



**PENGUATAN DESA WISATA MELALUI INOVASI PRODUK OLAHAN
PANGAN LOKAL SUBOPTIMAL DI DESA BONJERUK, LOMBOK
TENGAH**

***Strengthening Tourist Villages Through Innovation Of Suboptimal Local Food
Products In Bonjeruk Village, Central Lombok***

**Baiq Santi Rengganis¹, Fathurrahman², Baiq Diah Fitasari³, Fadilla Fajri⁴,
Haekal Ashari⁵**

^{1,2,3,4,5}Universitas Islam Al-Azhar

Email: santirengganis@gmail.com

Abstract

The development of Bonjeruk Tourism Village based on local food is a strategy to utilize the village's culinary wealth as a tourism attraction, while simultaneously strengthening cultural identity and fostering community economic growth. This community service program aims to enhance production and diversify suboptimal local food to support local businesses, as well as to improve partners' capacity through soft-skill training, product packaging training, and strengthening the tourism village institution. The implementation method consisted of five stages: program socialization, training, technology and innovation application, mentoring and evaluation, and sustainability planning. The results indicate a high level of technology adoption, with the use of noodle-making equipment reaching 90%, and 100% community participation in every stage of the program. The developed local food products include mie ayam merangkat, roti merangkat, kombucha probiotic beverages, and pumpkin bread, which have been promoted as the culinary identity of Bonjeruk Tourism Village. Product packaging training also contributed to value addition by creating attractive designs that meet market standards. The outcomes of this program include improved community skills, the creation of distinctive village products as souvenirs, and the strengthening of the tourism village institution. Overall, this program contributes to the sustainable development of Bonjeruk Tourism Village through the downstreaming of local food products.

Keywords: *Tourism Village, Local Food, Food Diversification, Product Downstreaming, Community Empowerment*

Abstrak

Pengembangan Desa Wisata Bonjeruk berbasis pangan lokal merupakan strategi untuk memanfaatkan kekayaan kuliner desa sebagai daya tarik wisata sekaligus memperkuat identitas budaya dan mendorong ekonomi masyarakat. Program pengabdian ini bertujuan meningkatkan produksi dan diversifikasi pangan lokal suboptimal guna menunjang bisnis lokal, serta meningkatkan kapasitas mitra melalui pelatihan soft skill, pelatihan packaging produk, dan penguatan kelembagaan desa wisata. Metode pelaksanaan terdiri dari lima tahapan: sosialisasi program, pelatihan, penerapan teknologi dan inovasi, pendampingan serta evaluasi, dan perencanaan keberlanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan tingkat penyerapan teknologi yang tinggi, di mana penggunaan alat pembuat mie mencapai 90%, dengan partisipasi masyarakat 100% pada setiap tahapan. Produk yang dihasilkan meliputi mie ayam merangkat, roti merangkat, minuman probiotik kombucha, dan roti labu sebagai ciri

khas kuliner Desa Bonjeruk. Pelatihan packaging produk juga meningkatkan nilai tambah melalui desain kemasan yang lebih menarik dan sesuai standar pasar. Luaran program ini mencakup peningkatan keterampilan masyarakat, terciptanya produk khas desa sebagai oleh-oleh, serta penguatan kelembagaan desa wisata. Program ini berkontribusi pada pengembangan destinasi wisata yang berkelanjutan melalui hilirisasi produk pangan lokal.

Kata Kunci: *Desa Wisata, Pangan Lokal, Diversifikasi Pangan, Hilirisasi Produk, Pemberdayaan Masyarakat*

PENDAHULUAN

Optimalisasi potensi pertanian melalui pengembangan desa wisata berbasis agroindustry pangan lokal merupakan langkah strategis dalam meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan masyarakat pedesaan. Desa wisata berbasis pangan lokal tidak hanya memperkuat identitas budaya dan kuliner tradisional, tetapi juga berfungsi sebagai instrumen pemberdayaan masyarakat melalui kegiatan ekonomi produktif yang bersumber dari potensi alam sekitar. Menurut Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN), diversifikasi pangan lokal menjadi salah satu kunci penting dalam menghadapi tantangan ketahanan pangan sekaligus memperluas peluang ekonomi daerah berbasis sumber daya lokal (1). Dengan demikian, inovasi produk olahan pangan lokal memiliki peran penting dalam mendorong penguatan ekonomi masyarakat pedesaan dan pembangunan yang berkelanjutan.

Desa Bonjeruk yang terletak di Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, merupakan contoh nyata dari wilayah yang memiliki potensi besar dalam pengembangan desa wisata berbasis sumber daya lokal. Desa ini memiliki sejarah panjang sejak tahun 1800 dan pernah menjadi pusat pemerintahan Hindia-Belanda, menjadikannya desa tertua di Lombok Tengah. Sistem pemerintahan tradisional pada masa itu dikenal dengan istilah “kedatuan”, yang menandakan struktur sosial berbasis adat dan kerajaan. Selain nilai historisnya yang tinggi, Bonjeruk juga dikenal memiliki kekayaan alam seperti tanaman umbi-umbian, buah-buahan lokal, bunga telang, dan hasil pertanian lainnya yang berlimpah. Kondisi geografisnya yang subur, dengan hamparan sawah serta deretan pohon bambu di sepanjang jalan desa, menambah daya tarik wisata alam yang memukau (2).

Melihat potensi tersebut, pemerintah menetapkan Desa Bonjeruk sebagai salah satu desa wisata pada tahun 2018. Pengembangan pariwisata di wilayah ini didasarkan pada konsep Community Based Tourism (CBT) sebagaimana dikemukakan oleh Lucchetti dan Font, yaitu pariwisata yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat untuk memperoleh manfaat ekonomi dan sosial secara langsung (2). Dalam kerangka ini, masyarakat membentuk Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Bonjeruk Permai sebagai wadah partisipatif untuk mengelola kegiatan wisata dan pelestarian budaya lokal. Kelompok ini memiliki 25 anggota, namun hanya sekitar separuhnya yang aktif. Rendahnya partisipasi masyarakat disebabkan oleh anggapan bahwa pengembangan desa wisata bukanlah pekerjaan utama, sehingga kegiatan wisata belum dijadikan sumber ekonomi utama masyarakat.

Selain permasalahan partisipasi, kegiatan produksi dan diversifikasi produk pangan lokal juga masih terbatas. Produk kuliner khas Bonjeruk seperti Ayam Merangkat memang dikenal oleh wisatawan, namun belum dikembangkan menjadi

produk olahan dengan nilai tambah tinggi yang bisa dijadikan oleh-oleh khas. Potensi tanaman lokal seperti talas dan ubi kayu juga belum dimanfaatkan secara maksimal karena keterbatasan keterampilan pengolahan masyarakat. Handono menegaskan bahwa pemberdayaan masyarakat yang dilakukan secara berkelanjutan dapat memperkuat ekonomi lokal (strengthening local economic), terutama jika berbasis pada produk khas daerah yang memiliki daya jual (2).

Diversifikasi pangan lokal menjadi salah satu strategi penting dalam memperkuat ketahanan pangan dan ekonomi desa. Menurut Mulyaningsih dan Astuti (3), pengembangan produk pangan lokal yang beragam mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, memperkuat rantai nilai pertanian, dan menciptakan lapangan kerja baru. Pendekatan ini sejalan dengan konsep Sustainable Development Goals (SDGs), khususnya poin 8 tentang pekerjaan layak dan pertumbuhan ekonomi serta poin 12 tentang konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab. Selain berdampak ekonomi, diversifikasi pangan lokal juga berfungsi melestarikan budaya kuliner dan menguatkan identitas lokal desa wisata.

Dalam konteks sosial kelembagaan, keberadaan Pokdarwis Bonjeruk Permai masih menghadapi tantangan manajerial. Adi Permadi et al. (2) mengungkapkan bahwa kelembagaan yang kuat dan terorganisasi dengan baik merupakan faktor penting dalam keberhasilan pengelolaan desa wisata berbasis masyarakat. Namun, di Bonjeruk, sistem manajemen dan koordinasi antaranggota masih lemah, sehingga belum optimal dalam merancang program kerja, promosi wisata, dan pengelolaan usaha kuliner lokal. Kurangnya pelatihan soft skill seperti kepemimpinan, komunikasi publik, dan manajemen bisnis menyebabkan rendahnya daya saing lembaga di tengah perkembangan sektor pariwisata Lombok yang semakin kompetitif.

Hasil penelitian terdahulu juga mendukung pentingnya inovasi dan penguatan kelembagaan dalam pengembangan ekonomi desa. Rengganis et al. (4) menemukan bahwa inovasi berbasis sumber daya lokal, seperti pengolahan biji kopi menjadi produk fermentasi organik, mampu meningkatkan nilai tambah produk dan menciptakan model ekonomi sirkular yang efisien di tingkat masyarakat. Selanjutnya, Fathurrahman et al. (5) menegaskan bahwa literasi ekonomi dan manajemen keuangan memiliki korelasi positif terhadap keberlanjutan usaha mikro masyarakat desa, terutama di sektor pariwisata dan UMKM. Dengan demikian, kombinasi antara inovasi produk dan penguatan kelembagaan menjadi faktor kunci dalam mewujudkan desa wisata yang mandiri dan berdaya saing tinggi.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan strategi terpadu untuk memperkuat peran masyarakat Desa Bonjeruk melalui inovasi produk pangan lokal suboptimal. Strategi ini mencakup pelatihan diversifikasi pangan berbasis bahan lokal, peningkatan kapasitas manajemen kelembagaan, dan pelibatan generasi muda serta perempuan dalam kegiatan ekonomi desa. Kegiatan ini sejalan dengan Asta Cita poin 3 tentang peningkatan lapangan kerja berkualitas dan kewirausahaan, serta poin 5 tentang pembangunan dari desa untuk pemerataan ekonomi.

Secara konseptual, penelitian ini berupaya membangun model penguatan desa wisata berbasis inovasi pangan lokal dengan pendekatan pemberdayaan masyarakat yang berorientasi pada keberlanjutan. Pendekatan ini menempatkan masyarakat

sebagai pelaku utama pembangunan dan diharapkan mampu menciptakan keseimbangan antara pertumbuhan ekonomi, pelestarian budaya, dan keberlanjutan lingkungan di Desa Bonjeruk, Lombok Tengah. Melalui penguatan kelembagaan dan inovasi produk lokal, Desa Bonjeruk diharapkan dapat menjadi contoh praktik terbaik (best practice) dalam pengembangan desa wisata berbasis agroindustry pangan lokal di Indonesia.

METODE

Peserta (Participants)

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan di Desa Wisata Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah, dengan mitra utama Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Bonjeruk Permai. Kelompok mitra ini beranggotakan 25 orang, dengan 12 anggota aktif yang terdiri dari masyarakat lokal, pemuda, dan pelaku UMKM yang bergerak di sektor kuliner dan pariwisata.

Peserta utama kegiatan meliputi: Anggota Pokdarwis Bonjeruk Permai, Pelaku usaha kecil menengah (UMKM) desa, Perwakilan masyarakat (khususnya ibu rumah tangga dan pemuda desa), Tim pelaksana dosen dan mahasiswa dari Universitas Islam Al-Azhar (UNIZAR).

Partisipasi masyarakat bersifat sukarela dan didorong melalui koordinasi dengan pemerintah desa dan pengurus Pokdarwis. Peserta dilibatkan dalam seluruh tahapan kegiatan, mulai dari sosialisasi, pelatihan, hingga pendampingan program.

Bahan dan Alat (Materials)

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini berasal dari pangan lokal suboptimal yang tersedia di Desa Bonjeruk, antara lain: Umbi-umbian lokal seperti talas dan ubi kayu, Ayam kampung lokal (bahan dasar produk ayam merangkat), Tanaman bunga telang dan rempah-rempah lokal, Bahan tambahan pangan fermentasi (gula, kultur starter untuk kombucha dan yogurt probiotik).

Adapun alat dan peralatan pendukung yang digunakan meliputi: Planetary Dough Mixer Fomac DMX-B20 untuk mencampur adonan, Mesin pembuat mie Getra DZM-300 untuk membentuk produk mie talas, Extractor Juicer WFA-3000 untuk proses pembuatan minuman fermentasi (kombucha dan yogurt probiotik), Peralatan tambahan seperti kompor, wajan, cetakan roti, serta perlengkapan kemasan produk. Seluruh alat diberikan kepada mitra sebagai bentuk dukungan dalam penerapan teknologi dan keberlanjutan produksi setelah kegiatan berakhir.

Prosedur Pelaksanaan (Procedures)

Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui lima tahapan utama, yang dirancang untuk mengatasi permasalahan mitra dan meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengolahan pangan lokal berbasis desa wisata.

1. Sosialisasi Program

Sosialisasi dilakukan kepada masyarakat Desa Bonjeruk untuk memperkenalkan tujuan kegiatan, rencana pelatihan, serta manfaat diversifikasi pangan lokal. Kegiatan ini melibatkan unsur pemerintah desa, anggota Pokdarwis, pelaku UMKM, dan masyarakat umum. Melalui diskusi partisipatif,

diperoleh kesepahaman mengenai potensi bahan pangan lokal dan kebutuhan inovasi produk kuliner khas desa.

2. Pelatihan dan Penerapan Teknologi

Tahap pelatihan difokuskan pada pembuatan produk pangan diversifikasi berbasis bahan lokal, seperti:

- a. Mie talas dan roti ayam merangkat, hasil olahan dari umbi-umbian dan ayam kampung,
- b. Minuman kombucha dan yogurt telang probiotik, hasil fermentasi bahan rempah dan bunga telang lokal.

Selain pelatihan teknis, peserta juga diberikan pelatihan pengemasan produk (packaging) agar memiliki nilai jual lebih tinggi dan sesuai standar pasar. Desain kemasan dirancang dengan menonjolkan identitas Desa Bonjeruk sebagai desa wisata.

3. Pendampingan dan Monitoring

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan intensif kepada peserta untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Tim dosen dan mahasiswa melakukan kunjungan lapangan secara berkala guna memberikan bimbingan, mengevaluasi kemajuan, serta membantu dalam proses pemasaran produk.

4. Pendampingan dan Monitoring

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan intensif kepada peserta untuk memastikan keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri. Tim dosen dan mahasiswa melakukan kunjungan lapangan secara berkala guna memberikan bimbingan, mengevaluasi kemajuan, serta membantu dalam proses pemasaran produk.

5. Keberlanjutan Program

Program dirancang agar berkelanjutan melalui pembentukan komunitas Youth Learning and Economic Center, sebagai wadah bagi pemuda dan masyarakat untuk melanjutkan inovasi kuliner serta menyusun paket wisata berbasis pangan lokal. Pokdarwis Bonjeruk Permai berperan aktif dalam menjaga kesinambungan kegiatan ini melalui pengelolaan alat produksi dan pelatihan lanjutan secara mandiri.

Analisis Data (Data Analysis)

Analisis data dilakukan untuk mengukur efektivitas kegiatan dan perubahan tingkat pengetahuan serta keterampilan masyarakat setelah mengikuti pelatihan. Metode yang digunakan adalah pendekatan deskriptif kualitatif dan kuantitatif sederhana.

a. Analisis Kualitatif

Pendekatan kualitatif digunakan untuk menilai perubahan perilaku, kemampuan, dan persepsi peserta. Data diperoleh melalui:

- 1) Observasi selama pelatihan dan pendampingan,
- 2) Wawancara singkat dengan peserta dan pengurus Pokdarwis,
- 3) Dokumentasi kegiatan (foto, video, dan catatan lapangan).

Analisis ini menyoroti peningkatan pemahaman masyarakat terhadap diversifikasi pangan lokal dan penerapan teknologi pengolahan pangan.

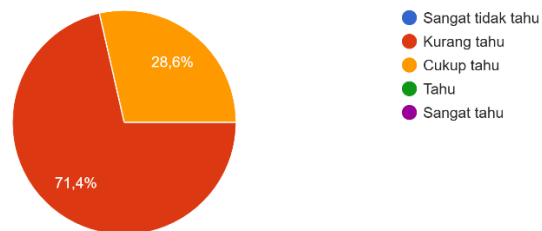
b. Analisis Kuantitatif (Kuesioner Before–After)

Untuk mengetahui peningkatan kemampuan peserta, dilakukan pengisian kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan.

- 1) Kuesioner sebelum pelatihan (pre-test) digunakan untuk mengukur pengetahuan awal peserta terhadap konsep, keterampilan, dan kesiapan mengikuti kegiatan.
- 2) Kuesioner sesudah pelatihan (post-test) digunakan untuk mengukur perubahan tingkat pemahaman dan manfaat yang dirasakan peserta setelah pelatihan.

Saya mengetahui cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk makanan.

7 jawaban

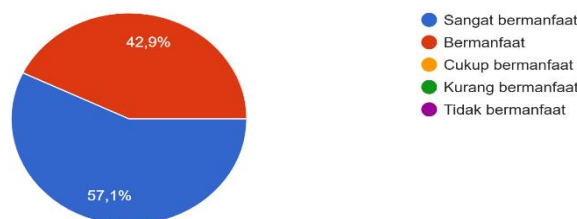


Gambar 1. Grafik atau diagram hasil GForm sebelum pelatihan

Sebagian besar peserta (71,4%) menyatakan “kurang tahu” tentang cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk makanan, sedangkan 28,6% menyatakan “cukup tahu”. Tidak ada peserta yang menyatakan “tahu” atau “sangat tahu”. Hal ini menunjukkan bahwa sebelum pelatihan, tingkat pemahaman peserta terhadap teknologi pengolahan pangan lokal masih terbatas.

Sejauh mana pelatihan yang diberikan bermanfaat bagi Anda?

7 jawaban



Gambar 2. Grafik atau diagram hasil G-Form setelah pelatihan

Setelah pelatihan, tingkat pemahaman peserta meningkat signifikan: 57,1% menyatakan “sangat bermanfaat”, dan 42,9% menyatakan “bermanfaat”. Tidak ada peserta yang menyatakan kurang bermanfaat. Setelah pelatihan, tingkat pemahaman peserta meningkat signifikan: 57,1% menyatakan “sangat bermanfaat”, dan 42,9% menyatakan “bermanfaat”. Tidak ada peserta yang menyatakan kurang bermanfaat.

Interpretasi Hasil

Dari hasil pengamatan dan kuesioner, dapat disimpulkan bahwa kegiatan pelatihan ini:

1. Berhasil meningkatkan pemahaman dan keterampilan masyarakat dalam mengolah pangan lokal,
2. Menumbuhkan minat berwirausaha berbasis potensi lokal,
3. Meningkatkan kolaborasi masyarakat dalam pengembangan wisata kuliner Desa Bonjeruk,
4. Mendukung terbentuknya pola pemberdayaan masyarakat yang berkelanjutan.

Validitas dan Replikasi

Metode pelaksanaan kegiatan ini disusun dengan memperhatikan prinsip validitas dan replikasi agar hasilnya dapat diterapkan di wilayah lain dengan kondisi sosial-ekonomi dan potensi sumber daya yang sejenis. Validitas kegiatan terjamin melalui perencanaan yang matang, pelaksanaan berbasis kebutuhan masyarakat, serta evaluasi berkelanjutan pada setiap tahapan kegiatan.

Kegiatan ini dinyatakan valid karena seluruh proses pelaksanaan mulai dari sosialisasi, pelatihan, pendampingan, hingga evaluasi dilakukan sesuai rancangan metode yang telah ditetapkan dalam proposal. Seluruh tahapan juga terdokumentasi dengan baik melalui laporan harian, foto kegiatan, daftar hadir peserta, serta hasil kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan yang menunjukkan peningkatan kemampuan peserta.

Selain itu, metode ini mudah direplikasi karena menggunakan bahan lokal yang mudah diperoleh dan teknologi sederhana yang dapat dioperasikan oleh masyarakat desa. Proses pelatihan disertai modul panduan teknis, sehingga desa lain dengan karakteristik serupa dapat menerapkan pendekatan ini secara mandiri.

Untuk menjamin keberlanjutan, kegiatan juga diikuti dengan pembentukan komunitas lokal (Youth Learning and Economic Center) yang berfungsi sebagai pusat inovasi, pelatihan lanjutan, dan pengembangan usaha kuliner berbasis pangan lokal. Dengan demikian, metode pemberdayaan ini tidak hanya bersifat sementara, tetapi dapat berfungsi sebagai model pengembangan ekonomi kreatif yang berkelanjutan dan adaptif terhadap potensi desa lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bagian ini menjelaskan hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah. Program ini merupakan implementasi kegiatan Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat (PKM) Universitas Islam Al-Azhar (UNIZAR) yang bertujuan meningkatkan nilai ekonomi pangan lokal melalui pelatihan, pendampingan, dan pemanfaatan sumber daya desa secara berkelanjutan. Penulisan dilakukan dalam bentuk lampau dan disusun berdasarkan tahapan kegiatan di lapangan.

Hasil Kegiatan**Sosialisasi Program**

Kegiatan sosialisasi dilaksanakan sebagai langkah awal dalam memperkenalkan tujuan dan manfaat program kepada masyarakat Desa Bonjeruk. Tim dosen UNIZAR bekerja sama dengan pemerintah desa serta Pokdarwis Bonjeruk

Permai untuk menyampaikan konsep diversifikasi pangan lokal sebagai solusi peningkatan ketahanan pangan dan ekonomi masyarakat

Kegiatan dihadiri oleh delapan perwakilan masyarakat yang terdiri dari pelaku UMKM, pemuda, dan ibu rumah tangga. Diskusi berjalan interaktif; masyarakat menyampaikan ide serta pengalaman mereka dalam mengolah bahan pangan lokal yang sebelumnya belum dimanfaatkan secara optimal. Antusiasme peserta tercermin dari partisipasi aktif mereka dalam sesi tanya jawab dan diskusi kelompok.



Gambar 3. Antusiasme Masyarakat Desa Bonjeruk Saat Mengikuti Sosialisasi Program Diversifikasi Pangan Lokal Pelatihan Pembuatan Produk Diversifikasi Pangan

Tahapan inti kegiatan berupa pelatihan pembuatan mie ayam merangkat, roti ayam merangkat, dan kombucha. Seluruh produk dikembangkan berbasis bahan lokal Desa Bonjeruk dengan konsep pangan ramah lingkungan (2,3,7). Pelatihan ini tidak hanya menekankan keterampilan teknis, tetapi juga nilai kearifan lokal dan inovasi kuliner khas desa. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi dalam mengikuti setiap tahap, mulai dari pengolahan bahan hingga diskusi pemasaran.



Gambar 4. Proses Pembuatan Mie Ayam Merangkat Oleh Peserta Pelatihan

Gambar ini menunjukkan aktivitas peserta saat mengikuti pelatihan pembuatan mie ayam merangkat. Pada tahap ini, peserta dilatih mengolah bahan lokal menjadi mie dengan tekstur dan cita rasa khas. Prosesnya dimulai dari pencampuran adonan hingga pencetakan mie menggunakan alat sederhana yang telah disediakan. Kegiatan ini menjadi sarana belajar langsung bagi masyarakat untuk memahami teknik produksi pangan lokal yang higienis dan bernilai jual tinggi.



Gambar 5. Hasil Produk Roti Ayam Merangkat Dan Mie Ayam Merangkat Yang Menarik Perhatian Pengunjung

Gambar Ini Menampilkan Hasil Akhir Pelatihan Berupa Roti Dan Mie ayam merangkat. Produk yang dihasilkan mendapatkan apresiasi tinggi dari peserta dan pengunjung yang hadir, termasuk wisatawan asal Prancis yang turut menyaksikan prosesnya. Antusiasme pengunjung memperlihatkan bahwa produk diversifikasi pangan lokal Desa Bonjeruk memiliki potensi daya tarik wisata kuliner serta peluang pemasaran yang luas, baik di tingkat lokal maupun nasional.



Gambar 6. Pembuatan Kombucha Berbasis Bahan Lokal

Gambar ini memperlihatkan proses pembuatan minuman kombucha dengan bahan dasar lokal yang tersedia di Desa Bonjeruk. Kombucha diperkenalkan sebagai inovasi minuman sehat dan ramah lingkungan sejalan dengan tren gaya hidup sehat masyarakat modern. Pelatihan ini membuka wawasan baru bagi peserta tentang potensi diversifikasi produk minuman fermentasi yang dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa wisata.

Pelatihan Pengemasan Produk

Tahapan berikutnya adalah pelatihan pengemasan produk yang bertujuan meningkatkan nilai jual dan daya saing pasar. Peserta dilatih mendesain kemasan yang menarik, fungsional, serta mencerminkan identitas lokal Desa Bonjeruk, Peserta menunjukkan kreativitas tinggi dengan memadukan unsur tradisional seperti besek bambu dan desain modern dengan logo desa. Pelatihan ini menumbuhkan kesadaran baru akan pentingnya kemasan dalam strategi pemasaran produk pangan lokal.



Gambar 7. Hasil pengemasan produk oleh peserta pelatihan.

Pemberian Bantuan Peralatan Produksi

Sebagai bentuk dukungan terhadap keberlanjutan program, tim pengabdian memberikan bantuan berupa alat pembuat mie, mixer, serta peralatan pendukung lainnya (5). Bantuan ini diharapkan dapat meningkatkan kapasitas produksi dan menjaga konsistensi kualitas produk.

Selain itu, pemberian alat juga menjadi bentuk motivasi bagi masyarakat agar dapat melanjutkan kegiatan secara mandiri. Ketua Pokdarwis Bonjeruk Permai menyampaikan apresiasi kepada tim PKM Universitas Islam Al-Azhar (UNIZAR) dan menyatakan komitmennya untuk menjaga keberlanjutan program ini. Ia menegaskan bahwa seluruh anggota Pokdarwis akan terus dilibatkan dalam kegiatan produksi dan pemasaran produk lokal agar usaha masyarakat dapat terus berkembang dan memberikan manfaat ekonomi jangka panjang bagi desa wisata.



Gambar 8. Penyerahan Alat Produksi kepada Ketua Pokdarwis

Gambar ini menunjukkan proses serah terima bantuan alat berupa pembuat mie, mixer, dan peralatan pendukung lainnya kepada Ketua Pokdarwis Bonjeruk Permai. Momen ini menjadi simbol sinergi antara tim pengabdian dan masyarakat desa dalam memperkuat kapasitas produksi pangan lokal (11). Penyerahan alat dilakukan secara terbuka dan disaksikan oleh perwakilan masyarakat serta anggota Pokdarwis, menandai komitmen bersama untuk mengembangkan usaha kuliner berbasis potensi lokal yang berkelanjutan.

Pendampingan dan Monitoring

Pendampingan dilakukan setelah pelatihan untuk memastikan keterampilan yang diperoleh peserta dapat diterapkan secara mandiri di lingkungan masyarakat. Tim

pengabdian melakukan kunjungan berkala guna memantau perkembangan produksi, menjaga kualitas produk, dan membantu strategi pemasaran.

Hasil monitoring menunjukkan bahwa sebagian besar peserta telah mampu memproduksi dan menjual produk secara mandiri, bahkan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Bonjeruk. Beberapa anggota kelompok juga mulai mengembangkan variasi produk baru berdasarkan bahan lokal yang tersedia. Keberlanjutan kegiatan ini menjadi bukti bahwa pelatihan tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat.

Analisis Data Kuantitatif (Before–After)

Untuk menilai efektivitas kegiatan pelatihan, dilakukan pengukuran tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta sebelum dan sesudah pelatihan menggunakan kuesioner daring (Google Form). Instrumen kuesioner mencakup beberapa aspek, antara lain pemahaman tentang diversifikasi pangan lokal, teknik pembuatan produk, pengemasan, serta strategi pemasaran.

Hasil kuesioner menunjukkan peningkatan yang signifikan pada hampir seluruh indikator setelah pelatihan. Sebelum pelatihan (before), sebagian besar peserta hanya memiliki pengetahuan dasar mengenai pengolahan pangan lokal dan belum pernah membuat produk olahan berbasis bahan desa. Setelah pelatihan (after), peserta menunjukkan peningkatan keterampilan teknis, kreativitas dalam inovasi produk, serta kesadaran terhadap pentingnya diversifikasi pangan lokal.

Tabel 1. Perbandingan Hasil Kuesioner Sebelum dan Sesudah Pelatihan

Aspek yang Dinilai	Sebelum Pelatihan (%)	Sesudah Pelatihan (%)	Peningkatan (%)
Mengetahui berbagai bahan pangan lokal di Desa Bonjeruk	57,1	85	+27,9
Mengetahui cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk	28,6	90	+61,4
Memahami manfaat diversifikasi pangan bagi masyarakat desa	42,9	80	+37,1
Pengetahuan tentang diversifikasi pangan lokal	45	88	+43
Kemampuan teknis pembuatan produk	40	90	+50
Pemahaman tentang	35	85	+50

pengemasan dan branding produk			
Kesadaran terhadap keberlanjutan usaha pangan lokal	50	89	+39
Rata-rata peningkatan	-	-	+44,6

Dari tabel di atas ini, terlihat bahwa seluruh indikator mengalami peningkatan rata-rata yang signifikan, menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan kapasitas pengetahuan dan keterampilan peserta. Peningkatan ini juga mengindikasikan efektivitas metode pelatihan partisipatif dan pendekatan berbasis potensi lokal dalam memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat Desa Bonjeruk.

Pembahasan

Efektivitas Pelatihan dan Pemberdayaan Masyarakat

Pelatihan berbasis praktik terbukti meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat Desa Bonjeruk. Pendekatan partisipatif mendorong peserta untuk aktif serta menumbuhkan rasa kepemilikan terhadap program. Kelompok perempuan dan pemuda desa menunjukkan kemampuan mengelola usaha secara mandiri setelah mengikuti pelatihan.

Peningkatan keterampilan teknis, kreativitas inovasi produk, dan kesadaran terhadap diversifikasi pangan lokal yang terlihat pada data kuantitatif (Tabel 1) menunjukkan bahwa metode pelatihan yang diterapkan efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat.

Dampak Sosial dan Ekonomi

Secara sosial, program memperkuat kerja sama antarwarga dan peran kelompok sadar wisata dalam pembangunan desa. Secara ekonomi, muncul usaha kecil berbasis pangan lokal seperti roti dan mie ayam merangkat yang kini menjadi ikon kuliner Desa Bonjeruk. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi berbasis kearifan lokal dapat menjadi strategi efektif dalam pengembangan desa wisata berkelanjutan.

Keterkaitan dengan Konsep Pembangunan Berkelanjutan

Kegiatan ini sejalan dengan prinsip community-based development dan sustainable rural development, yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam pengelolaan sumber daya lokal. Penggunaan bahan pangan lokal yang ramah lingkungan menunjukkan bahwa diversifikasi pangan dapat menjadi kunci ketahanan pangan sekaligus menjaga keberlanjutan sumber daya desa.

Implikasi Program

Keberhasilan kegiatan menunjukkan bahwa model pelatihan dan pendampingan ini dapat direplikasi di desa wisata lain dengan potensi sosial-ekonomi yang serupa (4,15). Dokumentasi kegiatan, modul pelatihan, dan hasil evaluasi dapat menjadi acuan untuk pengembangan produk lokal sebagai identitas ekonomi berbasis kearifan lokal.

Program ini juga menekankan perlunya pendampingan jangka panjang dan pengembangan kapasitas kelompok masyarakat agar usaha dapat berkelanjutan serta meningkatkan daya saing produk di tingkat regional maupun nasional.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian di Desa Wisata Bonjeruk berhasil meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pelatihan praktik, pendampingan, dan pemberian peralatan produksi. Peserta menunjukkan peningkatan kemampuan teknis dalam pengolahan pangan lokal, kreativitas dalam inovasi produk, kesadaran terhadap pentingnya diversifikasi pangan, serta pemahaman tentang strategi pemasaran dan pengemasan produk.

Tujuan program, yaitu memberdayakan masyarakat desa untuk mengembangkan produk pangan lokal yang bernilai ekonomi, berhasil dicapai. Program ini juga memperkuat kerja sama sosial di antara warga dan meningkatkan peran kelompok sadar wisata dalam pembangunan desa.

Berdasarkan hasil tersebut, beberapa rekomendasi diberikan:

1. Replikasi program di desa wisata lain dengan karakteristik sosial-ekonomi serupa untuk meningkatkan kapasitas masyarakat.
2. Pendampingan jangka panjang agar peserta dapat mengembangkan usaha secara berkelanjutan dan meningkatkan daya saing produk.
3. Pengembangan modul pelatihan dan dokumentasi kegiatan sebagai acuan bagi pengembangan produk lokal berbasis kearifan lokal.
4. Peningkatan promosi dan branding produk, termasuk pemanfaatan platform digital untuk memperluas pasar dan meningkatkan nilai ekonomi desa.

Keterbatasan program meliputi jumlah peserta yang terbatas dan durasi pendampingan yang singkat. Implikasi metodologis menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif dan berbasis praktik efektif dalam meningkatkan kapabilitas masyarakat, dan dapat menjadi model bagi program pengabdian atau pemberdayaan desa lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada masyarakat Desa Wisata Bonjeruk, khususnya anggota Pokdarwis Bonjeruk Permai, atas partisipasi aktif dan kerja sama selama pelaksanaan program.

Penghargaan khusus diberikan kepada tim dari Universitas Islam Al-Azhar (UNIZAR) yang telah membantu perencanaan, pelatihan, dan pendampingan. Keahlian dan dedikasi mereka sangat berperan dalam keberhasilan program ini.

Kegiatan ini didukung secara finansial oleh Kementerian Riset dan Teknologi Tahun Anggaran Tahun 2025, yang menyediakan pendanaan dan sumber daya yang diperlukan untuk pelaksanaan seluruh kegiatan.

DAFTAR PUSTAKA

Adi Permadi L, Sri Oktariyani G, Kusuma Negara I, Sofiyah Abdul Manan J, Ekonomi dan Bisnis F, Kunci K. Peningkatan Kinerja Organisasi Kelompok Sadar Wisata di Desa Bonjeruk, Kecamatan Jonggat, Kabupaten Lombok Tengah.



- 2020;1(1). Available from: <http://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/jurnalpepadu>
- BRIN. Diversifikasi Pangan Lokal Kunci Penting Atasi Tantangan Ketahanan Pangan. 2025. Available from: <https://brin.go.id/orpp/posts/kabar/diversifikasi-pangan-lokal-kunci-penting-atasi-tantangan-ketahanan-pangan>
- Budaya S, Santi Rengganis B, Novida S. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Penguatan Kelembagaan dalam Bidang Manajemen Keuangan pada Koperasi Produsen Kelompok Tani Desa Sajang Kecamatan Sembalun Kabupaten Lombok Timur. 2024;7.
- Fakultas Kesehatan Masyarakat J, Ruqayyah S, Santi Rengganis B, Azmiardi A. Exploring the Nutritional Ecology of Stunting in a Village-Based Tourism: Towards Stunting-Free Tourism Industry in Lombok. The Indonesian Journal of Public Health [Internet]. 2022;09(1). Available from: <http://jurnal.utu.ac.id/jkesmas>
- Fathurrahman, Muhammad Habibullah Aminy, Baiq Santi Rengganis, Mardiyanto Rahayu S. Strengthening Economic Literacy to Minimize Consumptive Online Shopping Behavior among Generation Z in West Lombok Regency. GANDRUNG: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. 2024 Jan 24;5(1):1369–75.
- Fitasari BD, Rengganis BS, Fathurrahman F. Pendampingan Masyarakat Kelompok Tani dalam Upaya Antisipasi Serangan Virus Tungro pada Tanaman Padi di Pulau Lombok. Jurnal Pengabdian UNDIKMA [Internet]. 2025 Feb 18;6(1):182. Available from: <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/article/view/14194>
- Hardono GS. Strategi Pengembangan Diversifikasi Pangan Lokal (*Local Food Diversification Development Strategy*).
- Mayasari I, Widyastuti N. Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. Jurnal Pemberdayaan Pariwisata [Internet]. 2022;4(2). Available from: <https://doi.org/10.30647/jpp.v4i2.1638>
- Mulyaningsih A, Astuti A. Strategi Pemberdayaan Petani dalam Mendukung Diversifikasi Pangan Lokal di Kabupaten Pandeglang. *Jurnal Agribisnis Terpadu*. 2022;15(Juni):26–42.
- Rengganis BS, Fathurrahman F, Novida S. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Biji Kopi Sajang Rinjani untuk Meningkatkan Nilai Tambah Produk Berbasis Model Ekonomi Sirkular. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA* [Internet]. 2025 Feb 18;6(1):226. Available from: <https://e-journal.undikma.ac.id/index.php/jpu/article/view/14136>
- Rengganis BS, Fitasari BD, Rahayu SM. Spatial Characteristics of Porang Development and Competitive Advantages in The Central Lombok Highlands. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*. 2023 Oct 25;9(10):9063–70.
- Rusdiani R, Sjah T, Suparmin S. Food Security of Dry Land Farmer Households in West Lombok, Indonesia. *Formosa Journal of Multidisciplinary Research* [Internet]. 2025 Mar 25;4(3):1341–50. Available from: <https://npaformosapublisher.org/index.php/fjmr/article/view/125>