan desanya. Selain itu, terdapat pula beberapa tanaman rempah yang baru sebatas digunakan untuk membuat minuman herbal. Warga desa menginginkan variasi produk lain yang dapat memanfaatkan hasil ternak dan pertanian lokal tersebut menjadi sebuah produk unik dan mudah untuk dijual.

Keinginan wirausaha yang sangat kuat dari warga Desa Pandanrejo merupakan sebuah awal dari kualitas daya saing yang sangat baik. Hal ini membuktikan bahwa warga Desa Pandanrejo telah memiliki *entrepreneurial mindset* yang cukup sehingga tercipta daya saing masyarakat dan organisasi serta penciptaan lapangan kerja (Aeni et al., 2021) Paket wisata yang tersedia di Desa Pandanrejo belum cukup membuat para wisatawan tinggal lebih lama di *homestay* yang ditawarkan. Semenjak mulai dioperasikan pada tahun 2020, *homestay* di Desa Pandanrejo belum menunjukkan keinginan wisatawan untuk tinggal lebih lama. Objek wisata yang cenderung terjangkau dari sisi lokasi serta paket

wisata edukasi yang belum banyak membuat terbatasnya pengalaman wisatawan. *Tourist experience* atau pengalaman wisatawan adalah sebuah konstruksi yang sangat penting di dalam pariwisata dan penelitian-penelitian mengenai pariwisata (Wang et al., 2020). Ketika wisatawan ditanya tentang liburan mereka, maka seringkali mereka merujuk pada pengalaman yang merupakan kenangan yang tak terlupakan dan bermanfaat (Moscardo, 2018). Oleh sebab itu, diperlukan penambahan variasi aktivitas di dalam paket edukasi yang disediakan agar wisatawan dapat tertarik untuk tinggal lebih lama dan mendapatkan pengalaman wisata yang lebih berkesan.

Pariwisata berupa desa wisata ini merupakan perwujudan dari pariwisata berkelanjutan yang diharapkan dapat mempercepat kebangkitan pariwisata di Indonesia. Pariwisata berkelanjutan memanfaatkan sumber daya lingkungan secara optimal dan membantu melestarikan alam, menghormati budaya tuan rumah, serta memberikan manfaat sosial ekonomi bagi semua pemangku kepentingan (Haddouche & Salomone, 2018). Pengembangan desa-desa wisata diharapkan akan dapat mendorong pelestarian alam serta berkontribusi pada pengembangan kemampuan ekonomi masyarakat secara langsung.

Oleh karena itu pula, paket wisata edukasi yang telah tersedia di Desa Pandanrejo perlu dieksplorasi lebih jauh agar wisatawan mendapatkan pengalaman yang berkesan dengan para penduduk desa. Sumber daya alam yang ada di Desa Pandanrejo dapat digunakan secara bertanggung jawab untuk mewujudkan sebuah pariwisata berkelanjutan yang dapat menambah pengalaman berwisata.

Melihat kondisi yang ada di Desa Pandanrejo, maka kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pengetahuan serta pengalaman langsung dalam membuat produk makanan yang bahan-bahannya didapatkan dari desa mereka sendiri. Pengalaman wisatawan dalam mengkonsumsi makanan dapat menjadi sebuah hal yang sangat menarik. Wisatawan kadangkala mencari pengalaman baru tentang makanan sebagai bagian dari total pengalaman

berwisatanya. Bahkan, kuliner lokal dapat memainkan peran penting dalam meningkatkan daya saing serta mempengaruhi pilihan wisatawan tentang tempat untuk menghabiskan liburan mereka (Privitera et al., 2018). Pengalaman makanan baru tersebut dapat terdiri dari dua jenis, yaitu bahan makanannya baru dan menyenangkan, kedua, adalah cara penyampaian atau konsumsinya yang dibuat menjadi baru (Quan & Wang, 2004). Sedangkan pada penelitian lainnya disampaikan bahwa wisata kuliner didominasi oleh lima tema yaitu motivasi, budaya, keaslian, manajemen dan pemasaran serta orientasi tujuan (Ellis et al., 2018)

Pengalaman berwisata yang tidak lepas dari pengalaman makan, baik secara jenisnya ataupun cara penyampaian yang menarik akan membuat wisatawan terus mengingat kunjungannya ke tempat wisata tersebut. Hasil studi yang dilakukan oleh Park & Santos (Park & Santos, 2017) menyatakan bahwa apa yang paling diingat oleh wisatawan adalah pengalaman pribadi yang unik dan tak terduga yang membedakan pengalaman mereka dari orang lain. Pada penelitian lain juga disampaikan bahwa di antara dimensi pengalaman wisatawan, pembelajaran dan keunikan memiliki dampak terbesar pada kepuasan, motivasi, dan loyalitas wisatawan (Suhartanto et al., 2020).

Oleh sebab itu, dalam kegiatan pengabdian ini akan disampaikan beberapa produk makanan yang tidak hanya dapat dikonsumsi oleh para wisatawan, namun juga cara membuatnya yang sederhana dapat diajarkan. Sehingga diharapkan para wisatawan akan mengingat pengalaman berwisatanya di Desa Pandanrejo sebagai sebuah perjalanan wisata yang tidak terlupakan.

METODE

Program yang dilaksanakan ini menggunakan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA). Metode ini merupakan penelitian aksi yang dikembangkan untuk meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pembangunan (Hudayana et al., 2019). Metode ini merupakan langkah

penting yang harus dilakukan agar masyarakat desa yang hendak mendirikan sebuah usaha, terutama di bidang kuliner dapat mengenali potensi desanya untuk kemudian diolah menjadi sebuah produk yang berkualitas. Pada beberapa kegiatan sebelumnya, metode ini dapat menjadi peluang untuk mengembangkan sebuah desa wisata (Yunita & Sekarningrum, 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan selama bulan September 2021 di Aula Gunung Gajah, Desa Pandanrejo, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan pengabdian meliputi tahap persiapan hingga evaluasi. Berikut ini adalah tahapan-tahapan yang dilakukan secara rinci:

1. Persiapan kebutuhan materi pelatihan, yaitu koordinasi internal mengenai materi yang akan disampaikan sesuai dengan latar belakang. Pada tahap ini tim penulis mendiskusikan materi yang tepat guna dan tepat sasaran, menentukan kriteria peserta yang akan diikutsertakan, memperhitungkan kebutuhan bahan dan alat serta kebutuhan durasi waktu kegiatan
2. Koordinasi dengan pihak pengelola Desa Wisata Pandanrejo (untuk selanjutnya disebut Dewa Pandan). Pada tahap ini tim berdiskusi dengan pihak Dewa Pandan untuk mencapai kesepakatan mengenai materi yang akan disampaikan, kebutuhan peserta sesuai dengan kriteria, penentuan waktu dan lokasi pelaksanaan kegiatan serta peralatan dan bahan yang dibutuhkan untuk disediakan di lokasi.
3. Pelaksanaan. Kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan pada akhir bulan September 2021 bertempat di lokasi wisata Aula Gunung Gajah, Desa Pandanrejo.
4. Evaluasi. Tim berkesempatan untuk datang kembali ke Desa Pandanrejo untuk melihat hasil kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan. Pada tahap ini tim melihat kesungguhan serta semangat peserta pelatihan yang dapat mengaplikasikan kembali hasil pelatihan yang diberikan.

Penentuan tema kegiatan pengabdian masyarakat berdasarkan latar belakang yang merupakan hasil dari penelitian tim penulis dan

diberi judul Pelatihan Membuat Kreasi Produk Olahan Susu Kambing PE Kaligesing dan Bahan Baku Lokal untuk Meningkatkan *Tourist Experience* di Desa Pandanrejo, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan secara langsung dengan menggunakan metode demonstrasi membuat produk olahan patiseri dan dilanjutkan dengan para peserta yang praktik secara berkelompok mencoba untuk membuat produk secara langsung. Pelatihan dengan metode praktik langsung (*hands on*) seperti ini akan membekali para peserta dan mengharuskan peserta untuk lebih aktif dalam mengikuti proses pelatihan (Yuliantoro, 2020). Produk yang disepakati untuk menjadi materi pelatihan adalah *Ginger Milk Curd* dan Nastar Imunbus. Kedua produk ini menggunakan bahan-bahan yang tersedia di Desa Pandanrejo serta membutuhkan peralatan yang sangat sederhana sehingga peserta diharapkan mampu untuk mengaplikasikan produk seterusnya dengan baik.

Pelaksanaan pelatihan membutuhkan beberapa peralatan dan bahan-bahan yang harus dipersiapkan terlebih dahulu untuk menjaga kelancaran kegiatan. Kebutuhan peralatan dan bahan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1

Tabel 1. Kebutuhan Alat dan Bahan untuk Membuat Produk Ginger Milk Curd dan Nastar Imunbus

No	Alat/Bahan	Jumlah	Keterangan
1	Susu Kambing PE	6 L	Susu kambing mentah dan segar
2	Jahe	1 Kg	Jahe gajah, dikupas dan diparut
3	Gula	1Kg	
4	Cheese Cloth	1 buah	Atau kain saringan penanak nasi
5	Termometer	6 buah	Thermomete r memasak dengan skala 0-200°C
6	Kompor	2 unit	Kompor gas 1 / 2 tungku

No	Alat/Bahan	Jumlah	Keterangan
7	Panci	5 buah	Kapasitas 1 - 2 L
8	Pemarut Keju	5 buah	
9	Gelas saji	10 buah	Ukuran 100-200 ml
10	Cup plastik	3 lusin	Ukuran 50-100 ml
11	Balloon Whisk	5 buah	Atau sendok untuk mengaduk
12	Timbangan	3 buah	Timbangan digital dengan skala 5-10gram
13	Nanas	6 buah	Nanas segar dan matang
14	Air	2 liter	
15	Jahe	500 gram	Dikupas
16	Garam	1 bungkus	
17	Gula	3 Kg	
18	Cengkih	500 gram	
19	Kayu Manis	500 gram	Kayu manis utuh (bukan bubuk)
20	Kunyit	250 gram	
21	Curcuma	250 gram	
22	Butter	1 Kg	
23	Margarine	1 Kg	
24	Gula Halus	500 gram	Diayak terlebih dahulu
25	Tepung protein rendah	1 Kg	
26	Telur	500 gram	
27	Maizena	1 bungkus	
28	Susu Kental Manis	1 bungkus	
29	Minyak Sayur	250 ml	
30	Loyang	10 buah	Ukuran 20x20 cm
31	Plastik segitiga	10 buah	Ukuran sedang
32	Mixer	3 unit	Hand mixer

No	Alat/Bahan	Jumlah	Keterangan
33	Kuas	5 buah	Kuas halus silicon
34	Mangkuk	5 buah	Mangkuk stainless ukuran kecil dan sedang
35	Spatula	5 buah	Spatula kayu atau silicon tahan panas
36	Oven	1 unit	Oven tangkring ukuran biasa
37	Kompor	1 unit	1 tungku/2 tungku
38	Toples plastik	6 buah	Ukuran kapasitas isi 250 gr

(Sumber: Olahan Penulis)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung sebagai unit pelaksana teknis dari Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif menjalankan fungsinya dengan menjalankan program - program yang mendukung terciptanya pariwisata berkelanjutan melalui penelitian dan pelatihan di Desa Wisata. Berbagai macam kegiatan pelatihan dilaksanakan untuk membantu desa-desa wisata di Kawasan Penyangga Objek Wisata Borobudur. Pelatihan pada bidang kuliner sangat dibutuhkan oleh penduduk Desa Pandanrejo sesuai dengan permasalahan yang ditemukan pada penelitian sebelumnya. Seorang pengelola Dewa Pandan menyebutkan bahwa sebenarnya desanya memiliki banyak sekali sumber daya alam berupa rempah-rempah namun pemanfaatannya ke dalam produk yang bernilai ekonomi tinggi masih belum maksimal.

Rempah-rempah di desa ini baru sebatas dimanfaatkan untuk pembuatan wedang, sedangkan susu kambing belum dimanfaatkan lebih jauh. Paket wisata edukasi yang ditawarkan adalah paket pemerahan susu kambing dan menanam serta merawat tanaman. Hasil diskusi menunjukkan antusiasme pihak Dewa Pandan untuk menambahkan daya tarik

pada paket edukasi ini, agar wisatawan mendapatkan pengalaman yang berbeda dari tempat wisata lainnya.

Pelatihan yang diselenggarakan ini membuat peserta pelatihan dapat membuat produk sederhana yang menggunakan bahan baku lokal di desanya menjadi sebuah produk bernilai jual tinggi. Tidak hanya itu, peserta pelatihan dapat mendemonstrasikan cara pembuatan produk yang mudah tersebut kepada para wisatawan untuk menambah pengalaman wisatanya di Desa Pandanrejo.

a. Materi Pelatihan

Materi yang didemokan dan dipraktikkan dalam kegiatan pelatihan ini adalah *Ginger Milk Curd* dan Kue Nastar. *Ginger Milk Curd* adalah sebuah dessert yang dibuat dengan mencampurkan susu hangat ke dalam air perasan jahe (Yuniastuti, 2020). Susu yang akan digunakan pada kegiatan ini adalah susu kambing PE Kaligesing. Susu yang baru diperah akan dihangatkan bersama dengan gula hingga suhu 80 derajat Celcius (suhu pasteurisasi) kemudian dituangkan ke dalam air perasan jahe yang telah diisikan di dalam gelas. Susu kemudian akan menggumpal menyerupai puding lembut. Hal ini dikarenakan enzim zingipain yang ada di dalam air perasan jahe akan membuat protein pada susu menjadi menggumpal. Karakteristik produk ini adalah rasa jahe yang tajam dengan sedikit sentuhan rasa manis (Lersch, 2021). Sensasi wangi jahe ini akan mengurangi aroma susu kambing yang tidak disukai oleh sebagian wisatawan. Selain itu, proses pembuatannya yang unik dan mudah akan dapat menjadi sebuah nilai tambah di dalam paket wisata edukasi pemerah kambing. Wisatawan tidak hanya sampai proses pemerah tetapi juga hingga pada tahap mengolah susu kambing menjadi sebuah produk yang unik.

Produk yang kedua adalah kue nastar. Tentunya kue ini umum dijumpai dan sudah menjadi kue yang umum disajikan ketika hari raya. Kue nastar berbentuk

bulat kecil, memiliki permukaan yang berwarna kuning mengkilap (Putra et al., 2021). Pada kegiatan pelatihan ini, kue nastar yang dibuat akan diberi isian selai nanas yang sudah diberikan berbagai macam rempah, seperti jahe, kayu manis, cengkeh dan curcuma. Penambahan rempah ini diharapkan menjadi sebuah nilai tambah dari sisi kesehatan, sehingga diberi nama Nastar Imunbus.

Selain kedua produk yang telah disebutkan, materi berupa pengetahuan umum mengenai bahan-bahan yang digunakan di dalam pembuatan produk juga dipaparkan dalam bentuk presentasi. Hal ini untuk menambah wawasan peserta dalam memilih bahan yang berkualitas untuk membuat produk.

b. Peserta Pelatihan

Pihak pengelola Dewa Pandan memilih beberapa peserta yang memiliki latar belakang ketertarikan terhadap dunia kuliner. Struktur kepengurusan Dewa Pandan memiliki beberapa divisi yang mengelola berbagai aspek wisata agar semua warga desa dapat terlibat aktif sesuai potensi dan ketertarikannya masing-masing. Kepengurusan Dewa Pandan diisi oleh anak-anak muda yang sangat bersemangat untuk mengembangkan potensi pariwisata di desa mereka. Kelompok pergerakan ini direstui dan resmi menjadi sebuah Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) pada tahun 2021 dengan mulai membuat paket-paket wisata untuk meningkatkan potensi desa Pandanrejo.

Peserta kegiatan ini sepenuhnya dipilih dengan berbagai pertimbangan yang dilakukan oleh Dewa Pandan. Ibu Widyastuti selaku ketua divisi Pandan Raos memilihkan peserta yang telah memulai usaha di bidang kuliner sehingga diharapkan dengan mengikuti pelatihan ini mereka dapat memiliki wawasan yang lebih baik serta memiliki bekal untuk mengembangkan usahanya.

Atas pertimbangan tempat pelatihan yang terbatas dan kondisi pandemi, maka

jumlah peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 15 orang. Dari hasil diskusi yang dilakukan sebelumnya, maka didapatkan hasil bahwa variasi kuliner yang ada di Desa Pandanrejo masih sangat terbatas, pengolahan terhadap komoditas lokal yang masih terbatas dan pemanfaatan susu kambing PE Kaligesing yang baru sampai ke wisata edukasi pemerah dan langsung diminum. Rata-rata warga desa memiliki kambing PE Kaligesing di rumahnya, termasuk para peserta yang mengikuti pelatihan. Namun, yang memiliki paket edukasi perah susu kambing baru ada satu orang saja. Sedangkan peserta lainnya masih belum memanfaatkan susu kambing ini.

Terbatasnya pengetahuan mengenai cara pengolahan susu kambing merupakan masalah yang melatarbelakangi rendahnya pemanfaatan produk lokal tersebut.

c. Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan diawali dengan prosedur standar kesehatan seperti cek suhu tubuh dan kemudian dilanjutkan dengan acara perkenalan secara informal. Acara inti dimulai dengan penjelasan berupa paparan mengenai bahan-bahan yang umum digunakan di dalam pembuatan produk-produk pastry, seperti tepung, telur, gula, lemak, susu dan rempah-rempah yang sudah akrab sekali terdapat di sekitar desa. Penjelasan mengenai bahan-bahan ini sangat penting karena peserta akan dengan mudah memahami fungsi dari bahan-bahan yang akan digunakan. Hal ini akan sangat bermanfaat apabila peserta akan melakukan substitusi bahan atau memodifikasi resep. Pada sesi ini, peserta terlibat sangat aktif dan antusias terlihat dari keaktifan peserta dalam bertanya dan menjawab jika pemateri memberikan beberapa pertanyaan.



Gambar 1. Kegiatan Pelatihan Membuat *Ginger Milk Curd*

(Sumber: Dokumentasi Penulis)

Sesi kedua adalah demo pembuatan produk oleh pemateri. Terdapat dua produk yang didemokan yaitu *Ginger Milk Curd* dan Nastar. *Ginger milk curd* membutuhkan waktu yang tidak terlalu lama dalam pembuatannya serta proses yang relatif lebih singkat. Para peserta dapat mengikuti proses pembuatan produk dengan baik dan sangat bersemangat untuk memberikan nama khas untuk produk yang baru dibuatnya tersebut. Produk *Ginger Milk Curd* ini diberi nama Jasu Ketawa, yang merupakan singkatan dari Jahe Susu Kambing Etawa.

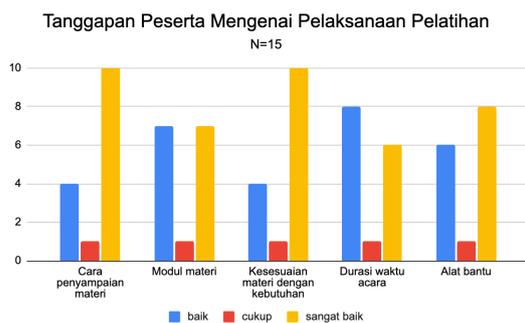


Gambar 2. Kegiatan Pelatihan Membuat Kue Nastar

(Sumber: Dokumentasi Penulis)

d. Evaluasi

Setelah peserta mengikuti pelatihan, tim penulis kemudian memberikan survei untuk mengukur kepuasan dan manfaat yang dirasakan dari pelatihan ini. Para peserta memberikan respon yang sangat baik dalam survei pasca pelatihan. Hasil survei dapat dilihat pada gambar 3 hingga gambar 5, yang merupakan tanggapan peserta mengenai proses berlangsungnya acara, kemampuan narasumber, kondisi pengetahuan peserta sebelum pelatihan dan kondisi pengetahuan peserta sesudah mengikuti pelatihan.



Gambar 3. Grafik Tanggapan Peserta Pelatihan mengenai Proses Berlangsungnya Acara Pelatihan

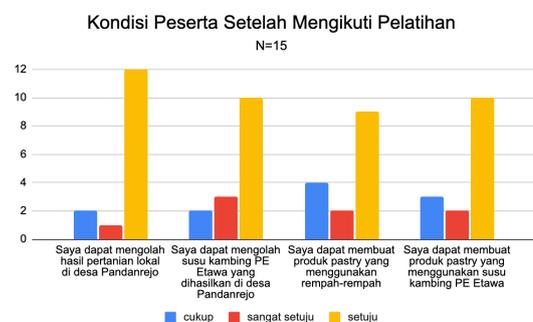
(Sumber: Olahan Penulis)

Pada gambar 3 dapat dilihat grafik tanggapan peserta mengenai proses berlangsungnya acara pelatihan. Penilaian yang diberikan peserta dilihat dari lima aspek yaitu cara penyampaian materi, modul materi, kesesuaian materi yang diberikan dengan kebutuhan peserta, durasi acara dan alat bantu atau alat peraga yang digunakan selama pelatihan. Peserta menilai proses berlangsungnya acara sudah sangat baik dilihat dari jumlah peserta yang menjawab kelima poin tersebut dengan penilaian sangat baik dan baik.

Para peserta juga menilai narasumber pelatihan, yang dilihat dari empat aspek yaitu penguasaan materi, metode yang digunakan oleh narasumber, tingkat interaksi dengan peserta dan improvisasi yang dilakukan oleh narasumber. Dari keempat aspek tersebut, peserta merasakan

interaksi yang sangat baik dengan narasumber. Hal ini membuktikan bahwa metode yang digunakan tim penulis agar peserta membuat produk pelatihan sendiri adalah cara yang efektif untuk membuat peserta pelatihan menjadi lebih aktif.

Sebelum mengikuti pelatihan, peserta belum banyak mengetahui produk yang dapat dibuat dari bahan rempah-rempah dan susu kambing PE terutama metode atau cara membuat produk-produk pastry modern. Wawasan penduduk desa dalam hal kuliner memang masih sangat terbatas, namun motivasi dan semangat seluruh penduduk desa untuk menghasilkan produk kuliner yang berkualitas sangat tinggi. Setelah acara pelatihan selesai, para peserta merasakan adanya pengetahuan serta wawasan yang bertambah (Gambar 4).

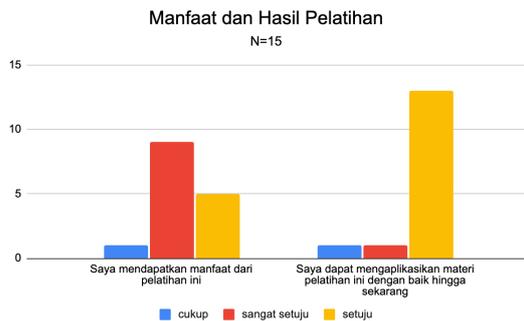


Gambar 4. Grafik Kondisi Peserta Setelah Mengikuti Pelatihan

(Sumber: Olahan Penulis)

Selanjutnya, hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa peserta sangat yakin bahwa mereka bisa mengolah hasil pertanian yang ada menjadi sebuah produk yang bertambah nilai jualnya. Para peserta juga merasakan bertambahnya pengetahuan mengenai beberapa kosakata yang biasa digunakan di bidang kuliner, serta peserta merasa yakin dan semangat untuk mencoba membuat kembali produk yang telah diajarkan di acara pelatihan. Peserta juga memberikan respon positif ketika ditanyakan mengenai manfaat dan hasil yang didapat ketika tim penulis mencoba untuk meminta pendapatnya melalui tim pengelola Dewa Pandan.

Terlihat pada gambar 5 mayoritas peserta sangat setuju bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan cara pembuatannya yang mudah dapat diaplikasikan kembali di rumah.



Gambar 5. Grafik Kondisi Peserta Setelah Mengikuti Pelatihan

(Sumber: Olahan Penulis)

Selang beberapa waktu, tim penulis kembali mengadakan kunjungan kembali ke Desa Pandanrejo. Kunjungan ini dimaksudkan untuk melihat apakah para peserta pelatihan benar-benar dapat menerapkan materi pelatihan yang diberikan. Tim penulis beruntung dapat berkunjung tepat ketika seluruh warga dan pengurus Desa Pandanrejo sedang bersiap untuk menyambut kedatangan Menteri Pariwisata dan Ekonomi Kreatif dalam rangkaian penilaian Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI) 2021.



Gambar 6. Sego Berkat dan Jasu Ketawa Hasil Aplikasi Pelatihan

(Sumber: Dokumentasi Penulis)

Pada kegiatan ini semua warga desa semaksimal mungkin mengeluarkan produk kuliner yang dimiliki. Pada gambar 6 dapat dilihat produk Jasu Ketawa yang ternyata dibuat untuk melengkapi paket nasi yang sebelumnya sudah ada. Paket nasi ini diberi nama Sego Berkat. Nasi beserta lauk pauk dan buah-buahan dikemas di dalam satu paket yang terbuat dari besek bambu. Sego Berkat ini biasanya diberikan kepada tamu yang membeli paket wisata di Desa Pandanrejo. Jasu Ketawa memberikan sebuah ciri khas Desa Pandanrejo yaitu produk yang terbuat dari susu kambing PE Kaligesing.

Hal ini menunjukkan bahwa warga Desa Pandanrejo sangat kreatif dan mampu memanfaatkan semua sumber daya yang ada serta dapat mengimplementasikan ilmu-ilmu baru yang didapatnya dengan baik. Hal ini pula didukung oleh tim pengurus yang tergabung dalam tim Dewa Pandan. Salah satu perwakilan pengurus dari divisi kuliner Dewa Pandan mengatakan bahwa manfaat yang sangat terlihat dampak dari pelatihan yang diselenggarakan untuk Desa Pandanrejo adalah para peserta dapat meningkatkan inovasi sajian kuliner yang ada di Desa. Lebih lanjut, para pengurus Dewa Pandan melihat bahwa susu kambing yang belum dimanfaatkan secara maksimal, setelah pelatihan dapat dijadikan olahan yang bernilai jual tinggi. Produk olahan susu kambing ini kemudian juga dikolaborasikan dengan pelatihan lainnya yaitu pelatihan paket wisata, sehingga cara pengolahan susu kambing yang sederhana dimasukkan ke dalam paket wisata berupa cooking class. Pada hasil respon timbal balik dari pengurus, Widiyastuti menuliskan bahwa wisatawan tidak hanya dapat merasakan nikmatnya olahan susu kambing, tapi juga bisa praktek sendiri mengolah susu kambing.

SIMPULAN

Penyelenggaraan kegiatan pelatihan dapat berjalan lancar dan penuh antusias dari peserta. Semangat belajar para peserta dan kreatifitasnya untuk mengaplikasikan materi pelatihan yang diberikan sedikit banyak memberikan peningkatan pengetahuan dan pengalaman peserta. Beberapa evaluasi yang kami terima dari pengurus Dewa Pandan adalah durasi waktu pelatihan yang kurang lama, serta kurang optimalnya pelaksanaan hands on pembuatan produk. Mengingat masih ada peserta yang kurang aktif dalam melakukan praktik karena sungkan dengan anggota kelompok lainnya yang lebih aktif. Hal ini menjadi masukan bagi tim penulis untuk lebih dapat berinteraksi lebih baik dengan semua peserta.

UCAPAN TERIMA KASIH

Seluruh rangkaian kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat ini merupakan rutinitas tridharma yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Kami mengucapkan terima kasih atas kesempatan dan kepercayaan yang diberikan oleh pihak Politeknik Pariwisata NHI Bandung dan berharap kegiatan penelitian dan pengabdian ini dapat terus berjalan di bawah kerjasama antara pihak kampus dan Badan Otorita Borobudur.

DAFTAR PUSTAKA

- Aeni, I. N., Thomas, P., & Nuryana, I. (2021). Penguatan Mindset Ekonomi Melalui Pengelolaan Potensi Alam Produk Kolang Kaling Desa Pakis, Kendal, Jawa Tengah. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 515–524. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.30552>
- Arum, H. P., & Purwidiani, N. (2014). Pengaruh Jumlah Ekstrak Jahe dan Susu Skim Terhadap Sifat Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Etawa. *E-Journal Boga*, 03(3), 116–124.
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Haddouche, H., & Salomone, C. (2018). Generation Z and the tourist experience: tourist stories and use of social networks. *Journal of Tourism Futures*, 4(1), 69–79. <https://doi.org/10.1108/JTF-12-2017-0059>
- Hudayana, B., Kutaneegara, P. M., Setiadi, A., Indiyanto, Z., Fauzanafi, M., Dyah, F. N., Sushartami, W., & Yusuf, M. (2019). Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul. *Bakti Budaya*, 2(2), 99–112. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.22146/bb.50890>
- Lersch, M. (2021). *Dairy: Ginger Milk Curd in Handbook of Molecular Gastronomy* (R. M. Burke, A. L. Kelly, C. Lavelle, & H. T. vo Kientza, Eds.; pp. 199–202). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9780429168703>
- Moeljanto, R. D., & Wiryanta, B. T. W. (2002). *Khasiat & manfaat susu kambing : Susu terbaik dari hewan Ruminansia*. Agromedia Pustaka.
- Moscardo, G. (2018). Tourist Experience Design: A Storytelling Framework. In *Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism* (pp. 93–107). <https://doi.org/10.1108/S2042-144320180000009007>
- Park, S., & Santos, C. A. (2017). Exploring the Tourist Experience. *Journal of Travel Research*, 56(1), 16–27. <https://doi.org/10.1177/0047287515624017>
- Privitera, D., Nedelcu, A., & Nicula, V. (2018). Gastronomic and Food Tourism as an Economic Local Resources: Case Studies from Romania and Italy. *Geo Journal of Tourism and Geosites*, 21(1), 143–157.
- Putra, I. G. P., Ina, P. T., & Arihantana, N. M. I. H. (2021). Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata) Terhadap Karakteristik Kue Nastar. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 56–66.
- Quan, S., & Wang, N. (2004). Towards a structural model of the tourist

- experience: an illustration from food experiences in tourism. *Tourism Management*, 25(3), 297–305. [https://doi.org/10.1016/S0261-5177\(03\)00130-4](https://doi.org/10.1016/S0261-5177(03)00130-4)
- Suhartanto, D., Dean, D., T. Chen, B., & Kusdibyo, L. (2020). Tourist experience with agritourism attractions: what leads to loyalty? *Tourism Recreation Research*, 45(3), 364–375. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1736251>
- Suryani, T., & Niswah, F. (2015). Pemanfaatan Susu Kambing Etawa dan Kedelai Sebagai Bahan Dasar Dangke (Keju Khas Indonesia) dengan Koagulan Ekstrak Jeruk Nipis. *Bioeksperimen: Jurnal Penelitian Biologi*, 1(2), 45–52. <https://doi.org/10.23917/bioeksperimen.v1i2.877>
- Wang, C., Liu, J., Wei, L., & Zhang, T. (Christina). (2020). Impact of tourist experience on memorability and authenticity: a study of creative tourism. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 37(1), 48–63. <https://doi.org/10.1080/10548408.2020.1711846>
- Yuliantoro, N. (2020). Pengembangan Ketrampilan dengan Pelatihan Memasak Aneka Hidangan Ikan Guramekepada Kelompok Ekstra Kurikuler Tata Boga Siswa SMA Permai Pluit Jakarta. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 17–25.
- Yuniastuti, M. C. (2020). Preferensi Konsumen Pada Ginger Milk Curd Dengan Penambahan Ascorbic Acid Dari Strawberry. *Jurnal Ilmu Manajemen Dan Bisnis*, 11(1), 37–46. <https://doi.org/10.17509/jimb.v11i1.19524>
- Yunita, D., & Sekarningrum, B. (2021). Integrasi Potensi Wirausaha Dalam Mewujudkan Citaman Sebagai Desa Wisata. *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 387–397. <https://doi.org/10.24198/kumawula.v3i3.27149>