

PENYAJIAN *GREEN FOOD* BAGI KELOMPOK SADAR WISATA DALAM MENUNJANG *GREEN EVENT* DI DESA PINGE

I Putu Astawa^{1*}, Made Suardani², I Ketut Suarja³, I Wayan Pugra⁴

¹²³⁴ Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali,
Bukit Jimbaran, Badung, Bali – 80364 Telp. (0361) 701981
*e-mail : putuastawal@pnb.ac.id

ABSTRAK

Konsep *green tourism* menjadi perdebatan yang hangat saat ini, seiring dengan perkembangan pariwisata di dunia. Konsep ini mengedepankan keberlanjutan untuk kepentingan ekonomi, sosial budaya, dan lingkungan. Salah satu kegiatan pariwisata yang memakai landasan *green* adalah *green event* "CULTIC". Ini merupakan sebuah paket tour yang mengajarkan budaya *green* berdasarkan budaya local baik bagi mahasiswa internasional maupun nasional. Desa Pinge salah satu desa wisata yang terletak di Kecamatan Marga Kabupaten Tabanan yang telah berkali-kali dijadikan tempat pelaksanaan CULTIC. Selama pelaksanaan, terdapat permasalahan dalam penyajian makanan yang berkonsep green untuk keperluan makan dan minum bagi peserta event. Makanan disajikan secara sederhana dan akibatnya makanan kurang menarik untuk menambah selera. Masalah lain adalah belum munculnya keunikan *green food* berdasarkan budaya Desa Pinge. Permasalahan ini dapat diatasi melalui pelatihan memasak dan menyajikan berdasarkan konsep *green* sesuai dengan budaya Desa Pinge. Kegiatan pelatihan melalui beberapa tahapan pertama melakukan identifikasi makanan tradisional dan bahan-bahan makanan dan minuman yang ada di Desa Pinge, kedua membuat menu, ketiga melakukan pelatihan memasak dan membuat minuman pembuka, keempat melakukan penataan penyajian makanan dan minuman, dan kelima melakukan testimoni kepada peserta event. Hasilnya makanan dan minuman tersaji dengan konsep green yang menggunakan bahan dari desa. Dua model sajian makanan dihasilkan yaitu Metegak dan Ketegak Agung. Para peserta event merasa senang dan puas terhadap makanan dan minuman yang disajikan. Dampak dari hasil ini bahwa pengelola pariwisata harus mempertahankan konsep penyajian makanan yang unik dan memiliki daya saing. Hasil ini juga memberikan kontribusi terhadap *sustainable tourism* melalui *green food* berbasis budaya di desa wisata.

Kata kunci: green tourism, green event, green food, desa wisata pinge

ABSTRACT

The concept of green tourism is becoming a hot debate nowadays along with the development of tourism in the world. This concept promotes sustainability for economic, social, cultural and environmental interests. One of the tourism activities that uses green concept is "CULTIC". This is a tour package that teaches green culture based on local culture for international and national students. Pinge Village is one of the tourist villages located in Marga sub-district which has been the place of CULTIC implementation for many times. There is a problem in the presentation of green concept foods for the purpose of eating and drinking for the participants of the event. The food is presented very simple, and consequently the food is less appealing to taste. Another problem is the uniqueness of green food based on Pinge Village culture has not emerged yet. This problem can be solved through cooking and presenting training based on green concept of Pinge Village culture. Training activities conducted through

five stages: firstly is identifying traditional food and ingredients in Pinge Village, secondly is making menu, thirdly is doing cooking training and making drink opening, fourthly is doing the presentation of food and beverage, and fifthly is doing testimony to the participants of the event. The result is food and drink which were presented with the concept of green using materials from the village. Two food serving medallions are Metegak and Ketegak Agung. The event participants were happy and satisfied with the food and drinks served. The impact of these results is that tourism managers must maintain the concept of serving a unique and competitive food. It also contributes to sustainable tourism through cultural-based green food in tourist villages.

Keywords: *green tourism, green event, green food, pinge tourism village*

PENDAHULUAN

Keamanan makanan sebelum disajikan kepada konsumen di dunia pariwisata adalah sangat penting (Osaili, et al. 2017; Barjaktarović-Labović, et al.2018). Jutaan wisatawan meninggal dunia bersumber dari makanan yang kurang higienis (World Health Organization, 2000). Kesalahan penyajian makanan selalu dikaitkan dengan juru masak berserta pelayannya atau kelalaian pihak manajemen perusahaan (Greig et al.2007). Oleh karena itu pengetahuan di bidang penyajian makanan dan keamanan makanan sangat diperlukan bagi staf pengelola makanan di pariwisata.

Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) di Desa Pinge adalah pengelola desa wisata dan bertanggung jawab atas kegiatan pariwisata yang diselenggarakan di desa. Kelompok ini telah banyak melakukan kerjasama diantaranya adalah dengan Politeknik Negeri Bali dengan membentuk *green event Culture and Tourism International Camps (CULTIC)* (Astawa, 2017). Program ini merupakan sebuah paket tour yang didalamnya ada lima aspek kegiatan yaitu *Green food, Material Natural, Waste management, Ecosystem, dan Culture* (Astawa et al.2018). Selama menangani kegiatan CULTIC permasalahan yang dominan yang muncul adalah masalah penyajian makanan, hal ini disebabkan karena kelompok ini belum memiliki ketrampilan dalam menyajikan makanan yang sesuai dengan standar tamu. Makanan disajikan sederhana apa adanya sehingga terkesan murah dan kurang memiliki daya tarik. Sehingga para peserta event ini belum berani memakan makanan yang disajikan. Kondisi ini akan membawa image kurang baik bagi perkembangan pariwisata di Desa Pinge.

Pemecahan masalah adalah dengan memberikan pelatihan bagi kelompok sadar wisata agar mampu memberikan pelayanan di bidang makanan dengan baik. Penyajian makanan begitu penting yang mana di dalamnya terdapat keamanan makanan dan

mengedepankan konsep *green* sebagai pendukung kegiatan event CULTIC. *Green event* ini memiliki unsur keberlanjutan dalam praktek manajemen dan operasinya. Keberlanjutan yang dimaksud meliputi tanggung jawab lingkungan, ekonomi dan sosial budaya (Kapera, 2018). Ketiga tanggung jawab ini menjadi dasar dalam membangun pariwisata hijau yang menuntut semua pelaku industri pariwisata seperti touris, perusahaan, masyarakat, dan pemerintah ikut terlibat secara aktif (Astawa, 2018; Liu, et al., 2017). Permasalahan penyajian makanan bagi Porkdarwis Desa Pinge dalam mengani event CULTIC yang mengedepankan konsep *green* sangat mengganggu dalam mewujudkan desa wisata mandiri dan memiliki daya saing. Pelayanan makanan menjadi sangat penting terkait dengan kesehatan dan juga sebuah strategi dalam mengikat para wisatawan. Pelayanan makanan yang baik tentunya memperhatikan kualitas dan higienitas dari makanan yang disajikan dan juga melihat estetikanya. Penyajian yang baik dan menarik mendorong tamu untuk segera mencoba dan menikmati makanan, apalagi disertai dengan penjelasan bahan-bahan yang dipakai bersumber dari alam tanpa menggunakan unsur kimia atau unsur MSG (Pichler et al., 2014). Pemahaman terhadap cara penyajian sangat diperlukan untuk mengangkat image desa wisata sebagai destinasi yang layak dan setara dengan standar hotel.

Pelatihan keterampilan dalam menyajikan makanan sebuah solusi yang dapat meningkatkan keterampilan para pengelola desa wisata. Peningkatan keterampilan mampu menumbuhkan kepercayaan pelayanan yang prima kepada tamu yang berkunjung ke desa wisata (Hertzman et al. 2007, Chukwuocha et al. 2009). Oleh karena itu model pelatihan yang diberikan diawali dengan identifikasi makanan tradisional dan bahan-bahan makanan dan minuman yang ada di Desa Pinge, kedua membuat menu, ketiga melakukan pelatihan memasak dan membuat minuman pembuka, keempat melakukan penataan penyajian makanan dan minuman dan kelima melakukan testimoni kepada peserta event. Kegiatan pelatihan ini akan meningkatkan keterampilan dalam menyajikan makanan yang mereka miliki dengan konsep penyajian ramah lingkungan dan higienis sehingga dapat memperkuat desa wisata sebagai tempat yang mengedepankan konsep *green* yang menyatu dengan *event* yang sudah dilaksanakan.

METODE PENELITIAN

Kegiatan ini diawali dengan pemilihan menu yang cocok untuk dilakukan pelatihan kepada kelompok sadar wisata. Ada pun menu yang diberikan dan sesuai dengan kondisi social budaya yang ada adalah dapat disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1 : Menu Ketegak dan Metegak Agung

Ketegak	Metegak Agung
Nasi Merah	Nasi Putih
Pulungan Siap	Pulungan Sap
Betutu Ayam	Base Manis
Jukut Urab	Sate Lilit
Sambal Nyuh	Sambal Bongkot + Kacang saur
Dadar Gulung	Jaje Lapis
Es Kakap Kuud	Rujak Kuud

Kegiatan ini dilaksanakan melalui lima tahap kegiatan yang diawali dengan melakukan survey lapangan dengan tujuan untuk mendata jenis menu-menu yang sudah ada di masyarakat dan bahan-bahan yang ada di desa untuk pembuatan makanan. Setelah menu dan bahan sudah teridentifikasi dilanjutkan dengan pemilihan menu, dimana dipilih menu yang berbahan dasar daging ayam dan aneka sayuran yang ada di desa Pinge.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Penyajian Makanan

Tahap selanjutnya adalah proses pembuatan atau pelatihan memasak dan pembuatan minuman berbahan dasar air kelapa muda. Tahap penyajian makanan untuk tamu diajarkan konsep ketegak yaitu makan bersama sama dan ketegak agung adalah konsep makan menggunakan dulang untuk masing-masing tamu. Terakhir adalah promosi atau tahap pengujian atau testimoni dari tamu peserta kegiatan event. Untuk lebih jelasnya metode ini dapat digambarkan pada Gambar 1.

Pembuatan makanan berdasarkan menu ketegak dan metegak agung diawali dengan pembuatan yang sedikit rumit adalah pembuatan sate lilit. Pembuatan sate lilit ini memerlukan waktu yang cukup lama karena prosesnya panjang dari daging sampai daging itu siap dililit seperti yang dijelaskan pada Gambar 2. Pembuatan minuman dijelaskan pada Gambar 3.



Gambar 2. Pembuatan sate lilit



Gambar 3. Pembuatan minuman kelapa

Tahap Penyajian makanan dilakukan dengan dua model yaitu ketegak dan metegak agung dimana dijelaskan pada Gambar 4 dan Gambar 5.



Gambar 4. Metegak agung



Gambar 5. Ketegak



Gambar 6 Testimoni makanan ketegak dan metegak agung

Teknologi inovatif yang dilakukan dalam program ini dapat dirangkum dalam Tabel 2 di bawah.

Tabel 2. Ringkasan Unggulan Program

No	Aspek	Luaran Terukur Yang Diharapkan	
		Sebelum Program	Sesudah Program
1	Pemilihan Menu	Menu belum terukur dan masih meniru di hotel	Memiliki menu ciri khas desa
2	Bahan Makanan dan Minuman	Bahan membeli di pasar dan minuman disajikan berasal dari kemasan jadi baik	Bahan tidak membeli memanfaatkan potensi desa dan minuman digali dari minuman tradisi nenek moyang mereka
3	Peralatan Penyajian	Kebanyakan plastik atau besi	Perlatan dari bambu dan kayu
4	Kualitas makanan	Belum pas dengan selera tamu	Lebih berkualitas sesuai dengan selera tamu dan memiliki nilai seni
5	Pemasaran/ Testimoni	Tradisional/ belum pernah	Dipercaya untuk menangani makanan dan tamu merasa puas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Implementasi teknologi terhadap kelompok sadar wisata Desa Pinge pertama melalui identifikasi menu-menu yang berkembang di masyarakat atau makanan dan minuman yang menjadi budaya mereka. Disamping itu juga dilakukan identifikasi bahan-bahan yang dipakai dalam menu yang akan dibuat untuk kepentingan para wisatawan berkunjung di Desa Pinge. Ada sebanyak lima puluh dua jenis makanan yang bisa diangkat sebagai menu untuk disajikan kepada tamu. Dari seluruh menu itu dilakukan pengujian di lab. kampus dan ditemukan dua model menu yang dapat diajarkan dan diterapkan sesuai dengan kondisi sumber daya dan bahan-bahan yang ada yaitu menu ketegak dan ketegak agung dengan bahan dasar daging ayam dan aneka sayuran yang dihasilkan di Desa Pinge.

Dua model penyajian makanan ini sesungguhnya tidak asing bagi mereka karena mereka sering melihat di desa hanya saja model penyajian yang menggunakan daun dan gelas yang berasal dari bamboo ditambah asesoris lain menambah artistic dan memiliki nilai tambah yang tinggi. Namun sesungguhnya bahan-bahan sangat murah dan dapat dijual dengan harga mahal. Konsep ini sejalan dengan penerapan teknologi tepat guna yang semua berakar dari masyarakat dan dapat dirasakan secara langsung. Pemanfaatan teknologi melalui cara penyajian makanan berstandar hotel dengan bahan didesa merupakan sebuah keunikan yang menciptakan daya saing bagi perkembangan pariwisata dan desa wisata pada khususnya.

Penerapan teknologi cara penyajian makanan ini dapat dilihat perbedaan pada gambar 7 dan 8 dibawah ini:



Gambar 7. Sebelum Teknologi



Gambar 8. Setelah Teknologi

Awalnya makan bersama ini tidak memiliki konsep sekarang makan bersama ini diberi nama ketegak dengan penyajian makanan lebih mewah hanya menambah meja

dari bamboo dengan dialasi sehelai kain dan disesuaikan dengan konsep pelayanan di hotel. Konsep ini sangat menarik dan kesan mewah terlihat karena sajian dibuatkan secara konsep dekat dengan budaya mereka tetapi bahan-bahan makanan berasal dari masyarakat itu sendiri.

Model penyajian makanan yang lain diubah ke lebih tinggi yaitu metegak agung seperti pada gambar 9:



Gambar 9. Perubahan penyajian makanan ke metegak agung.

Hasil penerapan teknologi dalam penyajian makanan memberikan pengaruh terhadap nilai jual desa wisata yang memiliki penyajian makanan dan menu makanan bersumber dari desa itu sendiri dimana merupakan sebuah keunikan dan memiliki daya saing. Hal ini disebabkan karena ada unsur unik (Barney, 2001) yang berasal dari desa itu sendiri atau bersumber dari sosial budaya kondisi ini dipadukan kedalam konsep modern sehingga menghasilkan produk yang bisa diterima oleh pasar pariwisata.

SIMPULAN

Perbaikan penyajian makanan memberikan nilai tambah dan membuat image yang higienis. Para pengelola desa wisata dapat menjual paket tour dengan memasukan makanan yang menjadi ciri khas. Kondisi ini memberikan kesan lebih eksklusif dan mahal

tetapi dijual dengan harga yang cukup murah. Pengetahuan ini memberikan motivasi dari pengelola untuk mempertahankan nilai-nilai budaya yang mereka miliki dapat meningkatkan ekonomi desa tanpa harus meniru budaya lain. Penerapan teknologi yang sesuai dengan kondisi alam dalam membangun pariwisata berwawasan lingkungan merupakan hal yang sesuai dengan konsep budaya harmonisasi yang dijalankan oleh masyarakat Bali. Sehingga konsep ini memberikan kekuatan baru dalam membangun strategi bersaing dalam mempertahankan keunikan Bali.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini disampaikan terimakasih kepada Ristek Dikti atas pendanaan yang telah diberikan melalui Pimpinan Politeknik Negeri Bali dan Pengelola P3M. Pihak lain juga seperti Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah membantu secara administratif Kelompok Sadar Wisata Desa Pingge, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan yang telah menjadi mitra yang sangat baik dalam penyelenggaraan kegiatan ini sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari produk makanan yang ujungnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawa, I. P. (2018). The Impact of Harmonious Culture and Entrepreneurship Training on Loan Repayment Performance at Microfinance in Indonesia. *Asia-Pacific Management and Business Application*, 6(3), 124–132.
- Astawa, I. P. (2017). Pemberdayaan Desa Wisata Pingge Melalui Produk Unggulan Pariwisata Politeknik Negeri Bali. *Bhakti Persada: Jurnal Aplikasi IPTEKS*, 2(1), 60.
- Astawa, I. P., Triyuni, N. N., & Santosa, I. D. M. C. (2018, January). Sustainable tourism and harmonious culture: a case study of cultic model at village tourism. In *Journal of Physics: Conference Series* (Vol. 953, No. 1, p. 012057). IOP Publishing.
- Barjaktarović-Labović, S., Mugoša, B., Andrejević, V., Banjari, I., Jovićević, L., Djurović, D., & Radojlović, J. (2018). Food hygiene awareness and practices

- before and after intervention in food services in Montenegro. *Food Control*, 85, 466-471.
- Barney, J. B. (2001). Is the resource-based “view” a useful perspective for strategic management research? Yes. *Academy of management review*, 26(1), 41-56.
- Chukwuocha, U. M., Dozie, I. N. S., Amadi, A. N., Nwankwo, B. O., Ukaga, C. N., Aguwa, O. C., ... & Nwoke, E. A. (2009). The knowledge, attitude and practices of food handlers in food sanitation in a metropolis in south eastern Nigeria. *East African journal of public health*, 6(3).
- Greig, J. D., Todd, E. C., Bartleson, C. A., & Michaels, B. S. (2007). Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 1. Description of the problem, methods, and agents involved. *Journal of food protection*, 70(7), 1752-1761.
- Hertzman, J., Barrash, D. (2007). An assessment of food safety knowledge and practices of catering employees. *British Food Journal*, 109 (7), 562-576.
- Kapera, I. (2018). Sustainable tourism development efforts by local governments in Poland. *Sustainable Cities and Society*, 40, 581-588.
- Liu, J., Nijkamp, P., Huang, X., & Lin, D. (2017). Urban livability and tourism development in China: Analysis of sustainable development by means of spatial panel data. *Habitat International*, 68, 99–107.
- Osaili, T. M., Obeidat, B. A., Hajeer, W. A., & Al-Nabulsi, A. A. (2017). Food safety knowledge among food service staff in hospitals in Jordan. *Food Control*, 78, 279-285.
- World Health Organization. (2000). The world health report 2000: health systems: improving performance. Geneva: World Health Organization. Available at: http://www.who.int/whr/2000/en/whr00_en.pdf?ua=1. Accessed date:20 may, 2018.