

THE ROLE OF TRADITIONAL CULINARY PRODUCTS IN SUPPORTING THE DEVELOPMENT OF THE NYAMBU TOURISM VILLAGE

PERANAN PRODUK KULINER DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA NYAMBU

I Gede Ananta Putra¹, Wisnu Iriwana Wijaya², I Putu Steven Eka Putra^{3*}, I Made Sumartana⁴

Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan Dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

(*) Corresponding Author: steven@undhirabali.ac.id

Article info	
<p>Keywords: Event, Rice Field and Cultural Tour, Launching of Starfruit Leaf Culinary Products.</p>	<p style="text-align: center;">Abstract</p> <p><i>The purpose of this final project is that we want to introduce preparations made from Belimbing (starfruit) leaves, and we want to introduce some traditional culinary delights in the form of sate banteng, jaje batun bedil and kuah balung ati babi, the aim of the writing team's promotion of traditional culinary delights is to maintain processed products that have been inherited from generation to generation. This final assignment project was held on July 20 2023 in the Nyambu Village Head Office Hall. The title of this final project is "The Role of Traditional Culinary Products in Supporting the Development of the Nyambu Tourism Village" with a special concoction in the form of one of the additional product ingredients, namely using pork samsam as a complement to the taste of the dish. Respondents in this Final Project were all people who were present at the event and would participate directly in the rice field and cultural tour activities and as respondents in filling out the event questionnaire. The data will be analyzed qualitatively (in the form of qualitative data calculated as the result of a questionnaire) and quantitatively. The method of implementing this final project is in the form of organizing an event, the writing team hopes that the resulting concept and recipe standards can be used as an example for students or the public who want to hold the next culinary product launching event.</i></p>
<p>Kata Kunci: Event, Susur Sawah dan Susur Budaya, Launching Produk Kuliner Lawar Daun Belimbing</p>	<p style="text-align: center;">Abstrak</p> <p>Tujuan Proyek tugas akhir ini adalah kami ingin memperkenalkan olahan berbahan dasar Daun Belimbing, serta kami ingin memperkenalkan beberapa kuliner tradisional berupa sate bantengan, jaje batun bedil dan kuah balung ati babi, tujuan tim penulis memperkenalkan kuliner tradisional adalah untuk mempertahankan olahan produk yang diwarisi secara turun-temurun. Proyek tugas akhir ini diselenggarakan pada tanggal 20 juli 2023 bertempat di Aula Kantor Perbekel Desa Nyambu. Judul dari proyek tugas akhir ini adalah “Peranan Produk Kuliner Tradisional Dalam Mendukung Pengembangan Desa Wisata Nyambu” dengan racikan khas berupa salah satu penambahan bahan produk yaitu dengan menggunakan samsam daging babi sebagai pelengkap cita rasa hidangan. Responden dalam Proyek Tugas Akhir ini adalah semua kalangan yang hadir pada event yang dilaksanakan, serta akan berpartisipasi langsung pada kegiatan tur wisata susur sawah dan susur budaya dan sebagai responden dalam pengisian kuisioner event. Data akan dianalisis secara</p>

kualitatif (yang berupa data kualitatif yang diangkakan seperti hasil dari kuisioner) dan kuantitatif. Metode pelaksanaan proyek tugas akhir ini dalam bentuk penyelenggaraan Event, tim penulis mengharapkan agar konsep serta standar reaeap yang dihasilkan ini bias dijadikan contoh bagi mahasiswa atau masyarakat yang ingin menyelenggarakan event launching produk kuliner berikutnya.

PENDAHULUAN

Desa Nyambu, Kecamatan Kediri, Kabupaten Tabanan ditetapkan sebagai salah satu desa wisata yang memiliki potensi pariwisata, alam dan budaya, usaha pariwisata yang dikembangkan oleh masyarakat seperti, industri ukiran kayu, pande besi, olahan pangan dan sanggah. Pariwisata ekologis adalah perjalanan ketempat tempat alami yang relatif masih belum terganggu atau terkontaminasi (tercemari) dengan tujuan untuk mempelajari, mengagumi dan menikmati pemandangan, tumbuh-tumbuhan dan satwa liar, serta bentuk-bentuk manifestasi budaya masyarakat yang ada, baik dari masa lampau maupun masa kini, sebagaimana tertuang dalam pasal 51 RTRWK Tabanan No. 11 Tahun 2012. Desa Nyambu Kecamatan Kediri sebagai model Desa Wisata Ekologis (DWE).

Selain keindahan alam, keunikan budaya dan keramahtamahan masyarakatnya Desa Nyambu juga memiliki masakan khas tradisional yang tim penulis *Launching* yaitu hidangan tradisional berupa Lawar Daun Belimbing,.

Lawar daun belimbing, dimana tehnik pembuatan dan bahan yang digunakan memiliki ciri khas yang berbeda dengan yang ditemukan di daerah lain, yaitu menggunakan samsam daging babi sebagai protein dalam hidangan tersebut serta di tambahkan dengan kukusan tepung terigu sebagai pelembut pada hidangan lawar daun belimbing.

Dari uraian diatas tersebut, kami memperkenalkan makanan Tradisional dan kegiatan tur wisata susur sawah dan susur budaya melalui kegiatan event **“PERANAN PRODUK KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA NYAMBU”** sehingga dapat menghasilkan sebuah event yang menarik minat masyarakat yang belum tahu tentang pesona alam dan keunikan Budaya yang ada di desa Nyambu.

METODE

Metode Proyek Tugas Akhir yang dirancang oleh Tim Penulis mengguakan tahapan pengumpulan data melalui wawancara dengan mengajukan pertanyaan kepada partisipan/responden mengenai kegiatan event yang direncanakan oleh tim penulis. Selain wawancara, kami juga melakukan pengumpulan data melalui Observasi yaitu kami melakukan pengamatan secara langsung ke objek yang akan menjadi sumber pengumpulan data dalam pembuatan Event.adapun metode pengumpulan data lain yang kami pakai adalah melalui penyebaran kuisioner kepada tamu undangan yang hadir pada saat pelaksanaan event agar kami dapat mengetahui tingkat kepuasan tamu undangan terhadap proses pelaksanaan event yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL

Melalui pelaksanaan event Launching Produk Kuliner Tradisional dan Kegiatan Tur Wisata Susur Sawah dan Susur Budaya dapat menciptakan sebuah produk kuliner tradisional unggulan dengan bahan dan cara pembuatan produk kuliner berbeda dari Lawar daun Belimbing pada umumnya, serta memperkenalkan beberapa objek wisata berupa keindahan alam dan keunikan budaya yang diperkenalkan

oleh tim penulis dan pengurus ekowisata desa Nyambu, sehingga dapat menjadi daya Tarik bagi wisatawan Domestik maupun wisatawan Mancanegara

Untuk proses pembuatan Lawar Daun Belimbing menggunakan berbagai campuran bumbu khas Bali dan daun belimbing yang memiliki khasiat untuk mengatasi sakit maag. Berikut ini adalah standar resep dari pembuatan Lawar daun Belimbing:

A. Bahan-bahan :

1. Daun Belimbing : 50 gram
2. Tepung Terigu : 25 gram
3. Gula Merah : 15 gram
4. Kulit Daging Babi : 10 gram
5. Bumbu Basa Genap (Bahan-Bahan) :

(Semua bahan ditumis)

- | | |
|--------------|-----------|
| Bawang Merah | : 3 butir |
| Bawang Putih | : 10 sium |
| Cabe Rawit | : 10 biji |
| Kunyit | : 1 helai |
| Lengkuas | : 1 helai |
| Kencur | : 2 helai |
| Jahe | : 1 helai |
| Ketumbar | : 1 sdm |
| Merica Bubuk | : 5 gram |
| Garam | : 5 gram |

6. Sambal Embo (Bahan-bahan) :

(Semua bahan digoreng)

- | | |
|--------------|-----------|
| Bawang Merah | : 1 butir |
| Bawang Putih | : 4 sium |
| Cabe | : 3 biji |

7. Bahan Tambahan :

- | | |
|---------------------------------|-----------|
| Bawang Merah Mentah yang diiris | : 5 gram |
| Merica Hijau Mentah | : 5 gram |
| Daun Limo | : 1 helai |

B. Proses Pembuatan :

1. Rebus daun belimbing dengan cara masukkan daun belimbing setelah air rebusan mendidih selama 20 menit. Setelah matang angkat dan tiriskan lalu di peras agar tidak mengandung air lagi.
2. Rebus tepung terigu sehingga menjadi bubur.

3. Tumis bumbu basa genap sehingga matang.
4. Goreng sambal embo.
5. Iris gula merah sampai halus.
6. Iris bawang merah mentah.
7. Cincang daun limo
8. Cincang kulit daging babi dengan bentuk agak memanjang.
9. Buat adonan daun belimbing dengan cara masukkan tepung bubuk, kemudian campur dengan irisan gula merah, lalu tambahkan bumbu basa genap, sambal embo, daun limo dan merica hijau serta tambahkan juga irisan bawang merah.
10. Masukkan kulit daging babi yang sudah dicincang, lalu aduk sampai merata, kemudian masukkan daun belimbing yang sudah di sobek-sobek tadi kedalam adonan yang tadi, aduk sampai merata.
11. Lawar daun belimbing siap disajikan.



Gambar 1. Foto Produk Kuliner Tradisional Lawar Daun Belimbing
(Sumber: Dokumen Pribadi, 2023)

PEMBAHASAN

Sebelum Event Launching Produk Kuliner Tradisional yang bertema “**PERANAN PRODUK KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA NYAMBU**” tim penulis melalui beberapa proses persiapan dengan melakukan Observasi mengenai beberapa objek wisata yang sesuai dengan perencanaan yang penulis sepakati Bersama dengan pengurus ekowisata Desa Nyambu.

Agar dapat menghasilkan produk kuliner tradisional Lawar daun Belimbing yang berkualitas, tim penulis melakukan persiapan dengan melakukan uji coba pembuatan produk kuliner sebanyak tiga kali, dengan merancang bahan-bahan Kuliner dan menambahkan resep yang berbeda , lalu tim penulis mencicipi hidangan secara bertahap sampai menciptakan cita rasa yang pas dan memiliki cita rasa tersendiri, sehingga hasil akhir pada saat pelaksanaan Launching dapat berjalan dengan baik.

Kemudian untuk menarik pengunjung dalam kegiatan event yang penulis rancang, kami mempublikasikan serta mempromosikan melalui flayer dan disebarakan juga melalui media sosial dengan menawarkan

penjualan voucher seharga Rp. 80.000 per orang. Dari hasil penjualan voucher yang kami edarkan, di peroleh total penjualan sebanyak 10 voucher terjual.

Pelaksanaan event “**PERANAN PRODUK KULINER TRADISIONAL DALAM MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA NYAMBU**” dilaksanakan pada tanggal 20 Juli 2023 berlokasi di Aula Kantor Perbekel Desa Nyambu selama 5 jam dan di hadiri oleh tamu undangan sebanyak 15 orang termasuk para dosen penguji dan pembimbing serta orang tua tim penulis. Dalam pelaksanaan event, tim penulis bekerja sama dengan pengurus ekowisata Desa Nyambu sebagai panitia pelaksana event.

Pada pelaksanaan event pada hari kamis, tanggal 20 Juli 2023 dimulai dengan pelaksanaan ujian tugas akhir dengan dua dosen penguji dan satu dosen pembimbing sekaligus sebagai dosen penguji, yang berlangsung dari jam 07.00 WITA sampai jam 08.00 WITA, dan dilanjutkan dengan pembukaan kegiatan event tour wisata susur sawah dan susur budaya yang di buka oleh pengurus ekowisata Desa Nyambu, dimana kegiatan tour wisata berlangsung selama 2 jam. Setelah itu tim penulis melakukan kegiatan launching produk kuliner berupa Lawar Daun Belimbing sembari tim ekowisata menyuguhkan *welcome drink* dan *snack* kepada tamu undangan. Setelah tim penulis melakukan demonstrasi produk kuliner, tamu undangan dan dosen penguji sekaligus dosen pembimbing di jamu oleh tim ekowisata untuk menikmati hidangan makan siang. Setelah menikmati hidangan makan siang bersama, tim penulis memberikan lembaran kuisisioner kepada tamu undangan agar di isi sehingga tim penulis dapat memperoleh data tambahan terkait kepuasan tamu dalam kegiatan event yang tim penulis laksanakan. Pada akhir pelaksanaan kegiatan event, tim penulis mempersilahkan dosen penguji dan dosen pembimbing bersama dengan tim pengurus ekowisata Desa Nyambu sekaligus tamu undangan untuk melakukan sesi foto bersama. Setelah sesi foto bersama, kegiatan event berakhir pada jam 01.00 WITA.

SIMPULAN

1. Kesimpulan dari Penelitian ini adalah :

Dalam pelaksanaan *Event* Ekowisata Desa Nyambu, tim penulis telah melakukan kegiatan susur sawah dan susur budaya, sehingga pengunjung dapat mengetahui berbagai objek wisata alam dan budaya yang ada di desa Nyambu. Selain kegiatan *tour* wisata, tim penulis juga memperkenalkan salah satu kuliner tradisional yang ada di desa Nyambu, yaitu lawar daun belimbing, dengan beberapa bahan, komposisi dan proses pembuatan, sehingga menjadi pembeda dari lawar daun belimbing yang sudah ada.

Penulis memperkenalkan Kuliner Tradisional berupa Lawar Daun Belimbing pada pelaksanaan *event*, melalui demonstrasi produk yang dipraktikkan oleh tim penulis dengan mengolah berbagai bahan-bahan untuk membuat lawar daun belimbing, dengan metode mencampur beberapa bahan yaitu, bumbu basa genep, sambal embe, tepung untuk kalas, gula merah, samsam daging babi, daun belimbing, daun limau dan irisan bawang merah mentah, sehingga semua hasil olahan bahan-bahan tersebut menjadi lawar daun belimbing yang siap untuk dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

Any, Noor. 2013. *Management Event*. Bandung: Alfabeta. Bowdin, Glenn A.J, dkk. 2011.

Silmi Nurul Utami. Serafica Gischa. (2021/06/17). *Pariwisata : Pengertian Para Ahli dan Indikator*.

123dok.com. (2017), *Pengertian Kuliner Tradisional*. Info@id.

<https://text-id.123dok.com/document/rz3n2er8q-pengertian-kuliner-tradisional-kuliner-tradisional.html>

DWE Nyambu, Alternatif Desa Wisata Bagi Wisatawan.

<https://www.desanyambu.com/artikel/2022/11/14/dwe-nyambu-alternatif-desa-wisata-bagi-wisatawan>