



Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Empat Etnis pada Upacara Adat dan Wisata Kuliner Nusantara di Sulawesi Selatan

Jokebet Saludung¹, Nahriana², Syarifah Suryana³

Universitas Negeri Makassar

Abstrak. Penelitian ini berbentuk evaluasi program di lapangan untuk menelusuri pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional pada upacara adat empat etnis dan wisata kuliner di Sulawesi Selatan, yang semula terdiri dari Etnis Mandar, Etnis Makassar, Etnis Bugis dan Etnis Toraja. Setelah Mandar terpisah menjadi Sulawesi Barat maka empat Etnis tersebut bergeser menjadi Etnis Makassar, Etnis Bugis, Etnis Enrekang dan Etnis Toraja. Empat etnis tersebut berada di 24 kabupaten sehingga data dikumpulkan dari 24 kabupaten. Yang paling luas daerah domisilinya adalah Etnis Bugis. Tahun I -2020 telah dievaluasi dan tahun ini 2021 dilanjutkan dengan meneliti perkembangan dan penerapan resepnya untuk upacara adat dan wisata kuliner nusantara. Data lanjutan dikumpulkan oleh 9 orang mahasiswa D3, 28 orang mahasiswa S1 dan S2, 3 orang dosen yang menguasai makanan tradisional. Mahasiswa yang terlibat dalam pengumpulan data adalah mahasiswa dari daerah sumber data tersebut. Data dikumpulkan sekurang-kurangnya 20 jenis makanan tradisional dari tiap kabupaten. Sekaligus diteliti potensinya dapat dikembangkan resepnya menjadi wisata kuliner nusantara. Data dikumpulkan dengan menggunakan gabungan metode kualitatif dan kuantitatif. Data dianalisis dengan menggunakan teknik analisis Deskriptif kualitatif. Dari hasil penelitian ditemukan bahwa ada sebanyak 755 macam makanan tradisional dari empat etnis yang telah dikembangkan resepnya dan diterapkan pada upacara adat empat Etnis di Sulawesi Selatan yang dikembangkan dan diterapkan untuk wisata kuliner nusantara. Oleh karena itu perlu diteliti pengembangan resepnya pada bagian mana yang diterapkan lebih lanjut untuk pengembangan wisata kuliner nusantara di Sulawesi Selatan pada penelitian terapan tahun ini (tahun kedua, 2021). Dari hasil penelitian tahun pertama telah dibuat rancangan buku ajar yang diselesaikan tahun ini (2021) untuk bahan ajar mata kuliah makanan daerah dan makanan tradisional di PKK-FT-UNM yang telah diproses penerbitannya tahun ini.

Kata Kunci : Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional, Upacara Adat Empat Etnis di Sulawesi Selatan, Wisata Kuliner Nusantara.

PENDAHULUAN

Penelitian ini adalah penelitian PNBP dengan skema "Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT)" Bidang Pangan-Pertanian, merupakan topik 2k dan topik 4f pada RIP-UNM (2017: 56-57) yaitu: Riset Unggulan Bidang Kewirausahaan nomor 2 k (*Pengembangan Model Kewirausahaan berbasis sumber daya dan modal sosial budaya*) dan Riset Unggulan Bidang Sains nomor 4f (*Pengolahan Bahan Lokal untuk menganekaragamkan bahan makanan sebagai upaya pelestarian dan pengembangan makanan tradisional yang berkualitas*). [1] Keduanya digabungkan dan menghasilkan judul PNBP shema PTUPT sebagai berikut: "*Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis dan Wisata Kuliner Nusantara Di Sulawesi Selatan.*" Penelitian PNBP dengan shema PTUPT adalah jenis penelitian dan pengembangan (R&D) berbentuk evaluasi di lapangan. Dirancang untuk dilaksanakan selama dua tahun (2020-2021). Tahun pertama (2020) mengevaluasi pengembangan dan penerapan makanan tradisional pada upacara adat empat etnis di Sulawesi Selatan dan potensinya pada wisata kuliner. Tahun kedua (2021) meneliti *Pengembangan Dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis dan Wisata Kuliner Nusantara Di Sulawesi Selatan*. Penelitian PNBP diajukan untuk a) pengembangan iptek, (b) menunjang pembangunan, dan (c) pengembangan institusi (Panduan PNBP, 2018:1). Skema PNBP yang dipilih adalah Skema Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT) sesuai bidang unggulan dalam Rencana Strategis UNM (Nomor 2 point k dan Nomor 4 point f) dan Bab III/B (hal.12). Skema PTUPT berorientasi pada produk ipteks yang telah tervalidasi di lapangan yang relevan. Sasaran akhir PTUPT ini adalah dihasilkannya inovasi teknologi pada bidang-bidang unggulan (*frontier*) dan rekayasa sosial-budaya guna meningkatkan pembangunan berkelanjutan pada tingkat lokal maupun nasional (Panduan Penelitian PNBP, 2018:12-13. Penelitian PTUPT bertujuan untuk: 1). meningkatkan kemampuan peneliti menghasilkan produk ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya; 2). memperkuat peta jalan penelitian yang bersifat multidisiplin; membangun kolaborasi antara perguruan tinggi dan mitra pengguna hasil penelitian; 3). meningkatkan kemampuan peneliti untuk bekerjasama dengan institusi mitra di dalam negeri atau di luar negeri; 4). mendapatkan kepemilikan KI produk ilmu pengetahuan, teknologi, seni, dan budaya (Panduan PNBP, 2018: 14). Luaran wajib Penelitian PTUPT adalah produk iptek-sosbud berupa metode, *blue print*, purwarupa, sistem, kebijakan, model, teknologi tepat guna yang dilindungi oleh KI dan dokumentasi hasil uji-coba produk, purwarupa, kebijakan atau pertunjukan karya seni pada tahun kedua. [2]. Penelitian ini adalah *ex-post facto*, berbentuk evaluasi yang hasilnya menitik beratkan pada pengembangan resep dan penerapannya pada upacara adat dan wisata kuliner sehingga lebih tergolong penelitian terapan di lapangan pada tahun kedua (2021), karena telah dirancang dilaksanakan dua tahun (2020-2021). Tahun I (2021) bertujuan untuk mengevaluasi pengembangan dan penerapan makanan tradisional pada upacara adat empat etnis

dan potensinta pada wisata kuliner di Sulawesi Selatan, kemudian pengembangan dan penerapan resepnya pada upacara adat yang hasilnya dikembangkan dan diterapkan pada pengembangan budaya wisata kuliner nusantara di Sulawesi Selatan Tahun kedua (2021). Wisata kuliner nusantara terarah pada Pengembangan Model Kewirausahaan berbasis sumber daya lokal dan modal sosial budaya, pada unggulan sains nomor 4 f yaitu Pengolahan Bahan Lokal untuk menganekaragamkan bahan makanan sebagai upaya pelestarian dan pengembangan resep makanan tradisional yang berkualitas. Mengapa harus digabungkan? Karena keduanya urgen untuk diteliti pengembangan dan penerapan resepnya pada penelitian ini. Masalahnya adalah bagaimana jenis dan jumlah makanan tradisional di Sulsel dan bagaimana hasil pengembangan, penerapan resepnya, dan pelestarian makanan tradisional pada upacara adat empat etnis dan wisata kuliner nusantara di Sulawesi Selatan. Bagaimana Pengembangan Model Kewirausahaan berbasis sumber daya dan modal sosial budaya serta penganekaragaman Pengolahan Bahan Lokal untuk pelestarian dan pengembangan resep makanan tradisional yang berkualitas pada wisata kuliner nusantara. Begitu luasnya permasalahan ini sehingga perlu menggunakan model meta untuk mengevaluasinya, sehingga tujuan penelitian dapat dicapai. Pengembangan Model Kewirausahaan berbasis sumber daya lokal dan sosial budaya untuk menganekaragamkan dan pelestarian pengembangan resep makanan tradisional berkualitas menjadi penekanan pada penelitian ini. Pengembangan resep makanan tradisional dari bahan lokal dapat dikembangkan menjadi model kewirausahaan pada wisata kuliner nusantara akan menjadi *ecopreneurship* yang butuh *technopreneurship*. Mengapa resep bahan makanan lokal yang perlu dikembangkan menjadi *ekopreneurship*? Karena Indonesia memiliki beragam potensi bisnis ramah lingkungan (*eco-friendly*) yang sangat kaya, tersedia, mudah didapat dan dikelola, serta dapat diolah dan dihidangkan dengan sangat menarik. *Ecopreneurship* adalah salah satu cara yang dapat memperbaiki kesenjangan antara kepentingan ekonomi dan lingkungan sedangkan *technopreneurship* menekankan pada sentuhan teknologi pada pengembangannya.

Pengembangan resep bahan lokal memerlukan sentuhan teknologi agar manfaatnya lebih maksimal dan dapat di wirausahakan menjadi wisata kuliner nusantara. Makanan lokal adalah semua bahan yang dapat dikonsumsi yang berasal dari daerah setempat dan *ecopreneurship* adalah istilah yang berasal dari gabungan dua kata, yaitu *ecological* (ekologis) dan *entrepreneurship* (kewirausahaan). *Ecopreneurship* adalah sebuah konsep kewirausahaan yang tidak hanya berorientasi terhadap keuntungan semata-mata tetapi peduli terhadap aspek-aspek lingkungan, atau kegiatan-kegiatan kewirausahaan yang melibatkan inisiatif dan keahlian seseorang ataupun kelompok untuk mencapai kesuksesan bisnis dengan inovasi-inovasi lingkungan (Stefanschaltegger, 2002) [3]. Bertujuan untuk mengetahui jenis makanan tradisional yang ada di Sulawesi Selatan, pengembangan dan penerapan resepnya pada upacara adat empat etnis di Sulawesi Selatan dan penerapannya pada Wisata Kuliner Nusantara berbasis Model Kewirausahaan dengan pelestarian

resep makanan tradisional yang berkualitas. Urgensinya diteliti karena belum pernah diteliti dan hasilnya dapat dimanfaatkan untuk pembelajaran kewirausahaan dan Makanan Tradisional/Makanan Daerah di PKK-FT-UNM sebagai inovasi baru buku kumpulan resep makanan tradisional Sulawesi Selatan.

KAJIAN PUSTAKA

Rancangan Penelitian PNBPN ini dengan shema PTUPT, dikembangkan dari Riset Unggulan Bidang Kewirausahaan dan Sains UNM (RIP UNM, 2017: 53) yang telah disesuaikan dengan Buku Pedoman Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Edisi XIII (2019) dengan Visi UNM dan Visi Lembaga Penelitian UNM tertuang dalam RIP-UNM (2017) dengan 4 topik riset unggulan sebagai sasaran program strategis dan indikator kinerja yaitu: 1. Pendidikan, 2. Kewirausahaan, 3. Teknologi/ Rekayasa, 4. Sains. Visi UNM dan Visi Lembaga penelitian UNM harus menjadi sumber inspirasi dan motivasi menjiwai strategi dan arah kebijakan UNM, termasuk bidang penelitian. Penelitian PTUPT (Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi) ini diambil dari RIP Penelitian Unggulan UNM yang sasaran dan Program Strategis dari RIP-UNM (2017) yang memuat 4 Riset Unggulan: 1. Pendidikan, 2. Kewirausahaan, 3. Teknologi/ Rekayasa, 4. Sains. Yang dipilih sesuai bidang keahlian Pengusul adalah Riset Unggulan Kewirausahaan (2) dan Sains (4) karena relevan dan sesuai serta sangat mendesak untuk diteliti, dikaji, dikembangkan untuk penerapannya ke depan sehingga perlu dievaluasi. Soenarto (2008) [4] menjelaskan bahwa evaluasi adalah kegiatan yang melibatkan identifikasi masalah, menentukan tujuan suatu program, kriteria, merumuskan permasalahan dan asumsi, mengumpulkan fakta dan menganalisis data, membuat kesimpulan dan rekomendasi, menggunakan hasil evaluasi untuk pembuatan keputusan. Kegiatan evaluasi program ada empat tahap: (1) perencanaan, (2) pengembangan, (3) pelaksanaan dan (4) evaluasi. Evaluasi sangat penting untuk meningkatkan dan menjamin kualitas sebuah program. Tujuan evaluasi. Fungsi evaluasi memberi informasi sebagai dasar untuk: (1) membuat kebijaksanaan dan keputusan, (2) menilai hasil yang dicapai, (3) menilai kurikulum, (4) memberi kepercayaan kepada sekolah, (5) Memonitor dana yang telah diberikan (6) Memperbaiki program pendidikan (Djemari Mardapi 2004: 8).[6]. [5]. Evaluasi Program merupakan bagian terpadu (integral) dari manajemen. Dengan melibatkan 5 komponen yaitu : *planning, organizing, staffing, actuating, and controlling*. Model evaluasi yang populer dan banyak dipakai sebagai strategi atau pedoman kerja pelaksanaan evaluasi program menurut Kaufman dan Thomas dalam (Soenarto, 2008) mengidentifikasi 8 model evaluasi program. Salah satu diantaranya adalah evaluasi model DEM dengan 4 tahap kegiatan yaitu: (a) mengidentifikasi program (program definition), (b) penyusunan program (program installation), (c) pelaksanaan kegiatan program (program implementation process), dan (d) hasil program (program goal attainment). Ada beberapa pertanyaan evaluasi dalam Model evaluasi DEM antara lain (a) Apakah program sudah diidentifikasi dengan baik dan jelas? (b) Apakah program telah disusun dengan baik? (c) Apakah program

dilaksanakan dengan baik, dan apakah tujuan pendukung dapat dicapai (d) Apakah tujuan akhir program telah dapat dicapai. Program dilakukan untuk: (1) menunjukkan sumbangan program terhadap pencapaian tujuan organisasi. Hasil evaluasi ini penting untuk mengembangkan program yang sama ditempat lain; (2) mengambil keputusan tentang keberlanjutan sebuah program, apakah program perlu diteruskan, diperbaiki atau dihentikan (Endang Mulyatiningsih, 2011)[5]. [6].

Model yang digunakan pada penelitian ini adalah Model Meta Evaluasi Program. Alasannya karena: *According to Stufflebeam (2011), at the present, the concept of meta-evaluation has been recognized as a means to increase the quality and effectiveness of internal and external quality assessment. The new meta-evaluation standards consisted of 5 standards: 1) validity 2) utility 3) ethicality 4) credibility and 5) cost-effectiveness.* Ada empat objek dari Meta-Evaluasi yaitu: *evaluation goals, evaluation designs, evaluation processes, and evaluation results (Stublebeam, 2011: 40) [7].* Semuanya digunakan dalam penelitian ini. Mengapa memilih makanan tradisional?

Makanan Tradisional menurut Ahsan (2017) [8] adalah segala sesuatu atau makanan yang dikonsumsi masyarakat suatu daerah secara turun temurun menurut adat suatu daerah atau kawasan guna memenuhi kebutuhan nutrisi bagi tubuhnya. Adat adalah gagasan kebudayaan yang terdiri dari nilai-nilai kebudayaan, norma, kebiasaan, kelembagaan, dan hukum adat yang lazim dilakukan di suatu daerah. Apabila adat ini tidak dilaksanakan akan terjadi kerancuan yang menimbulkan sanksi tak tertulis oleh masyarakat setempat terhadap pelaku yang dianggap menyimpang. Upacara Adat Sulawesi Selatan menurut masyarakat Sulsel (2017) dapat dikategorikan menjadi dua kelompok, yaitu yang berhubungan dengan daur hidup (*lifecycle*) dan yang bersifat umum. Upacara adat yang berhubungan daur hidup yaitu ritual saat kehamilan, kelahiran, dan kematian, sedangkan upacara yang kedua bersifat umum yaitu ritual sehabis masa panen yang dilakukan secara bersama-sama. [9]. Resep adalah seperangkat instruksi yang menjelaskan cara menyiapkan atau membuat sesuatu, terutama hidangan makanan yang disiapkan. <http://id.m.wikipedia.org>. [10]. Pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional adalah pengembangan dan penerapan bahan serta bumbu yang digunakan, cara pengolahannya, alat serta cara penyajian dan penyimpanannya baik pada upacara adat maupun pada wisata kuliner nusantara. Kuliner Nusantara (Sisca Soewitomo) adalah kuliner Indonesia yang merupakan warisan nusantara dengan ciri khas daun-daunan sebagai rempah, seperti daun jeruk, daun salam, sereai dan rempah-rempah lainnya,...yang mudah didapat, mudah diolah dan menggoda selera (pers Bango, 2018), medcom.id. [11].

Empat Etnis di Sulawesi Selatan berdomisili di 24 kabupaten yang sekaligus menjadi populasi yaitu: Kabupaten Barru, Soppeng, Bone, Bulukumba, Selayar, Gowa, Bantaeng, Sinjai, Jeneponto, Takalar, Maros, Pangkep, Enrekang, Pinrang, Sidrap, Wajo, Luwu, Luwu Timur, Luwu Utara, Tana Toraja, Toraja Utara, Kota Palopo, Kota Parepare. Kota Makassar (<https://id.m.wikipedia.org>). [12]. Mandar sudah tidak

ada karena masuk Sulawesi Barat. Jadi 4 etnis di Sulawesi Selatan yang dulu adalah etnis Bugis, Makassar, Mandar, dan Toraja; sekarang berubah menjadi 4 etnis di Sulawesi Selatan yaitu : Etnis Bugis, Etnis Makassar, Etnis Enrekang, dan Etnis Toraja. Etnis Bugis, 15 kabupaten/ kota (Kabupaten Barru, Soppeng, Bone, Bulukumba, Sinjai, Maros, Pangkep, Pinrang, Sidrap, Wajo, Luwu, Luwu Timur, Luwu Utara, Kota Palopo, Kota Parepare), Etnis Makassar 7 kabupaten/kota (Kabupaten Gowa/ Malino, Bantaeng, Jeneponto, Takalar, Kota Makassar, Selayar), Etnis Enrekang 1 kabupaten, dan Etnis Toraja.2 kabupaten (Kabupooten Tana Toraja dan Toraja Utara). Disinilah diteliti pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional empat etnis pada upacara adat dan wista kuliner nusantara di Sulawesi Selatan.

Menurut Riyanto (2015), kuliner adalah berbagai macam kegiatan, seperti Seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, biasanya dalam bentuk makanan. Pengertian kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan berupa lauk-pauk, panganan maupun minuman. Wisata kuliner yaitu wisata yang bertujuan untuk mencoba menikmati hasil masakan di tempat wisata. Wisata kuliner merupakan perpaduan antara menikmati suatu makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau sedang berlibur, sehingga memanfaatkan waktu ke tempat-tempat yang menyediakan makanan khas. Wisata kuliner adalah juga tempat pengembangan/penerapan, pengolahan dan penyajian makanan tradisional yang lebih berkualitas dari penganekaragaman dengan bahan makanan lokal. Aspek yang berkaitan wisata kuliner adalah: a. Perencanaan, b. Persiapan Bahan dan Jenis Bahan Makanan, c. Proses Pengolahan Produk, d. Jenis dan variasi produk, e. *Table setting* dan *table manner*, f. Cara Penyajian dan pelayanan masyarakat, g. Pengemasan dan pelabelan produk, h. Display, i. Promosi dan periklanan, j. Pemasaran, k. Tempat Pemasaran. Kuliner adalah berbagai macam kegiatan, seperti Seni kuliner yaitu seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, dalam bentuk makanan, merupakan sebuah gaya hidup yang tidak dapat dipisahkan dari kehidupan sehari-hari, (Riyanto Arudam,2015) [13]. Makanan lokal adalah semua bahan yang dapat dikonsumsi yang berasal dari daerah setempat dan *ecopreneurship* adalah gabungan dua kata, yaitu *ecological* (ekologis) dan *entrepreneurship* (kewirausahaan). Menurut Stefan Schaltegger (2002) *ecopreneurship* adalah sebuah konsep kewirausahaan yang tidak hanya berorientasi terhadap keuntungan semata-mata tetapi peduli terhadap aspek-aspek lingkungan, atau kegiatan-kegiatan kewirausahaan yang melibatkan inisiatif/keahlian kewirausahaan seseorang ataupun kelompok untuk mencapai kesuksesan bisnis dengan inovasi-inovasi lingkungan dan sentuhan teknologi.[3]. Pentingnya *technopreneurship* dewasa ini berkenaan dengan keterikatannya dengan ilmu dan teknologi, ketika negara menggunakan pendekatan peningkatan kemampuan teknologi sebagai pendorong peningkatan produksi nasional sebagai strategi *competitive advantage*, maka *technopreneurship* adalah program bagian integral peningkatan kewirausahaan. Kunci dari *technopreneurship* adalah kreativitas. Igor Prodan (2007), mengidentifikasi 7 elemen: 1. *Technological entrepreneur*; 2. *universities*; 3.

corporation; 4.Capital; 5. Market/ costumers; 6. Government; and 7. Advisor. [14]. Menurut Ono Suparno (2008) *technopreneur* adalah gabungan kata antara *technology* dan *entrepreneur*. *Technopreneurship* merupakan proses dan pembentukan usaha baru yang melibatkan teknologi sebagai basisnya, dengan harapan bahwa penciptaan strategi dan inovasi yang tepat dan teknologi sebagai salah satu faktor pengembangan ekonomi nasional pada waktu memulai usaha.[15] *Technopreneurship* sangat penting, dan diperlukan untuk pengembangan dan penerapan produk makanan tradisional berbasis lokal dan sosial budaya untuk penganekaragaman makanan tradisional pada upacara adat dan wisata kuliner nusantara.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini adalah Jenis Penelitian PNBPN yang termasuk dalam Skim Penelitian Terapan Unggulan Perguruan Tinggi (PTUPT) dengan judul: *Pengembangan Dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis Dan Wisata Kuliner Nusantara Di Sulawesi Selatan*, berbentuk penelitian Research and Development. Model Penelitian dan Pengembangan (R&D) yang digunakan dalam pengembangan penelitian ini adalah Joke Model (2014) yang dikembangkan dari Model Kirpatrick dan Model Plomp. Memiliki tujuh komponen yaitu: 1) Temuan Awal, 2) Rancangan Pengembangan, 3) Realisasi/Bentukan Model/Prototipe, 4) Tes, Validasi dan Revisi, 5) Implementasi/ Penerapan Model, 6) Evaluasi (reaksi, belajar, tingkah laku, hasil), 7) Diseminasi Produk. [16].

Model Evaluasi Program yang digunakan dalam mengevaluasi program adalah Model Meta Evaluasi Program (Jokebet, 2015) [17] yang sudah dikembangkan, diteliti, diuji validitasnya, utilitynya, legalitasnya, kredibilitasnya, efektivitas waktu/biayaanya, kegunaan dan kemanfaatan, kemudahan penggunaannya, keakuratan model, cakupan model, landasan pengembangan model, perangkat instrumennya, ternyata sangat relevan, efektif dan efisien, untuk digunakan. Mengapa memilih menggunakan Model Meta Evaluasi Program pada penelitian ini? *The new meta-evaluation standards consisted of 5 standards: 1) validity 2) utility 3) ethicality 4) credibility and 5) cost-effectiveness. Kelima standart tersebut sudah memuat empat standar dari Joint Commity yaitu the utility, feasibility, propriety, and accuracy of an evaluation and its systematic nature, competent conduct, integrity/honesty, respectfulness, and social responsibility - to guide the evaluation and/or report its strengths and weaknesses".* Menurut Saludung (2015) model meta memiliki lima tahapan yaitu evaluasi Formatif, Evaluasi Sumatif, Evaluasi Komfirmasi, Meta Evaluasi, Rekomendasi. Komponennya terdiri dari analisis situasi dan kebutuhan, rancangan dan pengembangan, kegiatan dan reaksi, kegiatan formatif dan sumatif, kegiatan lanjutan, melengkapi, penerapan, hasil yang dicapai. Aspeknya meliputi evaluasi konfirmasi terhadap evaluasi formatif, evaluasi sumatif, kebutuhan peningkatan mutu selanjutnya, dan meta evaluasi. Populasinya ada 24 kabupaten/Kota di Sulawesi Selatan yaitu: Kabupaten Barru, Soppeng, Bone,



Bulukumba, Selayar, Gowa, Bantaeng, Sinjai, Jeneponto, Takalar, Maros, Pangkep, Enrekang, Pinrang, Sidrap, Wajo, Luwu, Luwu Timur, Luwu Utara, Tana Toraja, Toraja Utara, Kota Palopo, Kota Parepare. Kota Makassar. Sampel pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional dan wisata kuliner nusantara, disesuaikan dengan hasil pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional dari tiap kabupaten menurut etnis yang dominan. Populasi penelitian lapangan tahun kedua (2021) adalah Sulawesi Selatan tetapi sampel diambil berdasarkan empat etnis dari 24 kabupaten. Unit analisisnya tahun kedua ditentukan sesuai hasil pengembangan resep yang terlaksana. Obyek penelitian adalah pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional Sulawesi Selatan yang digunakan pada upacara adat empat etnis, dan yang dikembangkan penerapan resepnya secara beragam pada wisata kuliner nusantara. Prosedur penelitian dilaksanakan dengan menggunakan model meta evaluasi dengan teknik FGD kepada pengumpul data sebagai responden dengan basis data dari PNBP tahun I 2020 yaitu Evaluasi Program pengembangan dan penerapan *Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis Di Sulawesi Selatan Dan Berpotensi Untuk Wisata Kuliner, dengan menggunakan Meta Evaluasi Program*. Tahun kedua (2021 hasil penelitian PNBP dikonfirmasi dan dilanjutkan dengan PTUPT) untuk meneliti terapan pengembangan model kewirausahaan berbasis sosial budaya dan pengolahan makanan lokal untuk pelestarian dan penganekaragaman resep makanan tradisional dan penerapannya di wisata kuliner nusantara. Penerapannya telah dilaksanakan oleh masyarakat di kabupaten. Hasilnya diterapkan pada pembelajaran kewirausahaan dan makanan daerah pada mahasiswa PKK. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini ada dua yaitu Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis dan pengembangan serta penerapannya pada Wisata Kuliner Nusantara. Bersifat deskriptif kualitatif, tidak ada hubungan dan pengaruh tetapi hasilnya dideskripsikan sesuai kenyataan apa adanya. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen model meta evaluasi program berbentuk kuesioner, observasi, wawancara, analisis dokumen, FGD, evaluasi kaji tindak penerapan model meta evaluasi program, dan *checklist*. Data dikumpulkan oleh 38 orang mahasiswa (D3, S1 dan S2) yang belajar mata kuliah makanan tradisional, 3 orang dosen, 2 pembantu lapangan, di 24 kabupaten. Penekanannya pada empat objek dari Meta-Evaluasi Program yaitu: *evaluation goals, evaluation designs, evaluation processes, and evaluation results (Stubblebeam, 2011) [7]*. Melalui evaluasi formatif, evaluasi summative dan evaluasi konfirmatif untuk melihat dampak dan hasil dari proses pengembangan dan penerapan resep yang dilaksanakan untuk peningkatan kualitas makanan tradisional. Instrumen Penelitian menggunakan model meta evaluasi program berbentuk kuesioner, pedoman observasi dan wawancara, kerangka FGD, analisis dokumen, Checklist untuk hasil pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional pada upacara adat empat etnis di lapangan dan pada wirausaha kuliner nusantara. Instrumen meta evaluasi sudah disiapkan kemudian diberikan kepada pengumpul data untuk dilaksanakan pada pengumpulan data.

Hasil penelitian yang diperoleh, diolah dan dianalisis dengan menggunakan analisis deskriptif (Agung,2006, Sugiono, 2016) [18,19] dengan data kualitatif dianalisis dengan analisis kualitatif (Sujarweni, 2015) [20]. Indikator Capaian meliputi penerapan Model Penelitian dan Pengembangan (R&D) dalam penelitian, meneliti Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Pada Upacara Adat Empat Etnis dan Wisata Kuliner Nusantara dengan Model Meta Evaluasi Program.Evaluasi Pengembangan Model Kewirausahaan dalam bentuk produk berbagai jenis resep makanan tradisional empat etnis pada upacara adat yang berbasis lokal dan sosial budaya dengan bahan lokal yang dapat diterapkan pada pengembangan wisata kuliner nusantara di kabupaten. Jika hasil PNPB dikembangkan lebih lanjut dapat menghasilkan wirausaha wisata kuliner nusantara dengan aneka ragam produk dari resep makanan tradisional berbahan lokal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilaksanakan tahun 2021. Hasil penelitian yang melibatkan 43 orang yaitu 3 orang dosen yang berpengalaman di bidang makanan tradisional, 9 mahasiswa D3 dan 24 mahasiswa S1, S2, semua yang belajar makanan tradisional dari daerah asalnya berbeda, 5 orang mahasiswa khusus sebagai anggota tim penunjang penelitian, 2 orang pembantu lapangan, semuanya 43 orang yang terbagi bertugas ke kabupaten dengan menggunakan instrumen kuesioner, pedoman observasi, wawancara/ interview, FGD, uji organoleptic, yang telah disiapkan. Data diperoleh berbentuk kualitatif dan kuantitatif, dianalisis dengan deskriptif kualitatif. Dari hasil penelitian lapangan dan hasil aplikasi yang dikumpulkan dengan survey, kajian pustaka, analisis dokumen, observasi, kuesioner, wawancara dengan narasumber, FGD, telah terkumpul hasil penelitian lapangan jenis makanan tradisional hasil pengembangan resep dan penerapannya dari tiap kabupaten.Data Pengembangan Resep Makanan Tradisional Empat Etnis dan Penerapannya pada Upacara Adat dan Wisata Kulliner Nusantara di Sulawesi Selatan telah dikumpulkan dari 24 Kabupaten (Jokebet dkk, 2021) [21] sebagai berikut:

1. Etnis Makassar (dikumpulkan dari Kota Makassar, Gowa/Malino, Takalar, Bantaeng, Jeneponto, Selayar), telah terkumpul 178 jenis makanan tradisional
2. Etnis Bugis telah dikumpulkan 405 jenis makanan taradisional (dikumpulkan dari 15 kabupaten/kota karena etnis Bugis dominan berdomisili di 15 Kabupaten/Kota.
3. Etnis Enrekang (dikumpulkan dari Kabupaten Enrekang)telah terkumpul 56 jenis makanan tradisional.
4. Etnis Toraja (dikumpulkan dari Toraja Utara dan Tana Toraja) telah terkumpul 116 jenis makanan tradisional.

Ada 755 jenis makanan tradisional berhasil dikumpulkan dari narasumber di 24 kabupaten lengkap dengan foto, resep, pengolahan/penyajian makanan, uji organoleptic, tempat penjualan, dan dari wisata kuliner nusantara. Rinciannya bahwa

hasil pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional upacara adat empat etnis dan wisata kuliner nusantara dapat dijelaskan sebagai berikut:

Etnis Makassar

178 jenis makanan tradisional dari 6 kabupaten/kota yaitu:

1. kota Makassar yaitu: 1. Pallu mara, 2. Pallu Kaloa, 3. Pallu ce'la, 4. Pallu kacci, 5. Bayao Panyyu, 6. Burasa, 7. Bassang, 8. Songkolo Bagadang, 9. Sop Konro, 10. Sop Ubi, 11. Gogoso', 12. Kaddo Minyak., 13. Nasu palekko, 14. Toppalada, 15. Pallubasa, 16. Sop Saudara, 17. Coto Makassar, 17. Pallu Juku, 18. Pallu Kari, 19. Pallu Kari Sikuyu, 20. Bayao Kannasa, 21. Lawara Juku, 22. Sambala Kaluku, 23. Juku' Kambu, 24. Juku Parape, 25. Mie Titti', 26. Juku Tapa, 27. Juku Tunu, 28. Bebe' pallekko, 29. Konro bakar, 30. Bandeng bakar, 31. Kapurung, 32. Goreng-gorengan, 33. Barongko, 34. Kope Langi 35. Jalangkote, 36. Biji nangka, 37. Putu cangkiri, 38. Bolu peca', 39. Pisang epe', 40. Onde onde, 41. Kue Biji Nangka, 42. Kue Sikaporo, 43. Kue Toloba, 44. Kue Baruasa, 45. Ka'do'Boddong, 46. Sanggara Balanda 47. Buroncong, 48. Roko-roko unti, 49. Lapisi, 50. Pamoneang Talang, 51. Tarajjong, 52. Es pallu Butung, 53. Sarabba, 54. Baje' Canggoreng, 55. Doko-doko Cangkuning, 56. Baje, 57. Pisang Hijau, 58. Langga Roko, 59. Kambu Paria, 60. Sayur tuttu'. 61. Ketan palopo'. Dari
2. Gowa dan Malino: 1. Ayam panggang poyah, 2. Sapi toppa lada, 3. Pallubasa, 4. Juku pallu ce'la racca taipa, 5. Pallu ce'lla kalotoro, 6. Sop kikil, 7. Nasu bale, 8. Nasu Likku, 9. Lawa, 10. Sambal kluwek, 11. Kampalo, 12. Jagung rebus, 13. Poteng, 14. Lappa-lappa, 15. Lammang, 16. Bannang-bannang, 17. Beppa karasa, 18. Roko'- roko' cangkuning, 19. Cucuru Bayao, 20. Serikaya, 21. Putu Cangkir, 22. Taripang, 23. Kaddo Baddong, 24. Tara'jong, 25. Putu Palu, 26. Putu kacang, 27. Cucuru te'ne, 28. Doko'doko' Bandang, 29. Kue katrisala, 30. Kue putu pesse, 31. Beppa golla cella (kue gula merah), 32. Beppa pute (kue putih), 33. Baruasa Malino, 34. Lappa-lappa, 35. Roko-Roko Juku. 36. Lammang jangang, 37. Sate telur, 38. Roko-roko Juku, 39. Bassang Malino, 40. Cucuru malino, 41. Putu kacang, 42. Tenteng, 43. Waje Beras, 44. Kacipo, 45. Konte, 46. Kasua, 47. Dodoro, 48. Kopi Langi, 49. Lappa-Lappa, 50. Lammang Jangang Ni Kaluku.
3. Takalar: 1. Pallu Ce'la, 2. Pallu Kacci, 3. Juku Kambu, 4. Kanre Batara/nasi jagung, 5. Lawara', 6. Gara'gasa terang, 7. Kanre Santang, 8. Songkolo, 9. Tumpi-tumpi, 10. Umba-umba, 11. Kompong bunga, 12. Cucuru bayao, 13. Roko-roko Cangkuning, 14. Panganangang talang/kue talam, 15. Barongko. Dari Bantaeng: 1. Kaloli, 2. Kaddo Minya', 3. Barobbo', 4. Sup ubi tompong, 5. Kentang rebus, 6. Keripik talas, 7. Jagung marning, 8. Kue Cucur, 9. Kue mangkok, 10. Bannang-Bannang, 11. Bolu Peca, 12. Sikaporo' 13. Apang paranggi, 14. Songkolo bandang.
4. Jeneponto: 1. Coto Kuda, 2. Gantala' Jarang, 3. Lammang, 4. Dunga', 5. Lawara' Jangang, 6. Songkolo Lame kayu, 7. Bebek Kari Boka', 8. Konro Kuda, 9. Juku' Dapa', 10. Cabelong, 11. Tare'jo, 12. Barotang Bua Sappang, 13. Tumpi Orang-

- Orang, 14. Bannang-Bannang, 16. Roko-Roko Santang.
5. Selayar : 1. Songkolo Rampah Selayar, 2. Kakkala Butung, 3. Nasi Tette', 4. Nasi Santan, 5. Toppa' Lada, 6. Toro-toro, 7. Paru'kangkang, 8. Juku'kalla lassu'-lassu', 9. Ikan Asin Tumis, 10. Ikan Asin Bakar, 11. Tolobang Balu', 12. Tara-Tara Haje', 13. Banne Songko'-Songkolang , 14. Pallu Bandang, 15. Kope'langi'. 16. Songkolo Palopo', 17. Roko'roko Loka, 18. Baruasa Kenari

Etnis Bugis

405 jenis makanan tradisional dari 15 kabupaten yaitu: Maros, Barru, Bone, Bulukumba, Luwu, Luwu Utara, Luwu Timur, Kota Palopo, Pangkajene dan Kepulauan, Pinrang, Sidenreng Rappang, Sinjai, Soppeng, Wajo, Kota Pare-pare.

1. Maros: 1. Tolong, 2. Mandura, 3. Ampalo, 4. Kaju Bura', 5. Kambu Paria, 6. Kaddo Minyak, 7. Sokko, 8. Peco bue, 9. Nasu Likku. 10. Nasu Santan, 11. Ayam likku, 12. Lappa-lappa, 13. Burasa, 14. Baruasa, 15. Onde-onde, 16. Sero'-sero', 17. Baje, 18. Doko-doko unti, 19. Putu pesse', 20. Tumpi-tumpi, 21. Cucuru', 22. Cangkuling, 23. Barongko, 24. Taripang, 25. Putu cangkiri, 26. Katiri sala, 27. Kue apang, 28. Bangke-bangke, 29. Bolu peca', 30. Dodoro', 31. Sikaporo, 32. Cucuru te'ne, 33. Buah seppang, 34. Paranggi, 35. Beppa lotong.
2. Barru : 1. Buras Tumbu, 2. Nasu palekko, 3. Sokko, 4. Tiram bakar, 5. Kambu paria, 6. Sayur Kajumpai/ajuk pai Gogos, 7. Sambal Belahan, 8. Bandang-bandang, 9. Doko-doko cangkuli Apang, 10. Jompo-jompo, 11. Barongko, 12. Bolu cukke, 13. Putu soppa, 14. Sikaporo, 15. Katiri mandi. Dari Bone : Barobbo, Lawa Bale, Nasu Poppo., Tumpi-Tumpi, Nasi Burasa, Nasi Likku, Burasa, Sop Konro, Gogoso, Posso Terung, Nasu Likku, Lawa Bale, Nasu bale cambang, Kepiting cenrana, Toppalada, Poppo, Sambal kluwek, Posso terung, 19. Kue Baruasa, 20. Bolu Cukke, 21. Beppa pute, 22. Putu pesse, 23. Kue cucuru bayao, 24. Tarajju, 25. Bandang-bandang, 26. Barongko, 27. Bolu peca, 28. Katrisala, 29. Beppa Ogi, 30. Baruasa, 31. Putu Pesse, 32. Beppa Janda, 33. Karassa, 34. Bandang, 35. Onde- Onde, 36. Beppa Cella atau Cucuru Te'ne, 37. Didara Belanda, 38. Beppa Golla, 39. Kampalo, 40. Baje.
3. Bulukumba, 1. Coto kuda, 2. Ikan kannasa, 3. Juku'Tapa/Juku'Karra, 4. Barobbo, 5. Kapurung, 6. Lappa'-lappa' , 7. Bijabu, 8. Nasu likku, 9. Burasa, 10. Sokko tumbu', 11. Paranggi , 12. Kue Bolu Peca, 13. Dumpi eja (cucuru mandingki, 14. Bandang-bandang, 15. Uhu-uhu, 16. Toli-toli, 17. Baruasa, 18. Jagung marning, 19. Jipang, 20. Haje (wajik), Uhu-Uhu (nenu-nenu), 22. Bolu Peca', 23. Cucuru, 24. Bandang-bandang, 25. Kopi' Langi'.
4. Sinjai : 1. Sokko, 2. Laha'Bete, 3. Nasu Cukka, 4. Gogos Kambu, 5. Sop kepala ikan, 6. Bikang Doang, 7. Ikan Asap Tongkol, 8. Nasu Likku, 9. Gammi Bete, 10. Kue Laiya, 11. Kue Poto-Poto khas Sinjai, 12. Jipang, 13. Kalimbu, 14. Uhu-Uhu , 15. Sikaporo, 16. Kue Satu, 17. Bolu Peca, 18. Paranggi, 19. Katirisala, 20. Kue Pelita, 21. Laha Racci.
5. Soppeng : 1. Burasa, 2. Kaddo Minyak, 3. Leppe- Leppe, 4. Tumbu, 5. Barobbo, 6. Nasu Likku, 7. Lawa Bale, 8. Bajabu, 9. Salonde, 10. Bette urang, 11. Bolloso Tello,

12. Nasu manu' lekku, 13. Sawa', 14. Bandang- Bandang, 15. Cangkuning, 16. Apang, 17. Jompo- Jompo, 18. Barongko, 19. Bolu Cukke, 20. Sikaporo, 21. Putu Pesse, 22. Cucuru Ittello, 23. Katiri Sala, 24. Gigapong /Taripang, 25. Tempa-tempa, 26. Onde-onde, 27. Baje, 28. Beppa Pute, 29. Beppa Kawu-kawu, 30. Buah Seppang, 31. Didara Itello, 32. Nennu- Nennu, 33. Becce Laung, 34. Sanggara Balanda, 35. Roti Bere', 36. Palopo', 37. Kaddo', 38. Bandang-bandang, 39. Cangkuneng, 40. Beppa oto', 41. Bedda', 42. Barongko, 43. Tompo bunga.
6. Wajo : 1. Lawa bale, 2. Lawa jantung pisang, 3. Sambala Keddi, 4. Lawa Paku, 5. Kambu Paria, 6. Nasu Likku Manu', 7. Nasu Parede Bale, 8. Pecco bale, 9. Nasu Bale Ulaweng, 10. Nasu Bale Cambang, 11. Lawa' Bale Tumbu', 12. Bajabu', 13. Lawa'paku, 14. Kambu Terung, 15. Kambu Paria, 16. Salonde Ronto', 17. Barobbo, 18. Passero Sokko, 19. Jompo- jompo, 20. Sawella, 21. Onde- onde, 22. Tarajju, 23. Roti Loka, 24. Bolu Cukke', 25. Bandang- bandang, 26. Burongko, 27. Suwella Konde', 28. Putu Pesse', 29. Bolu Peca, 30. Kaddong Boddong, 31. Katirisalla, 32. Katiri mandi, 33. Sanggara Belanda
7. Kota Pare-pare : 1. Roti Berre', 2. Kanre santan, 3. Kacipo, 4. Baje' Canggoreng, 5. Roti Mantao, 6. Nasu Palekko' (naspal), 7. Pisang Epe', 8. Sarabba, 9. Barongko, 10. Pallumara, 11. Putu Cangkiri,
8. Pangkajene dan Kepulauan (Pangkep) : 1. Kambu bale, 2. Tempa-tempa, 3. Konro kambing, 4. Sop Saudara, 5. Ikan bakar, 6. Coto, 7. Kari ayam, 8. Bandeng Bakar, 9. Kambu bale, 10. Bajabu loppa, 11. Kambu Paria, 12. Acar, 13. Baje, 14. Surabeng, 15. Taripang, 16. Dange, 17. Kue Doi-doi, 18. Onde- onde, 19. Kumbili, 20. Tempa-tempa, 21. Bella butung, 22. Pasau utti, 23. Barongko, 24. Sitambolo.
9. Pinrang : 1. Sokko Pute, 2. Kaddo Minyak, 3. Tape Pulu Bolong, 4. Burasa, 5. Nasu palakko, 6. Itik palekko, 7. Bajabu, 8. Bebek palekko pedas, 9. Rojjo sop ubi, 10. Nasu likku, 11. Kambu Kalolang, 12. Bale Parede', 13. Nasu Lebba'-Lebba', 14. Cucuru te'ne/ Sawalla ketan, 15. Putu ketan hitam, 16. Beppa Cella, 17. Cucuru Te'ne, 18. Beppa pute, 19. Bandang lojo, 20. Jompo-jompo, 21. Karassa, 22. Sikaporo, 23. Dokodoko Cangkuning, 24. Katiri sala, 25. Roti Berre, 26. Balu cuke, 27. Beppa karasa, 28. Deppa kenari, 29. Barongko, 30. Bolu peca', 31. Rojok, 32. Barobbo, 33. Sambal goteng, 34. Konto-konto, 35. Bandang-Bandang, 36. Didara Tallo.
10. Sidenreng Rappang : 1. Nasu Likku, 2. Toppa Lada, 3. Tapa Bale, 4. Sop Konro, 5. Nasu Kari, 6. Likkua Manu, 7. Ayam Nasu Burak, 8. Nasu Burak, 9. Kaju Tettu, 10. Sokko Bolong, 11. Kapurung, 12. Mie Titti, 13. Barobbo, 14. Gore-gore, 15. Kambu Paria, 16. Cawiwi, 17. Lawa Otti batu, 18. Terong ulek, 19. Bajabu loppa, 20. Kue piping, 21. Barongko, 22. Kacang wijen khas Sidrap (bugis), 23. Putu coppa, 24. Kue bangke, 25. Kue Becce laung seko-seko, 26. Kue tare kelapa khas sidrap, 27. Bolu cukke (bolu congkel), 28. Kue Apang Pella, 29. Roti Berre /Roti Panguttu, 30. Jompo-jompo, 31. Suwalla, 32. Onde-onde, 33. Sanggara Balanda, 34. Bolu Peca', 35. Katrisala, 36. Sikaporo, 37. Kue Biji Nangka, 38. Becce Laung, 39. Bandeng

- Lame, 40. Jadde Ubi, 41. Tawaro, 42. Dadar Belanda, 43. Cucuru Te'ne, 44. Putu ketan hitam, 45. Bandang lojo, 46. Roti Berre, 47. Balu cuke, 48. Beppa kenari, 49. Bolu peca, 50. Rojok.
11. Luwu : 1. Buah Tarra, 2. Pacco', 3. Lawa', 4. Dange, 5. Kapurung, 6. Coto Makassar, 7. Sop konro, 8. Jalangkote', 9. Burasa, 10. Mie Titi, 11. Pisang Epe', 12. Onyop, 13. Pisang Lowe, 14. Sinole', 15. Doko-doko Cangkuni, 16. Doko-doko Utti, 17. Kue Tori, 18. Bolu Cukke', 19. Toli-Toli, 20. Kue Bagia'. Dari Luwu Utara : 1. Lawa' pakis, 2. Lawa' jantung pisang 3. Pocco' ikan, 4. Pocco' udang, 5. Pugalu (kapurung), 6. Binte, 7. Parede ikan bolu, 8. Parede ikan mujair, 9. Dangkot, 10. Dange, 11. Lemme Bagea, 12. Sinole, 13. Cucuru, 14. Iwel-Iwel, 15. Lapa-Lapa, 16. Jadde, 17. Janang-Janang, 18. Lapsi, 19. Kue Kering Kalapa.
12. Luwu Timur : 1. Kapurung/Pugalu, 2. Pacco, 3. Lawa', 4. Parede, 5. Lawak Pakis, 6. Dange, 7. Pewo, 8. Winalu, 9. Binalo, 10. Binte, 11. Dangkot, 12. Kue Tori, 13. Kue Bagea, 12. Kue Apang Gola, 13. Bolu Peca, 14. Doko-Doko Pisang, 15. Doko-doko Cangkuli, 16. Taripang, 17. Bolu Cukke, 18. Wajik Ketan, 19. Kue Toli-Toli, 20. Barongko.
13. Kota Palopo : 1. Kapurung, 2. Songkolo Palopo, 3. Parede Ikan Palopo', 4. Sonkol Palopo', 5. Opor tempe, tahu, 6. Opor terong, 7. Ikan Asap sambal ala Palopo, 8. Lawa' Pakis, 9. Parede, 10. Dompok Durian, 11. Pacco', 12. Dange, 13. Lawa', 14. Kue Gambung, 15. Gula Palopo', 16. Palopo Ketan hitam, 17. Ayam Parede, 18. Bagea' Palopo, 19. Bolu Pisang Bodew, 20. Buah tarra, 21. Bolu peca, 22. Sinole, 23. Lawa' Jantung Pisang.

Etnis Enrekang

56 jenis makanan tradisional dari 1 kabupaten yaitu : 1. Nasu cempa 2., Nasu burak, 3. Bundu-bundu, 4. Nasu palakko, 5. Nasu likku, 6. Sokko pulu mandoti, 7. Ro'dok, 8. Came utan burasse, 9. Sambala ki'di, 10. Dangke tunu, 11. Barob'bo soso dale, 12. Barob'bo bassang, 11. Kapo Barobbo, 12. Came tutuk, 13. Baje rappo/kacang, 14. Baje beras ketan, 15. . Sawalla ketan, 16. Dadoro/dodol jewawut/Malino, 17. Deppa tetekan, 18. Baje batan, 19. Kerupuk dangke, 20. Kerupuk beras ketan, 21. Lapa palise, 22. Dodol Salak Enrekang, 23. .Cucuru te'ne, 24. Putu ketan hitam, 25. Beppa pute, 27. Beppa cella, 28. Bandang lojo, 29. Jompo-jompo, 30 .Sikaporo', 31. Doko-doko /Cangkuning, 32. Katiri sala

33. Roti Berre, 34. Balu cuke, 35. Beppa karasa, 36. Deppa kenari, 37. Barongko, 38. Bolu peca, 39. Rojok, 40. Sambal goteng dangke, 42. Konto-konto, 43. Peong/Pa'piong, 46. Palekkok Pedas, 47. CammeBurak mettoto, 48. Sambala bandike', 49. Ro'pong, 50. Coto Enrekang (Makassar), 51. Sanggara janda, 52. Pisang Epe', 53. Pisang Ijo, 54. Kopi Arabika Kalosi Enrekang (Asik), 55. Salak Enrekang, 56. Dangke (Keju Enrekang).

Etnis Toraja

116 jenis makanan tradisional dari 2 kabupaten yaitu: 1.Bo'bo Rarang (Nasi Merah), 2.Bo'bo Lotong (Nasi Hitam), 3. Bo'bo' Busa (Nasi Putih), 4.Bo'bo' Riri (Nasi Kuning), 5. Sokko' Pipi', 6. Bassang Dalle, 7. Pangkano (Nasi Ubi), 8.Kappodang (Onde-Onde),9.PokonBo'bo',10.Belundak,11.Kaledo, 12. Palu, 13. La'pa', 14. Pogalu, 15.Ongol-Ongol, 16.Lanya' (sagu sangan), 17. Sinole' (sagu dadar), 18.Kalembo Lau, 19.Pa' Piong bo'bo' pulu' (Piong Ketan), 20.Pa' Piong Dua' Kayu, 21.Pa' Piong Dua Kayu Rangke, 22.Pangrarang (Sate Toraja), 23.Dibulunangkoi (lemangdaging daun miyana dengan darah), 24. Piong Duku' Bai Dirarai (Lemang Daging Babi Merah), 25. Pangranun (Soto Daging Ala Toraja), 26.Tollo Duku' Dirarai, 27. Pantollo Malada (masakan pedis), 28. Pantollo' Lingkua' (masakan lengkuas), 29. Tollo Lendong Pamarrasan (masakan belut kluwak), 30.Dapa' Todi' (pepes kepala tima'), 31.Pa' Lawak Manuk (acar ayam), 32.Tunu Manuk, 33. Tollo Manuk Santang (ayam masak santan), 34.Goreng Manuk Kecap (ayamgoreng kecap), 35.Piong Manuk Dimasai (lemang ayam batang pisang), 36.Piong Manuk Dikalukui (lemang ayam kelapa), 37.Pa'piong Bale Bulaan Dibulunangkoi, 38. Pa'Piong BaleDikatapi, 39. Pa' Piong Burak / batang pisang muda, 40. Pa' Piong Daging Bulunangko (tanpa darah), 41. Pantollo Duku' Pamarrasan, 42.Pantollo Bale Pamarrasan, 43. Tollo' Suso/ Koteng, 44. Turang Koteng,45.Tollo Bale bulaan pamarrasan, 46. Pa'karing, 47.Pantapa Bale/Bale Tapa, 48. Tunu Bale (ikan bakar), 49. Pa' tong (RW), 50. Dangkot, 51. Tollo Bale Dikatapi, 52. Sambal goreng Ikan Mas dengan katapi, 53. Utan Paria pamarrasan (sayur pare), 54. Tollo Pangi (sayur kluwak), 55.Tollo Kaloko Pangi, 56. Utan Bola (Sayur Rebung), 57. Utan Tu'tuk Toraya (Sayur Daun Ubi Kayu), 58.Tu'tuk Urang (sambal udang), 59.Tu'tuk kamiri, 60.Tu'tuk Bale, 61.Tutuk Lada Katokkon, 62.Tu'tuk Lada Barra, 63.Tu'tuk Katapi/Buah Katapi, 64.Tu'tuk Karau (sambal bibit nangka), 65. Tu'tuk Sarre, 66. Deppa Tori' (kue toreh), 67.Deppa Timba/ Deppa Cucuru', 68.Deppa Ranggina/ Jipang Ketan, 69.Tunu Dua' Kayu, 70.Tunu Dua, 71.Parede Dua' Kayu, 72. Parede Dalle, 73. Parede Puntti, 74. Karipik Dua Kayu, 75. Garoppok Dua' Kayu (Kerupuk Ubi Kayu), 76. Kue Stik/Keripik Terigu, 77. Kue Telur Gabus, 78. Karipik Puntti (Pisang), 79. Sanggara', 80. Pesung/ Ma'nene', 80. Sara'buk, 81. Ra'tuk, 82. Wai Katarrung (sari terung), 83. Wai Markisa (sari markisa), 84. Tuak dibuli , 85. Uai pana' (Sara'ba), 86. Uai Lemo, 87. Panganduk (susu asli rebus), 88. Panganduk Diro'dok (dikentalkan), 89.Kopi Toraja, 90.Pantollo Kecap, 91.Sambal Goreng Telur, 92. Dadar Telur, 93. Orak Arik Telur, 94. Dapa' Bale Bulaan :1Digoreng, 2. Dipanggang dengan bara atau alat panggang, 95.Tollo Todi', 96. Pa'busak, 97. Baro'bo, 98.Sup Kadoppo, 99. Tape Ketan, 100. Tape Ubi Kayu, 101. Bade' Bobo' (Bade' Bo'bo'), 102.Deppa Dadar Gulung, 103. Deppa Kakau, 104. Kola' ubi atau pisang, 105. Bade' Kadong, 106.Tenteng, 107. Kacang Goreng Kulit, 108.Kacang Goreng Bawang, 109. Kacipo', 110. Sara'buk, 111. Tumis Utan Paku, 112.Tollo Utan Ditalloi', 113. Lombok Cuta, 114. Dabu-Dabu, 115. Rujak, 116. Pangngan (Sirih Pinang).

Jenis makanan yang persis sama untuk beberapa kabupaten tidak diulangi lagi, kecuali yang berbeda resep, bahan, pengolahan, penyajiannya, ada pengembangan yang berbeda. Semua jenis makanan tradisional yang disajikan disini, gambar, resep, bahan, bumbu, cara pengolahan, pengembangannya, cara penyajian, alat yang dipakai, dan kemasan, secara lengkap ada di laporan penelitian PNBP MP dan di CD data (dapat ditelusuri, lengkap). [22]. Penyajian secara lengkap tidak dapat disajikan disini karena terlalu panjang. Makanan tradisional yang disajikan disini telah dicicipi dan diuji organoleptik oleh narasumber (pengumpul data melihat, membeli dan mencicipi), sehingga bentuk, rasa, warna, tekstur, aroma, alat, penyajian, pengemasannya semuanya sudah baik.

Pengembangan resepnya lebih banyak pada penggunaan bahan, bumbu, cara pengolahan, cara penyajian, alat yang digunakan, dan kemasan yang digunakan, baik pada upacara adat maupun pada wisata kuliner nusantara. Data makanan tradisional dikumpulkan dan diperoleh dari empat Etnis di 24 kabupaten yaitu dari etnis Makassar 6 kota/kabupaten, dari etnis Bugis 15 Kota/Kabupaten, Etnis Enrekang satu Kabupaten, Etnis Toraja dua Kabupaten sebagai berikut : Dari Etnis Makassar 178 jenis makanan tradisional yaitu dari 6 Kota Makassar, 56 jenis dari Gowa dan 20 dari Malino, 20 jenis dari Takalar, 20 jenis dari Bantaeng, 18 jenis dari Jeneponto, 20 jenis dari Selayar. Dari Etnis Bugis 405 jenis yaitu dari 15 Kota/Kabupaten, 35 jenis dari Maros, 15 jenis dari Barru, 40 jenis dari Bone, 25 jenis dari Bulukumba, 20 jenis dari Luwu, 19 jenis dari Luwu Utara, 20 jenis dari Luwu Timur, 23 jenis dari Kota Palopo, 24 jenis dari Pangkajene dan Kepulauan, 36 jenis dari Pinrang, 50 jenis dari Sidenreng Rappang, 21 jenis dari Sinjai, 43 jenis dari Soppeng, 33 jenis dari Wajo, 11 jenis dari Kota Pare-pare. Dari Etnis Enrekang satu Kabupaten yaitu 56 jenis makanan tradisional. Dari Etnis Toraja 116 jenis yaitu dua Kabupaten Toraja Utara dan Tana Toraja. Semuanya sudah melalui pengembangan resep dalam aplikasinya dan sudah sangat baik. [23].

Hasil penelitian yang dikembangkan untuk wisata kuliner nusantara hanya sekitar 650-an jenis karena ada yang namanya sama walaupun pengolahan dan penyajiannya berbeda agar menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Data yang diperoleh disajikan lengkap Laporan Penelitian PNBP MP (2021). [24]. Data tersebut sudah dibukukan menjadi Buku Makanan Tradisional Empat Etnis Di Sulawesi Selatan sekaligus sebagai Buku Ajar Makanan Daerah-Tradisional di Jurusan PKK-FT-UNM. Saat ini dibuat satu artikel hasil penelitian yang diseminarkan pada seminar nasional Lembaga Penelitian UNM 2021 dan akan dimuat dalam jurnal atau prosiding.. Telah dibuat Laporan Penelitian dengan foto dan data lengkap (2021). Tersedia CD yang berisi data lengkap. Hasil penelitian ini menjadi bahan kajian pemberdayaan masyarakat untuk mengembangkan wirausaha kuliner nusantara pada penelitian terapan selanjutnya. Telah diteliti pengembangan resep dan penerapannya untuk

wisata kuliner tahun kedua (2021). Bahan atau buku ajar untuk makanan daerah di PKK dan pembelajaran kewirausahaan mahasiswa PKK telah dikembangkan (2021) untuk diterbitkan.

Kesimpulannya bahwa semua pengembangan resep produk makanan tradisional yang telah diperoleh atau didata, semuanya terkumpul adalah makanan tradisional yang sudah lama diolah dan disajikan baik pada upacara adat istiadat maupun yang sudah dikembangkan resepnya menjadi wisata kuliner nusantara di masing-masing daerah di setiap kabupaten. Pelaksanaan penelitian dapat dilakukan dengan baik berkat dukungan dari organisasi tim peneliti mulai dari persiapan, pelaksanaan, pengumpulan data yang terlibat langsung sebagai mitra dan narasumber untuk membantu mengumpulkan data dan kegiatan lainnya dengan baik. Menyiapkan tempat/bangunan pertemuan, FGD, perekaman/pengumpulan data. Menyiapkan sarana dan prasarana komunikasi, menyiapkan data dan dokumen yang dibutuhkan, menyiapkan teknologi informasi dan fasilitas yang dibutuhkan untuk daring dan tatap muka, berperan aktif selama penelitian berlangsung, menyiapkan surat keterangan, foto, gambar, resep, untuk kelengkapan data pada laporan penelitian, berpartisipasi aktif selama penelitian. Ada berbagai kendala selama pelaksanaan penelitian terutama masalah biaya yang masih terbatas dan pertanggungjawabannya sangat susah. Waktu yang disediakan kadang-kadang tidak pas dengan waktu kesediaan mitra. Biaya Luaran tambahan sering tidak diberikan/diganti. Artikel dalam jurnal lama proses penerbitannya. Begitu juga pengurusan HKI prosesnya sangat lama. Suasana covid 19 yang ikut memperlambat kegiatan penelitian. Kendala utama selama penelitian adalah dampak covid 19 menghalangi semua kegiatan sehingga penelitian ini terhalang dan sebagian dilaksanakan dengan daring karena adanya PPKM. Keadaan ini menghambat mengumpulkan data sehingga berpengaruh serius pada semua aktivitas sektor kehidupan. Semoga covid 19 cepat pulih, kegiatan penelitian terlaksana dengan baik dan luarannya dapat tercapai dengan sebaik-baiknya, serta manfaatnya maksimal.

KESIMPULAN

Dari hasil penelitian telah ditemukan bahwa:

1. Jenis makanan tradisional di Sulawesi Selatan sangat bervariasi sesuai etnis, daerah asal, dan tujuan penggunaannya untuk upacara adat istiadat serta daerah asalnya yaitu 755 jenis (Etnis Makassar 6 Kabupaten/ Kota 178 jenis, dan Etnis Bugis 405 jenis dari 15 Kabupaten, Etnis Enrekang 56 jenis, Etnis Toraja 116 jenis semuanya 755 jenis makanan tradisional dari 24 Kabupaten/Kota.
2. Dari 755 jenis makanan tradisional tersebut pada umumnya dipilih yang digunakan untuk upacara adat tradisional empat etnis tetapi hampir semuanya sudah mengalami perkembangan resep dan penerapannya pada upacara adat

dan wisata kuliner nusantara.

3. Pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional pada Wisata Kuliner Nusantara hanya 650-an jenis yang telah dikembangkan sesuai saran wisatawan agar semuanya diminati oleh wisatawan sebab pengolahan dan penyajiannya harus menarik dan sesuai minat wisatawan. Oleh karena itu perlu pengembangan, perbaikan dan rekayasa ulang baik resep, bahan, bumbu, cara pengolahan dan penyajian, kemasan, dan penampilan serta label agar menarik sesuai minat dan selera wisatawan.
4. Pengembangan dan Penerapan Model Kewirausahaan berbasis sumber daya lokal dan sosial budaya dari resep makanan tradisional untuk upacara adat dan wisata kuliner nusantara harus ditata ulang agar sesuai dengan situasi dan kondisi yang ada pada saat ini agar tidak ketinggalan jaman, beri sentuhan teknologi untuk memperbaiki produk, meningkatkan mutu, menghemat waktu dan tenaga dalam pengolahan, dan meningkatkan kualitas produk sehingga laris, *marketable* dan sesuai situasi dan kondisi masa kini dan selanjutnya. Oleh karena itu wisata kuliner nusantara harus mendunia, terkenal, diminati, sehingga harus dikembangkan terus.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada waktu melaksanakan penelitian sampai penulisan artikel ini selesai, penulis telah mendapatkan sumbangan materil atau dana dan bantuan moril yang sangat berharga dari berbagai pihak. Oleh karena itu melalui tulisan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berjasa membantu dan memberikan sumbangan moril maupun materil sehingga penelitian dan penulisan artikel ini terlaksana dengan baik sampai dimuatnya artikel dalam jurnal nasional atau internasional terindeks scopus. Ucapan terima kasih disampaikan antara lain kepada yang terhormat: Menristek Brin Dikti, Bapak Rektor UNM, Kepala LP2M, Dekan Fakultas Teknik dan Stafnya, Panitia Seminar Nasional, Pengelola Jurnal yang memuat Artikel ini, Reviewer, Teman-teman Dosen, Mahasiswa yang terlibat, Suami dan Anak yang terlibat dan ikut membantu dalam penelitian. Jika ada kesalahan dan kekeliruan yang sebenarnya tidak disengaja, penulis memohon maaf yang sebesar-besarnya. Terima kasih.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] UNM. (2017). Recana Induk Penelitian (RIP) UNM. Lembaga Penelitian. UNM Makassar
- [2] Lembaga penelitian UNM. (2018). *Panduan Penelitian PNBP UNM*. Monitoring dan Evaluasi PNBP 2018
- [3] Schaltegger S. (2002). A Framework for Ecopreneurship. *Greener Management International*, 38 - pp.38-58
- [4] Soenarto. (2008). Soenarto (2013). Konsep Dasar Dan Metode Penelitian Pengembangan.



- [5] Djemari Mardapi. (2004). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Nontes*. McGraw-Hill Book Company, Inc. Penerbit Erlangga.
- [6] Endang Mulyatiningsih. (2011). *Analisis Kesenjangan Kompetensi Kewirausahaan antara Mahasiswa dan Industri*. Jurnal Pendidikan Teknologi Kejuruan 20,141-162
- [7] Stufflebeam.(2011).Meta-Evaluation.Journal of Multi Disciplinary Evaluation,Vol.7, No.15.ISSN1556-8189.
- [8] Vanya Karunia M.P.(2021). Daftar Makanan Tradisional Indonesia. Kompas.com
- [9] Putri Yasmin (2020). Upacara Adat Sulawesi Selatan menurut masyarakat Sulsel. Wikipedia 2017
- [10] Wikipedia.(2021). Pengembangan dan penerapan resep makanan tradisional. <http://id.m.wikipedia.org>
- [11] Sisca Soewitomo. (2018). Kuliner Nusantara. (pers Bango, 2018). Medcom.id. .
- [12] Wikipedia (2019). Daftar Kabupaten dan kota di Sulawesi Selatan. <https://id.m.wikipedia.org>.
- [13] Riyanto Arudam. (2015). Pengertian Kuliner.Wikipedia. bahasa Indonesia. Diakses 8-8- 2017 dari google.
- [14] Prodan, Igor (2007).*Technological Entrepreneurship*. Technology Transfer Academia.<http://210.57.222.46/index.php/ME/article/download/834/829>
- [15] Ono Suparno. Machfud, Marimin (2018).Strategi Pengembangan Agroindustri Maju dan Berkelanjutan.
- [16] Kumpulan Naskah Orasi Ilmiah Guru Besar IPB
- [17] Saludung, Jokebet. (2014). Joke Models of Development Result and Benefit.Procidings ICMSTEA, 2014. . ISBN: 979 Makassar, August -604-151-0
- [18] Saludung, Jokebet, Ratnawati. (2015). *Model Meta Evaluasi*. Hasil Penelitian Stranas Bersaing, Tahun I,II,III. ISBN. Lemlit UNM-Dikti.
- [19] Agung, I.G.N. (2006). Statistik. Penerapan Model Rerata-Sel Multivariat dan Model Ekonomi Metri SPSS. Cetakan Pertama. Yayasan Satria Bhakti. Jakarta
- [20] Sugiono. (2016). Metode Penelitian Manajemen. Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, Kombinasi, Penelitian Tindakan, Penelitian Evaluasi. Alfabeta
- [21] Sujarweni, V.W.(2015).*Metodologi Penelitian Bisnis& Ekonomi*.Pustaka Baru Press.Yogyakarta
- [22] Saludung, Jokebet, dkk, (2021). Laporan Akhir Penelitian PNB. LP2M UNM, 2020-2021
- [23](2021). Data, CD, dan Laporan Akhir Penelitian PNB. LP2M UNM, 2021
- [24](2021). Laporan Akhir Penelitian PNB. LP2M UNM, 2021
- [25](1999). Resep Maskan Tradisional Etnis Toraja. Tim Pemggerak PKK Kabupaten Dati II Tana Toraja. Laporan PKK Tana Toraja.