

LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

**PELATIHAN HYGIENE & INOVASI KULINER LOKAL
DI KABUPATEN BUTON**



Oleh:

Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par

1007109204

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM**

2021

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan kesempatan kepada kami Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam untuk melaksanakan pengabdian kepada masyarakat (PKM) sebagai salah satu pengejawantahan dari Tridharma Perguruan Tinggi. PKM yang dilaksanakan berjudul **Pelatihan Hygiene & Inovasi Kuliner Lokal di Kabupaten Buton**. Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. M. Nur A Nasution, S.Sos., M.Pd., CHA selaku Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Rusdi Nudi, M.Pd Selaku Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Buton
3. R. Agung Arif Gunawaan, M.M.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
4. Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. Pelaku Kuliner Lokal Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton.
6. Berbagai pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu persatu yang telah membantu terlaksananya kegiatan PKM ini.

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini masih belum mencapai target ideal karena keterbatasan waktu dan dana yang tersedia. Untuk mencapai tujuan yang diinginkan, menurut kami perlu kiranya dilakukan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di lain waktu sebagai kelanjutan kegiatan tersebut. Namun demikian, besar harapan kami semoga PKM ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak.

Batam, Oktober 2021

Pengabdi kepada Masyarakat,

Rosie Oktavia P.R., MM.Par

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia mempunyai keanekaragaman masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah ada semenjak jaman dahulu secara spesifik di setiap daerah. Hampir seluruh kepulauan di Indonesia memiliki tradisi dan ciri khas makanan tersendiri di setiap daerah dengan cita rasa yang berbeda. Sebagian dari kuliner Indonesia sudah banyak yang dikenal dan masih banyak juga yang belum dikenal oleh khalayak umum, serta masih menyimpan misteri kenikmatan dari kandungan kuliner Indonesia. Kurangnya pengenalan dan apresiasi terhadap tradisi dan sejarah kebudayaan kuliner Nusantara juga menjadi faktor utama. Berkembangnya informasi dan minat masyarakat, serta perubahan gaya hidup masyarakat modern yang konsumtif dan selektif menuntut akan tersedianya fasilitas baru, inovatif dan memenuhi standar.

Makanan berfungsi sebagai mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah, Endang, dkk, (2013)

Higienitas makanan adalah suatu masalah yang sangat kompleks yang saling berkaitan dengan masalah lain di ruang lingkup kuliner. Pemecahan masalah higienitas kuliner, tidak hanya di lihat dari segi kebersihan, tetapi harus di lihat dari seluruh segi yang ada pengaruhnya terhadap masalah kebersihan dan keamanan makanan.

Kabupaten Buton adalah salah satu kabupaten bekas Kerajaan Kesultanan Buton, dikenal sebagai penghasil aspal terbesar di asia serta lalu lintas perdagangan laut. Selain itu, kabupaten ini memiliki ekologi laut tropis yang kaya kehidupan laut, pantai berpasir putih, dan pegunungan. Hal ini sangat memungkinkan untuk pengembangan ekowisata. Pemerintah Daerah Buton sejauh ini telah berusaha mempromosikan kawasan wisata

untuk memberikan informasi sebagai penuntun wisatawan untuk menikmati lokasi wisata yang akan dikunjungi. Tetapi sejauh ini kuliner lokal yang tersedia masih hanya berupa alakadarnya yang tersedia di beberapa titik di sudut lokasi wisata sebagai fasilitas yang disediakan, karena sifatnya hanya sebagai sarana pendukung, maka pelaku kuliner belum banyak memahami kebersihan dan penanganan makanan lokal untuk dinikmati oleh wisatawan. Minimnya pengetahuan dan kemampuan tentang higienitas dan inovasi pelaku kuliner di lokasi wisata, sehingga membuat wisatawan menjadi kesulitan memenuhi kebutuhan makan saat beraktifitas di lokasi wisata yang akan mereka kunjungi, serta dapat menghambat kegiatan berwisata.

Di Buton masalah hygiene dan sanitasi makanan masih kurang di perhatikan, khususnya hygiene dan sanitasi makanan di pasar Buton. Tempat kuliner merupakan pasar tradisional yang menjajakan makanan di Kabupaten Buton. Tempat kuliner ini, di bangun oleh pemerintah Kabupaten Buton di setiap Destinasi wisata. Tempat kuliner Kabupaten Buton berada dalam pengawasan Dinas Pariwisata Kabupaten Buton yang bertempat di Kecamatan Pasar wajo. Setiap harinya penjual makanan yang ada di pasarwajo melakukan penjualan.

Berdasarkan pada uraian diatas, hasil pengamatan pendahuluan dan pengamatan atau observasi awal, pelaku kuliner ditemukan masih kurangnya perhatian tentang hygiene dan inovasi makanan serta hygiene personal saat mengolah makanan. Misalnya tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan, tidak menutup kepala/tidak memakai topi, tidak memakai sarung tangan yang sekali pakai, tidak memperhatikan suhu penyimpanan makanan. Sehingga tertarik melakukan pengabdian mengenai “Pelatihan Hygiene dan Inovasi Kuliner Lokal Kabupaten Buton”.

B. Identifikasi Masalah

Kabupaten Buton memiliki potensi kuliner unik dan menarik yang dimiliki mulai menjadi pilihan bagi wisatawan mancanegara dan nusantara. Perkembangan hal tersebut perlu memiliki fondasi yang kuat terutama masyarakat setempat yang perlu melihat peluang untuk menjaga hal – hal mendasar bagi kebutuhan makan wisatawan yang berkunjung.

Kesiapan pelaku kuliner dalam menghadapi hal tersebut perlu mendapat dukungan dari berbagai pihak, salah satunya institusi di bidang pariwisata yang sangat paham betul akan pentingnya dampak yang luar biasa apabila terjadi aktivitas wisata. Oleh sebab itu pelaku kuliner perlu mendapatkan sarana penunjang sehingga dapat memberikan hal positif bagi aktivitas wisata di Kabupaten Buton.

BAB II

TARGET LUARAN

A. Tujuan Kegiatan

Kegiatan ini dimaksudkan untuk membantu meningkatkan kemandirian masyarakat serta memberdayakan potensi masyarakat maupun sumber daya alam di lingkungannya yang belum termanfaatkan dengan baik dan arif sehingga dapat meningkatkan produktivitas dan kemandirian masyarakat tersebut. Program ini sedapat mungkin dilaksanakan sebagai sinergi antara keterlibatan aktif masyarakat, perencanaan strategis pemerintah daerah,

B. Manfaat Kegiatan

Setiap kegiatan yang dilakukan diharapkan akan memberikan manfaat, demikian juga halnya kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Batam. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan dapat meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap tanggung jawab usaha khususnya pada usaha kuliner. Disamping itu dengan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini akan merubah paradigma tentang arti pentingnya Higienitas dan Inovasi Kuliner lokal bagi lingkungan sekitar.

C. Landasan Teori

Menurut Munandar (2009), kreativitas merupakan kemampuan untuk membuat kombinasi baru berdasarkan data, informasi atau unsur-unsur yang ada. Menurut Munandar (2009), kreativitas merupakan kemampuan untuk membuat kombinasi baru berdasarkan data, informasi atau unsur-unsur yang ada.

Menurut Harvard's Theodore Levitt dalam Suryana (2014:43), kewirausahaan adalah berpikir dan bertindak sesuatu yang baru, atau berpikir sesuatu yang lama dengan cara yang baru. Thomas W. Zimmerer

dalam Suryana (2014:11) berpendapat bahwa kewirausahaan adalah penerapan kreativitas dan inovasi untuk memecahkan masalah, serta upaya dalam memanfaatkan peluang yang ada

Inovasi menurut Zimmerer dalam Suryana (2014:11), diartikan sebagai kemampuan menerapkan kreativitas dalam rangka memecahkan persoalan dan 10 peluang untuk meningkatkan atau memperkaya kehidupan (innovation is the ability to apply creativity solutions to those problems and opportunities to enhance or to enrich peoples live).

Jenis-jenis Inovasi Menurut Luecke (2003) dalam buku Harvard Business School, terdapat beberapa jenis-jenis inovasi :

1. Incremental innovation

Inovasi yang bertahap adalah inovasi yang dilakukan dengan cara melakukan pengembangan baik dari bentuk terdahulu atau teknologi terdahulunya ke arah yang lebih baik. Hal yang perlu diperhatikan dalam melakukan incremental innovation: Menghindari sindrom “more bells and whistles”. Yang dimaksud adalah menghindari mengeluarkan inovasi sekaligus, karena dalam incremental innovation harus mengeluarkan inovasi secara bertahap agar produk tidak langsung mati karena tidak dapat berinovasi lagi. Dan Jangan taruh seluruh konsep inovasi di incremental innovation.

2. Radical innovation Inovasi yang bersifat radikal adalah inovasi yang sifatnya benar-benar baru bagi dunia, baik dalam teknologi yang sudah ada maupun dari cara yang sudah ada sebelumnya. (contoh : Perusahaan Alibaba menggunakan robot dalam jumlah besar, sehingga hal ini dapat menghemat biaya tenaga kerja sebanyak 70%) Spesifikasi Radical innovation : 1. Seperangkat fitur kinerja yang benar-benar baru 2. Perbaikan dalam fitur kinerja sebesar lima atau tiga kali lebih besar. 3. Pengurangan 30 persen atau lebih besar dalam biaya.

BAB III

METODE PELAKSANAAN PKM

A. Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan pembuatan pelatihan higienitas dan inovasi untuk meningkatkan kompetensi dan profesionalitas bagi pelaku kuliner di Kabupaten Buton. Kegiatan ini dilaksanakan melalui Dinas Pariwisata Kabupaten Buton untuk didistribusikan kepada pelaku kuliner setempat. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.

B. Metode Kegiatan

1. Persiapan Kegiatan

- a. Mengirimkan Surat Permohonan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada Dinas Pariwisata Kabupaten Buton
- b. Bermusyawarah dengan kolega
- c. Survei Kebutuhan penunjang pelaku kuliner
- d. Pemenuhan Kebutuhan Pelatihan

2. Pengadaan Standar Resep

Menu Makan Pagi Indonesia



1. Nasi Goreng	4. Acar	7. Jus Jeruk
----------------	---------	--------------

2. Telur Mata Sapi	5. Kerupuk	8. Air Putih
3. Sate	6. Tomat Dan Mentimun	9. Buah Semangka

Nasi Goreng Persiapan : 15 Menit Waktu Masak : 1 Jam Porsi : 2 Piring Alat - Alat : Talenan, Pisau, Mangkok, Wajan, Sudip Bahan - Bahan : <u>Nasi Goreng</u> 100 Gr Nasi Putih 25 Gr Wortel 25 Gr Buncis 25 Gr Sosis 25 Gr Jagung 25 Gr Bawang Daun <u>Bumbu Dasar Merah</u> 2 Pcs Bawang Putih 4 Pcs Bawang Merah 5 Pcs Cabai Merah 3 Sdm Minyak Goreng 5 Sdm Air Putih Garam, Merica, Penyedap Rasa, Kecap Manis <u>Sate Ikan</u> 2 Pcs Ikan 1 Pcs Jeruk Nipis	Cara Pembuatan : <u>Nasi Goreng</u> 1. Tumis Terlebih Dahulu Bumbu Dasar Halus Yang Telah Dihaluskan Hingga Harum. 2. Kemudian Masukkan Wortel, Buncis, Sosis Dan Jagung Yang Telah Dipotong Dadu 3. Selanjutnya Daun Bawang Yang Diiris Dimasukan Kedalam Wajan Dan Tumis Kembali. 4. Masukkan Nasi Putih, Lalu Aduk Kembali Hingga Semua Bahan Tercampur Rata. 5. Tambahkan Bumbu Lain Seperti Garam, Penyedap Rasa, Merica Hingga Kecap Manis. 6. Setelah Semua Bahan Tercampur, Aduk Rata Kembali Hingga Aroma Sedap Tercium. 7. Kemudian Sajikan Nasi Goreng Putih Tadi Pada Piring Dan Dilengkapi Dengan Telur Mata Sapi, Sate, Acar, Kerupuk Dan Hiasan Tomat Dan Timun <u>Sate Ikan</u> 1. Panaskan Minyak, Tumis Bumbu Halus Hingga Wangi
---	---

Garam Dan Merica Bumbu Dasar Merah <u>Telur Mata Sapi</u> 2 Pcs Telur Ayam Garam 4 Sdm Minyak <u>Acar</u> 50 Gr Nanas 25 Gr Cabai Rawit 25 Gr Wortel 50 Gr Mentimun 1 Sdt Cuka Gula Dan Garam <u>Pelengkap</u> Hiasan Mentimun Dan Tomat, 2 Pcs Kerupuk , 2 Gelas Air Jeruk , 2 Porsi Buah	2. Tambahkan Kecap Manis Dan Garam, Aduk Rata. Angkat. Biarkan Dingin. Sisihkan. 3. Lumuri Potongan Ikan Dengan Air Jeruk Nipis, Garam, Merica, Dan Bumbu Tumis. Diamkan Hingga Bumbu Meresap ($\pm$ 5 Menit). 4. Tusukkan 3 Potong Daging Ikan Dengan Tusuk Sate. 5. Bakar Di Atas Bakaran Sambil Dioles Dengan Sisa Bumbu Hingga Matang. Angkat, Berikan Taburan Bawang Goreng Sajikan Segera. <u>Acar</u> 1. Bersihkan Wortel Dan Mentimun . Serut Menggunakan Pengupas Memanjang Seperti Lembaran. Lakukan Hal Yang Sama Pada Wortel. 2. Potong-Potong Nanas Dan Cabai Rawit. Campurkan Dengan Mentimun Dan Wortel. 3. Tambahkan Gula, Cuka Dan Air Hangat. Aduk Rata. 4. Masukkan Dalam Wadah Kurang Lebih 1 Jam. Setelah Itu, Acar Baru Dapat Disantap Dengan Rasa Yang Lebih Menyatu. 5. Acar Siap Sajikan Sebagai Pendamping Nasi Goreng
--	--

Kreasi Menu Makan Pagi



Omelette	Sosis Sapi/Ayam	7. Jus Jeruk
Singkong Keju	Roti Bakar	8. Air Putih
Tomat	Rebusan Bayam	9. Buah Semangka

Kreasi Menu	Cara Pembuatan
Omelette 1 sdt Bawang Bombay 1 sdt Tomat 1 sdt Cabai Merah 4 Pcs Telur Garam Minyak Singkong Keju 1 Pcs Singkong 1 Pcs Bawang Putih ½ Cm Kunyit ½ Sdt Ketumbar	<u>Omelette</u> 1. Kocok Lepas Telur Dan Garam 2. Panaskan Minyak, Tumis Bawang Bombay Sampai Harum Lalu Masukkan Tomat Dan Cabai Merah. Gunakan Api Besar Ditumis Sebentar Aja 3. Kecilkan Api Masukan Telur Kocok, Aduk Merata Seperti Orak Arik Lalu Dorong Ke Satu Sisi Wajan Menggunakan Senduk 4. Tekan-Tekan Sebelum Set (Kaku) Dan Balik Hanya 1x Tinggal Angkat. <u>Singkong Keju</u> 1. Kupas Singkong, Potong-Potong Ukuran Potong-Potong Singkong Ukuran 7 Cm.

1 Pcs Penyedap Rasa (Royco) Garam 1 Liter Air Dingin 1 Liter Minyak 1 Ons Keju Tomat Dan Sosis 2 Pcs Tomat 2 Pcs Sosis 1 Sdm Minyak Garam Merica Roti Bakar 2 Pcs Roti Kadet 1 Sdm Susu Bubuk ¼ Sdt Kayu Manis 1 Pcs Telur 250 Ml Air Rebusan Bayam 1 Ikat Bayam Garam Minyak Air	2. Siapkan Panci, Masukkan Singkong, Air Panas, Bawang Putih, Merica Bubuk, Dan Royco Kaldu Ayam, Aduk. 3. Panaskan Minyak, Goreng Singkong Hingga Setengah Matang Selanjutnya Angkat Dan Masukan Kembali Kedalam Cairan Panas Dalam Panci Diamkan 5 Menit, Kemudian Kembali Digoreng Hingga Permukaan Coklat Keemasan <u>Tomat Dan Sosis</u> 1. Selanjutnya, Ambil Sosis Dan Tusuk Dengan Tusukan Sate. Lalu Kerat Bagian Luar Sosis Secara Melingkar. 2. Olesi Sosis Dan Tomat Dengan Margarin Lalu Panggang Sebentar Di Atas Bara Api Atau Panggang Di Atas Alat Pemanggang. 3. Saat Dipanggang, Baru Olesi Dengan Bahan Olesan Yang Sudah Kamu Buat Tadi Secara Merata. 4. Panggang Sosis Sampai Matang Merata Sambil Terus Dibolak-Balik Dan Beri Olesan Saus Beberapa Kali. 5. Jika Sudah Matang, Angkat Dan Taruh Ke Dalam Piring Saji. <u>Roti Bakar</u> 1. Campur Bahan Pencelup, Kocok Telur, Garam, Dan Gula Pasir. 2. Tambahkan Susu Cair Dan Krim Kental Sambil Diaduk Rata. 3. Celupkan Roti Ke Bahan Pencampur. 4. Panggang Dengan Wajan Yang Sudah Dioleskan Mentega. Balik Sisinya Agar Matang Sampai Coklat
--	---

	Keemasan. Hidangkan French Toast Dengan Mentega Dan Sirup Maple. <u>Rebusan</u> <u>Bayam</u> 1. Tempatkan Bayam Dalam Panci Ukuran Sedang. ... 2. Rendam Bayam Dengan Air. ... 3. Taburi Garam Secukupnya. ... 4. Rebus Bayam Dalam Panci Di Atas Kompor Dengan Api Besar. ... 5. Tiriskan Bayam Dengan Menuangkan Isi Panci Berisi Bayam Ke Saringan Biasa Atau Saringan Peniris Pasta.
--	---

Roti Ubi



Roti Ubi Bahan Roti A: 400gr Terigu Segitiga 80 Gr Gula Pasir 40 Gr Susu Bubuk	Cara Pembuatan : <u>Bahan Roti</u> 1. Siapkan Peralatan 2. Timbang Semua Bahan Roti A Kecuali Mentega, Ubi Dan Garam Dipisahkan Dalam Wadah Yang Berbeda 3. Masukkan Semua Bahan Roti A Ke Dalam Mangkok
--	---

11 Gr Ragi 1 Pcs Telur Bahan. Roti B: 80 Gr Margarine 10 Gr Garam 100gr Ubi Ungu Bahan Isian : 500 gr Ubi 100 gr. Gula 50 gr Susu Bubuk Bahan Pelapis 200 Gr Gula ½ Sdt Kayu Manis Bubuk	4. Aduk Adonan Dengan Perlahan, Campur Semua Bahan Dalam Urutan 5. Setelah Adonan Tercampur Setengah Kalis, Masukkan Mentega, Ubi Dan Garam Ke Dalam Adonan Dan Campur Bahan Sampai Benar-Benar Kalis Sempurna. 6. Adonan Tidak Boleh Lunak Atau Kaku; Itu Harus Halus Dan Terasa Elastis 7. Fermentasi Adonan 1, Tutup Dan Diamkan Selama 45 Menit, Setelah Itu Tekan Seluruh Permukaan Roti Sampai Tidak Ada Udara 8. Membagi Adonan Menjadi Potongan-Potongan Kecil Adalah Tahap Berikutnya, Diikuti Oleh Pembulatan (Pembentukan Awal) Dan Pengisian 9. Fermentasi Akhir Semua Adonan Selama 60 Menit 10. Siapkan Penggorengan Untuk Roti Ubi Ini, Panaskan Minyak Sampai 170 Derajat Dan Kemudian Goreng Di Setiap Sisinya Sampai Berwarna Coklat <u>Bahan Isian</u> 1. Kupas Ubi Hingga Bersih Dan Siapkan Panci Untuk Merebus 2. Rebus Ubi Hingga Matang Sempurna 3. Masukkan Kedalam Mangkok Dan Campur Dengan Gula Serta Susu Bubuk 4. Campur Hingga Merata
---	---

Roti Ikan



Roti Ikan	Cara Pembuatan :
Bahan Roti A : 500gr Terigu Segitiga 80 Gr Gula Pasir 11 Gr Ragi 2 Pcs Kuning Telur	<u>Bahan Roti</u> 1. Siapkan Peralatan 2. Timbang Semua Bahan Roti A Kecuali Mentega Dan Garam Dipisahkan Dalam Wadah Yang Berbeda 3. Masukkan Semua Bahan Ke Dalam Mangkok Pencampur 4. Aduk Adonan Bahan Roti A Dengan Perlahan, Campur Semua Bahan Dalam Urutan 5. Setelah Adonan Tercampur Setengah Kalis, Masukkan Mentega Dan Garam Ke Dalam Adonan Dan Campur Bahan Sampai Benar-Benar Kalis Sempurna. 6. Adonan Tidak Boleh Lunak Atau Kaku; Itu Harus Halus Dan Terasa Goyang Dan Elastis 7. Fermentasi Adonan 1, Tutup Dan Diamkan Selama 45 Menit, Setelah Itu Tekan Seluruh Permukaan Roti Sampai Tidak Ada Udara
Bahan Roti B : 70 Gr Margarine 5 Gr Garam	
Bahan Isian : 250 gr Ikan 250 gr Kentang 100 gr Selada 250 gr Wortel 5 pcs Bawang. Merah 2 pcs Bawang putih ¼ sdt Ketumbar	

1 sdm Kemiri 6 pcs Cabai Merah Garam Merica Penyedap Rasa Bahan Pembalut : 2 pcs Putih Telur Tepung roti	8. Membagi Adonan Menjadi Potongan-Potongan Kecil Adalah Tahap Berikutnya, Diikuti Oleh Pembulatan (Pembentukan Awal) 9. Lumuri adonan menggunakan putih telur dan dibalutkan dengan tepung roti 10. Fermentasi Akhir Semua Adonan Selama 30 Menit 11. Siapkan Penggorengan Untuk Roti Ikan Ini, Panaskan Minyak Sampai 170 Derajat Dan Kemudian Goreng Di Setiap Sisinya Sampai Berwarna Coklat <u>Bahan Isian</u> 1. Panaskan minyak, tumis bumbu halus (bawang merah, bawang putih, ketumbar, kemiri dan cabai merah) hingga harum. 2. Masukkan wortel dan kentang, aduk rata 3. Tambahkan air, garam, merica dan penyedap rasa. Didihkan hingga matang 4. Masukkan ikan yang telah di cacah kedalam adonan isian 5. Masak hingga ikan matang kemudian angkat dan sisihkan.
--	--

3. Persiapan Produksi

- a. Mempersiapkan tempat dan sarana penunjang di tempat pembuatan
- b. Pemasangan Alat dan Penimbangan Bahan
- c. Simulasi Penerapan Higienitas dan Inovasi Kuliner
- d. Pengaturan area pembuatan produk

4. Proses Produksi

- a. Memproduksi Makanan Pagi bahan Lokal
- b. Memproduksi Makanan Pagi untuk Wisatawan Mancanegara
- c. Memproduksi Jajanan Pasar
- d. Memperbaiki dan. Memproduksi Pedagang Roti dan gorengan

5. Evaluasi Hasil Produk

Untuk meningkatkan kualitas terhadap kuliner local yang dihasilkan harus dilakukan pengembangan produk kuliner dari berbagai aspek agar kualitasnya lebih baik dan nyaman serta dapat dinikmati yang diberikan kepada wisatawan maupun pelaku kuliner sebagai alat bantu dalam menjalankan profesinya

C. Analisis SWOT

KEKUATAN • Hasil Pengabdian dapat digunakan oleh masyarakat dalam menjalankan profesi pelaku kuliner • Kegiatan berjalan efektif dan sesuai dengan kebutuhan masyarakat • Hasil Pengabdian diterapkan oleh masyarakat yang bekerja sebagai pelaku kuliner	KELEMAHAN • Peserta masih sangat terbatas untuk sekalaigus menyelesaikan pokok permasalahan di kesiapan alat jualan
PELUANG • Hasil pengabdian dapat ditingkatkan di daerah kabupaten Buton • Kemanfaatan Alat Pendukung bagi masyarakat akan lebih dapat meningkatkan dengan penggunaan yang tepat sasaran dan penguatan pemahaman kualitas produk	ANCAMAN • Permasalahan Krisis Kepercayaan diri sekelompok masyarakat terkait dampak pariwisata

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat yang dilaksanakan secara tatap muka di Kecamatan Pasarwajo Kabupaten Buton berjalan sesuai rencana. Mengawali dengan melakukan pengamatan terhadap produk yang dijual oleh pelaku kuliner dilanjutkan dengan wawancara secara mendalam mengenai keluhan dan harapan yang ditanamkan oleh pemilik dari usaha kuliner local di sekitar Kawasan wisata. Peserta kegiatan berjumlah 40 orang yang berasal dari pelaku kuliner beberapa lokasi Destinasi wisata di Kabupaten Buton.

Pelaksanaan kegiatan ini dilakukan dengan 1 orang pengabdian yang memiliki pokok bahasan sebagai berikut:

1. Higienitas dan Inovasi Produk Kuliner Lokal

Inovasi ini merupakan langkah membuat produk menjadi terus berkembang, memiliki peningkatan, hingga mencapai kesempurnaan, yang bisa dilakukan dengan cara memanfaatkan bahan local dan sumber daya yang dimiliki. Pelaku kuliner diberikan pemahaman dan pelatihan cara untuk menciptakan inovasi produk yang baru dengan tujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan wisatawan. Sehingga, wisatawan berkeinginan untuk membeli produk kuliner tersebut sesuai dengan yang diharapkan baik dalam segi higienitas dan keamanan mengkonsumsi.

Pelatihan memberikan pemahaman kepada peserta untuk dapat memuaskan pelanggan dalam segi rasa dan higienitas, terus memahami cara

menggaet pasar baru, memperbaiki dan meningkatkan kualitas produk, pengolahan yang efektif dan lebih efisien, lebih fleksibel serta unggul,

B. Pembahasan Hasil Pelaksanaan Kegiatan

Hasil kegiatan PkM secara garis besar mencakup beberapa komponen sebagai berikut:

- a. Keberhasilan Target Jumlah Peserta Pelatihan
- b. Ketercapaian Tujuan Pelatihan
- c. Ketercapaian target materi yang telah direncanakan
- d. Kemampuan peserta dalam penguasaan materi

Target peserta kegiatan direncanakan sebelumnya paling tidak pelaku kuliner muda yang dapat menghadiri karena memiliki latar belakang usia, pengalaman usaha kuliner, rasa ingin tahu yang tinggi, yang memungkinkan untuk hadir . Dalam pelaksanaanya kegiatan ini diikuti oleh 15 peserta

Dengan demikian dapat dikatakan bahwa target peserta tercapai dan sangat antusias untuk mendapatkan pelatihan mengenai inovasi produk untuk pelaku kuliner. Hal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan PKM dapat dikatakan berhasil atau sukses. Ketercapaian tujuan secara umum sudah baik, namun keterbatasan waktu yang disediakan mengakibatkan tidak semua materi tentang inovasi kuliner dapat disampaikan dengan detail. Dapat dilihat dari antusias peserta yang luar biasa dalam melakukan simulasi maka dapat disimpulkan bahwa tujuan kegiatan ini dapat tercapai. Ketercapaian target materi pada kegiatan PKM ini cukup baik, karena materi pendampingan telah dapat disampaikan secara keseluruhan. Secara keseluruhan kegiatan tersebut mampu mempercepat pemahaman pelaku kuliner dengan meningkatkan pengetahuan dan menerapkan secara nyata dalam aktivitas

usaha kuliner. Keberhasilan ini selain diukur dari keempat komponen di atas, juga dapat dilihat dari kepuasan peserta setelah mengikuti kegiatan. Manfaat yang diperoleh pelaku kuliner adalah dapat memahami fungsi menggunakan inovasi produk dan memahami cara berwisata wisman dan memperbaiki kemampuan usaha kuliner secara profesional.

C. Dokumentasi



Gambar 1. Observasi Pelaku Kuliner Lokal



Gambar 2. Pemberian Materi Inovasi Kuliner



Gambar 3. Ice Breaking Kepada Pelaku Kuliner



Gambar 4. Pengarahan Produksi Kuliner Bersama Pak Kadispar



Gambar 5. Proses Praktik Pembuatan Produk



Gambar 6. Konsultasi Produk Yang Telah Dijual

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada masyarakat tentang pelaku kuliner di Kabupaten Buton telah terlaksana dengan baik serta mendapat dukungan penuh dari Pemerintah setempat
2. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada masyarakat tentang pelaku kuliner di Kabupaten Buton mendapat respon yang baik dari masyarakat
3. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat kepada masyarakat tentang pelaku kuliner di Kabupaten Buton menghasilkan inovasi produk kuliner berupa perbaikan kualitas dan kebersihan produksi kuliner yang didedikasikan untuk perkembangan wisata kuliner.

B. Saran

1. Kegiatan Pengabdian dilakukan dengan skala kecil dan shifting agar mendapatkan dampak yang lebih bermanfaat dan mendalam
2. Kegiatan pengabdian dapat dilakukan secara berkala di lokasi yang sama dengan sasaran masyarakat yang memiliki kebutuhan dalam meningkatkan perekonomian



PEMERITAH KABUPATEN BUTON
DINAS PARIWISATA
Kompleks Perkantoran Takawa Gedung B Lantai 2
PASARWAJO

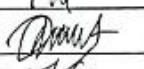
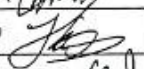
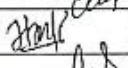
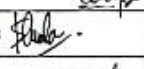
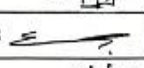
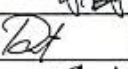
93754

DAFTAR HADIR PESERTA
PELATIHAN PENINGKATAN INOVASI DAN HIGIENTAS SAJIAN KULINER
TANGGAL 23 S/D 25 AGUSTUS 2021

HARI/TANGGAL : SENIN / 23 AGUSTUS 2021

NO	NAMA	ALAMAT	TANDA TANGAN	SUHU BADAN	KET.
1.	WA ODE MULYATI	KAMBULA-BULANA	1 <i>Wa Ode Mulyati</i>	35,2	
2.	RATNA	KAMBULA-BULANA	2 <i>Ratna</i>	35,9	
3.	MARWIAH	BANABUNGI	3 <i>Marwiah</i>	35,9	
4.	LIA HANDRIATI	BANABUNGI	4 <i>Lia Handriati</i>	35,8	
5.	SITI HASNIA	BANABUNGI	5 <i>Siti Hasnia</i>	35,9	
6.	SULISTYAWATI	BANABUNGI	6 <i>Sulistyawati</i>	35,5	
7.	MARLINA	BANABUNGI	7 <i>Marlina</i>	35,3	
8.	SITTI YUMANA	BANABUNGI	8 <i>Sitti Yumana</i>	36,0	
9.	SITTI HASNAWATI	BANABUNGI	9 <i>Sitti Hasnawati</i>	34,7	
10.	WA SALIMA	BANABUNGI	10 <i>Wa Salima</i>	35,9	
11.	RIZMAN APRILMANSYAH	BANABUNGI	11 <i>Rizman Aprilmansyah</i>	35,8	
12.	NURHAYATI	BANABUNGI	12 <i>Nurhayati</i>	35,1	
13.	NURBAYA	BANABUNGI	13 <i>Nurbaya</i>	36,3	
14.	SITTI ATMIA	BANABUNGI	14 <i>Sitti Atmia</i>	35,9	
15.	SARIANI	BANABUNGI	15 <i>Sariani</i>	35,6	
16.	SITI SUMIATI	BANABUNGI	16 <i>Siti Sumiati</i>	36,2	
17.	RATNA	BANABUNGI	17 <i>Ratna</i>	35,9	
18.	WA ODE AMRIANI	BANABUNGI	18 <i>Wa Ode Amriani</i>	36,1	
19.	WA NARU	BANABUNGI	19 <i>Wa Naru</i>	35,9	
20.	FRANSISKA NIMAS	BANABUNGI	20 <i>Fransiska Nimas</i>	36,3	
21.	MASRUPAH	BANABUNGI	21 <i>Masrupah</i>	35,2	

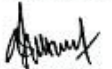
Dipindai dengan CamScanner

NO	NAMA	ALAMAT	TANDA TANGAN	SUHU BADAN	KET.
22.	BANGUN TRI LAMBANG	BANABUNGI		35,2	
23.	SUMIANA	BANABUNGI	23 	35,8	
24.	ANTINA	BANABUNGI		35,0	
25.	SAIFUL ANWAR	BANABUNGI	25 	35,9	
26.	RESTI ADAWYAH S. NASIRU	BANABUNGI	26 	35,0	
27.	TITIA	PASARWAJO	27 	35,1	
28.	NUSRIAT	PASARWAJO		35,2	
29.	LA HANE	PASARWAJO	29 	34,9	
30.	YUYUN DARMAYANTI	PASARWAJO	30 	35,0	
31.	HARIATI	PASARWAJO	31 	35,7	
32.	DITA MELIANI	PASARWAJO	32 	35,9	
33.	SHINTA LA HASIM	PASARWAJO	33 	35,9	
34.	NENI	PASARWAJO	34 	35,9	
35.	YELNIS LESTARI AYU F.	PASARWAJO	35 		
36.	NINING SALMANIAR ALISAID	PASARWAJO	36 	35,9	
37.	RAHMAD ZAINAL HATMA	PASARWAJO	37 	35,1	
38.	MARWIA	WABULA	38 	35,1	
39.	ANTI	WABULA	39 	35,4	
40.	JULIATI	WABULA	40 	35,0	

Kabid Pengembangan Kapasitas
Kelembagaan dan SDM Pariwisata


SYAMSI RAHMAD
Nip. 19650407 199103 1 018

Pembuat Daftar,


SUSRIANI S. Sos
Nip. 19830417 200801 2 007

Mengetahui,
Plt. Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Buton


RUSDI NUDI, S.Pd., M.Pd.
NIP. 19710729 199703 1 006

Dipindai dengan CamScanner



**PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN
MASYARAKAT**
Jl. Gajah Mada, The Vitka City Complex
Tiban, Batam, Kepulauan Riau 29425
Indonesia

Telp + 62 778 324 000
Email: info@btp.ac.id
https://btp.ac.id

SURAT TUGAS

Nomor. /ST-PD/Puslitabmas/VIII/2021

1. Pejabat Yang Memberi tugas	Kepala Puslitabmas Batam Tourism Polytechnic
2. Nama/ Jabatan Pegawai yang ditugaskan	1. Rosie Oktavia P.R, MM.Par Jabatan. Dosen Manajemen Kuliner
3. Maksud mengadakan kegiatan dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Anambas Pramuwisata Kecamatan Siantan	Program Pengabdian kepada Masyarakat "Pelatihan Hygiene dan Inovasi Kuliner Lokal di Kabupaten Buton"
4. Alat Transportasi	-
5. Lama Kegiatan PkM Tanggal Awal Kegiatan Tanggal Akhir Kegiatan	Selama 1 Hari 21 Agustus 2021
6. Keterangan	-
Pelaksana Kegiatan : Batam Tourism Polytechnic Tanggal Temoat Kepala Puslitabmas <u>Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd</u> NIDN. 1004118803	Awal Kegiatan Tanggal Pejabat yang Dikunjungi  Rusdi Nudi, M.Pd
Dikeluarkan di Batam Pada Tanggal Kepala Puslitabmas <u>Dyah Ayu Pradnya Paramitha, M.Pd</u> NIDN. 1004118803	