

Pelatihan Pembuatan Produk Kuliner Dengan Bahan Pangan Lokal Desa Ranu Pani, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur

Hari Minantyo^{1*}, Oki Krisbianto², Juliuska Sahertian³, Christiana Kartika⁴, Tabita Yunia Puspita⁵, Lucilla Bilkis Syaiful⁶

^{1,2,3,4,5,6} Universitas Ciputra, Indonesia

e-mail: ^{1*}hari.minantyo@ciputra.ac.id, ²oki.krisbianto@ciputra.ac.id,
³yuskasahertian@gmail.com, ⁴ckartika@student.ciputra.ac.id,
⁵tpuspita@student.ciputra.ac.id, ⁶lsyaiful@student.ciputra.ac.id

Abstrak

Desa Ranu Pani merupakan desa wisata yang terletak di kawasan Bromo, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. Pertanian dan pariwisata merupakan mata pencaharian utama penduduk desa Ranu Pani. Kondisi pandemi Covid-19 mengakibatkan hilangnya pendapatan warga Desa Ranu Pani yang bekerja di industri pariwisata sehingga menyebabkan banyak industri makanan dan pariwisata yang harus tutup. Desa Ranu Pani menghasilkan berbagai macam hasil pertanian antara lain jagung putih, kentang dan semen (kailan). Bahan lokal tersebut memiliki potensi untuk dijadikan sebagai kreasi produk makanan yang dapat meningkatkan variasi kuliner di Ranu Pani. Oleh sebab itu, tim pengabdian masyarakat melakukan pengabdian dengan membuat kreasi produk makanan dari bahan lokal Desa Ranu Pani, hasil kreasi produk makanan tersebut akan diajarkan kepada pelaku kuliner setempat. Metode yang dilakukan adalah survei lapangan, wawancara dengan tokoh masyarakat sebagai informan ahli, dilanjutkan dengan pelaksanaan pelatihan. Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat memperluas pengetahuan dan keterampilan pelaku kuliner dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner yang inovatif dan meningkatkan nilai ekonomi, dapat mendukung industri pariwisata di bidang kuliner.

Kata Kunci: Desa Ranu Pani, Kreasi Olahan Pangan, Pelatihan, Produk Kuliner

Abstract

Ranu Pani Village is a tourist village located in the Bromo region of Lumajang Regency, East Java. The main occupations of Ranu Pani villagers are agriculture and tourism. Due to the COVID-19 pandemic situation, residents of Ranu Pani village who work in the tourism industry have lost their income, resulting in the closure of many food and tourism industries. Ranu Pani village produces a variety of agricultural products such as white corn, potatoes and semen (kailan). These local ingredients have the potential to be used as creative dishes to expand the variations of Ranu Pani cuisine. Therefore, the community service team serves the community by creating creative dishes using local ingredients from Ranu Pani village. These creative culinary achievements will be shared with local culinary stakeholders. The methods used were field surveys, interviews with community leaders as expert informants, and subsequent training sessions. The results of this service are expected to improve the knowledge



and skills of culinary professionals who process local ingredients into creative dishes, increasing the economic value that can support the gourmet tourism sector.

Keywords: *Culinary Product, Processed Food Creations, Ranu Pani Village, Training*

Pendahuluan

Ranu Pani merupakan objek wisata berupa danau di desa Ranu Pani di kecamatan Senduro, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur yang merupakan bagian dari Taman Nasional Bromo Tengger Semeru (TNBTS). Desa Ranu Pani juga dikenal dengan potret masyarakat yang harmonis ditengah perbedaan latar belakang agama/kepercayaan yang berbeda. Dikenal dengan sebutan sebagai Wong Tengger, warga Desa Ranupani hidup rukun dengan menjunjung tinggi adat-istiadat budaya setempat. Berbagai ritual adat masih diadakan secara rutin demi menjaga komunikasi sosial warga setempat (Fatanti et al., 2022). Masyarakat Tengger desa Ranu Pani telah lama memanfaatkan sumber daya alam hayati khususnya tumbuhan sebagai bahan baku kebutuhan sehari-hari (Astriyantika et al., 2016). Penduduk Ranu Pani diperkirakan berjumlah sekitar 2.000 orang. Desa Ranu Pani merupakan salah satu desa yang memiliki potensi alam untuk dikembangkan sebagai tempat pariwisata karena berada dalam kawasan Taman Nasional Gunung Semeru (Adawiyah & Susilo, 2020). Masyarakat Tengger adalah masyarakat yang mayoritas warganya memiliki latar belakang pekerjaan sebagai petani. Pada perkembangannya, masyarakat Tengger melakukan pemotongan pohon-pohon untuk mengosongkan lahan yang nantinya digunakan sebagai lahan pertanian. Hasil pertanian yang utama adalah sayur mayur, seperti kobis, kentang, wortel, bawang putih, dan bawang prei. Lahan mereka juga cocok untuk tanaman jagung (Haliim, 2018). Menurut hasil wawancara dengan Bapak Sumandik, tokoh masyarakat di Desa Ranu Pani. Selain menjadi petani, masyarakat Tengger juga memiliki beberapa pekerjaan sampingan seperti menyewakan dan mengemudikan jip bagi wisatawan yang ingin ke Gunung Bromo, menyewakan kuda untuk ditunggangi dan terakhir menjual hasil kreativitas masyarakat Tengger sebagai oleh-oleh (Hikmah et al., 2020). Daun semen adalah limbah kailan tanaman kubis yang sudah dipanen dibiarkan. Setelah sayur kubis dipanen, tumbuhan ini akan menjadi tunas-tunas yang baru. Tunas-tunas inilah yang digunakan sebagai bahan untuk menyajikan semen (Febriyani, 2017). Umumnya proses penyajian daun semen ini sangat sederhana (Ananda, 2017), masyarakat Ranu Pani biasanya menggunakan daun semen ini untuk menjadi sop, yakni dengan merebus sayuran tersebut hingga kematangan yang diinginkan, dan air rebusan tersebut menyusut, lalu ditambahkan garam secukupnya. Setelah itu disajikan dengan kuah rebusannya tersebut.

Pada dasarnya makanan Tengger memiliki dua fungsi, satu digunakan untuk makanan pokok setiap hari sedangkan yang kedua adalah untuk upacara ritual. Makanan pokok orang tengger rata rata dibuat dari bahan dasar jagung putih yang diolah menjadi nasi jagung, nasi empok, dan ada yang dibuat aron. Sedangkan makanan yang digunakan untuk acara ritual seperti jenang koleh, pipis, tetelan, jadah dan pasong yang juga merupakan olahan dengan menggunakan jagung putih

menurut hasil wawancara dengan Bapak Sumandik, tokoh masyarakat di Desa Ranu Pani.

Selama pandemi Covid-19 dari tahun 2019 hingga 2021, mayoritas masyarakat Ranu Pani mengalami kesulitan. Pendapatan mereka terganggu karena sektor pariwisata terpaksa berhenti akibat pandemi. Hingga beberapa usaha seperti *homestay*, dan restoran terpaksa tutup, dan para pekerja terpaksa pada sektor pariwisata diberhentikan karena tidak ada pemasukan dari sektor pariwisata yang merupakan sumber utama pendapatan masyarakat. Setelah dua tahun, masyarakat mulai beralih ke sektor pertanian sebagai sumber penghasilan. Sayangnya hasil pertanian mereka belum mengalami inovasi yang memadai, sehingga tidak memiliki nilai tambah yang signifikan dan kurang berdampak pada perekonomian mereka. Padahal, hasil pertanian tersebut memiliki potensi untuk dijadikan makanan khas daerah yang dapat membantu masyarakat setelah terkena dampak Covid-19. Makanan khas nusantara merupakan berbagai jenis makanan olahan khas daerah Indonesia yang merupakan bentuk kreativitas masyarakat lokal dalam mengolah bahan makanan, memadukan rempah-rempah serta menambah nilai budaya di dalamnya (Lestari & Christina, 2018).

Oleh karena itu, kami dari tim pengabdian kepada masyarakat program studi Pariwisata-Bisnis Kuliner dan Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ciputra Surabaya melakukan survei yang dilanjutkan dengan membuat resep dan dilakukan uji coba membuat produk, kemudian hasil produknya dibuat pelatihan membuat inovasi produk yang kreatif dengan pemanfaatan bahan pangan lokal setempat dari desa Ranu Pani. Resep masakan adalah takaran yang digunakan untuk membuat masakan (makanan & minuman) yang telah teruji keakuratannya. Untuk dapat membuat masakan tentunya si pemasak (Juru masak) harus menyiapkan bahan-bahan terlebih dahulu untuk diolah menjadi masakan siap saji. Resep adalah keterangan dari nama bahan, ukuran, bumbu, cara membuat dan cara menyajikan suatu jenis masakan (Minantyo, 2011). Sehingga bahan baku yang berlimpah dari hasil pertanian masyarakat dapat dimanfaatkan, sehingga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dari hasil pertanian yang tidak diolah. Inovasi adalah bagaimana melakukan sebuah kegiatan yang bisa meningkatkan nilai (*added value*) dan keunggulan dari kondisi saat ini (Suhaeni, 2018). Inovasi yang dilakukan oleh tim pengabdian kepada masyarakat diantaranya membuat *brownies* kukus tepung mbote, *brownies* kukus tepung kentang, cake hijau tepung mbote dengan daun semen, cake hijau tepung mbote dengan daun semen, bakso ikan dengan daun semen. *Brownies* merupakan salah satu jenis cake yang berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dari pada cake karena *brownies* tidak membutuhkan pengembangan atau gluten (Astawan, 2009). Salah satu daya tarik cake adalah rasanya yang lezat dan mudah dibuat (Rafika et al., 2012). Bakso adalah produk pangan yang terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan lainnya, dibentuk bulat-bulatan dan direbus (Usmiati & Priyanti, 2012). Bakso ikan adalah olahan yang terbuat dari lumatan daging yang ditambahkan bumbu-bumbu, tepung, dan bahan tambahan pangan kemudian dilakukan proses penghancuran daging, pembuatan adonan, pencetakan, dan

perebusan (Muttaqin et al., 2016). Pemanfaatan ikan sebagai produk olahan pangan berpotensi meningkatkan nilai ekonomis serta mempermudah untuk mendapatkan dan mengkonsumsinya (Minantyo et al., 2019).

Tujuan dari pelatihan kepada masyarakat ini adalah untuk memberikan pengetahuan baru kepada pelaku kuliner setempat dalam membuat inovasi produk olahan pangan yang kreatif menggunakan bahan pangan lokal setempat, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan baru dan mengoptimalkan potensi sumber daya alam yang ada. Produk baru ini dapat menunjang sektor pariwisata dalam bidang kuliner.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Wawancara

Survei lapangan yang dilakukan oleh tim dalam pengabdian kepada masyarakat adalah wawancara dengan tokoh adat di Desa Ranu Pani. Adanya wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi kepada tokoh masyarakat untuk mengetahui terkait dengan permasalahan saat terjadi pandemi, menggali data terkait dengan hasil pertanian, bahan makanan pokok apa yang dikonsumsi oleh warga setempat yang kemungkinan dapat dikembangkan sebagai inovasi produk baru yang kreatif.

2. Survei

Setelah melakukan wawancara dengan tokoh adat dilanjutkan dengan melakukan survei lapangan untuk mengetahui bahan pangan lokal setempat agar bisa menentukan bahan makanan yang akan dijadikan sebagai produk inovasi. Bahan pangan lokal setempat didapatkan tercantum pada Gambar 1 yaitu daun semen, mbote, kentang, bawang prei, wortel. Dari hasil survei ditentukan bahan yang akan digunakan adalah daun semen, kentang dan mbote. Untuk kentang dan mbote dikeringkan dan dibuat tepung, sedangkan daun semen dikeringkan dan dihaluskan dijadikan bubuk.



Gambar 1. Survei Bahan Pangan Lokal Daun Semen, Kentang, Mbote

3. Membuat Standar Resep

Setelah mendapatkan bahan-bahan, tim menentukan masakan yang akan dibuat dengan membuat standar resep yang nantinya akan diberikan kepada peserta pada saat membuat produk dengan tujuan agar menghasilkan makanan yang enak, bisa ditampilkan menarik serta bisa dijual. Resep yang dibuat dengan menggunakan

bahan dasar semen, kentang dan mbote yaitu brownies kukus tepung mbote, brownies kukus tepung kentang, cake hijau tepung mbote dengan daun semen, cake hijau tepung mbote dengan daun semen, bakso ikan dengan daun semen. pengabdian kepada masyarakat melakukan uji coba berbagai macam pembuatan produk dengan menggunakan bahan dasar yang ada di desa Ranu Pani dengan tujuan untuk menciptakan kreasi produk yang inovatif. Sesudah membuat uji coba resep, hasilnya dijadikan sebagai materi pelatihan kepada peserta di Desa Ranu Pani. Sehingga nantinya peserta mampu membuat kreasi bahan pangan lokal yang telah dirancang oleh tim pengabdian masyarakat.

4. Uji Coba Produk

Berdasarkan resep yang sudah dibuat, tim melakukan uji coba membuat produk dengan tujuan untuk memastikan standar resep yang sudah dibuat oleh tim nantinya apakah sudah sesuai dan pada saat dipraktikkan peserta pelatihan tidak mengalami kesulitan.

5. Pelatihan Pembuatan Produk

Pelatihan memasak membuat kreasi produk yang inovatif kepada peserta dari pelaku kuliner dari Desa Ranu Pani dilakukan di rumah budaya Ranu Pani pada tanggal 8 - 10 Juli 2022. Jumlah peserta pelatihan sebanyak 20 orang pelaku kuliner desa Ranu Pani dan dari mitra Delvia. Pelaksanaan pelatihan dibagi menjadi 10 kelompok. Pelatihan dilakukan secara langsung membuat produk oleh peserta dalam kelompok dengan dipandu oleh tim pengabdian masyarakat sebanyak 6 mahasiswa jurusan Culinary Business yang didampingi oleh 3 dosen.

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan Gambar 2, peserta mempraktikkan kreasi produk yang telah diuji coba dari tim pengabdian masyarakat yang inovatif seperti *brownies* kukus dari tepung mbote, *brownies* kukus dari tepung kentang, cake hijau dari tepung mbote dengan daun semen, cake hijau dari tepung kentang dengan daun semen dan bakso ikan dengan daun semen. Penggunaan daun semen dalam pelatihan ini sebagai pewarna alami. Peserta diajarkan mulai langkah-langkah menyiapkan bahan, menyiapkan peralatan dan cara membuat produk, dan alat-alat yang diperlukan dalam membuat makanannya, selain itu, peserta diajarkan cara membaca resep agar tidak salah langkah.



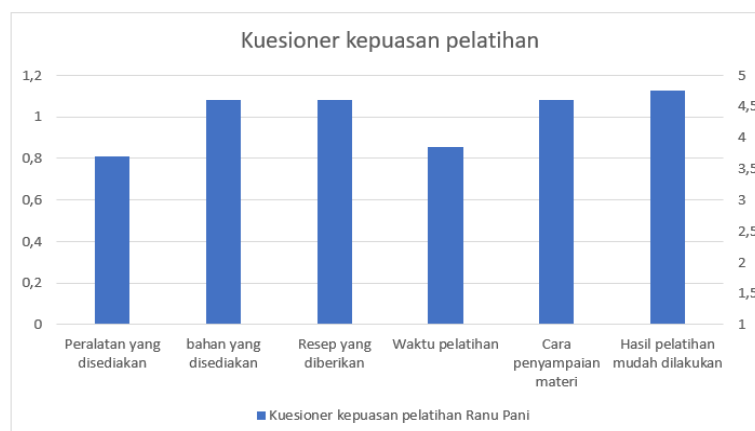
Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Produk Bersama Peserta

Hasil praktek berdasarkan Gambar 3, setelah dievaluasi bersama, hasil praktek langsung dibawa pulang oleh masing-masing peserta dan setiap individu diberikan buku resepnya.



Gambar 3. Hasil Produk Pelatihan

Setelah melakukan pelatihan produk peserta pelatihan dibagikan kuesioner untuk melihat tingkat kepuasan hasil pelatihan dengan skala 1-5 dimana poin 5 merupakan poin tertinggi. Kuesioner dilakukan dengan menggunakan 6 segmen yaitu peralatan, bahan, resep, waktu, penyampaian materi dan hasil pelatihan. Berdasarkan Gambar 4 dapat dilihat bahwa peralatan praktek yang disediakan untuk membuat produk mendapatkan nilai 3,7, bahan praktek yang disediakan mendapatkan nilai 4,6, resep yang diberikan sebagai panduan pada waktu membuat produk mendapatkan nilai 4,6, waktu pelatihan yang disediakan untuk membuat produk mendapatkan nilai 3,85, Penyampaian materi di awal sebelum mulai praktek membuat produk mendapatkan nilai 4,6 dan hasil produk pelatihan dalam membuat produk mendapatkan nilai 4,75. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan setelah diadakan pelatihan memasak kepada 20 pelaku kuliner yang berasal dari desa Ranu Pani telah mengikuti pelatihan membuat inovasi produk yang kreatif dengan menggunakan bahan dasar bahan pangan lokal desa Ranu Pani yaitu, semen, kentang, mbote yang sudah diolah menjadi tepung kentang, mbote yang sudah dibuat tepung dan juga daun semen atau kailan dari tanaman kubis atau orang awam mengenal sebagai daun kailan dengan hasil makanan *brownies* kukus dari tepung mbote, *brownies* kukus dari tepung kentang, *cake* hijau dari bubuk semen, dan bakso dari daun semen.



Gambar 3. Grafik peningkatan kemampuan mitra

Hasil evaluasi meliputi waktu pelatihan yang diberikan, bahan dan peralatan pelatihan yang disiapkan, penyampaian materi pelatihan, hasil produk pelatihan dilihat dari rasa, warna, aroma dan tekstur makanan secara umum. Peserta yang mengikuti pelatihan ini sangat senang dan antusias untuk berpartisipasi dalam pembuatan semua produk yang diajarkan dari awal hingga selesai. Peralatan yang disediakan lengkap, waktu pelatihan sudah cukup. Namun ada dua peserta yang harus cepat-cepat pulang karena harus berbuka puasa. Untuk bahan pelatihan yang disediakan sudah sangat lengkap, namun ada kendala terkait dengan listrik yang ada sering mati sehingga waktunya agak lama karena menunggu listrik nyala. Untuk materi atau resep dijelaskan secara berurutan dan dipraktikkan tidak ada masalah. Untuk hasil produk yang dihasilkan mempunyai rasa yang enak manisnya pas untuk kue-kue, sedangkan untuk baksonya gurih dan warnanya bagus hijau alami dari daun semen. Untuk aroma makanan sedap, Untuk warna kue-kue bagus ada yang coklat dan hijau alami dari daun semen untuk cake hijau. Sedangkan untuk tekstur kue-kuenya lembut, sedangkan untuk baksonya cukup kenyal. Seluruh peserta pelatihan mampu membuat seluruh makanan yang diajarkan dengan baik sesuai resep, dan hasilnya sangat memuaskan. Hasil olahan produk yang telah diajarkan dalam pelatihan ini dapat diterima. Selama ini belum pernah mendapatkan pelatihan yang mengajarkan untuk membuat produk kreasi dengan menggunakan bahan pangan lokal setempat.

Simpulan dan Rekomendasi

Dengan adanya pelatihan membuat produk yang menggunakan bahan pangan lokal setempat, peserta pelatihan yang belum pernah mendapatkan pelatihan seperti ini sangat senang dan antusias dalam mengikuti dari awal hingga akhir. Bapak Sumandi sebagai tokoh masyarakat Ranu Pani sangat merekomendasikan untuk hasil pelatihan ini bisa menjadi produk oleh-oleh kuliner khas untuk wisatawan yang berkunjung ke Ranu Pani.

Penghargaan

Seluruh tim Pengabdian kepada masyarakat mengucapkan terima kasih kepada kepala Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Ciputra Surabaya, Kepala Desa Ranu Pani dan Bapak Sumandi sebagai tokoh masyarakat Ranu Pani yang telah memberikan waktu, tempat dan kesempatan serta membantu Tim pengabdian masyarakat selama melakukan kegiatan ini dari awal hingga selesai.

Daftar Pustaka

- Adawiyah, R., & Susilo, H. (2020). Pengembangan Ekowisata untuk Meningkatkan Keberdayaan Masyarakat Desa Ranupani Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *J+PLUS UNESA*, 9(2).
- Ananda, P. (2017). Waduh! Warga desa di Lumajang Doyan Makan "Semen." *Okezone.com*.
<https://lifestyle.okezone.com/read/2017/11/13/298/1812942/waduh-warga-desa-di-lumajang-doyan-makan-semen>
- Astawan, M. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat.

- Astriyantika, M., Arief, H., & Sunarminto, T. (2016). Studi Konservasi Sumberdaya Alam Hayati pada Masyarakat Tengger di Resort Ranu Pani, Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Media Konservasi*, 19(1).
- Fatanti, M. N., Rozakiyah, D. S., Pratiwi, S. S., Hadi, N., Perguna, L. A., & Widiyanto, A. A. (2022). Kajian Potensi Sosial Budaya dan Strategi Pengembangan Pariwisata Berbasis Rapid Rural Appraisal di Desa Ranupani Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. *Jurnal Komunitas: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(1). <http://ojs.stiami.ac.id>
- Febriyani, C. (2017). Wow! Masyarakat Desa Argosari Suka Makan Semen. *Industry Co.Id*. <https://www.industry.co.id/read/19651/wow-masyarakat-des-argosari-suka-makan-semen>
- Haliim, W. (2018). Dinamika Implementasi Kebijakan Konservasi Lahan Taman Nasional Bromo Tengger Semeru. *Jurnal Borneo Administrator*, 14(1), 53–68. <https://doi.org/10.24258/jba.v14i1.327>
- Hikmah, K., Sazjiyah, S. R., & Sulistyowati, T. (2020). Dinamika Kehidupan Masyarakat Suku Tengger Dibalik Kegiatan Pariwisata Bromo. *Journal of Tourism and Creativity*, 4(2), 105–116.
- Lestari, N. S., & Christina. (2018). Doclang, makanan tradisional yang mulai tersisihkan. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9(2), 21–27.
- Minantyo, H. (2011). Dasar - Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental. Graha Ilmu.
- Minantyo, H., Purnomo, H., Winarno, P. S., & Kartikawati, M. (2019). *The improvement of nutrition quality and organoleptic characteristics of Indonesian milkfish meatball by adding kelor (Moringa oleifera Lam) leaves*. *International Food Research Journal*, 26(1), 263–268.
- Muttaqin, B., Surti, T., & Wijayanti, I. (2016). Pengaruh Konsentrasi Egg White Powder (EWP) Terhadap Kualitas Bakso dari Ikan Lele, Bandeng, dan Kembung. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(3), 9–16.
- Rafika, T., N, N., & H, L. (2012). Sifat Organoleptik Substitusi Tepung Kimpul dalam Pembuatan Cake. *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, 35(2).
- Suhaeni, T. (2018). Pengaruh Strategi Inovasi Terhadap Keunggulan Bersaing di Industri Kreatif (Studi Kasus UMKM Bidang Kerajinan Tangan di Kota Bandung). In *Jurnal Riset Bisnis dan Investasi* (Vol. 4, Issue 1, pp. 57–74).
- Usmiati, S., & Priyanti, A. (2012). Sifat Fisiko kimia dan Palatabilitas Bakso Daging Kerbau. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi Nasional. Lokakarya Nasional Usaha Ternak Kerbau Mendukung Program Kecukupan Daging Sapi.