

Membangun Identitas Wisata Gastronomi dengan Peningkatan Kemampuan Pengolahan Makanan Berbahan Baku Lokal di Desa Pandanrejo

Made Citra Yuniastuti*, Selvi Novianti, Sandra Sanggramasari, Tristy Firlyanie Luthfi

Politeknik Pariwisata NHI Bandung
Email: mac@stp-bandung.ac.id

Abstract

The main purpose of gastronomic tourism is to ensure that tourists get a memorable culinary experience starting from the preparation process to enjoying food and beverage products in a tourist destination. On the other hand, the development of gastronomic tourism in destinations must be able to protect local gastronomic products. Based on previous research, the awareness of the people of Pandanrejo Village to process goat's milk into culinary products has emerged. However, some difficulties are still encountered such as varying other products that are easy and practical without having to explore resources excessively. A training is needed so that the knowledge of the village community in running a culinary business increases so as to produce quality products to be served to tourists. Through this training program, it is hoped that participants will gain knowledge in the form of practical skills in creating quality, creative and varied processed products made from local ingredients with high gastronomic value.

Keywords: Pandanrejo; Etawa; Gastronomy; Local Ingredients

Abstrak

Tujuan utama dari wisata gastronomi adalah untuk memastikan wisatawan mendapatkan pengalaman yang berkesan dimulai dari proses persiapan hingga menikmati produk kuliner di sebuah destinasi wisata. Pada sisi lain, pengembangan wisata gastronomi di destinasi harus dapat melindungi produk gastronomi lokalnya. Berdasarkan penelitian sebelumnya, kesadaran masyarakat Desa Pandanrejo untuk mengolah susu kambing menjadi produk kuliner sudah muncul. Namun beberapa kesulitan masih dihadapi seperti memvariasikan produk lain yang mudah dan praktis tanpa harus mengeksplorasi sumber daya secara berlebihan. Sebuah pelatihan sangat diperlukan agar pengetahuan masyarakat desa dalam menjalankan usaha kuliner bertambah sehingga menghasilkan produk yang berkualitas untuk disajikan kepada wisatawan. Melalui program pelatihan ini, diharapkan peserta akan mendapatkan ilmu pengetahuan berupa keahlian praktis dalam menciptakan produk olahan berbahan baku lokal yang berkualitas, kreatif dan variatif yang bernilai gastronomi tinggi.

Kata Kunci: Pandanrejo; Etawa; Gastronomy; Bahan Baku Lokal

A. PENDAHULUAN/INTRODUCTION

Wisata gastronomi merupakan sebuah konsep ilmu yang menyeluruh tentang segala sesuatu yang berhubungan dengan seni menikmati sebuah makanan dan minuman, terutama dengan komponen budaya yang diletakkan sebagai pusatnya, diproduksi dengan higienis dan memenuhi kaidah kenikmatan visual karena kesehatan manusia sebagai tujuannya (Kivela & Crotts, 2006); (Sormaz, U., Akmes, H., Gunes, E. & Aras, 2016). Gastronomi merupakan kunci agar wisatawan tidak hanya menikmati aktivitas makannya, namun dapat menikmati dan memahami cara pembuatan hingga filosofi dari makanan dan minuman yang mereka nikmati serta meyakinkan mereka untuk kembali ke tempat tersebut agar dapat

* Corresponding author

Received: August 03, 2017; Revised: November 09, 2017; Accepted: December 21, 2017

menikmati hal yang sama secara berulang (Robert Tua Siregar Et All, 2020); (Kivela & Crotts, 2006). Kegiatan-kegiatan yang termasuk ke dalam wisata gastronomi ini seperti berkunjung ke penghasil makanan, festival, pasar, demo memasak serta aktivitas pariwisata lainnya yang berhubungan dengan makanan.

Desa Wisata Pandanrejo yang terletak di Kecamatan Kaligesing, Kabupaten Purworejo, Provinsi Jawa Tengah baru sekitar satu setengah tahun fokus mengembangkan pariwisata. Dalam waktu yang singkat tersebut, Desa Wisata Pandanrejo berhasil menjadi Juara 2 ADWI (Anugerah Desa Wisata Indonesia) kategori Desa Wisata Rintisan. Keberhasilan Desa Pandanrejo meraih juara adalah berkat konsep pengembangan wisata dengan mengangkat potensi budaya Kambing Kaligesing di Perbukitan Menoreh (Widiyanto, 2021) Ketua Pengelola Desa Wisata Pandanrejo, Desi Nugroho mengatakan bahwa prestasi yang didapatkan desanya merupakan suatu kebanggaan dan membuat masyarakat desa semakin percaya bahwa desa wisata bisa menjadi sumber penghasilan, tanpa harus banyak merubah aktivitas warga desa itu sendiri. Warga desa dapat beternak dan bekerja seperti biasa, namun aktivitas itulah yang justru dapat dijual untuk mendatangkan wisatawan (Widiyanto, 2021).

Kecamatan Kaligesing cukup terkenal dengan sentra budidaya kambing PE Kaligesing yang berkualitas tinggi sehingga seringkali memenangkan berbagai kontes. Namun warga desa masih belum cukup mengoptimalkan potensi dari susu kambing yang memiliki khasiat kesehatan yang sangat tinggi gizi. Terbatasnya wawasan serta pengetahuan masyarakat desa membuat variasi produk gastronomi dari susu kambing masih sangat kurang. Padahal, susu kambing adalah produk yang sangat mungkin untuk dijadikan sebagai wisata gastronomi andalan dari Desa Wisata Pandanrejo.

Pada penelitian sebelumnya, tim penulis telah melakukan observasi dan penelitian di Desa Wisata Pandanrejo, dan menemukan potensi yang sangat besar dari warga desa untuk membuat sebuah produk wisata gastronomi yang dapat menjadi identitas dari Desa Wisata Pandanrejo. Identitas wisata gastronomi ini dapat dijadikan unggulan terutama di destinasi yang memiliki sumber daya lokal yang merupakan bahan baku utama dari wisata gastronomi yang akan disajikan.

Pada pasar wisata yang sangat kompetitif saat ini, sebuah destinasi harus mencari atribut unik yang dapat memberikan keunggulan, populer dan menjanjikan sehingga akan mempengaruhi daya saingnya, yaitu gastronomi (Seyitoğlu & Ivanov, 2020). Lebih lanjut dalam artikel tersebut menjelaskan bahwa sebuah strategi otonom dapat dijalankan pada tingkat destinasi, dengan produk pengembangan berdasarkan identitas gastronomi yang nilainya telah diidentifikasi oleh penemu yang dapat berasal dari kalangan pengusaha, peneliti atau bahkan wisatawan itu sendiri.

Penelitian-penelitian sebelumnya telah banyak teridentifikasi produk wisata kuliner yang dapat dikembangkan menjadi sebuah gastronomi. Program kemitraan masyarakat ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan mengenai produk kue basah dan makanan ringan yang berbahan dasar dari susu kambing PE Kaligesing. Pelatihan ini akan diadakan dengan sasaran peserta pelatihan yang memiliki usaha kuliner atau tertarik pada bidang usaha kuliner dan pemilik homestay

B. METODE PENELITIAN

Pada Program Kemitraan Masyarakat ini, digunakan metode *asset based community development*. Metode ini sangat sesuai untuk pembangunan berkelanjutan yang nantinya akan digerakkan oleh masyarakat itu sendiri. Strategi pengembangan masyarakat ini dimulai dari asset yang ada dan dimiliki oleh masyarakat, kapasitas, basis asosiasi dan kelembagaan masyarakat (Ansori et al., 2021). Pelatihan pengolahan bahan baku susu kambing dilaksanakan secara *hands on* agar peserta dapat mempraktikkan langsung materi yang diberikan sehingga diharapkan peserta dapat memahami materi dengan cepat dan tidak kesulitan ketika akan mengaplikasikan ilmu yang didapat. Meskipun demikian, sebelum

melaksanakan praktik langsung secara berkelompok, tim penulis mendemokan terlebih dahulu materi berupa produk yang akan dipraktikkan dalam bentuk hands-on demonstration dan melalui video. Hal ini untuk memberikan gambaran pada peserta dengan skala kecil yang diharapkan dapat mampu memulai interaksi antara peserta dan instruktur (Schlafer et al., 2021).

Kegiatan pelatihan ini bukannya yang pertama diselenggarakan oleh tim penulis di Desa Wisata Pandanrejo. Pada tahun 2021 tim penulis telah mengadakan kegiatan pelatihan serupa namun dengan metode yang berbeda. Untuk menjadikan pelatihan ini lebih tepat guna maka tim penulis kemudian merancang tahapan agar kegiatan pelatihan dapat berjalan dengan lebih baik.

Berikut ini adalah tahapan kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang dilakukan dimulai dari tahap awal kegiatan hingga akhir:

1. Berkoordinasi dengan pengelola Desa Wisata Pandanrejo mengenai hasil penelitian dan rekomendasi pelatihan yang akan dilaksanakan, dengan mempertimbangkan hasil evaluasi pelatihan sebelumnya
2. Menyebarkan kuesioner mengenai kebutuhan pelatihan yang diinginkan kepada warga desa agar program kegiatan dilakukan secara tepat guna
3. Menentukan materi, lokasi dan waktu pelaksanaan
4. Mempersiapkan materi, bahan pelatihan, jadwal kegiatan dan lokasi kegiatan
5. Menyelenggarakan kegiatan pelatihan
6. Mengadakan evaluasi kegiatan dengan menyebarkan kuesioner pada peserta dan pihak pengelola Desa Wisata Pandanrejo.

C. HASIL DAN ANALISIS

Kegiatan penelitian dan program kemitraan masyarakat di Politeknik Pariwisata NHI Bandung diselenggarakan secara rutin dengan membangun kerja sama di Desa Wisata yang berada di sekitar wilayah Borobudur. Hal ini untuk membantu perkembangan Desa Wisata menjadi sebuah destinasi unggulan sehingga para wisatawan dapat menikmati beragam aktivitas wisata di desa tanpa harus banyak mengubah wajah pedesaan itu sendiri. Wisata gastronomi dalam hal ini akan menambah aktivitas wisatawan ketika berkunjung ke desa sehingga akan menambah waktu tinggalnya. Kegiatan ini tetap akan mempertahankan kebiasaan warga desa dalam memelihara ternak, merawat tanaman, dan lain sebagainya.

Pemilihan wisata gastronomi di Desa Pandanrejo dirasa sangat tepat karena masing-masing dusun memiliki kekhasannya masing-masing. Wisatawan akan dapat berkeliling dengan disuguhi berbagai aktivitas menarik khas pedesaan hingga akhirnya menikmati pengalaman gastronominya dalam satu waktu. Karena hal inilah dibutuhkan variasi pembuatan produk gastronomi yang berkelanjutan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang dimiliki oleh Desa Pandanrejo.

1. Materi Pelatihan

Pada pelatihan ini, para peserta diberi pengetahuan mengenai cara pengolahan bahan baku yang terdapat di sekitar desanya agar menjadi sebuah produk yang memiliki nilai jual ataupun sebagai pelengkap dari produk wisata lainnya. Selain susu kambing, Desa Pandanrejo juga banyak memiliki hasil pertanian lainnya yang belum dimanfaatkan dengan optimal seperti pisang. Ada beberapa jenis pisang yang sudah dimanfaatkan untuk membuat keripik pisang, namun pisang jenis lainnya masih harus diolah lebih lanjut, karena banyak yang tidak dikonsumsi karena kurang disukai.

Pada survei awal, tim penulis menyebarkan kuesioner untuk mengetahui produk jenis apa yang diinginkan untuk dipelajari oleh para calon peserta pelatihan. Tim penulis meminta para peserta untuk mengisi kuesioner mengenai hasil pertanian apa yang ingin dimanfaatkan untuk menjadi produk pastry

selain susu kambing. Mayoritas peserta menjawab hasil pertanian berupa singkong dan pisang. Setelah mempertimbangkan waktu yang terbatas dan ketersediaan alat-alat, maka tim memutuskan untuk membuat olahan dari pisang dan susu kambing menjadi produk pastry modern dan tradisional.

Hasil kuesioner tersebut juga menunjukkan bahwa para calon peserta pelatihan menginginkan untuk membuat produk pastry berbentuk kue/bolu yang cukup tahan untuk disimpan lama. Maka untuk mengolah pisang ini tim penulis menyusun resep bolu pisang yang cukup sederhana dan menggunakan susu kambing juga sebagai ciri khas dari Desa Pandanrejo. Pemanfaatan bahan baku lokal untuk dibuat produk gastronomi sejalan dengan pembangunan wisata yang berkelanjutan.

Produk kedua yang menjadi materi pelatihan adalah sebuah produk dengan bahan utama susu kambing dengan pengolahan yang sederhana seperti halnya dengan pelatihan sebelumnya. Produk ini juga memanfaatkan bahan sisa, yaitu nasi putih dan menggunakan tepung beras sehingga bebas gluten. Perkembangan gaya hidup sehat sudah menjadi tren yang dipertimbangkan oleh banyak orang. Penggunaan tepung gandum dinilai menjadi penyebab berbagai penyakit sehingga bermunculan produk bebas gluten untuk memenuhi gaya hidup sehat ini. Oleh sebab itu tepung beras dapat menjadi solusi pengganti tepung gandum yang mudah didapatkan dan sangat umum digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan berbagai produk kue tradisional. Tepung beras dan nasi yang akan digunakan memiliki karakter unik masing-masing sehingga diperlukan beberapa penyesuaian resep tergantung dari daya serap air pada tepung beras untuk menghasilkan produk dengan tekstur yang diinginkan (Jangchud et al., 2004).

Tim penulis memodifikasi panganan khas Thailand yaitu *Khanom Krok*, salah satu dari tujuh panganan khas Thailand yang cukup dikenal (Mookdarsanit & Mookdarsanit, 2018). *Khanom Krok* serupa dengan surabi namun dengan ukuran yang lebih kecil. Produk ini aslinya terbuat dari santan, namun dalam pelatihan ini, santan diganti dengan susu kambing. Karakter susu kambing yang mengeluarkan aroma kurang sedap apabila dipanaskan pada suhu tinggi masih cocok untuk digunakan karena proses pemasakan produk ini memerlukan suhu sedang. Produk ini memiliki adonan dasar dengan rasa yang netral sehingga memungkinkan penambahan topping dengan berbagai rasa yang diinginkan.

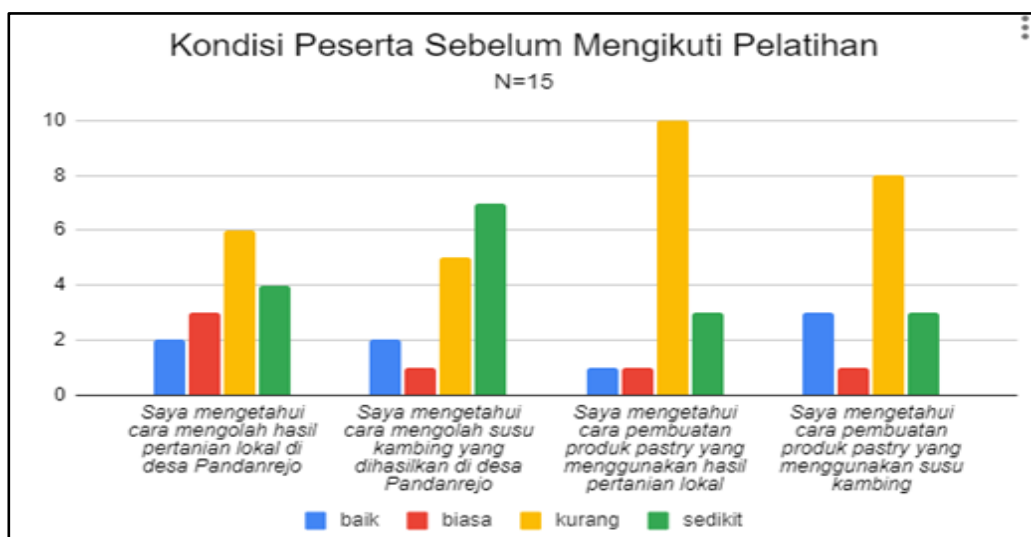
2. Peserta Pelatihan

Pada diskusi yang dilaksanakan sebelumnya dengan pihak pengelola desa, telah disepakati peserta yang mengikuti pelatihan merupakan warga desa yang memiliki usaha di bidang kuliner dan tertarik pada usaha kuliner namun belum memulai usahanya. Sebanyak 15 peserta diikutsertakan dalam pelatihan ini dengan mempertimbangkan kondisi pandemi dan tempat serta alat-alat yang terbatas. Semua peserta adalah Wanita berumur rata-rata 31-40 tahun. Peserta yang memiliki usaha menjual makanan seperti pudding, varian susu kambing, makanan tradisional, nasi box, batagor, getuk dan olahan snack berupa aneka macam keripik.

Para peserta pelatihan sebagian besar sudah memahami teknik dasar dalam membuat kue, mengolah bahan baku menjadi produk yang dijual serta rata-rata memiliki kambing yang dapat diperah susunya atau memiliki kebun/tanaman pisang yang dapat dimanfaatkan buahnya. Para peserta juga cukup familiar dengan penggunaan peralatan memasak sehingga proses pelatihan dapat langsung dilaksanakan tanpa harus memulai dari pengenalan bahan baku dan peralatan terlebih dahulu.

Sebelum acara dimulai, para peserta diminta untuk mengisi kuesioner yang akan mengukur kemampuannya sendiri dalam membuat berbagai produk olahan yang terbuat dari bahan baku lokal termasuk susu kambing PE Kaligesing. Para peserta rata-rata belum banyak memiliki pengetahuan mengenai cara pengolahan susu kambing PE Kaligesing. Hasil kuesioner evaluasi diri peserta dapat dilihat pada gambar 1. Peserta diminta untuk mengevaluasi seberapa banyak pengetahuannya mengenai cara

mengolah hasil pertanian di Desa Pandanrejo, cara mengolah susu kambing, cara pembuatan produk pastry yang menggunakan kedua bahan tersebut.



Gambar 1 Kondisi Peserta Sebelum Pelatihan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Peserta dibagi menjadi 5 kelompok dimana setiap kelompok berisi peserta sebanyak 3 orang. Masing-masing kelompok diberi bahan yang akan digunakan untuk membuat 2 produk yang akan dipraktikkan, yaitu *Khanom Krok* dan *Banana Cake*. Untuk memudahkan penyebutan, kedua produk ini dirubah namanya agar lebih sesuai dengan karakteristik Desa Pandarejo, yaitu *Surabi Ketawa* (*Surabi Kambing Etawa*) dan *Bolpis Ketawa* (*Bolu Pisang Kambing Etawa*). Hal ini untuk membedakan produk yang terbuat dari susu kambing PE Kaligesing, dimana pada pelatihan sebelumnya para peserta dibekali dengan produk *Jasu Ketawa* (*Jahe Susu Kambing Etawa*). Penamaan ini muncul dari kalangan warga desa sendiri. Penamaan sangat penting untuk menunjukkan identitas desa. Penamaan yang konsisten diantara produk diperlukan terutama jika penamaan tersebut muncul dari singkatan. Hal ini untuk mempermudah orang-orang untuk mengingatnya, terutama wisatawan yang baru pertama kali berkunjung.

3. Kegiatan Pelatihan

Kegiatan pelatihan dengan metode *hands-on* memerlukan persiapan yang tidak sederhana. Tim penulis harus mempersiapkan bahan dan alat pelatihan terlebih dahulu satu hari sebelumnya agar kegiatan dapat berjalan dengan baik dan lancar. Semua bahan baku dipersiapkan oleh tim penulis, dibantu dengan tim pengelola desa. Bahan-bahan utama dan penunjang diperoleh dari sekitar desa, dan peralatan juga menggunakan milik peserta. Hal ini dimaksudkan agar peserta pelatihan dapat dengan mudah mengaplikasikan materi yang diperolehnya dalam kegiatan sehari-sehari. Beberapa peralatan penunjang disiapkan oleh tim penulis dan dapat digunakan secara bergantian oleh peserta pelatihan.

Pada hari kegiatan yang telah disepakati, pelatihan dimulai pada pagi hari pukul 08.00 WIB dengan diawali prosedur standar kesehatan yaitu memeriksa suhu tubuh dan pembagian materi pelatihan. Para peserta duduk berkelompok dan bahan-bahan yang diperlukan sudah dalam kondisi siap digunakan. Materi pertama diberikan dengan menggunakan metode demonstrasi, agar para peserta dapat memahami proses pembuatan dari awal hingga akhir, baru kemudian meniru cara pembuatannya dan

mempraktikkannya secara berkelompok. Tim penulis mendemonstrasikan cara pembuatan bolpis ketawa dengan menggunakan topping keju, sedangkan para peserta dibekali dengan beberapa variasi topping berbeda yang diharapkan dapat memacu kreatifitas masing-masing peserta. Pada produk yang kedua, materi diberikan dengan metode demonstrasi menggunakan media video. Hal ini untuk membekali para peserta memahami media lain yang dapat digunakan untuk mencari referensi pembuatan produk. Kedua metode ini diharapkan dapat menjadi pengalaman peserta dalam mengumpulkan sumber informasi sehingga mendapatkan sumber referensi yang lebih variatif.



Gambar 2 Demonstrasi Pada Kegiatan Pelatihan
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022



Gambar 3 *Hands-On* Pada Kegiatan Pelatihan

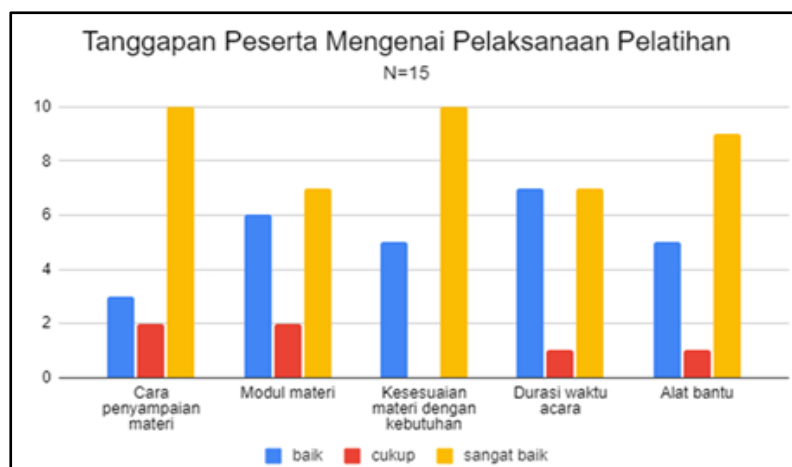
Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022

Pada gambar 2 dan 3 dapat dilihat kegiatan demonstrasi dan hands-on praktik yang berlangsung saat kegiatan pelatihan. Setelah peserta menyimak cara pembuatan kedua produk dengan cara yang berbeda, maka acara selanjutnya adalah giliran para peserta membuat produk yang telah didemokan tersebut. Para peserta membuat kedua produk secara berkelompok dan bergantian menggunakan peralatan yang tersedia. Dengan segala keterbatasan tersebut, para peserta mampu membuat semua produk dengan baik dan tepat waktu. Hasil produk yang dibuat para peserta sangat baik sesuai dengan karakteristik produk yang diharapkan. Para peserta mampu memberikan sentuhan kreasi dengan baik seperti topping yang berbeda-beda sesuai dengan bahan yang disediakan, menghias produk dan mencoba produk yang dibuatnya sendiri serta dapat menilainya sendiri.



Gambar 4 Foto Bersama Setelah Kegiatan Pelatihan
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

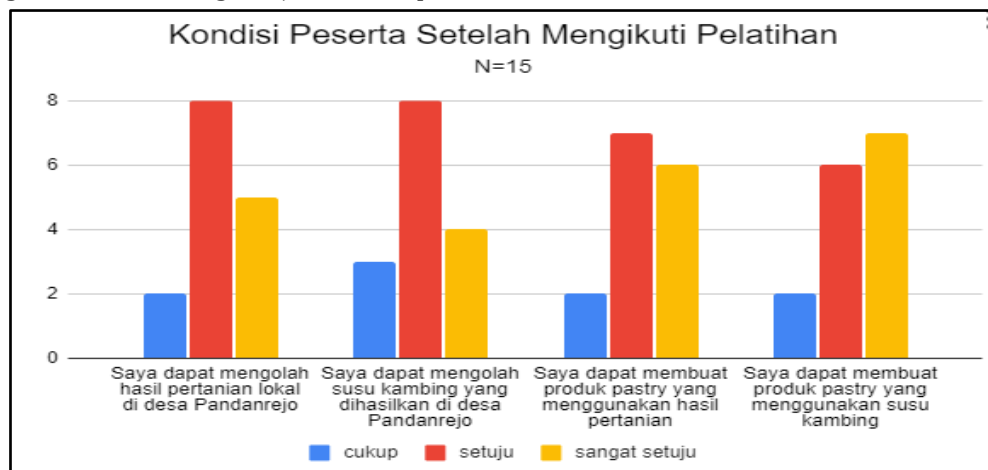
Acara pelatihan dapat diselesaikan tepat waktu dan semua peserta kemudian diminta untuk mengisi evaluasi setelah kegiatan pelatihan melalui kuesioner. Kegiatan ditutup dengan makan siang dan acara foto bersama beserta dengan semua produk yang dibuat (gambar 4). Pada gambar 5 dapat dilihat penilaian peserta mengenai proses berlangsungnya kegiatan pelatihan. Peserta menilai materi pelatihan sesuai dengan kebutuhan para peserta serta disampaikan dengan cara yang mudah dipahami, alat bantu yang memadai dan durasi pelatihan yang cukup.



Gambar 5 Penilaian Peserta Mengenai Kegiatan Pelatihan
 Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

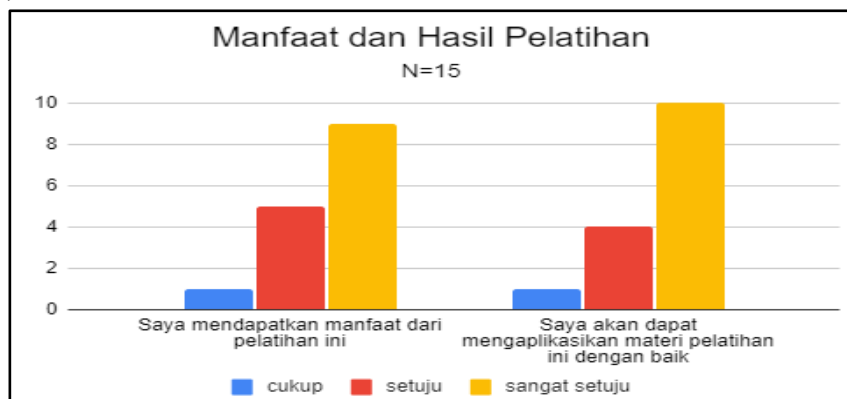
4. Evaluasi Kegiatan Pelatihan

Tim penulis menyebarkan kuesioner evaluasi setelah kegiatan pelatihan agar dapat mengetahui sejauh mana ilmu dan pengalaman yang didapatkan peserta melalui pelatihan ini. Semua peserta memberikan tanggapan yang positif dan memberikan masukan ide variasi produk apabila akan diadakan lagi pelatihan yang selanjutnya. Hasil evaluasi peserta ini dapat dilihat pada gambar 6. Dari grafik tersebut terlihat bahwa peserta yang awalnya merasa kurang pengetahuannya mengenai cara pengolahan hasil pertanian lokal menjadi produk pastry, setelah pelatihan menjadi paham cara mengolah hasil pertanian dan mengolah susu kambing menjadi sebuah produk.



Gambar 6 Kondisi Peserta Setelah Pelatihan
 Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tanggapan yang positif juga diberikan oleh para pengurus Dewa Pandan mengenai pelatihan yang diadakan. Antusias para peserta dalam mengikuti pelatihan sangat tampak dari semangat para peserta dalam mengaplikasikan materi yang didapat. Pada kegiatan evaluasi yang dilaksanakan beberapa bulan setelah kegiatan pelatihan pihak pengelola desa menyampaikan kemajuan peserta pelatihan yang sudah dapat memilah bahan baku lokalnya menjadi produk berkualitas yang dimanfaatkan sebagai souvenir khas Desa Pandanrejo. Peserta pelatihan dapat memanfaatkan bahan baku pisang yang kurang populer dan tidak termanfaatkan secara langsung untuk dijadikan bolu pisang. Tentu saja hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini bukan saja mendapatkan output namun juga outcome yang sangat bermanfaat bagi Desa Pandanrejo.



Gambar 7 Manfaat dan Penerapan Hasil Kegiatan Pelatihan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada gambar 7 dapat dilihat grafik manfaat yang diperoleh para peserta pelatihan setelah mengikuti kegiatan. Para peserta merasakan manfaat yang sangat baik dalam pengelolaan bahan baku yang dimiliki desanya dan tidak menyangka bahwa banyak sekali variasi produk yang dapat dibuat memiliki nilai yang tinggi ketika dijual.

D. SIMPULAN

Kegiatan Pelatihan Kreasi Sajian Snack Berbahan Baku Lokal dalam Membangun Identitas Wisata Gastronomi di Desa Pandanrejo Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah berjalan dengan lancar dan tanpa hambatan. Semua peserta dapat mengikuti kegiatan dari awal hingga akhir. Materi pelatihan berupa hands on dapat diselesaikan tepat waktu dan semua peserta sangat aktif dalam membuat produk sebagai materi pelatihan. Peserta dapat mengaplikasikan kembali ilmu yang diperolehnya ketika pelatihan dan memodifikasinya menjadi sebuah produk khas kebanggaan Desa Pandanrejo. Hasil produk makanan dari kegiatan pelatihan pengolahan bahan baku susu kambing dan pisang cukup baik dan layak untuk disajikan atau dijual. Para peserta kegiatan pelatihan merasakan manfaat yang sangat baik dari kegiatan ini terbukti dari hasil kuesioner yang disebarakan, mereka tidak menyangka bahwa hasil pertanian dan peternakan yang terdapat di desanya dapat diolah sedemikian rupa sehingga menghasilkan produk menarik dan berbeda dari biasanya.

Sebagai kegiatan lanjutan dari pelatihan ini, hendaknya masyarakat di Desa Pandanrejo juga dibekali dengan pengetahuan mengenai standar kualitas produk dan legalisasi yang diperlukan ketika akan menjual produk makanan tidak tahan lama dalam kemasan. Sosialisasi dengan materi pentingnya perhitungan gizi dan pencantumannya di dalam kemasan juga diperlukan agar nilai jual dan kredibilitas dari produk yang dihasilkan dapat bertambah.

DAFTAR REFERENSI

- Ansori, M., Afandi, A., Fitriyah, R. D., & Farisia, H. (2021). *Pendekatan-Pendekatan Dalam University-Community Engagement*. 1-487.
- Jangchud, K., Boonthrapong, M., & Prinyawiwatkul, W. (2004). Effects of Composite Rice Flour and Water Content on Qualities of Thai Rice Cake. *Nat. Sci.*, 38, 247-254.
- Kivela, J., & Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality and Tourism Research*, 30(3), 354-377. <https://doi.org/10.1177/1096348006286797>
- Mookdarsanit, P., & Mookdarsanit, L. (2018). Name and Recipe Estimation of Thai-Desserts Beyond Image Tagging. *Kasem Bundit Engineering Journal*, 8.
- Robert Tua Siregar Et All. (2020). Industri Pariwisata dan Kuliner. *Penerbit Yayasan Kita Menulis*, 132. <https://kitamenulis.id/2020/11/17/industri-pariwisata-dan-kuliner/>
- Schlafer, S., Pedersen, K., Jørgensen, J. N., & Kruse, C. (2021). Hands-on live demonstration vs. video-supported demonstration of an aesthetic composite restoration in undergraduate dental teaching. *Journal of Dental Education*, 85(6), 802-811. <https://doi.org/10.1002/jdd.12541>
- Seyitoğlu, F., & Ivanov, S. (2020). A conceptual study of the strategic role of gastronomy in tourism destinations. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2020.100230>
- Sormaz, U., Akmeshe, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 1(39), 725-730.
- Widiyanto, D. (2021). *Personal Interview*.