



MASYARAKAT DESA BINAAN YANG BERDAYA: PELATIHAN PENGOLAHAN PANGAN LOKAL UNTUK DESA WISATA TUMPAK LOMBOK TENGAH NUSA TENGGARA BARAT

Oleh

Hastuti Nurhayati¹, Anak Agung Ngurah Sedana Putra², Rumba³, Abdul Hanan⁴, Ida Ayu Yadnya Sari Dewi Utami⁵, Gugung Gumilar⁶, Manda Rahmat⁷, Hikmatul Hasanah⁸

^{1,2,3,4,5,6,7,8}Politeknik Pariwisata Lombok

E-mail: [1hastuti2021@gmail.com](mailto:hastuti2021@gmail.com)

Article History:

Received: 24-03-2026

Revised: 11-04-2026

Accepted: 27-04-2026

Keywords:

Pelatihan Pangan Lokal, Keterampilan Masyarakat, Desa Binaan, Desa Wisata Tumpak, Pengabdian Kepada Masyarakat, Perekonomian, Pengembangan Kuliner.

Abstract: Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) oleh tim Politeknik Pariwisata Lombok bertujuan untuk membantu masyarakat Desa Wisata Tumpak, Lombok Tengah, mengatasi keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah potensi pangan lokal. Kegiatan ini diawali dengan observasi, wawancara semi-terstruktur, dan diskusi kelompok untuk menggali tantangan yang dihadapi masyarakat. Pada tanggal 28-29 Juni 2025, program pelatihan dilaksanakan di balai desa, diikuti oleh tujuh peserta dari pengelola desa wisata, Kelompok Wanita Tani (KWT), dan pengusaha kuliner. Melalui pelatihan ini, diharapkan perekonomian masyarakat dan sajian kuliner di Desa Wisata Tumpak dapat meningkat. Selain itu, program ini diharapkan memfasilitasi pengembangan kapasitas masyarakat dalam mempromosikan pariwisata lokal melalui kuliner, dengan dampak yang berlanjut di masa mendatang. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini berjalan dengan baik, dan para peserta menyatakan kepuasan tinggi terhadap kegiatan tersebut, yang memberikan manfaat sesuai harapan mereka. Banyak peserta berharap agar kegiatan serupa dapat dilanjutkan di masa depan.

PENDAHULUAN

Dalam konteks pembangunan pariwisata berkelanjutan di Indonesia, sangat penting untuk tidak hanya fokus pada kunjungan wisatawan, tetapi juga pada peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat lokal. Konsep Community-Based Tourism (CBT) menegaskan bahwa masyarakat lokal harus menjadi subjek utama dalam setiap proses pengembangan wisata, termasuk dalam pemanfaatan sumber daya yang dimiliki. Desa Wisata merupakan salah satu model yang relevan untuk mengintegrasikan potensi alam, budaya, dan ekonomi lokal, dengan keberhasilan desa tersebut sangat bergantung pada kemampuan masyarakatnya mengelola serta mengemas potensi unik dalam produk wisata yang menarik dan bernilai jual. Salah satu potensi lokal yang sering kali kurang tergarap secara optimal adalah kekayaan pangan lokal. Pangan lokal bukan hanya sebagai sumber



nutrisi, tetapi juga merepresentasikan budaya dan kearifan lokal daerah tersebut, yang dapat menjadi daya tarik utama dalam wisata kuliner (Ariani et al., 2022)

Meski demikian, banyak wilayah, termasuk Nusa Tenggara Barat (NTB), menghadapi tantangan besar untuk mendorong pengembangan produk kuliner berbasis pangan lokal. Terlebih lagi, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan sering kali menjadi penghalang bagi masyarakat untuk memanfaatkan potensi ini secara maksimal, seperti yang terjadi di Desa Wisata Tumpak, Lombok Tengah. Di Desa Wisata Tumpak, keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan lokal telah menjadi tantangan signifikan yang menghambat peningkatan kualitas sajian kuliner dan potensi ekonomi secara keseluruhan. Dengan kondisi ini, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang berfokus pada pelatihan pengolahan pangan lokal menjadi sangat penting sebagai intervensi strategis. Pelatihan ini bertujuan untuk menjebatani kesenjangan pengetahuan dan keterampilan, khususnya bagi pengelola desa wisata, Kelompok Wanita Tani (KWT), dan pengusaha kuliner lokal (Mayasari et al., 2022).

Penguatan kapasitas melalui pelatihan merupakan bagian integral dari pengembangan desa wisata berkelanjutan. Dengan menguasai teknik pengolahan pangan lokal yang inovatif, masyarakat tidak hanya memperkuat ketahanan pangan rumah tangga, tetapi juga menciptakan produk kuliner khas yang menarik bagi wisatawan (Amelia & Prasetyo, 2022; Mayasari et al., 2022). Dampak yang diharapkan dari kegiatan ini melampaui sekadar peningkatan keterampilan teknis. Program ini diharapkan mampu memfasilitasi pengembangan kapasitas masyarakat secara holistik dalam mempromosikan pariwisata lokal melalui kuliner yang unik, sehingga secara langsung berkontribusi pada peningkatan perekonomian desa (Pratiwi et al., 2024; Ariani et al., 2022). Kewirausahaan yang muncul dari program desa wisata terbukti memberikan dampak positif seperti peningkatan pendapatan masyarakat melalui beragam usaha, termasuk kuliner

Potensi alam Desa Wisata Tumpak, termasuk pantai Mawun dan Goa Bongkol, memberikan peluang besar untuk menarik wisatawan baik lokal maupun internasional. Namun, pengelolaan yang profesional masih menjadi tantangan utama. Oleh karena itu, diperlukan program pemberdayaan yang memberikan pengetahuan dan keterampilan sesuai kebutuhan masyarakat. Melibatkan masyarakat lokal dalam setiap fase pelatihan dapat meningkatkan keterlibatan mereka dan memastikan keberlanjutan produk yang dihasilkan. Politeknik Pariwisata Lombok, sebagai institusi di bawah Kementerian Pariwisata Republik Indonesia, menginisiasi program pelatihan ini untuk membekali masyarakat dengan keterampilan mengolah dan menyajikan makanan lokal yang dapat menarik perhatian wisatawan. Dampak yang diharapkan dari kegiatan ini melampaui sekadar peningkatan keterampilan teknis. Program ini diharapkan mampu memfasilitasi pengembangan kapasitas masyarakat secara holistik dalam mempromosikan pariwisata lokal melalui kuliner yang unik, sehingga secara langsung berkontribusi pada peningkatan perekonomian desa (Pratiwi et al., 2024; Ariani et al., 2022). Kewirausahaan yang muncul dari program desa wisata terbukti memberikan dampak positif seperti peningkatan pendapatan masyarakat melalui beragam usaha, termasuk kuliner

Permasalahan utama adalah kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Wisata Tumpak dalam mengelola dan mengolah potensi pangan lokal. Oleh karena itu, solusi yang ditawarkan adalah memberikan pelatihan terkait keterampilan dan pengetahuan dalam



pengolahan pangan lokal, yang diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan mendukung pariwisata setempat.

METODE

Sebelum pelaksanaan program pengabdian masyarakat, tim pelaksana melakukan survei pendahuluan dan observasi lapangan pada tanggal 21 Juni 2025 di Desa Wisata Tumpak Kabupaten Lombok Tengah. Kegiatan ini bertujuan untuk mengidentifikasi secara langsung permasalahan dan kebutuhan mitra, khususnya Pokdarwis dan pengelola Desa Wisata serta Ibu-Ibu kelompok Wanita tani dan pengusaha kuliner. Hasil observasi mengungkapkan salah satu kendala yang dihadapi mitra yaitu kemampuan pengetahuan dan keterampilan dalam memanfaatkan potensi pangan lokal. Kendala tersebut meliputi keterbatasan dalam mengolah potensi pangan lokal melimpah yaitu berupa hasil laut dan hasil pertanian yaitu buah sukun.

Program pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wisata Tumpak Kabupaten Lombok Tengah, dengan fokus pada peningkatan sumber daya manusia melalui pelatihan olahan pangan lokal. Sasaran kegiatan adalah POKDARWIS, pengelola Desa Wisata serta Ibu-Ibu kelompok Wanita tani dan pengusaha kuliner setempat.

Data dikumpulkan dari tujuh informan kunci melalui wawancara semi-terstruktur, observasi partisipatif, dan FGD selama tiga hari (21–22 Juni 2025). Analisis deskriptif kualitatif digunakan untuk mengidentifikasi persepsi, praktik pengolahan dan pengemasan serta preferensi kuliner lokal. Hasilnya digunakan untuk merancang produk yang akan diberikan dalam pelatihan dengan memaksimalkan dan memanfaatkan potensi pangan lokal yang terdapat di daerah tersebut, sehingga dapat memenuhi ekspektasi wisatawan mancanegara dan nusantara.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Observasi

Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan mitra terhadap pengolahan pangan lokal. Termasuk aspek pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan. Diskusi dengan ketua Bapak kepala Desa menunjukkan kebutuhan pendampingan intensif dalam mengidentifikasi potensi pangan lokal serta memanfaatkannya untuk kemajuan ekonomi Masyarakat serta pengembangan pariwisata setempat.



**Gambar 1. Observasi dengan kepala Desa wisata Tumpak Kabupaten Lombok Tengah
Dokumentasi pribadi 2025**



Gambar 2. Koordinasi dengan Calon Peserta Pelatihan (Ibu-Ibu kelompok Wanita tani) KWT terkait dengan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

Sumber: Dokumentasi Tim 2025.

Sebanyak tujuh mitra terlibat aktif dalam proses pelatihan olahan pangan lokal tersebut. Informasi lengkap mengenai peserta dapat dilihat pada table 1 berikut ini.

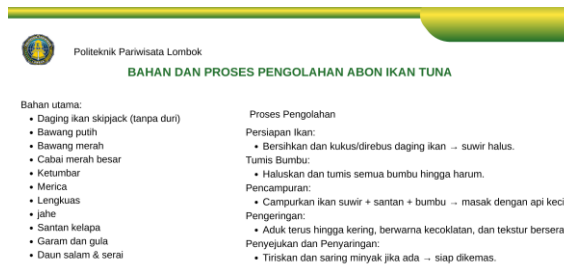
Tabel 1. Peserta pelatihan mitra pengabdian

No	Nama	keterangan
1	Hajah Yuyun	pengusaha kuliner, KWT
2	Payani hayati	KWT
3	Masitah	KWT
4	Nurhaini	KWT
5	Nurminah	KWT
6	Sumiati	KWT
7	Sumiatun	KWT
Jumlah		7 orang

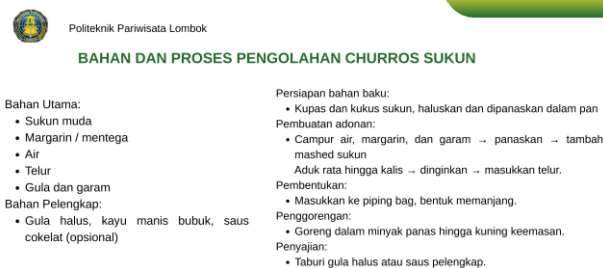
Perencanaan

Setelah mendapatkan informasi potensi pangan lokal dari bapak Kepala Desa, dan dari para pengelola desa wisata serta Ibu-Ibu kelompok Wanita tani, pelatihan yang akan diberikan oleh tim pengabdian dari Politeknik Pariwisata Lombok adalah olahan pangan lokal dari hasil laut berupa ikan tuna dan buah sukun, Dimana kedua bahan ini diketahui sangat melimpah namun belum ada terdapat produk olahan menjadi produk abon dan kue *Churros*. Penentuan kedua produk ini berdasarkan pada ketahanan daya simpan untuk abon dan kue *churros* sendiri berdasarkan pada hasil observasi Dimana jumlah wisatawan yang berkunjung lebih banyak dari wisatawan mancanegara, sehingga diharapkan produk ini dapat dikembangkan dan disajikan untuk para wisatawan didalam menu *restaurant* lokal.

Setelah diperoleh informasi tersebut team pengabdian kemudian melakukan identifikasi terhadap komposisi dan nilai gizi dari kedua bahan lokal tersebut, tahap selanjutnya yaitu mempersiapkan resep formula dari kedua produk yang akan diberikan saat pelatihan yaitu abon ikan tuna dan *churros* sukun. Adapun bahan dan proses pengolahan *churros* sukun sebagai berikut:



Gambar 3. Bahan dan proses pengolahan abon ikan tuna



Gambar 4. Bahan dan proses pengolahan churros sukun

Pelaksanaan

Tahapan ketiga yaitu pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat yang diselenggarakan pada tanggal 28- 29 Juni 2025

dengan dibuka langsung oleh Bapak kepala Desa yaitu Bapak Rosadi Spd kemudian dilanjutkan dengan praktik yang dibimbing oleh instruktur langsung yaitu Ibu Hastuti Nurhayati sebagai Dosen sekaligus penggiat kuliner lokal.



Gambar 5. Pembukaan dibuka langsung oleh Kepala Desa Bapak Rosadi., S.Pd Dokumentasi pribadi 2025

Pemanfaatan dan Pengolahan Potensi Pangan Lokal

Pelatihan tentang pengolahan produk lokal, seperti makanan khas desa, telah memberikan dampak yang signifikan dalam meningkatkan nilai jual produk lokal. Masyarakat kini mampu mengolah produk seperti abon ikan tuna, dan churros sukun.



Pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan masyarakat dalam mengolah makanan dan minuman lokal yang bisa dijual kepada wisatawan. Program ini mendukung pemberdayaan ekonomi lokal dengan memanfaatkan bahan-bahan yang tersedia di Desa Tumpak, seperti ikan tuna, sukun, dan bahan-bahan lainnya yang melimpah di desa.

Pemaparan materi pelatihan disampaikan oleh fasilitator yaitu Hastuti Nurhayati, S.Pd., M.M. yang menyampaikan materi terkait dengan pemanfaatan dan pengolahan potensi pangan lokal, dari paparan materi sangat menarik dan *attractive* sehingga para peserta antusias untuk bertanya dan berdiskusi terkait dengan pemanfaatan dan pengolahan potensi pangan lokal, setelah itu kegiatan dilanjutkan dengan praktik dengan didampingi oleh fasilitator.



**Gambar 6. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pembuatan Kue Churros Sukun
Dokumentasi Pribadi 2025**



**Gambar 7. Pelaksanaan Pelatihan Pengolahan Pangan Lokal Pembuatan Abon Ikan Tuna
Dokumentasi Pribadi 2025**

Sepanjang pelatihan ini peserta diajarkan cara mengolah ikan tuna lokal menjadi abon ikan tuna yang dapat dijual kepada wisatawan. Proses ini meliputi pemilihan bahan ikan yang tepat, teknik memasak ikan tuna, pengolahan bumbu, dan cara pengemasan yang menarik, peserta juga diajarkan cara mengolah sukun, salah satu bahan lokal, menjadi churros sukun yang bisa dijadikan camilan khas desa. Peserta diajarkan mulai dari pemilihan sukun yang tepat, pembuatan adonan, hingga cara menggoreng dan menyajikan churros sukun.

Pelatihan pemanfaatan dan pengolahan potensi pangan lokal ini menggunakan pendekatan praktis. Para peserta diajak untuk langsung terlibat dalam setiap proses pembuatan abon ikan tuna dan churros sukun. Setiap sesi diawali dengan teori tentang bahan-bahan yang digunakan, diikuti dengan demonstrasi cara pengolahan oleh fasilitator, dan diakhiri dengan praktik langsung oleh peserta. Selain itu, peserta juga diberi pengetahuan tentang pentingnya kebersihan dalam proses pengolahan makanan dan minuman untuk memastikan kualitas produk yang dihasilkan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan di Desa Wisata Tumpak telah memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan pemahaman masyarakat



mengenai potensi ekonomi yang dapat dihasilkan dari sumber daya alam lokal. pendampingan ini menunjukkan bahwa pemanfaatan sumber daya alam secara efektif tidak hanya menciptakan peluang kerja baru, tetapi juga berpotensi meningkatkan kesejahteraan komunitas. Pelatihan yang telah diberikan yaitu teknik pembuatan makanan berbasis sumber daya alam yang telah diajarkan selama kegiatan ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta serta masyarakat sekitar. Selain itu informasi mengenai pengelolaan sumber daya lokal yang diperoleh dalam pelatihan ini dapat meningkatkan nilai jual produk-produk lokal. Oleh karena itu, langkah-langkah yang diambil dalam kegiatan ini sangat penting sekali untuk mendukung pengembangan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

Setelah kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat, kegiatan dilanjutkan dengan wawancara langsung dengan para peserta sebagai bahan evaluasi kegiatan. Peserta merasa sangat senang dan antusias mengikuti kegiatan pendampingan, dan antusias untuk bertanya terkait materi dan aplikasi teori dan praktik yang telah diberikan. Peserta menginginkan kegiatan pengabdian Kepada Masyarakat dari Politeknik Pariwisata Lombok untuk dapat diselenggarakan kembali. Meskipun kegiatan pengabdian masyarakat ini memberikan wawasan penting tentang pelatihan pengolahan pangan lokal bagi pengelola pariwisata di desa wisata Tumpak Kabupaten Lombok Tengah, terdapat beberapa keterbatasan yang perlu dipertimbangkan yaitu Salah satu keterbatasan utama adalah waktu yang terbatas untuk memberikan variasi olahan lain yang dapat dibuat dari potensi bahan lokal yang ada. Oleh karena itu, pengabdian kepada masyarakat sejenis diperlukan lebih lanjut untuk sehingga tetap memberikan dampak berkelanjutan kepada Masyarakat setempat.

KESIMPULAN

Program Pengabdian Masyarakat (PKM) yang diadakan oleh tim dari Politeknik Pariwisata Lombok telah sukses dalam meningkatkan keterampilan serta pengetahuan masyarakat tentang cara memanfaatkan potensi bahan pangan lokal untuk mendorong kemajuan perekonomian dan pariwisata. Dengan pendampingan dari ahli kuliner, peserta program menerima pengetahuan dan keterampilan praktis yang memungkinkan mereka untuk menciptakan produk olahan dari bahan pangan lokal, seperti abon ikan tuna dan kue churros yang terbuat dari sukun. Umpan balik positif dari peserta menegaskan pentingnya dan dampak nyata dari program ini, khususnya dalam menghadapi tantangan diversifikasi produk pangan lokal yang modern dalam sektor pariwisata. Hal ini membantu mereka untuk menonjol dibandingkan objek wisata lain di sekitarnya. Dengan dukungan ini, program ini sejalan dengan upaya pemerintah untuk memberdayakan masyarakat lokal, memaksimalkan potensi yang ada, serta mendukung pembangunan berkelanjutan dan daya saing di pasar pariwisata yang terus berkembang.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Amelia, V., & Prasetyo, D. (2022). Pengelolaan Desa Wisata Berbasis Masyarakat sebagai Penguatan Ketahanan Pangan. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 8(4), 550–556.



-
- [2] Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., Suriani, N. M., & Kusyanda, M. R. P. (2022). Strategi Pengembangan Wisata Kuliner Desa Bukti Berbasis Potensi Lokal. *Jurnal Pendidikan Teknologi Dan Kejuruan*, 19(1), 13–23.
- [3] Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmaniati, F., & Gantina, D. (2022). Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata*, 4(2), 127–140. <https://doi.org/10.30647/jpp.v4i2.1638>
- [4] Pratiwi, A. H., Naim, M., & Ganiadi, M. (2024). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Desa Wisata (Lapak Kuliner) Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat di Kampung Bekelir Kelurahan Babakan Kecamatan Kelapa Dua Kabupaten Tangerang Provinsi Banten. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 4(2), 294–303.



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN