

## **Pengembangan Potensi Pangan Lokal sebagai Kuliner Khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat**

Elisabet Oktaviani Hanggu<sup>1</sup>, Gregorius Antariksa Berybe<sup>2</sup>, Maria Beatriks Rahinart Wellalangi<sup>3</sup>, Novita Masi Dari Tani<sup>4</sup>, Rafael Modestus Ziku<sup>5</sup>, Fransiskus Xaverius Daniel Lumenta<sup>6</sup>

<sup>1,2,3</sup>Politeknik Elbajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia

\*Corresponding Author: [elisabetoktaviani@poltekelbajo.ac.id](mailto:elisabetoktaviani@poltekelbajo.ac.id)

**Info Artikel**

Diterima: 04/12/2022

Direvisi: 12/12/2022

Disetujui: 14/12/2022

**Abstract.** *Wae Bobok, Tanjung Boleng Village, Boleng District, West Manggarai Regency, East Nusa Tenggara (NTT) Province, has several ideal local food potentials to be developed into local specialties. This area has quite good agricultural potential in the form of rice, sweet potatoes, and various other food products. The strategic location of Wae Bobok village makes it a "rest area" for land-crossers in the southern area of West Manggarai. Currently there are several stall managers who take advantage of this opportunity by selling food and beverage products to earn income. Food and beverage products sold are actually still dominated by non-local products obtained from shops or products outside the region. This certainly indicates that the typical regional products of Manggarai have not been able to become the distinctive color of regional culinary delights, even though the local food potential of the regions is quite diverse. Overall the activities that have been carried out by the team of lecturers are to increase knowledge for shop managers in innovating food and beverage products that are processed from local food. Some of the menus taught in this PkM activity are candlenut cake products, candlenut oil products, candlenut satay seasoning, and rice cake. After carrying out PKM activities in Wae Bobok Village, the team of lecturers concluded that the village's natural potential had not been optimally utilized by stall managers to produce food and beverage products. This is very unfortunate considering the strategic location of the village which is a stopover to unwind. The managers are quite enthusiastic in participating in all the activities carried out by the team of lecturers and students of the Hospitality Management DIV and hope that activities like this will be carried out regularly by the campus.*

**Keywords:** *Local food, Typical food, Wae Bobok Village*

**Abstrak.** Kampung Wae Bobok, Desa Tanjung Boleng, Kecamatan Boleng, Kabupaten Manggarai Barat, Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT), memiliki beberapa potensi pangan lokal yang ideal untuk dikembangkan menjadi makanan khas lokal. Daerah ini memiliki potensi pertanian yang cukup bagus berupa padi, ubi, dan berbagai macam produk pangan lainnya. Lokasi kampung Wae Bobok yang strategis menjadikannya sebagai daerah "rest area" bagi para pelintas jalur darat daerah selatan Manggarai Barat. Saat ini terdapat beberapa pengelola warung yang memanfaatkan peluang tersebut dengan menjual produk makanan dan minuman untuk mendapatkan penghasilan. Produk makanan dan minuman yang dijual sebenarnya masih didominasi oleh produk non lokal yang didapatkan dari toko-toko atau produk luar daerah. Hal ini tentunya menandakan bahwa produk khas daerah Manggarai belum dapat menjadi warna khas kuliner daerah padahal potensi pangan lokal daerah cukup beragam. Secara keseluruhan kegiatan yang telah dilakukan oleh tim dosen adalah untuk menambah pengetahuan bagi para pengelola warung dalam berinovasi terhadap produk makanan dan minuman yang diolah dari pangan lokal. Beberapa menu yang diajarkan dalam kegiatan PkM ini adalah produk kue kemiri, produk minyak kemiri, bumbu sate kemiri, dan lontong nasi. Setelah melakukan kegiatan PKM di Desa Wae Bobok ini tim dosen menyimpulkan bahwa potensi alam desa belum dimanfaatkan dengan maksimal oleh para pengelola warung untuk menghasilkan produk makanan dan minuman. Hal ini sangat disayangkan mengingat strategisnya lokasi desa yang menjadi tempat persinggahan untuk melepas lelah. Para pengelola cukup antusias dalam mengikuti semua kegiatan yang dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa DIV Pengelolaan Perhotelan dan berharap agar kegiatan-kegiatan seperti ini akan dilakukan secara berkala oleh pihak kampus..

**Kata Kunci:** Pangan lokal, Makanan khas, Desa Wae Bobok

**How to Cite:** Hanggu, E. O., Berybe, G. A., Wellalangi, M. B. R., Tani, N. M. D., Ziku, R. M., Fransiskus Lumenta, F. X. D. (2022). Pengembangan Potensi Pangan Lokal sebagai Kuliner Khas di Desa Wae Bobok Kabupaten Manggarai Barat. *Prima Abdika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 474-480. <https://doi.org/10.37478/abdika.v2i4.2265>



Copyright (c) 2022 Elisabet Oktaviani Hanggu, Gregorius Antariksa Berybe, Maria Beatriks Rahinart Wellalangi, Novita Masi Dari Tani, Rafael Modestus Ziku, Fransiskus Xaverius Daniel Lumenta. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

### **Pendahuluan**

Wae Bobok merupakan salah satu destinasi wisata yang terletak di Desa Tanjung Boleng, Kecamatan Boleng, Kabupaten Manggarai Barat, Provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Desa ini memiliki potensi alam yang

sangat luar biasa. Seiring dengan majunya Kabupaten Manggarai Barat sebagai destinasi wisata global Wae Bobok pun semakin dikenal wisatawan. Salah satu potensi wisata yang masih harus dikembangkan di Manggarai Barat adalah wisata kuliner. Kuliner merupakan suatu seni mengolah bahan makanan yang diawali dengan memilih bahan makanan dan peralatan pengolahannya, lalu diteruskan dengan memasak bahan makanan hingga menyajikan agar hidangan terlihat menarik dan dengan rasa yang lezat sehingga menggugah selera makanan (Munifa dalam (Widyaningsih & Masitoh, 2022a). Menurut Putra et al dalam (Cica Yulia et al., 2021) wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan. Wisata kuliner bukan hal yang baru berhubungan dengan agrowisata namun lebih terfokus pada bagaimana suatu makanan maupun minuman dapat menarik kedatangan wisatawan untuk menikmatinya. Dapat dikatakan wisata kuliner adalah kegiatan yang menarik wisatawan untuk berkunjung ke suatu daerah untuk menikmati beberapa makanan dan minuman khas daerah tersebut dan menjadikan memori.

Desa Wae Bobok memiliki potensi pangan lokal yang bisa menjadi bahan baku utama menciptakan kuliner khas daerah. Pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri berbagai macam makanan olahan baik makanan pokok, maupun makanan tambahan. Pangan local dapat dijadikan sebagai suatu ciri khas dari suatu daerah. Pangan local merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat tertentu (Cica Yulia dkk., 2021). Sebagai contoh, di Papua ada beberapa bahan pangan lokal setempat yang telah lama dimanfaatkan oleh masyarakat setempat sebagai bahan baku pengganti beras, seperti ubi jalar, talas, sagu, gembili, dan jawawut. Dalam rangka mengembangkan potensi kuliner di Desa Wae Bobok tim dosen Diploma IV Pengelolaan Perhotelan Politeknik Elbajo Commodus akan melakukan kegiatan pelatihan dan pendampingan bagi masyarakat desa untuk bisa memanfaatkan potensi pangan lokal sebagai kuliner khas daerah. Pangan local adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri berbagai macam makanan olahan baik makanan pokok, maupun makanan tambahan. Pangan local dapat dijadikan sebagai suatu ciri khas dari suatu daerah (Kuningan et al., 2019). Desa Wae Bobok dikenal sebagai penghasil beras, kemiri, ubi, dan beberapa tanaman pertanian lainnya. Sebagian besar mata pencaharian masyarakatnya adalah Bertani. Potensi pangan lokal ini idealnya dapat dimanfaatkan juga sebagai peluang kuliner khas, maksudnya adalah beras, kemiri, dan ubi dapat diolah menjadi makanan lain untuk menaikkan daya jualnya.

Sasaran kegiatan ini adalah para pemilik warung yang berada disekitar wisata Wae Bobok. pertimbangan ini dipilih mengingat bahwa daerah tersebut menjadi "rest area" bagi masyarakat yang melintas untuk bepergian. Lokasi yang strategis ini menjadi keuntungan bagi desa terutama dalam meningkatkan taraf ekonomi dengan menjual berbagai makanan dan minuman. Analisis masalah yang ditemukan di Desa Wae Bobok adalah kurang variatifnya menu makanan dan minuman yang ditawarkan oleh pengelola warung kepada tamu. Kondisi ini seharusnya dapat dijadikan peluang menjual makanan tradisional yang terbuat dari pangan local. Menurut keputusan lokakarya revitalisasi Pusat Kajian Makanan Tradisional di Yogyakarta tahun 2003 batasan makanan tradisional adalah makanan

yang dibuat dari bahan yang dihasilkan di daerah setempat kemudian diolah dengan cara dan teknologi yang dikuasai oleh masyarakat setempat (Widyaningsih & Masitoh, 2022b). Produk makanan tradisional mempunyai ketampakan, citra rasa, dan aroma yang sangat dikenal dan disukai bahkan dirindukan oleh masyarakat setempat. Bahkan, makanan tradisional menjadi identitas kelompok masyarakat asal makanan dan dapat digunakan sebagai sarana pemersatu bangsa dan membangun rasa cinta tanah air (Yogyakarta dkk., t.t.).

Berdasarkan hasil observasi awal yg dilakukan oleh tim dosen ditemukan beberapa jenis makanan yang disajikan adalah bakso, serabe, keripik pisang, makanan dan minuman instan. Banyak jenis olahan pangan local yang dapat dijadikan sebagai kuliner khas di Desa Wae Bobok. Sebagai lokasi strategis "rest area" pengelola warung seharusnya inovatif dalam menciptakan variasi makanan dan minuman untuk ditawarkan kepada tamu dengan memanfaatkan potensi alam yang dimiliki disekitar Desa Wae Bobok. Pangan local di Kabupaten Manggarai Barat khususnya Desa Wae Bobok berpeluang baik untuk diolah menjadi makanan khas daerah. Melihat potensi ini tim dosen berniat untuk memberikan pelatihan dan pendampingan pengolahan pangan local menjadi kuliner khas. Beberapa pelatihan olahan makanan dan minuman yang dilakukan adalah produk kue kemiri, produk minyak kemiri, bumbu sate, dan lontong nasi. Pelatihan ini dilakukan selama kurang lebih satu hari, sedangkan pendampingan akan dilakukan hingga para pengelola warung dapat menghasilkan produk yang variative untuk dijual kepada tamu.

Secara garis besar kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas SDM pengelola warung di Desa Wae Bobok. Berikut adalah rangkaian luaran yang ingin dihasilkan dalam kegiatan ini.

1. Menghasilkan menu makanan dan minuman baru yang bisa ditawarkan kepada tamu di daerah Wae Bobok.
2. Memberikan motivasi kepada para pengelola agar menciptakan inovasi menu makanan/minuman yang dimanfaatkan dari hasil pertanian Wae Bobok.
3. Menghasilkan menu makanan khas Desa Wae Bobok yang akan menjadi ikon kuliner di daerah Manggarai Barat.

#### **Metode Pelaksanaan**

Dalam melaksanakan kegiatan ini tim dosen menggunakan beberapa metode dan Teknik yang akan dijelaskan sebagai berikut.

1. Wawancara. Sebelum melakukan kegiatan PKM tim dosen melakukan analisis potensi pangan local yang dihasilkan di Desa Wae Bobok. Analisis ini dilakukan dengan mewawancarai Wawan selaku Pengelola *Out Bound* Desa wisata Wae Bobok dan Bapak Thomas Yeal (Kepala Kelompok Tani Hutan "Ca Nai") Desa Rareng.
2. Observasi. Tim dosen melakukan observasi sekitar Desa Wae Bobok untuk melihat potensi pangan yang bisa menjadi bahan utama pembuatan produk PKM.
3. Diskusi dan ceramah. Kegiatan ini dilakukan sebelum memulai praktek pembuatan produk. Tim dosen dan chef memberikan arahan mengenai produk-produk yang akan diajarkan kepada para pengelola.
4. Praktek membuat produk. Tahapan ini merupakan kegiatan inti yang dilakukan oleh tim dosen dan chef yaitu membuat produk makanan yang sudah direncanakan.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PKM dengan tema “ *Pengembangan Potensi Pangan Lokal Sebagai Kuliner Khas Di Desa Wae Bobok*” telah dilaksanakan pada tanggal 8 Juli 2022. Berikut adalah rincian kegiatan yang sudah dilakukan.

**Tahap 1.** Analisis potensi pangan lokal di Desa Wae Bobok dan bertemu dengan mitra PKM (Selasa, 21 Juni 2022). Berdasarkan hasil wawancara dan observasi tim dosen menemukan bahwa desa ini merupakan penghasil beras dan kemiri. Beras merupakan makanan pokok bagi Sebagian masyarakat Indonesia. Selain itu jagung, sagu, singkong, dan ubi jalar juga merupakan makanan pokok lainnya terutama di wilayah Indonesia bagian timur (Rahma dkk., 2017). Pangan lokal adalah pangan tradisional yang dihasilkan dari suatu daerah di Indonesia yang terdiri berbagai macam makanan olahan baik makanan pokok, maupun makanan tambahan. Pangan local dapat dijadikan sebagai suatu ciri khas dari suatu daerah. Pangan local merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat tertentu (Cica Yulia dkk., 2021) Kekayaan alam berupa hutan menjadi ikon utama desa sehingga dikembangkan menjadi area outbound.

**Tahap 2.** Mempersiapkan kegiatan PKM untuk membuat produk yang sesuai dengan potensi pangan Desa Wae Bobok, Uji coba pembuatan produk (Selasa, 5 Juli 2022). Tim dosen beserta chef berdiskusi mengenai produk yang akan dibuat sebagai produk PKM. Uji coba produk yang dilakukan menghasilkan bumbu sate dari kemiri, kue kering kemiri, dan olahan virgin oil kemiri. Uji coba produk ini bertujuan agar mengetahui seperti apa gambaran produk yang akan dibuat, estimasi waktu yang dibutuhkan untuk membuat produk, dan alat serta bahan apa saja yang dibutuhkan dalam proses pengelolaannya. Wisata kuliner merupakan bagian dari wisata gastronomi. Wisata gastronomi merupakan seni atau usaha pencarian dari kualitas makanan yang baik, termasuk dalam pemilihan, persiapan, pelayanan, dan menikmati makanan, serta variasi budaya atau gaya masakan (Ketut Margi dkk., t.t.).

**Tahap 3.** Bertemu mitra PKM untuk mempersiapkan kegiatan PKM (Rabu, 6 Juli 2022). Menyampaikan produk yg akan dibuat kepada mitra PKM Menyiapkan bahan dan alat Bahan-bahan kemiri mentah, daging ayam, daun pisang. Alat seperti kompor, kual, oven kue, meja kerja, pisau, dan beberapa alat penunjang.

**Tahap 4.** Pelaksanaan PKM (Jumat, 8 Juli 2022). Pembuatan produk kue kemiri, produk minyak kemiri, dan bumbu sate.

### Produk Kue Kemiri

1. Alat dan bahan : 500 gr Tepung Terigu , 200 gr Gula Halus, 250 gr Kemiri, 300 ml Minyak, ¼ sdt Vanili bubuk, Wijen, Kuning Telur
2. Proses pembuatan
  - a. Campur kemiri yang telah dihaluskan (ampas minyak kemiri) dengan gula halus, tepung dan vanili bubuk, aduk rata.
  - b. Masukkan minyak sedikit demi sedikit sambal diaduk hingga rata dan membentuk adonan padat
  - c. Cetak kue sesuai dengan bentuk yang diinginkan, tata pada Loyang yang telah diberi alas kertas roti
  - d. Oles bagian atas kue dengan kuning telur dan taburi wijen
  - e. Panggang pada suhu 180° C atau dengan api sedang jika menggunakan oven kompor selama 15 menit.



**Gambar 1.** Peserta sedang memperagakan cara mengoles kuning telur keatas kue kering yang terbuat dari kemiri



**Gambar 2.** Produk kue kemiri hasil produk peserta

### **Produk Bumbu Sate**

1. Alat dan bahan: ampas kemiri, Bawang merah, dan Bawang putih , serta kecap.
2. Proses pembuatan
  - a. Kupas bawang merah dan bawang putih kemudian digoreng.
  - b. Bawang yang sudah digoreng kemudian dihaluskan dan dicampur dengan ampas kemiri/ kemiri yang sudah dihaluskan.
  - c. Tuangkan kecap sesuai selera dan aduk hingga merata.

### **Pengolahan Minyak Kemiri**

1. Alat dan bahan: kemiri 1 kg, blender atau penghancur bumbu
2. Proses pembuatan
  - a. Sangrai kemiri dengan api sedang hingga berwarna kuning kecoklatan.
  - b. Haluskan kemiri dan tambahkan air secukupnya.
  - c. Kemudian peras kemiri yang sudah dihaluskan, buang ampasnya, dan air hasil perasannya dimasak Kembali.

- d. Proses memasak dihentikan Ketika hasil minyak kemiri sudah mulai kelihatan. Air dan minyak kemiri akan terpisah secara alami setelah lama diaduk dengan api sedang.



**Gambar 3.** Pak Daniel memberikan arahan kepada peserta tentang Teknik membuat minyak kemiri murni.



**Gambar 4.** Tim dosen, mahasiswa, dan peserta PKM yang mengikuti kegiatan.

**Tahap 5.** Evaluasi kegiatan dan pembuatan laporan PKM (Jumat, 8 Juli 2022). Pembuatan laporan kemajuan dan laporan akhir. Dalam evaluasi kegiatan PKM tim dosen menemukan bahwa pelatihan pembuatan produk makanan dan minuman memang sangat dibutuhkan oleh para pengelola warung di Kampung Wae Bobok. Adapun Kendala yang dihadapi selama melakukan kegiatan ini adalah sebagai berikut.

1. Lokasi PKM berada diluar Kota Labuan Bajo, kurang lebih satu jam jaraknya sehingga tim dosen dan mahasiswa perlu melakukan persiapan fisik sebelum berangkat.
2. Sebagian alat dan bahan untuk pembuatan produk dibawa dari Labuan Bajo karena tidak terdapat pusat perbelanjaan maupun pasar di lokasi.
3. Para peserta harus membagi waktu dengan menjaga warung karena kegiatan dilakukan pada waktu kerja peserta.

### **Simpulan dan Tindak Lanjut**

Setelah melakukan kegiatan PKM di Desa Wae Bobok ini tim dosen menyimpulkan bahwa potensi alam desa belum dimanfaatkan dengan maksimal oleh para pengelola warung untuk menghasilkan produk makanan dan minuman. Hal ini sangat disayangkan mengingat strategisnya lokasi desa yang menjadi tempat persinggahan untuk melepas lelah. Para pengelola cukup antusias dalam mengikuti semua kegiatan yang dilakukan oleh tim dosen dan mahasiswa DIV Pengelolaan Perhotelan dan berharap agar kegiatan-kegiatan seperti ini akan dilakukan secara berkala oleh pihak kampus.

Beberapa saran yang hendaknya menjadi perhatian para pengelola warung adalah sebagai berikut.

- a. Para pengelola hendaknya lebih bisa berinovasi dalam menciptakan menu-menu produk makanan dan minuman yang dijual.
- b. Memiliki menu makanan berat di warung sehingga opsi bagi pengunjung selain mie instan (popmie).
- c. Kelompok kuliner local Memanfaatkan kesempatan belajar dengan berbagai pihak dalam pengembangan ketrampilan khususnya pengolahan makan minum

### **Daftar Pustaka**

- Yulia, C., Subekti, S., Nikmawati, E. E., & Maosul, A. (2021). Pengembangan Wisata Kulindes (Kuliner Pedesaan) Berbasis Pangan Lokal Di Desa Pangauban Kecamatan Batujajar Kabupaten Bandung Barat. *LENTERA KARYA EDUKASI Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, VOL 1(NO 3), 153–159.
- Ketut Margi, I., Panti Ariani, R., Made Ary Widiastini, N., Made Suriani, N., Pendidikan Sejarah, J., Ilmu Sosial, F., Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, J., & Perhotelan, J. (t.t.). *IDENTIFIKASI POTENSI WISATA KULINER BERBASIS BAHAN BAKU LOKAL DI KABUPATEN BULELENG, BALI*. 2(2), 2303–2898.
- Kuningan, K., Barat, J., Sari, I. M., Sembiring, V. A., Wicaksono, H., Tinggi, S., & Trisakti, P. (2019). PENGEMBANGAN WISATA KULINER BERBASIS BAHAN PANGAN LOKAL SEBAGAI DAYA SAING DI DESA WISATA SAKERTA TIMUR. Dalam *Jurnal Ilmiah Pariwisata* (Vol. 24, Issue 3).
- Rahma, N., Susilowati, I., & Purwanti, E. Y. (2017). Minat Wisatawan terhadap Makanan Lokal Kota Semarang. *Jurnal Ekonomi Dan Pembangunan Indonesia*, 18(1), 53–76.  
<https://doi.org/10.21002/JEPI.V18I1.752>
- Widyaningsih, W., & Masitoh, S. (2022a). KULINER SEBAGAI EKSISTENSI BUDAYA PANGAN LOKAL DAN PROMOSI WISATA CIREBON JAWA BARAT. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 6(1), 20–28.  
<https://doi.org/10.35760/mkm.2022.v6i1.6066>
- Widyaningsih, W., & Masitoh, S. (2022b). KULINER SEBAGAI EKSISTENSI BUDAYA PANGAN LOKAL DAN PROMOSI WISATA CIREBON JAWA BARAT. *Mediakom: Jurnal Ilmu Komunikasi*, 6(1), 20–28.  
<https://doi.org/10.35760/mkm.2022.v6i1.6066>
- Yogyakarta, D. D. I., Harsana, M., & Triwidayati, M. (t.t.). *POTENSI MAKANAN TRADISIONAL SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER*.