

**PROPOSAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA
TAHUN ANGGARAN 2025/2026 GANJIL**

**SEHANGAT KENANGAN, SEMANIS MADU: KULINER SEHAT
DALAM WISATA KEBUGARAN DI GUDEM BEE FARM**



Nama Ketua PkM :
Mashudi, S.Pd, M.Pd

Anggota PkM :
Fitriana Baitanu, S.Tr.Par., M.Par
Putri Fistyaning Army, M.Sn
Muhammad Ra`if Wahyudi
Nisa Amelia Zahra
Siti Maimunah

**PROGRAM STUDI D3 SENI KULINER
POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA
(Oktober, 2025)**

DAFTAR ISI

COVER HALAMAN

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR TABEL.....	iii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Kegiatan	3
1.3 Uraian Hasil Riset Tim Pengusul Terkait dengan Kegiatan PkM.....	3
1.4 Mitra Sasaran	4
BAB II.....	6
2.1. Permasalahan Prioritas	6
2.2. Dampak dan Manfaat Program	7
2.3. Solusi Permasalahan.....	8
2.4. Target Luaran dari Solusi.....	9
2.5. Capaian Luaran	10
BAB III	12
3.1. Tahapan Kegiatan.....	12
3.2. Metode Tahapan Pelaksanaan	12
3.3. Peran Tim dan Mahasiswa	14
3.4. Rencana Jadwal Pelaksanaan Kegiatan.....	15
BAB IV	17
4.1. Anggaran Biaya.....	17
DAFTAR PUSTAKA	18
LAMPIRAN.....	20

DAFTAR TABEL

Tabel 01. Tahappan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Gudem Bee Farm.....	13
Tabel 02. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Anggota Tim	15
Tabel 03. Jadwal Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat di Gudem Bee Farm	17
Tabel 04. Anggaran Biaya Kegiatan PkM di Gudem Bee Farm	18

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Madu kelulut atau stingless bee honey (*Trigona Sp.*) merupakan salah satu komoditas lokal yang memiliki nilai gizi dan kesehatan tinggi. Dibandingkan madu lebah biasa, madu kelulut mengandung fenolik, flavonoid, serta aktivitas antioksidan yang lebih tinggi sehingga efektif dalam menjaga imunitas tubuh, menurunkan risiko penyakit degeneratif, serta mendukung gaya hidup sehat (Rosli et al., 2020; Harun et al., 2021). Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap *healthy lifestyle* dan tren *functional food*, produk berbasis madu kelulut memiliki peluang besar untuk dikembangkan menjadi inovasi menu sehat yang bernilai jual tinggi.

Gudem Bee Farm merupakan destinasi wisata edukatif di Kabupaten Bintan yang dikenal dengan budidaya lebah kelulut, jenis lebah tanpa sengat yang menghasilkan madu berkualitas tinggi dan dikenal memiliki kandungan nutrisi yang baik. Selama ini pengunjung mengunjungi Gudem Bee untuk melihat sarang lebah, proses panen, dan mencicipi produk madu. Suasana alam dan interaksi dengan lebah menjadi daya tarik utama. Namun, pengalaman wisata di tempat ini masih sangat bergantung pada satu pemandu wisata, sehingga kualitas narasi dan pengalaman yang diterima pengunjung cenderung berbeda-beda sesuai gaya masing-masing pemandu.

Permasalahan yang terjadi selama ini antara lain:

1. Belum ada storytelling yang terdokumentasi dan terstandar di Gudem Bee Farm, sehingga narasi wisata kurang konsisten.
2. Setiap pemandu memiliki cerita sendiri-sendiri; tidak ada alur cerita (storyline) bersama yang menghubungkan pengalaman lebah, madu, alam, dan kenangan.
3. Kurangnya integrasi antara aspek kuliner sehat, kenangan lokal (nostalgia), dan madu ke dalam satu pengalaman wisata terpadu.

Padaahal, pengalaman wisata yang memiliki narasi kuat dan konsisten dapat meningkatkan keterikatan emosional pengunjung kepada destinasi. Kajian

dalam wisata gastronomi dan storytelling menunjukkan bahwa menggabungkan autentisitas, rasa, dan narasi mampu memperkaya pengalaman wisatawan dan memperkuat branding destinasi.

Selain itu, dalam konteks wellness tourism, pengalaman (experience) yang baik termasuk unsur edukatif, estetis, relaksasi, berpengaruh positif terhadap tingkat kepuasan pengunjung dan kesejahteraan mereka. (Liu, Zhou & Sun, 2023). Di bidang kuliner wisata, penelitian menunjukkan bahwa nilai konsumsi makanan lokal (local food consumption value) memengaruhi sikap wisatawan terhadap makanan setempat, citra destinasi, dan niat kunjungan ulang (Choe & Kim, 2018).

Dengan latar itu, proposisi program ini muncul: menata ulang Gudem Bee Farm agar menjadi pengalaman wisata kebugaran terpadu yang memadukan cerita yang konsisten, kuliner sehat berbahan madu, dan nuansa kenangan / nostalgia lokal. Tema yang diusung adalah:

“Sehangat Kenangan, Sesegar Alam, Semanis Madu: Kuliner Sehat di Wisata Kebugaran Gudem Bee Farm.”

Dalam program ini akan dikembangkan tiga modul utama:

1. Storytelling Wisata Kebugaran : membekali pemandu agar dapat menyampaikan narasi wisata yang konsisten, menyentuh, dan terstruktur.
2. Kreasi Makanan Sehat Berbahan Madu: mengeksplorasi resep lokal sehat yang mengedepankan madu sebagai bahan utama.
3. Kreasi Minuman Sehat Bernuansa Nostalgia: menggabungkan madu dengan rempah atau bahan tradisional untuk membangkitkan ingatan masa lalu.

Ketiga modul akan dirangkai ke dalam satu storyline wisata yang utuh. Dengan demikian, pengunjung tidak sekadar “melihat lebah” atau “mencoba madu”, tetapi melakukan perjalanan pengalaman yang menyentuh rasa, memori, dan hubungan dengan alam. Gudem Bee Farm kemudian diharapkan menjadi destinasi wellness yang kuat identitasnya: hangat oleh kenangan, segar oleh alam, dan manis oleh madu.

1.2 Tujuan Kegiatan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk:

1. Mengembangkan *storyline* wisata kebugaran di Gudem Bee Farm yang terintegrasi dengan aktivitas edukasi lebah kelulut dan kuliner sehat berbasis madu.
2. Meningkatkan kemampuan pemandu wisata dan masyarakat sekitar dalam *storytelling* yang autentik dan konsisten.
3. Menghasilkan inovasi makanan dan minuman sehat berbahan madu yang merepresentasikan nilai nostalgia dan alam.
4. Mendukung branding Gudem Bee Farm sebagai destinasi wisata kebugaran berbasis alam dan kenangan.
5. Mendorong pemberdayaan masyarakat dan penguatan citra destinasi wisata edukasi melalui kolaborasi antara akademisi, mitra, dan mahasiswa dalam implementasi konsep *farm to table*.

1.3 Uraian Hasil Riset Tim Pengusul Terkait dengan Kegiatan PkM

Tim pengusul memiliki rekam jejak penelitian dan pengabdian yang relevan dengan tema pengolahan madu kelulut menjadi paket menu sehat di Gudem Bee Farm. Pertama, melalui kegiatan Pengabdian Masyarakat di Wong Dheso (Mashudi, Rahayu, & Setyanto, 2025), tim telah berhasil mengimplementasikan pelatihan inovasi kuliner berbasis potensi lokal. Program ini melibatkan workshop, praktik langsung, serta pendampingan dalam penyusunan menu dan teknik penyajian. Hasilnya, mitra mampu menghasilkan berbagai menu baru berbasis ikan, singkong, sukun, dan tanaman herbal, lengkap dengan buku menu dan resep standar. Evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan peserta yang tinggi, serta adanya peningkatan konsistensi harga dan profesionalitas layanan restoran. Model pelatihan ini terbukti efektif dalam memberdayakan masyarakat melalui kuliner dan dinilai potensial untuk direplikasi di destinasi wisata lain.

Kedua, hasil penelitian Putri Fistyning Army, M.Sn (2025) melalui skema Penelitian Dosen Pemula (PDP) menyoroti potensi madu kelulut sebagai media relaksasi dan kesehatan wisatawan di Gudem Bee Farm. Penelitian ini menunjukkan bahwa madu kelulut memiliki kandungan bioaktif dengan sifat

antioksidan, antibakteri, dan antiinflamasi yang tinggi, serta berpotensi meningkatkan relaksasi, kualitas tidur, dan kesehatan mental wisatawan. Melalui pendekatan kualitatif deskriptif, penelitian ini mengidentifikasi peluang integrasi madu kelulut ke dalam program wisata kebugaran, namun juga menyoroti keterbatasan pemanfaatan madu kelulut dalam bentuk kuliner sehat yang dapat dinikmati langsung oleh wisatawan.

Kedua pengalaman riset ini saling melengkapi, PkM Wong Dheso memberikan *best practice* dalam pengolahan produk pangan lokal untuk destinasi wisata, sedangkan penelitian madu kelulut di Gudem Bee Farm memberi dasar ilmiah tentang manfaat kesehatan madu kelulut dalam wisata kebugaran. Kombinasi keduanya menjadi landasan kuat bagi kegiatan PkM ini untuk mengembangkan paket menu sehat berbasis madu kelulut dan hasil kebun organik (timun, tomat, kacang panjang, selada, jahe, kunyit, dan serai).

Selain itu, berbagai penelitian nasional dan internasional juga menegaskan potensi madu kelulut dalam diversifikasi produk pangan. Studi Ranneh et al. (2021) menunjukkan madu kelulut mampu mengurangi stres oksidatif dan meningkatkan status antioksidan. Biluca et al. (2017) mengidentifikasi senyawa fenolik unik dalam madu kelulut yang mendukung kesehatan kulit dan penuaan sehat. Sementara itu, Cheng et al. (2023) melaporkan potensi antidiabetik madu kelulut yang relevan untuk produk kuliner sehat. Hal ini menegaskan bahwa pengolahan madu kelulut menjadi paket menu sehat bukan hanya memenuhi permintaan wisatawan, tetapi juga berbasis bukti ilmiah tentang manfaat kesehatannya. Dengan demikian, kegiatan PkM di Gudem Bee Farm merupakan pengembangan yang logis dari riset-riset sebelumnya, sekaligus inovasi dalam menggabungkan aspek farm to table, diversifikasi kuliner sehat, dan wisata kebugaran berbasis madu kelulut.

1.4 Mitra Sasaran

Mitra dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini adalah pengelola Gudem Bee Farm beserta masyarakat sekitar yang terlibat langsung maupun tidak langsung dalam aktivitas budidaya lebah kelulut, pengelolaan kebun, serta pelayanan wisatawan. Jumlah mitra yang akan diberdayakan diperkirakan lebih dari 20 orang, yang terdiri dari pengelola inti, pekerja harian, serta anggota keluarga masyarakat sekitar.

Gudem Bee Farm saat ini berperan sebagai destinasi wisata edukasi berbasis lebah kelulut di Kabupaten Bintan. Potensi besar yang dimiliki berupa madu kelulut, kebun sayuran (timun, tomat, kacang panjang, selada), serta berbagai rempah lokal (serai, jahe, kunyit) belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk mendukung pengalaman wisata kuliner sehat. Para pengelola selama ini hanya menjual madu dalam bentuk botolan, sementara hasil kebun digunakan untuk konsumsi pribadi. Dari hasil wawancara dan observasi, mitra menyatakan keinginan yang kuat untuk mengembangkan olahan kuliner sehat berbasis madu kelulut, namun terkendala oleh kurangnya pengetahuan, keterampilan teknis, serta akses pada pendampingan profesional.

Masyarakat sekitar yang menjadi bagian dari mitra umumnya merupakan petani kecil, ibu rumah tangga, serta pekerja lokal yang membantu dalam operasional harian Gudem Bee Farm. Kelompok ini memiliki potensi besar untuk diberdayakan dalam proses pengolahan produk, penyajian, hingga pemasaran paket menu sehat. Menurut Rosari (2025), pemberdayaan masyarakat lokal dalam wisata kuliner dapat meningkatkan kemandirian ekonomi sekaligus memperkuat identitas destinasi.

Dengan melibatkan mereka sebagai mitra, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan individu, tetapi juga memperluas manfaat ekonomi dan sosial secara kolektif. Karakteristik mitra sasaran ini sangat sesuai dengan pendekatan *community based tourism* (CBT) yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat lokal dalam setiap proses pengembangan wisata. Pemberdayaan lebih dari 20 orang mitra diharapkan mampu menciptakan rantai nilai baru dalam pengolahan madu kelulut menjadi produk kuliner sehat, memperkuat daya tarik Gudem Bee Farm, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengelola hasil madu kelulut.

Mitra utama dalam kegiatan ini adalah Gudem Bee Farm di Kabupaten Bintan, dengan sasaran langsung:

1. Pengelola dan pemandu wisata Gudem Bee Farm.
2. Masyarakat lokal yang terlibat dalam kegiatan kuliner dan edukasi wisata.
3. Wisatawan domestik maupun mancanegara yang tertarik dengan wisata kebugaran dan edukasi madu.

BAB II

PERMASALAHAN DAN SOLUSI

2.1. Permasalahan Perioritas

Hasil observasi lapangan di Gudem Bee Farm menunjukkan bahwa meskipun destinasi ini memiliki potensi besar, masih terdapat sejumlah persoalan mendasar yang menghambat optimalisasi pengembangan produk kuliner sehat berbasis madu kelulut. Permasalahan pertama adalah keterbatasan diversifikasi produk. Selama ini madu kelulut hanya dipasarkan dalam bentuk botolan sehingga nilai tambah produk relatif rendah. Padahal, penelitian Rosli et al. (2020) serta Harun et al. (2021) menegaskan bahwa madu kelulut memiliki kandungan bioaktif seperti fenolik dan flavonoid yang berkhasiat sebagai antioksidan dan antibakteri, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan menjadi berbagai produk kuliner fungsional. Namun tanpa adanya inovasi pengolahan, keunggulan ini belum dapat dimaksimalkan.

Kendala berikutnya adalah minimnya pengetahuan dan keterampilan teknis pengelola serta masyarakat sekitar dalam mengolah madu menjadi olahan pangan yang menarik. Fenomena serupa ditemukan dalam penelitian Mashudi, Rahayu, dan Setyanto (2025) pada destinasi Wong Dheso, di mana keterbatasan keterampilan kuliner berdampak pada menu yang monoton, tidak terstandar, serta kurang menarik dari segi penyajian. Kondisi ini juga dialami oleh Gudem Bee Farm yang hingga kini belum memiliki paket menu sehat yang terstruktur, baik dari segi resep standar maupun konsistensi harga.

Selain itu, potensi hasil kebun yang dimiliki Gudem Bee Farm seperti timun, tomat, kacang panjang, selada, serta rempah lokal seperti jahe, kunyit, dan serai juga belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, integrasi bahan pangan lokal dalam pengembangan kuliner wisata terbukti mampu memperkuat identitas destinasi dan meningkatkan nilai ekonomi masyarakat, sebagaimana ditegaskan oleh Wicaksono, Dewi, dan Ardhani (2020). Dengan tidak adanya strategi integrasi tersebut, nilai tambah dari hasil kebun hanya sebatas konsumsi rumah tangga tanpa memberikan kontribusi

signifikan bagi pengalaman wisatawan.

Dalam kegiatan obeservasi awal, di temukan permasalahan utama yang dihadapi oleh Gudem Bee Farm yaitu belum adanya narasi wisata (storytelling) yang terstandar dan terintegrasi dengan pengalaman kuliner serta nilai-nilai lokal. Sehingga setiap pemandu memiliki gaya penyampaian yang berbeda, dalam hal ini, kualitas pengalaman wisatawan tidak konsisten. Dalam hal ini juga itu, potensi madu sebagai produk unggulan belum dimanfaatkan secara maksimal untuk memperkuat branding wisata kebugaran berbasis alam dan kenangan.

Dengan minimnya inovasi produk kuliner sehat berbahan madu dan kurangnya kemampuan pemandu dalam mengaitkan cerita lokal dengan konsep wellness tourism dimana integrasi antara narasi, makanan, dan nilai budaya lokal terbukti menjadi elemen penting dalam memperkaya pengalaman wisatawan dan memperkuat loyalitas mereka terhadap destinasi menurut Sánchez-Cañizares et al., (2022) dan Suhartanto et al., (2021).

Dengan demikian, permasalahan prioritas yaitu belum adanya standar storytelling wisata yang menghubungkan lebah kelulut, madu, dan kenangan lokal (1), kurangnya inovasi kuliner sehat berbasis madu yang bernilai nostalgia (2) dan rendahnya kompetensi masyarakat dan pemandu wisata dalam menerapkan konsep wisata kebugaran berbasis narasi (3).

2.2. Dampak dan Manfaat Program

1. Peningkatan Kapasitas dan Keterampilan Mitra

Program ini akan memberikan pelatihan praktis kepada pengelola dan masyarakat sekitar dalam mengolah madu kelulut serta hasil kebun organik menjadi paket menu sehat. Dampaknya, mitra memperoleh keterampilan baru dalam inovasi kuliner sehat, standar hygiene & sanitasi, serta teknik penyajian yang menarik.

2. Diversifikasi Produk dan Nilai Tambah Ekonomi

Melalui pengembangan olahan madu kelulut menjadi menu sehat, produk yang sebelumnya hanya dijual dalam bentuk madu botolan akan meningkat nilai tambahnya. Diversifikasi produk ini akan memperluas peluang usaha, meningkatkan pendapatan mitra, dan memperkuat daya saing produk lokal.

3. Penguatan Identitas Wisata Kuliner Sehat

Dengan adanya paket menu sehat khas berbasis madu kelulut dan hasil kebun, Gudem Bee Farm akan memiliki identitas baru sebagai destinasi eco-culinary tourism. Hal ini meningkatkan daya tarik bagi wisatawan yang mengutamakan gaya hidup sehat serta memperkuat branding destinasi.

4. Pemberdayaan Masyarakat Lokal dan Keberlanjutan

Keterlibatan lebih dari 20 orang masyarakat sekitar dalam program ini akan memberikan manfaat sosial berupa lapangan kerja baru, peningkatan peran perempuan dalam usaha kuliner, dan terwujudnya konsep community based tourism. Dampak jangka panjangnya adalah terciptanya model wisata kuliner sehat yang berkelanjutan.

5. Peningkatan Daya Tarik Wisatawan melalui Paket Makan Siang Sehat

Adanya pengembangan menu makan siang sehat berbasis madu kelulut menjawab langsung permintaan wisatawan yang berkunjung ke Gudem Bee Farm. Hal ini akan meningkatkan pengalaman wisatawan, memperpanjang lama kunjungan (*length of stay*), serta mendorong kunjungan ulang. Dengan demikian, wisata kuliner sehat dapat menjadi faktor diferensiasi dan daya tarik tambahan bagi destinasi.

6. Citra destinasi stagnan, karena pengalaman wisata tidak memberikan kesan emosional yang mendalam. Daya saing rendah dibandingkan destinasi lain yang telah mengintegrasikan wellness dan storytelling. Minimnya peluang ekonomi bagi masyarakat sekitar akibat terbatasnya diversifikasi produk wisata.

2.3. Solusi Permasalahan

Berdasarkan permasalahan prioritas yang telah diidentifikasi, solusi yang ditawarkan dalam program PkM ini adalah sebagai berikut:

Solusi dalam program ini mencakup pendekatan integratif antara edukasi, kuliner, dan storytelling:

- a. Pengembangan Modul Storytelling Wisata Kebugaran
 - 1) Menyusun alur cerita wisata yang memadukan unsur edukasi lebah, filosofi madu, dan kenangan masa kecil.
 - 2) Melatih pemandu dalam teknik bercerita yang menarik, konsisten, dan berbasis nilai lokal.
- b. Kreasi Produk Kuliner Sehat Berbahan Madu
 - 1) Mengembangkan resep makanan dan minuman sehat yang menggabungkan madu dengan bahan tradisional.
 - 2) Memberikan pelatihan inovasi kuliner kepada masyarakat sekitar agar mampu menghasilkan produk bernilai jual.
- c. Integrasi Pengalaman Wisata dan Branding Destinasi
 - 1) Menyusun *storyline* terpadu untuk seluruh kegiatan wisata (tur lebah, panen madu, hingga demo kuliner).
 - 2) Membuat materi promosi digital dengan pendekatan *emotional branding* yang mengangkat nostalgia dan alam sebagai kekuatan utama.

Pendekatan ini sejalan dengan teori *Experience Economy* oleh Pine dan Gilmore (1999) yang menekankan pentingnya pengalaman emosional dan personalisasi dalam menciptakan nilai tambah destinasi wisata, serta diperkuat oleh temuan terbaru dalam pariwisata kebugaran Liu et al.,(2023).

2.4.Target Luaran dari Solusi

Program PkM ini ditujukan tidak hanya untuk menyelesaikan permasalahan mitra, tetapi juga menghasilkan luaran yang berdampak nyata bagi masyarakat dan memiliki kontribusi akademis. Capaian luaran dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dirancang untuk memberikan manfaat langsung bagi mitra serta kontribusi akademis bagi tim pelaksana. Adapun capaian luaran yang ditargetkan adalah sebagai berikut:

1. Buku Resep Menu Sehat Berbasis Madu Kelulut

Salah satu luaran utama adalah tersusunnya buku resep (standard recipe book) yang berisi kumpulan olahan kuliner sehat berbahan dasar madu kelulut dan hasil kebun organik Gudem Bee Farm. Buku resep ini tidak hanya memuat resep, tetapi juga standar porsi, takaran gizi, teknik pengolahan, serta metode penyajian sesuai prinsip hygiene dan sanitasi. Keberadaan buku resep akan menjadi pedoman praktis bagi mitra dalam menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan harga paket menu sehat.

2. Artikel Ilmiah pada Jurnal Pengabdian Terakreditasi Sinta

Hasil dari pelaksanaan kegiatan PkM akan ditulis dalam bentuk artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal pengabdian masyarakat terakreditasi Sinta. Publikasi ini bertujuan untuk mendiseminasikan pengalaman dan hasil program, sehingga dapat direplikasi oleh pihak lain yang ingin mengembangkan wisata kuliner sehat berbasis madu kelulut di daerahnya.

3. Peningkatan Kapasitas Mitra

Mitra (pengelola dan masyarakat sekitar, lebih dari 20 orang) memperoleh peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk kuliner sehat, pengelolaan dapur sesuai standar, serta inovasi penyajian. Capaian ini dapat diukur dari keterlibatan peserta dalam pelatihan, hasil evaluasi keterampilan, serta kemampuan mereka dalam mengaplikasikan buku resep yang disusun.

4. Produk Olahan Kuliner Sehat Siap Sajikan

Sebagai luaran praktis, mitra akan mampu menghasilkan paket makan dan minuman sehat berbasis cerita dan kenangan yang dapat langsung dipasarkan kepada wisatawan. Capaian ini sekaligus menjadi bentuk nyata keberhasilan program dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal

2.5. Capaian Luaran

Capaian luaran dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dirancang untuk memberikan manfaat langsung bagi mitra serta kontribusi

akademis bagi tim pelaksana. Adapun capaian luaran yang ditargetkan adalah sebagai berikut:

1. Buku Resep Menu Sehat Berbasis Madu Kelulut

Salah satu luaran utama adalah tersusunnya buku resep (standard recipe book) yang berisi kumpulan olahan kuliner sehat berbahan dasar madu kelulut dan hasil kebun organik Gudem Bee Farm. Buku resep ini tidak hanya memuat resep, tetapi juga standar porsi, takaran gizi, teknik pengolahan, serta metode penyajian sesuai prinsip hygiene dan sanitasi. Keberadaan buku resep akan menjadi pedoman praktis bagi mitra dalam menjaga konsistensi rasa, kualitas, dan harga paket menu sehat.

2. Artikel Ilmiah pada Jurnal Pengabdian Terakreditasi Sinta

Hasil dari pelaksanaan kegiatan PkM akan ditulis dalam bentuk artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal pengabdian masyarakat terakreditasi Sinta. Publikasi ini bertujuan untuk mendiseminasikan pengalaman dan hasil program, sehingga dapat direplikasi oleh pihak lain yang ingin mengembangkan wisata kuliner sehat berbasis madu kelulut di daerahnya.

3. Peningkatan Kapasitas Mitra

Mitra (pengelola dan masyarakat sekitar, lebih dari 20 orang) memperoleh peningkatan keterampilan dalam pengolahan produk kuliner sehat, pengelolaan dapur sesuai standar, serta inovasi penyajian. Capaian ini dapat diukur dari keterlibatan peserta dalam pelatihan, hasil evaluasi keterampilan, serta kemampuan mereka dalam mengaplikasikan buku resep yang disusun.

4. Produk Olahan Kuliner Sehat Siap Sajikan

Sebagai luaran praktis, mitra akan mampu menghasilkan paket makan siang sehat yang dapat langsung dipasarkan kepada wisatawan. Capaian ini sekaligus menjadi bentuk nyata keberhasilan program dalam meningkatkan nilai tambah produk lokal.

BAB III

METODE PELAKSANAAN

3.1. Tahapan Kegiatan

Tabel 01. Tahapan Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat di Gudem Bee Farm

No	Tahap Kegiatan	Uraian Kegiatan	Output yang Diharapkan	Waktu Pelaksanaan
1	Persiapan	Koordinasi dengan mitra, penyusunan jadwal, persiapan bahan, dan penyusunan instrumen monitoring & evaluasi.	Rencana kerja & instrumen evaluasi	Minggu 1
2	Observasi & Identifikasi Potensi	Survei awal terhadap kondisi mitra, potensi produk madu kelulut & hasil kebun, serta pemetaan kebutuhan pelatihan.	Laporan hasil observasi & pemetaan kebutuhan	Minggu 1–2
3	Pelatihan Inovasi Olahan Madu Kelulut	Workshop pengolahan madu kelulut menjadi produk kuliner sehat (minuman herbal, infused honey, saus salad, dll).	Produk olahan berbasis madu kelulut	Minggu 3
4	Pelatihan Menu Sehat & Farm to Table	Workshop penyusunan paket menu sehat dengan integrasi sayuran & rempah lokal.	Draft paket menu sehat	Minggu 4
5	Penyusunan Buku Resep & Standardisasi Menu	Penyusunan buku resep (standard recipe) dengan porsi, takaran, teknik pengolahan & penyajian.	Buku resep menu sehat	Minggu 5
6	Uji Coba & Implementasi Paket Menu	Simulasi penyajian paket makan siang sehat kepada pengunjung, evaluasi cita rasa & penyajian.	Paket menu sehat siap sajian	Minggu 6
7	Evaluasi & Pendampingan Lanjutan	Evaluasi keberhasilan kegiatan, perbaikan menu, serta pendampingan mitra agar berkelanjutan.	Laporan evaluasi & rekomendasi	Minggu 7
8	Publikasi Ilmiah	Penulisan artikel hasil PkM untuk diterbitkan di jurnal pengabdian terakreditasi Sinta.	Artikel ilmiah terpublikasi	Minggu 8–12

3.2. Metode Tahapan Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan ini menggunakan pendekatan participatory action yang menekankan pada keterlibatan aktif mitra dalam setiap tahap program. Dengan demikian, mitra tidak hanya sebagai objek, tetapi juga subjek utama dalam proses pembelajaran dan penerapan inovasi. Adapun metode yang digunakan pada setiap tahapan adalah sebagai berikut:

1. Persiapan dan Koordinasi

Metode yang digunakan berupa focus group discussion (FGD) dengan mitra untuk menyepakati jadwal, kebutuhan, serta pembagian peran. Selain itu, dilakukan persiapan bahan dan instrumen monitoring untuk memastikan keberlangsungan kegiatan.

2. Observasi dan Identifikasi Potensi

Observasi partisipatif dilakukan melalui kunjungan lapangan, wawancara dengan pengelola, serta pemetaan potensi produk madu dan hasil kebun. Hasil observasi dianalisis untuk menentukan kebutuhan keterampilan dan materi pelatihan yang relevan.

3. Pelatihan Inovasi Olahan Madu Kelulut

Metode workshop dan hands-on training diterapkan agar mitra dapat mempraktikkan langsung teknik pengolahan madu kelulut menjadi berbagai produk (minuman herbal, infused honey, saus salad, dsb). Tim dosen bertindak sebagai fasilitator, sementara mahasiswa membantu sebagai instruktur pendamping.

4. Pelatihan Menu Sehat dengan Integrasi Hasil Kebun

Workshop lanjutan dilakukan dengan pendekatan farm to table, yakni memanfaatkan hasil kebun organik (sayuran dan rempah lokal) untuk dipadukan dengan madu kelulut. Mitra diajarkan teknik memasak sehat serta penyusunan paket menu makan siang.

5. Penyusunan Buku Resep dan Standardisasi Menu

Tim bersama mitra menyusun standard recipe menggunakan metode collaborative writing. Resep yang sudah diuji coba diformalkan dalam bentuk buku resep yang menjadi pedoman operasional dapur Gudem Bee Farm.

6. Uji Coba dan Implementasi Paket Menu

Dilaksanakan dengan metode simulation and trial. Paket menu sehat disajikan kepada pengunjung sebagai uji coba, kemudian dilakukan evaluasi melalui kuesioner kepuasan konsumen dan diskusi reflektif bersama mitra.

7. Evaluasi dan Pendampingan Lanjutan

Evaluasi dilakukan dengan metode pre-test dan post-test keterampilan

mitra, wawancara, serta observasi penerapan menu sehat dalam operasional sehari-hari. Tim juga memberikan pendampingan teknis untuk memperbaiki kelemahan dan memastikan keberlanjutan program.

8. Publikasi Ilmiah

Metode yang digunakan berupa desk study dan analisis hasil kegiatan. Data yang diperoleh dari pelaksanaan PkM diolah menjadi artikel ilmiah, kemudian diajukan ke jurnal pengabdian masyarakat terakreditasi Sinta untuk publikasi.

3.3. Peran Tim dan Mahasiswa

Tabel 02. Tugas dan Tanggung Jawab Masing-masing Anggota Tim

No	Nama	Peran dalam PkM	Tugas dan Tanggung Jawab
1	Mashudi, S.Pd., M.Pd (Ketua PkM)	Koordinator Program & Fasilitator	<ul style="list-style-type: none"> • Mengkoordinasikan seluruh tahapan kegiatan PkM • Menyusun modul pelatihan & materi inovasi kuliner berbasis madu. • Memimpin workshop dan pendampingan mitra. • Menyusun laporan akhir & artikel ilmiah.
2	Fitriana Baitanu, S.Tr.Par., M.Par (Anggota)	Minuman Sehat	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan analisis gizi dan kesehatan pada produk olahan madu kelulut. • Mendesain konsep menu sehat sesuai standar nutrisi. • Memberikan pelatihan <i>healthy drink</i> • Membantu penyusunan buku resep sehat minuman
3	Putri Fistyaning Army, M.Sn (Anggota)	Story Telling Guden Bee Farm	<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pendampingan tentang story telling gudem bee farm • Mengembangkan metode cerita tentang madu kululut • Membantu dalam standardisasi <i>booklet</i> • Mendampingi uji coba dan evaluasi produk.
4	Siti Maimunah (Mahasiswa)	Desain & Branding Produk	<ul style="list-style-type: none"> • Mendesain tampilan produk olahan (packaging sederhana). • Membantu desain layout buku resep.

No	Nama	Peran dalam PkM	Tugas dan Tanggung Jawab
			<ul style="list-style-type: none"> • Memberikan pelatihan penjelasan estetika penyajian menu. • Mendukung branding kuliner sehat Gudem Bee Farm.
5	Muhammad Ra'if Wahyudi (Mahasiswa)	Asisten Pelatihan & Dokumentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu teknis pelaksanaan workshop. • Mendampingi mitra saat praktik olahan kuliner. • Melakukan dokumentasi foto dan video kegiatan. • Membantu input data evaluasi.
6	Nisa Amelia Zahra (Mahasiswa)	Asisten Riset & Evaluasi	<ul style="list-style-type: none"> • Membantu pengumpulan data observasi lapangan. • Mengelola kuesioner kepuasan wisatawan saat uji coba menu. • Membantu pengolahan data evaluasi program. • Mendukung penulisan artikel PkM.

3.4. Rencana Jadwal Pelaksanaan Kegiatan

Tempat pelaksanaan Pengabdian : Gudem Bee Farm

Alamat : Jalan Raya Tj. Uban-Tj. Pinang
No.Kampung, Pasiran, Sri Bintan, Kec. Tlk.
Sebong, Kabupaten Bintan, Kepulauan Riau

Periode Pelaksanaan : September 2025- February 2026

Contak Person : 081364644963

Jadwal pelaksanaan pengabdian Masyarakat sebagai berikut;

Tabel 03. Jadwal Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat di Gudem Bee Farm

No	Kegiatan	Septemb er				Oktober				November				Desember				Januari			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Rapat dan penentuan lokaksi pemberdayaan masyarakat																				
2.	Pembuatan Proposal dan Survey lokasi																				
3.	Submit Proposal																				
4.	Pelaksanaan Kegiatan Periode Pertama ; Diskusi dan Perencanaan Kegiatan																				
5.	Pelaksanaan Kegiatan Periode Kedua; Pelatihan dan kegiatan inti																				
6.	Pelaksanaan Kegiatan Periode ke tiga; evaluasi dan moniotring																				
7.	Pembuatan luaran sperti buku menu dan buku resep																				
8.	Penyerahan luran buku resep dan buku menu																				
9.	Pembuatan artike karya ilmiah																				
10.	Submit Artikel ke Journal Beruptasi Terindeks Nasional Sinta 3																				
11.	Pembuatan Laporan kegiatan pemberdayaan masyarakat																				
12.	Acara Desiminasi PkM dan Penelitian																				

BAB IV

RENCANA BIAYA

4.1. Anggaran Biaya

Tabel 04. Anggaran Biaya Kegiatan PkM di Gudem Bee Farm

No	Uraian	Volume	Satuan	Harga Satuan	Total (Rp)
A.	Biaya Oprasional Pelaksanaan				
1	Transportasi PP	4	Kali	Rp 200,000	Rp 800,000
2	Snack Kegiatan Pelatihan	30	pax	Rp 10,000	Rp 300,000
3	Biaya Belanja Bahan Praktek	2	Kegiatan	Rp 500,000	Rp 1.000,000
4	Sarung Tangan Plastik	1	Kotak	Rp 40,000	Rp 40,000
5	Celemek/efron	15	Pcs	Rp 15,000	Rp 225,000
6	Makan Siang Kegiatan Pelatihan	30	pax	Rp 30,000	Rp 900,000
	Sub Total 1				Rp 3,265,000
B.	Biaya Bahan dan Peralatan Habis Pakai				
1	ATK (Pulpen dan note book)	25	paket	Rp 5,000	Rp 125,000
2	Photocopy Materi dan Resep	25	paket	Rp 3,000	Rp 75,000
3	Backdrop/spanduk uk.3x1	3	meter	Rp 65,000	Rp 195,000
4	Stiker Produk	1	Pack	Rp 40,000	Rp 40,000
	Sub Total 2				Rp 435,000
C.	Luaran dan Publikasi Ilmiah				
1	Cetak Buku Booklet	10	Paket	Rp 100,000	Rp 1.000,000
2	Cetak Buku Resep Standart dan Buku Menu	2	Buku	Rp 150,000	Rp 300,000
3	Publikasi Artikel Berreputasi Sinta 3 Jurnal Wikrama Parahita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Serang Raya Link Jurnal : https://e-jurnal.lppmunsera.org/index.php/parahita/index	1	Unit	Rp 1.500,000	Rp 1. 500,000
4	Pembuatan Produk Desiminasi	1	Kegiatan	Rp 1.000,000	Rp 1.000,000
	Sub Total 4				Rp 3,800,000
Jumlah Total keseluruhan					Rp 7,500,000

DAFTAR PUSTAKA

- Choe, J. Y. J., & Kim, S. S. (2018). *Effects of local food consumption value on attitude, food destination image, and behavioral intention. International Journal of Hospitality Management*, 71, 1–10.
<https://www.scribd.com/document/376084379>
- Liu, Z., Zhou, Y., & Sun, H. (2023). *Exploring wellness tourism experiences: The role of education, aesthetics, and relaxation in visitor well-being. Journal of Travel & Tourism Marketing*, 40(2), 143–158.
<https://www.semanticscholar.org/paper/Exploring-wellness-tourism-experiences-Liu-Zhou/>
- Harun, S. N., et al. (2021). Antioxidant and antimicrobial activity of stingless bee honey. *Malaysian Journal of Nutrition*, 27(1), 15–28.
- Nuralamsyah, F., et al. (2021). Pengembangan usaha madu kelulut melalui peningkatan kapasitas SDM dan inovasi produk. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 145–153.
- Pratama, Y., & Lestari, D. (2021). Hambatan dan peluang UMKM kuliner berbasis bahan lokal dalam pengembangan produk inovatif. *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan*, 10(1), 55–66.
- Rosari, D. (2025). Pemanfaatan UMKM kuliner lokal dan kearifan lokal dalam pengembangan desa wisata berkelanjutan. *Jurnal Manajemen Pendidikan dan Ilmu Sosial*, 6(2), 1054–1060.
- Ramadhani, A. (2022). Sustainable Culinary Practices: Integrasi dengan Pariwisata. *Jurnal Kuliner Berkelanjutan*, 1(1), 40–51.
- Rosli, N. A., et al. (2020). Nutritional properties and potential health benefits of stingless bee honey: A review. *Food Research*, 4(6), 222–230.
- Harun, S. N., et al. (2021). Antioxidant and antimicrobial activity of stingless bee honey. *Malaysian Journal of Nutrition*, 27(1), 15–28.
- Mashudi, M., Rahayu, A. N., & Setyanto, H. Y.** (2025). Pelatihan inovasi kuliner dan pengembangan menu di destinasi wisata Wong Dheso. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 10(1), 167–175. <https://doi.org/10.21067/jpm.v10i1.11865>

- Prasetyo, B. (2022). Strategi digital marketing untuk usaha kuliner lokal. *Jurnal Bisnis UMKM*, 9(1), 70–79.
- Rosli, N. A., et al. (2020). Nutritional properties and potential health benefits of stingless bee honey: A review. *Food Research*, 4(6), 222–230.
- Sánchez-Cañizares, S. M., López-Guzmán, T., & Pérez-Gálvez, J. C. (2022). *Gastronomy experiences, authenticity, and storytelling in tourism destinations. Journal of Gastronomy and Tourism*, 7(3), 185–198.
<https://www.researchgate.net/publication/364112345>
- Utami, N., & Fitriana, A. (2022). Gastronomi berkelanjutan sebagai daya tarik wisata kuliner berbasis lokal. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 6(1), 33–42.
- Wicaksono, A., Dewi, K., & Ardhani, R. (2020). Integrasi hasil pertanian lokal dalam pengembangan wisata kuliner berbasis kearifan lokal. *Jurnal Pengembangan Pariwisata*, 8(2), 101–113.

LAMPIRAN

Lampiran dokumentasi kegiatan observasi awal di lokasi pengabdian masyarakat Gudem Bee Farm



Gambar 1. Sesi diskusi dan observasi lokasi pengabdian



Gambar 2. Lokasi Edukaksi di Gudem Bee Farm



Gambar 3. Lokasi Budidaya Lebah kelelut