

## PENGEMBANGAN WISATA GASTRONOMI MELALUI PELATIHAN KULINER BERBASIS TEKNOLOGI TEPAT GUNA DI KELURAHAN KRAMBILSAWIT, SAPTOSARI, GUNUNG KIDUL

Dodik Prakoso Eko Hery Suwandojo<sup>1</sup>, Eko Haryanto<sup>2</sup>, Amalia Febryane Adhani Mazaya<sup>3</sup>,  
Suwanto Raharjo<sup>4</sup>, Joko Waluyo<sup>5</sup>

<sup>1,2,3)</sup> Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta

<sup>4,5)</sup> Institut Sains dan Teknologi AKPRIND Yogyakarta

e-mail: amalia@stipram.ac.id

### Abstrak

*Gastronomy tourism* merupakan salah satu contoh dari produk pariwisata baru dan berkelanjutan karena memberikan inovasi yang menjawab kebutuhan wisatawan. *Gastronomi tourism* selain berkaitan dengan makanan juga merupakan refleksi dari sebuah sejarah, tradisi, budaya, serta faktor lingkungan lokasi wisata. Kelurahan Krambilsawit merupakan desa dengan kategori miskin ekstrim dimana memerlukan pengelolaan yang tepat untuk meningkatkan kapasitas sumberdaya manusianya sekaligus memanfaatkan potensi sumberdaya alamnya yang melimpah agar bernilai jual lebih. Pengabdian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan softskill dan hardskill masyarakat Krambilsawit dan penerapan teknologi tepat guna (TTG) untuk mendukung pengembangan *gastronomy tourism*. Pelatihan dilaksanakan di Pantai Ngedan, Kelurahan Krambilsawit, Saptosari, Gunung Kidul pada hari Minggu, 5 November 2023. Peserta pelatihan kuliner sebanyak 15 orang dari rukun tani dan nelayan Mina Bahari Manunggal Kelurahan Krambilsawit. Hasil pengabdian masyarakat adalah olahan kuliner lokal berupa bakso ikan *baby* tuna dan nori rumput laut panggang yang diolah langsung oleh peserta pelatihan. Peserta antusias sampai kegiatan berakhir hingga pada saat penerapan TTG yang diberikan yaitu alat penggiling bakso dan alat pembuat briket arang. Serangkaian kegiatan ini kemudian agar dapat menjadi langkah awal masyarakat Krambilsawit dalam mengembangkan potensi *gastronomy tourism* berbasis teknologi tepat guna sehingga menghasilkan manfaat ekonomi untuk kesejahteraan masyarakat setempat secara berkelanjutan.

**Kata kunci:** Gastronomy Tourism, Krambilsawit, Kuliner, Teknologi Tepat Guna

### Abstract

Gastronomy tourism is an example of a new and sustainable tourism product because it provides innovation that answers tourist needs. Apart from being related to food, gastronomy tourism is also a reflection of the history, traditions, culture and environmental factors of tourist locations. Krambillsawit Village is a village in the extreme poor category which requires appropriate management to increase the capacity of its human resources while utilizing the potential of its abundant natural resources so that they have greater selling value. This service is carried out with the aim of improving the soft skills and hard skills of the Krambilsawit community and implementing appropriate technologies (TTG) to support the development of gastronomy tourism. The training was held at Ngedan Beach, Krambilsawit Village, Saptosari, Gunung Kidul on Sunday, November 5th 2023. There were 15 culinary training participants from the Mina Bahari Manunggal farmer and fishermen association, Krambilsawit Village. The results of community service are local culinary preparations in the form of baby tuna fish balls and roasted seaweed nori which are prepared directly by the training participants. The participants were enthusiastic until the activity ended and when they applied the TTG they were given, namely a meatball grinder and a charcoal briquette maker. This series of activities can then be the first step for the Krambilasawit community in developing the potential for gastronomy tourism based on appropriate technology so as to produce economic benefits for the welfare of the local community in a sustainable manner.

**Keywords:** Appropriate tecnology, culinary, gastronomy tourism, Krambilsawit

### PENDAHULUAN

Perkembangan wisata dewasa kini menyebabkan dampak positif terhadap industri pariwisata itu sendiri dari berbagai sisi. Salah satunya muncul atraksi, lokasi dan ragam bentuk wisata baru yang dalam implementasinya dituntut memuaskan keinginan dan memenuhi keinginan wisatawan

(Löytynoja, 2008). Pariwisata yang saat ini tidak hanya soal *something to see, something to do* dan *something to buy* adalah hal yang harus dipenuhi (Helpiastuti, 2018). *Gastronomy tourism* atau wisata gastronomi merupakan salah satu contoh dari produk pariwisata baru yang dianggap potensial dan berkelanjutan (Triwidayati, 2020). Gastronomi merupakan gabungan dari dua kata yang berasal yaitu *gastros* artinya lambung/perut dan *nomos* artinya hukum/aturan. Gastronomi didefinisikan sebagai *the art of good eating*. Gastronomi adalah atraksi wisata yang berkaitan dengan hal-hal tentang suatu hidangan. Hal-hal tersebut merupakan refleksi dari sebuah sejarah, tradisi, budaya, serta faktor lingkungan yang kemudian mempengaruhi proses hidangan itu diperoleh, dibuat, dan disajikan (Barbara, 2004). Selain menjadi sebuah atraksi wisata dan penggambaran sebuah kebudayaan, gastronomi dapat menjadi kepentingan suatu negara karena hal tersebut dapat mendefinisikan identitas budayanya (Rao, Monin, & Durand, 2003). Identitas budaya suatu wilayah erat kaitannya dengan potensi suatu wilayah yang mungkin dapat dikembangkan. Setiap wilayah akan memiliki kekhasan tersendiri mulai dari budaya dan sumberdaya yang tumbuh di lokasi tersebut.

Salah satu lokasi yang memiliki sumberdaya alam potensial adalah wilayah pesisir. Termasuk desa pesisir yang berbatasan secara langsung dengan laut, yang biasanya akan memiliki sumberdaya laut yang mendominasi dan sebagian bahkan kurang bernilai. Desa (Kelurahan) Krambilawit, Kapanewon, Saptosari, Kabupaten Gunungkidul adalah salah satu desa yang berada di pesisir selatan Gunung Kidul, Yogyakarta. Menurut BPS Gunung Kidul 2023, desa ini termasuk kategori desa miskin ekstrem dan miskin dimana sebagian besar penduduknya tidak memiliki mata pencaharian tetap. 22% penduduknya sebagai petani peternak, nelayan, UMKM rumput laut dan produksi bakso ikan, 16% merintis industri pariwisata dan 32% penduduk merantau karena tidak adanya peluang kerja di desa tersebut. Seperti desa pada umumnya, penduduk Kelurahan Krambilawit memiliki kelompok tani yang disebut rukun tani dan nelayan dengan nama Mina Bahari Manunggal. Meski terdapat kelompok tani, ternyata kegiatannya masih sangat terbatas membahas tentang kegiatan tani dan penangkapan ikan yang bukan kegiatan utama di Krambilawit. Peningkatan skill dan kapasitas kelompok ini diperlukan seperti halnya di lokasi-lokasi lain yang membutuhkan pembinaan sehingga dapat berdaya. Pemberdayaan kelompok tani meningkatkan kemampuan kelompok tani tersebut dalam bekerja sama untuk mengembangkan usaha kelompok taninya (Mutmainna et al., 2016). Selain itu pemberdayaan merupakan salah satu upaya meningkatkan taraf hidup masyarakat dengan diberikan bekal pengetahuan dan keterampilan kepada mereka (Stj & Mufidah, 2021)

Sumberdaya laut di Kelurahan Krambilawit dikatakan cukup untuk kehidupan masyarakat sekitar sehari-hari. Namun demikian belum ada inovasi pengolahan atau bentuk pemanfaatan yang bersifat menghasilkan nilai ekonomi dari potensi tersebut. Peningkatan nilai jual sumberdaya laut potensial mencoba diinisiasi melalui pelatihan olahan kuliner lokal. Sumberdaya laut lokal yang melimpah dan akan dikembangkan adalah ikan dan rumput laut segara (*Ulva sp.* dan *Gracilaria sp.*). Selain sebagai pengoptimalan manfaat potensi sumberdaya, pelatihan ini juga sebagai pintu pemberdayaan masyarakat Kelurahan Krambilawit agar memiliki kemampuan praktis mengembangkan *gastronomy tourism*. Tidak berhenti sampai disitu, seperti desa pesisir pada umumnya banyak permasalahan yang dijumpai (Yuniastuti, 2016). Maka dalam pengembangan wilayah yang dianggap tertinggal memang memerlukan teknologi tepat guna (TTG) yang efektif dan efisien diterapkan (Ahmad & Ghosh, 1986). Pengembangan *gastronomy tourism* perlu didukung adanya TTG sesuai dengan kebutuhan masyarakat Kelurahan Krambilawit. Selain menyelesaikan masalah setempat, penerapan TTG dianggap mampu menjawab tantangan pengelolaan *gastronomy tourism* kedepan yang akan dikembangkan. Beberapa alat akan diterapkan dan diberikan kepada masyarakat untuk pengembangan *gastronomy tourism* diantaranya alat penggiling bakso dan alat pembuat briket arang. Dengan adanya dukungan TTG diharapkan mempermudah implementasi pengolahan kuliner berbahan utama sumberdaya lokal sehingga menambah nilai jual dan mampu menghasilkan manfaat ekonomi untuk masyarakat Krambilawit.

Tujuan dari pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kapabilitas masyarakat Krambilawit, khususnya anggota rukun tani dan nelayan Mina Bahari Manunggal sehingga sumberdaya alam lokal yang potensial dapat diolah menjadi pangan yang lebih valuable dan bernilai jual. Tujuan penerapan TTG adalah mendukung pengembangan *gastronomy tourism* agar mampu bersaing dengan wilayah lain dan menjadi atraksi wisata unik khas Kelurahan Krambilawit.

## METODE

Pengabdian masyarakat terkait pelatihan kuliner dilaksanakan di Pantai Ngedan, Kelurahan Krambilawit, Saptosari, Gunung Kidul Gambar 1. Waktu pelaksanaan pada hari Minggu, 5 November 2023. Peserta pelatihan kuliner sebanyak 15 orang dari rukun tani dan nelayan Mina Bahari Manunggal Kelurahan Krambilawit. Bahan yang digunakan adalah *baby* tuna sebagai bahan baku pembuatan bakso ikan dan rumput laut jenis *Ulva* sp. dan *Gracilaria* sp. segar yang merupakan hasil laut setempat. Sedangkan alat yang digunakan adalah seperangkat kompor dan peralatan masak lainnya seperti pisau, telenan, wadah/baskom, garpu, blender, oven, dan lain-lain. Pelatihan memakan waktu cukup lama yakni 6-10 jam untuk menghasilkan dua produk dimana pembuatannya berawal dari nol dan lebih menonjolkan proses yang harus dipraktekkan secara langsung oleh peserta.



Gambar 1. Lokasi Penelitian Kelurahan Krambilawit, Saptosari, Gunung Kidul

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengabdian masyarakat pelatihan kuliner nampak pada antusiasme peserta yang terdiri dari rukun tani dan nelayan Mina Bahari Manunggal, Kelurahan Krambilawit dan masyarakat sekitar. Peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir sampai produk kuliner selesai dibuat dan disajikan secara langsung oleh peserta. Pelatihan terdiri dari dua sesi untuk dua olahan sumberdaya laut lokal asli dari Kelurahan Krambilawit. Produk olahan hasil pelatihan cukup baik dan sesuai dengan tujuan kegiatan, yakni mengolah sekaligus menjadikan bahan lokal bernilai jual. Beberapa kendala dapat ditangani dan diselesaikan saat itu juga. Misalnya saat *setting* kompor yang memerlukan waktu yang lama karena gas tidak kunjung naik. Kemudian terkait pengovenan nori yang membutuhkan waktu yang relatif lama dapat disiasati dengan melakukan sesi kedua pelatihan sehingga waktu tidak terbuang dan hasil olahan kuliner dapat selesai tepat waktu. Semua peserta turut menyipkan alat dan bahan yang diperlukan bersama sehingga secara praktis peserta mendapatkan pengalaman langsung. Proses pelatihan ditunjukkan pada langkah-langkah berikut.

1. Proses pelatihan kuliner lokal olahan bakso ikan (*baby* tuna)



Gambar 1. Persiapan alat dan bahan Fillet *baby* tuna hasil laut Kelurahan Krambilawit.



Gambar 2. Menghaluskan daging ikan fillet yang sudah dibumbui menggunakan blender dan Merebus hasil olahan bakso dibentuk membulat

Bakso yang telah mengapung diangkat, ditiriskan dan siap dihidangkan



Gambar 3. Bakso

2. Proses pelatihan pembuatan nori panggang rumput laut (*Ulva* sp. dan *Gracilaria* sp.)



Gambar 3. Persiapan alat dan bahan dan Rumput laut dihaluskan dan disaring airnya

Rumput laut yang telah halus dicetak dan dimasukkan ke dalam oven untuk dikeringkan ± 6 jam. Dan nori rumput laut siap untuk dikonsumsi



Gambar 4. Rumput laut yang telah halus dicetak dan dimasukkan ke dalam oven untuk dikeringkan ± 6 jam. Dan nori rumput laut siap untuk dikonsumsi



Kegiatan pelatihan kuliner Kosabangsa diawali dengan sambutan oleh Bapak Giyono selaku ketua dari Rukun Tani dan Nelayan. Pak Giyono berharap masyarakat dapat mengikuti kegiatan pelatihan ini sebagai referensi sekaligus memberi ragam inovasi pembuatan produk olahan makanan dari hasil laut Kelurahan Krambilawit. Pelatihan mencakup pengenalan makanan, teknik memasak, penggunaan alat dapur serta penerapan hygiene dan sanitasi. Peserta diberikan kesempatan untuk melakukan latihan dan mencoba secara langsung dan mengaplikasikan pengetahuan yang telah mereka peroleh saat pelatihan. Dengan ini, peserta dapat memperoleh pengalaman praktis yang bermanfaat dalam mengasah keterampilan baru terkait kuliner. Proses pembuatan bakso ikan dimulai dari fillet ikan, pengolahan, proses memasak hingga penyajian hidangan. Selanjutnya menu kedua yaitu nori rumput laut panggang dimulai dari pencucian rumput laut, pengolahan, serta pemasakan rumput laut. Kegiatan diakhiri dengan mencicipi hidangan yang sudah dibuat bersama dan dibagikan kepada peserta yaitu masyarakat Kelurahan Krambilawit. Keberhasilan pengembangan *gastronomy tourism* ditandai dengan adanya festival makanan yang banyak memicu kedatangan wisatawan, hingga kemunculan berbagai koki yang berusaha untuk mempresentasikan kekayaan kuliner setempat (Putri, 2019)

Selain pelatihan kuliner, beberapa alat teknologi tepat guna (TTG) untuk mendukung kegiatan *gastronomy tourism* diterapkan di kelurahan Krambilawit. Bantuan alat yang diberikan adalah berupa alat penggiling bakso, alat pengering mocaf dan alat pencuci rumput laut (Gambar 2 dan 3). Bantuan TTG ini merupakan kerjasama dari tim Pendamping PKM Kosabangsa Institut Sains dan Teknologi Akprind Yogyakarta. TTG ini diharapkan mampu menjawab permasalahan yang ada di Kelurahan Krambilawit dan mendukung pengembangan *gastronomy tourism* setempat.



Gambar 5 Tetnologi tepat guna alat penggiling baksoSumber: Dokumentasi Tim PKM 2023



Gambar 3. Teknologi tepat guna alat pembuat briket arang Sumber: Dokumentasi Tim PKM 2023

Alat penggiling bakso digunakan sebagai teknologi tepat guna pengganti blender listrik yang digunakan untuk menghaluskan bakso ikan baby tuna. Dalam produksi kuliner yang apabila telah berkembang dengan permintaan yang tinggi, diperlukan alat yang mempermudah dan mempercepat produksi sehingga tidak menjadi kendala ketika konsumsi listrik terbatas, kapasitas blender yang kecil dan kurang maksimal dalam menghaluskan daging ikan. Begitu pula dalam membuat olahan nori rumput laut, proses pengovenan/pengeringan rumput laut yang memakan waktu lama ( $\pm 6$  jam pengeringan) membutuhkan listrik/gas LPG dengan jumlah yang besar. Alat pembuat briket merupakan teknologi tepat guna yang membantu masyarakat untuk memproduksi briket arang dengan bahan baku kulit nangka termasuk limbah kayu yang melimpah di Kelurahan Krambilawit. Dengan

cara penggunaan yang mudah dan sederhana, alat ini dapat digunakan untuk semua golongan masyarakat. Briket kemudian digunakan untuk menyalakan api yang dapat menjadi pengganti kompor ataupun listrik. Selain untuk mendukung aktivitas kuliner/*gastronomy tourism* briket dapat dijual dengan pengemasan yang baik dan menjadi produksi alam khas Kelurahan Krambilawit.

Hasil dari penerapan TTG adalah masyarakat yang teredukasi terkait penerapan teknologi dengan bahan baku lokal/terbarukan dan ramah lingkungan, sehingga sumberdaya manusia khususnya rukun tani dan nelayan setempat menjadi melek teknologi dan semakin mudah dalam menjalankan program kelompok tani. Hasil lain dari pelatihan dan penerapan TTG ini adalah kegiatan *gastronomy tourism* yang mulai berjalan, sehingga kiranya dapat memberikan manfaat ekonomi dan memberikan sumbangsih bagi kesejahteraan masyarakat skala kecil maupun besar nantinya. Penerapan TTG di pedesaan akan berdampak pada kapasitas masyarakat itu sendiri dan menunjang ekonomi rumah tangga (Nasrul, n.d.2015).



Gambar 4. Peserta Pelatihan Kuliner Lokal Sumber: Dokumentasi Tim PKM 2023

## SIMPULAN

Pengabdian kepada masyarakat melalui program Kosabangsa 2023 ini dilakukan dengan melaksanakan pelatihan olahan kuliner lokal untuk pengembangan *gastronomy tourism*. Pelatihan memperoleh respon yang baik dari peserta ditandai dengan antusiasme sampai kegiatan berakhir. Dua bentuk olahan makanan lokal siap jual dalam bentuk bakso ikan dan nori panggang. Penerapan teknologi tepat guna untuk mendukung pengembangan *gastronomy tourism* adalah alat penggiling bakso dan alat pembuat briket arang. Masyarakat dimudahkan dalam mengolah dan memvariasikan kuliner lokal agar memiliki nilai jual dan berdampak secara ekonomi pada Kelurahan Krambilawit.

## SARAN

Pelaksanaan pelatihan kuliner untuk pengembangan *gastronomy tourism* di Kelurahan Krambilawit berjalan lancar. Namun bukan berarti tanpa kendala. Diantaranya adalah miskomunikasi antara peserta pelatihan dengan pengurus rukun tani sehingga peserta terlambat berkumpul dan pelatihan di mulai mundur beberapa waktu. Saran untuk kedepannya, agar pengurus rukun tani dan nelayan lebih *prepare* dan lebih *manage* waktu dalam mengkoordinir peserta/anggotanya sehingga tidak saling menunggu. Saran berikutnya terkait alat yang sudah ditunjuk untuk dibawa ke pelatihan agar diperhatikan demi kelancaran kegiatan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis selaku tim pelaksana Kosabangsa (Kolaborasi Sosial Membangun Bangsa) 2023 menyampaikan terima kasih kepada DRTPM Kemendikbudristek yang telah mendanai proposal kegiatan PKM Kosabangsa 2023. Selanjutnya ucapan terima kasih yang sama kepada Tim Pendamping, yaitu Institut Sains dan Teknologi Akprind Yogyakarta atas kerjasama dan pendampingannya sehingga proposal lolos dan didanai, serta kontribusi teknologi tepat guna yang telah diberikan dalam pengabdian masyarakat ini. Serta terima kasih kepada LPPM Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarukmo Yogyakarta atas dukungan dan bantuan sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Ahmad, A., & Ghosh, P. K. (1986). *Appropriate Technology in Third World Development*. *Contemporary Sociology*, 15(1), 149. <https://doi.org/10.2307/2070994>
- Helpiastuti, S. B. (2018). Pengembangan Destinasi Pariwisata Kreatif Melalui Pasar Lumpur (Analisis Wacana Grand Opening “Pasar Lumpur” Kawasan Wisata Lumpur, Kecamatan Ledokombo, Kabupaten Jember). *Journal of Tourism and Creativity*, 2(1), 13–23. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/tourismjournal/article/download/13837/7204/>
- Löytynoja, T. (2008). The development of specific locations into tourist attractions: Cases from Northern Europe. *Fennia*, 186(1), 15–29.
- Mutmainna, I., Hakim, L., & Saleh, D. (2016). Pemberdayaan kelompok tani di kecamatan marioriwawo kabupaten soppeng. *Jurnal Administrasi Publik*, 2(2), 269–283.
- Nasrul, B. (n.d.). Pemetaan kebutuhan teknologi tepat guna pedesaan.
- Putri A. J. 2019. *Gastrodiplomasi dan kemajuan kuliner Peru tahun 2005-2017*. Diakses dari [repository.unair.ac.id/82032/3/JURNAL\\_Fis.HI.22%2019%20Put%20g.pdf](https://repository.unair.ac.id/82032/3/JURNAL_Fis.HI.22%2019%20Put%20g.pdf)
- Rao H, Monin P and Durand R, 2003. Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal of Sociology*. 108(4) 795-843
- Santich, B. 2004. The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*. 23(1),15-24
- Stj, R., & Mufidah, L. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Olahan Kue Indonesia Guna Mengembangkan Wirausaha Di Desa Mlaran, Kecamatan .... *Jurnal Abdimas Akademika*, 2(02), 130–139. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/142>
- Triwidayati, M. H. M. (2020). *Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta*. Universitas Negeri Yogyakarta, 15, 1–24.
- Yuniastuti, E. (2016). Identifikasi Tipologi dan Dinamika, Potensi dan Permasalahan, dan Strategi Pengelolaan Wilayah Kepesisiran di Wilayah Kepesisiran Demak. *Jurnal Geografi*, 8(1), 31–46. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/geo/article/download/5314/4733>