



PEMBINAAN STANDARISASI RESTAURANT DAN RUMAH MAKAN DI KABUPATEN GUNUNG KIDUL

Titik Sulistyani¹, Eka Rachmawati²

^{1,2}Akademi Kesejahteraan Sosial “AKK” Yogyakarta

*titiksulistyani00@gmail.com

eckha.rachma@gmail.com

ABSTRAK

Kabupaten Gunung Kidul adalah salah satu kabupaten yang berada di Daerah Istimewa Yogyakarta. Wilayah ini memiliki potensi wisata unggulan yang begitu mempesona baik wisata pantai maupun air terjun, daerah perbukitan dan sebagainya. Seiring dengan perkembangan tempat wisata, berkembang pula restaurant atau rumah makan yang ada di Gunung Kidul. Sehubungan dengan program pengembangan Industri Pariwisata Bidang Industri dan Kelembagaan Dinas Pariwisata Kabupaten Gunung Kidul, maka Dinas Pariwisata melaksanakan kegiatan standarisasi Restaurant dan Rumah Makan Kabupaten Gunung Kidul dengan judul Standarisasi Restaurant dan Rumah Makan Kabupaten Gunung Kidul. Pelatihan diselenggarakan 3 hari dan menghadirkan 25 orang peserta pemilik/pengelola restaurant dan Rumah Makan di Kabupaten Gunung Kidul. Dengan tujuan menstandarkan Restaurant/Rumah Makan di Gunung Kidul agar semua rumah makan memenuhi standar seperti yang telah ditetapkan oleh Pemerintah. Pada kesempatan itu AKS-AKK dipercaya untuk menjadi narasumber dengan materi praktek pengolahan ikan dibuat Spicy Fish Soup, dari tahu diolah menjadi Tahu Saus Madu dan dari rumput laut dibuat Nori, bertempat di RM. Bu Tiwi Tan, Tlogo semanu, Gunung Kidul.

Kata kunci: Standarisasi, Rumah Makan, Pelatihan

ABSTRACT

Gunung Kidul Regency is a Regency located in a Special area of Yogyakarta. This Region has excellent tourism potential that fascinates both coastal tourism and hilly waterfalls and so on. Along with development of tourist attractions, it also develop restaurants in Gunung Kidul. In connection with the Tourism Industry and Institutional Tourism Department of Gunung Kidul Regency, then the Tourism agency carried out standardization activities of Gunung Kidul Regency Restaurant with the title Standardization of Gunung Kidul Regency restaurant. The training was held for 3 days and presented by 25 participants of restaurant owner in Gunung Kidul Regency. With the aim of standardizing restaurant in Gunung Kidul so that all restaurants meet the standards as set by the government. On that occasion AKS-AKK is trusted to be a resource with material for fish processing practice made Spicy Fish Soup, from tofu processed into Tahu Susu Madu and seaweed made noro, Held in Bu Tiwi Tan Restaurant, Tlogo semanu, Gunung Kidul.

Keyword: Standardization, Restaurant, Training

PENDAHULUAN

Kabupaten Gunung Kidul adalah salah satu Kabupaten yang ada di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan ibu kota Wonosari. Wilayah Gunung Kidul memang merupakan wilayah favorit untuk dijadikan salah satu destinasi pariwisata di Yogyakarta. Tidak dipungkiri jika pantai di Gunung Kidul memiliki potensi wisata unggulan yang begitu mempesona, namun terdapat juga air terjun, dan daerah perbukitan yang selalu ramai dikunjungi wisatawan.

Dengan semakin berkembangnya pariwisata di Gunung Kidul maka semakin marak pula restaurant atau rumah makan yang ada di tempat wisata. Untuk itu Dinas Pariwisata Pemerintah Kabupaten Gunung Kidul menyelenggarakan pelatihan standarisasi Restaurant dan Rumah Makan Kabupaten Gunung Kidul.

Restaurant merupakan suatu tempat atau bangunan yang di organisasi serta komersial yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makanan maupun minum. Sedangkan menurut Minta Harsana, 2019 Usaha Rumah Makan adalah usaha penyediaan jasa makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan dan penyajian di suatu tempat tetap yang tidak berpindah-pindah dengan tujuan memperoleh keuntungan dan/atau laba.

Restaurant berarti uang, karena itu kita harus tau pasti bagaimana mengelolanya, bagaimana cara-cara membuat tamu-tamu senang dan puas sehingga selalu berkeinginan untuk

menjadi langganan restaurant kita. Tujuan operasional restaurant adalah mencari keuntungan. Selain bertujuan bisnis atau mencari untung membuat puas para tamu merupakan tujuan operasi restaurant yang utama. Tujuan perusahaan yang bergerak di bidang makan ialah untuk menghasilkan produk berupa aneka macam makanan dan minuman yang berkualitas, bercitarasa tinggi, eksklusif (unik), bersih, higienis, dan memenuhi selera para pelanggan.

Ikan merupakan bahan makananyang sangat bermanfaat bagi manusia. Kandungan protein yang sangat bermanfaat bagi manusia. Kandungan protein yang tinggi dan kadar lemak yang rendah menjadikan ikan sebagai bahan makanan yang menyehatkan (Effie Indrayani, 2012). Ikan laut terdapat berbagai macam jenis misalnya, ikan cucut, ikan tengiri, ikan baronang, dsb. Sedangkan ikan yang baik untuk dikonsumsi adalah ikan yang masih segar dengan ciri – ciri warna kulit terang dan jernih serta masih kuat membungkus tubuh, sisik menempel kuat pada tubuh sehingga sulit dilepas, mata terlihat terang, jernih, menonjol dan cembung, insang berwarna merah segar, terang dan lamella insang terpisah serta tertutup oleh lender, tekstur daging kenyal, berbau segar, bila ditekan dengan jari tidak tampak bekas lekukan ([http://dinkannak.banyumaskab .go.id](http://dinkannak.banyumaskab.go.id)).

Mulai ramainya makanan ringan dan snack yang dibuat dari nori, menyebabkan kebutuhan nori di Indonesia juga semakin tinggi. Nori merupakan rumput laut kering yang berbentuk lembaran tipis yang bernilai gizi tinggi dan banyak digunakan sebagai bahan pelengkap untuk membuat sushi, gimbab dan bahkan bisa digunakan sebagai camilan (Rosi Cinditya, 2017). Sedangkan rumput laut adalah tanaman laut yang termasuk kedalam kelas makroalga, yang memiliki manfaat diantaranya menyembuhkan pembengkakan, melancarkan pencernaan. Proses pembuatan Nori yang dilakukan secara tradisional dengan tahapan pencucian rumput laut kering dengan menggunakan cuka beras, pencucian kembali, penghalusan, pemasakan serta penambahan bumbu, dicetak di Loyang plastic kemudian dikeringkan dibawah sinar matahari (Linda Rusdiana, Mada Puspa, 2014).

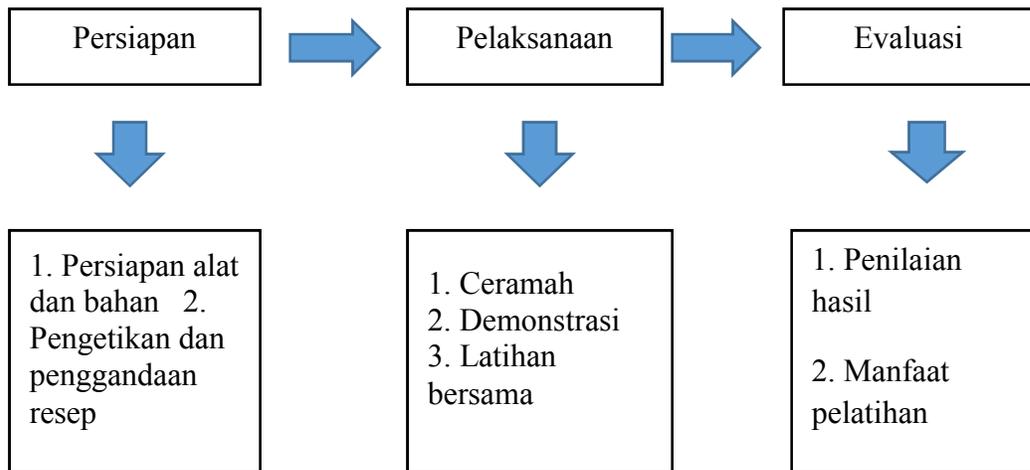
METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pngabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan di RM. Bu Tiwi Tan Tlogo, Semanu, Gunung Kidul menggunakan metode ceramah, demonstrasi, tanya jawab

dan pelatihan kepada pemilik / pengelola restaurant dan rumah makan di Kabupaten Gunung Kidul.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam melaksanakan kegiatan pengabdian ini bekerjasama dengan Dinas Pariwisata Gunung Kidul dan dilakukan beberapa langkah yang meliputi persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Berikut adalah diagram alir pelaksanaan PPM:



Gambar 1. Diagram alir pelaksanaan PPM

Persiapan

1. Persiapan alat dan bahan

Peserta pelatihan menyediakan peralatan berupa kompor, wajan, panci, pisau dan talenan, sotil dan serok, oven dan loyang. Sedangkan untuk bahan pelatihan semua disiapkan oleh instruktur pelatihan yang meliputi ikan, rumput laut, tahu, bumbu, cuka beras, macam – macam tepung serta kemasan.

2. Pengetikan dan penggandaan resep

Resep diketik dan digandakan yang meliputi resep Spicy Fish Soup, Tahu Saus Madu dan Nori.

Pelaksanaan

1. Ceramah

Cara ini dilakukan dengan memberikan penjelasan tentang :

a. Ikan

Meliputi cara memilih ikan yang baik, cara penanganan membersihkan ikan dan cara pengolahan ikan.

b. Rumput Laut

Meliputi macam-macam rumput laut serta penanganannya.

c. Tahu

Meliputi macam-macam tahu dan aneka olahan tahu.

d. Menjelaskan resep yang sudah dibagikan.

2. Demonstrasi pembuatan Spicy Fish Soup, Tahu Saus Madu dan Nori

Dilakukan oleh narasumber dengan memberi contoh pembuatan

a. Spicy Fish Soup, terbuat dari ikan cucut

b. Tahu Saus Madu, terbuat dari tahu sutra

c. Nori, terbuat dari rumput laut

3. Latihan bersama

Latihan bersama ini dilaksanakan bersamaan dengan demonstrasi, para peserta ikut serta dalam pengolahan.

Evaluasi

1. Hasil pelatihan

Evaluasi hasil pelatihan dilakukan oleh narasumber setelah menilai hasil masakan yang dibuat oleh peserta.

2. Manfaat

a. Bisa memenuhi standar yang ditetapkan oleh pemerintah

b. Meningkatkan mutu produk, pelayanan, dan pengolahannya.

c. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan.

Pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilaksanakan oleh tim yang terdiri dari dua orang dosen Program Studi Tata Boga yang masing – masing memiliki tugas dan tanggung jawab yang sama untuk memberikan materi baik teori maupun praktik.

Program pelatihan ini secara umum telah terlaksana dengan sukses, peserta pelatihan sangat antusias dalam mengikuti pelatihan. Pada saat demonstrasi peserta selalu memperhatikan dan sesekali ada yang bertanya. Setelah diberi contoh para peserta pelatihan langsung mempraktikkan dengan penuh semangat dan berhasil dengan baik. Antusias peserta pelatihan sangat mendukung narasumber sehingga kegiatan dapat berjalan dengan lancar dan sukses tanpa kendala.



Gambar 2. Foto proses pengolahan



Gambar 3. Foto hasil pelatihan



Gambar 4. Foto hasil Nori



Gambar 5. Foto hasil Spicy Fish Soup



Gambar 6. Foto hasil Tahu Saus Madu



Gambar 7. Foto narasumber bersama peserta pembinaan

KESIMPULAN

Pelatihan Standarisasi Restaurant Dan Rumah Makan Di Kabupaten Gunung Kidul diharapkan dapat meningkatkan kreatifitas, inovasi menu rumah makan yang dimiliki sehingga dapat menstandarkan restaurant/rumah makan di Gunung Kidul agar semua rumah makan memenuhi standar seperti yang telah ditetapkan oleh Pemerintah. Dengan demikian akan memiliki daya Tarik tersendiri bagi para wisatawan.

REKOMENDASI

Berdasarkan PPM yang telah dilaksanakan bagi pemilik rumah makan / restaurant di Gunung Kidul dapat direkomendasikan untuk kegiatan berikutnya dapat dilaksanakan pelatihan dengan menu yang berbeda sehingga dapat menambah variasi menu untuk rumah makan yang dimilikinya

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih ini disampaikan kepada Dinas Pariwisata Gunung Kidul, pemilik rumah makan di Gunung Kidul, segenap rekan yang telah membantu pelaksanaan PPM ini.

DAFTAR PUSTAKA

Effie Indrayani, 2012, Aneka Olahan Ikan, Wahyu Media, Jakarta.

Linda Rusdiana, Mada Puspa, 2014, Laporan Tugas Akhir Pembuatan Nori dari Rumput laut Campuran *Ulva Lactuca L.* dan *Glacilaria sp.*, Surakarta, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret

Minta Harsana, 2019, Makalah, Universitas Negri Yogyakarta.

Rosi Cinditya Tusya Putri, 2017, Pembuatan Nori dari Rumput laut Campuran, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

<http://dinkannak.banyumaskab.go.id/read/15270/ciri-ciri-produk-perikanan-segar#.XtORLx6yQ0M>