

## Pendampingan Perancangan Sajian Khas pada Kawasan Wisata di Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo

Winda Amilia<sup>1\*</sup>, Rokhani<sup>2</sup>, Ida Bagus Suryaningrat<sup>3</sup>, Bertung Suryadharma<sup>4</sup>

winda.ftp@unej.ac.id<sup>1\*</sup>

<sup>1,4</sup>Program Studi Teknologi Industri Pertanian

<sup>2</sup>Program Studi Penyuluh Pertanian

<sup>3</sup>Program Studi Teknologi Agroindustri

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Jember

Received: 29 08 2022. Revised: 31 01 2023. Accepted: 30 03 2023.

**Abstract :** Gadingan is a village in Jangkar – Situbondo. It has the potential natural resources known as Gadingan Mas which will be developed as a traditional culinary center, although the type of dishes that has the potential as special culinary delights is not yet known. The purpose of this community empowerment is to assistance Pokdarwis to identify and promoting the special traditional culinary. Participatory rural appraisal (PRA) is applied to encourage village communities to share with each other about the actual situation of the village and to determine development plans and actions. The identification results show that the dishes commonly served in local households are grilled fish, smoked fish, “nasi sodu”, and lamtoro coffee. Using the focus group discussion method, it was decided that Nasi Sodu and Lamtoro Coffee were presented as special culinary delights. A special culinary modification dish is in the form of serving “nasi sodu” with a touch of red and green. This color comes from the use of “sambal cengi” as an additional dish. The addition of this “sambal cengi”, in addition to providing a delicious taste to the “nasi sodu”, also provides a better perception for consumers.

**Keywords :** Dishes, Sambal, Traditional, Participatory rural appraisal

**Abstrak :** Desa Gadingan di Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo memiliki potensi wisata alam embung Gadingan Mas yang akan dikembangkan sebagai sentra wisata kuliner khas. Namun, Pemerintah Desa belum menemukan jenis kuliner khas yang akan ditawarkan. Tujuan pendampingan dan pemberdayaan masyarakat di Desa Gadingan adalah mengidentifikasi jenis kuliner khas dan mengemas produk kuliner sebagai *competitive advantage* desa wisata. Metode pelaksanaan kegiatan dengan pendekatan *participatory rural appraisal* (PRA). Hasil identifikasi makanan dan minuman yang biasa disajikan di rumah tangga setempat adalah ikan bakar, ikan asap, nasi sodu, dan kopi lamtoro. Penggunaan metode *focus group discussion* merumuskan nasi sodu dan kopi lamtoro merupakan kuliner khas desa Gadingan. Modifikasi kuliner khas menghasilkan penyajian nasi sodu dengan warna merah dan hijau yang bersumber dari penambahan sambal cengi pada sajian. Penambahan sambal cengi ini selain menambah nikmat citarasa nasi sodu, juga memberikan persepsi yang lebih baik bagi konsumen.

**Kata kunci :** Nasi sodu, Sambal, Makanan tradisional, *Participatory rural appraisal*

## **ANALISIS SITUASI**

Desa Gadingan di Kecamatan Jangkar Kabupaten Situbondo terletak di jalur utama perlintasan Jawa – Bali, sehingga secara geografis berpotensi untuk dikembangkan sebagai Kawasan wisata. Pengembangan destinasi wisata dapat dilakukan jika kawasan tersebut memiliki aksesibilitas yang baik, potensi daya tarik alam, dukungan masyarakat, serta kedekatan geografis dengan obyek-obyek wisata yang telah dikenal masyarakat. Persyaratan pengembangan destinasi wisata tersebut dimiliki oleh Desa Gadingan dengan adanya aksesibilitas yang memadai, potensi sumber daya alam berupa embung Gadingan Mas, dukungan masyarakat (berupa penyediaan sarana parkir), serta kedekatan dengan wisata pantai Banongan, pantai Pasir Putih, serta Pantai Bama.

Pemerintah Desa Gadingan bersama dengan Pokdarwis memandang perlunya pengembangan kawasan wisata embung Gadingan Mas untuk meningkatkan daya tarik wisatawan. Pengembangan dilakukan dengan merencanakan kawasan embung Gadingan Mas sebagai kawasan wisata kuliner. Kawasan kuliner Gadingan Mas diharapkan dapat menjadi sarana untuk memberdayakan masyarakat yang pada akhirnya akan meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya masyarakat desa Gadingan dan memberi dampak positif untuk perkembangan ekonomi masyarakat desa di sekitar desa Gadingan.

Kuliner merupakan elemen budaya dari suatu bangsa yang menjadi identitas suatu masyarakat (Utami, 2018). Dalam perkembangan pariwisata, kuliner menjadi segmen wisata yang semakin diminati oleh wisatawan. Wisata kuliner merupakan sebuah aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan (Putra, 2021) Pengembangan wisata kuliner bukan semata-mata untuk memenuhi kebutuhan makanan dan minuman pada wisatawan, namun juga untuk membentuk kenangan di dalam pikiran wisatawan yang melekat dan akan disebarluaskan. Kenangan dalam pikiran wisatawan wisata kuliner dapat diperoleh dari sajian khasnya, suasana lokasi wisata, budaya yang ditampilkan, serta seni yang mengiringi proses pembuatan sajian (andriani, 2021).

Pengembangan wisata kuliner dapat digunakan sebagai sarana untuk melestarikan sajian khas suatu daerah. Sajian khas adalah segala jenis makanan dan minuman olahan asli daerah setempat yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat setempat, dengan menggunakan beragam bahan dasar dan variasi teknik pengolahan. Wisatawan tertarik dengan sajian khas daerah karena sajian khas dipengaruhi oleh kebiasaan makan masyarakat dan menyatu di dalam

system budaya, sehingga wisatawan belum merasa puas jika belum menikmati sajian khas daerah yang dikunjungi. Kecamatan Jangkar yang berada di pesisir pantai serta didominasi etnis Madura telah membentuk pola konsumsi pangan masyarakat berupa sajian khas berbahan dasar *seafood* dan minuman kopi yang selalu disuguhkan kepada tamu maupun kerabat yang berkunjung. Berdasarkan observasi dan diskusi bersama perangkat desa serta tokoh masyarakat setempat, ditemukan bahwa permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat Desa Gadingan dalam mengembangkan atraksi wisata adalah belum menemukan keunggulan kompetitif penciri desa. Permasalahan yang kedua adalah masyarakat belum memiliki pengetahuan dan pengalaman dalam mengembangkan kuliner khas. Permasalahan yang terakhir adalah mengemas makanan dan minuman tersebut sehingga layak untuk disajikan sebagai kuliner khas.

### **SOLUSI DAN TARGET**

Solusi yang direncanakan dalam menyelesaikan permasalahan pengembangan atraksi kuliner di desa Gadingan disusun secara terstruktur dan berkelanjutan dalam 3 tahapan. Solusi pertama yaitu mengidentifikasi dan memetakan aneka kuliner yang menjadi sajian harian di rumah tangga setempat. Identifikasi juga dilakukan terhadap menu yang biasa disajikan pada perayaan (pesta pernikahan, khitanan) maupun sajian pada hari besar keagamaan (Idul Adha, Idul Fitri, Maulid Nabi). Solusi kedua yaitu melakukan perbaikan produk terutama pada penyajian kuliner khas. Solusi ketiga yaitu melakukan pendampingan pengolahan, penyajian, dan promosi sajian khas desa Gadingan.

Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan pada bulan Januari - Juli 2020. Kondisi pandemic Covid-19 menyebabkan pelaksanaan kegiatan dilakukan secara luring dan daring. Metode daring dilaksanakan dengan menggunakan aplikasi zoom maupun videocall whatsapp. Metode luring dilaksanakan di kantor desa Gadingan dan di embung Gadingan Mas dengan menggunakan protocol kesehatan. Target luaran yang ditetapkan pada pelaksanaan solusi tersebut adalah produk kuliner khas desa Gadingan. Dampak dari ditemukannya kuliner khas ini adalah berkembangnya kuliner khas tersebut di desa Gadingan sehingga desa Gadingan dapat dikenal sebagai desa kuliner. Pada jangka panjang, branding desa kuliner tersebut diharapkan akan mendorong kesejahteraan masyarakat.

## METODE PELAKSANAAN

Metode pelaksanaan pemberdayaan masyarakat di Desa Gadingan dilaksanakan dengan pendekatan metode *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan perlunya keterlibatan masyarakat sebagai peneliti, perencana, dan pelaku program. Pelaksanaan kegiatan ini melibatkan Pokdarwis dan masyarakat sekitar embung Gadingan Mas sebagai pelaku pembangunan, dan tim pelaksana sebagai fasilitator. Pelaksanaan kegiatan pengabdian meliputi kegiatan-kegiatan sebagai berikut: 1) Penyuluhan/sosialisasi kuliner khas daerah, 2) Penyuluhan/sosialisasi mengidentifikasi kuliner khas desa Gadingan, 3) Pendampingan dan pelatihan modifikasi kuliner khas desa Gadingan.

Tabel 1. Materi, tujuan, peserta, dan metode pelaksanaan.

No	Materi yang Disampaikan	Tujuan Penyampaian Materi	Peserta	Metode Pelaksanaan
1	Sosialisasi kuliner khas	Untuk memastikan mitra mampu memahami definisi kuliner khas sebagai bekal menemukan kuliner khas desa Gadingan	Pokdarwis dan Masyarakat	Luring dan daring
2	Inventarisasi kuliner khas desa Gadingan	Mitra mampu menemukan ciri khas dalam kuliner yang ada di desa Gadingan	Pokdarwis dan Masyarakat	Luring
3	Pendampingan pengolahan dan penyajian kuliner khas desa Gadingan		Pokdarwis dan Masyarakat	Luring

## HASIL DAN LUARAN

Program pengabdian kepada masyarakat di Desa Gadingan telah dilaksanakan dengan baik. Jumlah masyarakat yang terlibat secara langsung dan aktif sebanyak 20 orang, yang terdiri dari anggota Pokdarwis dan Ibu-ibu PKK. Pendekatan dengan konsep *Participatory Rural Appraisal* berhasil memberikan gambaran menyeluruh tentang kuliner desa Gadingan berdasarkan pengetahuan dan pengalaman masyarakat setempat. Sehingga upaya pengembangan kuliner yang dilakukan tidak menghilangkan kebiasaan masyarakat, namun memberikan sentuhan baru yang lebih sesuai dengan perkembangan jaman.

Sosialisasi tentang Kuliner Khas. Masyarakat desa Gadingan sebelum dilakukan sosialisasi tentang kuliner khas beranggapan bahwa desa Gadingan tidak memiliki kuliner yang khas. Sosialisasi ini dilakukan untuk memberikan wawasan kepada masyarakat desa Gadingan bahwa kebiasaan makan masyarakat setempat, teknik pengolahan, maupun teknik penyajian yang biasa dilakukan masyarakat dapat diunggulkan sebagai sebuah kuliner khas. Pemaparan

materi yang dilakukan oleh tim pelaksana memaparkan tentang potensi kuliner khas sebagai pendukung pariwisata. Pada pemaparan ini, ditunjukkan contoh-contoh kuliner yang sebelumnya dianggap tidak layak sebagai unggulan namun saat ini telah menjadi kuliner khas. Contoh yang ditunjukkan adalah sego kucing (nasi bungkus khas Yogyakarta) dan wedang cor.

Dampak sosialisasi kuliner khas ini adalah berubahnya pemahaman masyarakat desa Gadingan tentang kuliner khas. Masyarakat desa Gadingan telah memahami bahwa sajian atau menu yang disajikan di desa tersebut, cara pengolahan makanan/minuman, dan cara penyajian dapat disebut sebagai kuliner khas. Hal ini mendorong munculnya gagasan beragam jenis makanan dan minuman yang biasa disajikan di Desa Gadingan. Inventarisasi Kuliner Khas Desa Gadingan. Desa Gadingan berada di pesisir utara Situbondo, kedekatan geografis dengan Kawasan pantai menyebabkan kuliner yang banyak disajikan di wilayah tersebut adalah sajian yang berbahan baku ikan.

Inventarisasi kuliner khas dilakukan dengan metode diskusi bersama dengan Ibu PKK desa Gadingan, dengan menggunakan bantuan angket untuk mendapatkan informasi tertulis jenis-jenis kuliner khas setempat. Hasil angket selanjutnya ditabulasi dan didiskusikan bersama mitra sasaran untuk menentukan kuliner yang menjadi unggulan. Beberapa menu unggulan yang sering ditemui di desa Gadingan adalah ikan asap, ikan bakar, nasi sodu, dan kopi lamtoro. Nasi sodu merupakan sajian nasi yang disajikan dengan lauk berupa ikan tongkol bakar yang disiram dengan kuah santan. Nasi sodu biasanya disajikan atau pun dibungkus dengan menggunakan daun pisang, sehingga memberikan aroma yang khas.



Gambar 1. Nasi sodu

Pendampingan dan Pelatihan Modifikasi Kuliner Khas Desa Gadingan. Kuliner khas desa Gadingan dilakukan modifikasi untuk menyesuaikan dengan keinginan wisatawan, sehingga wisatawan memperoleh kepuasan dengan sajian khas tersebut. Modifikasi pada

makanan berarti mengubah sesuatu baik dalam proses maupun teknik dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan dengan bahan makanan, penggunaan bumbu, cara pengolahan, porsi, maupun nilai gizinya. Tujuan akhir modifikasi pada makanan adalah untuk meningkatkan kualitas yang terdiri dari penampilan serta citarasa hidangan, Peningkatan kualitas tersebut dapat meningkatkan penerimaan terhadap makanan (Putra, 2021).

Tampilan nasi sodu secara keseluruhan didominasi oleh warna kuning pucat, sehingga kurang menarik perhatian. Makanan yang disajikan untuk wisatawan harus memberikan citra nikmat dan secara keseluruhan mampu tampil atraktif untuk menarik minat wisatawan. Faktor-faktor yang mempengaruhi *food quality* sehingga menimbulkan persepsi nikmat tersebut adalah warna, penampilan, porsi, bentuk, temperature, tekstur, aroma, dan rasa (Fiani & Japarianto, 2012; Titova & Damyanov, 2015). Warna dipergunakan oleh konsumen untuk mempersepsikan flavor hidangan, misalnya penggunaan warna oranye atau ungu yang dipersepsikan sebagai indicator flavor rasa yang segar menyerupai rasa anggur atau jeruk (Garber et al., 2016).

Tim pelaksana bersama dengan masyarakat sasaran mengidentifikasi jenis sajian lain yang dapat dimodifikasikan dengan nasi sodu untuk memperbaiki penyajian. Tampilan warna nasi sodu dimodifikasi untuk memperbaiki persepsi wisatawan terhadap nasi sodu. Tampilan warna nasi sodu yang didominasi warna putih perlu dimodifikasi dengan pemberian warna lain, seperti warna merah, kuning, atau hijau. Menu sajian yang didominasi warna putih memberikan persepsi bahwa flavor dari sajian tersebut kurang nikmat namun sehat (Hoppu et al., 2018). Perbaikan yang dilakukan yaitu dengan menambahkan warna merah untuk memberikan persepsi rasa nikmat serta menambahkan warna hijau untuk memberikan persepsi kesegaran. Warna merah dan hijau ditambahkan dengan menyajikan nasi sodu bersama dengan sambal cengi, yang merupakan sambal tradisional setempat. Sambal cengi merupakan olahan sambal yang dibuat dari cabai yang dihaluskan dengan ditambahkan campuran potongan segar mentimun, kacang panjang, dan cambah pendek.

Penambahan sambal cengi memberikan perubahan pada tampilan sajian nasi sodu sehingga tampil lebih atraktif. Penambahan warna merah dan hijau pada sajian nasi sodu memberikan keseimbangan warna yang menimbulkan daya tarik visual dibandingkan penggunaan satu warna tunggal pada penyajian nasi sodu tradisional. Informasi visual dari penyajian makanan dapat berpengaruh *tasting experience*. Informasi visual pada *plating* akan berpengaruh pada kesukaan dan persepsi konsumen tentang keotentikan sajian khas (Yeoman & McMahon-Beatte, 2016)

## **SIMPULAN**

Participatory Rural Appraisal (PRA) yang diimplementasikan kepada masyarakat desa Gadingan memberikan hasil yang baik dengan keberhasilan rumusan kuliner khas desa Gadingan yaitu nasi sodu dan kopi lamtoro. Temuan ini membuka peluang bagi masyarakat untuk mengenalkan sekaligus membranding Desa Gadingan sebagai desa kuliner nasi sodu dan kopi lamtoro. Tantangan pengembangan nasi sodu dan kopi lamtoro adalah pemberian penciri yang membedakan dengan desa sekitar, sehingga dilakukan sosialisasi modifikasi kuliner nasi sodu dengan menambahkan sambal cengi pada nasi sodu. Penambahan sambal cengi memberikan tampilan baru yang lebih menarik dan segar dengan penggunaan timun (warna hijau) dan cabai (warna merah). Penambahan sambal cengi memberikan rasa nikmat pada nasi sodu dan meningkatkan persepsi konsumen. Hasil ini digunakan oleh masyarakat untuk menyajikan nasi sodu kepada wisatawan. Hambatan dalam pendampingan masyarakat disebabkan masyarakat belum sepenuhnya memiliki kesadaran untuk mengembangkan pariwisata setempat dan menjadikan kuliner nasi sodu dan kopi lamtoro sebagai ikon kuliner.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LP2M) Universitas Jember yang telah menyediakan pendukung bagi terlaksananya kegiatan ini. Hasil identifikasi kuliner khas Desa Gadingan ditujukan untuk memperkuat atraksi wisata di desa Gadingan maupun desa lain di sekitarnya. Pemerintah Desa Gadingan dapat menggunakan temuan ini sebagai produk dalam mengembangkan potensi ekonomi desa Gadingan. Keberhasilan desa dalam mengembangkan potensi ekonomi akan mendorong perubahan kesejahteraan dan sosial kemasyarakatan.

## **DAFTAR RUJUKAN**

- Andriani, nukeu. (2021). Peran Wisata Kuliner Sebagai Bentuk Pengembangan Citra Destinasi Kota Bandung (Culinary Tourism Role as a Form of Destination Image Development in Bandung). *SSRN Electronic Journal*.  
<https://doi.org/10.2139/ssrn.3619822>
- Fiani, M., & Japariato, E. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality dan Brand Image Terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1), 1–6.

- Garber, L. L., Hyatt, E. M., & Nafees, L. (2016). The Effects of Food Color on Perceived Flavor: A Factorial Investigation in India. *Journal of Food Products Marketing*, 22(8), 930–948. <https://doi.org/10.1080/10454446.2014.885864>
- Hoppu, U., Puputti, S., Aisala, H., Laaksonen, O., & Sandell, M. (2018). Individual differences in the perception of color solutions. *Foods*, 7(9). <https://doi.org/10.3390/foods7090154>
- Putra, M. K. (2021). Gastronomy Tourism: Local Food and Sustainable Tourism Experience - Case Study Cirebon. *Proceedings of the 1st NHI Tourism Forum (NTF 2019) - Enhancing Innovation in Gastronomic for Millennials*, 19–29. <https://doi.org/10.5220/0009196500190029>
- Titova, T., & Damyanov, C. (2015). Food Quality Evaluation According To Their Color Characteristics. *Facta Universitatis*, 14(1), 1–10.
- Utami, S. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Budaya: Perspektif Komunikasi Lintas Budaya. *CoverAge: Journal of Strategic Communication*, 8(2), 36–44.
- Yeoman, I., & McMahon-Beatte, U. (2016). The future of food tourism. In *Journal of Tourism Futures* (Vol. 2, Issue 1, pp. 95–98). Emerald Group Publishing Ltd. <https://doi.org/10.1108/JTF-12-2015-0051>