



PKM KULINER HALAL BERBAHAN BAKU LOKAL BERBASIS REVOLUSI INDUSTRI 4.0 DI NAGARI HARAU KECAMATAN HARAU KABUPATEN LIMAPULUH KOTA

PKM HALAL CULINARY MADE FROM LOCAL RAW MATERIALS BASED ON THE INDUSTRIAL REVOLUTION 4.0 IN NAGARI HARAU, HARAU DISTRICT, LIMAPULUH KOTA REGENCY

Anni Faridah¹, Sari Mustika², Ezi Anggraini³

^{1,2,3} Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

E-mail: faridah.anni@gmail.com¹, sarimustika101@gmail.com², ezia321214@gmail.com³

INFO ARTIKEL

Koresponden

Anni Faridah
faridah.anni@gmail.com

Sari Mustika
sarimustika101@gmail.com

Ezi Anggraini
ezia321214@gmail.com

Kata kunci:
kuliner, halal, Harau

Website:
<http://idm.or.id/JCS>

hal: 71 - 75

ABSTRAK

Salah satu objek wisata di Kabupaten Lima Puluh Kota adalah Lembah Harau. Selama ini orang hanya tahu Lembah Harau sebagai Icon wisata, sementara jika dikembangkan akan bisa menjadi paket wisata lengkap yang akan menarik wisatawan baik domestik maupun wisatawan mancanegara. Nagari Harau tergolong nagari yang tingkat ekonomi masyarakat rendah dan keadaan sarana dan prasarana yang belum memadai, penghasilan masyarakat yang rendah serta sumber daya manusia baik ilmu pengetahuan maupun keterampilan masih belum terlatih. Pada tahun 2017 - 2019 tim pengabdian Fakultas Parwisata dan Perhotelan telah membangun café untuk masyarakat Harau, namun sampai sekarang belum dimanfaatkan karena tidak percaya diri akan kemampuannya, baik dari sisi keuangan, wawasan dan keterampilan untuk mengisi café tersebut. Kuliner yang ada di daerah destinasi air terjun lembah Harau baru sebatas menjual makanan yang instan seperti pop mi, indomi, chiki, soft drink, dan lain sejenisnya. Setiap warung menjual produk yang hampir. Untuk itu perlu dibuat usaha kuliner khas Harau sambal lado pucuk daun kopi, pangek lapuak cubadak, rendang belut, sambal kelapa parut gongseng, aia kawa. Untuk mengatasi permasalahan diatas maka diberikan peningkatan pengetahuan/wawasan yang diberikan yaitu hygiene dan sanitasi pengolahan makanan; kewirausahaan; penggunaan bahan tambahan pangan secara halal dan toyyib; inovasi penyajian dan penataan; inovasi pelayanan. Pelatihan penerapan inovasi penyajian; inovasi penataan dan pelayanan, penerapan SOP halal pada café, dan manajemen usaha boga supaya makanan dan minuman khas Harau yang akan dijual di café menjadi produk pangan yang berdaya saing tinggi. Hal ini akan membuat wisatawan muslim nyaman dan yakin untuk mengkonsumsi dan begitu juga nonmuslim.

ARTICLE INFO	ABSTRACT
Correspondent Anni Faridah <i>faridah.anni@gmail.com</i> Sari Mustika <i>sarimustika101@gmail.com</i> Ezi Anggraini <i>ezia321214@gmail.com</i> Keywords: culinary, halal, Harau Website: http://idm.or.id/JCS page: 71 - 75	<i>One of the tourist objects in Fifty Cities Regency is the Harau Valley. So far, people only know Harau Valley as a tourist icon, while if it is developed it will become a complete tour package that will attract both domestic and foreign tourists. Nagari Harau is classified as a nagari with a low level of community economy and inadequate conditions of facilities and infrastructure, low income for the community and human resources, both knowledge and skills, are still not trained. In 2017 - 2019 the Tourism and Hospitality Faculty dedication team has built a café for the Harau community, but until now it has not been used because they are not confident in their abilities, both in terms of finance, insight and skills to fill the café. Culinary in the Harau valley waterfall destination area is only limited to selling instant food such as pop noodles, indomi, chiki, soft drinks, and the like. Each stall sells almost a product. For this reason, it is necessary to make a typical culinary business of Harau, sambal lado, top of coffee leaves, pangek lapuak cubadak, rendang belut, sambal kelapa parut gongseng, aia kawa. To overcome the above problems, it is given an increase in knowledge / insight that is given, namely hygiene and food processing sanitation; entrepreneurship; use of food additives in halal and toyib manner; innovation in presentation and arrangement; service innovation. Training on application of presentation innovation; innovation in arrangement and service, application of halal SOPs in cafes, and food business management so that Harau specialty food and drinks that will be sold in cafes become highly competitive food products. This will make Muslim tourists comfortable and confident to consume and so will non-Muslims.</i>

Copyright © 2020 JCS. All rights reserved

PENDAHULUAN

Sumatera Barat merupakan daerah wisata yang kaya dengan destinasi wisata alam. Salah satu objek wisata alam yang banyak dikunjungi wisatawan adalah Harau yang terletak di Nagari Harau. Nagari Harau memiliki sumber daya alam yang sangat kaya terutama potensi wisata alam yang luar biasa karena Nagari Harau memiliki topografi perbukitan dan lembah. Kebanyakan di perbukitan terdapat dinding batu di sepanjang Nagari Harau. Keadaan topografis nagari ini menyuguhkan berbagai pemandangan alam yang sangat indah mulai dari panorama perbukitan yang menyuguhkan pemandangan sebagian besar wilayah Lima Puluh Kota dan Kota Payakumbuh dan pemandangan tiga gunung yakni gunung merapi, gunung singgalang dan gunung sago yang terlihat jelas. Kemudian terdapat berbagai macam goa atau dalam sebutan lokal "Ngalau" yaitu Ngalau Seribu, Ngalau Kolek dan Ngalau Aia Luluh. Kemudian terdapat berbagai macam lokasi perkemahan dengan jalur tracking yang menantang. Kuliner yang ada di daerah destinasi air terjun

lembah Harau baru sebatas menjual makanan yang instan seperti pop mi, indomi, chiki, soft drink, dan lain sejenisnya. Setiap warung menjual produk yang hampir. Untuk itu perlu dibuat usaha kuliner khas Harau. Hal ini sudah direncanakan tim pengabdian Fakultas Pariwisata dan Perhotelan yaitu dengan membangun caf supaya masyarakat mempunyai sarana untuk menyajikan makanan khas Harau untuk kebutuhan wisatawan. Nagari Harau berada dalam wilayah Kecamatan Harau Kabupaten Lima Puluh Kota, Propinsi Sumatera Barat, luas Nagari Harau 78,83 Km² dengan jumlah penduduk tahun 2015 sebanyak 3021 jiwa. Nagari Harau terdiri dari 7 Jorong yaitu Jorong Harau, Jorong Padang Torok, Jorong Koto, Jorong Koto Marapak, Jorong Batu Badukuang, Jorong Sungai Data dan Jorong Landai. Sekitar 70 persen topografi Nagari Harau merupakan perbukitan yang terdiri dari hutan lindung, sawah dan ladang penduduk, dengan mayoritas pekerjaan penduduk adalah petani dan mengambil hasil hutan. Tujuan dilakukan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan pemberdayaan masyarakat local Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota menuju pariwisata halal khususnya dibidang kuliner halal serta melanjutkan pengabdian tahun 2017 sampai 2019 tim pengabdian desa binaan yang telah mendirikan café. Tahun 2020 yaitu pengisian café sebagai tempat masyarakat Harau (khususnya anggota PKK yang bergabung dalam kelompok usaha peningkatan pendapatan keluarga), mendisplay produk yang dihasilkan, dirancang produk yang akan dijual di cafe dalam aspek variasi makanan halal yang akan dijual, kemasan makanan kering, penataan dan pelayanan makanan yang ramah dan halal di café, manajemen usaha boga.

METODE PELAKSANAAN

Setelah berdiskusi dengan Anggota Kelompok Ibu-ibu PKK yang bergabung dalam kelompok usaha peningkatan pendapatan keluarga dan wali nagari maka disepakati program yang akan dilaksanakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini sebagai berikut:

- a. Mengumpulkan ide, gagasan tentang produk yang akan dijual di café sesuai dengan makanan khas lokal Harau
- b. Penyampaian materi untuk peningkatan wawasan anggota mitra yang dapat lakukan bersama anggota pelatihan berkaitan dengan hygiene sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan pangan secara halal dan toyyib; inovasi penyajian dan penataan; inovasi pelayanan; manajemen usaha boga.
- c. Pelatihan terhadap mitra berkaitan dengan makanan dan minuman khas Harau (sambal lado pucuk daun kopi, pangek lapuak cubadak, rendang belut, sambal kelapa parut gongseng, aia kawa). Pelatihan penerapan inovasi dan variasi yang dilakukan yaitu berkaitan dengan penyajian, penataan, penggunaan peralatan, pelayanan makanan, SOP café dengan cara halal sehingga wisatawan muslim yakin dan nyaman saat mengkonsumsi, apalagi yang nonmuslim.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan acara pembukaan yang dilakukan pada Bulan September 2020, yang mana kegiatan ini dilaksanakan secara bersama-sama dari beberapa proposal pengabdian yang lolos di Harau- Payakumbuh. Kegiatan ini dihadiri oleh beberapa dosen dari Fakultas Pariwisata dan Perhotelan yang mewakili masing-masing proposal pengabdian, beserta beberapa perangkat

Nagari Harau, pemuka masyarakat, dan beberapa anggota pelatihan. Pada Gambar 1 ditampilkan foto acara pembukaan kegiatan pengabdian masyarakat di Nagari Harau, Payakumbuh.



Gambar 1. Pembukaan Kegiatan Pengabdian Masyarakat di Nagari Harau

Selanjutnya dilakukan kegiatan pelatihan yang diawali dengan pemaparan materi tentang kuliner yaitu peningkatan pengetahuan/wawasan yang lebih baik tentang hygiene dan sanitasi, penyajian dan pelayanan di café, manajemen usaha boga untuk dapat berwirausaha kuliner halal makanan khas yaitu rendang belut, pangek cubadak, sambalado pucuk kopi.



Gambar 2. Penyampaian Materi oleh Tim Pengabdian FPP UNP

Selanjutnya dilakukan pelatihan membuat olahan spersifik nagari Harau, yaitu rendang belut, pangek lapuak, sambalodo pucuk kopi. Pada dasarnya ibu-ibu nagari harau sudah bisa membuat menu-menu yang khas nagari harau ini, bahkan menu yang di sajikan ini merupakan menu khas Harau yang di buat oleh masyarakat harau di kesehariannya, namun belum banyak yang tahu kalau nagari memiliki makanan yang spesifik yang enak dan semenarik ini, oleh karena itu tim pengabdian masyarakat FPP UNP membantu untuk mempromosikan makanan khas ini ke pengunjung wisata Harau melalui usaha kuliner dalam wujud sebuah warung.



Gambar 3. Menu Olahan Spesifik Khas Nagari Harau

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan dari kegiatan pengabdian ini adalah sebagai berikut:

1. Kegiatan pengabdian ini dapat peningkatan pengetahuan/wawasan kelompok mitra (anggota PKK) tentang hygiene dan sanitasi, penyajian dan pelayanan di café, manajemen usaha boga untuk dapat berwirausaha kuliner halal makanan khas yaitu rendang belut, pangek cubadak, sambalodo pucuk kopi.
2. Kelompok mitra dapat mampu mengolah, menyajikan, melayani, memasarkan makanan khas yang memenuhi persyaratan kesehatan dan keamanan pangan sehingga layak untuk dipasarkan. Dengan demikian hasil olahan produk yang diproduksi memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi.
3. Kelompok mitra mendapatkan sumber pendapatan baru, hal ini dapat meningkatkan ekonomi mitra secara bertahap dan mengurangi pengangguran.

DAFTAR PUSTAKA

- Azwar, Hendri. 2017. *Potensi Pengembangan Objek Wisata Pasa Harau Sebagai Destinasi Pariwisata Di Kecamatan Baso Kabupaten Lima Puluh Kota*. Tesis yang tidak dipublikasikan.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Lima Puluh Kota. 2018. *Kabupaten Lima Puluh Kota Dalam Angka*. Penerbit BPS. Payakumbuh.
- Depkes RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan tentang Jasa Boga*. Depkes RI. Jakarta.
- Fadiati A. 2013. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Remaja Rosda Karya. Bandung.
- Bachyar B, Ani I, dan Widartika. 2018. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Menteri Kesehatan RI.
- Anis A.W. S. dan Yuli B. J. 2019. *Produk Kreatif dan Kewirausahaan*. Kuantum Buku Sejahtera. Malang.