

# DEVERSIFIKASI KREASI OLAHAN MAKANAN BERBAHAN BAKU SINGKONG UNTUK JAJANAN KHAS DI DESA WISATA TINALAH

Badraningsih Lastariwati<sup>1</sup>, Tri Murhanjanti S<sup>2</sup>, Luthfi Riyadh R<sup>3</sup>, Siti Hamidah<sup>4</sup>,  
Diaz Cico M.A.<sup>5</sup>, Nurul Azizah<sup>6</sup>, Intan Wiratnasari<sup>7</sup>, Adrianto Steven B.S.<sup>8</sup>, Kavita Dinda N<sup>9</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup> Universitas Negeri Yogyakarta

Email: [badra@uny.ac.id](mailto:badra@uny.ac.id)

## ABSTRAK

Pengembangan Desa Wisata saat ini mengalami pertumbuhan yang pesat dengan fokus pada pesona alam dan budaya berbasis masyarakat. Salah satu tantangan yang dihadapi oleh Desa Wisata Tinalah adalah menarik minat pengunjung yang terus berkembang. Inovasi menjadi kunci dalam menjaga minat pengunjung, dan untuk itu, pemberdayaan masyarakat lokal menjadi solusi yang tepat. Salah satu potensi yang belum tergarap sepenuhnya adalah kreasi olahan makanan berbahan baku singkong untuk menjadi jajanan khas Desa Wisata Tinalah. Tujuan kegiatan ini antara lain mengeksplorasi peluang dalam meningkatkan minat pengunjung dan omzet penjualan melalui pelatihan dan pembinaan bagi masyarakat sekitar desa wisata Dewi Tinalah. Pilihan singkong sebagai bahan baku utama didasarkan pada ketersediaan singkong yang melimpah di Desa Wisata Tinalah namun belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan jajanan khas. Sejauh ini, singkong hanya dijual dalam bentuk mentah di Kawasan desa atau di luar desa. Metode yang digunakan dalam melaksanakan PkM di desa wisata ini menggunakan metode ceramah, praktik dan pendampingan dalam memproduksi olahan dari singkong. Hasil yang diharapkan dari kegiatan ini adalah peningkatan minat pengunjung terhadap jajanan khas berbahan dasar singkong dan peningkatan omzet penjualan bagi masyarakat setempat. Selain itu, tim pengabdian akan berupaya mempublikasikan hasil penelitian ini melalui forum seminar nasional jurusan PTBB sebagai wujud kontribusi pada pengembangan Desa Wisata Tinalah serta berbagi pengalaman dengan masyarakat luas dalam konteks pemberdayaan masyarakat melalui inovasi kuliner berbasis lokal.

**Kata kunci:** Desa wisata, jajanan khas, singkong

## PENDAHULUAN

Desa wisata sebagai bentuk perkembangan pariwisata yang menekankan kontribusi masyarakat lokal dan pelestarian lingkungan pedesaan, telah menjadi fokus utama dalam pengembangan sektor pariwisata di banyak negara (Dewi, Fandeli Baiquni, 2013). Pada konteks ini, Desa Wisata Tinalah di Kawasan Kulonprogo menjadi salah satu contoh yang menonjol. Desa Wisata Tinalah telah memilih konsep pengembangan berbasis masyarakat yang memadukan pesona alam dan kekayaan budaya lokal. Desa ini mendasarkan pengembangannya pada keterlibatan aktif masyarakat dalam mengelola dan mempromosikan destinasi wisata mereka sendiri. Hal ini tercermin dalam pemeliharaan tradisi dan budaya asli yang menjadi ciri khas desa, serta peran yang diberikan kepada

masyarakat dalam pengambilan keputusan terkait pengembangan pariwisata.

Pendekatan ini tidak hanya mendukung pelestarian budaya lokal, tetapi juga meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Untuk menjaga daya tarik dan daya saingnya, pengembangan desa wisata harus diiringi oleh inovasi yang berkelanjutan. Desa Wisata Tinalah menyadari pentingnya terus-menerus menghadirkan sesuatu yang baru bagi pengunjungnya. Ini termasuk pengembangan produk wisata baru, pemanfaatan teknologi informasi dalam promosi, dan berbagai aktivitas atraktif yang dapat menarik minat pengunjung dari berbagai latar belakang. Dari sisi alam, desa ini dikelilingi oleh keindahan alam, termasuk pegunungan, sungai, dan lahan pertanian yang subur. Dari sisi budaya, tradisi, seni, dan kerajinan lokal adalah elemen penting dalam menarik wisatawan. Pemahaman mendalam

tentang potensi ini menjadi dasar pengembangan produk wisata yang unik dan berkesan.

Salah satu kearifan lokal yang dapat dikembangkan secara signifikan di Desa Wisata Tinalah adalah pertanian singkong. Produksi singkong di daerah ini tinggi, tetapi sebagian besar dijual dalam bentuk komoditi mentah, menyebabkan harga jual yang rendah. Dengan mengembangkan pengolahan singkong menjadi produk makanan yang menarik, seperti olahan singkong basah atau kering, Desa Wisata Tinalah akan memiliki potensi untuk meningkatkan nilai tambah dari komoditi singkongnya. Pengembangan produk makanan berbahan dasar singkong menjadi salah satu strategi utama. Olahan singkong basah seperti singkong susu, singkong mochi, dan lapis singkong dapat menjadi alternatif jajanan khas yang dapat dinikmati oleh pengunjung baik di tempat maupun sebagai oleh-oleh. Di sisi lain, olahan singkong kering, seperti keripik singkong, memiliki daya tahan yang lebih lama, menjadikannya pilihan yang ideal sebagai oleh-oleh jajanan khas dari Desa Wisata Tinalah. Ini bukan hanya menciptakan variasi produk, diversifikasi produk tetapi juga meningkatkan pendapatan lokal.

Dalam rangka mengembangkan Desa Wisata Tinalah secara holistik, semua peluang wisata salah satunya kuliner dapat diupayakan untuk terintegrasi dalam rencana strategis yang matang. Pengelolaan yang baik dari potensi alam dan budaya, pengembangan produk berbasis kearifan lokal, pemeliharaan budaya dan tradisi akan membantu menciptakan desa wisata yang berkelanjutan dan diminati oleh wisatawan dari berbagai latar belakang. Selain itu, pelestarian lingkungan juga menjadi aspek penting dalam konsep desa wisata. Desa wisata harus memprioritaskan pelestarian lingkungan alam dan budaya agar tetap berkelanjutan. Pelestarian lingkungan dapat mencakup praktik-praktik yang mendukung keberlanjutan, seperti pengelolaan limbah, pemanfaatan bahan baku lokal yang aman dari limbah sisa makanan, pelestarian warisan budaya, dan pengurangan dampak lingkungan dari aktivitas pariwisata.

Konsep Desa Wisata diakui dan didukung oleh Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata, yang melihatnya sebagai suatu bentuk tatanan kehidupan masyarakat yang diintegrasikan dengan tradisi yang ada. Menurut Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia Desa wisata merupakan suatu bentuk pengembangan pariwisata yang berbasis pada potensi wisata yang dimiliki oleh suatu desa.

Dalam konteks ini, desa wisata bukan hanya menjadi tempat wisata, tetapi juga menjadi "komunitas wisata" di mana pengalaman wisatawan diselaraskan dengan kehidupan sehari-hari masyarakat lokal. Dengan hal tersebut dapat menciptakan peluang untuk pengalaman wisata yang lebih otentik dan mendalam, yang mencerminkan budaya dan nilai-nilai lokal. Menurut Kusumo, (2017) pentingnya pengembangan desa wisata sebagai sumber penghasilan masyarakat setempat, dengan melibatkan partisipasi masyarakat dalam pengembangan pariwisata seperti pengembangan produk wisata berbasis kearifan lokal, pengembangan infrastruktur, dan pengembangan sumber daya manusia. Sehingga dapat disimpulkan bahwa masyarakat mempunyai peran penting dalam pengembangan desa wisata. Masyarakat dapat memanfaatkan potensi lokal seperti adat, budaya dan juga bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal misalnya, masyarakat setempat dapat memanfaatkan bahan baku lokal sebagai makanan khas atau oleh-oleh khas desa wisata, sehingga sumber penghasilan masyarakat setempat dapat meningkat.

### **1. Pengembangan Produk Berbasis Kearifan Lokal**

Produk berbasis kearifan lokal adalah pengalaman, barang, atau layanan yang didasarkan pada budaya, tradisi, dan pengetahuan lokal dari suatu daerah atau komunitas. Pengembangan Produk berbasis kearifan lokal mencakup berbagai hal, seperti kuliner khas, kerajinan tangan tradisional, pertunjukan seni lokal, atau tur budaya yang mengungkap sejarah dan cerita unik dari suatu tempat. Produk semacam ini tidak

hanya mencerminkan identitas budaya suatu daerah, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi bagi masyarakat setempat. David Getz (2008) dalam artikelnya mengulas tentang konsep "event tourism," yang dapat diartikan sebagai pariwisata berbasis acara. Pada dasarnya, event tourism mencakup perjalanan dan partisipasi dalam berbagai jenis acara seperti konser, festival, konferensi, dan kegiatan budaya lainnya.

Salah satu inti dari pengembangan produk berbasis kearifan lokal adalah memanfaatkan potensi acara lokal untuk menciptakan pengalaman wisata yang unik. Acara-acara ini sering kali merangkul budaya dan tradisi setempat, yang menciptakan kesempatan untuk menghadirkan produk berbasis kearifan lokal kepada wisatawan. Sementara menurut Hall dan Weiler (1992) dalam buku "Special Interest Tourism" menyoroti pentingnya segmen pariwisata yang berfokus pada minat khusus, seperti ekowisata, agrowisata, dan wisata budaya. Pengembangan produk berbasis kearifan lokal dapat berkaitan dengan segmen ini dengan menekankan pada aspek budaya, lingkungan, atau kearifan lokal yang unik. Produk seperti tur kuliner yang memperkenalkan makanan dan hidangan tradisional setempat kepada wisatawan adalah contoh bagaimana minat khusus dapat mendukung pengembangan produk berbasis kearifan lokal. Dalam prakteknya, pengembangan produk berbasis kearifan lokal memerlukan kerjasama erat dengan komunitas lokal. Melibatkan pendekatan kolaboratif di mana komunitas berperan aktif dalam merancang, mempromosikan, dan menyediakan produk dan pengalaman yang mencerminkan budaya mereka. Contohnya pembuatan kuliner khas dengan pemanfaatan bahan baku lokal. Kuliner ini akan menjadi daya tarik wisatawan yang datang, dengan menjadikan makanan sebagai oleh-oleh khas yang hanya ada ditempat itu saja.

## **2. Sanitasi dan Higienis dalam Pengolahan Makanan**

Desa wisata adalah destinasi pariwisata yang memikat dengan keindahan alamnya, kekayaan budayanya, dan pengalaman autentik yang ditawarkannya. Namun, satu aspek penting yang sering kali menjadi daya tarik utama bagi wisatawan adalah makanan lokal yang lezat. Makanan adalah jendela budaya dan kearifan lokal di setiap destinasi pariwisata. Desa wisata seringkali memiliki keunikan kuliner yang menarik perhatian para pengunjung. Hal ini dapat mencakup hidangan tradisional, resep warisan, dan penggunaan bahan-bahan lokal segar. Produk makanan berbasis lokal dapat menciptakan pengalaman tak terlupakan bagi para wisatawan, yang sering mencari kuliner autentik selama perjalanan mereka. Selain kelezatan, keselamatan makanan adalah prioritas utama dalam pengolahan makanan di desa wisata. Beberapa hal yang penting dapat membantu dalam menjaga sanitasi dan higienis dalam pengolahan makanan di desa wisata adalah pemahaman yang kuat tentang mikrobiologi pangan, seperti yang diterangkan oleh Soeparno (2011), adalah kunci untuk mencegah kontaminasi makanan. Petugas makanan di desa wisata harus tahu cara menghindari pertumbuhan bakteri berbahaya dan penyakit yang dapat ditularkan melalui makanan.

Pedoman Organisasi Kesehatan Dunia: Organisasi Kesehatan Dunia (World Health Organization - WHO) telah mengembangkan panduan "Five Keys to Safer Food" (2006), yang memberikan panduan praktis tentang keamanan pangan. Panduan ini dapat digunakan sebagai referensi dalam pengolahan makanan di desa wisata. Penting untuk disadari bahwa sanitasi dan higienis dalam pengolahan makanan tidak hanya tentang kesehatan, tetapi juga tentang keberlanjutan. Praktik makanan yang aman dapat membantu mengurangi risiko kontaminasi lingkungan dan mendukung pelestarian lingkungan di desa wisata. Selain

itu, promosi keamanan pangan adalah tanggung jawab bersama masyarakat dan pengelola desa wisata. Para pengunjung juga harus mendapatkan pemahaman tentang pentingnya makanan yang aman dan cara mencegah penyakit melalui edukasi dan informasi yang disediakan oleh desa wisata.

Ada beberapa permasalahan yang di jumpai pada PkM diversifikasi kreasi olahan makanan berbahan baku singkong untuk jajanan khas di desa wisata tinalah.

- a. Desa Wisata Tinalah mengusung konsep pengembangan desa wisata berbasis masyarakat dengan pesona alam dan budaya. Namun, untuk tetap menarik minat pengunjung, pengembangan inovasi terus-menerus diperlukan. Desa ini perlu terus berupaya menciptakan pengalaman unik dan menarik bagi wisatawan untuk menjaga daya tariknya.
- b. Salah satu potensi lokal yang dapat dikembangkan adalah kearifan lokal pertanian singkong. Meskipun produksi singkong tinggi, pengolahan masih rendah. Singkong sebagian besar dijual dalam bentuk komoditi mentah dengan harga rendah. Oleh karena itu, perlu adanya upaya pengolahan singkong menjadi produk-produk jajanan khas yang menarik untuk meningkatkan nilai tambah dan daya tariknya.
- c. Dalam pengolahan makanan, termasuk makanan berbahan dasar singkong, sanitasi dan higiene sangat penting. Kurangnya perhatian terhadap sanitasi dan higiene dapat menyebabkan masalah kesehatan masyarakat dan mengurangi kepercayaan konsumen. Oleh karena itu, perlu sosialisasi, pelatihan, dan tindakan konkret untuk memastikan sanitasi dan higiene yang baik dalam produksi makanan di Desa Wisata Tinalah.
- d. Untuk meningkatkan potensi desa wisata, pelatihan dan pengembangan keterampilan masyarakat lokal dalam pengolahan singkong, penghitungan harga

jual, dan aspek-aspek terkait pariwisata sangat penting. Dengan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka, masyarakat dapat lebih aktif dalam mendukung pengembangan desa wisata.

- e. Selain pengembangan produk dan layanan, pemasaran dan promosi yang efektif juga diperlukan untuk meningkatkan daya tarik Desa Wisata Tinalah. Upaya pemasaran yang baik dapat membantu mencapai target pengunjung dan meningkatkan penjualan jajanan khas serta produk budaya lokal.
- f. Kesuksesan desa wisata bergantung pada partisipasi aktif masyarakat setempat. Masyarakat perlu diberdayakan dan terlibat dalam pengambilan keputusan terkait pengembangan dan pengelolaan desa wisata.

Berdasarkan potensi dan permasalahan yang ada maka tujuan dari pengabdian kepada masyarakat adalah

- a. meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat lokal di Desa Wisata Tinalah. Salah satu caranya adalah dengan mengembangkan inovasi dalam pengolahan singkong untuk meningkatkan nilai tambah dan penjualan produk lokal
- b. Pelatihan dan sosialisasi sanitasi, higiene, pengolahan makanan, dan penghitungan harga jual adalah bagian dari kegiatan ini. Tujuannya adalah untuk memberdayakan masyarakat lokal dengan keterampilan dan pengetahuan yang dapat meningkatkan kualitas produk dan layanan masyarakat desa wisata tinalah
- c. Mengembangkan beragam produk dari olahan singkong, jajanan khas yang dapat menarik minat pengunjung.
- d. Memastikan keamanan pangan bagi konsumen dengan menerapkan sanitasi dan higiene yang baik dalam pengolahan makanan.

## **METODE**

Metode dalam pelaksanaan PkM di desa Wisata Tinalah menggunakan pendekatan Ceramah untuk menyampaikan semua hal terkait informasi maupun sosialisasi. Pelaksanaan produksi olahan singkong dengan Demonstrasi dan Praktik, juga pendampingan untuk penentuan harga jual serta kemasan. Untuk analisis data dilakukan secara deskripsi. Berdasarkan konteks yang telah dijelaskan sebelumnya, berikut adalah kerangka pemecahan masalah untuk kegiatan yang terkait dengan pengembangan Desa Wisata Tinalah:

Langkah 1: Mengidentifikasi masalah utama yang perlu diatasi dalam pengembangan Desa Wisata Tinalah, seperti rendahnya pendapatan masyarakat, kurangnya pengolahan singkong, dan kurangnya pengetahuan tentang sanitasi dan higiene.

Langkah 2: Melakukan penelitian lebih lanjut untuk memahami akar masalah dan potensi solusi yang dapat diterapkan, menganalisis data mengenai produksi singkong, pendapatan masyarakat, praktik sanitasi dan higiene, serta kebutuhan pelatihan.

Langkah 3: Mengembangkan rencana program pengembangan yang mencakup: Pengembangan inovasi pengolahan singkong untuk meningkatkan nilai tambah. Pelatihan dan sosialisasi sanitasi, higiene, pengolahan makanan, dan penghitungan harga jual. Diversifikasi produk berbasis singkong dan jajanan khas. Implementasi praktik sanitasi dan higiene yang baik dalam pengolahan makanan.

Langkah 4: Melaksanakan program pengembangan sesuai dengan rencana yang telah dibuat. Mengorganisasi pelatihan, sosialisasi, dan pengembangan produk.

Menerapkan praktik sanitasi dan higiene yang baik dalam pengolahan makanan.

Langkah 5: Melakukan evaluasi berkala terhadap program untuk mengukur dampaknya pada pendapatan masyarakat, kualitas produk, dan aspek-aspek lainnya, memantau kepatuhan terhadap praktik sanitasi dan higiene.

Langkah 6: Memastikan program berkelanjutan dan terus berkontribusi pada pembangunan desa wisata, terus melibatkan masyarakat dalam pengembangan dan pengelolaan program.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelaksanaan pelatihan diversifikasi olahan singkong yang diperuntukkan para anggota pengelola desa wisata Tinalah meliputi: para pengelola kuliner baik Bapak maupun, Remaja serta Ibu ibu muda, peserta sejumlah 20 orang, pelatihan dihadiri juga para mahasiswa studi lapangan dari IPB. Kegiatan PPM dilaksanakan di Desa Wisata Tinalah dengan bertempat di pendopo Desa Wisata. Tahapan selanjutnya adalah memenuhi target luaran yang akan dicapai untuk mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh para pengelola Desa Wisata Tinalah berupa kegiatan pelatihan PPM yang dilaksanakan dua kali pertemuan, pertemuan minggu pertama dan pertemuan minggu kedua yang akan dijelaskan sebagai berikut:

### **1. Paparan materi Prinsip Sanitasi Higiene Makanan**

Pembekalan materi mengenai prinsip sanitasi dan higienis dalam pengolahan makanan, dijelaskan tentang pentingnya menjaga kebersihan dan kesehatan dalam mengolah makanan, pemilihan bahan makanan yang baik, syarat penyimpanan bahan makanan segar, serta prinsip pengolahan makanan yang benar. Prinsip-prinsip ini sangat penting untuk mencegah keracunan makanan, penyakit, dan masalah kesehatan lainnya yang dapat timbul akibat konsumsi makanan yang tidak sehat atau tercemar. Kebersihan dan sanitasi makanan adalah faktor kunci dalam menjaga kualitas dan keamanan makanan yang kita konsumsi sehari-hari. Materi ini menekankan bahwa kebersihan adalah faktor utama dalam menjaga kesehatan dan kualitas makanan, yang pada gilirannya akan berdampak positif bagi kesehatan generasi muda di desa tersebut. Berikut hasil dari pemahaman mengenai Sanitasi dan Higiene Makanan dari peserta pelatihan yang di terapkan dalam

perilaku kebersihan diri dan kebersihan lingkungan :



Gambar 1. Perilaku Kebersihan Diri dan Lingkungan

Berdasarkan hasil perhitungan pada data pada diagram yang ada, dapat diambil beberapa bahwa: Mayoritas peserta (13 dari 20 peserta) selalu menjaga kuku mereka bersih dan rapi. Sebagian besar peserta (17 dari 20 peserta) selalu menjaga rambut mereka agar tidak jatuh ke dalam makanan. Semua peserta (20 dari 20 peserta) selalu memakai pakaian bersih yang tidak basah. Sebagian besar peserta (15 dari 20 peserta) selalu menggunakan serbet khusus untuk memasak. Sebagian besar peserta (17 dari 20 peserta) mencuci tangan sebelum memulai bekerja. Mayoritas peserta (16 dari 20 peserta) selalu menggunakan bahan bersih dan segar dalam pengolahan makanan. Sebagian besar peserta (17 dari 20 peserta) selalu menyimpan makanan dalam wadah tertutup. Mayoritas peserta (17 dari 20 peserta) juga selalu memisahkan sampah yang dapat didaur ulang. Sebagian besar peserta (16 dari 20 peserta) memastikan peralatan dapur mereka tetap bersih dan terawat. Semua peserta (20 dari 20 peserta) menjaga tempat pengolahan makanan mereka bersih dan rapi. Sebagian kecil peserta (9 dari 20 peserta) menggunakan masker saat mereka sakit pilek. Kesimpulannya, sebagian besar peserta menunjukkan perilaku yang baik dalam menjaga kebersihan dan keamanan dalam pengolahan makanan, seperti menjaga kebersihan diri, bahan makanan, peralatan, dan tempat kerja. Namun, masih ada beberapa peserta yang perlu

meningkatkan kesadaran mereka terutama dalam penggunaan masker saat sakit pilek.

## 2. Praktik Diversifikasi Olahan Singkong

Unggulan akan kelezatan singkong dan potensinya untuk berbagai olahan makanan yang lezat dan sehat. Mochi singkong, singkong susu, dan keripik singkong adalah contoh bagaimana singkong dapat menjadi bahan dasar kreatif dalam kuliner kita sehari-hari. bahwa pemilihan produk olahan singkong yang akan dibuat didasari beberapa alasan yaitu:

### a. Mochi Singkong

Singkong adalah bahan yang relatif mudah diolah menjadi adonan dengan konsistensi yang dapat diatur, hal ini cocok untuk membuat mochi yang memerlukan tekstur lembut dan kenyal. Mochi singkong dapat diisi dengan berbagai varian rasa, seperti kacang merah, cokelat, atau buah. Singkong bersifat netral dalam rasa, sehingga cocok untuk mengambil rasa apa pun yang ingin ditambahkan ke dalam mochi. (diagram alir pembuatan Mochi)

### b. Singkong Susu

Singkong yang diolah menjadi singkong susu menghasilkan produk dengan tekstur khas yang lembut dan sedikit manis. Produk ini jarang ditemukan dipasaran sehingga sangat orang akan tertarik dengan hal yang baru.

### c. Keripik Singkong

Singkong yang diiris tipis dan digoreng menghasilkan keripik yang gurih dan renyah. Keripik singkong memiliki umur simpan yang relatif lama jika disimpan dengan baik, dengan demikian cemilan tahan lama sebagai oleh-oleh



Gambar 2. Pelaksanaan Program Pendampingan PKM

### 3. Evaluasi Program PkM

Evaluasi program pengabdian dilakukan selama dan sesudah peserta mengikuti program pelatihan. Selama program pelatihan, komponen yang dievaluasi meliputi respon terhadap program dan hasil praktik. Sesudah pelatihan, komponen yang dievaluasi meliputi penerapan hasil pelatihan dalam bisnis mereka dan peningkatan omzet penjualan. Evaluasi juga dilakukan dari ulasan pembeli pada akun bisnis peserta. Garis besar tahap kegiatan pelatihan dirangkum pada gambar berikut :



Gambar 3. Tahap kegiatan pelatihan

Peserta yang mengikuti pelatihan ini berjumlah 20 orang terdiri dari warga sekitar Desa Wisata Tinalah. Beberapa peserta menyatakan bahwa produk yang dihasilkan sangat menarik, terutama karena proses pembuatannya yang tidak terlalu rumit dan sederhana. Mereka berharap pelatihan ini dapat dilanjutkan dengan pengembangan produk olahan lainnya, sehingga Desa Wisata Tinalah dapat memiliki produk kuliner berkualitas yang beragam. Berikut ini hasil olahan yang dibuat:



Gambar 4: Mochi Singkong, Keripik Coklat Singkong, Singkong Susu

Pendampingan :

Program pendampingan pada PkM di Laksanakan pada perhitungan harga jual dan

pengemasan produk. Pemaparkan materi perhitungan harga jual dari produk yang dibuat. Harga jual sangat penting karena memiliki dampak signifikan pada kesuksesan produk dan proyek yang sedang dikerjakan.

#### Perhitungan Harga Jual

Pemateri menyampaikan untuk menentukan harga jual mochi singkong, singkong susu dan keripik singkong coklat perlu melakukan analisis pasar yang mendalam, mempertimbangkan biaya produksi, target margin keuntungan, serta faktor-faktor lain yang dapat memengaruhi penetapan harga. Pemateri juga mengingatkan bahwa saat menentukan harga pastikan untuk menyesuaikan harga agar tetap bersaing di pasar. Selanjutnya, perhitungkan dengan cermat biaya produksi termasuk bahan baku, tenaga kerja, biaya overhead, distribusi, dan promosi. Selain itu, tetapkan target margin keuntungan yang realistis untuk memastikan proyek PkM ini menghasilkan laba yang memadai



Gambar 5. Pemaparan Materi Perhitungan Harga Jual

Pendampingan pada Packaging Makanan Pemaparan materi "Packaging Makanan" merupakan salah satu aspek penting dalam pengembangan produk makanan dan pemahaman penting dalam konteks industri makanan. Beberapa poin yang telah disampaikan dalam pemaparan materi yaitu kemasan makanan bukan hanya sekedar wadah untuk produk tetapi juga alat untuk melindungi, menjaga kesegaran, dan mempromosikan produk kepada konsumen, fungsi kemasan, termasuk melindungi makanan dari kontaminasi, menjaga kesegaran, dan memperpanjang umur simpan.



Gambar 6. Hasil Pemaparan Materi Packaging Makanan

Pemateri juga menyampaikan pentingnya mematuhi peraturan dan standar keamanan dalam pembuatan kemasan makanan, mencakup pemilihan bahan kemasan yang aman untuk makanan dan mencocokkannya dengan jenis produk tertentu. Acara selanjutnya melakukan diskusi tentang berbagai jenis bahan kemasan, seperti plastik, kertas, logam, dan kaca, serta kelebihan dan kekurangan masing-masing bahan dalam konteks kemasan makanan. Pemaparan tersebut juga mencakup konsep inovasi dalam kemasan makanan, termasuk teknologi yang berkembang seperti kemasan yang dapat memperpanjang umur simpan atau memberikan informasi tentang kesegaran produk.

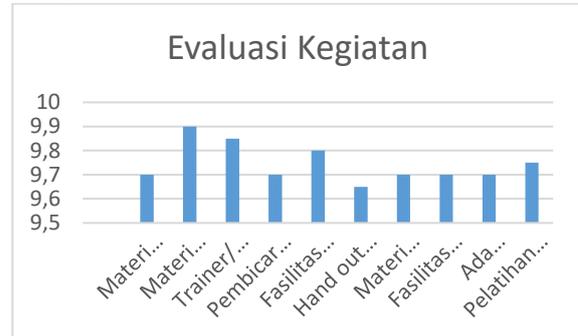


Gambar 7. Poses packaging oleh peserta

### Evaluasi Program

Evaluasi terkait pelaksanaan dari pelaksanaan pelatihan serta segala aspeknya di dapat dari respon peserta melalui angket evaluasi yang diisi melalui googleform, yang di berikan

kepada semua peserta, berikut hasil respon yang didapatkan, sbb:



Gambar 8. Evaluasi Program PkM

Berdasarkan tabel di atas dapat diketahui bahwa kesesuaian materi yang diberikan mendapatkan penilaian sebanyak 9.7 dari 10, materi yang disampaikan dengan menarik mendapatkan penilaian sebanyak 9.9, penilaian komunikasi instruktur sebanyak 9.85, penilaian persiapan trainer sebanyak 9.7, fasilitas yang diberikan sebanyak 9.8, kesesuaian handout terhadap pemahaman materi mendapat penilaian sebanyak 9.65, kesesuaian materi, fasilitas yang disediakan dan keseimbangan presentasi materi dengan keterlibatan peserta mendapat penilaian sebanyak 9.7, dan pendapat tentang pelatihan yang dapat diteruskan kepada masyarakat luas mendapat penilaian sebanyak 9.75.

Dari data di atas, dapat ditarik kesimpulan bahwa pelaksanaan pelatihan atau kegiatan PPM ini telah mendapatkan penilaian yang sangat tinggi dari peserta atau peserta pelatihan. Penilaian ini mencakup berbagai aspek penting, seperti kesesuaian materi, kualitas penyampaian materi, komunikasi instruktur, persiapan trainer, fasilitas yang disediakan, kualitas handout, keseimbangan presentasi materi dengan keterlibatan peserta, dan potensi untuk diteruskan kepada masyarakat luas.

### Faktor Pendukung dan Penghambat Kegiatan

Selama proses pelaksanaan PkM ada beberapa faktor pendukung dan penghambat, berikut beberapa pemaparannya: 1). Faktor Pendukung : Pengelola Desa Wisata Tinalah yang kompak dan berkomitmen terhadap pengembangan pariwisata menjadi faktor pendukung utama.

Mereka mendukung penuh kegiatan PPM dan berperan dalam penyediaan fasilitas dan sumber daya. Ketersediaan singkong sebagai bahan baku utama yang melimpah di sekitar Desa Wisata Tinalah memudahkan pelaksanaan kegiatan PPM dalam menciptakan variasi kuliner. Penyediaan alat seperti spinner peniris minyak dan alat pengiris singkong dari pihak UNY membantu efisiensi dalam produksi olahan singkong.2).Faktor Penghambat :Jarak yang jauh antara UNY dan Desa Wisata Tinalah dapat membatasi waktu yang tersedia untuk pelatihan, memotong waktu yang dapat digunakan oleh pemateri. Peserta memiliki tingkat keterampilan yang berbeda-beda, yang dapat menjadi tantangan dalam memastikan bahwa semua peserta dapat mengikuti pelatihan dengan baik.

## KESIMPULAN

Simpulan dari hasil pelaksanaan kegiatan PkM ini adalah

1. kegiatan tersebut berhasil dilaksanakan dengan baik sesuai dengan tujuan yang ditetapkan dan mendapatkan penilaian yang tinggi dari peserta. Materi yang disampaikan sesuai dengan kebutuhan peserta, penyampaian materi menarik, komunikasi instruktur efektif, fasilitas memadai, dan potensi untuk diteruskan kepada masyarakat luas sangat mungkin. Diversifikasi produk yang di kembangkan mengenai olahan singkong berupa produk Mochi singkong,Keripik coklat singkong, dan Singkong Susu.
2. Faktor utama kegiatan PkM adalah dukungan kompak dan komitmen pengelola Desa Wisata Tinalah, ketersediaan singkong sebagai bahan baku, dan penyediaan alat dari UNY. Namun, faktor penghambat termasuk jarak antara UNY dan Desa Wisata Tinalah yang membatasi waktu pelatihan dan perbedaan tingkat keterampilan peserta. Secara keseluruhan, kegiatan PkM ini memiliki potensi besar untuk memberikan manfaat bagi pengembangan ekonomi lokal dan

meningkatkan pengalaman wisatawan di Desa Wisata Tinalah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Bessiere, J. (1998). Local Development and Heritage Traditional Food and Cuisine as Tourist Attraction in Rural Areas. *Sociology Ruralis*, Vol 38(1). ISSN 0038-0199.
- Dewi, Fandeli Baiquni. (2013). Desa Wisata: Konsep dan Implementasi. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 8(2), 71-85.
- Dewi, Fandeli, & Baiquni. (2013). Pengembangan desa wisata berbasis partisipasi masyarakat lokal di Desa Wisata Jatiluwih. *Jurnal Kawistara* Vol.3.
- Faris Zakaria, R. D. (2014). Konsep Pengembangan Kawasan Desa Wisata di Desa Bandung Kecamatan Pakong Kabupaten Pamekasan. *Jurnal Teknik Pomits* , 246-247.
- Getz, D. (2008). Event Tourism: Definition, Evolution, and Research. *Tourism Management*, 29(3), 403-428.
- Hall, C.M., & Weiler, B. (1992). Introduction. In C.M. Hall & B. Weiler (Eds.), *Special Interest Tourism* (pp. 1-10). New York: Belhaven Press.
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Republik Indonesia. (2014). *Panduan Pengembangan Desa Wisata*. Jakarta: Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata.
- Kusumo, B. A. (2017). "Desa Wisata sebagai Pengembangan Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal" dalam *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1-12.
- Rejeki, Sri. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321-336. doi:10.1080/09669580802359293.
- Soeparno. (2011). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Sutaguna, I Nyoman Tri. (2017). *Pengembangan Pengolahan Tape sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner di Desa Wisata*

- Bongkasa Pertiwi Abiansema Bandung.  
Jurnal Analisis Pariwisata Vol. 17 (1).
- Surono, dkk. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.
- Timothy, D. J. & Nyaupane, G P. (2009). Cultural Heritage And Tourism In The Developing World: A Regional Perspective. London: Routledge.
- Triady, M.S. & Lazuardi. M. (2015). Rencana Pengembangan Kuliner Nasional 2015-2019. Jakarta: PT. Republik Solus

