

PENINGKATAN KUALITAS LAYANAN JASA KULINER BAGI PEREMPUAN DI DESA WISATA BEJIHARJO, KARANGMOJO, GUNUNG KIDUL

Oleh:

Sujarwo, Widyaningsing, dan Entoh Tohani

FIP Universitas Negeri Yogyakarta

Email: sujarwo@uny.ac.id

Abstract

Quality improvement activities culinary services for women in tourism is one to build awareness of culinary services in tourism and hygienic quality; and provide knowledge and skills in the provision of services and the hygienic quality culinary supporting the community in Bejiharjo. This is due to the lack of competence of the provision of services to satisfy customers' culinary tourism and the presence of the economic potential that has not been widely used. The training activities carried out by the adult learning approach to the 25 women in Hamlet Karangmojo, Bejiharjo, Karangmojo, Gunung Kidul. Learning is done in four stages which include: awareness of the group, identifying the needs of learning, vocational learning and culinary services, and a reflection of the implementation of activities. The results showed that the activity enhancement activities capable of providing meaningful learning experiences in which there has been a change in the behavior of the target group. The target group can understand the importance of services and the optimal culinary master productive skills in the culinary field. Therefore, the development of the target group needs to be more continuous and involves all parties involved.

Keywords: *training, quality, service, culinary, education, tourism*

PENDAHULUAN

Desa Bejiharjo Karangmojo akhir-akhir ini berkembang menjadi wilayah wisata yang telah banyak di-

kunjungi wisatawan baik domestik maupun luar negeri. Tingkat kunjungan ke obyek wisata sangat tinggi dimana lebih dari hampir 2000-an

orang dalam satu minggu. Keberadaan atau kunjungan para wisatawan sudah pasti memberikan dampak positif dalam peningkatan ekonomi masyarakat di wilayahnya. Hal ini ditandai dengan banyaknya para pemuda yang semula tidak bekerja atau menganggur, kini ikut terlibat dalam kegiatan pemanduan wisata. Di Bejiharjo banyak obyek wisata alam (*nature tourism*) berupa wisata gua, sungai, dan fenomena alam lainnya yang akhir-akhir ini menjadi tujuan wisata, baik lokal maupun asing. Wisata alam yang dimiliki desa ini mencakup: obyek wisata Goa Pindul, Kali Oyo, Goa Sie Oyot, Mata Air Suroh, dan Jembatan Alam Kedung Buntung. Selain wisata alam, juga terdapat obyek wisata sejarah, budaya, dan pendidikan. Tercatat di Desa Wisata Bejiharjo terdapat empat kelompok pemandu wisata yang umumnya dikelola oleh para pemuda. Walau demikian, dalam kegiatan pemanduan para pengunjung dalam menikmati obyek wisata masih dihadapkan pada keterbatasan pengetahuan dan pengalaman para pemandu dalam memberikan layanan jasa wisata disebabkan oleh sikap dan perilaku yang belum profesional dalam melayani para pengunjung.

Wisata alam atau *nature tourism* merupakan aktivitas yang dilakukan oleh warga masyarakat yang ber-

tujuan untuk mengetahui keindahan alam seperti goa, pantai, pegunungan, dan lain-lain yang memungkinkan mereka mendapatkan pengalaman yang bernilai dalam upaya mengembangkan kualitas dirinya. Wisata alam pada dasarnya merupakan perjalanan wisata yang menyenangkan yang bertujuan untuk menikmati wilayah alami yang belum berkembang (alami). Pendapat Laarman & Durst (1993) menyatakan bahwa *nature tourism as 'tourism focused principally on natural resources such as relatively undisturbed parks and natural areas, wetlands, wildlife reserves, and other areas of protected flora, fauna, and habitats'*. Pendapat mereka didukung oleh Goodwin (1996) yang menyatakan wisata alam (*nature tourism*) menekankan pada semua bentuk wisata - *wisata massal, wisata petualangna, ekowisata, low-impact tourism, ecotourism* - yang menggunakan sumberdaya alam dalam suatu keadaan alami atau belum berkembang yang mencakup spesies, habitat, dataran bumi, pemandangan, pasir, dan sebagainya. Wisata alam adalah perjalanan untuk tujuan menikmati area alami (Fennell, 2003: 20).

Mathieson & Wall (1982) menyatakan bahwa keberadaan wisata alam memberikan dampak ekonomi, sosial, dan ekologis (Fennell, 2002:8). Dalam aspek ekonomi, keberadaan

wisata mampu menstimulasi dan memunculkan pertumbuhan di sektor ekonomi lain misal pembangkit energi, listrik, perumahan, dan lain-lain (Singh & David, 2006). Terhadap dampak sosial seperti pertukaran budaya dan pengetahuan, Ryan (1991:164) via Fenell (2003) mengidentifikasi sejumlah poin kunci yang digunakan sebagai indikator atau penentuan dari dampak sosial, yaitu: (1) jumlah pengunjung, (2) tipe pengunjung, (3) tingkat perkembangan pengunjung, (4) perbedaan dalam perkembangan ekonomi antara wilayah pengirim dan penerima pengunjung, (5) perbedaan norma kultural, (6) ukuran fisik wilayah yang mempengaruhi kepadatan pengunjung, (7) keberadaan pengunjung ke wisata yang dilayani oleh pekerja imigran, (8) tingkat adaya beli pengunjung, (9) tingkat kemampuan orang lokal memfasilitas pengunjung, (10) perilaku dan sikap agen pemerintah, (11) kepercayaan masyarakat lokal (*host*) dan kekuatan keyakinan mereka, (12) tingkat exposure (tekanan) terhadap kekuatan lain dari teknologi, sosial, dan perubahan ekonomi, (13) kebijakan yang diadopsi dengan *respect to tourist dispersal*; (14) homogenitas masyarakat pribumi, (15) aksesibilitas bagi penerimaan pengunjung, dan (16) kekuatan asli tradisi, seni, masyarakat setempat. Namun demikian, disadari pula bahwa

wisata alam dapat memberikan pengaruh negatif pada kelestarian lingkungan (ekologi) dimana dalam jangka waktu yang lama, kedatangan atau konsentrasi pengunjung akan berakibat pada pencemaran lingkungan, penumpukan sampah, dan kerusakan ekologi lainnya.

Obyek wisata di Bejiharjo telah memberikan peluang-peluang baru berupa kesempatan usaha dalam penyediaan layanan jasa kuliner. Terkait hal ini, Desa Bejiharjo memiliki banyak produk kuliner yang perlu dioptimalkan. Potensi alam yang memiliki nilai ekonomi tinggi salah satunya adalah ubi singkong melimpah. Melimpahnya ubi singkong belum diimbangi dengan kemampuan mengolah produk-produk kuliner yang berasal dari ubi singkong yang mampu memberikan nilai ekonomi kepada warga masyarakat Bejiharjo. Potensi kuliner lokal lainnya adalah makanan khas warga masyarakat berupa nasi dari beras merah, *lombok ijo*, dan lain-lain. Kemampuan pengolahan makanan khas ini diperoleh secara turun-temurun atau otodidak yang mana terkadang keajegan rasa (kualitas makanan) tidak selalu baik. Misalnya pada saat pesanan banyak, citra rasa makanan tersebut sering kurang memuaskan. Hal ini terlihat dari respon oleh salah satu pengelola agent wisata

yang sudah menjadi langganan membawa rombongan para pengunjung ke Bejiharjo menyatakan bahwa citra rasa masakan yang disajikan terkadang tidak *ajeg* sehingga dapat menimbulkan ketidakseleraan para pengunjung. Selain itu, penyajian makanan lokal tersebut masih belum menunjukkan pengemasan dan penyajian yang dapat meningkatkan kepuasan para pengunjung.

Di sisi lain, tingginya jumlah pengunjung ke Bejiharjo belum dapat dimanfaatkan oleh warga masyarakat khususnya kaum perempuan Desa Bejiharjo dengan cara menyediakan berbagai produk kuliner yang dapat dijual kepada pengunjung obyek wisata baik untuk oleh-oleh atau untuk konsumsi langsung di obyek wisata. Hal ini dapat disebabkan oleh kekurangmampuan kaum perempuan desa Bejiharjo dalam memproduksi dan memasarkan produk kuliner. Kondisi ini didukung oleh masih belum adanya sentra-sentra produksi dan penjualan produk kuliner yang dapat memberikan peningkatan pendapatan kepada warga masyarakat.

Pentingnya kualitas produk dan layanan jasa kuliner mempengaruhi para pengunjung dalam memutuskan pilihan kuliner yang diinginkannya. Kuliner yang baik akan cenderung disenangi oleh para pengunjung. Hasil

pengabdian menunjukkan bahwa para konsumen tidak menyukai kuliner yang belum teratur penataan dalam penjualannya, kebersihan makanan yang belum terjamin, kebersihan lingkungan, kurang nyaman dan terkadang mengganggu arus lalu lintas (Megawati, 2013) dan mudah diakses dan pengelolaan tempat yang baik (Henny S. K. & Iwan R., 2011) dan termasuk harga yang terjangkau.

Pelayanan kuliner dalam obyek wisata menggambarkan pentingnya para pelaku wisata mampu mengembangkan produk-produk wisata yang kreatif dan berdaya jual tinggi yang dapat dijadikan sumber pendapatan di luar obyek wisata sekaligus mampu memenuhi kepuasan pengunjung. Dalam konteks ini, layanan jasa kuliner akan menjadi salah satu kegiatan ekonomi kreatif baru di dalam pengembangan wisata alam. Hal ini dimungkinkan karena pengunjung akan melakukan aktivitas melihat atau menikmati keindahan alam/obyek wisata (*something to see*), melakukan sesuatu yang menyenangkan (*something to do*), dan melakukan perilaku untuk mengkonsumsi produk dengan membeli (*something to buy*) baik untuk dikonsumsi langsung maupun untuk dibawa pulang sebagai oleh-oleh. Tindakan pengunjung yang terakhir inilah memungkinkan produk-produk

kuliner dihasilkan dan selanjutnya dijual kepada para pengunjung.

Mengingat pentingnya layanan jasa kuliner dalam mendukung pengembangan obyek wisata alam, sumberdaya manusia perlu dikembangkan dengan cara memberikan berbagai kegiatan pendidikan yang sesuai dengan potensi dan masalah yang dihadapi. Pendidikan menjadi upaya yang mampu membangun dan mengembangkan sumberdaya manusia untuk menjadi inovatif, produktif, dan bermartabat (Muhadjir, 2000). Dengan kata lain, melalui pendidikan sumberdaya manusia yang potensial diharapkan dapat memiliki kompetensi di bidang kuliner yang mencakup: kompetensi budaya, kompetensi estetika, kompetensi teknologi, kompetensi produk, kompetensi layanan, kompetensi manajemen, dan memiliki kreativitas (Lei Hu, 2010). Dengan dimilikinya kompetensi dalam mengelola jasa kuliner, seorang pelaku usaha kuliner akan dapat menjalankan usahanya secara berhasil, dapat mengembangkan usahanya serta dapat memenangkan persaingan di masyarakat. Hasil pengabdian menunjukkan selain kompetensi teknis, kompetensi manajerial pengusaha kuliner yang dicirikan dengan sikap proaktif, jujur, percaya diri, menyenangkan, kepemimpinan, dan memiliki perencanaan dapat menjadi

modal untuk memenangkan persaingan (Dyah K., 2013).

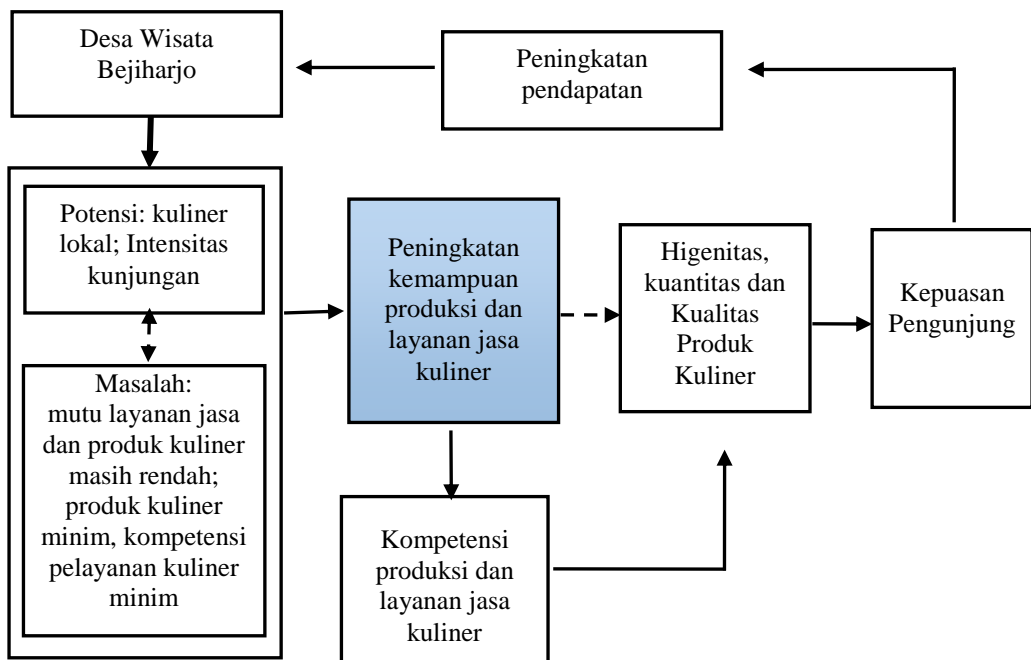
Dalam upaya meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat desa Bejiharjo, keberadaan obyek wisata yang selalu dikunjungi para wisatawan tidak lepas dari adanya layanan jasa kuliner sebagai efek lanjutan desa wisata yang mendukung kepuasan para wisatawan dalam menikmati wisata alam di Desa Bejiharjo sehingga upaya untuk mengembangkan sumberdaya manusia Bejiharjo dalam pengembangan layanan kuliner perlu dilakukan. Layanan kuliner yang baik baik dari mutu, penyajian maupun harga diharapkan dapat memberikan kepuasan yang lebih kepada pengunjung dan akhirnya tidak terjadi fakta bahwa jasa kuliner obyek wisata Gunung Kidul buruk (www.ciputranews.com).

Berdasarkan penjelasan di atas, dalam rangka mengembangkan perekonomian warga masyarakat, perlu dilakukan tindakan pemberdayaan atau pengembangan kepada warga masyarakat mengenai layanan kuliner yang baik. Salah satunya adalah melalui peningkatan kemampuan bagi perempuan yang ada di Desa Bejiharjo dalam memproduksi dan memberikan layanan jasa kuliner yang berkualitas dan memiliki nilai ekonomi tinggi (*value added*) yang dapat meningkatkan kepuasan para pengunjung.

Melalui kegiatan ini diharapkan dapat membangun kesadaran mengenai layanan kuliner di obyek wisata yang higienis dan berkualitas; dan memberikan pengetahuan dan keterampilan dalam penyediaan layanan kuliner yang higienis dan berkualitas yang mendukung pada warga masyarakat di Bejiharjo, dan akhirnya mampu meningkatkan pendapatan yang tinggi bagi warga masyarakat. Kerangka pemecahan masalah dapat dilihat pada Gambar 1.

METODE PENGABDIAN

Metode yang digunakan tindakan pelatihan. Khalayak sasaran kegiatan edukatif yang akan dilakukan ini adalah ibu-ibu pelaku/penyedia jasa kuliner di Desa Wisata Bejiharjo, khususnya kaum perempuan yang berada di Dusun Gelaran, Bejiharjo dan terkoordinasi dengan kegiatan pariwisata kelompok Wira Wisata. Khalayak sasaran yang akan dilibatkan sejumlah 25 orang. Kegiatan pelatihan yang dilakukan ini menggunakan metode pembelajaran berorientasi pengalaman dan/atau masalah, serta menekankan kepada pembelajaran orang dewasa.



Gambar 1. Kerangka Pikir

Dalam pembelajaran pelatihan ini dilakukan dengan metode ceramah dan diskusi, praktik pembelajaran kuliner, dan refleksi bersama.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Pelatihan yang dilakukan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat dalam memberikan layanan jasa kuliner di desa Bejiharjo tepatnya di kelompok Wiraswisata. Kegiatan peningkatan kualitas layanan jasa kuliner ini dilakukan dengan langkah-langkah seperti berikut.

Melakukan Persiapan

Kegiatan PPM diawali dengan mempersiapkan hal-hal teknis yang mendukung pelaksanaan kegiatan seperti seminar proposal, penentuan kelompok sasaran, mempelajari karakteristik obyek wisata, perijinan, dan lain-lain.

Melakukan Koordinasi dengan Kelompok Sasaran

Koordinasi dilakukan dengan kelompok sasaran, dalam hal ini Ketua Kelompok PKK Mawar dan Ibu Dukuh Karangmojo, Desa Bejiharjo, Kecamatan Karangmojo yang bertujuan untuk memperoleh kesepakatan bersama mengenai pelaksanaan kegiatan PPM. Tim kegiatan mendatangi langsung kelompok sasaran dan menjelas-

kan mengenai tujuan kegiatan dan mekanisme kegiatan yang akan dilaksanakan serta kesediaan kelompok sasaran untuk mengikuti kegiatan pelatihan. Dalam koordinasi pun disepakati mengenai waktu dan tempat kegiatan akan berlangsung. Pihak kelompok sasaran menerima dan memiliki respon positif terhadap rencana kegiatan pelatihan ini.

Pelaksanaan Pengembangan/Pelatihan

Kegiatan pelatihan peningkatan layanan kuliner ini dilakukan dalam tiga tahap: (1) penyadaran mengenai urgensi kelompok sasaran di obyek wisata, (2) penentuan kebutuhan belajar atau materi pelatihan, (3) pembelajaran praktik pembuatan kuliner, dan (4) pelaksanaan penilaian.

▪ Penyadaran Mengenai Urgensi Kelompok Sasaran di Obyek Wisata

Proses penyadaran dilakukan dengan memberikan materi mengenai fungsi kelompok sasaran dalam konteks pengembangan wilayahnya. Dalam proses pembelajaran ini, tim pengabdian berusaha mengembangkan pemahaman kelompok sasaran mengenai fungsinya dalam memajukan masyarakat sekitar. Kelompok sasaran diharapkan dapat berfungsi sebagai media yang dapat memberikan nilai ekonomi pada kemajuan obyek wisata Goa Pin-

dul yang ada di wilayahnya. Kelompok sasaran diharapkan mampu berwirausaha secara bersama maupun individual. Terkait dengan ini pun, materi mengenai kewirausahaan dalam obyek wisata disampaikan kelompok sasaran kegiatan.

▪ **Penentuan Kebutuhan Belajar**

Identifikasi kebutuhan belajar pada kelompok sasaran dilakukan dengan menggunakan metode curah pendapat atau *sharing* dengan tim pelaksana. Pelaksanaan proses dimaksud dilakukan setelah tim pengabdian melakukan pertemuan koordinasi dengan para pengelola kelompok tersebut terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian. Berikut proses identifikasi kebutuhan belajar dideskripsikan.

Proses identifikasi kebutuhan belajar di kelompok PKK Mawar dilakukan dengan tiga tahapan yaitu: (1) menyampaikan tujuan kegiatan, (2) menyampaikan ide atau gagasan kelompok, dan (3) penentuan kesepakatan bersama. Proses menyampaikan tujuan dilakukan oleh tim pengabdian kepada para anggota kelompok yang telah ditetapkan dan menghadiri kegiatan dimaksud. Tim pengabdian menyampaikan kepada anggota kelompok mengenai tujuan pertemuan dimana kegiatan pertemuan dimaksudkan untuk mengkaji kebutuhan belajar yang nan-

tinya akan difasilitasi. Diharapkan semua anggota kelompok memberikan ide atau gagasan mengenai kebutuhan belajar apa yang dapat dipenuhi terkait dengan keberadaan atau perkembangan lingkungan masyarakat khususnya di bidang perekonomian. Kelompok ini memiliki fungsi penting dalam pengembangan kualitas manusia di wilayahnya mengingat kawasan Desa Bejiharjo akhir-akhir ini mengalami perkembangan disebabkan tumbuhnya pusat ekonomi di sektor wisata alam yang telah banyak menarik pengunjung.

Penyampaian gagasan/ide dari para anggota. Setelah penyampaian tujuan yang dilakukan, pengabdian memandu kegiatan menyampaikan ide tersebut dan memberikan kesempatan kepada semua anggota kelompok untuk menyampaikan kebutuhan belajar yang dirasakannya. Dalam proses ini, antusiasme para anggota yang semuanya kaum perempuan tercermin dalam ucapan mereka dalam menyampaikan kebutuhannya. Muncul berbagai ide yang bersumber dari para anggota terkait dengan kebutuhan belajar di bidang kuliner. Kebutuhan belajar di bidang kuliner muncul hal ini disebabkan fungsi kelompok PKK tersebut selama ini adalah sebagai pemasok makanan bagi para pengunjung obyek wisata. Mereka menginginkan adanya

peningkatan jasa kuliner yang berkualitas yang dapat memberikan kepuasan kepada pengunjung baik dalam hal jenis kuliner, penyajian maupun pengemasan kuliner yang higienis. Ide-ide yang muncul adalah perlunya keterampilan dalam pengolahan snack atau makanan ringan yang mendapatkan sentuhan modern, pengolahan makanan berbahan dasar alami yang higienis.

Penentuan kesepakatan bersama mengenai kebutuhan belajar dilakukan dengan cara mempertimbangkan kelayakan sumberdaya dan waktu yang dibutuhkan. Akhirnya, kebutuhan belajar bersama yang disepakati adalah kebutuhan untuk menghasilkan produk makanan yang lebih modern dan higienis berbahan baku daging ayam, yang dipandang dapat terjual kepada pengunjung obyek wisata di wilayah tersebut; dan makanan yang bersifat siap untuk dipasarkan berupa makanan olahan ringan. Selain kesepakatan tersebut, ditentukan pula waktu dan tempat pelaksanaan serta peralatan praktik pembelajaran yang perlu disediakan.

▪ **Pengalaman Berbasis Pengalaman**

Kegiatan pembelajaran mengenai peningkatan mutu layanan kuliner dilaksanakan dalam dua tahap atau watak pembelajaran. Sebagaimana di-

sepakai bersama bahwa pelatihan akan dilakukan untuk mempelajari materi mengenai olahan lauk pauk yang lebih bernuansa modern dan olahan makanan ringan/ kue yang siap dipasarkan.

Pertemuan waktu pembelajaran pertama adalah pembelajaran mengenai olahan lauk pauk berbahan baku daging ayam. Sebagaimana sudah disiapkan pada pertemuan penentuan kebutuhan belajar, dimana sudah disepakati mengenai persiapan teknis pembelajaran seperti penyediaan peralatan, bahan baku, waktu pembelajaran, dsb; narasumber pertama-tama mengawali dengan mengajak warga belajar untuk berdoa, dan dilanjutkan dengan penjelasan teknis pembelajaran yang dilakukan. Selanjutnya, dijelaskan mengenai materi pembelajaran yang akan dipelajari pada pertemuan ini dengan menggunakan bahan belajar (*hand out*) yang dibagikan kepada semua warga belajar. Dalam mengikuti penjelasan narasumber, warga belajar nampak aktif memperhatikan penjelasan, menanyakan apabila ada istilah bahan/penamaan yang belum dimengerti, dan mencatat penjelasan narasumber.

Selanjutnya, praktik langsung pembuatan makanan lauk-pauk berbahan daging ayam dilaksanakan. Dengan arahan dari narasumber, para

warga belajar ikut terlibat mempraktikkan bagaimana membuat satu persatu lauk pauk misal menu *chicken onion*, dan lain-lain. Mulai dari penyediaan bahan baku, penentuan komposisi bahan baku, cara memotong daging ayam, cara menggoreng, dan cara menyajikan hasil olahan. Suasana akrab dan saling membelajarkan terjadi dalam proses pembelajaran pada pertemuan pertama ini. Selain itu, hasil praktik pembelajaran dinikmati bersama oleh semua warga belajar.

Pada pertemuan kedua, pembelajaran dilakukan untuk memberikan kemampuan memproduksi makanan snack. Proses pembelajaran dilakukan dengan pertama-tama narasumber memberikan penjelasan mengenai bagaimana pengolahan makanan *snack* dilakukan, jenis dan bahan yang dibutuhkan, dan peralatan yang dibutuhkan. Penjelasan mengenai materi disampaikan secara lisan kepada semua anggota kelompok dan dibantu dengan tulisan atau makalah yang telah disiapkan. Penjelasan narasumber nampaknya dimengerti dan disimak oleh warga belajar dimana mereka menanyakan istilah atau komponen makanan dan/atau bahan yang belum dimengerti olehnya. Proses pembelajaran praktik dimulai setelah penjelasan setiap menu makanan ringan disampaikan kepada anggota. Pada ang-

gota ikut berpartisipasi dalam pembelajaran pengolahan makanan ringan. Dibimbing oleh narasumber, mereka mempraktikkan apa yang ada dalam resep yang disampaikan dalam suasana menyenangkan dan kekeluargaan. Para warga belajar berbagi peran dalam mengolah makanan ringan walaupun ada beberapa warga belajar yang kurang aktif dalam proses pembelajaran seperti demikian. Akhir dari proses pembelajaran praktik diwujudkan dalam pengemasan makanan ringan yang telah selesai. Mereka memandang bahwa semua makanan yang dihasilkan cukup menarik dan memiliki rasa yang enak.

Setelah kegiatan pembelajaran selesai, narasumber memberikan penjelasan lebih lanjut terhadap setiap menu makanan yang dipelajari. Diharapkan setiap anggota kelompok mampu mengembangkan kreasi lebih lanjut terhadap materi menu makanan yang telah dipelajari. Warga belajar diminta untuk mencari informasi lebih lanjut dan belajar kembali guna meningkatkan keterampilannya. Respon positif nampaknya dimiliki oleh warga belajar setelah pembelajaran dilakukan. Mereka memandang bahwa pembelajaran yang telah dilakukan dapat memberikan wawasan dan keterampilan baru, terutama dalam pengolahan makanan dan mereka me-

rasa senang telah mendapatkan pengalaman berharga dan telah bertemu dengan narasumber dan tim pengabdian. Bahkan mereka berkeinginan suatu saat nanti kegiatan pembelajaran serupa dapat dilakukan kembali.

Melakukan Refleksi atas Pelaksanaan Kegiatan

Evaluasi kegiatan pelatihan dilakukan dengan memfokuskan pada efektivitas pelatihan yang dilakukan. Evaluasi dilakukan dengan menggunakan pendekatan *self-evaluation*. Adapun dalam pengumpulan data menggunakan: (1) wawancara, digunakan untuk melihat motivasi, pandangan, dan hasil belajar kelompok sasaran, dan (2) pengamatan akan dilakukan untuk mengetahui peran serta warga belajar dalam kegiatan pelatihan dan aktivitas layanan kuliner yang dihasilkan. Selain evaluasi di atas, evaluasi terhadap penyelenggaraan, dan faktor pendukung dan penghambat pelatihan dilakukan dengan secara bersama-sama tim pelaksana.

Mendasarkan pada hasil refleksi bersama antara tim dengan kelompok sasaran yang menekankan pada evaluasi diri sendiri pada akhir kegiatan. Hasil kegiatan yang dilakukan pada kedua kelompok sasaran menunjukkan adanya perubahan perilaku dari para perempuan sebagai kelompok sasaran. Perubahan perilaku yang

terjadi adalah: (1) munculnya kesadaran akan pentingnya kelompok sasaran dalam rangka meningkatkan kegiatan usahanya untuk memajukan usaha pariwisata yang sedang berkembang di wilayahnya; (2) menguasai pengetahuan dan keterampilan baru dalam usaha wirausahanya di bidang kuliner; (3) muncul motivasi untuk mengembangkan usaha yang lebih jauh, (4) muncul keinginan membentuk usaha kuliner secara kelompok yang dikembangkan atas dasar keterlibatan semua anggota; dan (5) adanya pemikiran bahwa kelompok sasaran masih menyadari akan kebutuhan untuk meningkatkan keterampilan dalam bidang kuliner di masa yang akan datang dan berkeinginan kelompok sasaran mendapatkan pelatihan dan pembinaan dari tim pengabdian pada kesempatan lain.

Pembahasan

Layanan pendidikan nonformal yang diselenggarakan untuk mengembangkan kemampuan berwirausaha di bidang kuliner bagi kelompok perempuan di obyek wisata harus menjamin tercapai keberhasilan dalam mengubah perilaku kelompok sasaran. Perubahan perilaku yang diharapkan adalah kelompok sasaran dapat memahami mengenai nilai-nilai positif yang perlu dimiliki dalam berusaha wirausaha kuliner, memahami penge-

tahuan dan keterampilan wiausaha kuliner dan mampu menerapkannya dalam kehidupan nyata dalam rangka meningkatkan kualitas diri dan masyarakatnya. Untuk mencapai hal demikian, sebagai penyelenggara kegiatan pendidikan tersebut perlu memperhatikan beberapa hal sebagai berikut.

Pertama, kebutuhan pendidikan bagi kelompok sasaran perlu dipahami secara obyektif dan merupakan prioritas yang perlu dipenuhi. Hal ini terlihat dari kegiatan pelatihan yang mana untuk mengkaji kebutuhan obyektif harus melibatkan para anggota kelompok sasaran secara bersama-sama untuk mengkaji kebutuhan yang menjadi prioritas. Berbagai cara dapat dilakukan salah satunya adalah dengan menggunakan metode *brainstorming* untuk mengidentifikasi kebutuhan secara bersama-sama yang mana metode ini memungkinkan setiap individu yang terlibat dapat memberikan pendapat, ide, atau saran mengenai suatu permasalahan yang dihadapi dan memberikan pemikiran solusi pemecahannya. Namun, perlu dilihat bahwa keragaman dalam kelompok sasaran baik dari strata sosial, tingkat pendidikan, dan status ekonomi dapat mempengaruhi keterlibatan setiap individu dalam penentuan kebutuhan. Oleh karena itu, situasi yang demo-

kratis perlu dikembangkan dalam proses penentuan kebutuhan pendidikan.

Kedua, proses pembelajaran vokasional kuliner menentukan keberhasilan dalam mencapai tujuan pendidikan. Pembelajaran yang deliberatif dan partisipatif perlu dikembangkan dalam rangka mengembangkan kapasitas berusaha wirausaha kuliner. Dalam hal ini, kegiatan pembelajaran yang direncanakan sudah dapat diarahkan pada pembelajaran dimaksud. Dalam proses pembelajaran, nampak kelompok sasaran memiliki antusias dan keterlibatan yang tinggi dalam proses pembelajaran. Suasana akrab, harmonis, kekeluargaan dan memungkinkan semua individu dalam mendapatkan kegiatan pengalaman belajar yang bermakna bagi dirinya.

Ketiga, motivasi kelompok sasaran perlu dikembangkan. Pembelajaran yang dilaksanakan perlu menekankan bahwa setiap individu memiliki motivasi instrinsik yang kuat untuk mengikuti pembelajaran dan menerapkan hasil belajar. Motivasi instrinsik yang kuat akan menjamin bahwa individu akan sungguh-sungguh terlibat dalam kegiatan pembelajaran. Dalam pelaksanaan pembelajaran, nampak motivasi belajar pada sebagian besar anggota kelompok sasaran sudah dapat optimal dimana mereka selalu antusias dan mengikuti

kegiatan belajar. Namun demikian, ada beberapa orang peserta masih memiliki kepentingan lain yang menyebabkan dirinya tidak secara penuh mengikuti kegiatan pelatihan. Oleh karena itu, pembelajaran untuk meningkatkan layanan kuliner harus diawali dengan pembentukan atau pengembangan motivasi intrinsik dan komitmen yang kuat kelompok sasaran untuk mencapai keberhasilan.

Keempat, sumber belajar yang mendukung. Pengembangan kualitas layanan kuliner yang dilakukan memerlukan sumber belajar yang menjamin kelompok sasaran untuk dapat memperoleh pengalaman belajar sesuai dengan kompetensi yang ingin dikembangkan. Kegiatan pelatihan yang dilakukan dipandang masih memiliki keterbatasan dimana sumber belajar bagi semua individu. Oleh karena itu, pembelajaran di masa depan perlu melibatkan berbagai sumber belajar yang ada di lingkungan baik dari perorangan, organisasi, maupun masyarakat.

Kelima, iklim organisasi memberikan pengaruh pada penerapan hasil belajar. Semua kelompok sasaran sebagaimana diketahui bahwa mereka menjadi anggota organisasi sosial yang ada di tingkat pedukuhan – dalam hal ini sebagai PKK - perlu membangun pemahaman bahwa organi-

sasinya merupakan alat atau media untuk saling membelajarkan dan menjadi tempat untuk mengembangkan usaha. Pemikiran bahwa organisasi sosial hanya sebatas menangani kegiatan yang bersifat sosial, tanpa menjalankan kegiatan ekonomi produktif. Harapannya terdapat fungsi lain yang dapat dijalankan oleh organisasi dimaksud. Oleh karenanya, pengembangan kelompok sasaran untuk dapat menjalankan fungsi ekonomi harus dilakukan agar kesejahteraan kehidupan dalam lebih cepat terbangun misalnya membentuk kelompok simpan pinjam dan usaha produktif bersama dalam bidang kuliner.

PENUTUP

Simpulan

Mendasarkan ada hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa kegiatan peningkatan mutu layanan kuliner bagi kaum perempuan di obyek wisata dapat dilaksanakan dan mampu memberikan perubahan perilaku yang positif bagi kelompok sasaran.

Saran

Dari simpulan di atas, ada beberapa saran yang dapat disampaikan seperti berikut.

- Kelompok sasaran perlu berkomitmen yang kuat untuk menerapkan

pengetahuan dan keterampilan di bidang kuliner.

- Kelompok sasaran perlu membentuk kelompok usaha bersama baik langsung memproduksi jasa kuliner maupun kegiatan ekonomi yang terkait dengan kuliner dalam mendukung wisata.
- Pemerintah setempat perlu memfasilitasi kegiatan pengembangan sumberdaya manusia bagi kelompok sasaran secara lebih terencana.
- Lembaga pendidikan perlu memberikan pendampingan dan/atau penguatan kelompok sasaran agar lebih efektif secara kontinyu.

DAFTAR PUSTAKA

Dinas Pariwisata DIY. 2013. *Statistik pariwisata DIY*. Yogyakarta.

Fennell, David A., 2003. *Ecotourism: An introduction*. New York: Routledge.

Kusumastuti, Dyah. 2013. *Model Kompetensi Manajerial dan Teknis dan Kebutuhan Pelatihan bagi Pengusaha Kuliner yang Sukses*. Diakses dari www.repository.widyatama.ac.id, tanggal 20 Februari 2014.

Kusumawati, Henny Sri & Ristanto, Iwan. 2011. "Tingkat Kepuasan Pelayanan Wisata Kuliner (Studi di Gladag Langen Bogan Solo)". *Proseding: Seminar Hasil*

Pengabdian dan Pengabdian kepada Masyarakat Tahun 2011, ISBN: 978-602-99172-5-3 Sukoharjo, 7 Desember 2011.

Megawati, Rina. 2007. Studi "Pengembangan Pusat Jajanan di Pasar Pagi Karangwaru sebagai Salah Satu Aset Wisata Kuliner Kota Yogyakarta". *Jurnal Pengabdian Bappeda Kota Yogyakarta*, vol. 4, 2007. ISSN. 1978 - 0052.

_____. 2013. *Layanan Kuliner Obyek Wisata Gunung Kidul Buruk*. Diksес pada 20 Februari 2013.

Meng-Lei Hu. 2010. "Discovering Culinary Competency: An Innovative Approach". *Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education*. Vol. 9, No. 1., Vol. 9, ISSN: 1473-8376.

Ramjee Singh, A. Birch and Hilton McDavid. 2006. "Impact of the Hospitality-Tourism Sector) on the Jamaican Economy, 1974-1993: an Input-Output Approach. *Social and Economic Studies*, Vol. 55, No. 3 (September 2006), pp. 183-207..

Suryadana, Moh. Liga. 2009. *Perkembangan Industri Makanan (Kuliner)*. Diakses 20 Februari 2014.

Wearing, Stephen & Neil, John. 2009. *Ecotourism: Impacts, Potentials and Possibilities?* London: Elsevier Ltd.