

Pengembangan Menu Unggulan Berbahan Lokal untuk Kafe Wisata Rainbow Garden Poetok Soeko Kabupaten Mojokerto

*Development of Featured Menus with Local Ingredients for Tourism Cafe Rainbow Garden Poetok
Soeko, Mojokerto Regency*

Yayon Pamula Mukti^{1*}, Elsy Tandelilin², Nikmatul Ikhrom Eka Jayani³, Karina Citra Rani⁴

¹Prodi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

²Prodi Manajemen, Fakultas Bisnis dan Ekonomika, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

³Departemen Biologi Farmasi, Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

⁴Departemen Farmasetika, Fakultas Farmasi, Universitas Surabaya, Surabaya, Indonesia

* Correspondence email; yayon.mukti@staff.ubaya.ac.id

Article history

Submitted: 2022/11/16; Revised: 2022/12/23; Accepted: 2023/02/27

Abstract

Poetok Soeko Rainbow Garden Tour is one of the tourism attractions managed by BUMDES Sukosari Makmur in Trawas-East Java that provide beautiful flower garden objects. The presence of a café is one of the supporting factors of rainbow garden tourism. To give characteristics and improve visitor interest, café menu diversification based on local possibilities must be established. Local potential in the form of spice, tuber and local plants was cultivated through the Matching Fund community service initiative started by UBAYA in the form of instruction in the manufacturing of local-modern fusion food. Participatory Action Research (PAR) method was implemented and delivered in three stages: planning, execution, assessment, and monitoring. This community service initiative resulted in three variations of local-modern cuisine which are implemented in new menu book in the Poetok Soeko Rainbow Garden café. This program had a beneficial influence on boosting the partners' knowledge and abilities, as evidenced by an examination of test scores before and after the training. Cooking competitions held after product creation not only measure participant skill, but also boost competitiveness in the development of future menus. Based on post-test conducted resulting the increase of knowledge regarding local ingredients and processing up to 15.63%.

Keywords

Local; Modern menu; Poetok Soeko; Rainbow Garden.



© 2023 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY SA) license, <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>.

1. PENDAHULUAN

Rainbow Garden Poetok Soeko merupakan objek wisata yang terletak di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas, Kabupaten Mojokerto yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Sukosari Makmur sejak 2018. Berada di ketinggian 600-meter dan memiliki luas 131 Hektare, Rainbow Garden Poetok Soeko menawarkan taman bunga

yang tidak hanya cantik namun juga menyegarkan (Pemerintah Desa Sukosari, 2021). Berlokasi di kaki Gunung Penanggungan, wisata ini juga menawarkan ruang fotografi yang menarik dan modern. Hal ini sangat sesuai dengan klaim (Isdarmanto, 2016), bahwa *Amenities* (Fasilitas), *Accessibility* (Aksesibilitas), *Attraction* (Atraksi) dan *Hospitality* (Keramahtamahan) memiliki dampak yang besar terhadap keberhasilan suatu tempat yang dikembangkan sebagai daerah tujuan wisata.

Penyediaan fasilitas makanan dan minuman tentu saja tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan wisatawan sebagai bagian dari produk wisata. Keberadaan kafe atau restoran di kawasan wisata merupakan salah satu komponen fasilitas dan pelayanan umum yang juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pendapatan baru bagi tempat wisata. Hal ini semakin menegaskan bahwa keberadaan kafe ataupun restoran di tempat wisata menjadi sangat penting. Istilah kafe secara harfiah berarti tempat minum kopi di mana pengunjung dapat memesan minuman seperti kopi dan makanan ringan (Rasmikayati, Afriyanti, & Saefudin, 2020). Warung atau kafe dan kedai kopi merupakan gabungan dari karakter bar dan beberapa ciri khas restoran, tidak hanya sebagai tempat untuk menikmati makanan dan minuman, tetapi juga sebagai tempat untuk bersosialisasi dan berelasi (Maulida, 2021). Pengunjung datang ke kafe karena beberapa alasan, seperti respon staf kafe yang cepat dan tanggap, kebersihan kafe, keunikan hidangan, dan lokasi yang strategis (Rilcudurano, 2018). Produk akan dianggap memiliki nilai dan makna unik jika berada dengan produk sejenis (Nanda Annisa, Bambang Dwi Hartono, & Syarun, 2020). Namun, kafe yang bertujuan untuk mengembangkan sektor pariwisata seringkali menemui kendala dalam pengembangan menu khas dari kafe tersebut.

Untuk meningkatkan kepuasan wisatawan, pengelola restoran atau kafe berupaya menawarkan berbagai menu yang sesuai dengan “lidah” wisatawan yang datang (Barreto Araujo, 2016). Pengusaha makanan dan minuman tidak segan membawa hidangan modern ke lokasi wisata yang tidak jarang berasal dari kota yang jauh dari lokasi kafe. Hal ini memberikan kesan hanya mentransfer budaya perkotaan ke pedesaan. Selain itu bahan baku dan budaya lokal menjadi kurang terangkat yang sebetulnya bisa menjadi pembeda dan unsur keunikan. Terlebih lagi jika rasa yang disajikan juga seadanya, justru akan memperburuk citra destinasi wisata tersebut Hal ini sering terjadi karena ketidakmampuan chef dalam menyajikan menu modern. Hal ini menjadi dilema karena beberapa makanan khas yang ada belum menjadi makanan tuan rumah atau makanan yang dapat memperkenalkan ciri khas dan identitas daerah (Barreto Araujo, 2016). Pembangunan desa saat ini memandang desa sebagai objek pembangunan, sehingga sangat bergantung pada dukungan dari pemerintah pusat.

Potensi pemanfaatan masing-masing desa sangat terbatas dan sering terabaikan (Iftitah & Sa, 2022).

Usaha yang dilakukan untuk memperkenalkan ciri khas dan identitas daerah adalah dengan diferensiasi menu menggunakan bahan baku lokal namun dengan cita rasa yang modern yang dapat diterima oleh masyarakat luas. Pengembangan kearah menu modern menjadi peluang yang besar karena beragamnya latar belakang pengunjung. Tantangan terbesar dalam mengembangkan menu berbahan dasar lokal adalah rasa, tampilan dan anggapan bahwa makanan berbahan dasar lokal adalah makanan yang kuno dan tradisional. Potensi bahan baku makanan di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas sangat besar baik nabati maupun hewani. Bahan – bahan baku lokal tersebut diantaranya adalah singkong, ubi ungu, talas, ikan patin, jamur tiram dan susu. Bumbu – bumbu dalam bentuk rimpang juga cukup mudah untuk ditemukan (Jahe, Temulawak, Kunyit).

Kebaruan dalam kegiatan ini tidak hanya memfokuskan dalam pengembangan menu lokal-modern, namun juga melibatkan masyarakat desa selaku pemilik, dan pengelola kafe dengan tujuan peningkatan kualitas hidangan kafe untuk pemanfaatan potensi desa, dimana secara tidak langsung akan meningkatkan pendapatan masyarakat desa. Pengembangan menu unggulan berbahan lokal untuk kafe wisata juga sangat penting untuk mempromosikan kekayaan kuliner daerah dan mendukung industri pariwisata di suatu daerah. Dengan menghidangkan makanan dan minuman lokal yang unik dan lezat, kafe wisata dapat menarik wisatawan untuk mengunjungi dan menikmati kuliner khas daerah tersebut.

Beberapa penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pengembangan menu unggulan berbahan lokal untuk kafe wisata antara lain; penelitian yang dilakukan di Kota Batu, Jawa Timur, Indonesia, yang menunjukkan bahwa pengembangan menu unggulan berbahan lokal dapat meningkatkan minat wisatawan untuk berkunjung ke kafe wisata tersebut. Penelitian ini juga menyarankan untuk melibatkan masyarakat lokal dalam proses pengembangan menu (Hanik, 2021). Penelitian yang dilakukan di Provinsi Yunnan, Tiongkok, yang menunjukkan bahwa pengembangan menu unggulan berbahan lokal dapat meningkatkan pendapatan kafe wisata dan memberikan dampak positif bagi pengembangan industri pariwisata di daerah tersebut (Yumetri Abidin, 2020). Penelitian yang dilakukan di negara-negara ASEAN, yang menunjukkan bahwa pengembangan menu unggulan berbahan lokal dapat menjadi salah satu strategi untuk meningkatkan daya tarik wisata kuliner di daerah tersebut (Handayani, Iqbal, Marisya, Marsinah, & Despita, 2023). Namun, perlu diingat bahwa pengembangan menu unggulan berbahan lokal untuk kafe wisata harus dilakukan

dengan memperhatikan kelestarian lingkungan dan keberlanjutan bahan-bahan makanan yang digunakan. Selain itu, pengembangan menu juga harus memperhatikan faktor kesehatan dan keamanan makanan bagi konsumen.

2. METODE

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan program PKM ini adalah dengan metode pendampingan atau PAR (*Participatory Action Research*). Salviana et al. (2022) menjelaskan tentang metode PAR, dimana metode ini berfungsi sebagai pengamat dan pengembang model. Karakteristik praktik yang lebih menyeluruh digunakan untuk PAR. Mitra pengabdian masyarakat ini adalah pegawai Kafe Rainbow Garden Poetok Soeko dan perwakilan ibu-ibu dari setiap rukun tetangga (RT). Rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan selama 5 bulan (Agustus sampai Desember 2022). Metode pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah *Participatory Action Research* (PAR) yang diaplikasikan dengan pelatihan guna meningkatkan pengetahuan mitra, di mana pelaksanaan pengabdian masyarakat dilakukan dengan beberapa tahapan.

2.1 Tahap Persiapan

Tim UBAYA melakukan studi potensi bahan baku lokal dengan melakukan *Focus Group Discussion* (FGD) dengan mitra. Tim UBAYA berkolaborasi dengan chef profesional untuk meningkatkan semangat dan pengetahuan pengembangan produk.

2.2 Tahap Implementasi

Pelatihan kreasi menu pangan lokal dilaksanakan pada Senin, 26 September 2022. Narasumber praktisi yang hadir adalah Chef Anthony Sucipto, A.Md. Pelatihan diikuti oleh 10 staf kafe dan 2 perwakilan ibu-ibu dari 7 RT (14 warga). Selain pelatihan praktisi, tim dari UBAYA juga tetap memberikan pelatihan berupa informasi bahan baku lokal serta manfaat dan cara penyimpanan bahan.

2.3 Tahap Pemantauan Evaluasi

Tim UBAYA bersama dengan chef profesional mengadakan lomba memasak untuk menilai tingkat implementasi setelah pemberian pelatihan. Hasil pengembangan menu yang memenuhi aspek kreativitas, rasa, kandungan gizi, dan presentasi tertinggi akan mendapatkan apresiasi yang besar.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kafe *Rainbow Garden* terletak di kawasan wisata *Rainbow Garden* yang berada di sisi tengah kawasan wisata, sehingga mudah untuk dikunjungi. Gambar 1 menunjukkan lokasi kafe di wisata *Rainbow Garden*.



Gambar 1. Kafe di Wisata *Rainbow Garden*, (A). Lokasi kafe berada di tengah taman, (B). *Rooftop* kafe dikelilingi pemandangan alam.

Pelatihan pengembangan menu modern dengan bahan lokal ini digagas karena melimpahnya bahan lokal. Selain itu, dengan program ini diharapkan *Rainbow Garden Cafe* memiliki keunikan tersendiri, sehingga menjadi daya tarik bagi pengunjung Wisata *Rainbow Garden Petoek Soeko*. FGD dilakukan dengan penduduk setempat dan pengurus kafe untuk menggali potensi bahan baku dan menu original yang disajikan. Jenis-jenis makanan yang diproduksi di kafe merupakan makanan yang instan berupa mie, nasi goreng, dan menu-menu makanan ringan berupa gorengan. Menu tersebut tidak mewakili ciri khas dari suatu daerah, sehingga para pengunjung tidak memiliki kesan yang melekat terhadap lokasi wisata tersebut.



Gambar 2. Suasana Kafe *Rainbow Garden Poetoeok Soeko* (A) FGD bahan baku lokal dan menu di kafe, (B) Salah satu menu nasi goreng



Gambar 3. Pelatihan dan *hands-on* pengembangan menu modern berbahan baku lokal



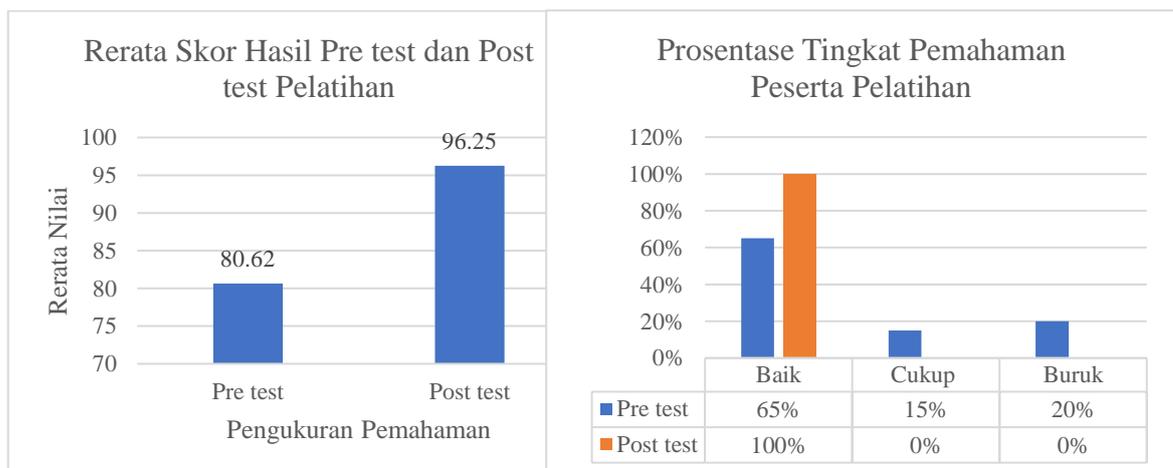
Gambar 4. Pasta ikan patin sambal matah

Hasil analisa terhadap faktor internal dan eksternal terkait pengembangan menu berbahan dasar lokal di kafe Rainbow Garden Poetoek Soeko menyimpulkan bahwa makanan berbahan dasar lokal di Kecamatan Trawas mempunyai potensi besar agar bisa dikembangkan. Pengolahan bahan baku lokal juga dalam rangka meningkatkan nilai jual dari bahan baku tersebut. Menurut Kerans & Ngongo (2022), selain dapat meningkatkan nilai jual produk, pengolahan bahan baku lokal dapat memperpanjang masa simpan dari produk tersebut, sehingga memiliki nilai lebih untuk dapat dimanfaatkan dalam pembuatan produk turunan lainnya.

Menu pertama yang diberikan oleh praktisi adalah pasta, dengan nama menu Pasta ikan patin sambal matah. Pasta merupakan olahan barbahan tepung terigu dengan air, telur dan garam yang memiliki tekstur lembut dan kenyal. Pasta dapat dikonsumsi saat pagi, siang maupun malam hari (Ninda Yuniavi, Sri Palupi, 2017). Pasta dipilih sebagai salah satu menu yang dikembangkan karena fleksibilitas dalam konsumsi, yaitu dapat dikonsumsi pada berbagai waktu dan disukai oleh semua kalangan umur. Ikan patin mengandung 68.6% protein, dan 5.8% lemak. Bagian yang dapat dimanfaatkan pada ikan patin juga tergolong banyak. Filet ikan patin memanfaatkan 61.7% bagian dari ikan (Wahyuningtyas et al., 2020). Desa Sukosari sendiri merupakan salah satu desa penghasil ikan patin di Kecamatan Trawas. Kolam pembudidayaan ikan patin juga berada di area taman bunga Poetoek Soeko. Demikian, menu ini juga menjadi menu turunan pemanfaatan bahan baku lokal desa. Sedangkan penggunaan sambal matah akan memberikan rasa khas daerah Indonesia. Menu yang kedua yang dikembangkan adalah Ayam krispi parut singkong dengan saus jamur. Menu ini dikembangkan dari menu dasar ayam goreng yang sudah ada dengan kombinasi dari parutan singkong yang merupakan bahan alam yang banyak tumbuh di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas. Sedangkan menu terakhir yang dikembangkan adalah menu penutup dengan nama Ronde Singkong. Desa Sukosari berada pada ketinggian 600 mdpl, sehingga memiliki udara yang sejuk. Wadang ronde biasanya berisikan beras ketan dan kacang tanah yang diberikan kuah gula merah dan jahe sehingga memberikan kehangatan bagi yang mengkonsumsinya. Pada pengembangan menu ini, isian berupa beras ketan disubsitusi dengan parutan singkong. Singkong memberikan efek kenyang yang lebih karena memiliki kandungan karbohidrat lebih dari 30%. Variasi menu modern memberikan kesan atau

image yang baik terhadap nilai jual produk yang sebenarnya berbahan dasar lokal (Nurhanifah et al., 2022).

Dalam pelatihan pembuatan menu unggulan modern berbahan dasar lokal, tingkat pemahaman peserta diukur sebelum dan sesudah menerima materi dan pelatihan langsung. Ukuran pemahaman meliputi aspek komposisi bahan baku, peralatan, dan proses pengolahan. Sepuluh pertanyaan diajukan kepada 30 peserta pelatihan. Hasil dan analisis nilai *pretest* dan *post-test* pelatihan pengembangan menu modern lokal disajikan pada Gambar 5. Hasil rata-rata nilai *pretest* pelatihan dari seluruh peserta adalah 80,62, sedangkan rerata nilai *post-test* pelatihan adalah 96,25. Berdasarkan hasil analisis statistik, rata-rata skor sebelum dan sesudah tes menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$). Hasil analisis menunjukkan bahwa persentase tingkat pemahaman peserta sebelum pelatihan diketahui bahwa 65% pemahaman dalam kategori baik, 15% dalam kategori cukup, dan sisanya dalam kategori buruk.



(A) (B)

Gambar 5. Analisis hasil pelatihan pembuatan menu modern (A) Rerata skor pretest dan post-test (B) Prosentase tingkat pemahaman peserta pelatihan.

Selain mengukur pemahaman dengan pertanyaan, peserta juga berkesempatan untuk mengikuti perlombaan pengembangan menu produk yang dibuat dengan bahan baku lokal. Pada kesempatan tersebut, peserta yang berpartisipasi mendapatkan modal sebesar Rp.150.000/ kelompok untuk membeli bahan-bahan untuk dua menu (*main course* dan *dessert*). Mitra pengabdian masyarakat Desa Poetoek Soeko memamerkan kreativitasnya dalam menciptakan menu-menu modern

berbahan baku lokal, di antaranya Nasi Goreng Ubi Ungu, Telang *Squash* dan Pasta Sawi Hijau. Beberapa hasil kreasi dapat dilihat pada Gambar 6. Pelatihan pengembangan menu modern dengan bahan lokal sukses dalam meningkatkan pemahaman semua peserta. Hal ini dilihat dari adanya peningkatan pemahaman peserta pelatihan menjadi baik bagi semua peserta (100%). Sesuai hasil tersebut, bisa disimpulkan bahwa pelatihan pengembangan menu modern lokal berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan.



Gambar 6. Hasil lomba kreasi menu pangan modern berbahan baku lokal.

4. CONCLUSION

Pelatihan pengembangan menu unggulan modern dengan bahan lokal merupakan salah satu upaya peningkatan konsumsi dan kreasi bahan baku lokal di Desa Sukosari, Kecamatan Trawas, Provinsi Jawa Timur. Menu Pasta Ikan Patin Sambal Matah, Ayam Krispi Parut Singkong dengan Saus Jamur, dan Ronde Singkong dapat diimplementasikan sebagai menu olahan di Kafe Wisata Rainbow Garden.

Pelatihan pengembangan menu unggulan modern berbahan baku lokal berdampak pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan bagi pengelola kafe dan warga sekitar Kafe Rainbow Garden di Desa Sukosari.

REFERENSI

- Barreto Araujo, E. (2016). Pengembangan Kuliner Lokal Sebagai Daya Tarik Wisata Di Dili, Timor Leste. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 3(2), 15–27. <https://doi.org/10.24843/jumpa.2016.v03.i01.p02>
- Fiedler, F. (2015). Contingency theory of leadership. In *Organizational behavior 1: Essential theories of motivation and leadership*. https://doi.org/10.1007/978-3-319-31816-5_2227-1
- Handayani, T. S., Iqbal, M., Marisya, F., Marsinah, M., & Despita, D. (2023). Culinary Tourism Development in Palembang City: A Case Study Bebek Gendut Restaurant as An Economic Driver in The Traditional Halal Food. *Ekonomica Sharia: Jurnal Pemikiran Dan Pengembangan Ekonomi Syariah*, 8(2), 191–204.
- Hanik, U. (2021). *Pengembangan Industri Makanan Melalui Penguatan Halal Value Chain Di Desa Wisata Pujon Kidul Malang*. UIN Sunan Ampel Surabaya.
- Iftitah, M. I., & Sa, H. (2022). *Pengembangan Potensi Desa Palaan Melalui Olahan Produk Makanan Dari Nanas*. 3(4), 965–970. <https://doi.org/10.31949/jb.v3i4.3473>
- Isdarmanto. (2016). Dasar Dasar Kepariwisata dan Pengelolaan Destinasi Pariwisata. In *Perpus.Univpancasila.Ac.Id*.
- Kerans, G., & Ngongo, K. P. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal untuk Menumbuhkan dan Mengembangkan Jiwa Enterpreneurship Himpunan Mahasiswa Program Studi Pendidikan IPA. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 573. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i2.5123>
- Matahari, N. D., Karsam, K., & Andrianto, N. (2019). Pembuatan Film Dokumenter Wedang Ronde Jago Salatiga. *Jurnal Art Nouveau*, 98.
- Maulida, R. (2021). *Peran Cafe dan Restoran sebagai Penunjang Pariwisata Halal di Kota Banda Aceh*. Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Banda Aceh.
- Nanda Annisa, Bambang Dwi Hartono, & Syarun, M. (2020). Analisis Strategi Pemasaran dan Diferensiasi Produk Melalui Instagram Dalam Menciptakan Loyalitas Konsumen di Kedai Kopi Darling Habit. *Jurnal Manajemen Bisnis Dan Publik*, 1(1), 20–31. <https://doi.org/10.22236/jmbp.v1i1.5706>
- Nurhanifah, N., Kartika, N. W., Husein, A., Harahap, M., Ritonga, J. R., & Kesuma, C. I. (2022). Analisis Strategi Marketing, Brand Image (Personal Branding) serta Loyalitas terhadap Minuman Starbucks di Kalangan Remaja Milineal. *El-Mujtama: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 116–121.

<https://doi.org/10.47467/elmujtama.v3i1.2291>

- Rasmikayati, E., Afriyanti, S., & Saefudin, B. R. (2020). Keragaan, Potensi dan Kendala pada Usaha Kedai Kopi Di Jatinangor: Kasus pada Belike Coffee Shop dan Balad Coffee Works. *Agritek (Jurnal Agribisnis Dan Teknologi Pangan)*, 1(01), 26–45.
- Rilcudurano, D. (2018). Faktor yang Mendorong Orang Berkunjung ke Wood Cafe Ngabang. *Universitas Sanata Dharma*, 4(1), 88–100.
- Salviana, V., Fuadiputra, I. R., Bustami, M. R., & Jha, G. K. (2022). Participatory Action Research (PAR) Model for Developing A Tourism Village in Indonesia. *Journal of Local Government Issues (LOGOS)*, 5(2), 193–207.
- Sari, R., & Suhartati. (2015). Tumbuhan Porang : Prospek Budidaya Sebagai Salah Satu Sistem Agroforestry. *Info Teknis EBONI*, 12(2), 97–110. <http://ejournal.fordamof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5061>
- Yumetri Abidin, Y. (2020). *Pengantar Budaya Masyarakat Asia Tenggara*. UNAS PRESS-Universitas Nasional.
- Wahyuningtyas, M. P., Setiati, Y., & Riska, N. (2020). Karakteristik Fisik Penambahan Ikan Patin Siam (Pangasius sutchii) Pada Sus Kering. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 8(2), 114–120. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v8i2.23487>