

## PKM Pengelolaan Restoran di Warung Madu Segara di Desa Gumbrih Pekutatan, Jembrana – Bali

<sup>1\*</sup>Gusti Ngurah Joko Adinegara, <sup>2</sup>I Ketut Sirna, dan <sup>3</sup>Gilbert Nainggolan

<sup>1,2,3</sup>Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomika, Bisnis dan Humaniora Universitas Dhyana Pura

email: [jokoadinegara@undhirabali.ac.id](mailto:jokoadinegara@undhirabali.ac.id)\*

---

### ABSTRAK

Desa Wisata Gumbrih merupakan kawasan strategis yang memiliki potensi pertumbuhan di bidang ekonomi dan pariwisata karena terletak di jalur penghubung dari Denpasar ke Gilimanuk. Warung Madu Segara yang terletak di pinggir pantai merupakan salah satu anggota kelompok sadar wisata di Desa Wisata Gumbrih yang bergerak dalam usaha kuliner yang berusaha mengangkat potensi dari kelompok sadar wisata lainnya. PKM ini berupaya membantu permasalahan yang dihadapi oleh Warung Madu Segara yaitu dalam pengelolaan restoran, pengolahan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan bagi wisatawan yang datang berkunjung. 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 penyuluhan, pelatihan dan pendampingan tentang pengelolaan warung makan, dengan mendatangkan instruktur baik instruktur memasak (*chef*) dan instruktur tata hidangan (*waiter*) yang berpengalaman. Hasil dari program PKM ini adalah telah 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, Manajemen Kuliner, Restoran

### ABSTRACT

*Gumbrih Tourism Village is a strategic area that has the potential for growth in the economic and tourism sectors because it is located on the connecting route from Denpasar to Gilimanuk. Warung Madu Segara, located on the beachside, is one of the tourism awareness groups in Gumbrih Tourism Village which is engaged in a culinary business that seeks to raise the potential of other tourism awareness groups. This PKM seeks to help problems faced by Warung Madu Segara, namely in restaurant management, processing food ingredients, until serving the food for tourists who come to visit. Another obstacle is that Warung Madu Segara is not yet well-known among tourists due to a lack of information and promotion so that there is a need for assistance in the aspects of marketing and structuring the food stall business. The method used is counseling, training and mentoring on the management of the food stalls, by inviting experienced instructors, both cooking instructors (*chef*) and service instructors (*waiter*). The result of this PKM program is that there has been an increase in the knowledge of managing a food stall, both in terms of restaurant management, processing and serving of food and beverages, as well as being able to raise the local potential that can be served to tourists.*

**Keywords:** *tourism village, culinary management, restaurant*

### 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 Organik Sukadame, 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.

Madu Segara merupakan salah satu Restoran di dekat patai Desa Gumbrih sebagai sarana untuk tamu *menikmati breakfast, lunch* dan *dinner* tatkala berwisata di Desa Gumbrih. Karyawan yang melayani pengunjung hanya tiga orang dengan latar belakang lulusan SMA dan belum mendapatkan pendidikan maupun pelatihan mengenai pengelolaan restoran. Dengan peralatan yang masih sederhana, mereka melayani tamu yang datang ke Warung Madu Segara. Karyawan belajar secara otodidak dalam mengolah makanan dan pelayanan kepada tamu. Demikian juga dengan pengunjung yang datang masih tergolong sedikit, karena tempat dari Warung Madu Segara yang masuk ke dalam dan berada dekat pantai. Pendapatan yang diperoleh rata-rata setiap hari masih rendah.

Berdasarkan kepada analisis situasi Warung Madu Segara, maka permasalahan yang dihadapi mitra dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Kemampuan sumber daya manusia yang masih rendah khususnya dalam pengelolaan sebuah restoran dari konsep menu, penyimpanan, pengolahan dan penyajian makanan dan minuman, dimana masih dikelola oleh SDM yang belum memiliki kompetensi di bidang manajemen restoran.
2. Pengelola belum menguasai konsep manajemen restoran, sehingga membutuhkan pemahaman manajemen

pengelolaan restoran, serta memanfaatkan potensi dari kelompok sadar wisata lainnya khususnya yang dihasilkan oleh anggota kelompok lainnya seperti jamur, ikan gurame, tanaman organik.

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

## SOLUSI DAN TARGET LUARAN

### Solusi

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

### Target Luaran

Target yang sudah tercapai dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

- a. Meningkatnya pemahaman dalam manajemen pengelolaan restoran dari Warung Madu Segara sehingga dapat meningkatkan daya saing dengan warung sejenis yang ada di sekitar Desa Gumbrih.
- b. Karyawan lebih memahami konsep menu, pengolahan makanan dan minuman, penyajian makanan dan minuman di Warung Madu Segara.
- c. Meningkatnya pemahaman pengelola dalam konsep promosi yang sederhana tetapi dapat mendatangkan konsumen salah

satunya melalui media social dan pemasangan spanduk yang dapat dilihat oleh konsumen.

- d. Karyawan lebih memahami penggunaan alat masak dan alat pengolahan minuman sehingga dapat meningkatkan daya tarik penjualan menu kepada konsumen

### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah dilakukan melalui beberapa tahapan yang dirancang dan dibuat agar kegiatan program pengabdian berjalan dengan efektif dan tepat sasaran. Tahapan kegiatan tersebut meliputi:

1. Persiapan

Telah melakukan pengamatan awal kondisi Warung Madu Segara, kemudian menentukan langkah-langkah yang tepat untuk menentukan prioritas masalah dan cara mengatasinya.

2. 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 mereka menyatakan siap untuk dilaksanakan.

3. Pelaksanaan Pelatihan

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, selanjutnya materi ke 2 tentang konsep penentuan harga jual dan *food cost* dilakukan oleh Eko Sulisty, Materi ke 3 konsep manajemen sumber daya manusia oleh Gilbert Nainggolan, Materi ke 4 konsep pelayanan unggul oleh I Ketut Sirna dan materi ke 5 tentang pengetahuan menu oleh I WK Teja Sukmana

### HASIL DAN PEMBAHASAN

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.



**Gambar 1. Penyuluhan konsep pengelolaan restoran**

Dalam Bidang Produksi

Praktek pelatihan pengolahan makanan 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 dipraktikkan, dimana bahannya mengadopsi 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



**Gambar 2. Peserta mengikuti pelatihan pengolahan makanan**

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

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



**Gambar 3. Peserta mengikuti pelatihan pengolahan dan penyajian minuman**

**Hasil Pretest dan Postest Kegiatan PKM Warung Madu Segara Desa Gumbrih**

Setelah diberikan sosialisasi dan pelatihan pada Bulan Oktober 2020, dan dilakukan pendampingan hingga Bulan Nopember 2020, terdapat peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang terkait tentang pengelolaan manajemen restoran. Peningkatan tersebut dapat dijelaskan sebagaimana tabel berikut ini:

**Tabel 1 Dampak program kemitraan masyarakat warung madu segara.**

Jenis	Pengetahuan & Keterampilan awal (Pretest)	Pengetahuan & Keterampilan awal (Posttest)
Standar <i>Recipi</i>	Pengetahuan tentang standar recipe untuk makanan dan minuman berdasarkan informasi pengelola	Pengetahuan standar recipe untuk makanan dan minuman meningkat setelah mendapatkan sosialisasi tentang standar <i>recipi</i>
Standard Operasional Prosedur (SOP)	Pengetahuan tentang standard operasional prosedur (SOP) belum dimiliki	Pengetahuan (SOP) meningkat setelah mendapatkan sosialisasi tentang SOP pelayanan
Menu	Pengetahuan terhadap menu hanya menu makan pagi, makan siang dan makan malam	Pengetahuan menu meningkat setelah mendapatkan sosialisasi tentang susunan menu
Jenis Pelayanan	Pengetahuan terhadap jenis pelayanan tidak ada	Pengetahuan jenis pelayanan meningkat setelah mendapatkan sosialisasi tentang jenis pelayanan
Harga Jual dan <i>Food Cost</i>	Pengetahuan tentang harga jual dan <i>food cost</i> tidak ada, harga jual ditentukan sendiri	Pengetahuan harga jual dan <i>food cost</i> meningkat setelah mendapatkan sosialisasi tentang cara penetapan harga jual dan <i>food cost</i>
Pengolahan Makanan	Ketrampilan pengolahan dan penyajian makanan masih kurang terutama dalam cara memasak	Ketrampilan pengolahan dan penyajian makanan meningkat setelah mendapatkan praktek tentang cara memasak

Jenis	Pengetahuan & Keterampilan awal (Pretest)	Pengetahuan & Keterampilan awal (Posttest)
Pengolahan Minuman	Ketrampilan pengolahan minuman hanya sederhana, kelapa muda, es teh, es jeruk dan sederhana	Ketrampilan pengolahan minuman meningkat setelah mendapatkan praktek pengolahan minuman
Penyajian Makanan & Minuman	Ketrampilan penyajian makanan dan minuman belum rapi	Ketrampilan penyajian makanan dan minuman praktek penyajian makanan dan minuman

### SIMPULAN DAN IMPLIKASI

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, ketrampilan 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 program 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.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Melalui kesempatan ini, Tim Program Kemitraan Masyarakat dengan setulus hati mengucapkan rasa terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Perbekel Desa Gumbrih, Bendesa Adat Desa Gumbrih, Ketua Kelompok Sadar Wisata Sorga Nintya Desa Gumbrih, Universitas Dhyana Pura dalam hal ini Lembaga Penelitian Pengabdian Masyarakat (LPPM) yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian dalam bentuk pemberian Dana Hibah Program Kemitraan Masyarakat Tahun 2020.

### DAFTAR PUSTAKA

- 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