

PENGEMBANGAN UMKM POKDARWIS SEBAGAI PENGRAJIN MAKANAN KHAS UNTUK Mendukung Desa Wisata BOKOHARJO

**Andreas Wahyu Krisdiarto¹, Erista
Adisetya², Herawati Oktavianty^{3*}**

¹)Program Studi Teknik Pertanian,
INSTIPER Yogyakarta

^{2,3})Program Studi Teknologi Hasil
Pertanian, INSTIPER Yogyakarta

Article history

Received : 26 November 2022

Revised : 23 Desember 2022

Accepted : 29 Desember 2022

***Corresponding author**

Herawati Oktavianty

Email : hera.oktavianty@gmail.com

Abstrak

Pokdarwis Bokoharjo merupakan kelompok sadar wisata Prabu Boko yang terletak di kawasan Prambanan, Sleman yang dikelilingi oleh Candi Boko dan Candi Banyunibo. Pokdarwis Prabu Boko aktif dalam kegiatan budaya dimana sebagian besar anggotanya bekerja sebagai *tour guide* serta bersama dengan Bumdes mengelola Candi Banyunibo. Hasil observasi menunjukkan mitra pernah memiliki UMKM yang memproduksi makanan keripik singkong namun karena pandemic Covid-19, kegiatan UMKM Pokdarwis tersebut terhenti, sehingga perlu dilakukan pemberdayaan kembali UMKM tersebut agar dapat membantu pemulihan pendapatan mitra dengan cara memproduksi makanan khas Bokoharjo. Langkah pendampingan yang dilakukan antara lain melakukan sosialisasi kepada mitra, menentukan produk unggulan yang akan diproduksi, memberikan pelatihan produksi produk inovatif pangan, pelatihan pengemasan serta pelatihan manajemen usaha dan pemasaran. Hasil program ini adalah terbentuknya kembali UMKM Pokdarwis, terciptanya makanan khas Bokoharjo yaitu getuk kimpul dan wedang dupak serta peningkatan pengetahuan mitra terhadap kimpul dan rempah-rempah maupun peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan produksi makanan yang baik maupun manajemen pengolahan usaha dan pemasaran.

Kata Kunci: Desa Wisata; UMKM; Pokdarwis Bokoharjo; Makanan Khas

Abstract

Pokdarwis Bokoharjo is a tourism-conscious group of Prabu Boko located in the Prambanan area, Sleman, which Boko Temple and Banyunibo Temple surround. Pokdarwis Prabu Boko is active in cultural activities where most of its members work as tour guides and, together with BUMDES, manage Banyunibo Temple. Observation results show that partners once had MSMEs that produced cassava chips. However, due to the Covid-19 pandemic, the Pokdarwis MSME activities were stopped, so it was necessary to re-empower these MSMEs to help restore partner income by producing Bokoharjo specialties. Assistance steps include socializing with partners, determining superior products to be produced, providing training on the production of innovative food products, packaging training, and business management and marketing training. The results of this program are the re-establishment of Pokdarwis MSMEs, the creation of Bokoharjo specialties, namely getuk kimpul, and wedang dupak, as well as increasing partners' knowledge of kimpul and spices as well as increasing partner skills in sound food production processing as well as business processing and marketing management.

Keywords: Tourism Village; MSME; Pokdarwis Bokoharjo; Traditional Food

Copyright © 2023 Andreas Wahyu Krisdiarto, Erista Adisetya, Herawati Oktavianty

PENDAHULUAN

Kawasan Prambanan, D.I Yogyakarta merupakan kawasan wisata budaya/sejarah dengan adanya berbagai candi di kawasan tersebut. Salah satu desa yang mencakup beberapa obyek wisata candi tersebut adalah desa Bonoharjo, sehingga desa ini dikembangkan menjadi desa wisata. Desa ini memiliki kelompok sadar wisata bernama Prabu Boko, yang bersama dengan Bumdes mengelola candi Banyunibo. Anggota Pokdarwis ini 20 orang, sebagian besar sebagai pemandu wisata (*tour guide*). Selain melayani panduan wisata, Pokdarwis ini juga memiliki kegiatan budaya dan ekonomi. Kegiatan ekonomi yaitu memiliki kedai kopi (Gambar 1) dan beberapa UMKM yang membuat batik (Gambar 2) dan makanan kecil. Kegiatan budaya

yaitu pagelaran kesenian 'Srendol' dan jemparingan atau panahan tradisional (Gambar 3), yang diadakan pada event-event tertentu.



Gambar 1. Kedai kopi dan angkringan Banyunibo



Gambar 2. Kerajinan batik Pokdarwis Bokoharjo

UMKM di bawah naungan Pokdarwis Bokoharjo ini menghasilkan batik tulis khas daerah Bokoharjo yang memiliki kekhasan ciri motif yang diambil dari relief candi, dimana nama motif batik tersebut antara lain mahakala, argopuspito, padmaratna dan terompet dewa wisnu. Batik ini menjadi daya tarik tersendiri dibandingkan batik daerah lain. Namun, UMKM Batik tersebut hanya memiliki 2 orang pengrajin yang aktif, disebabkan warga merasa tidak memiliki keahlian dalam membatik dan belum ada sosialisasi atau pelatihan yang diberikan. Meskipun batik dijual dengan kisaran harga yang cukup tinggi yaitu Rp. 300,000–2,000,000, namun masih belum bisa menjadi pendapatan tetap bulanan karena batik dibuat hanya berdasarkan pesanan pelanggan saja.

Sebelumnya, Pokdarwis Bokoharjo juga memiliki UMKM yang menghasilkan makanan berupa kripik singkong namun semenjak pandemi Covid 19, UMKM tersebut berhenti memproduksi. Pandemi covid 19 membawa dampak nyata terhadap penurunan pendapatan mitra, sehingga dibutuhkan kegiatan baru yang dapat membantu untuk pemulihan pendapatan mitra.



Gambar 3: Kegiatan budaya jemparingan

Kawasan lahan pertanian di desa Bonoharjo memiliki potensi menghasilkan bahan makanan umbi-umbian, tampak dari banyak warga menghasilkan umbi-umbian antara lain kimpul (gambar 4) dari kebunnya. Kimpul atau juga disebut sebagai talas adalah tanaman musiman, dimana pada masa panen dapat menghasilkan sekitar 5 kwintal. Meskipun banyak warga memiliki tanaman kimpul di kebunnya, namun masih belum dibudidayakan secara intensif, sehingga hasilnya saat panen belum maksimal. Saat ini hasil umbi kimpul masih dikonsumsi sendiri atau dijual ke pasar dengan harga berkisar Rp 7.000-9.000/kg.



Gambar 4: Umbi kimpul

Kimpul sebetulnya tanaman yang mudah tumbuh dan menghasilkan, dapat tumbuh di daerah tropis maupun sub-tropis, iklim lembab maupun kering, serta ketinggian tempat dengan kisaran yang lebar (0-1300 m) di atas permukaan laut (Putra et al., 2016). Kimpul tergolong sebagai jenis umbi berserat rendah, dimana dapat diolah menjadi produk dengan nilai ekonomi tinggi seperti bergedel kimpul, kroket, kimpul goreng, getuk kimpul dan keripik kimpul (Rahfiansyah, 2017).

Selain makanan khas yang belum dikenal masyarakat luas, warga Bokoharjo memiliki minuman khas yang saat ini juga baru dikonsumsi sendiri, yakni wedang dupak. Minuman ini terbuat dari beberapa jenis rempah-rempah yang ditambah dengan santan. Wedang dupak ini diyakini warga dapat meningkatkan imunitas tubuh serta dapat meningkatkan kejantanan laki-laki jika rutin mengkonsumsinya. Tanaman rempah memiliki kandungan senyawa fitokimia yang menyebabkan tanaman bersifat aromatic sehingga sering digunakan sebagai pemberi cita rasa pada makanan atau sebagai pengharum, bumbu masakan dan pengawet makanan. Jenis-jenis tanaman rempah seperti jahe, kunyit, kapulaga, cengkeh dan lainnya dikenal memiliki beragam khasiat bagi kesehatan serta secara turun temurun telah digunakan sebagaibahan pangan berkhasiat (Listyana, 2018; Batubara, et al., 2020). Melihat turunnya pendapatan anggota Pokdarwis dan besarnya potensi kawasan, masih dimungkinkan pengembangan pemberdayaan Pokdarwis agar dapat pulih

dari dampak pandemi dan memberi manfaat ekonomi lebih luas bagi masyarakat di desa wisata Bokoharjo. Adapun tujuan dari kegiatan pengabdian kemitraan masyarakat ini antara lain pengembangan produk pangan inovatif yang berasal dari desa Bokoharjo dengan penerapan teknologi tepat guna sebagai pendukung produksi, peningkatan pengetahuan, wawasan dan ketrampilan mitra dalam pengolahan produksi makanan yang baik, pengendalian mutu dan keamanan pangan, peningkatan kemampuan perencanaan dan pengelolaan usaha yang terstruktur dan sistematis serta peningkatan ketrampilan mitra dalam promosi dan pemasaran produk menuju kemandirian usaha.

METODE PELAKSANAAN

Program kemitraan masyarakat dengan mitra Pokdarwis Prabuboko menggunakan metode pendekatan pola partisipatif dimana mitra berperan aktif terhadap pelaksanaan kegiatan baik dalam menganalisis permasalahan yang ada serta mencari solusi penyelesaiannya untuk perbaikan yang lebih baik. Proses perbaikan dilakukan dengan lebih mengembangkan potensi yang dimiliki, melalui peningkatan keterampilan serta memperbaiki perilaku masyarakat sehingga diharapkan mitra dapat lebih mandiri. Pokdarwis Prabu Boko merupakan salah satu ujung tombak terdepan dalam pengembangan potensi pariwisata di Desa Bokoharjo, sehingga diharapkan mitra mempunyai kemampuan mengelola sumberdaya secara benar dan efisien untuk dapat memulihkan pendapatan mitra maupun mampu meningkatkan kemauan warga untuk berperan serta dalam UMKM Pokdarwis ke depannya.

Salah satu upaya dengan meningkatkan pengetahuan dan kemampuan mitra dalam pemanfaatan kemajuan teknologi pertanian melalui inovasi produk pertanian yang memiliki ciri khas desa Bokoharjo dalam kegiatan usahanya. Dengan mengadopsi metode pendekatan partisipatif di pedesaan, memungkinkan mitra untuk meningkatkan pengetahuan, belajar bersama dengan cara berbagi pemahaman dan pengalaman melalui serangkaian kegiatan mengkaji keadaan diri di wilayahnya. Melalui proses ini mitra diasah untuk semakin pintar dan cermat mengkaji dan menganalisis potensi dirinya agar dapat mengembangkan berbagai kegiatan yang tepat untuk perbaikan dan peningkatan keadaan mereka sendiri dan oleh mereka sendiri. Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini ditunjukkan pada gambar 5.



Gambar 5. Bagan Alur Proses Kegiatan Pengabdian

Adapun tahapan proses kegiatan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Sosialisasi secara interaktif kepada pengurus Pokdarwis Bokoharjo dan pengurus desa wisata serta kelurahan. Sosialisasi kepada mitra dilakukan dengan cara pendekatan yang intensif dengan menjelaskan program kerja pengabdian yang akan dilakukan serta teknis pelaksanaannya sehingga mitra dapat memahami serta berperan aktif di setiap kegiatan.
2. Edukasi pengenalan pangan lokal mencakup kimpul dan rempah-rempah serta manfaatnya. Kegiatan ini bertujuan agar mitra dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan terhadap potensi pangan lokal yang dimiliki serta dapat memaksimalkan pemanfaatannya.
3. Pengembangan produk inovatif yang memenuhi standar produksi. Pengembangan produk ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi yang tepat pada proses produksi serta mengetahui nilai gizi yang terkandung di dalam produk tersebut.
4. Pelatihan produksi dan pengemasan produk pangan inovatif unggulan yaitu pembuatan getuk kimpul panggang dan wedang dupak. Kegiatan ini bertujuan agar dapat meningkatkan ketrampilan dalam

pengolahan produk pangan inovatif yaitu pengolahan getuk kimpul panggang dan wedang dupak maupun pengemasannya.

5. Penerapan teknologi tepat guna sebagai penunjang produksi. Penggunaan teknologi tepat guna dilakukan agar dalam proses produksi berjalan dengan lancar serta memenuhi keamanan pangan.
6. Pelatihan manajemen usaha. Kegiatan ini bertujuan agar mitra dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam pengelolaan usaha sehingga dihasilkan administrasi yang terstruktur.
7. Pelatihan pemasaran dan *digital marketing*. Kegiatan ini bertujuan agar mitra dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam pemasaran produk.
8. Evaluasi kegiatan pengabdian. Keberhasilan kegiatan pengabdian ini dievaluasi secara bertahap diantaranya dengan menggunakan kuesioner untuk mengukur tingkat perubahan pengetahuan dan ketrampilan yang didapat oleh pihak mitra. Pengukuran keberhasilan dilakukan dengan membandingkan hasil analisis data yang diperoleh dari kuesioner yang dibagikan sebelum kegiatan dan setelah berlangsungnya kegiatan.

HASIL PEMBAHASAN

Kegiatan program kemitraan masyarakat dengan mitra Pokdarwis Bokoharjo ini terdiri atas beberapa tahap pelaksanaan yaitu:

1. Sosialisasi secara interaktif kepada pengurus Pokdarwis Bokoharjo dan pengurus desa wisata serta kelurahan. Koordinasi dan sosialisasi rencana kegiatan ini bertujuan untuk menjelaskan program pengabdian yang akan dilakukan. Seperti yang terlihat pada Gambar 6, kegiatan ini dihadiri oleh pengurus Pokdarwis Bokoharjo, pengurus desa wisata, sekretaris kelurahan, penggerak ibu-ibu PKK serta tim program pengabdian. Pada kegiatan ini didapatkan hasil bahwa pemerintah terkait yaitu kelurahan Bokoharjo telah memberikan ijin dan mendukung program pengabdian ini serta Pokdarwis Bokoharjo selaku mitra telah sepakat untuk melaksanakan kegiatan ini dan akan berperan serta aktif di setiap kegiatan. Sebagai langkah selanjutnya, telah disepakati akan dibentuk kembali UMKM Pokdarwis yang beranggotakan ibu-ibu PKK serta pengurus desa wisata maupun anggota pokdarwis Bokoharjo.



Gambar 6. Koordinasi dan sosialisasi dengan pengurus Pokdarwis, pengurus desa wisata serta kelurahan

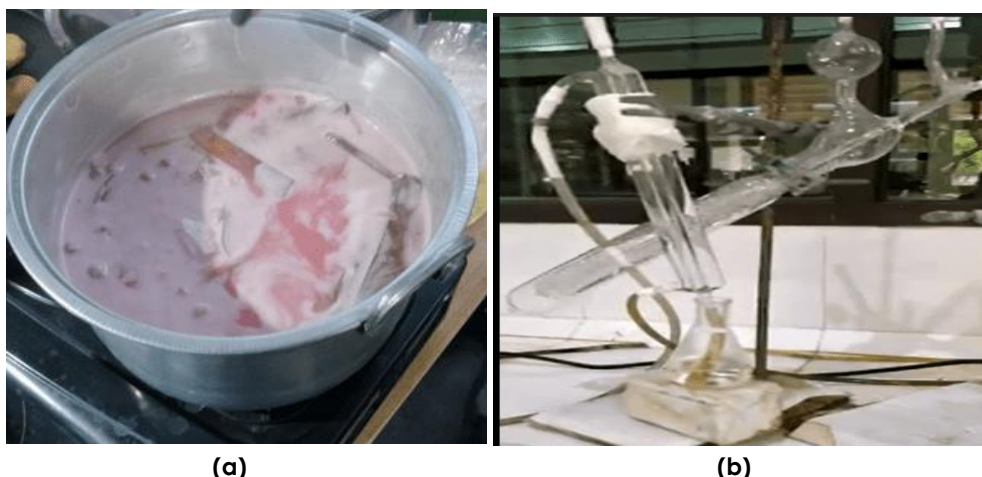
2. Edukasi pengenalan pangan lokal mencakup kimpul dan rempah-rempah serta manfaatnya. Adapun juga disepakati bahwa produk lokal yang akan dikembangkan adalah kimpul dan rempah-rempah. Getuk merupakan salah satu jajanan tradisional yang pada umumnya terbuat dari singkong sebagai bahan utama dan biasanya dijumpai di kawasan Jawa Tengah dan Jawa Timur. Supaya getuk tidak punah, maka diperlukan inovasi-inovasi yang menarik bagi masyarakat. Saat ini getuk telah tersedia dalam bentuk getuk lindri, getuk goreng dan getuk oven. Getuk goreng memiliki daya simpan yang tidak begitu lama sehingga dapat dikembangkan menjadi getuk oven agar memperpanjang umur simpan. serta dapat mengurangi minyak pada makanan (Misnani, 2011). Tim pengabdian memberikan edukasi bahwa kimpul memiliki

kandungan yang baik jika dikonsumsi serta dapat dikonversi menjadi produk lokal yang kekinian. Kimpul sendiri merupakan jenis umbi-umbian yang mudah dicerna tubuh, memiliki glukosa bebas di bawah 1%, memiliki aktivitas antioksidan sebesar 244 ± 73 mM TEAC/100 gr, dan baik digunakan untuk diet karbohidrat khususnya penderita diabetes karena memiliki indeks glikemik kategori medium yaitu sebesar 63.1 ± 2.5 (Simsek & El, 2015). Demikian halnya dengan rempah-rempah, tim pengabdian memberikan edukasi terkait manfaat yang dimiliki oleh rempah-rempah jika dikonsumsi secara tepat. Jahe, cengkeh, jinten, lada hitam, dan kayu secang merupakan jenis rempah-rempah yang dapat menghangatkan dan meningkatkan imunitas tubuh, dimana mengandung bioflavonoid yaitu zat aktif yang berperan memperkuat sistem kekebalan tubuh (Rifkowiati & Martanto, 2016). Pembuatan wedang dupak yang bahan bakunya berupa rempah-rempah Diharapkan menjadi alternatif minuman herbal yang dapat meningkatkan imunitas tubuh manusia dan menjadi potensi dikonsumsi di masa pandemi covid 19 ini. Pada kegiatan sosialisasi juga dilakukan pengisian kuesioner kepada mitra terkait pengetahuan mitra terhadap bahan baku dan pengolahannya yaitu kimpul dan rempah-rempah.

3. Pengembangan produk inovatif yang memenuhi standar produksi. Setelah dilakukan survei serta sosialisasi rencana kegiatan, maka dilakukan pengembangan produk inovatif oleh tim program kemitraan masyarakat. Adapun produk inovatif yang dihasilkan adalah getuk kimpul (Gambar 7) dan wedang dupak (Gambar 8a). Proses pengembangan produk inovatif dilakukan di Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian, Instiper Yogyakarta selama 1 bulan. Proses produksi mencakup *pretreatment* bahan baku, produksi dan analisis produk (Gambar 8b) yang dihasilkan seperti ditunjukkan pada tabel 1.



Gambar 7. Pengolahan getuk kimpul panggang



(a) (b)
Gambar 8. Pengolahan wedang dupak (a) Analisis produk (b)

Tabel 1. Hasil analisis produk

Analisis	Getuk Kimpul	Wedhang Dupak
Kadar air	13,62 %	-
Kadar abu	1,07 %	-
Kadar lemak	13,04 %	4,6 %
Kadar protein	58,23 %	-
Gula reduksi	18,86 %	3,33 %
Gula total	17,03 %	10,6 %
Padatan terlarut	-	9,3 %
Antioksidan IC50	-	8.847,62 ppm

4. Pelatihan produksi dan pengemasan produk pangan unggulan yaitu pembuatan getuk kimpul panggang dan wedang dupak. Setelah dilakukan pengembangan produk dan analisisnya, selanjutnya tim pengabdian memberikan pelatihan produksi getuk kimpul dan wedang dupak kepada mitra. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam pengolahan pangan yang baik maupun pengemasannya. Tim pengabdian memberikan contoh proses pembuatan getuk kimpul panggang dan pembuatan wedang dupak, seperti yang terlihat pada gambar 9 dan 10, untuk kemudian mitra dapat mempraktekkan dan memproduksi sendiri.



Gambar 9. Pelatihan produksi getuk kimpul panggang



Gambar 10. Pelatihan produksi wedang dupak



Gambar 11. Kemasan getuk kimpul panggang dan wedang dupak

5. Penerapan teknologi tepat guna sebagai penunjang produksi. Pada kegiatan pengabdian ini, mitra diberikan teknologi tepat guna berupa rak pengering tenaga matahari sebagai media pengering rempah-rempah agar proses penjemuran higienis dan tidak tercemar pengotor saat dijemur di bawah sinar matahari. Selain itu diberikan juga alat penggiling kimpul dan alat pemanggang getuk sebagai penunjang proses produksi getuk kimpul panggang ditunjukkan pada tabel 2.

Tabel 2. Matriks teknologi tepat guna

No	Nama Alat	Fungsi
1	Rak pengering tenaga matahari	Media pengering rempah-rempah agar penjemuran higienis dan tidak tercemar pengotor saat dijemur
2	Oxone Meat Grinder Mesin Penggiling Daging Tulang 4 kg	Alat penggiling kimpul
3	Teflon pemanggang 28 cm	Alat pemanggang getuk



Gambar 12. Serah terima teknologi tepat guna

6. Pelatihan manajemen usaha. Program selanjutnya adalah pelatihan manajemen usaha dan pemasaran. Pada kegiatan ini mitra diajarkan tentang penataan administrasi usaha maupun pengelolaan keuangan. Mitra diajarkan agar selalu melakukan pencatatan di setiap transaksi. Selain itu mitra diberikan edukasi bagaimana cara menghitung biaya produksi, harga jual maupun laba yang diinginkan, sehingga jika produksi telah berjalan dan telah dilakukan penjualan, mitra mampu menentukan sendiri harga jual yang diinginkan serta dapat melakukan pencatatan secara mandiri dan tersistem.

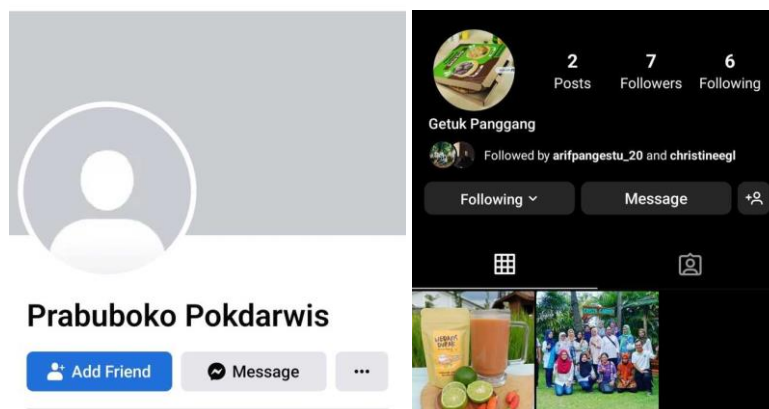


Gambar 13. Pelatihan manajemen usaha

7. Pelatihan pemasaran dan *digital marketing*. Pada kegiatan ini diharapkan mitra diberikan edukasi bagaimana melakukan pemasaran yang efektif baik penjualan melalui outlet-outlet ataupun secara *online* melalui media sosial. Untuk mendukung pemasaran secara *online* maka diberikan pelatihan *digital marketing* yang mencakup pembuatan akun media sosial antara lain akun email, Facebook dan Instagram. Selain itu juga diberikan pelatihan bagaimana membuat materi promosi dengan menggunakan aplikasi Canva. Mitra diharapkan dapat membuat sendiri materi promosi yang akan diunggah ke akun media sosial yang telah dimiliki.



Gambar 14. Pelatihan pemasaran dan digital marketing



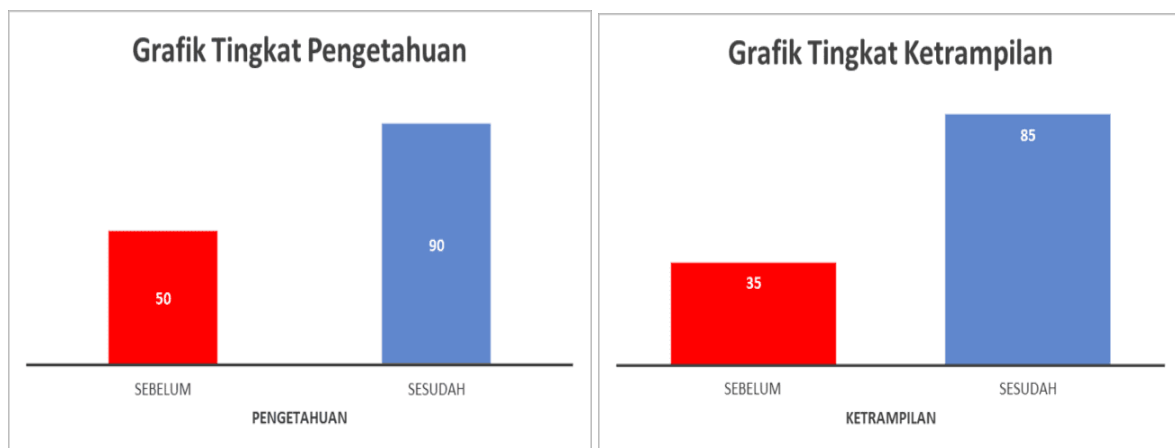
Gambar 15. Akun media social facebook dan Instagram UMKM Pokdarwis Prabuboko

8. Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian. Setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan, selanjutnya dilanjutkan monitoring produksi dan evaluasi dengan membandingkan perubahan yang ada dari pihak mitra dilihat dari aspek pengetahuan dan ketrampilannya. Dua aspek tersebut diukur melalui kuesioner yang dibagikan kepada mitra saat kegiatan dimulai dan sesudah pelatihan diberikan. Kuesioner berisi pertanyaan untuk mengukur pemahaman mitra terkait pengetahuan pangan lokal dan pemanfaatannya maupun proses produksi dan pengemasannya seperti ditunjukkan pada tabel 3. Data yang diperoleh melalui kuesioner kemudian diolah sehingga dapat diketahui adanya perubahan pengetahuan pada peserta baik sbeelum dan sesudah pelatihan seperti ditunjukkan pada gambar 15.

Tabel 3. Rubrik penilaian kuesioner

No	Pernyataan	Penilaian				
		SS	S	N	TS	STS
1	Materi kegiatan PKM sesuai dengan kebutuhan Mitra					
2	Saya sudah tahu cara produksi pangan khas dan pengelolaan usaha di desa Bokoharjo					
3	Saya mengetahui bahan hasil kebun atau pertanian di daerah saya yang berpotensi dikembangkan menjadi produk makanan khas					
4	Saya mengetahui produk makanan khas daerah saya					
5	Saya mengetahui produk olahan makanan dari umbi-umbian (entik, gembili, talas)					
6	Saya mengetahui cara pengolahan produk dari umbi-umbian (entik, gembili, talas)					
7	Saya mengetahui produk minuman wedang dupak					
8	Saya mengetahui cara pengolahan minuman wedang dupak					
9	Saya senang/menikmati wedang dupak dibuat dan dikonsumsi warga pedusunan saya					
10	Saya mengetahui sistem produksi pangan yang sehat					
11	Saya mengetahui persyaratan legal produk pangan seperti PIRT dan cara pengajuannya					
12	Program kegiatan PKM ini membantu upaya peningkatan kesejahteraan masyarakat					

SS: sangat setuju; S: setuju; N: netral; TS: tidak setuju; STT: sangat tidak setuju



Gambar 16. Grafik Tingkat Pengetahuan dan Ketrampilan Mitra Sebelum dan Sesudah Kegiatan Pengabdian

Dari grafik yang ditunjukkan pada gambar 16 diketahui bahwa pada aspek pengetahuan (*kognitif*) dan ketrampilan (*psikomotorik*) mitra, terdapat peningkatan setelah dilaksanakan kegiatan pelatihan. Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan, pengetahuan mitra terhadap produk pangan lokal serta pemanfaatannya adalah sebesar 50% (10 orang dari total 20 orang peserta) dan setelah dilakukan pelatihan meningkat menjadi 90% (18 orang dari total 20 peserta). Sementara dari aspek ketrampilan mitra dalam pengolahan produksi getuk

kimpul panggang dan wedang dupak terjadi peningkatan yang cukup signifikan yaitu sebelum pelatihan sebesar 35% (7 orang dari total 20 orang peserta) menjadi 85% (17 orang dari total 20 peserta) setelah pelatihan.

Secara umum, mitra dapat mempraktekkan seluruh teori yang disampaikan pada rangkaian kegiatan pelatihan, baik proses produksi maupun simulasi perhitungan usaha dan pembuatan media pemasaran secara online. Dengan menciptakan makanan khas tersebut sebagai kuliner Bokoharjo, diharapkan dapat mengembangkan wisata yang berbasis wisata kreatif serta mensinergikan potensi wisata dan kuliner tersebut, serta adanya peran aktif masyarakat bersama dengan pemerintah setempat, diharapkan akan menciptakan wisata kreatif yang dapat meningkatkan pendapatanarganya (Nugrahati, 2021; Sidiq et al., 2017; Hermawan, 2016). Berdasarkan hasil observasi dan analisis secara deskriptif didapatkan bahwa adanya perubahan yang terjadi pada pengetahuan, sikap dan keterampilan yang dimiliki oleh mitra, dimana perubahan yang ditunjukkan meningkat dan efektif. Dari hasil wawancara dengan mitra juga didapatkan keterangan bahwa mitra merasa antusias dan senang dengan kegiatan pengabdian ini, dan berharap kegiatan ini dapat berjalan berkelanjutan. Adapun dalam pelaksanaan rangkaian kegiatan pengabdian ini, tidak ditemukan kendala yang berarti. Selama masa pendampingan, tim dan mitra berkomunikasi melalui Grup Whatsapp (WAG) dan akan dilakukan kunjungan rutin tiap bulannya untuk memastikan bahwa mitra menerapkan program yang telah disepakati bersama sehingga program akan masih berjalan berkelanjutan ke depannya.

KESIMPULAN

Program kemitraan masyarakat ini berhasil dilaksanakan dengan baik dan lancar di desa Bokoharjo dengan melibatkan Pokdarwis Prabu Boko dan juga ibu-ibu PKK yang tergabung dalam UMKM Pokdarwis. Kegiatan ini mengaktifkan kembali UMKM Pokdarwis yang sebelumnya bubar karena adanya pandemic covid-19, serta telah meningkatkan pengetahuan mitra terkait produk lokal dan keterampilan mitra dalam pengolahan kimpul dan rempah-rempah menjadi makanan khas Bokoharjo yaitu getuk kimpul dan wedang dupak. Selain itu, terjadi peningkatan pengetahuan mitra terhadap manajemen usaha dan pemasaran. Secara umum, kegiatan pengabdian ini berhasil dilaksanakan karena meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra sebesar 95%. Dengan menciptakan makanan khas tersebut sebagai kuliner Bokoharjo, diharapkan dapat mengembangkan wisata yang berbasis wisata kreatif. Dengan mensinergikan potensi wisata dan kuliner tersebut, serta adanya peran aktif masyarakat bersama dengan pemerintah setempat, diharapkan akan menciptakan wisata kreatif yang dapat meningkatkan pendapatanarganya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terima kasih kepada DRPM Kemendikbud yang telah mendanai kegiatan pengabdian ini dengan No. Kontrak 1991.22/LL5-INT/RA.00/2022 sehingga kegiatan dapat terlaksana dengan baik

PUSTAKA

- Batubara, I., & Eka Prastya, M. (2020). Tanaman Rempah dan Obat Tradisional Indonesia Sebagai Sumber Bahan Pangan Fungsional, P. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal ke-8 Tahun 2020*. Hermawan, H. (2016). DAMPAK PENGEMBANGAN DESA WISATA NGLANGGERAN TERHADAP EKONOMI MASYARAKAT LOKAL. *Jurnal Pariwisata*, III(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejournal/index.php/jp>
- Hermawan, H. (2016). Dampak Pengembangan Desa Wisata Nglanggeran Terhadap Ekonomi Masyarakat Lokal. *Jurnal Pariwisata*, 3(2): 105-117.
- Listyana, N. H. (2018). Analisis Keterkaitan Produksi Kunyit di Indonesia dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhinya. *Caraka Tani: Journal of Sustainable Agriculture*, 33(2), 106. <https://doi.org/10.20961/carakatani.v33i2.20782>

- Misnani, A. 2011. Getuk Talas Oven Substitusi Wijen sebagai Jajanan Tradisional. Skripsi. Universitas Sebelas Maret.
- Nugrahati, H. S. & Priyatmono, A. F. 2021. Identifikasi Potensi Wisata Kreatif di Desa Salam Karangpandan. Seminar Ilmiah Arsitektur, 329-337.
- Putra, I. N. K., Wisaniyasa, N. W., & Wiadnyani, A. A. I. S. (2016). Optimisasi Suhu Pemanasan dan Kadar Air pada Produksi Pati Talas Kimpul Termodifikasi dengan Teknik Heat Moisture Treatment (HMT) (Optimization of Heating Temperature and Moisture Content on the Production of Modified Cocoyam Starch Using Heat Moisture Treatment (HMT) Technique). *Jurnal AgriTech*, 36(03), 302. <https://doi.org/10.22146/agritech.16602>
- Rahfiansyah, M. R. 2017. Pengembangan Produk Inovasi Perkedel dan Steak Menggunakan Bahan Pangan Lokal Kimpul. Skripsi. Yogyakarta: Program Studi Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rifkowaty, E. E. & Martanto. (2016). Minuman Fungsional Instan Jahe (*Zingiber Officinale Rosc.*) dengan Variasi Penambahan Ekstrak Bawang Mekah (*Eleutherine Americana Merr.*) sebagai Pewarna Alami. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 4(4): 315-324.
- Sidiq, A. J. & Resnawaty, R. (2017). Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal di Desa Wisata Linggarjati Kuningan, Jawa Barat. *Prosiding KS: Riset & PKM*, 4(1): 38-44.
- Simsek, S., & El, S. N. (2015). In vitro starch digestibility, estimated glycemic index and antioxidant potential of taro (*Colocasia esculenta* L. Schott) corm. *Food Chemistry*, 168, 257-261. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.07.052>

Format Sitasi: Krisdiarto, A.W., Adisetya, E. & Oktavianty, H. (2023). Pengembangan UMKM Pokdarwis Sebagai Pengrajin Makanan Khas Untuk Mendukung Desa Wisata Bokoharjo. *Reswara. J. Pengabdian Kpd. Masy.* 4(1): 677-688. DOI: <https://doi.org/10.46576/rjpkm.v4i1.2580>



Reswara: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat oleh Universitas Dharmawangsa Artikel ini bersifat open access yang didistribusikan di bawah syarat dan ketentuan dengan Lisensi Internasional Creative Commons Attribution NonCommercial ShareAlike 4.0 ([CC-BY-NC-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/))