



Peningkatan Kapasitas Pelayanan Melalui *Hospitality Training* Sanitasi dan *Hygiene* dalam Mengolah Pangan Lokal Bagi Pengelola Desa Wisata

Yosef Kurniawan Ukar ✉, Katarina Noviming Sakura, Maria Beatrix Rainheart Wellalangi, Linda Marlince Taka, Liesiana Kurniawati

Politeknik Elbajo Commodus

Gang Ame Nompos, Labuan Bajo, Kec. Komodo, Manggarai Barat, Nusa Tenggara Timur 86754, Indonesia

| iwan.ukar0808@gmail.com ✉ | DOI: <https://doi.org/10.37729/abdimas.v8i1.3547> |

Abstrak

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelayanan melalui *hospitality training* bagi para pengelola desa wisata Loha, kabupaten Manggarai Barat. Aktivitas dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini meliputi pelatihan terkait sanitasi dan *hygiene* lingkungan serta saat pengolahan makanan. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah metode edukatif yakni mencakup kegiatan sosialisasi mengenai sanitasi dan *hygiene*, pelatihan cara membuat produk olahan ubi talas dan reseponya serta pendampingan bagi para pengelola destinasi desa wisata Loha. Di akhir kegiatan, masyarakat desa Loha akan mendapatkan pengetahuan dan penerapan praktis terkait sanitasi dan *hygiene* dalam menjalankan desanya dan dalam pengolahan makanan. Desa Loha merupakan salah satu desa wisata yang terletak di kabupaten Manggarai Barat, provinsi Nusa Tenggara Timur (NTT). Desa Loha dipilih sebagai tempat pelaksanaan PkM Program Studi D3 Perhotelan sebab desa ini kaya akan potensi alam, atraksi wisata, keramah-tamahan khas Manggarai Barat, tetapi di sisi lain juga masih memerlukan dukungan untuk menjalankan usaha desa wisatanya. Dukungan yang akan diberikan oleh tim pelaksana PkM yaitu pada unsur sanitasi dan *hygiene* masyarakat belum memenuhi standar sanitasi dan *hygiene* lingkungan serta saat pengolahan makanan. Kegiatan PkM ini akan menghasilkan produk/jasa baru yang bermanfaat dan diadopsi oleh masyarakat. Dampak yang diharapkan yaitu timbulnya kesadaran tentang pentingnya sanitasi, dan *hygiene* dan potensi pangan lokal yang dapat ditingkatkan dalam pengolahannya.

Kata Kunci: Desa, Wisata, Sanitasi, *Hygiene*, Pangan, Lokal



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/)

1. Pendahuluan

Industri pariwisata merupakan sektor industri yang saat ini tengah gencar dipromosikan kepada semua orang untuk mengunjungi berbagai destinasi wisata bagi para turis dalam negeri maupun luar negeri sehingga dapat memberikan pengalaman dan kenangan yang tak terlupakan kepada orang-orang di seluruh dunia. Industri pariwisata merupakan salah satu sektor pertumbuhan ekonomi yang berkembang pesat, memberikan kontribusi yang signifikan terhadap pertumbuhan ekonomi, penciptaan lapangan kerja dan pelestarian budaya serta lingkungan (Heliany, 2019).

Bicara tentang industri pariwisata tidak hanya berkaitan dengan aspek akomodasi, transportasi, makanan dan minuman, atraksi dan layanan pemandu, tetapi selain itu tujuan dari industri ini adalah keterlibatan wisatawan dengan destinasi tujuan wisata, komunitas lokal dan lingkungan. Menciptakan pengalaman positif dan memberikan rasa puas bagi wisatawan, mendukung pembangunan wilayah yang berkelanjutan dan melestarikan alam serta budaya adalah merupakan tujuan dari pariwisata. Salah satu peluang yang dapat diciptakan dalam sebuah industri besar pariwisata adalah menciptakan destinasi desa wisata. Dimana melalui desa wisata terciptanya peluang untuk memperkenalkan budaya dan *hospitality* berbasis kearifan lokal (Andriyani *et al.*, 2022; Tjilen *et al.*, 2023). Pengembangan desa wisata menuntut untuk memberikan suasana yang nyaman dan aman, terutama hal kesehatan dan kebersihan (sanitasi dan *hygiene*) dalam lingkungan serta pengolahan makanan (Darmayanti *et al.*, 2020).

Dalam pelaksanaan PkM ini, desa Loha dipilih sebagai tempat pelaksanaannya. Secara administratif, desa Loha berada di bagian utara kabupaten Manggarai Barat dan terdiri dari empat dusun, yaitu dusun Sowang, dusun Handeng, dusun Nggorong, dan dusun Tanggar. Desa Loha sudah ditetapkan sebagai salah satu desa wisata di kabupaten Manggarai Barat berdasarkan Surat Keputusan Bupati Nomor 106/KEP/HK/2021 dan telah dibuka untuk umum sejak awal tahun 2021. Sebagai salah satu desa wisata, tentunya para pengelola destinasi ini perlu memahami dan menerapkan *hospitality service* bagi para pengunjungnya sebagai salah satu bentuk layanan yang dapat menarik minat kunjungan wisatawan di desa Loha. *Hospitality service* seperti dipaparkan (Ismail *et al.*, 2016; Tandilino, 2022) ialah para pengelola dan masyarakat di desa wisata dapat memberikan layanan yang ramah bagi wisatawan, mengusahakan kebersihan desa, dan menyuguhkan olahan pangan lokal yang bersih, sehat dan enak saat wisatawan berkunjung ke desa Loha. Merupakan desa wisata yang terletak di kecamatan Pacar, kabupaten Manggarai Barat, berjarak kurang lebih 68,5 km dari Kota Labuan Bajo, yang waktu tempuhnya adalah 2 jam dan 30 menit, jika ditempuh dengan kendaraan roda dua dan roda empat.

Destinasi desa wisata Loha menawarkan panorama keindahan alam dengan beberapa potensi wisata alamnya antara lain air terjun Cunca Namo, gua Nua Waka dan Tiwu Roh (kata Tiwu berarti kolam alam). Kawasan wisata alam desa Loha ini dikeola oleh Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) desa Loha yang dalam pengelolaannya didalam Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) desa Loha. Selain objek wisata alam yang terdapat di Desa Loha, terdapat pula atraksi kearifan lokal masyarakat desa setempat yaitu proses pembuatan gula merah atau gula aren yang bahan bakunya berasal dari sadapan nira buah pohon aren, telah lama menjadi bagian integral dari kehidupan masyarakat desa Loha. Berbagai kegiatan yang bersifat rekreatif dan edukatif yang ditawarkan dari lokasi desa wisata ini dapat mendorong peningkatan ekonomi masyarakat melalui pengembangan desa. Sebagai sebuah destinasi wisata darat, yang kaya akan objek wisata dan kearifan lokal masyarakatnya maka, dipandang perlu untuk didorong kemampuan atau kapasitas kelompok pengelola destinasi untuk memahami dan menerapkan *hospitality service* bagi para pengunjungnya sebagai salah satu bentuk layanan yang dapat menarik minat kunjungan wisatawan lokal, nusantara maupun wisatawan luar atau mancanegara untuk datang ke desa wisata Loha.

Dalam mendukung hal tersebut maka, Tim Dosen Program Studi Diploma Tiga Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus-Labuan Bajo, melakukan kunjungan dan diskusi bersama perangkat pemerintah desa serta Pokdarwis desa wisata Loha untuk melakukan analisis pengembangan potensi desa yang dapat menunjang peningkatan nilai ekonomi dan peningkatan pelayanan bagi pengunjung yang datang ke destinasi wisata tersebut melalui Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM).

Dari hasil diskusi awal yang dilakukan ditemukan potensi dan kendala yang dihadapi oleh kelompok pengelola desa wisata Loha. Dari sisi potensi, desa Loha memiliki potensi tanaman lokal yaitu keladi atau ubi talas, tanaman ini dominan tumbuh diseluruh kawasan hutan hujan tropis di seluruh wilayah Indonesia, tumbuhan ini merupakan jenis umbi-umbian yang biasanya hanya diolah menjadi secara sederhana atau menjadi pakan ternak. Dikutip dari www.alodokter.com (diakses pada 17 Mei 2023), ubi talas memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi kesehatan tubuh, seperti serat, protein, kalsium, kalium, magnesium, fosfor, antioksidan dan vitamin. Artinya bahwa ubi talas dapat diolah menjadi pangan lokal desa wisata Loha dan diperkenalkan atau menjadi menu sajian kepada para wisatawan. Dalam lingkup masyarakat desa, biasanya pengolahannya masih sangat sederhana atau tradisional yaitu olahan umbi keladi atau talas ini direbus dan dicampurkan sedikit garam agar gurih saat dikonsumsi. Kendala pengolahan ubi talas juga dikemukakan oleh (Widarta *et al.*, 2016) bahwa dalam pemasaran dan pengolahannya masih menggunakan metode tradisional. Sementara itu, kendala yang dihadapi terkait dengan potensi yang terdapat di desa yaitu, masih kurangnya pengetahuan masyarakat akan variasi pengolahan panganan berbahan dasar talas atau keladi yang dapat ditingkatkan nilai ekonominya, dimana dapat dijadikan pangan khas desa wisata yang dapat disajikan saat wisatawan berkunjung ke destinasi wisata desa Loha.

Untuk menunjang pelayanan prima pada desa wisata, tim dosen dan mahasiswa melakukan penyuluhan tentang pentingnya pola kebersihan terkait sanitasi dan hygiene untuk lingkungan dan pengolahan makanan berbahan dasar keladi atau talas yang banyak tersedia di desa wisata Loha. Penerapan nyata kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini bertajuk "Peningkatan Kapasitas Pelayanan Melalui *Hospitality Training* Sanitasi dan *Hygiene* dalam Mengolah Pangan Lokal bagi Pengelola Desa Wisata Loha". Kegiatan PkM ini difokuskan pada pengolahan pangan lokal dan sosialisasi pengetahuan kepada masyarakat dan kelompok pengelola desa wisata tentang sanitasi dan *hygiene*. Pelatihan sanitasi dan *hygiene* merupakan investasi yang sangat penting untuk industri perhotelan dan layanan makanan. Hal ini dapat membantu masyarakat dalam menjaga kesehatan dan keamanan tamu, meningkatkan kepuasan pelanggan, melindungi reputasi desa wisata, memastikan kepatuhan hukum, meningkatkan efisiensi operasional, dan menjaga keberlanjutan usaha *homestay*. Dalam pengabdian ini, kombinasi aspek-aspek unik dan inovatif ini menciptakan peluang untuk meningkatkan kualitas hidup komunitas lokal, melindungi kesehatan masyarakat, dan mempromosikan keberlanjutan lingkungan, semua sambil mempertahankan kearifan lokal dalam pengolahan makanan.

2. Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini adalah metode edukatif. Metode edukatif mencakup kegiatan sosialisasi, pelatihan dan penyuluhan serta pendampingan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan pendidikan untuk pemberdayaan masyarakat. Sosialisasi awal kegiatan dilakukan dengan mengadakan pertemuan dengan para pengelola desa wisata Loha sebagai mitra untuk berdiskusi dan tanya jawab tentang kebutuhan untuk pengembangan desa wisata Loha. Penerapan sanitasi dan *hygiene* sangat penting baik di lingkungan dan dalam pengolahan makanan di desa wisata Loha.

Tim pengabdian kepada masyarakat yang terdiri dari dosen dan mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan sebagai salah satu program studi di Politeknik eLBajo Commodus menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) melalui kegiatan “Peningkatan Kapasitas Pelayanan melalui Hospitality Training bagi Pengelola Desa Wisata Loha”. *Hospitality Training* ini terutama pelatihan dalam hal sanitasi dan hygiene di lingkungan dan dalam pengolahan makanan di desa wisata Loha. Desain kerangka kegiatan pelatihan peningkatan kualitas pelayanan dalam upaya membangun kapasitas pelayanan bagi pengelola desa wisata Loha melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ditunjukkan pada [Tabel 1](#).

Tabel 1. Desain Materi Pendampingan

Materi Pendampingan	Sub Materi	Luaran
Sanitasi, Hygiene dan K3	- Penerapan sanitasi, hygiene, dan K3	<i>Standard Operating Procedure (SOP) Sanitasi dan Hygiene</i>
Pengembangan produk lokal	- Pengolahan pangan lokal - Pelatihan <i>food plating</i> - Pengembangan atau inovasi panganan lokal	Produk olahan ubi talas, resep dan cara membuatnya.

3. Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PkM ini dilaksanakan pada Sabtu 24 Juni 2023 bertempat di kantor desa Loha yang diikuti oleh peserta yang merupakan kelompok pengelola *homestay* dan desa wisata Loha. Kegiatan tersebut berjalan lancar dan mendapat respon yang positif baik dari pemerintah desa, masyarakat, maupun kelompok pengelola desa wisata Loha dengan adanya sosialisasi penyampaian materi mengenai sanitasi dan *hygiene* dalam mengolah makanan disampaikan oleh tim dosen *homebase* Program Studi Diploma Tiga Perhotelan dan juga melibatkan beberapa mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan. Kegiatan yang berikutnya adalah praktik pengembangan bahan baku lokal yaitu ubi talas menjadi produk menu baru yang nantinya bisa menjadi ciri khas di desa Loha.

Pengabdian ini memiliki keunikan karena berfokus pada pangan lokal, yang mencakup makanan dan produk yang diperoleh dan dihasilkan di wilayah tertentu. Ini mempertimbangkan budaya, bahan baku, dan kebiasaan makanan khas daerah tersebut. Dengan berfokus pada pangan lokal, pengabdian dapat membantu mempertahankan dan mempromosikan kearifan lokal dan warisan kuliner.

3.1. Kegiatan Sosialisasi Tentang Sanitasi dan *Hygiene*

Kegiatan ini dimaksudkan untuk memberikan pengetahuan dan pemahaman kepada masyarakat dan pelaku wisata desa Loha tentang pentingnya pengelolaan makanan yang higienis. Baik dalam proses persiapan yaitu dengan mencuci bahan makanan sampai pada penyajian makanan, kebersihan setiap orang yang melakukan kegiatan memasak juga merupakan hal yang penting perlu untuk diperhatikan. Selain itu keselamatan kerja saat berada di lingkungan dapur juga sangat perlu untuk diperhatikan, dimana banyak kemungkinan kecelakaan yang mungkin saja terjadi saat produksi sebuah hidangan atau sajian makanan.

Pemahaman akan keselamatan kerja juga dipandang perlu disampaikan oleh tim dosen Politeknik eLbajo Commodus dalam materi Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) kepada masyarakat dan para pelaku wisata di desa wisata Loha. Selain materi tentang kebersihan dalam produksi makanan, hal lain yang juga mendukung pola hidup bersih dan sehat adalah pengelolaan limbah dari proses produksi makanan tersebut, hal penting lain yang juga disampaikan kepada peserta adalah bagaimana membangun atau membuat sistem sanitasi limbah rumah tangga yang baik dan sehat sehingga limbah dari hasil produksi makanan tidak mendatangkan penyakit bagi masyarakat.

Pelatihan sanitasi dan *hygiene* dalam pengolahan pangan lokal dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal. Hal tersebut dapat tercapai melalui proses pengolahan dan produksi makanan yang lebih aman dan bermanfaat bagi komunitas, mengurangi risiko penyakit yang disebabkan oleh makanan yang terkontaminasi, dan meningkatkan kualitas hidup. Proses pengolahan produk makanan dalam bentuk jasa boga ini senada dengan kajian oleh (Purnawita *et al.*, 2020) tentang pengelolaan sepuluh jenis tata boga yang menyehatkan bagi masyarakat. Kegiatan pemaparan materi dapat ditunjukkan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pemaparan Materi Sanitasi & Hygiene oleh Tim Dosen Poltek Elbajo Commodus

3.2. Pelatihan Penegelolaan Pangan Lokal dari Bahan Dasar Talas/Keladi

Kegiatan pelatihan ini difasilitasi oleh dosen industri Politeknik eLbajo Commodus bersama para mahasiswa yang melibatkan para ibu-ibu yang tergabung dalam kelompok pengelola desa wisata setempat. Adapun bahan makanan lokal yang diolah adalah keladi/talas yang diolah menjadi empat jenis sajian makanan yaitu Perkedel Talas, Bakwan Talas, Candil (Biji Salak) Talas, dan Talas Goreng Krispi. Adapun maksud dan tujuan dari pelatihan ini adalah memberikan pengetahuan dan peningkatan kemampuan masyarakat dalam mengolah bahan talas menjadi makanan dengan beberapa varian yang kemudian dapat disajikan kepada wisatawan atau pengunjung yang datang ke destinasi wisata di desa Loha. Masyarakat diberikan petunjuk cara pengolahan, bumbu-bumbu yang digunakan untuk setiap jenis olahan dan juga cara penyajiannya, seperti dapat disajikan pada Gambar 2.

Olahan produk makanan dengan bahan dasar talas memiliki aneka ragam jenis bentuk, warna, dan cita rasa. Pada umumnya talas dapat dimanfaatkan sebagai produk kue maupun kue bolu lapis seperti yang sudah terkenal yaitu kue lapis Bogor maupun produk turunannya seperti tapai talas (Sanjaya *et al.*, 2020), diolah menjadi produk kripik (Putri *et al.*, 2022), maupun puding (Skawanti & Kusumawardhani, 2020).



Gambar 2. Pengolahan Talas Menjadi Produk Olahan/ Makanan

Pelaksanaan PkM ini diharapkan dapat membawa dampak positif bagi desa wisata Loha khususnya kepada pengelola *homesaty* yang nantinya akan bisa menyajikan menu yang khas dan aman dari segi *hyigene* baru bagi tamu maupun turis yang datang ke desa wisata Loha. Dalam rangka untuk meningkatkan mutu layanan dan produk olahan kuliner maka diperlukan pelatihan bagi mitra/ masyarakat pelaku usaha di desa wisata (Berybe *et al.*, 2021). Sehingga kedepannya dapat mempromosikan kemitraan yang erat antara akademisi, komunitas, industri pangan lokal, dan pemerintah. Kolaborasi ini dapat menghasilkan solusi yang berkelanjutan dan memberdayakan masyarakat untuk mengatasi tantangan sanitasi dan *hygiene* pangan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) yang dilakukan oleh Tim Dosen dan Mahasiswa Program Studi Diploma Tiga Perhotelan, Politeknik eLBjo Commodus dapat menyimpulkan bahwa, PkM tersebut dilaksanakan sesuai dengan kebutuhan serta kondisi yang ada di lokasi kegiatan yaitu Desa Wisata Loha. Pelaksanaan seluruh rangkaian kegiatan penyuluhan dan pendampingan dalam praktik pengolahan makanan telah terlaksana dengan baik serta berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana.

Masyarakat dan para pengelola Desa Wisata Loha memahami arti pentingnya pengelolaan sanitasi dan kebersihan (*hygiene*) dalam produksi makanan, selain itu mereka juga memahami dan dapat mempraktikkan berbagai variasi olahan makanan dari bahan dasar keladi/talas yang banyak tumbuh di Desa Loha. Tim dosen dan mahasiswa yang dalam hal ini sebagai pendamping senantiasa memberikan motivasi dan harapan kepada masyarakat, Pokdarwis Desa Loha serta Pemdes untuk terus menerus memberikan pelayanan prima bagi para pengunjung atau tamu yang datang ke destinasi wisata Desa Loha.

Daftar Pustaka

- Andriyani, A. A. A. D., Ayomi, P. N., Candra, D. P., & Pradnyani, N. K. W. (2022). Pelatihan Hospitality bagi Pemandu Wisata Khusus Desa Wisata Tista Tabanan. *WIDYABHAKTI Jurnal Ilmiah Populer*, 5(1), 1-6.
- Berybe, G. A., Hangu, E. O., & Welalangi, M. B. (2021). Hospitality Training Bagi Para Pengelola Homestay di Desa Liang Ndara Kabupaten Manggarai Barat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 2(1).

- Darmayanti, P. W., Oka, I. M. D., & Sukita, I. W. (2020). Pengembangan desa wisata Kaba-Kaba dalam perspektif masyarakat lokal. *Jurnal Ilmiah Hospitality Management*, 11(1), 15–23.
- Heliandy, I. (2019). Wonderful digital tourism Indonesia dan peran revolusi industri dalam menghadapi era ekonomi digital 5.0. *Destinesia: Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, 1(1), 21–35.
- Ismail, M. N. I., Hanafiah, M. H., Aminuddin, N., & Mustafa, N. (2016). Community-based homestay service quality, visitor satisfaction, and behavioral intention. *Procedia-Social and Behavioral Sciences*, (222), 398–405.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431.
- Putri, N. N., Putri, N. A., Eris, F. R., Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Rusbana, T. B., Wulandari, P., Nurtiana, W., Riyanto, R. A., & Najah, Z. (2022). Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Khas Provinsi Banten (Talas Beneng Sebagai Bahan Baku Produk Keripik). *Abdimesin*, 2(2), 43–51.
- Sanjaya, A. R., Mulyati, A. H., & Citoreksoko, P. (2020). Diversifikasi Talas Bogor (*Colocasia Esculenta* (L) Schott) sebagai Upaya Olahan Produk Tapai Khas Bogor. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar Dan Lingkungan Hidup*, 18(2), 72–77.
- Skawanti, J. R., & Kusumawardhani, Y. (2020). Puding Talas, Cemilan dari Kota Bogor. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2).
- Tandilino, S. B. (2022). Identifikasi Desa Wisata Tematik Dalam Rangka Mendukung Destinasi Wisata Super Premium Labuan Bajo Nusa Tenggara Timur. *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, 5(2), 77–85.
- Tjilen, A. P., Waas, R. F. Y., Ririhena, S. W., Tambaip, B., Syahrudin, S., Ohoiwutun, Y., & Prihandayani, R. D. (2023). Optimalisasi Potensi Desa Wisata Melalui Manajemen Pengelolaan Yang Berkelanjutan: Kontribusi Bagi Kesejahteraan Masyarakat Lokal. *Nanggroe: Jurnal Pengabdian Cendikia*, 2(6), 38–49.
- Widarta, I., Wiadnyani, A., & Puspawati, N. (2016). Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani Ubi Jalar Ungu Di Desa Bukian, Kecamatan Payangan Kabupaten Gianyar Melalui Ipteks Tepat Guna. *Jurnal Udayana Mengabdi*, 15(2), 168–178.