

**PENGEMBANGAN MENU KULINER KHAS BERBAHAN LELE
(CLARIAS SPP) UNTUK MENINGKATKAN CITRA DESA
WISATA BATU KUMBUNG**

**Ruwaida Fajriasanti^{1*}, Oktomi Harja², A. A. Putu Gede Puja
Anggara³, Lukman Ahmadi⁴, Muhammad Adieb Hidayatullah⁵**

1,2,3,4,5Politeknik Pariwisata Lombok

e-mail: ruwaida@ppl.ac.id¹, oktomi.harja@ppl.ac.id²,
puja.anggara@ppl.ac.id³, lukman.ahmadi@ppl.ac.id⁴, adieb@ppl.ac.id⁵

ABSTRACT

*Culinary and tourism are closely related. Culinary not only fulfills tourists' fundamental needs, but it also shapes the image of a tourism destination and provides tourists with an authentic and memorable experience. We carried out this Community Service (PKM) activity at Batu Kumbung Tourism Village, Lingsar District, West Lombok, NTB, with a primary focus on developing a culinary menu using local food ingredients. The local community chose catfish—especially the dumbo variety (*Clarias spp.*) the village's leading commodity, as the main theme for the culinary specialties, aiming to enhance Batu Kumbung's image and competitiveness as a tourist village. PKM activities were carried out with a participatory approach through socialization, discussion, observation, interview, training, and practice methods. The community was actively involved in every participatory stage, from information gathering to consultation to empowerment. This way, the community can develop the knowledge and skills to create a specialty menu and apply good food processing techniques. The final product produced from this community service activity is a menu named "Dulang Lele Batu Kumbung," consisting of three main dishes made from catfish, two side dishes, and one drink.*

Keywords: menu design, typical cuisine, catfish product, tourism village, participatory planning

ABSTRAK

*Kuliner dan pariwisata memiliki kaitan yang erat. Kuliner tidak hanya berperan memenuhi kebutuhan dasar wisatawan, tetapi juga membentuk citra sebuah destinasi pariwisata dan menyediakan pengalaman yang otentik dan berkesan bagi wisatawan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini dilaksanakan di Desa Wisata Batu Kumbung, Kecamatan Lingsar, Lombok Barat, NTB, dengan fokus utama pada pengembangan menu kuliner khas berbahan dasar pangan lokal. Ikan lele, terutama varietas dumbo (*Clarias spp.*) yang merupakan komoditas unggulan desa, dipilih sebagai tema utama kuliner khas yang dikembangkan dengan harapan dapat memperkuat citra dan daya saing Batu Kumbung sebagai desa wisata. Kegiatan PKM dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui metode sosialisasi, diskusi, observasi, wawancara, pelatihan, dan praktik. Masyarakat dilibatkan secara aktif dalam setiap tahapan partisipatif, mulai dari penggalian informasi, konsultasi, hingga pemberdayaan. Dengan cara ini, masyarakat dapat memiliki pengetahuan dan keterampilan untuk mengembangkan menu kuliner khas dan menerapkan teknik pengolahan makanan yang baik. Produk akhir yang dihasilkan dari kegiatan PKM ini berupa susunan menu yang diberi nama “Dulang Lele Batu Kumbung”, terdiri dari 3 hidangan utama berbahan lele, 2 hidangan pendamping, dan 1 minuman.*

Kata Kunci: desain menu, kuliner khas, olahan lele, desa wisata, perencanaan partisipatif

A. PENDAHULUAN

Desa Batu Kumbung, yang terletak di Kecamatan Lingsar, Kabupaten Lombok Barat, Provinsi Nusa Tenggara Barat (NTB), dikenal memiliki potensi alam yang luar biasa karena lokasinya yang strategis di kaki Gunung Rinjani. Posisi geografis ini memberikan keuntungan berupa kesuburan tanah dan kelimpahan sumber daya air. Meskipun baru mulai dikembangkan sebagai destinasi wisata sejak tahun 2020, Desa Batu Kumbung memiliki potensi untuk menjadi pusat pelayanan pariwisata di wilayah Kecamatan Lingsar. Namun, tantangan yang dihadapi desa ini adalah adanya persaingan dengan tempat-tempat wisata lain yang lebih maju di sekitarnya, seperti Taman Narmada, Pura dan Kemaliq Lingsar, Taman Wisata Alam (TWA) Suranadi, dan Desa Sesaot, yang telah lebih dulu dikenal sebagai tujuan wisata populer di Lombok.

Meskipun demikian, kunjungan wisatawan yang ada masih bersifat tidak menentu, sehingga belum cukup untuk menghidupkan sektor pariwisata desa secara berkelanjutan. Untuk dapat bersaing dengan destinasi pariwisata lain, diperlukan pengembangan produk pariwisata unggulan serta penguatan citra sebagai desa wisata dengan kekhasan tertentu (Lumataw & Pesik, 2023). Sebelum dikembangkan sebagai desa wisata, Batu Kumbung telah dikenal sebagai sentra pembibitan ikan air tawar terbesar di Lombok dan NTB, dengan ikan lele sebagai komoditas utama. Desa ini menjadi pelopor dalam pengembangan varietas unggulan lele yang dikenal sebagai lele mandalika, yang termasuk dalam kategori lele dumbo (*Clarias spp.*) (Apa Kabar Lele Mandalika dan Nila Anjani?, 2022). Menurut Harja et al. (2023), terdapat harapan besar dari masyarakat untuk menjadikan sektor mina sebagai ikon pariwisata desa, dengan tujuan memperkuat citra Batu Kumbung sebagai "desa lele."

Persoalan utama yang dihadapi masyarakat adalah masih terbatasnya jenis dan ketersediaan produk olahan yang dapat ditawarkan kepada wisatawan. Olahan pangan kering seperti abon lele, pilus lele, dan keripik kulit lele hanya diproduksi pada waktu-waktu tertentu dan lebih banyak dipasarkan ke luar wilayah Batu Kumbung. Sementara, olahan pangan basah seperti gulai lele dan pepes lele hanya tersedia ketika ada event kunjungan wisatawan dalam jumlah besar. Agar olahan pangan basah tersebut dapat tersedia secara konsisten sepanjang waktu bagi semua kelompok wisatawan yang beraktivitas atau melintasi wilayah Batu Kumbung, masyarakat membutuhkan penguatan kapasitas dalam hal pengelolaan usaha kuliner. Namun, pertama-tama, masyarakat perlu dibekali dengan keterampilan untuk mengembangkan menu, menyusun resep standar, dan menerapkan metode pengolahan makanan yang baik.

Kondisi tersebut menginspirasi tim pelaksana Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dari Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok untuk melaksanakan program pelatihan dan pendampingan pengembangan menu kuliner khas berbahan dasar ikan lele bagi masyarakat Desa Batu Kumbung. Selain menjadi salah satu komoditas ekonomi utama Desa Batu Kumbung, ikan lele juga tergolong pangan lokal, yaitu produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang, dan dikonsumsi di suatu daerah atau oleh kelompok masyarakat tertentu (Yulia et al., 2021; Hanggu et al., 2022). Bahan pangan lokal dapat dikembangkan menjadi kuliner khas yang mencirikan destinasi tersebut, serta dapat dikemas untuk dinikmati secara langsung oleh wisatawan maupun sebagai buah tangan (Zainuri et al., 2016; Hanggu et al., 2022). Kuliner khas yang dikembangkan diharapkan tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan dasar wisatawan, tetapi juga mampu menceritakan budaya

masyarakat sehingga memperkaya pengalaman perjalanan wisatawan (Ariani et al., 2022).

Kabupaten Serang, Banten, bontot, sebuah produk pangan lokal, diolah menjadi kreasi baru untuk menambah keragaman kuliner lokal sekaligus meningkatkan nilai ekonomis bahan pangan yang digunakan (Umam et al., 2022). Di Desa Wisata Mengwi, Kabupaten Badung, Bali, masyarakat memperoleh penguatan kapasitas hingga mampu merancang penyajian kuliner tradisional Bali secara menarik bagi pasar wisatawan yang lebih luas (Sutaguna et al., 2018). Sementara itu, di Desa Sepakek, Lombok, masyarakat dilatih untuk dapat menerapkan metode pengasapan ikan, yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomis hasil perikanan, tetapi juga memperkenalkan teknik pengolahan dan pengemasan makanan yang bersih dan sehat (Baysha et al., 2020). Secara keseluruhan, upaya-upaya pengembangan kuliner yang telah dilakukan ini menekankan pentingnya perlibatan aktif masyarakat dan promosi bahan pangan lokal sebagai bagian dari pelestarian budaya dan kearifan lokal.

Oleh karena itu, PKM di Desa Batu Kumbung ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif, mulai dari tahap penyampaian informasi kepada masyarakat hingga tahap pemberdayaan masyarakat (Marzuki & Hay, 2013). Perlibatan aktif masyarakat ini menjadi semakin penting karena produk kuliner yang dikembangkan dimaksudkan untuk memperkuat citra desa sebagai destinasi pariwisata.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

PKM ini dilaksanakan di Dusun Pondok Buak, Desa Batu Kumbung, selama enam bulan, mulai Juli hingga Desember 2023. Dusun Pondok Buak dipilih karena dikenal sebagai “kampung mina,” pusat budidaya perikanan di desa ini, serta merupakan produsen utama kuliner

olahan lele. Sasaran utama program ini meliputi berbagai elemen masyarakat, seperti perwakilan pemerintah desa atau tokoh masyarakat, Badan Usaha Milik Desa (BUMDES) Ijo Tandur, Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Jebak Wisata, karang taruna, Usaha Kecil dan Menengah (UKM) di bidang kuliner, serta kelompok Pemberdayaan dan Kesejahteraan Keluarga (PKK), dengan total 15 orang peserta. Konsistensi dan komitmen peserta menjadi kunci keberhasilan program ini, sehingga setiap kegiatan dalam tahapan PKM selalu melibatkan peserta yang sama. Peserta dipilih langsung oleh masyarakat desa dengan harapan mereka dapat menjadi penggerak utama dalam usaha kuliner desa yang berbasis potensi lokal.

Sesuai dengan tujuan PKM, materinya difokuskan kepada perancangan menu kuliner khas dan prinsip-prinsip pengolahan makanan yang baik. Indikator keberhasilan program ini diukur melalui tiga aspek. Yang pertama adalah pemahaman masyarakat tentang prinsip pengolahan kuliner yang baik. Kedua, kemampuan masyarakat mengembangkan menu serta menyusun dan mendokumentasikan resep hidangan. Ketiga, kemampuan masyarakat menerapkan teknik pengolahan makanan yang baik. Selain itu, terdapat luaran yang ditargetkan berupa susunan menu kuliner khas Desa Batu Kumbung berbasis lele beserta buku pedoman pengolahannya. Untuk itu, program PKM dirancang dalam bentuk pendampingan dengan pendekatan partisipatif.

Berikut adalah tabel rinci mengenai program PKM di Dusun Pondok Buak, beserta penjelasan detail mengenai alat evaluasi dan indikator keberhasilan.

Tabel 1.
Rincian Program PKM Dusun Pondok Buak

Tahapan Program	Kegiatan	Metode	Indikator Keberhasilan	Alat Evaluasi
Tahap Informasi	Sosialisasi dan diskusi mengenai program	Sosialisasi, diskusi, observasi, wawancara	Pemahaman masyarakat tentang lingkup dan tujuan program	Kuesioner/ Survei Pemahaman Masyarakat, Observasi partisipasi
	Mengomunikasikan tujuan, sasaran, dan hasil yang diharapkan	Observasi, wawancara	Masyarakat memahami tujuan dan harapan dari PKM	Catatan wawancara, Analisis diskusi kelompok
Tahap Konsultasi	Pelatihan dan praktik merancang menu berbasis lele	Pelatihan, praktik, diskusi	Kemampuan merancang menu dan menguji resep kuliner	Tes praktik, Penilaian kemampuan peserta
	Menguji dan mengembangkan resep olahan kuliner berbasis lele	Diskusi, observasi, wawancara	Peserta mampu menyusun resep, memahami prinsip pengolahan	Observasi keterampilan, Kuesioner pengetahuan kuliner
Tahap Pemberdayaan	Pelatihan lanjutan dan praktik untuk memantapkan menu dan resep	Pelatihan, praktik lanjut, diskusi	Kemandirian dalam mengembangkan menu, menyusun resep standar	Uji coba resep, Penilaian kemandirian, Observasi penerapan teknik
	Mengembangkan dan mendokumentasikan resep	Pelatihan lanjut	Peserta dapat mendokumentasikan resep dan teknik	Analisis dokumen resep, Evaluasi

Tahapan Program	Kegiatan	Metode	Indikator Keberhasilan	Alat Evaluasi
	standar kuliner	praktik	dengan benar	teknik pengolahan

Untuk mengukur keberhasilan program PKM ini, beberapa alat evaluasi digunakan dalam setiap tahapan. Pada Tahap Informasi, indikator yang diukur adalah pemahaman masyarakat tentang lingkup, tujuan, sasaran, dan hasil yang diharapkan dari program. Alat evaluasi yang digunakan antara lain kuesioner atau survei pemahaman untuk mengukur pengetahuan peserta sebelum dan setelah kegiatan, serta observasi partisipasi dan wawancara untuk menilai seberapa baik peserta terlibat dalam diskusi dan sosialisasi. Pada Tahap Konsultasi, indikator yang diukur adalah kemampuan peserta dalam merancang menu dan menyusun resep olahan kuliner berbasis lele. Evaluasi dilakukan melalui tes praktik di mana peserta diminta untuk merancang menu dan membuat hidangan, serta penilaian keterampilan melalui observasi dan kuesioner pengetahuan kuliner. Sedangkan pada Tahap Pemberdayaan, yang menjadi indikator adalah kemandirian peserta dalam mengembangkan menu kuliner khas serta kemampuan mereka dalam menyusun resep dan menerapkan teknik pengolahan yang baik. Evaluasi dilakukan melalui uji coba resep, penilaian kemandirian, dan observasi penerapan teknik pengolahan, serta analisis dokumen resep untuk memastikan bahwa resep dan teknik yang diajarkan diterapkan dengan benar. Dengan demikian, program PKM ini dapat dipantau dan dievaluasi secara menyeluruh untuk memastikan bahwa tujuan dan hasil yang diharapkan tercapai.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan pengembangan menu kuliner olahan ikan lele di Desa Wisata Batu Kumbung terlaksana melalui total empat kali kegiatan sepanjang Juli-Desember 2023, meliputi sosialisasi, pelatihan awal, evaluasi, dan pelatihan lanjutan. Setiap kegiatan dilaksanakan secara bertahap mengikuti alur pendekatan partisipatif mulai dari tahapan informasi, konsultasi, hingga pemberdayaan.

Tahap Informasi

Tahap informasi adalah tahap awal dalam keseluruhan rangkaian program PKM di Desa Batu Kumbung. Pada tahap ini, partisipasi masyarakat masih cenderung bersifat pasif, dengan masyarakat lebih banyak bertindak sebagai penerima informasi (Marzuki & Hay, 2013). Langkah pertama yang diambil oleh tim pelaksana PKM adalah menyusun kerangka acuan kerja (KAK) untuk program pendampingan. KAK ini kemudian dipaparkan dalam sebuah sesi sosialisasi yang diadakan pada 5 Juli 2023 di Dusun Pondok Buak. Selain untuk memperkenalkan tujuan, sasaran, dan rencana kegiatan program PKM kepada masyarakat, sosialisasi juga ditujukan untuk menerima masukan dari mereka mengenai materi dan teknis kegiatan yang akan dilaksanakan. Kegiatan ini dihadiri oleh tujuh orang perwakilan masyarakat, termasuk tokoh masyarakat, pengelola BUMDES, ketua Pokdarwis, dan anggota karang taruna. Dalam sosialisasi, tim dan masyarakat juga mendiskusikan alternatif-alternatif hidangan yang dapat diangkat ke dalam menu kuliner khas Batu Kumbung. Kegiatan sosialisasi ditutup dengan observasi terhadap beberapa sampel hidangan utama olahan lele yang telah disiapkan oleh masyarakat.



Pengembangan Menu
Citra Desa Wisata Bat

tuk Meningkatkan

Gambar 1.
Kegiatan sosialisasi

Dari observasi yang dilaksanakan, tim dapat mengetahui jenis-jenis olahan basah ikan lele yang paling sering diproduksi oleh masyarakat, yaitu gulai, pepes, dan lele bakar. Ketiga hidangan utama ini biasanya disajikan kepada tamu dengan pendamping seperti sayur bening (kelak manis), urap, dan sambal terong (beberok). Adapun kelompok tamu utama yang menjadi sasaran penyajian kuliner adalah wisatawan studi banding dalam grup besar serta wisatawan ekskursionis yang berkunjung pada akhir pekan. Meskipun memiliki rasa yang enak, kualitas hidangan-hidangan buatan masyarakat pada dasarnya masih dapat ditingkatkan dengan mengoptimalkan penggunaan bahan-bahan alami dan segar, meminimalkan penggunaan bahan artifisial seperti penyedap rasa buatan, menerapkan teknik memasak yang tepat, mendesain penyajian makanan secara menarik, serta menjaga aspek higiene. Berdasarkan temuan-temuan itu, tim menyempurnakan kembali KAK program serta merancang materi pelatihan yang lebih sesuai dengan kebutuhan masyarakat.

Tahap Konsultasi

Pada tahap ini, kegiatan pelatihan dan praktik difokuskan pada pengujian resep berbagai alternatif hidangan kuliner khas Desa Batu Kumbung. Kegiatan ini dilaksanakan pada 3 Agustus 2023 di Dusun Pondok Buak dan diikuti oleh 15 orang peserta. Dalam pelatihan ini, peserta dibagi ke dalam empat kelompok, di mana masing-masing

kelompok bertanggung jawab untuk menyiapkan hidangan yang berbeda berdasarkan resep yang telah disediakan oleh tim pelaksana PKM. Sebanyak 10 jenis hidangan dipraktikkan dalam kegiatan ini, yang terdiri dari 4 hidangan utama berbahan dasar lele dan 6 hidangan pendamping (lihat Tabel 1).

Sebelum praktik dimulai, tim pelaksana PKM terlebih dulu memberikan pengarahan kepada peserta dengan menjelaskan resep yang digunakan. Tim juga mendemonstrasikan tata cara yang baik dalam penyiapan ikan dan bahan makanan lainnya untuk menjaga higienitas hasil olahan serta meminimalkan limbah sisa makanan (food waste). Selanjutnya, sepanjang sesi praktik, tim berperan sebagai fasilitator yang mengarahkan proses kerja peserta, memberikan masukan mengenai teknik memasak yang digunakan, dan melakukan penyesuaian resep. Penyesuaian tersebut dilakukan dengan mencatat langkah-langkah kerja dan jumlah bahan yang digunakan pada setiap resep. Pendekatan ini memungkinkan adanya perbaikan dan penyempurnaan resep berdasarkan hasil praktik dan umpan balik yang diperoleh selama pelatihan, sehingga peserta dapat lebih memahami teknik pengolahan kuliner yang baik dan sesuai dengan standar yang diharapkan.

Tabel 2.

Menu yang Dipraktikkan Berdasarkan Kelompok Peserta

Jenis Hidangan	Kelompok 1	Kelompok 2	Kelompok 3	Kelompok 4
Hidangan Utama	Bakso lele	Gulai lele	Pepe lele (dengan kreasi pembungkus batang pisang)	Lele Bakar
Hidangan Pendamping	Minuman	Bulayak Rujak	Singkong rebus	Urap Sambal

Sumber: Tim PKM (2023)



Gambar 2.

Pelatihan dan praktik pengujian resep hidangan khas

Sumber: Tim PKM (2023)

Pada sesi penutupan kegiatan, tim memberikan kesempatan kepada peserta untuk menyampaikan kesan secara lisan terhadap keseluruhan aktivitas pelatihan dan hasilnya. Terdapat empat aspek yang dievaluasi oleh peserta, yakni ukuran menu, kesesuaian resep, peluang untuk mengimplementasikan menu dan resep, serta pengetahuan baru yang didapat. Banyaknya resep yang dipraktikkan ternyata membuat peserta kurang fokus dalam menyiapkan hidangan. Selain itu, hasil akhir hidangan memiliki cita rasa yang kurang familiar bagi para peserta, dikarenakan modifikasi resep oleh tim pelaksana dilakukan tanpa membandingkannya kembali dengan resep sehari-hari yang biasa digunakan oleh masyarakat. Saat diminta untuk memilih resep-resep yang paling mungkin untuk dipraktikkan kembali dan mudah diproduksi setiap saat, sebagian besar peserta menyebut bakso, gulai, dan lele bakar. Terlepas dari kekurangan-kekurangan yang disampaikan, peserta juga mendapatkan beberapa pengetahuan dan keterampilan baru yang bermanfaat, misalnya teknik memotong dan memorsikan ikan lele serta teknik memasak untuk meningkatkan kualitas bahan pangan sederhana.

Tabel 3.

Evaluasi Peserta terhadap Hasil Pelatihan dan Praktik Pengujian Resep	
Aspek yang dievaluasi	Contoh Komentar Peserta
Ukuran menu	<p>“Makanan yang dibuat terlalu banyak, bapak ibu ini menjadi tidak fokus ...”</p> <p>“Tadi itu banyak sekali (jenis makanannya). Kalau semua dihidangkan (kepada tamu), wah, bisa-bisa tidak habis.”</p> <p>“ ... Mungkin dapat disederhanakan.”</p>
Kesesuaian resep	<p>“Ragi-nya (bumbu-bumbu) agak berbeda dengan yang biasa kami gunakan di sini.”</p> <p>“Beberapa resep menggunakan kencur. Kencur jarang sekali dipakai oleh masyarakat kami, sehingga tadi rasanya agak asing bagi saya.”</p> <p>“Terlalu banyak memakai rempah, rasanya terlalu kuat.”</p>
Apakah menu dapat diimplementasikan?	<p>“Iya bisa, tapi perlu penyesuaian.”</p> <p>“Hidangan pepes tadi yang paling sulit menurut saya, selain itu cita rasanya terlalu ekstrem.”</p> <p>“Kami paling percaya diri untuk membuat bakso, gulai, dan lele bakar.”</p>
Pengetahuan baru yang diperoleh	<p>“Saya baru pertama kali tahu cara memotong ikan lele seperti itu.”</p> <p>“Ternyata dengan teknik yang diajarkan, bagian yang dapat dimasak menjadi lebih banyak.”</p> <p>“Ternyata singkong yang sederhana dapat dimasak dengan cara itu, rasanya jadi lebih enak.”</p> <p>“Saya akan mencoba menerapkan teknik-teknik tadi untuk membuat masakan di sini.”</p>

Sumber: Tim PKM (2023)



Gambar 3.

Diskusi tindak lanjut hasil pelatihan dan praktik pengujian resep
Sumber: Tim PKM (2023)

Untuk menindaklanjuti hasil pelatihan dan praktik pertama tersebut, tim mengadakan diskusi dengan perwakilan peserta pada 17 November 2023 di Dusun Pondok Buak. Dalam diskusi ini, masyarakat sepakat untuk melaksanakan pelatihan dan uji coba kedua, tetapi dengan jumlah hidangan yang lebih sedikit. Hidangan yang akan dipraktikkan berikutnya adalah yang telah dipilih sebagai prioritas oleh masyarakat dari ragam hidangan pada pelatihan sebelumnya, terdiri dari bakso lele, gulai lele, dan lele bakar. Hidangan-hidangan tersebut akan dikemas dalam satu paket menu dan disajikan menggunakan dulang. Berdasarkan masukan masyarakat, tim membuat penyesuaian resep agar cita rasa hidangan yang dihasilkan lebih sesuai dengan karakteristik asli kuliner Desa Batu Kumbung. Masyarakat berharap susunan menu dulang dan resep hidangannya dapat disempurnakan dalam pelatihan berikutnya dan didokumentasikan dalam sebuah buku resep yang dapat digunakan oleh pengelola usaha kuliner khas desa sebagai pedoman penyiapan makanan.

Tahap Pemberdayaan

Tahap ini meliputi kegiatan pelatihan dan praktik lanjutan yang dilaksanakan selama dua hari di Dusun Pondok Buak, yaitu pada 2—3 Desember 2023. Pada tahap ini, masyarakat telah memiliki kesadaran yang lebih baik tentang hal-hal kritis dalam pengolahan kuliner khas yang berkualitas. Masyarakat juga lebih siap dalam proses memasak karena menggunakan resep yang telah disesuaikan dengan kebiasaan mereka. Tim PKM hanya melakukan sedikit modifikasi untuk mengurangi penggunaan penyedap rasa buatan dan memberikan masukan agar hidangan tetap disiapkan menggunakan teknik memasak yang baik.

Konsep menu yang dipraktikkan selama dua hari tersebut terdiri dari 3 macam hidangan utama olahan lele, 2 hidangan pendamping, dan 1 minuman penutup yang disajikan di atas dulang. Dalam konsep menu dulang ini, lele menjadi simbol hasil budidaya yang dipraktikkan di Desa Batu Kumbung sesuai dengan kearifan lokal masyarakatnya. Lele dikreasikan menjadi jenis hidangan hidangan utama berupa lele bakar, bakso lele, dan gulai lele, yang dipadukan dengan rempah-rempah lokal. Penggunaan dulang menyimbolkan rasa kebersamaan dan rasa syukur masyarakat Desa Batu Kumbung akan sumber daya alam yang begitu berlimpah. Penyajian dalam bentuk dulang juga merepresentasikan kehangatan dan keramahtamahan masyarakat Desa Batu Kumbung. Oleh karenanya, satu menu dulang didesain untuk dapat dinikmati secara bersama-sama oleh para tamu dengan ukuran 3 porsi. Dari sisi operasional usaha, menu dulang lele khas Batu Kumbung ini termasuk ke dalam jenis set menu, dirancang untuk memudahkan operasional pengolahan makanan

dalam melayani tamu sesuai karakteristik wisatawan yang paling banyak dijumpai di desa ini.

Pelatihan hari pertama diawali dengan pengarahan dan materi singkat tentang proses kerja yang baik oleh tim pelaksana PKM. Tim juga menjelaskan format formulir yang digunakan untuk mencatat dan mendokumentasikan resep. Selanjutnya, peserta dipandu untuk menata area kerja dan membuat persiapan (mise-en-place) bahan-bahan makanan. Selama praktik berlangsung, para peserta bekerja secara mandiri menyiapkan hidangan-hidangan menu dulang. Beberapa orang peserta bertugas membuat catatan untuk melengkapi resep yang sedang diperlakukan menggunakan formulir yang telah dijelaskan. Sementara itu, tim pelaksana PKM mengobservasi penerapan teknik memasak dan prosedur higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja oleh peserta serta memberikan masukan bila diperlukan.



Gambar 4.

Aktivitas pengarahan dan mise-en-place

Sumber: Tim PKM (2023)

Pada akhir kegiatan hari pertama, tim dan peserta kembali mendiskusikan hasil praktik dan merapikan resep menjadi resep standar. Secara keseluruhan, peserta lebih percaya diri dengan hasil pelatihan lanjutan ini. Dengan ukuran menu yang lebih sederhana, peserta lebih

mudah mengelola dan menjalankan proses memasak, mulai dari penyiapan bahan-bahan hingga penyajian makanan. Selain itu, hasil akhir menu dulang juga dianggap lebih sesuai sebagai representasi masyarakat Batu Kumbung juga car



Gambar 5.

Dulang Lele Khas Batu Kumbung

Sumber: Tim PKM (2023)

Pada pelatihan hari kedua, peserta kembali membuat menu yang sama untuk disajikan kepada panel tamu. Panel tamu ini merupakan perwakilan pemangku kepentingan, terdiri dari unsur pemerintah desa sebanyak 3 orang, asosiasi pemandu wisata atau Himpunan Pramuwisata Indonesia (HPI) 1 orang, dan asosiasi profesi bidang kuliner atau Indonesian Chef Association (ICA BPD NTB) 3 orang. Kegiatan ini bertujuan untuk mengetahui potensi daya terima produk oleh pasar melalui validasi pemangku kepentingan. Dengan kehadiran pemangku kepentingan sebagai panel tamu, masyarakat dapat memperoleh umpan balik terkait konsep menu yang ditawarkan: apakah sudah layak untuk disajikan kepada konsumen dan sudah cukup merepresentasikan citra Desa Batu Kumbung. Secara umum, panel tamu memberikan masukan yang positif terhadap menu dulang Batu Kumbung ini. Olahan kuliner yang dihasilkan oleh masyarakat dianggap unik dan sangat mewakili karakteristik khas Desa Batu Kumbung sebagai desa mina dan desa lele.



Gambar 6.

Proses memasak, penyajian, dan evaluasi menu oleh panel tamu
Sumber: Tim PKM (2023)

Seluruh rangkaian pelatihan ditutup dengan refleksi dari semua masyarakat yang terlibat. Masyarakat memberikan evaluasinya terhadap keseluruhan kegiatan yang telah berjalan selama enam bulan melalui kuesioner yang disediakan oleh tim pelaksana PKM. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa proses pendampingan yang dilakukan oleh tim efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Masyarakat merasakan peningkatan keterampilan yang signifikan dalam merancang menu, mengembangkan resep standar, dan menerapkan praktik pengolahan makanan yang baik. Masyarakat juga merasa dilibatkan secara aktif melalui proses komunikasi dan dialog dua arah selama program PKM berlangsung. Pola pelibatan yang aktif ini terbukti dapat memotivasi dan memperkuat komitmen masyarakat untuk dapat menerapkan hasil-hasil PKM secara berkelanjutan. Lebih jelasnya, hasil evaluasi masyarakat terhadap keseluruhan program disajikan dalam grafik pada Gambar 8.



Gambar 7.

Hasil akhir kegiatan PKM berupa susunan menu kuliner khas dan buku pedoman

Sumber: Tim PKM (2023)



Gambar 8.

Grafik penilaian program PkM oleh masyarakat Desa Batu Kumbung
Sumber: Tim PKM (2023)

Keterangan:

5=Sangat Setuju; 4=Setuju; 3=Netral; 2=Tidak Setuju; 1=Sangat Tidak Setuju

Secara umum, program PKM berjalan dengan lancar tanpa hambatan yang berarti. Pelaksanaan program didukung oleh lokasi Desa Batu Kumbung yang relatif dekat dari kampus Poltekpar Lombok dan Kota Mataram, sehingga tim dapat lebih sering berkunjung ke desa untuk berkoordinasi langsung dengan masyarakat. Selain itu, perangkat desa, pengelola desa wisata, dan masyarakat memiliki hubungan yang harmonis dan koordinasi yang baik sehingga tidak dijumpai potensi konflik yang dapat menghambat pelaksanaan PKM. Seluruh pemangku kepentingan di tingkat desa juga memiliki komitmen kuat untuk terlibat dalam setiap tahapan PKM. Keberlanjutan materi, luaran, dan manfaat kegiatan pun lebih mudah untuk dipastikan karena tiap-tiap tahapan selalu diikuti oleh peserta yang sama. Tantangan muncul akibat pendekatan yang kurang tepat dalam menyiapkan resep awal hidangan khas, namun hal ini dapat diatasi melalui dialog dan konsultasi dengan masyarakat. Pada akhirnya, program PKM ini dapat selesai sesuai target waktu yang direncanakan dan mampu memberikan hasil yang bermanfaat bagi pengembangan pariwisata di Desa Batu Kumbung.

D. KESIMPULAN

Kegiatan PKM di Desa Wisata Batu Kumbung telah menghasilkan susunan menu olahan lele sebagai hidangan khas yang dapat memperkuat citra desa. Melalui kegiatan ini, masyarakat tidak hanya memiliki kemampuan untuk mengembangkan menu berbasis pangan lokal, tetapi juga keterampilan untuk menerapkan teknik pengolahan makanan yang baik. Hal ini diharapkan dapat meningkatkan kualitas sajian kuliner khas Desa Wisata Batu Kumbung. Dalam kegiatan PKM ini, masyarakat diposisikan bukan semata-mata sebagai penerima informasi. Masyarakat

juga diberikan kesempatan untuk menyampaikan informasi dan umpan balik yang relevan dengan target-target kegiatan kepada tim pelaksana. Masyarakat dapat menyuarakan kebutuhan maupun kekhawatirannya serta memberikan saran bagi proses pelaksanaan kegiatan, sebelum bersama-sama merencanakan strategi baru untuk menghadapi kendala-kendala pelaksanaan kegiatan. Melalui pola pelibatan partisipatif ini, luaran yang dihasilkan dapat lebih sesuai dengan kebutuhan masyarakat serta lebih mudah diterima dan diimplementasikan oleh masyarakat (Marzuki & Hay, 2013).

Namun, dalam rangka mewujudkan produk pariwisata yang mampu menawarkan pengalaman utuh dan berkesan bagi wisatawan serta dapat memperkuat citra Desa Wisata Batu Kumbung, penyediaan produk kuliner khas saja tidaklah cukup. Tim pelaksana mengidentifikasi dua isu lain yang dapat ditindaklanjuti pada PkM berikutnya, yaitu perlunya: (1) akses terhadap produk kuliner lokal dan (2) rancangan program dan aktivitas wisata kuliner desa. Akses terhadap produk kuliner lokal diperlukan agar wisatawan dan konsumen secara umum lebih mudah mengenal dan membeli produk-produk kuliner Batu Kumbung. Dalam hal ini, kebutuhan masyarakat tidak sebatas pada penyediaan dan penataan gerai atau pusat kuliner, tetapi juga meliputi penyiapan organisasi pengelola dan penguatan aspek manajerialnya. Adanya pusat kuliner dapat memotivasi masyarakat untuk memproduksi dan memasarkan kuliner lokal secara lebih konsisten. Selain itu, pusat kuliner juga dapat dijadikan sebagai salah satu tempat singgah bagi wisatawan saat menikmati aktivitas wisata kuliner di Desa Batu Kumbung.

Penting pula untuk dipahami, bahwa aktivitas wisata kuliner tidak sebatas pada menikmati makanan dan minuman lokal. Keterlibatan langsung wisatawan dalam proses memproduksi makanan dan minuman

juga diperlukan untuk memberikan pengalaman yang lebih utuh dan berkesan (Yulia et al., 2021; Andini et al., 2024). Oleh karena itu, di samping penyediaan pusat kuliner, dibutuhkan pula suatu upaya untuk merumuskan program dan aktivitas wisata kuliner yang berbasis pada potensi masyarakat lokal. Dengan adanya menu kuliner khas, pusat kuliner untuk menikmatinya, serta paket wisata kuliner berbasis potensi lokal, diharapkan Desa Wisata Batu Kumbung dapat memiliki produk pariwisata kuliner yang utuh, unik, dan berdaya saing tinggi.

DAFTAR PUSTAKA

- Andini, C., Nugraha, A., & Novianti, E. (2024). Pengembangan Potensi Destinasi Wisata Kuliner Berbasis Masyarakat: Di Desa Pengujan Kabupaten Bintan Kepulauan Riau. *Masyarakat Pariwisata: Journal of Community Services in Tourism*, 5(1), 67-75.
- Apa Kabar Lele Mandalika dan Nila Anjani?*. (2022). Diakses pada 20 Agustus 2024, dari <http://trobosaqua.com/detail-berita/2022/01/15/44/15451/apa-kabar-lele-mandalika-dan-nila-anjani>
- Ariani, R.P., Ekayani, I.A.P.H, Suriani, N.M., Kusyanda, M.R.P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 19(1). <https://doi.org/10.23887/jptk-undiksha.v19i1.41207>
- Baysha, M. H., Astuti, E. R. P., & Akhmad, N. (2020). Pengembangan Desa Wisata Kuliner Deret Jurang Sate. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 2(3), 116–126. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v2i3.298>
- Hanggu, E. O., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Tani, N. M. D., Ziku, R. M., & Lumenta, F. X. D. (2022). Pengembangan Potensi Pangan Lokal sebagai Kuliner Khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 474-480.
- Harja, O., Fajriasanti, R., Widjaja, H. R., & Anggara, A. A. P. G. P. (2023). Penguatan Kapasitas Masyarakat dalam Identifikasi Potensi Kuliner Lokal di Desa Wisata Batu Kumbung, Kabupaten Lombok Barat. *Jurnal Abdi Anjani*, 1(1), 1-7.
- Lumataw, A., & Pesik, M. U. (2023). Analisa Pengembangan Produk Wisata Berdaya Saing dan Berkelanjutan di Kampung Wisata Pintu

Kota Kecil, Pulau Lembeh, Kota Bitung. *Hospitality and Tourism*, 6(2), 1-11.

Marzuki, A., & Hay, I. (2013). Towards a public participation framework in tourism planning. *Tourism Planning & Development*, 10(4), 494-512.

Sutaguna, I. N. T., Ariani, N. M., Aryanti, N. N. S., & Putri, I. A. E. T. (2018). Pembinaan kepariwisataan melalui pelatihan teknik presentasi kuliner lokal di desa wisata mengwi kecamatan mengwi kabupaten badung. *Buletin Udayana Mengabdi*, 17(3), 116.

Umam, C., Suganda, D., Khadijah, U. L. S., Novianti, E., & Utama, M. (2022). Pelatihan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Melalui Kegiatan Tata Kelola Destinasi Pariwisata Di Kab Serang. *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(2), 156-160.

Yulia, C., Subekti, S., Nikmawati, E. E., & Maosul, A. (2021). Pengembangan Wisata Kulindes (Kuliner Pedesaan) Berbasis Pangan Lokal Di Desa Pangauban Kecamatan Batujajar Kabupaten Bandung Barat. *Lentera Karya Edukasi Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 153-159.

Zainuri, Z., Zaini, A., Werdiningsih, W., & Sjah, T. (2016). Keragaman pangan lokal di Pulau Lombok untuk menunjang pengembangan pariwisata. *Agritech*, 36(2), 206-218.