



# DISEMINASI HASIL PENELITIAN & PKM POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA TAHUN 2024



## PELATIHAN PENGOLAHAN KOPI SANGIT SEBAGAI VARIAN KUE TEPUNG GOMAK

Aprilia Nurcahyaning Rahayu (0708049202)

Ida Rahayu (1008079201)

Mashudi (1019069302)

Henricus Yayan S (1024079403)

Politeknik Bintang Cakrawala, Kawasan Pariwisata Bintang Resort, Sebondong Lagoi, Teluk Sebon, Bintan, 29154, Indonesia 1  
aprilia@pbc.ac.id

### ABSTRAK

Kuliner tradisional menjadi daya tarik wisata, kue tepung gomak merupakan kue tradisional Kepulauan Riau dan kopi sangit merupakan hasil alam dari destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Tujuan dari pengabdian ini untuk menunjukkan pengolahan khas daerah dengan bahan lokal khas destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit yaitu produk inovasi kue tepung gomak kopi sangit. Hasil dari pengabdian ini adalah kue tepung gomak kopi sangit rata-rata disukai panelis dengan nilai 3 dengan karakteristik kue tepung gomak kopi sangit memiliki warna yang menarik, aroma kurang beraroma kopi, tekstur kenyal lembut, dan rasa kurang manis dan pahit kopi.

**Kata kunci :** kuliner tradisional, kopi, kopi sangit, kue tepung gomak.

### LATAR BELAKANG

Wisata kuliner menjadi bagian penting dalam pariwisata selain wisata alam (Rahayu et al., 2024). Kuliner tradisional memiliki cita rasa yang unik dan dapat memberikan pengalaman kuliner baru untuk wisatawan. Inovasi kuliner perpaduan sumber alam dan makanan tradisional dapat menjadi *brand marking* atau menu rekomendasi suatu tempat wisata.

Kopi Sangit Bawah Langit memiliki banyak pengunjung dari lokal sampai manca negara, wisatawan asing dari Singapura, Malaysia, dan Tiongkok. Banyaknya wisatawan asing, membuat kopi sangit harus menyediakan menu atau oleh-oleh khas tempat wisata mengingat wisatawan datang untuk berwisata kuliner yang tidak ada di negara asal.

Kopi sangit sebagai identitas destinasi wisata. Penggunaan kopi pada menu hanya sebatas minuman kopi, snack belum ada yang menggunakan kopi. Identitas tempat wisata perlu dibentuk untuk *branding* destinasi sehingga perlu dilakukan inovasi penambahan menu dengan bahan kopi sangit.

Kue tepung gomak merupakan kue khas daerah Kepulauan Riau. Kue ini biasanya dijual di jajanan sarapan pagi namun popularitas kue ini kurang. Karakteristik kue tepung gomak lembut kenyal memiliki rasa manis gurih dari isian kacang hijau. Pembuatan inovasi kuliner kue tepung gomak dengan kopi sangit sebagai *signature ingredient* dari Kopi Sangit Bawah Langit dapat menjadi *rebranding* kue tepung gomak. Mengembalikan kembali makanan khas daerah di tempat wisata dapat menjadi pelestarian kekayaan kuliner daerah dan dapat menjadi daya tarik tempat wisata untuk wisatawan asing.

### TUJUAN PENELITIAN

Tujuan pengabdian ini untuk melakukan inovasi kuliner khas daerah dengan bahan lokal khas destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Hidangan yang akan diinovasikan adalah kue tepung gomak sebagai jajanan khas daerah.

### PELAKSANAAN DAN METODE

Kue tepung gomak khas Kepulauan Riau dengan penambahan kopi sangit bawah langit pada kulit, isian dan lapisan luar. Mengangkat produk lokal untuk melestarikan budaya lokal dan *branding* tempat wisata dengan menunjukkan hasil perkebunan kopi.

Pelaksanaan pengabdian data pada 4 Februari 2025 dilaksanakan di Destinasi Wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Pengabdian pada kegiatan ini dilaksanakan oleh 1 orang dosen dibantu 2 mahasiswa yang berasal dari Politeknik Bintang Cakrawala dengan Mitra bernama Ibu Laila sebagai pemilik Destinasi Wisata Kopi Sangit Bawah Langit yang bertempat Destinasi Wisata Kopi Sangit Bawah Langit.

### HASIL

Hasil kegiatan pengabdian berupa produk kue tepung gomak kopi sangit yang dilakukan *cooking demo* kemudian penyerahan resep kue tepung gomak kopi sangit. Lihat pada gambar 1 di bawah. Pelatihan dilakukan dengan *Cooking Demo* ini menunjukkan bahan-bahan dan proses pembuatan produk kue tepung gomak.



Gambar 1. Cooking Demo



Gambar 2. Kue Tepung Gomak Kopi Sangit. Sumber pribadi

Resep sebelum diserahkan mitra sudah dilakukan penelitian sehingga memiliki karakteristik warna krim jadi perpaduan warna yang menarik, aroma kopi yang kurang beraroma kopi, tekstur kue tepung gomak tetap lembut lengket seperti tepung gomak pada umumnya jadi kopi sangit tidak merubah tekstur dari kue tepung gomak karena penggunaannya sedikit kurang dari 10%.



Gambar 3. Penyerahan Resep pada Pemilik Destinasi Wisata Ibu Laila. Sumber pribadi

Rasa manis pada kue tepung gomak dari isian yang menggunakan kacang hijau dan gula merah, manis dari kulit kue dari gula pasir rasa pahit pada kopi robusta karena karakteristik kopi robusta cenderung pahit dan lebih pahit dari kopi arabika 1,7%-4% (Riastuti et al., 2021) (NOR Coffee Indonesia, 2019).

### KESIMPULAN

Kue tepung gomak dengan kopi sangit dapat menjadi rekomendasi menu baru untuk desa wisata kopi sangit bawah langit untuk varian menu. Karakteristik kue tepung gomak kopi sangit memiliki karakteristik warna yang menarik, aroma kurang beraroma kopi, tekstur kenyal lembut dan rasa berasa kopi sedikit manis.

### REFERENSI

- Amilia, W., Rifa'i, M. A. F., Choirun, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Characteristics of Argopuro Robusta Coffee with Processing Methods Honey Process and Pineapple Addition. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 140–153. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.3739>
- Direktorat Statistik Keuangan, Teknologi Informasi, dan P. (2024). Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2023. In *Badan Pusat Statistik Indonesia* (Vol. 11, Issue 1). [http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484\\_SISTEM\\_PEMBETUNGAN\\_TERPUSAT\\_STRATEGI\\_MELESTARI](http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI)
- NOR Coffee Indonesia. (2019). Belajar Roasting Coffee. *Rahasia Canda - Roasting Kopi*, 1–105. <https://norcofeeroaster.com/wp-content/uploads/2019/07/Apa-itu-Roasting-Kopi.pdf>
- Rahayu, A. N., Khikam, A. L., & Mashudi. (2024). Jurnal Bisnis & Teknologi Politeknik NSC Surabaya || ISSN : 2355 - 8865 & E-ISSN : 2356 - 2544. *Jurnal Bisnis & Teknologi Politeknik NSC Surabaya*, 3(April), 15–22.
- Riastuti, A. D., Komaroyanti, S., & Utomo, A. P. (2021). Karakteristik morfologi biji kopi robusta (*Coffea Canephora*) pascapanen di kawasan lereng Meru Betiri sebagai sumber belajar smk dalam bentuk e-modul. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 5(2), 1–13.





# DISEMINASI HASIL PENELITIAN & PKM POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA TAHUN 2024



## PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT DALAM KEGIATAN PELATIHAN PEMBUATAN INOVASI MINUMAN BERBAHAN DASAR *COFFEE* DI KAMPUNG WISATA KOPI SANGIT BAWAH LANGIT BINTAN

Hetty Yulianti, M.Par – (NIDN. 10091174); Fitriana Baitanu, M.Par – (NIDN. 10022029203)

M. Alamin Agma; Rafael Dolyraldo Pasaribu  
082170573466; 081211895055 - Prodi Pengelolaan Perhotelan

### ABSTRAK

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk berbagi pengetahuan dan keterampilan dalam membuat inovasi minuman berbahan dasar kopi kepada para pengelola destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Destinasi wisata ini memiliki potensi besar untuk berkembang sebagai salah satu tujuan wisata unggulan, baik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Terletak di Kampung Bangun Rejo, Kelurahan Kota Baru, Kabupaten Bintan, kampung wisata ini dikenal dengan produk kopinya yang khas serta berbagai tanaman lokal yang berlimpah.

Melalui kegiatan ini, kami berupaya membantu para pengelola dalam mengembangkan produk minuman berbasis kopi yang lebih variatif dan menarik, sehingga dapat memperkuat daya tarik wisata, meningkatkan nilai jual produk lokal, dan memperluas pasar wisata. Kegiatan ini dilakukan melalui beberapa langkah, seperti survei potensi daerah, pelatihan pembuatan inovasi minuman berbahan dasar kopi, serta pendampingan dalam pengembangan usaha dan strategi pemasaran.

Harapannya, pelatihan ini dapat memberikan manfaat langsung bagi masyarakat, khususnya pengelola kampung wisata Kopi Sangit Bawah Langit, baik dalam meningkatkan keterampilan, memperkuat daya saing produk, maupun membuka peluang ekonomi yang lebih luas. Selain itu, program ini diharapkan bisa menjadi insipirasi bagi kampung wisata lain untuk terus berinovasi dan mengembangkan potensi lokalnya agar semakin dikenal dan diminati wisatawan.

**Kata kunci:** Inovasi Minuman Kopi, Kampung Wisata, Pemberdayaan Ekonomi, Wisata Berbasis Komunitas, Pengembangan Usaha

### LATAR BELAKANG

Kopi merupakan salah satu komoditas unggulan Indonesia yang memiliki nilai ekonomi strategis. Tidak hanya dikonsumsi sebagai minuman sehari-hari, kopi juga telah bertransformasi menjadi bagian dari gaya hidup modern dan simbol identitas budaya. Seiring dengan pertumbuhan industri kreatif dan sektor pariwisata, inovasi dalam produk minuman berbasis kopi terus berkembang untuk menarik minat wisatawan sekaligus meningkatkan nilai tambah bagi petani dan pelaku usaha lokal.

Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit, yang terletak di Kabupaten Bintan, hadir sebagai destinasi wisata berbasis kopi yang menyajikan pengalaman unik kepada para pengunjung. Kampung ini tidak hanya menyajikan kopi dengan metode tradisional, tetapi juga menghadirkan ragam jenis kopi lokal yang memiliki cita rasa khas. Beberapa jenis kopi yang tersedia di destinasi ini antara lain kopi Liberia, kopi robusta, dan kopi arabika yang ditanam secara terbatas di kawasan pesisir dan dataran tinggi sekitar Bintan.

Salah satu daya tarik utama dari kampung wisata ini adalah proses penyajian kopi yang masih dilakukan secara tradisional, mulai dari penyangiran (*angrai*) biji kopi hingga penyeduhan manual. Proses ini memberikan pengalaman otentik dan edukatif bagi wisatawan, serta mempromosikan kopi budaya lokal. Namun, penyajian kopi yang masih sangat alami atau "natural" ini juga menjadi tantangan tersendiri, terutama untuk menjangkau selera wisatawan yang berasal dari berbagai latar belakang usia dan preferensi. Oleh karena itu, diperlukan inovasi dalam bentuk dan penyajian minuman kopi agar dapat lebih menarik, variatif, serta mampu dinikmati oleh seluruh segmen wisatawan, mulai dari anak muda hingga wisatawan keluarga.

Kabupaten Bintan sendiri merupakan salah satu destinasi wisata unggulan di Kepulauan Riau yang banyak dikunjungi oleh wisatawan domestik maupun mancanegara, khususnya dari Singapura, Malaysia, Tiongkok, dan negara-negara Asia Tenggara lainnya. Selain wisatawan keluarga dan pelancong individu, Bintan juga menerima kunjungan dari wisatawan minat khusus seperti ekowisata, wisata budaya, dan wisata kuliner. Kehadiran wisatawan dengan preferensi yang beragam ini menjadi peluang besar bagi pengembangan destinasi tematik seperti Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit, yang menggabungkan elemen edukasi, budaya, dan cita rasa lokal.

Dengan layanan varian kopi lokal, kemudian metode penyajian tradisional, serta keberagaman jenis wisatawan yang datang ke Bintan, Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit memiliki potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut melalui diversifikasi dan inovasi produk minuman kopi. Pengembangan inovasi minuman kopi yang kreatif dan inklusif diyakini mampu memberikan dampak positif, baik dari sisi peningkatan daya tarik destinasi maupun dalam memperkuat citra kopi lokal di kancah nasional maupun internasional.

Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi inovasi minuman kopi serta merumuskan strategi pengembangan yang tepat guna memberikan keunggulan kompetitif bagi Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit sebagai destinasi wisata unggulan.

### TUJUAN KEGIATAN

Tujuan dari pengabdian kepada Masyarakat dalam pengembangan inovasi minuman berbasis kopi di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit yaitu:

1. Mengidentifikasi jenis inovasi minuman berbasis kopi yang dapat dikembangkan di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit sebagai bagian dari upaya penguatan ekonomi kreatif berbasis komunitas.
2. Merancang dan mengimplementasikan inovasi minuman kopi yang dapat menarik wisatawan dari berbagai kelompok usia, dengan tetap mempertahankan nilai lokal dan kearifan tradisional.
3. Memberikan pelatihan kepada pelaku usaha dan masyarakat setempat mengenai teknik penyajian kopi modern yang berbasis pada bahan lokal, serta strategi pemasaran produk minuman kopi inovatif.
4. Mengembangkan strategi implementasi inovasi minuman kopi berbasis kearifan lokal yang dapat memberikan dampak sosial dan ekonomi bagi masyarakat Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit.

### MANFAAT KEGIATAN

Manfaat dari pengabdian kepada Masyarakat dalam pengembangan inovasi minuman berbasis kopi di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit yaitu:

1. Memberikan rekomendasi kepada pengelola Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit dalam mengembangkan inovasi minuman berbasis kopi yang memiliki nilai jual tinggi dan daya tarik wisata.
2. Memberikan peluang pemberdayaan masyarakat lokal melalui pelatihan dan peningkatan keterampilan dalam inovasi produk kopi.

### TARGET DAN LUARAN KEGIATAN

**Target pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat** dalam pengembangan inovasi minuman berbasis kopi di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit ini adalah:

- 1) Mengembangkan varian minuman berbasis kopi yang inovatif dan berbasis kearifan lokal.
- 2) Meningkatkan keterampilan masyarakat lokal dalam inovasi produk kopi melalui pelatihan dan pendampingan.
- 3) Mempekerjakan dan mempromosikan inovasi minuman kopi sebagai daya tarik wisata kuliner di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit.
- 4) Memperkuat peran komunitas lokal dan penguku kepentingan dalam pengelolaan dan pemasaran produk kopi inovatif.

**Luaran dari pengabdian kepada masyarakat** dalam pengembangan inovasi minuman berbasis kopi di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit ini meliputi:

- 1) Produk inovatif yaitu Pengembangan minuman berbasis kopi dengan formulasi dan teknik penyajian inovatif yang dapat meningkatkan daya tarik wisatawan di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit.
- 2) Buku Panduan atau Modul yaitu Penyusunan buku panduan inovasi minuman kopi berbasis kearifan lokal yang dapat digunakan oleh masyarakat, pelaku usaha, dan akademisi sebagai referensi dalam mengembangkan produk serupa.
- 3) Hak Kekayaan Intelektual (HKI) yaitu Pengajuan paten atau hak cipta terhadap inovasi minuman kopi yang dikembangkan untuk melindungi kekayaan intelektual dan memberikan nilai tambah bagi pelaku usaha lokal.

### METODOLOGI PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan **partisipatif, kolaboratif, dan edukatif**, yang melibatkan unsur masyarakat lokal, pelaku usaha, serta wisatawan sebagai subjek uji coba. Pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam beberapa tahapan terstruktur sebagai berikut:

#### 1. Tahap Persiapan dan Survei Awal

Pada tahap ini dilakukan koordinasi awal dengan pengelola Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit serta tokoh masyarakat setempat. Survei lapangan dilakukan untuk mengidentifikasi:

- Jenis-jenis kopi lokal yang tersedia (liberika, robusta, dan arabika).
- Teknik penyajian kopi yang digunakan masyarakat (sempit manual, seduh saring, dll).
- Sarana dan prasarana pendukung kegiatan pelatihan dan inovasi kopi.
- Profil wisatawan yang berkunjung, baik domestik maupun mancanegara.

Data diperoleh melalui observasi langsung, wawancara semi-terstruktur, dan dokumentasi lapangan.



Gambar 1. Biji Kopi di Sangrai



Gambar 2. Biji Kopi di Dinginkan



Gambar 3. Biji Kopi dihaluskan Manual

#### 2. Forum Group Discussion (FGD) dilaksanakan dengan mengundang:

- Pengelola Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit
- Pelaku usaha kopi dan UMKM kuliner lokal
- Aparat desa Bangun Rejo
- Tim ahli PKM Desa Bangun Rejo

FGD bertujuan untuk mengali pemahaman bersama mengenai pentingnya inovasi minuman kopi, meninjau aspirasi terkait jenis inovasi yang diharapkan, serta memetakan kebutuhan pelatihan keterampilan dan branding produk kopi.

#### 3. Pelatihan dan Transfer Pengetahuan

Pelatihan diberikan secara langsung kepada masyarakat dan pelaku usaha selama 2 hari dengan materi sebagai berikut:

- **Teknik Dasar dan Lanjutan Penyajian Kopi** seperti *pour over*, *cold brew*, *French press*, dan metode kreatif lainnya yang tetap memanfaatkan kopi lokal.
- **Inovasi Minuman Kopi** pengembangan varian minuman kopi yang ramah selera segala usia, dengan tetap mempertahankan cita rasa kopi lokal. Inovasi yang diperkenalkan antara lain:
  - a) Kopi dengan pemanis **tebu alami**, memberikan rasa manis yang lebih sehat dan khas.
  - b) Kopi dengan **sirop pisang**, menawarkan rasa tropis yang unik dan menarik.
  - c) Kopi dengan pemanis **madu kelulut**, yang memiliki nilai kesehatan tinggi serta cita rasa eksotis.
  - d) Kopi dalam bentuk **mocktail**, dipadukan dengan buah citrus, soda herbal, atau *infused water* sebagai sajian modern tanpa alkohol yang cocok untuk pasar wisatawan muda dan keluarga.

### HASIL PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan pendampingan yang dilaksanakan di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit telah memberikan dampak positif terhadap pengembangan usaha kopi lokal. Hasil-hasil yang dicapai mencerminkan keberhasilan kolaboratif antara tim pendamping dengan pelaku usaha dalam menciptakan nilai tambah pada produk kopi lokal. Adapun hasil kegiatan dapat dirinci sebagai berikut:

#### a. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

##### 1. Transfer Ilmu dan Teknologi

Pelaku usaha memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang konsep inovasi produk, pentingnya diferensiasi pasar, serta nilai jual berbasis kreativitas. Materi yang diberikan mencakup tren konsumsi kopi kekinian, manajemen cita rasa, dan *branding* produk berbasis kearifan lokal.

##### 2. Pelatihan Praktek dan Aplikatif

*Workshop* yang dilaksanakan secara interaktif telah meningkatkan kemampuan teknis pelaku usaha dalam hal teknik penyajian, pencampuran bahan lokal dengan kopi, hingga strategi penentuan harga jual. Simulasi pembuatan minuman inovatif dan sesi diskusi evaluatif mendorong terjadinya peningkatan kepercayaan diri peserta dalam menciptakan produk unik dan menarik.

#### b. Pengembangan Produk Baru

##### 1. Kreative Menu Inovatif

Kegiatan berhasil mendorong lahirnya beberapa varian menu baru berbahan dasar kopi dengan konsep "B'Coffee", yang menggabungkan cita rasa lokal dengan teknik penyajian modern seperti *Vietnam Drip*. Beberapa varian menu juga memanfaatkan bahan tambahan khas daerah seperti jabe, semai, dan pandan, sehingga memberikan sentuhan etnik yang membedakan dari produk sejenis di pasaran.

Seluruh varian produk diuji melalui sesi *tast test market* dengan melibatkan pengunjung wisata dan komunitas pecinta kopi. Hasilnya menunjukkan bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian positif terhadap inovasi rasa, tampilan, dan pengalaman minum yang ditawarkan. *Feedback* ini menjadi landasan bagi pengembangan lebih lanjut sebelum produk dipasarkan secara komersial.

#### c. Standarisasi dan Sertifikasi Produk

##### 1. Penerapan SOP Produksi

Pelaku usaha mulai menerapkan prosedur standar operasional (SOP) dalam proses penciran dan penyajian minuman. SOP tersebut mencakup standar kebersihan, proporsi bahan, waktu ekstraksi, dan metode penyimpanan bahan baku, guna menjaga konsistensi kualitas rasa serta menjaga higienitas produk.

##### 2. Penyajian Sertifikasi dan Labelisasi

Beberapa pelaku telah didampingi untuk mempersiapkan kelengkapan administrasi dalam rangka pengajuan sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan Halal. Langkah ini bertujuan untuk memperluas pasar sekaligus meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap kualitas dan keamanan produk.

#### d. Dampak Sosial dan Ekonomi

##### 1. Penguatan Daya Saing dan Keberlanjutan Usaha

Kegiatan ini turut mendorong terbentuknya kelompok usaha berbasis komunitas yang memiliki semangat kolaboratif dalam mengembangkan produk kopi unggulan desa. Pelaku usaha kini lebih siap bersaing di pasar wisata kuliner lokal dan regional dengan identitas produk yang lebih kuat.

##### 2. Potensi Ekonomi Kreatif Desa

Inovasi minuman kopi membuka peluang baru dalam pengembangan ekonomi kreatif berbasis wisata. Produk minuman ini tidak hanya dijual sebagai komoditas konsumsi, tetapi juga menjadi bagian dari atraksi edukatif dalam paket kunjungan wisata Kampung Kopi di Bintan.



Gambar 4. Pelaksanaan PKM



Gambar 5. Pelaksanaan Kegiatan PKM



Gambar 6. Produk Inovasi Minuman Kopi

### KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pendampingan inovasi minuman kopi telah memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan kapasitas pelaku usaha di Kampung Wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Melalui pelatihan, *workshop*, dan pendampingan teknis, pelaku usaha berhasil:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah produk kopi yang lebih inovatif dan bernilai jual tinggi.
  2. Menghasilkan varian produk baru seperti B'Coffee dengan teknik penyajian modern (*Vietnam Drip*), yang telah diuji rasa dan mendapat respon positif dari pasar.
  3. Menetapkan prinsip-prinsip standarisasi melalui penyusunan SOP dan persiapan sertifikasi untuk menjamin kualitas dan keberlanjutan produk.
  4. Memperkuat identitas produk lokal sebagai bagian dari atraksi wisata dan ekonomi kreatif berbasis desa.
- Secara keseluruhan, kegiatan ini memperkuat daya saing usaha kopi lokal serta membuka peluang pengembangan wisata edukatif berbasis kopi.

#### Saran

Berdasarkan hasil pelatihan yang dilakukan, maka direkomendasikan solusi yang dapat diberikan untuk mengatasi kendala yang ada. Solusi tersebut merupakan pelaksanaan kegiatan yang memiliki sifat berkelanjutan, di antaranya:

1. Keberlanjutan Program Pendampingan Diperlukan program lanjutan untuk pemantauan dan evaluasi perkembangan produk kopi inovatif, serta peningkatan aspek pemasaran digital dan branding.
2. Penguatan Jejaring Pemasaran Pelaku usaha didorong untuk membangun kemitraan dengan kafe, hotel, dan destinasi wisata lainnya sebagai strategi perluasan pasar.
3. Penguatan Legalitas dan Sertifikasi Proses pengajuan sertifikasi PIRT dan Halal perlu terus didampingi hingga tuntas, agar produk kopi memiliki standar legal yang diakui secara luas.
4. Pengembangan Atraksi Wisata Kopi Produk minuman kopi inovatif dapat dikembangkan menjadi bagian dari atraksi wisata, misalnya melalui *coffee tasting tour* atau *barista experience*, yang akan memperkuat daya tarik Kampung Wisata Kopi sebagai destinasi edukatif.
5. Pemberdayaan Komunitas Berbasis Inovasi Diharapkan terbentuk komunitas inovator kopi desa yang mampu menjadi agen perubahan dalam pengembangan produk lokal berbasis potensi dan kearifan lokal.

### REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. (2020). Konsep dan definisi statistik kunjungan wisatawan mancanegara. Retrieved from <https://www.bps.go.id/subject/16/pariwisata.html>
- Dumanik, F. K. (2014). Homestay sebagai usaha pengembangan desa wisata Kandi.
- Deni, M., & Winanti, S. (2017). Pengaruh pramuwisata dan promosi terhadap kunjungan wisatawan kota Palembang. *Jurnal Manajemen dan Bisnis Sriwijaya*, 15.
- Fandy, T. (2014). Pemasaran jasa. Yogyakarta: Andi.
- Hanafi, M. I. (2020). Kualitas pelayanan pemandu wisata di Saung Angklung Udjo (Skrripsi). Manajemen Pengaturan Perjalanan, Sekolah Tinggi Pariwisata, Bandung.
- Huang, S. (2010). A revised importance-performance analysis of tour guide performance in China. *Tourism Analysis*, 15(2), 227-241.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). Manajemen pemasaran (Edisi ke-12). Jakarta: Erlangga.
- Nabihah, R. (2017). Museum khusus di Indonesia. Retrieved from <https://kebudayaan.kemdikbud.go.id/museum/museum-khusus-di-indonesia>
- Nuraini, E. D. (2014). Analisis pengaruh marketing mix terhadap keputusan pembelian air minum dalam kemasan Aqua: Studi kasus lokasi di sekitar Jalan Gayamsari.
- Tabunan, D. L. (2016). Pengaruh social media terhadap keputusan berkunjung wisatawan Nusantara ke DKI Jakarta (Skrripsi). Program Studi Destinasi, Jurusan Keparivatan, Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Undang-Undang No 10 Tahun 2009 tentang Keparivatan.
- Sunoto, D. (2015). Manajemen dan pengembangan sumber daya manusia (Cetakan pertama). Yogyakarta: CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Setyosari, P. (2012). Metode penelitian pendidikan dan pengembangan. Jakarta: Kencana.





# DISEMINASI HASIL PENELITIAN & PKM POLITEKNIK BINTANG CAKRAWALA TAHUN 2024



## PENGEMBANGAN PROMOSI MELALUI MEDIA LEAFLET SEBAGAI INFORMASI KEPADA WISATAWAN DI KOPI SANGIT BAWAH LANGIT

Indah Andesta (1006099202)

[indah@pbc.ac.id](mailto:indah@pbc.ac.id)

### ABSTRAK

Leaflet sebagai media informasi yang sangat diperlukan dalam mempromosikan objek wisata. Leaflet berfungsi memberikan informasi baik berupa gambar dan tulisan kepada wisatawan terkait dengan atraksi-atraksi yang ditawarkan dari sebuah objek wisata. Kopi Sangit Bawah Langit dengan keterbatasan SDM dalam melakukan kegiatan promosi sehingga melalui leaflet dapat membantu sebagai media informasi mempromosikan Kopi Sangit Bawah Langit. Metode yang digunakan pada pengabdian Masyarakat melakukan survey lapangan terkait luaran yang dapat bermanfaat kepada pengelola Kopi Sangit Bawah Langit, perencanaan luaran sesuai dengan kebutuhan Masyarakat, koordinasi dengan pengelola dan kegiatan pembuatan leaflet serta secara berkala dilakukan monitoring evaluasi dari luaran yang dihasilkan. Melalui leaflet ini dapat menjadi media kepada wisatawan dalam menyampaikan informasi-informasi terkait dengan KSB.

### LATAR BELAKANG

Kopi Sangit Bawah Langit merupakan salah satu destinasi wisata alternatif yang memudahkan keindahan alam dengan nuansa khas pedesaan. Tempat ini menawarkan suasana santai, pemandangan terbuka, serta pengalaman minum kopi yang berbeda dari kafe-kafe perkotaan. Berlokasi di daerah yang masih asri, destinasi ini menarik minat banyak pengunjung yang ingin melepas penat dari rutinitas sehari-hari.

Meski potensinya besar, penyampaian informasi mengenai tempat ini masih terbatas. Banyak wisatawan yang datang tanpa mengetahui latar belakang, fasilitas, hingga rute menuju lokasi. Informasi yang tersebar masih bersifat dari mulut ke mulut atau melalui media sosial yang tidak selalu terstruktur. Hal ini mengurangi potensi maksimal dari daya tarik tempat tersebut.

Keterbatasan media informasi yang tersedia di lokasi membuat pengalaman wisatawan menjadi kurang optimal. Mereka seringkali kesulitan memahami cerita di balik tempat ini, serta fasilitas yang bisa mereka manfaatkan selama berada di sana. Padahal, pengalaman yang lengkap dan terarah bisa meningkatkan kepuasan pengunjung dan potensi mereka untuk merekomendasikan tempat ini kepada orang lain.

Dalam konteks ini, diperlukan media komunikasi yang praktis, informatif, dan menarik. Leaflet menjadi salah satu solusi yang tepat karena mudah didistribusikan dan bisa dinikmati langsung oleh pengunjung tanpa perlu akses internet. Leaflet juga memungkinkan penyampaian informasi secara visual dan tekstual yang padat namun tetap komunikatif.

Oleh karena itu, pengembangan leaflet sebagai media informasi di Kopi Sangit Bawah Langit diharapkan dapat menjawab kebutuhan promosi yang lebih efektif. Media ini tidak hanya berfungsi sebagai sarana promosi, tetapi juga sebagai penunjang edukasi bagi pengunjung mengenai nilai-nilai yang diangkat oleh destinasi tersebut.

### TUJUAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Tujuan dari pengembangan leaflet ini adalah untuk menyediakan sarana informasi yang mampu menjangkau pengunjung secara langsung di lokasi wisata. Leaflet dirancang agar pengunjung bisa memperoleh pemahaman dasar mengenai tempat yang mereka kunjungi, tanpa harus mencari informasi tambahan dari sumber lain yang belum tentu akurat. Selain itu, leaflet juga bertujuan untuk memperkenalkan identitas dan karakter unik dari Kopi Sangit Bawah Langit. Lewat narasi singkat, desain visual yang menarik, dan informasi yang tersusun rapi, leaflet dapat menjadi media yang membangun citra positif dari destinasi tersebut di mata wisatawan.

Tujuan lainnya adalah meningkatkan daya tarik promosi tempat ini secara offline. Meskipun media digital sangat dominan saat ini, kehadiran media cetak seperti leaflet masih sangat relevan, terutama bagi pengunjung yang datang dari luar daerah dan tidak selalu terhubung dengan internet selama perjalanan wisata.

Leaflet juga dimaksudkan sebagai media komunikasi dua arah secara tidak langsung. Saat pengunjung membaca isi leaflet, mereka bisa memahami pesan-pesan yang ingin disampaikan oleh pengelola tempat—baik itu tentang konsep kopi sangit, keunikan lokasi, maupun aturan yang perlu diperhatikan selama berada di area wisata.

Akhirnya, tujuan strategis dari proyek ini adalah untuk mendukung pertumbuhan ekowisata dan pariwisata berbasis komunitas dengan pendekatan yang sederhana namun efektif. Leaflet bisa menjadi alat bantu promosi yang mendukung keberlanjutan usaha lokal seperti Kopi Sangit Bawah Langit.

### METODOLOGI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metode yang digunakan dalam pengembangan leaflet ini adalah metode deskriptif kualitatif, dengan pendekatan studi lapangan langsung. Proses diawali dengan observasi terhadap aktivitas pengunjung, tata letak lokasi, dan fasilitas yang tersedia di Kopi Sangit Bawah Langit. Data ini penting untuk memahami konteks isi leaflet yang akan dibuat.

Langkah selanjutnya adalah melakukan wawancara informal dengan pengelola tempat dan beberapa pengunjung. Tujuannya adalah untuk menggali persepsi mereka terhadap kebutuhan informasi yang sebenarnya tersedia, serta harapan mereka terhadap media promosi cetak seperti leaflet. Setelah data terkumpul, proses penyusunan isi leaflet dilakukan dengan mengadaptasi informasi menjadi bentuk narasi pendek dan visual yang menarik. Pemilihan kata, desain grafis, dan struktur isi dirancang agar mudah dipahami oleh pengunjung dengan latar belakang beragam. Font, warna, dan tata letak juga disesuaikan dengan tema alam dan keunikan Kopi Sangit.

Leaflet kemudian dicetak dalam jumlah terbatas sebagai prototipe awal dan dibagikan serahkan kepada pengelola untuk diuji coba. Feedback dari mereka dikumpulkan melalui pertanyaan sederhana terkait pemahaman isi, keterarikan terhadap desain, serta saran perbaikan. Proses ini membantu menyempurnakan desain leaflet sebelum dicetak secara masif. Evaluasi metode dilakukan secara reflektif, dengan meninjau kembali setiap tahap: dari observasi, penyusunan isi, desain, hingga distribusi. Hasil evaluasi memberikan gambaran mengenai efektivitas metode yang digunakan serta potensi pengembangan media promosi serupa di destinasi wisata lain.



Gambar 1. Tumbuhan Kopi di Kopi Sangit Bawah Langit



Gambar 2. Sangrai Kopi di Kopi Sangit Bawah Langit

### HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Kopi Sangit Bawah Langit, objek wisata yang terletak di Kota Baru, Kabupaten Bintang memberikan pengalaman asli kepada wisatawan terkait dengan pengolahan kopi secara tradisional. Dalam pengembangan Kopi Sangit Bawah Langit yang menjadi Destinasi Wisata Binaan Politeknik Bintang Cakrawala, upaya tersebut melalui keterlibatan mahasiswa dan dosen dalam kegiatan pengembangan di Kopi Sangit Bawah Langit. Dilakukan pembuatan leaflet sebagai media promosi dalam memberikan informasi terkait atraksi-atraksi di Kopi Sangit Bawah Langit kepada wisatawan. Kegiatan-kegiatan yang terdiri dari (1) Komunikasi dengan pengelola Kopi Sangit Bawah Langit untuk melakukan survey awal serta pengambilan dokumentasi, dari kegiatan tersebut tim pengabdian kepada Masyarakat dapat memahami permasalahan dari pengelola yang nantinya bisa di ambil tindakan dalam penyelesaiannya. (2) Tim pengabdian kepada Masyarakat mempersiapkan aplikasi dan bahan, yaitu dengan mencari informasi dari setiap atraksi; (3) Pembuatan leaflet menggunakan aplikasi canva.



Gambar 3. Omah Kopi Sangit Bawah Langit

Omah Kopi Sangit Bawah Langit sebagai tempat bagi wisatawan untuk dapat menikmati kopi dan makanan-makanan ringan yang disediakan oleh Kopi Sangit Bawah Langit. Wisatawan dapat menikmati kopi di Tengah Perkebunan kopi, dengan kicauan burung-burung dan rindang nya pepohonan.



Gambar 4. Leaflet Kopi Sangit Bawah Langit

Hasil dari kegiatan pendampingan Teknik membuat media promosi leaflet menggunakan aplikasi canva. Melalui media promosi ini menjadi media tambahan informasi bagi wisatawan. Kopi Sangit Bawah Langit terdapat atraksi-atraksi seperti tur kopi dan pembuatan kopi dengan cara tradisional, atraksi ini akan memberikan pengalaman yang baru bagi wisatawan untuk mengetahui pembuatan kopi dengan tradisional. Selanjutnya, Kopi Sangit Bawah Langit terdapat atraksi-atraksi wisata yang bersifat adventure seperti ATV, Archery, paintball. Keunggulan kopi sangit bawah langit dengan staf yang ramah menjadi hal penting bagi keberlanjutan objek wisata dan kenyamanan tamu selama berwisata di Kopi Sangit Bawah Langit.

### KESIMPULAN

Pelaksanaan Pengabdian Masyarakat yang dilakukan oleh kolaborasi antara Dosen dan mahasiswa Politeknik Bintang Cakrawala di Kopi Sangit Bawah Langit, Kota Baru, Kecamatan Teluk Sebang Kabupaten Bintang. Pengembangan leaflet sebagai media informasi di Kopi Sangit Bawah Langit memberikan kontribusi positif dalam mendukung penyebaran informasi wisata secara langsung dan mudah diakses. Leaflet yang dirancang dengan pendekatan visual yang menarik dan isi yang komunikatif mampu menjawab kebutuhan pengunjung akan informasi tempat, fasilitas, hingga keunikan destinasi.

Ke depan, penggunaan media cetak seperti leaflet masih sangat relevan, terutama jika dikombinasikan dengan strategi promosi lainnya. Dengan perbaikan berkelanjutan berdasarkan feedback pengunjung, leaflet dapat menjadi bagian penting dalam membangun identitas dan daya tarik wisata lokal secara berkelanjutan.

### REFERENSI

- Arifin, Anwar. (2015). *Komunikasi dan Informasi dalam Media Cetak*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kemenparekraf. (2020). *Panduan Pengembangan Media Promosi Wisata*. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif RI.
- Kotler, Philip & Keller, Kevin Lane. (2016). *Marketing Management* (15th ed.). Pearson Education.
- Sutopo, H. B. (2006). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Dasar Teori dan Terapannya dalam Penelitian*. Surakarta: UNS Press.
- Yuliana, M. (2021). "Media Promosi Tradisional di Era Digital: Studi Kasus Leaflet Wisata Lokal". *Jurnal Ilmu Komunikasi*, 13(2), 115-128.





# DISEMINASI HASIL PENELITIAN & PKM POLITEKNIK BINTAN CAKRAWALA TAHUN 2024



## PELATIHAN INOVASI KULINER DAN PENGEMBANGAN MENU DI DESTINASI WISATA WONG DHESO

Mashudi (1019069302), Ida Rahayu(100807921), Henricus Yayan Setyanto(1024079403)  
[mashudi@pbc.ac.id](mailto:mashudi@pbc.ac.id), [rahayu@pbc.ac.id](mailto:rahayu@pbc.ac.id), [henricus@pbc.ac.id](mailto:henricus@pbc.ac.id)

### ABSTRAK

Berdasarkan data BPS tahun 2024, Kabupaten Bintan mengalami peningkatan kunjungan wisatawan sebesar 238,79% dibandingkan tahun sebelumnya. Salah satu destinasi yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Pemancingan Wong Dheso, terutama dalam aspek kuliner lokal. Namun, destinasi ini menghadapi berbagai permasalahan seperti ketidakan buku menu yang terstruktur, harga makanan yang berubah-ubah, penyajian hidangan yang kurang menarik, serta belum optimalnya pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan lokal. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengelola dalam menyusun menu, memperbaiki tampilan hidangan, dan mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner khas. Metode pelatihan dilaksanakan secara partisipatif melalui praktik langsung, diskusi kelompok terfokus (FGD), dan pendampingan intensif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis penyajian makanan, kemampuan menyusun menu buffet dan à la carte, serta pemahaman akan pentingnya standarisasi resep dan harga. Peserta juga menghasilkan produk olahan berbasis bahan lokal seperti ikan, singkong, dan tanaman herbal menjadi menu baru yang variatif dan bernilai jual. Evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, dengan skor 5.0 untuk keterlibatan praktik, 4.7 untuk manfaat pelatihan, dan 4.5 untuk kepuasan umum. Model pelatihan ini dinilai efektif, relevan, dan potensial untuk direplikasi di destinasi wisata kuliner lainnya yang sejenis.

**Kata Kunci:** Pelatihan kuliner; pengembangan menu; wisata lokal; pemberdayaan masyarakat

### PENDAHULUAN

Kabupaten Bintan terletak di Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata dan kuliner. Hal ini didukung oleh perkembangan kuliner lokal yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik utama wisata (Kusnandar, 2021). Berdasarkan data dari (BPS, 2024) menunjukkan bahwa perkembangan kunjungan wisatawan pada tahun 2024 baik mancanegara maupun warga lokal meningkat 238,79% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2023. Praktik kuliner berkelanjutan tidak hanya memperhatikan bahan pangan lokal, tetapi juga mempertimbangkan proses produksi, penyajian, dan limbah agar sejalan dengan prinsip keberlanjutan dalam sektor pariwisata (Rumadhani, 2022).

Pemancingan Wong Dheso merupakan tempat wisata pemancingan yang juga menyediakan restoran dengan makanan khas dari lokal. Pengembangan paket wisata yang efektif memerlukan integrasi antara potensi alam dan pendekatan berbasis masyarakat, termasuk dalam hal pengelolaan daya tarik kuliner lokal (Project, A., & Growth, 2015). Meskipun kuliner merupakan salah satu daya tarik wisata di Bintan, Pemancingan Wong Dheso menghadapi tantangan dalam menyajikan hidangan yang menarik dan menyusun menu yang sesuai dengan kebutuhan pasar, yakni tidak ada buku paket menu buffet untuk gathering kelompok besar dan menu à la carte untuk restoran. Sehingga selama ini Pemancingan Wong Dheso menawarkan menu dan harga hanya dengan ucapan dan ingatan. Karena itu, menu dan harga menjadi tidak konsisten apabila pemesanan dalam jumlah besar. Selain itu, tamu juga kesulitan dalam memilih menu yang tersedia di Resto Pemancingan Wong Dheso dan kelompok pengelola belum menentukan ketetapan harga jual setiap menu yang pasti sehingga berubah-ubah. Pemancingan Wong Dheso juga menghadapi tantangan dalam menyajikan hidangan yang menarik dan menyusun menu yang sesuai dengan kebutuhan pasar, termasuk ketidakjelasan standar harga yang diterapkan kepada pengunjung (Nurhadi, 2020).



Gambar 1. Menu di restaurant yang tidak terkelola

### TUJUAN PENELITIAN

- Meningkatkan pemahaman tentang industri kuliner, peserta pelatihan dapat memahami pentingnya konsep dasar kuliner dalam pengelolaan destinasi wisata;
- Peningkatan kemampuan penyajian makanan, dalam hal ini, makanan sudah disajikan dengan teknik penyajian yang lebih menarik, higienis serta profesional (Smith, 2020);
- Penyusunan buku menu buffet dan à la carte, buku menu ini kini digunakan sebagai panduan resmi operasional restoran Pemancingan Wong Dheso;
- Penyusunan buku resep standar untuk dapat menjaga konsistensi rasa dan kualitas makanan, restoran Pemancingan Wong Dheso juga menjadikan buku resep ini sebagai acuan dalam operasional mereka;
- Inovasi menu berbasis hasil perikanan dan pengembangan *snack* dari hasil pertanian lokal, peserta pelatihan mengembangkan inovasi dari hasil kebun dan perikanan mereka. Ini menjadi salah satu daya tarik bahwa produk yang dihasilkan merupakan tangkapan sendiri dengan bahan-bahan yang segar
- Peningkatan konsistensi harga dan pelayanan. Hal ini menciptakan harga menjadi lebih stabil, margin keuntungan juga menjadi wajar dan pelayanan menjadi lebih profesional.

### PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis masyarakat (Indrawan, 2023), dengan penekanan pada praktik langsung di lapangan. Kegiatan ini dilaksanakan setelah dilakukan observasi sebanyak 3 kali berdasarkan studi kasus yang dialami langsung oleh pengelola destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso. Akhirnya dilakukan pelatihan pada kelompok pengelola destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso, yang telah dikelola dan berjalan selama kurang lebih 5 tahun dengan jumlah 20 orang pengelola yang merupakan masyarakat setempat dan pegawai harian yang juga merupakan masyarakat sekitar dan keluarga. Kegiatan ini berfokus pada peningkatan kapasitas kelompok pengelola. Berikut ini merupakan sebuah model pendekatan pelatihan inovasi kuliner di destinasi wisata berdasarkan hasil pemberdayaan kelompok sadar wisata Pemancingan Wong Dheso:

Pelatihan ini mencakup beberapa aspek penting: (1) peningkatan pemahaman tentang industri kuliner dan penyusunan menu; (2) praktik penerapan standar higienitas dan sanitasi dalam pengelolaan dapur; (3) penyusunan buku menu baik untuk buffet maupun menu satuan (à la carte); (4) teknik penyajian kuliner yang estetik dan menarik; (5) pelatihan pembuatan produk olahan berbasis olahan pertanian lokal; dan (6) penyusunan buku resep standar sebagai pedoman bagi pengelola restoran. Pelatihan mencakup berbagai aspek, di antaranya teknik penyajian estetik (Yuliani, 2021), penyusunan buku resep standar yang dapat dijadikan sebagai panduan operasional harian (Sari, 2021). Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan Juli hingga November 2024, dengan model pelatihan satu hari dan dua kali sesi monitoring serta evaluasi. Adapun tahapan kegiatan terdiri dari penajaran materi, praktik langsung, penyusunan menu, pengambilan foto produk kuliner untuk kebutuhan promosi, serta simulasi inovasi hidangan menu.

#### Model Pendekatan Pelatihan Inovasi Kuliner di Destinasi Wisata



Dokumentasi Pengabdian Masyarakat :



Gbr. Proses Pelatihan Inovasi Sajian Kuliner di Pemancingan Wong Dheso

### HASIL DAN PEMBAHASAN

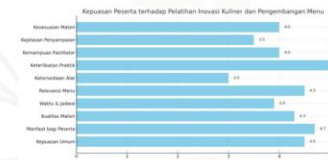
Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan dalam hal keterampilan kuliner, baik dari segi teknis penyajian maupun penyusunan menu. Pelatihan ini mendorong peserta untuk menciptakan inovasi berbasis hasil pertanian dan perikanan lokal, seperti singkong, siku, ikan nila, dan tanaman (Rahmawati, D., & Sari, 2022). Untuk memaksimalkan proses pelaksanaan pelatihan, dilakukan beberapa tahapan strategis diantaranya: 1) Persiapan dan koordinasi; 2) Pelaksanaan pelatihan; dan 3) Monitoring dan evaluasi. Pada observasi yang telah dilakukan, ditemukan beberapa kendala yang dialami oleh Pemancingan Wong Dheso, yakni yang pertama adalah pengelola wisata ini belum memiliki buku menu yang terstruktur.

Sumber Daya Alam di Wong Dheso	Hasil Olahan Menjadi Menu Sederhana
Calit Kangkung	Tumis Kangkung Panjang Tempa
Tumam Paku Tani	Tumam Paku Tani
Tumam Temeng Belakot	Tumam Temeng Belakot
Tumam Daun Singkong	Tumam Daun Singkong
Tumam Daun Pepaya	Tumam Daun Pepaya
Tumam Jantung Ponglit	Tumam Jantung Ponglit
Tumam Bika Wong Dheso	Tumam Bika Wong Dheso
Sambal Ikan	Sambal Ikan
Sambal Kacang	Sambal Kacang
Sambal Cempaka	Sambal Cempaka
Tumam Telur Goreng	Tumam Telur Goreng
Singkong Goreng Bawang	Singkong Goreng Bawang
Singkong Kari	Singkong Kari
Singkong Thailand	Singkong Thailand
Santan Goring	Santan Goring
Kempleng Ubi Padi	Kempleng Ubi Padi
Onde-Onde Ubi	Onde-Onde Ubi
Isan Bakar Wong Dheso	Isan Bakar Wong Dheso
Isan Goring Telapak	Isan Goring Telapak
Isan Nila Ikan Bakar	Isan Nila Ikan Bakar
Isan Lada Bakar	Isan Lada Bakar
Pepes Ikan	Pepes Ikan
Pondang Ikan	Pondang Ikan
Bakau Ikan Bakar	Bakau Ikan Bakar
Bakau Tahu Gembel	Bakau Tahu Gembel
Ona Ona Ikan Goreng	Ona Ona Ikan Goreng
Nugget Ikan	Nugget Ikan
Wedang Uyah	Wedang Uyah
Wedang Telapak	Wedang Telapak
Isi Lemon Seder	Isi Lemon Seder
Susu Jambu Panas	Susu Jambu Panas
Lemon Tea Panas	Lemon Tea Panas



Gambar 4. Olahan makanan dan menu baru di Pemancingan Wong Dheso

Kemudian kendala kedua, harga makanan sering berubah-ubah standar. Ini mengakibatkan timbulnya ketidakpuasan wisatawan terhadap harga yang harus dibayar oleh pengunjung. Lalu yang ketiga, penyajian kuliner masih kurang menarik bagi wisatawan. Hal ini menimbulkan pengalaman dan pelatihan yang terstruktur untuk dapat menyajikan makanan menjadi lebih baik. Pengabdian kepada masyarakat ini menyediakan pelatihan berbasis praktik yang dapat memungkinkan peserta untuk mengasah keterampilan mereka secara langsung. Lalu kendala yang terakhir, belum optimalnya pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan lokal dalam menu. Apabila hasil pertanian dan perikanan ini dimanfaatkan secara maksimal, pengelola dapat memberikan variasi produk yang dapat dinikmati oleh pengunjung, dan ini menjadikan Pemancingan Wong Dheso menjadi lebih berkembang.



Pelatihan Inovasi Kuliner dan pengembangan Menu di Destinasi Wisata Wong Dheso yang diikuti oleh 20 peserta dari POKDARWIS dan berlangsung selama satu hari dalam dua sesi. Hasil evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, terutama pada aspek keterlibatan praktik (skor 5.0), manfaat pelatihan (4.7), dan kepuasan umum (4.5). Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan praktik sangat efektif dan pelatihan ini bermanfaat. Beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan antara lain ketersediaan alat (3.0) dan kejelasan penyampaian materi (3.5). Secara keseluruhan, pelatihan dinilai berhasil dan relevan dengan kebutuhan pengembangan kuliner di destinasi wisata lokal. Kegiatan PKM ini telah memberikan transformasi positif dalam pengelolaan wisata kuliner di Wong Dheso. Dengan adanya buku menu, peningkatan keterampilan penyajian, serta pemanfaatan bahan baku lokal, pengelola kini lebih siap dalam menghadapi persaingan di sektor pariwisata kuliner. Keberhasilan ini diharapkan dapat menjadi model bagi pengelolaan wisata kuliner berbasis komunitas di daerah lain.

### PENUTUP

#### Simpulan

Penyusunan buku menu dan buku resep standar telah membantu meningkatkan kualitas layanan dan konsistensi harga makanan di restoran Pemancingan Wong Dheso. Para peserta pelatihan secara aktif turut berkontribusi dan berupaya untuk dapat mengembangkan destinasi wisata ini menjadi lebih baik, dapat dilihat dari hasil pelatihan yang cukup signifikan, mulai dari terciptanya buku menu, resep standar, meningkatnya pelayanan, inovasi menu baru dengan bahan dasar tangkapan sendiri, dan lainnya. Ini menunjukkan bahwa upaya pengelola dalam meningkatkan operasional sangat baik, yang diharapkan tingkat kunjungan wisatawan menjadi semakin meningkat hal ini sejalan dengan penelitian (Wulandari, 2022) pengunjung meningkat setelah dilakukan pelatihan penyusunan paket wisata dan kuliner di Umbul Sigedang.

#### Saran

Implementasi pelatihan ini diharapkan dapat berkelanjutan, sehingga Pemancingan Wong Dheso dapat terus berkembang sebagai ikon wisata kuliner unggulan di Kabupaten Bintan. Pelatihan-pelatihan lainnya yang dapat mengembangkan sumber daya manusia tentunya dapat membantu pengelola agar dapat menciptakan inovasi-inovasi baru untuk mendukung keberlanjutan dari destinasi wisata itu sendiri. Selain itu, pengelola Pemancingan Wong Dheso dapat memanfaatkan media sosial, strategi pemasaran digital untuk menarik lebih banyak wisatawan. Lebih lagi, pengelola dapat melakukan kerjasama dengan pemerintah daerah, komunitas kuliner, serta akademisi untuk memperluas jaringan, dan destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso dapat lebih dikenal khususnya di Kepulauan Riau.

### DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2024). <https://bintankab.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/04/203/parkembangan-pariwisata-di-kabupaten-bintan-desember-2024.html>.
- Brown, L. (2019). Menu Engineering: Strategies for Success. *International Journal of Hospitality Management*, 25, n, 123–135.
- Indrawan, M. (2023). Culinary Tourism as a Tool for Rural Development. *Tourism Innovation Journal*, 7(1), 88–97.
- Kusnandar, V. (2021). Strategi Pengembangan Produk Kuliner Daerah untuk Pariwisata. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1), 55–65. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1)(1), 55–65.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Nurhadi, T. (2020). Standarisasi Menu Restoran Tradisional. *Indonesian Journal of Culinary Science*, 4(1), 31–42.
- Prasetyo, B. (2022). Strategi Digital Marketing untuk Usaha Kuliner Lokal. *Jurnal Bisnis UMKM*, 9(1), 70–79.
- Project, A., & Growth, B. (2015). *Guide for The Development of Tourism Packages Based on Artificial Reef*.
- Rahmawati, D., & Sari, L. (2022). Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Komunitas. *Jurnal Pangan Tradisional*, 10(2), 112–120.
- Ramadhani, A. (2022). Sustainable Culinary Practices: Integrasi dengan Pariwisata. *Jurnal Kuliner Berkelanjutan*, 1(1), 40–51.
- Rosari, D. (2025). Pemanfaatan UMKM Kuliner Lokal dan Kearifan Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Berkelanjutan: Studi Kasus di Desa Buluh Duri, Serdang Bedagai, Sumatera Utara. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 6(2), 1054–1060. <https://doi.org/10.38035/jmpip6i2.3929>
- Sari, M. (2021). Penerapan Buku Resep Standar dalam Restoran. *Jurnal Teknologi Pangan & Gizi*, 6(2), 123–133.
- Smith, J. (2020). The Art of Plating: Techniques and Trends. *Journal of Culinary Art*, 12, n, 45–60.
- Wahyuni, L. (2020). Pelatihan Berbasis Kompetensi untuk UMKM Kuliner. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 5(1), 11–18.
- Wijaya, R. (2020). Pengaruh Penyajian Kuliner terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran X. *Skripsi, Universitas Indonesia*.
- Wulandari, S. (2022). Pelatihan Penyusunan Paket Wisata dan Kuliner Di Umbul Sigedang Dan Umbul Kapilaler. *Wazana Nyata: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol 6, No. 169–177. <http://e-journal.stie-sub.ac.id>