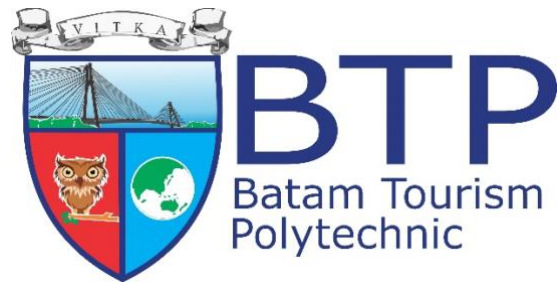


LAPORAN KEGIATAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT



SOSIALISASI POTENSI PENGEMBANGAN KULINER MELALUI METODE MEMASAK DI KAMPUNG TUA BAKAU SERIP

PENGABDI

Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par

Agung Arif Gunawan, MM.Par

Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par

MAHASISWA

Okta Safitri

Bram Handoko

Dinda Aisyah Nurul Intan

M. Khoris Kurnia Subagja

PROGRAM STUDI MANAJEMEN KULINER POLITEKNIK PARIWISATA BATAM JUNI 2024

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Jenis Pengabdian. : Sosialisasi

Judul Pengabdian : Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Melalui Metode Memasak di
Kampung Tua Bakau Serip

Ketua Kegiatan

- a. Nama Lengkap : Rosie Oktavia Puspita Rini., MM.Par
- b. NIDN : 1007109204
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 085219735188
- f. Alamat surel (email) : rosie@btp.ac.id

Anggota 1

- a. Nama Lengkap : Agung Arif Gunawan, MM.Par
- b. NIDN : 1006117903
- c. Jabatan Fungsional : Asisten Ahli
- d. Program Studi: Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 081372159421
- f. Alamat surel (email) : agung@btp.ac.id

Anggota 2

- a. Nama Lengkap : Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par
- b. NIDN : 1021078002
- c. Jabatan Fungsional : Lektor
- d. Program Studi : Manajemen Kuliner
- e. Nomor HP : 081267571118
- f. Alamat surel (email) : tirta@btp.ac.id

Anggota 3

- a. Nama Lengkap : Okta Safitri
- b. NIP : 2022210002
- c. Program Studi : Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata

Anggota 4

- a. Nama Lengkap : Bram Handoko

- b. NIP : 2022020026
- c. Program Studi : Manajemen Tata Hidangan

Anggota 5

- a. Nama Lengkap : Dinda Aisyah Nurul Intan
- b. NIP : 2023030044
- c. Program Studi : Manajemen Kuliner

Anggota 5

- a. Nama Lengkap : M. Khoru Kurnia Subagja
- b. NIP : 2022010048
- c. Program Studi : Manajemen Divisi Kamar

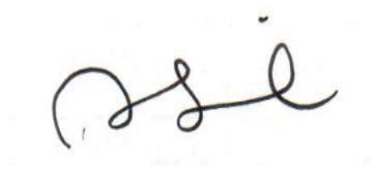
Biaya yang diusulkan : Rp 2.000.000

Batam, 12 Juni 2024

Mengetahui,

Ketua Program Studi.

Ketua Kegiatan Pengabdian



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 10071092004



Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN. 10071092004

Menyetujui,
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat
P-PPB
FESTIVITAS
FANGU

Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc
NIDN. 0514028801

DAFTAR ISI

Table of Contents

HALAMAN PENGESAHAN	2
DAFTAR ISI.....	4
KATA PENGANTAR.....	5
BAB I. PENDAHULUAN	7
Latar Belakang	7
BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT	9
Tujuan Kegiatan	9
Manfaat Kegiatan	9
Landasan Teori	10
BAB 3. METODE PELAKSANAAN	12
Khalayak Sasaran.....	12
Metode Kegiatan.....	13
Analisis.....	15
BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN	15
Pembahasan	17
BAB 5. PENUTUP.....	18
Kesimpulan.....	18
Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN	20
Lampiran 1 Daftar Hadir	16
Lampiran 2 Surat Tugas	17
Lampiran 3 Dokumentasi	18

Lampiran 4 Surat Permohonan Kegiatan.....	20
--	-----------

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 Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Melalui Metode Memasak di Kampung Tua Bakau Serip. Kegiatan PKM tersebut dapat terlaksana berkat dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu dalam kesempatan ini perkenankanlah kami menyampaikan terima kasih kepada:

1. Siska Amelia Maldin, M.Pd selaku PJS Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Rosie Oktavia P.R., MM.Par selaku Ketua Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam.
3. Eryd Saputra, S.Par.,M.M.,M.Sc selaku Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
4. Frangky Silitonga, S.Pd., M.SI selaku Sekretaris Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (PUSLITABMAS) Politeknik Pariwisata Batam.
5. 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, Juni 2024

Pengabdi kepada Masyarakat,

BAB I. PENDAHULUAN

Latar Belakang

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan kuliner yang sangat beragam, mencerminkan keberagaman budaya dan tradisi dari berbagai daerah. Setiap daerah memiliki ciri khas dan keunikan dalam hal kuliner, baik dari segi bahan, teknik memasak, maupun penyajian. Kekayaan ini merupakan aset berharga yang belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk mendukung perekonomian masyarakat, khususnya di daerah-daerah dengan potensi kuliner yang besar namun kurang terekspos. Semakin berkembangnya bisnis kuliner di kota Batam maka makin banyak ragam pilihan bagi para wisatawan dalam berwisata kuliner dan ini menjadi daya tarik kota bagi para wisatawan untuk datang berkunjung dan menikmati kota Batam (Gunawan et al., 2023). Metode memasak tradisional seringkali menjadi warisan budaya yang mengandung nilai-nilai kearifan lokal. Selain itu, metode ini juga memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk kuliner yang bernilai ekonomi tinggi. Syarat mutlak bagi pengolahan pangan, sebab personal hygiene berpengaruh langsung dan tidak langsung terhadap mutu dan keamanan pangan produk yang dihasilkan (Ariyani et al., 2021).

Sosialisasi mengenai potensi pengembangan kuliner melalui metode memasak tradisional dapat menjadi langkah strategis untuk mengangkat nilai budaya sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Salah satu UMKM yang menarik untuk dikembangkan adalah usaha kuliner (Aufa et al., 2024). Perkembangan UMKM kuliner yang begitu cepat dapat menunjang percepatan perekonomian Indonesia karena sebelumnya merupakan sektor yang paling terdampak sehingga fokus kegiatan pengabdian ini yaitu UMKM bidang kuliner (Nurrahman & Sulma, 2022). Segala jenis bentuk usaha, khususnya di sektor kuliner butuh strategi pengembangan yang kokoh dan perlu melibatkan elemen-elemen besar sampai terkecil (Lantowa et al., 2023).

Pulau Pandang Tak Jemu adalah salah satu pulau yang terletak di sekitar wilayah Batam, Kepulauan Riau, Indonesia. Pulau ini dikenal karena keindahan alamnya yang memukau dan potensi wisatanya yang belum banyak terjamah. Salah satu sektor yang

memiliki potensi yang sangat baik untuk dikembangkan untuk peningkatan ekonomi adalah usaha masyarakat (Indrayani & Cahyani, 2023). Pulau Pandang Tak Jemu. Akses menuju pulau ini biasanya dilakukan melalui perjalanan darat atau laut dari pelabuhan di Batam. Perjalanan menuju pulau ini bisa memakan waktu beberapa jam tergantung pada kondisi cuaca dan jenis kapal yang digunakan. Pulau Pandang Tak Jemu menawarkan pemandangan alam yang menakjubkan dengan pantai berpasir putih, air laut yang jernih, dan terumbu karang yang masih terjaga keasliannya. Vegetasi hijau yang subur di pulau ini menambah keindahan panoramanya, menjadikannya tempat yang ideal untuk relaksasi dan rekreasi alam. Salah satu destinasi di Pandang tak jemu yang menarik perhatian yaitu Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip.

Desa Wisata Kampung Tua Bakau Serip yang masuk dalam 50 besar Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI) 2022, bisa menjadi destinasi ekowisata pilihan bagi wisatawan nusantara dan mancanegara di Batam, Kepulauan Riau. Desa Wisata Kampung Bakau Serip memiliki berbagai potensi wisata alam, di antaranya konservasi mangrove, edukasi, flora dan fauna, budaya, serta pantai. Di dalam area desa wisata ini, terdapat Ekowisata Mangrove Pandang Tak Jemu yang menempati area seluas kurang lebih tujuh hektar. Beragam fasilitas untuk menunjang wisata, seperti panggung kesenian dan budaya, jungle tracking, mangrove tracking, restoran seafood, selfie area, outbound, toko cinderamata, hingga toko sewa alat tersedia. Ekowisata Mangrove Pandang Tak Jemu juga memiliki destinasi pantai pasir putih yang elok, dengan kelebihan pada view yang menghadap langsung ke negara Jiran yakni Singapura dan Malaysia. Selain itu, pengunjung bisa memilih untuk menginap di sejumlah penginapan, baik homestay, hotel, ataupun resor berbintang di kawasan tersebut.

BAB 2. GAMBARAN UMUM MASYARAKAT

Tujuan Kegiatan

Berikut adalah tujuan pengabdian dari kegiatan "Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Melalui Metode Memasak":

1. **Meningkatkan Kesadaran Masyarakat:** Memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang potensi ekonomi yang dapat diperoleh dari pengembangan kuliner lokal melalui metode memasak tradisional.
2. **Melestarikan Metode Memasak:** Mendorong pelestarian metode memasak sebagai bagian dari warisan budaya yang bernilai tinggi dan perlu dijaga kelestariannya.
3. **Meningkatkan Keterampilan Memasak:** Mengedukasi masyarakat tentang teknik-teknik memasak tradisional yang dapat diadaptasi dan dikembangkan menjadi produk kuliner yang menarik dan bernilai jual tinggi.
4. **Mendorong Inovasi Kuliner:** Menginspirasi masyarakat untuk berinovasi dalam menciptakan variasi kuliner baru yang tetap berakar pada tradisi namun memiliki daya tarik modern dan komersial.
5. **Memperkuat Ekonomi Lokal:** Membantu masyarakat memahami dan memanfaatkan peluang usaha di bidang kuliner untuk meningkatkan perekonomian lokal melalui pengembangan produk-produk kuliner yang unik dan berkualitas.
6. **Meningkatkan Pariwisata Kuliner:** Menjadikan kuliner lokal sebagai daya tarik wisata, dengan mempromosikan keunikan dan lezatan kuliner tradisional kepada wisatawan domestik dan mancanegara.

Dengan tercapainya tujuan-tujuan ini, diharapkan kegiatan sosialisasi dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat, baik dari segi ekonomi, budaya, maupun sosial.

Manfaat Kegiatan

Kegiatan "Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Melalui Metode Memasak" memiliki berbagai manfaat yang signifikan, baik bagi individu maupun komunitas. Berikut adalah beberapa manfaat utama dari kegiatan tersebut:

1. Peningkatan Keterampilan Memasak:

- a. Peserta mendapatkan pengetahuan dan keterampilan baru dalam teknik memasak yang beragam.
- b. Meningkatkan kemampuan kuliner mereka, sehingga mampu menciptakan hidangan yang lebih bervariasi dan menarik.

2. Pengembangan Ekonomi Lokal:

- a. Memotivasi dan menginspirasi masyarakat untuk memulai atau mengembangkan usaha kuliner.
- b. Mendorong peningkatan pendapatan bagi pelaku usaha kuliner, khususnya UMKM.

3. Peningkatan Kreativitas:

- a. Mendorong peserta untuk berinovasi dalam menciptakan resep dan hidangan baru.
- b. Membantu dalam menciptakan produk kuliner yang unik dan memiliki nilai jual tinggi.

4. Pelestarian Budaya Kuliner:

- a. Melestarikan resep-resep tradisional dan warisan kuliner lokal.
- b. Mengedukasi generasi muda tentang pentingnya menjaga dan mempromosikan kuliner khas daerah mereka.

5. **Jaringan dan Kolaborasi:**

- a. Membangun jaringan antara pelaku usaha kuliner, baik pemula maupun yang sudah berpengalaman.
- b. Menciptakan peluang kolaborasi untuk pengembangan produk dan pemasaran bersama.

6. **Peningkatan Kesejahteraan Sosial:**

- a. Meningkatkan kualitas hidup masyarakat melalui peningkatan keterampilan dan pendapatan.
- b. Memberikan kesempatan bagi masyarakat untuk belajar dan berkembang dalam bidang kuliner.

7. **Promosi Pariwisata Kuliner:**

- a. Menarik minat wisatawan untuk mengeksplorasi kekayaan kuliner lokal.
- b. Meningkatkan daya tarik destinasi wisata melalui kekayaan kuliner yang ditawarkan.

Secara keseluruhan, kegiatan sosialisasi ini tidak hanya memberikan manfaat langsung dalam peningkatan keterampilan dan pengetahuan, tetapi juga memiliki dampak jangka panjang yang positif bagi perkembangan ekonomi, sosial, dan budaya masyarakat.

Landasan Teori

1. **Inovasi dalam Kuliner:** Inovasi dalam metode memasak, teknik kuliner, dan presentasi makanan dapat meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk kuliner. Hal ini dapat melibatkan penggunaan bahan-bahan baru, teknik memasak modern, atau penggabungan cita rasa tradisional dan kontemporer.
2. **Difusi Inovasi:** Proses di mana inovasi diperkenalkan dan diterima dalam masyarakat. Dalam konteks kuliner, ini dapat melibatkan pengenalan teknik memasak baru atau bahan makanan kepada komunitas lokal atau pasar yang lebih luas.

3. **Kuliner sebagai Identitas Budaya:** Makanan dan teknik memasak adalah bagian integral dari identitas budaya suatu komunitas. Pengembangan kuliner melalui metode memasak dapat membantu melestarikan warisan budaya dan memperkuat identitas lokal (Salsabila & Rini, 2023).
4. **Pembelajaran Berbasis Keterampilan:** Metode memasak dapat diajarkan melalui pendekatan pembelajaran berbasis keterampilan yang menekankan praktik langsung dan pengalaman (Rini et al., 2023).
5. **Pemberdayaan Komunitas:** Pendidikan dan pelatihan dalam kuliner dapat memberdayakan individu dan komunitas dengan memberikan keterampilan yang dapat digunakan untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi (Yeni et al., 2022).

Dengan menggabungkan berbagai teori ini, pengembangan kuliner melalui metode memasak dapat menjadi lebih terstruktur dan berlandaskan ilmu pengetahuan yang solid. Ini akan membantu dalam menciptakan produk kuliner yang tidak hanya lezat dan menarik, tetapi juga sehat, berkelanjutan, dan bernilai ekonomi tinggi.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

Khalayak Sasaran

Khalayak sasaran kegiatan Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Melalui Metode Memasak di Kampung Tua Bakau Serip. Kegiatan ini dilaksanakan melalui kerjasama program studi manajemen kuliner di Politeknik Pariwisata Batam dengan masyarakat di Kampung tua Bakau Serip. Adapun yang menjadi konseptor dan perancang dalam kegiatan ini adalah Dosen Program Studi Manajemen Kuliner Politeknik Pariwisata Batam. Khalayak sasaran untuk sosialisasi potensi pengembangan kuliner melalui metode memasak mencakup beberapa kelompok dalam masyarakat, disesuaikan dengan tujuan dan konteks program. Berikut adalah beberapa kelompok yang dapat menjadi khalayak sasaran:

1. **Komunitas Lokal:** Sosialisasi dapat memberdayakan komunitas untuk mengembangkan produk kuliner khas daerah mereka, yang bisa meningkatkan ekonomi lokal.
2. **Kelompok Wanita dan Ibu Rumah Tangga:** Mengasah keterampilan memasak dapat memberikan peluang usaha rumahan dan tambahan penghasilan.

3. **Pedagang Kaki Lima dan Penjual Makanan Jalanan:** Kelompok ini dapat memanfaatkan teknik memasak yang efisien dan inovatif untuk meningkatkan kualitas dan daya tarik produk mereka.

Metode Kegiatan

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut:

1. Penyuluhan *Face to face*

Memberikan materi tentang inovasi produksi pangan olahan yang baik, yang selanjutnya disingkat CPPOB, adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi (Yeni et al., 2022) yang pada dasarnya adalah kegiatan untuk memberikan pengetahuan kepada masyarakat

2. Materi penyuluhan

Materi penyuluhan disosialisasikan berdasarkan pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi dan kearifan lokal. Hal tersebut dihubungkan dengan inovasi ini sebagai langkah membuat produk menjadi terus berkembang, memiliki peningkatan, hingga mencapai kesempurnaan, yang bisa dilakukan dengan cara memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi. Adapun materi yang diberikan didasari oleh motivasi wisatawan berkunjung ke suatu destinasi, pemahaman kebutuhan makan dan minum wisatawan melalui jadwal makan mulai dari konsumsi wisatawan, pembayaran, pengamatan, cerita dan sejarah, nilai, kualitas makanan, hygiene dan sanitasi dan estetika penyajian. Kebutuhan tersebut dipahami untuk menumbuhkan kemampuan keterampilan wirausaha masyarakat mengenai kreatifitas, minat, bekerja dalam tim, pengalaman, respon, kebersihan, jiwa bisnis serta mampu menghadapi perubahan.

3. Tanya Jawab *Audience*

Memberikan kesempatan kepada seluruh *audience* untuk bertanya sesuai dengan prinsip berkreasi mengenai rasa, aroma, tekstur, warna, penyajian, alat makan, cerita dan lainnya

Materi Kegiatan

Kegiatan penyuluhan ini difokuskan pada kegiatan sosialisasi inovasi kuliner melalui metode memasak. Peserta penyuluhan dikhususkan bagi para pedagang yang berjualan di Kampung Tua Bakau Serip. Metode pelatihan yang digunakan pada kegiatan ini fokus kepada kegiatan inovasi, prinsip dan kebutuhan wisatawan. Tahapan pemberian materi penyuluhan adalah sebagai berikut :

Tabel 1. Materi dan penyaji pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat

No	Materi	Penyaji
1	Kuliner Tradisional Kampung Tua Bakau Serip: Resep Tradisional: Pengumpulan data kuliner tradisional dari warga setempat. Analisis kuliner lokal, Identifikasi bahan baku lokal, Penggunaan metode memasak yang sering digunakan	Tim 1 : Rosie Oktavia P.R., MM.Par Dinda Aisyah Nurul Intan
2	Teknik Memasak Tradisional: Metode memasak tradisional (misalnya, panggang, rebus, bakar). Penggunaan alat-alat memasak tradisional. Pengelolaan waktu dan suhu dalam memasak.	Tim 2 : Agung Arif Gunawan, MM.Par Bram Handoko
3	Inovasi Kuliner dan Manajemen Usaha Kuliner: Pengembangan resep baru dengan bahan tradisional. Penyesuaian rasa dan penyajian untuk selera modern. Pengembangan bisnis kuliner berbasis komunitas. Kolaborasi dengan pelaku wisata lokal.	Tim 3 : Tirta Mulyadi, MM.Par Okta Safitri M. Khoiri Kurnia Sinaga

Analisis

Pengabdian kepada masyarakat dengan judul "Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Tradisional Melalui Metode Memasak di Kampung Tua Bakau Serip" berhasil memberikan dampak positif yang signifikan pada masyarakat setempat. Program ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan mengembangkan potensi kuliner tradisional di Kampung Tua Bakau Serip, serta meningkatkan pengetahuan dan keterampilan memasak kuliner tradisional masyarakat. Selain itu, program ini juga memfokuskan pada promosi kuliner tradisional sebagai produk wisata unggulan yang dapat mendongkrak perekonomian lokal.

Pelaksanaan program dimulai dengan pengumpulan data dan informasi melalui wawancara dengan warga setempat. Pengumpulan data ini mengungkap berbagai resep dan teknik memasak tradisional yang khas dari Kampung Tua Bakau Serip. Sesi penyuluhan yang diadakan berhasil meningkatkan pemahaman peserta tentang sejarah dan keunikan kuliner tradisional, serta manfaat ekonominya. Peserta pelatihan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam memasak kuliner tradisional, berkat sesi pelatihan yang mendalam dan interaktif.

Evaluasi kegiatan penyuluhan ini dilakukan secara langsung pada saat kegiatan berlangsung. Tahap evaluasi dilakukan setelah penyampaian materi. Prosedur evaluasi meliputi kemampuan penguasaan materi dan tanggapan terhadap materi yang telah diberikan. Kedua kriteria tersebut diamati dengan keaktifan peserta dalam bertanya dan menanggapi materi yang diberikan. Selain itu, kehadiran peserta dalam setiap sesi penyuluhan juga menjadi parameter tingkat antusiasme peserta terhadap kegiatan penyuluhan yang dilakukan. Strategi inovasi kuliner tradisional juga disosialisasikan dan mulai dipahami oleh peserta. Peningkatan kesadaran dan minat masyarakat terhadap kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata merupakan salah satu keberhasilan utama program ini. Namun, perlu adanya pendampingan dalam implementasi strategi pemasaran dan evaluasi efektivitasnya untuk memastikan keberlanjutan program. Dalam hal ini, penggunaan media sosial dan digital marketing menjadi fokus utama dalam strategi pemasaran yang disampaikan.

BAB 4. HASIL YANG DICAPAI DAN POTENSI KEBERLANJUTAN

Feedback dari peserta menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat bermanfaat dan memberikan wawasan baru tentang potensi kuliner tradisional. Beberapa peserta mengusulkan lebih banyak sesi praktek dan pelatihan mendalam tentang manajemen usaha kuliner. Evaluasi kinerja menunjukkan bahwa penyuluhan dan pelatihan berhasil dilaksanakan sesuai rencana, meskipun ada beberapa area yang memerlukan perbaikan, seperti penambahan waktu untuk sesi praktek dan lebih banyak contoh nyata dalam pemasaran produk.

Dampak program ini terlihat nyata pada aspek ekonomi, sosial, dan budaya masyarakat. Secara ekonomi, beberapa peserta telah mulai menjual produk kuliner tradisional dan melaporkan peningkatan pendapatan. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan kuliner tradisional dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi masyarakat. Secara sosial, kesadaran akan pentingnya pelestarian kuliner tradisional meningkat di kalangan masyarakat, yang mendorong keterlibatan komunitas dalam kegiatan promosi dan pelestarian kuliner tradisional. Dalam aspek budaya, kuliner tradisional menjadi bagian penting dari identitas budaya Kampung Tua Bakau Serip, yang melibatkan generasi muda dalam kegiatan pelestarian tersebut.

Kebertahanan program ini sangat penting untuk memastikan dampak positif yang berkelanjutan. Oleh karena itu, disarankan untuk melanjutkan program sosialisasi dan pelatihan secara berkesinambungan, membangun kolaborasi dengan pihak-pihak terkait, menyediakan pendampingan berkelanjutan bagi peserta, serta membangun jaringan pemasaran yang kuat dan terintegrasi. Dengan langkah-langkah ini, program sosialisasi potensi pengembangan kuliner tradisional melalui metode memasak di Kampung Tua Bakau Serip dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat.

Pembahasan

Berpartisipasi di dalam berbagai kegiatan seperti yang telah dijelaskan di atas dapat menjaga keaktifan pikiran dan membuka wawasan yang memungkinkan masyarakat untuk terus memperoleh informasi yang diperlukannya dan sekaligus membuat perencanaan untuk mendapatkannya. Kegiatan bimbingan **sosialisasi** merupakan salah satu upaya untuk meningkatkan pemahaman masyarakat terkait perubahan perilaku wisatawan dan kebutuhan yang cepat untuk melakukan inovasi. Suatu Perubahan dalam memasak sangat di perlukan. Hal itu di menentukan dan mengatur resep masakan yang akan di buat, bahan masakan yang diperlukan, alat-alat masak, serta waktu dalam proses memasak makanan. Agar proses memasak menimbulkan kreatifitas dan inovasi. Memasak akan menjadi sangat menyenangkan jika berhasil menciptakan dan membuat masakan yang lezat dan disukai banyak orang apalagi oleh wisatawan. Tetapi, pembelajaran memasak ini menjadi hal yang memerlukan banyak persiapan jika mengingat banyak hal yang harus disiapkan sebelum memasak. Belum lagi setelahnya bertebaran memahami kebutuhan dan keinginan wisatawan. Tentunya hal-hal tersebut menyita waktu yang cukup banyak, sementara pekerjaan lain masih menanti.

Persiapan bahan-bahan dan metode memasak secara tepat menjadi faktor penting yang akan menumbuhkan pasar. Perencanaan dan persiapan dalam inovasi metode masak, di antaranya adalah:

- a. Memahami produk bahan baku yang dimiliki oleh daerah
- b. Melakukan penyusunan resep-resep tradisional yang dapat diangkat dan diperkenalkan
- c. Terlebih dahulu membaca resep dari awal hingga akhir untuk memastikan pemahaman bahan dan metode.
- d. Melakukan tinjauan terhadap resep. Membuat rencana tindakan dan memungkinkan cukup waktu untuk setiap langkah.
- e. Memulai penataan masakan melalui metode memasak dan penyajian hidangan.
- f. Merencanakan kebutuhan peralatan yang diperlukan
- g. Kalkulasi bahan dan menyelesaikan langkah-langkah persiapan
- h. Mempromosikan kuliner lokal melalui penampilan yang berbeda

BAB 5. PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan indikator capaian dapat ditarik kesimpulan:

1. Masyarakat mulai memahami pentingnya inovasi dalam dunia kuliner
2. Penerapan pengolahan bahan dengan berbagai metode memasak
3. Masyarakat telah mengetahui metode memasak bagi pengolah pangan beserta cara penggunaannya

Saran

1. Pemantauan perkembangan peserta setelah pelatihan.
2. Evaluasi keberhasilan program sosialisasi.
3. Pendampingan bagi peserta dalam mengembangkan usaha kuliner.
4. Pemberian bantuan teknis dan akses ke pasar.
5. Pentingnya peran serta masyarakat dalam pelestarian kuliner tradisional.
6. Harapan untuk keberlanjutan program dan peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui kuliner tradisional.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, M. D., Nazaruddin, Widyastuti, S., Handayani, B. R., & Amaro, M. (2021). Sosialisasi Personal Higiene Pada Pedagang Ikan Panggang Di Kawasan Wisata Kuliner Loang Baloq, Kota Mataram. *Indonesian Journal of Fisheries Community Empowerment*, 1(1), 21–28. <https://doi.org/10.29303/jppi.v1i1.39>
- Aufa, N. Al, Masfufah, D., Tsabitah, S., Indriyani, S., Zahra, A. G., Farizi, D. D., & MS, M. (2024). Sosialisasi UMKM Kuliner Bibik Kuweh untuk Peningkatan Penjualan melalui Optimasi Digital Marketing. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 4(1), 90–100. <https://doi.org/10.33379/icom.v4i1.3884>
- Gunawan, A. A., Rini, R. O. P., Afriani, M., & Mulyadi, T. (2023). Sosialisasi Profesi, Jenjang Karir Bidang Kuliner Dan Cooking Demo Chocolate Praline Di SMK

Adimulia Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 163–170.
<https://doi.org/10.59193/jkw.v1i2.154>

Indrayani, A. F., & Cahyani, D. (2023). *Madani : Jurnal Pengabdian Ilmiah Sosialisasi Pengemasan Kuliner Lokal Desa Monano Kabupaten Gorontalo Utara*. 6(1), 14–25.

Lantowa, J., Monoarfa, V., & Harun, R. (2023). *Sosialisasi dan pendampingan pengembangan usaha kuliner berbasis ekonomi kreatif*. 1, 540–545.

Nurrahman, A., & Sulma, A. (2022). Sosialisasi Digital Marketing Untuk Meningkatkan Penjualan UMKM Kuliner Di Kelurahan Kadidi Kabupaten Sidenreng Rappang. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Tjut Nyak Dhien*, 1(2), 99–115.
<https://doi.org/10.36490/jpmtnd.v1i2.343>

Rini, R. O. P., Mulyadi, T., Gunawan, A. A., Afriani, M., & Ilham, W. (2023). Bimbingan Pengembangan Teknis Program Pembelajaran Praktikum Smk Di SMK Adimulia Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 171–180.

Salsabila, I., & Rini, R. O. P. (2023). Pengaruh Dining Experience Terhadap Kepuasan Konsumen dan Revisit Intention di Bali Resto, Daejeon (South Korea). *Media Bina Ilmiah*, 17(1978), 1623–1636.

Yeni, M., Suryani, E., Yanti, I. D., & Susanti, S. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKM Pangan Industri Rumah Tangga Centra Kuliner Di Kabupaten Aceh Besar. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 387–396.
<https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i3.161>

LAMPIRAN



BATAM TOURISM POLYTECHNIC
PUSAT PENELITIAN DAN PENGABDIAN MASYARAKAT
 Jalan Gajah Mada, The Vitka City Complex,
 Tiban, Kota Batam 29425, Kepulauan Riau – Indonesia

SURAT PENUGASAN	
Nomor: 08/SK-PD/PUSLITABMAS/BTP/VI/2024	
Kepala Pusat Penelitian dan Pengabdian Masyarakat menugaskan kepada Pengabd/ Tim Pengabdian sebagai berikut:	
1. Nama Dosen	: Rosie Oktavia Puspita Rini, MM.Par
NIDN.	: 1007109204
Jabatan	: Ketua
2. Nama Dosen	: Agung Arif Gunawan MM.Par
NIP.	: 1006117903
Jabatan	: Anggota 1
3. Nama Dosen	: Tirta Mulyadi, S.E., MM.Par
NIP.	: 1021078002
Jabatan	: Anggota 2
4. Nama Mahasiswa	: Okta Safitri
NIM	: 2022210002
Program Studi	: Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata
5. Nama Mahasiswa	: Bram Handoko
NIM	: 2022020026
Program Studi	: Food and Beverage Management
6. Nama Mahasiswa	: Dinda Aisyah Nurul Intan
NIM	: 2023030044
Program Studi	: Manajemen Kuliner
7. Nama Mahasiswa	: M. Khorri Kurnia Subagia
NIM	: 2022010048
Program Studi	: Manajemen Divisi Kamar
Untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian dengan:	
Judul	: Sosialisasi Potensi Pengembangan Kuliner Tradisional Melalui Metode Memasak di Kampung Tua Bakau Serip
Tempat	: Mangrove Pandang Tak Jemu di Kampung Tua Bakau Serip Batam.
Waktu Pelaksanaan	: Jumat, 07 Juni 2024, Pada pukul 14.00 sampai 17.00 WIB
Kepada yang bersangkutan diminta untuk melaksanakan tugas dengan penuh tanggung jawab.	
Batam, 06 Juni 2024 Pelaksana Harian (PLH) Kepala Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam	PENGESAHAN PENERIMA
  Franky Silitonga, S.Pd., M.S.I NIDN. 1018107904	 





