

## Peningkatan Kapasitas Pengolahan Menu Makanan BUMDes Kerta Rahayu Desa Lumbung melalui Pelatihan Pengolahan Hidangan Populer Berbasis Bahan Lokal di Selemadeg Tabanan Bali

\*Gede Agus Mertayasa<sup>1</sup>, Ni Putu Dyah Krismawintari<sup>2</sup>, Putu Suarmi Sri Patni<sup>3</sup>, I Gusti Bagus Rai Utama<sup>4</sup>, Raden Agus Sarwa Edy<sup>5</sup>, I Wayan Susrama<sup>6</sup>, Bagastya Christian Santoso<sup>7</sup>, I Ketut Rudia<sup>8</sup>, Tjokorda Bagus Putra Marhaendra<sup>9</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9</sup> Program Studi Manajemen Universitas Dhyana Pura

\*Penulis Korespondensi: [manajemen@undhirabali.ac.id](mailto:manajemen@undhirabali.ac.id)

Kata Kunci:  
Pengembangan Menu ;  
Makanan Lokal; Pelatihan  
Kuliner; BUMDes.

**Abstract:** BUMDes Kerta Rahayu yang mengelola usaha kuliner di Desa Lumbung memiliki potensi besar dalam pengembangan menu makanan untuk mendukung daya tarik desa wisata. Namun, variasi menu yang terbatas serta keterampilan pengelola yang belum memadai dalam mengolah hidangan populer menjadi kendala utama dalam meningkatkan kualitas layanan dan daya saing. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk memperluas variasi menu makanan, meningkatkan kemampuan teknis pengelola, dan memperkuat identitas kuliner lokal melalui pengolahan makanan modern yang dipadukan dengan bahan lokal. Metode kegiatan meliputi sosialisasi mengenai pentingnya inovasi menu, pelatihan teknik memasak hidangan populer seperti sandwich dan burger, praktik penyusunan standard recipe, serta evaluasi melalui observasi dan wawancara. Peserta dilatih untuk memahami teknik pemotongan, pengolahan bahan, food plating, serta prinsip higienitas dalam dapur produksi. Hasil pelatihan menunjukkan peningkatan signifikan pada kemampuan peserta dalam mengolah dan menyajikan makanan secara konsisten serta menarik. Variasi menu baru yang dihasilkan lebih sesuai dengan kebutuhan wisatawan, efisien dalam biaya produksi, dan memiliki nilai jual lebih tinggi. Pelatihan ini juga mendorong pengelola untuk memanfaatkan bahan lokal secara optimal. Kesimpulannya, kegiatan PKM berhasil memenuhi tujuan pengembangan menu makanan di Kerta Rahayu, meningkatkan kompetensi pengelola, dan memperkuat kuliner sebagai daya tarik utama Desa Lumbung

### 1. PENDAHULUAN

Desa Lumbung di Kecamatan Selemadeg, Tabanan, Bali merupakan salah satu desa yang memiliki potensi besar dalam pengembangan pariwisata berbasis masyarakat. Salah satu potensi yang menonjol adalah sektor kuliner yang dikelola oleh BUMDes Kerta Rahayu. Kuliner merupakan bagian penting dalam pembangunan desa wisata karena dapat menjadi daya tarik tambahan bagi wisatawan sekaligus memberdayakan masyarakat lokal. Namun demikian, hasil observasi menunjukkan bahwa variasi menu yang ditawarkan masih terbatas dan cenderung monoton. Pengelola usaha kuliner juga belum memiliki keterampilan yang memadai dalam membuat hidangan populer yang diminati wisatawan, seperti sandwich dan burger. Kurangnya pengetahuan mengenai standard recipe, teknik pemotongan, pengolahan bahan, dan penyajian makanan menjadi faktor penghambat dalam peningkatan kualitas layanan. Kegiatan PKM ini dilaksanakan untuk menjawab permasalahan tersebut melalui pelatihan yang komprehensif dan aplikatif sehingga dapat meningkatkan kualitas SDM pengelola kuliner serta memperluas varian menu berbasis bahan lokal.

## 2. METODE

Kegiatan PKM dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang meliputi: **Sosialisasi** diberikan kepada pengelola BUMDes mengenai pentingnya inovasi menu dan potensi kuliner sebagai daya tarik desa wisata. Pelatihan Teknik Pengolahan Hidangan Populer

Pelatihan meliputi:

- Teknik memotong dan mempersiapkan bahan (cutting skills)
- Pengolahan sandwich dan burger berbasis bahan lokal
- Teknik memasak dengan efisiensi waktu dan biaya
- Higienitas, sanitasi, dan keamanan pangan



Gambar 1 : Teknik memotong bahan

**Penyusunan *Standard Recipe*** Peserta diberikan panduan untuk membuat standard recipe yang meliputi daftar bahan, takaran, metode memasak, dan estimasi harga pokok produksi.

**Monitoring dan Evaluasi** dilakukan melalui observasi, wawancara dan penilaian hasil praktik penyajian makanan

## 3. HASIL

**Peningkatan Keterampilan Pengelola** Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis peserta, terutama dalam teknik pemotongan, pengolahan bahan, dan pemahaman standard recipe. **Variasi Menu Baru Berbasis Bahan Lokal** Peserta mampu menghasilkan beberapa menu baru yang memadukan cita rasa kuliner modern dan bahan lokal seperti sayur segar, daging lokal, dan rempah-rempah khas Desa Lumbung.

## 4. Pembahasan

**Peningkatan Nilai Jual dan Estetika Hidangan *Food plating*** menjadi salah satu aspek yang paling berkembang. Hidangan yang disajikan tampak lebih menarik, rapi, dan sesuai standar industri pariwisata.



**Gambar 2 : Pelatihan *Food Plating***

**Efisiensi Biaya Produksi** Dengan memanfaatkan bahan lokal, biaya produksi dapat ditekan namun tetap mempertahankan kualitas dan cita rasa.

## **5. KESIMPULAN (Times New Roman, size 12)**

Kegiatan PKM ini berhasil meningkatkan kapasitas pengelola BUMDes Kerta Rahayu dalam mengolah menu makanan berbasis bahan lokal. Pelatihan yang diberikan mampu memperluas variasi menu, meningkatkan kualitas penyajian, serta memperkuat identitas kuliner Desa Lumbung sebagai desa wisata. Beberapa hal yang perlu ditingkatkan sebagai berikut :

- a. Pengelola perlu terus melakukan inovasi menu secara berkala.
- b. Perlu adanya pendampingan lanjutan untuk memastikan keberlanjutan program.
- c. BUMDes dapat mengembangkan paket wisata berbasis kuliner sebagai nilai tambah destinasi.

## **DAFTAR REFERENSI**

- Firmansyah, N., & Widodo, W. (2025). Peran BUMDES dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa: Studi Kasus Pandeglang. *Jurnal Ekonomi Desa*, 12(1), 45-60.
- Mulyani, S. (2019). Manajemen BUMDes: Tantangan dan Peluang. *Jurnal Manajemen Desa*, 7(2), 112-130
- Suharto, E. (2020). Peningkatan Kapasitas Pengelola BUMDes Melalui Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Pengembangan Desa*, 8(3), 78-92
- Teja Sukmana IWK. 2025. Pengetahuan Makanan Dan Menu (*Food & Menu Knowledge*). Ganesha Kreasi Semesta, Banyumas, Jawa Tengah.