

“Ipomea Batatas Poiret” Andalan Kuliner dalam Mengembangkan Cluster Pariwisata “Mbagun Makutoromo” Karanganyar

Etty Indriani¹, Nani Irma Susanti², Cahyani Tunggal Sari³

^{1,2,3}STIE-AUB Surakarta

¹ettyaub@yahoo.co.id, ²irma_sumaryanto@yahoo.com, ³cahyani031084@gmail.com

Received: 1 Februari 2018; Revised: 3 Juli 2018; Accepted: 25 Agustus 2018

Abstract

The decline in the number of tourists in Karanganyar due to not yet optimal development of region-based tourism potential, not yet steady interconnection between tourist destination, still low quality of tourism actors, infrastructure support, and not yet optimal cooperation of stakeholders in developing tourism. The main commodities of the village have not been widely developed in various products and their packaging and marketing are not attractive. Ngargoyoso produces “Ipomea Batatas Poiret” very high quality and abundant, but used for fodder. Good quality can be seen from the very dark purple color of the skin up to it. Purpose of dedication: giving knowledge to cluster members about the benefits of the purple sweet potatoes and the nutrients contained therein and can be used as a substitute for staple food, providing knowledge in processing “Ipomea Batatas Poiret”, train members of clusters to make a variety of foods made from raw “Ipomea Batatas Poiret”, provide understanding to cluster members to have more spirit entrepreneur in the field of tourism services. Methods used, survey methods, lectures, training practices and discussions. Results obtained: Creativity in processing food made from “Ipomea Batatas Poiret” and The spirit of a sustainable Entrepreneurship.

Keywords: *entrepreneur spirit, regional superior culinary, sustainable, tourism*

Abstrak

Penurunan jumlah wisatawan di Karanganyar dikarenakan belum optimalnya pengembangan potensi wisata berbasis wilayah, belum mantapnya keterkaitan antar destinasi wisata, masih rendahnya kualitas pelaku wisata, dukungan infrastruktur, serta belum optimalnya kerjasama para pemangku kepentingan dalam mengembangkan wisata. Komoditas utama desa belum banyak dikembangkan di berbagai produk dan kemasan serta pemasarannya tidak menarik. Ngargoyoso menghasilkan “Ipomea Batatas Poiret” sangat berkualitas dan melimpah tetapi digunakan untuk makanan ternak. Kulit baik dapat dilihat dari warna ungunya sangat gelap dari kulit sampai dalamnya. Tujuan pengabdian adalah memberikan pengetahuan kepada anggota kluster tentang manfaat dari “Ipomea Batatas Poiret” dan nutrisi yang terkandung di dalamnya serta dapat digunakan sebagai pengganti bahan makanan pokok, memberikan pengetahuan dalam mengolah “Ipomea Batatas Poiret”, melatih anggota kluster membuat berbagai macam makanan berbahan baku “Ipomea Batatas Poiret”, memberikan pemahaman kepada anggota kluster untuk lebih memiliki jiwa *entrepreneur* di bidang jasa pariwisata. Metode yang digunakan, metode survei, ceramah, praktek pelatihan dan diskusi-konsultasi. Hasil yang diperoleh yaitu kreativitas dalam mengolah makanan berbahan “Ipomea Batatas Poiret” dan Semangat *Entrepreneur* yang berkelanjutan.

Kata Kunci: *jiwa entrepreneur, kuliner unggulan daerah, suistanable, pariwisata*

A. PENDAHULUAN

Penurunan jumlah wisatawan di Kabupaten Karanganyar dikarenakan rendahnya daya saing obyek wisata daerah, dan belum optimalnya pengembangan potensi wisata berbasis wilayah, rendahnya kualitas SDM yang berdampak pada rendahnya sistem manajemen, rendahnya akses teknologi, rendahnya produksi, sempitnya pemasaran, kurangnya permodalan, dan kurangnya informasi serta daya saing yang rendah. masih kurang kondusifnya iklim usaha, ketersediaan data UMKM secara riil.

Desa Giri Mulyo Kemuning terletak di wilayah Kecamatan Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar. Desa Giri Mulyo Kemuning memiliki topografi berupa daerah yang tinggi, berada di ketinggian ± 1.500 mdpl, dengan suhu udara rata-rata ± 22 °C sampai dengan 32 °C, beriklim tropis, dengan luas wilayah 1623,866 Ha. Lahan pertanian kebanyakan berupa tegal/ kebun.

Strategi pembangunan Pemerintah Kabupaten Karanganyar menekankan pembangunan yang bertumpu pada

kemampuan sendiri, hakekatnya adalah strategi yang melihat kebutuhan dengan mengoptimalkan potensi lokal. Perencanaan pembangunan mengutamakan proses partisipatif masyarakat dengan mengembangkan kapasitas lokal diharapkan mempunyai daya ungkit untuk mendorong terjadinya *multiplier effect* ekonomi yang besar.

Ubi ungu sangat baik tumbuh di Ngargoyoso, hal ini dapat dilihat dari berlimpahnya panen, warna ungu yang gelap dimulai dari kulit sampai dalam ubi ungu. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya zat warna alami yang disebut antosianin. Antosianin adalah kelompok pigmen yang menyebabkan warna kemerah-merahan, letaknya di dalam cairan sel yang bersifat larut dalam air (Nollet, 1996). Komponen antosianin ubi jalar ungu adalah turunan mono atau diasetil 3-(2-glukosil) glukosil-5-glukosil peonidin dan sianidin (Suda dkk., 2003). Senyawa antosianin berfungsi sebagai antioksidan dan penangkap radikal bebas, sehingga berperan untuk

mencegah terjadi penuaan, kanker, dan penyakit degeneratif. Selain itu, antosianin juga memiliki kemampuan sebagai anti mutagenik dan anti karsinogenik, mencegah gangguan fungsi hati, anti hipertensi, dan menurunkan kadar gula darah (Jusuf dkk., 2008).

Berbagai permasalahan terkait dengan keberadaan UMKM adalah rendahnya kualitas SDM yang berdampak pada rendahnya sistem manajemen, rendahnya akses teknologi, rendahnya produksi, sempitnya pemasaran, kurangnya permodalan, dan kurangnya informasi serta daya saing yang rendah. Selain itu, permasalahan yang dihadapi adalah kurang kondusifnya iklim usaha, ketersediaan data UMKM secara riil.

Kabupaten Karanganyar merupakan wilayah dengan potensi wisata alam. Permasalahan wisata seringkali merupakan permasalahan yang saling kait mengkait, kunjungan sedikit karena kurang daya tarik, obyeknya tidak menarik, karena tidak ada dana untuk membangunnya, tidak ada dana karena tidak ada pengunjung. Dari hal ini

permasalahan pariwisata berputar-putar dari 3 (tiga) hal yaitu: (1) kunjungan wisatawan di Karanganyar yang tidak berkembang atau meningkat dengan signifikan, bahkan mengalami penurunan yang dikarenakan rendahnya daya saing obyek wisata daerah dan belum optimalnya pengembangan potensi wisata berbasis wilayah; (2) belum mantapnya keterkaitan antar destinasi wisata, masih rendahnya kualitas pelaku wisata, dukungan infrastruktur; serta (3) belum optimalnya kerjasama para pemangku kepentingan dalam mengembangkan wisata di Karanganyar.

Kondisi alam di daerah Ngargoyoso, terutama dengan kondisi tanahnya yang subur, sangat baik untuk tumbuh ketela rambat, ketela pohon dan jambu biji. Terkenal dengan ketela pohon dengan nama jalaktowo dan ubi jalar yang berwarna ungu kehitaman. Mengenai rasa tidak ada yang bisa menandingi kelezatan ke dua jenis ketela pohon dan ketela rambat ini. Bibit ke dua ketela ini jika di tanam di daerah lain tidak akan sama rasanya.

“Ipomea Batatas Poiret” Andalan Kuliner dalam Mengembangkan Cluster Pariwisata “Mbagun Makutoromo” Karanganyar

Etty Indriani, Nani Irma Susanti, Cahyani Tunggal Sari

Berdasarkan permasalahan mitra tersebut, maka solusi yang ditawarkan yaitu memberikan pengetahuan kepada anggota kluster tentang manfaat dari ubi ungu dan nutrisi yang terkandung di dalamnya dapat digunakan sebagai pengganti bahan makanan pokok. Kegiatan ini dilakukan dengan ceramah. Dengan memberikan pengetahuan dalam mengolah ubi ungu diharapkan dapat menambah penghasilan dan kesejahteraan masyarakat.

Pelatihan dimulai dari mengolah ubi ungu mentah dan mengukus, menakar bahan pendukung, menguleni, mencetak, mengukur ukuran yang layak, menggoreng, menghilangkan minyak yang berlebih, mendinginkan, sampai mengemas dengan menggunakan peralatan vacum serta packing dengan dus yang telah didesign dengan gambar dan warna yang menarik. Diharapkan penduduk dapat mengoptimalkan potensi sumber daya alam di Ngargoyoso. Dengan memberikan suasana yang mendukung, bahwa sebuah usaha harus menggunakan

network jika ingin berkembang dan berkelanjutan.

Melatih anggota kluster membuat berbagai macam makanan berbahan baku ubi ungu yang tersedia melimpah di Ngargoyoso. Salah satunya dengan ubi ungu, karena memiliki kandungan untuk kesehatan yang sangat baik.

Memberikan pemahaman kepada anggota kluster untuk lebih memiliki jiwa *entrepreneur* di bidang jasa pariwisata. Dengan ceramah dan contoh bahwa jiwa *entrepreneur* harus dibangun dan jasa pariwisata akan cepat berkembang jika didukung seluruh masyarakat. Baik dengan sikap, ucapan dan jiwa melayani serta jiwa menjaga alam lingkungan.

Target luaran dari program ini yaitu kreativitas dalam mengolah ubi ungu, terbentuknya usaha rumahan yang membuat produk berbahan baku ubi ungu, kesadaran sebagai pelaku dunia pariwisata karena dukungan alam, serta publikasi.

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan dilaksanakan pada hari Rabu, 24 Januari 2018 Pukul 10.00 WIB yang bertempat di pendopo rumah Bapak Wiyono - Padas Ombo Ngargoyoso Kabupaten Karanganyar.

Peserta pada kegiatan ini yaitu anggota kluster, Kepala Baperlitbang dan Staf Kabupaten Karanganyar, 1 orang yang memberikan pelatihan, mahasiswa Tim Pengabdian kepada Masyarakat, serta 1 staf dari P3M STIE AUB Surakarta yang bertugas monev kegiatan. Banyak peserta dari anggota kluster yang hadir pada kegiatan ini adalah 40 orang.

Metode pengabdian kepada masyarakat ini yaitu survei, ceramah, praktek pelatihan dan diskusi-konsultasi. Survei dilakukan dengan wawancara ‘*user need assesment*’ kepada pengurus Kluster Pariwisata Makutromo dan beberapa anggota, untuk mendapatkan data, jenis dan kebutuhan anggota Kluster Pariwisata Makutromo. Rincian metode yang dilakukan adalah sebagai berikut:

Ceramah, penjelasan diberikan kepada peserta dalam hal membuat makanan yang dapat menjadi oleh-oleh bagi para wisatawan dan dapat menjadi makanan andalan daerah dengan bahan baku yang tersedia melimpah sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan. Penjelasan disertai langsung dengan praktek pembuatan beberapa jenis makanan.

Selama pelatihan peserta difasilitasi dalam melakukan diskusi-konsultasi untuk membahas permasalahan yang timbul dalam permasalahan dana, mengolah ubi ungu, komposisi ubi ungu, menangani ubi ungu agar tetap layak digunakan dan menghasilkan produk yang berkualitas, upaya menyelesaikan minyak yang menjadi kendala bagi produk timus dan kemasan yang baik bagi produk timus, bakpia, nastar dan wingko.

Materi yang disampaikan tentang pariwisata, jiwa *entrepreneur* dunia pariwisata, pelatihan membuat berbagai makanan berbahan dasar ubi ungu, serta trik mengolah ubi ungu.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok mitra sudah menguasai cara memilih ubi ungu yang berkualitas, mengolah dan menghilangkan minyak yang berlebih untuk timus goreng, resep membuat timus, wingko dan bakpia berbahan baku ubi ungu, serta membuat kemasan yang baik, sehat, dan menarik.

Faktor penghambat dalam program ini yaitu belum ada rasa kebersamaan dalam melakukan kegiatan ekonomi, belum ada kesadaran akan *network* dalam kegiatan ekonomi sangat penting. Kegiatan ekonomi yang sudah berhasil masih menggunakan manajemen konvensional. Baperlitbang Karanganyar telah berusaha memberikan sosialisasi kesadaran *entrepreneur* di dunia pariwisata kepada masyarakat.



Gambar 1. Timus Salah Satu Olahan dari Ubi Ungu yang Minyaknya Ditiriskan dengan spin

D. PENUTUP

Simpulan

Masyarakat desa Girimulyo Karanganyar belum optimal dalam memanfaatkan sumber kekayaan alam yang ada. Baik sumber alam maupun sumber daya manusianya, hal ini terbukti dengan masih harus didampingi oleh pemerintah setempat. Walau sudah memiliki wadah dalam bentuk Kluster namun kegiatan mereka masih individu, masih adanya sikap tidak berani menghadapi persaingan.

Saran

Pemerintah Kabupaten Karanganyar sebaiknya secara rutin memberikan penyuluhan kepada anggota Kluster agar mereka memahami apa yang harus mereka lakukan dalam kegiatan pariwisata dengan membangun semangat, jiwa dan kondisi *entrepreneurship* yang sehat dan kondusif sehingga pariwisata di Kabupaten Karanganyar dapat di tata dengan lebih baik serta perkembangan pariwisata lebih cepat dengan melibatkan seluruh network dan potensi yang ada.

Ucapan Terima Kasih

1. Dr. Agus Utomo, MM., Ketua STIE AUB Surakarta yang mempercayakan dan memberikan dana kepada Tim Pengabdian Pada Masyarakat.
2. Bapak Suroto selaku Ketua Cluster Pariwisata “Mbagun Makutoromo” Kabupaten Karanganyar yang telah mengizinkan Tim Pengabdian dapat melakukan kegiatan pengabdian di lingkungannya.
3. Ibu Wahyuni Kepala Baperlitbang Kabupaten Karanganyar dan staf yang telah mendampingi kegiatan pengabdian ini hingga selesai.
4. Seluruh anggota Cluster Pariwisata “Mbagun Makutoromo” Kabupaten Karanganyar yang telah mengikuti kegiatan pelatihan dan telah mendapat tambahan pengetahuan dan ketrampilan dengan penuh kesungguhan.
5. Bu Ning, yang telah ikhlas berbagi ilmu dan resepnya.

E. DAFTAR PUSTAKA

- _____. 2002. Seminar Sehari “Strategi Memajukan Usaha Kecil dan Menengah”. Jakarta: Pustaka Sora Mido.
- Buchari Alma. 1998. *Pengantar Bisnis*. Bandung: Alfabeta.
- Tulus T.H. Tambunan. 2002. *Usaha Kecil dan Menengah di Indonesia*. Jakarta: Salemba Empat.
- Nollet. L.M.L. (1996). *Handbook of Food Analysis: Physical Characterization and Nutrient Analysis*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Panji Anoraga & Joko Sudantoko. 2002. *Koperasi, Kewirausahaan, dan Usaha Kecil*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Ricky W. Griffin & Ronald J. Elbert. 2003. *Bisnis Edisi 6*. Jakarta: PT. Prenhallindo.
- Robbins, Staphen P. 1999. *Manajemen (jilid I & II). Edisi 6*. Jakarta: Prenhallindo.
- Singgih Wibowo, dkk. 2002. *Pedoman Mengelola Perusahaan Kecil*. Bogor: Penebar Swadaya.

**“Ipomea Batatas Poiret” Andalan Kuliner dalam Mengembangkan Cluster Pariwisata
“Mbagun Makutoromo” Karanganyar**

Etty Indriani, Nani Irma Susanti, Cahyani Tunggal Sari

Singgih Wibowo, dkk.. 2004. *Petunjuk*

Mendirikan Perusahaan Kecil. Bogor:

Penebar Swadaya.

Suda, I., Oki, T., Masuda, M., Kobayashi, M.,

Nishiba, Y., dan Furuta, S. 2003.

Review: Physiological functionality of
purple-fleshed seet potatoes containing

anthocyanins and their utilization in

foods. *Japan Agricultural Research*

Quarterly. 37: 167-173.

Yusuf M, Rahayuningsih A, dan Ginting E.

2008. Ubi jalar ungu. *Warta Penelitian*

dan Pengembangan Pertanian 30:4.

Yusuf, M., Rahayuningsih, St.A., dan

Pambudi, S. (2003). *Pembentukan*

Varietas Unggul Ubi Jalar Produksi
Tinggi yang Memiliki Nilai Gizi dan

Komersial Tinggi. Laporan Teknis.

Balitkabi.