

PKM PENGELOLAAN RESTORAN DI WARUNG MADU SEGARA DI DESA GUMBRIH PEKUTATAN, JEMBRANA - BALI

Gusti Ngurah Joko Adinegara¹, I Ketut Sirna², Gilbert Nainggolan³

^{1,2,3}Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomika dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura

¹jokoadinegara@undhirabali.ac.id; ²ketutsirna@yahoo.co.id; ³gilbertnainggolan@yahoo.com

ABSTRAK

Warung Madu Segara yang terletak di pinggir pantai merupakan salah satu kelompok sadar wisata di Desa Wisata Gumbrih yang bergerak dalam usaha kuliner yang berusaha mengangkat potensi dari kelompok sadar wisata lainnya. Warung Madu Segara mengalami permasalahan dalam pengelolaan sebuah warung makan. PKM ini berupaya membantu permasalahan yang dihadapi dalam pengelolaan restoran, pengolahan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan dalam memberikan pelayanan makan dan minum bagi wisatawan yang datang berkunjung. Permasalahan yang dihadapi adalah masih rendahnya pengetahuan dan ketrampilan pengelola dan staf Warung Madu Segara dalam pengelolaan sebuah warung makan, pengetahuan pengolahan makanan dan minuman. Kendala lainnya adalah Warung Madu Segara belum dikenal di kalangan wisatawan karena kurangnya informasi dan promosi sehingga perlu adanya pendampingan dalam aspek pemasaran dan penataan usaha warung makan. Metode yang digunakan adalah pelatihan dan pendampingan tentang pengelolaan warung makan, dengan mendatangkan instruktur baik instruktur memasak (*chef*) dan instruktur tata hidangan (*waiter*) yang berpengalaman. Kegiatan yang telah dilakukan adalah pemenuhan keperluan memasak serta pengolahan minuman, praktek pengolahan memasak dan pengolahan minuman, serta teori manajemen pengelolaan restoran. Hasil dari program PKM ini adalah terjadi peningkatan pengetahuan pengelolaan sebuah warung makan, baik dari segi pengelolaan restoran, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman, serta dapat mengangkat potensi lokal yang dapat disajikan kepada wisatawan.

Kata Kunci: Desa Wisata Gumbrih, Manajemen, Pengelolaan, Restoran.

1. Pendahuluan

Pengembangan Desa Wisata di Desa Gumbrih menuju konsep *Ecotourism*, di motori oleh Pokdarwis bersama Pokmas dan Masyarakat setempat. Desa Gumbrih merupakan salah satu destinasi baru di wilayah Bali Barat dan telah ditetapkan sebagai desa wisata oleh Bupati Kabupaten Jembrana tahun 2017. Desa wisata Gumbrih menawarkan berbagai kegiatan wisata seperti Wisata Tirta, Kelompok Tani Coklat, VCO, Budi Daya Jamur, Kelompok Tani Gurami, Restoran, dan Bali Reptile Rescue. Jumlah kunjungan wisatawan ke Desa Wisata Gumbrih berdasarkan data Dinas Pariwisata Bali Tahun 2017 diketahui bahwa jumlah kunjungan wisatawan berjumlah 3.573 orang wisatawan.

Desa Wisata Gumbrih terus berbenah untuk menggali potensi-potensi yang ada untuk dijual kepada wisatawan. Peran aktif dari kelompok masyarakat (Pokmas) serta Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) diharapkan bisa bersinergi dengan desa setempat guna memajukan potensi wisata yang ada di Desa Gumbrih. Warung Madu Segara dibangun atas inisiatif dari salah satu anggota kelompok, dalam memberikan fasilitas untuk beristirahat bagi para wisatawan. Warung Madu Segara merupakan salah satu kelompok sadar wisata Desa Gumbrih yang memberikan pelayanan makan dan minum bagi wisatawan yang sedang berkunjung ke Desa Gumbrih. Setelah wisatawan menikmati kegiatan wisata ke beberapa kelompok dan obyek wisata dan diakhir perjalanan wisata, wisatawan diarahkan ke Warung Madu Segara untuk menikmati makanan dan minuman untuk melepas lelah. Berlokasi di pinggir pantai Gumbrih dan

langsung menghadap laut, merupakan salah satu keunggulan yang dimiliki Warung Madu Segara.

Persoalan yang terjadi di Warung Madu Segara adalah karyawan yang belum memiliki kompetensi di bidang tata boga (pengolahan makanan) dan tata hidangan (pengolahan dan penyajian makanan minuman) karena lulusan karyawannya dari SMA dan mereka belajar secara otodidak. Peralatan yang digunakan dalam mengolah makanan dan minuman masih sederhana sehingga hasil dalam pengolahan makanan dan minuman kurang maksimal. Menu yang ditawarkan belum beragam, kemudian masih rendahnya pengetahuan pengelola dalam membuat menu, jenis minuman yang ditawarkan, penataan meja makan yang belum memiliki standar. Hal ini akan berdampak kepada biaya produksi yang tinggi sehingga harga jual yang ditawarkan kepada pengunjung juga tinggi. Jika harga yang ditawarkan tinggi, maka keinginan pengunjung untuk makan dan minum juga akan menurun. Hal ini berdampak kepada pendapatan yang diperoleh Warung Madu Segara. Selanjutnya untuk pengembangan, perlu dilakukan pembinaan dengan sentuhan teknologi terhadap produk olahan masakan dan pelayanan di restoran tersebut dan pengelolaan yang baik untuk dapat diintegrasikan ke dalam pengelolaan desa wisata, sehingga dapat memberikan ciri khas tersendiri dibandingkan dengan desa wisata lainnya.

Dalam meningkatkan daya saing, perlu dilakukan pemahaman tentang promosi restoran, sehingga promosi yang dilakukan dapat diketahui dan mudah dipahami oleh pengunjung

2. Solusi Yang Ditawarkan

Ada beberapa solusi yang sudah dilakukan dalam program kemitraan ini antara lain:

- a. Memberikan pemahaman tentang konsep pengelolaan warung makan/restoran yang mampu memberikan pemahaman yang baik bagi pengelola tentang konsep dasar pengelolaan restoran termasuk didalamnya pengetahuan mengenai penggunaan sumber daya manusia yang kompeten dan konsep dasar pemasaran restoran.
- b. Memberikan pelatihan kepada pengelola dan karyawan mengenai pengetahuan menu yang sesuai dengan potensi yang dimiliki, memberikan pelatihan tentang cara pengolahan makanan dan minuman, menggunakan peralatan yang baik dan tepat, serta bagaimana teknik penyajian makanan dan minuman supaya menarik konsumen yang datang

3. Metode Pelaksanaan

- a. Sosialisasi

Tahap ini telah dilakukan dengan melakukan sosialisasi tentang pelaksanaan program kemitraan ini kepada anggota kelompok sadar wisata di Desa Gumbrih khususnya Warung Madu Segara dan pentingnya program ini bagi perkembangan Warung Madu Segara.

- b. Pelaksanaan Program (Pelatihan dan Praktek)

Tahap ini dilaksanakan dengan melakukan penyuluhan mengenai pengelolaan restoran yang baik, cara menentukan harga jual, pengelolaan sumber daya manusia, pengetahuan menu dan standar recipe. Selanjutnya dilaksanakan kegiatan pelatihan cara memasak dan cara pengolahan minuman dengan beberapa menu makanan dan minuman yang rencananya ditawarkan oleh Madu Segara. Pelatihan ini melibatkan pengelola Warung Madu Segara dan unsur kelompok sadar wisata serta kelompok masyarakat di Desa Gumbrih.

- c. Monitoring dan Evaluasi

Kegiatan program kemitraan ini akan terus berlanjut dengan melakukan kegiatan monitoring dan evaluasi sehingga tujuan dari kegiatan kemitraan ini dapat memberikan dampak yang baik bagi pengelola Warung Madu Segara.

4. Hasil dan Pembahasan

Dalam Bidang Manajemen

Pelaksanaan awal telah dilaksanakan dengan memberikan 5 materi tentang pengelolaan restoran. Materi 1 tentang konsep pengelolaan restoran atau warung makan yang dilakukan oleh GN Joko Adinegara, Materi ke 2 konsep manajemen sumber daya manusia oleh Gilbert Nainggolan, Materi ke 3 konsep pelayanan unggul oleh I Ketut Sirna. Peserta yang hadir adalah anggota kelompok sadar wisata Desa Gumbrih sebanyak 14 orang. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada Sabtu, 3 Oktober 2020 bertempat di ruang serba guna Kantor Perbekel Desa Gumbrih dari Pukul 09.30 – 14.00 Wita. Setelah pemaparan materi, dilanjutkan dengan meninjau lokasi mitra beserta produk yang ditawarkan oleh kelompok sadar wisata Desa Gumbrih.

Dalam Bidang Produksi

Praktek pelatihan pengolahan makananan dan minuman telah dilaksanakan pada Rabu, 14 Oktober 2020 bertempat di Warung Madu Segara. Peserta yang hadir adalah dari kelompok sadar wisata dan pengelola serta karyawan Warung Madu Segara. Dalam pelatihan ini dibagi menjadi 2 sesi. Sesi 1 diberikan pelatihan pengolahan makanan oleh Chef Eko Sulisty. Ada 5 menu makanan yang dipraktekan, dimana bahannya menbgadopsi bahan yang ada di sekitar Desa Gumbrih. Menu tersebut adalah pengolahan ikan gurame, pengolahan ayam goreng dan betutu, pengolahan bebek goreng dan betutu.

Menu yang dipraktikkan adalah:

- a. Gurame sambal terasi
- b. Gurame saus asam manis
- c. Gurame saus acar kuning
- d. Ayam goreng empuk
- e. Bebek goreng empuk
- f. Ayam /Bebek betutu

Sesi 2 pelatihan ini diberikan pelatihan pengolahan minuman beserta praktek penyajian makanan dan minuman oleh I WK Teja Sukmana. Ada 5 recipe minuman yang dipraktekan, dimana bahannya menbgadopsi bahan yang ada di sekitar Desa Gumbrih. Recipe minuman yang dipraktekkan dengan mengadopsi bahan yang ada disekitar adalah:

- a. Strawberry crush
- b. Pineapple crush
- c. Mango crush
- d. Colibri
- e. Arak orange cocktail

Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan, tim mendapatkan informasi dari hasil umpan balik dengan wawancara terhadap peserta pelatihan bahwa mereka menyatakan bahwa program ini sangat bermanfaat bagi mereka terutama kelompok sadar wisata. Peserta memahami pentingnya menu dan harga jual, memahami pengeloalan sumber daya manusia, jenis pelayanan dan secara umum peserta merasakan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang terkait tentang pengelolaan manajemen restoran.

5. Simpulan

Setelah dilaksanakannya Program Kemitraan Masyarakat terhadap kelompok sadar wisata Warung Madu Segara di Desa Gumbrih, secara umum telah mencapai target yang telah ditetapkan. Pada pelaksanaan program ini sudah berjalan efektif dimana telah terjadi peningkatan terhadap permasalahan yang dihadapi mitra. Dari berbagai kendala dan kelemahan sebagaimana dikemukakan pada permasalahan mitra, maka melalui program pemberdayaan masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang pengelolaan sebuah restoran atau warung makan baik dari segi wawasan standar recipe untuk makanan dan minuman, konsep standard operasional prosedur (SOP), pengetahuan terhadap menu, pengetahuan terhadap jenis pelayanan kepada konsumen, mengetahui konsep penetapan harga jual dan food cost, meningkatnya ketrampilan pengelola dalam pengolahan dan penyajian makanan, keterampilan pengolahan minuman, serta meningkatnya ketrampilan staf dalam proses penyajian makanan dan minuman kepada konsumen.

Implikasi dari pelaksanaan program PKM ini menunjukkan bahwa masih banyak persoalan yang dihadapi oleh kelompok-kelompok sadar wisata yang perlu mendapatkan pendampingan, sedangkan yang baru mendapatkan pendampingan hanya 1 kelompok saja yaitu kelompok Warung Madu Segara, padahal di Desa Wisata Gumbrih masih banyak kelompok yang perlu mendapatkan prndampingan progam sejenis. Kelompok-kelompok sadar wisata lainnya di Desa Wisata Gumbrih antara lain kelompok usaha jamur, kelompok budi daya ikan gurame, kelompok penyelamatan satwa, kelompok coklat dan lainnya. Kelompok ini perlu mendapatkan pendampingan secara terintegrasi melalui program kemitraan masyarakat sehingga dapat meningkatkan Desa Wisata Gumbrih menjadi desa wisata unggulan.

Daftar Rujukan

Anonim. 2017. Profil Desa Gumbrih 2017.

Dinas Pariwisata Provinsi Bali. 2019. *Jumlah Kunjungan Wisatawan pada Objek-Objek Wisata di Bali 2018*. <http://www.disparda.baliprov.go.id/id/statistik>. Diakses Maret 2019