

Optimasi Potensi Pariwisata: Pelatihan Pembuatan Kue Bolu Berbahan Dasar Buah Lobe-Lobe di Desa Wisata Bonjeruk

M Tanggap Sasmita¹, Hastuti Nurhayati², Yusup Apriyanto³

¹⁻³Politeknik Pariwisata Lombok, Lombok Tengah, Indonesia, email: tanggap@ppl.ac.id



Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel Diterima : 10 Januari 2025 Revisi : 7 Maret 2025 Dipublikasikan : 15 Juli 2025	Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Wisata Bonjeruk, Lombok Tengah, bertujuan untuk memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pembuatan cake berbahan dasar buah Lobe-Lobe, buah endemik yang melimpah di desa tersebut. Pelatihan ini diinisiasi oleh tim dari Politeknik Pariwisata Lombok dengan pendekatan partisipatif melalui metode ceramah, demonstrasi, dan praktikum. Sebanyak 11 peserta, mayoritas ibu-ibu dan pelaku UMKM, mengikuti pelatihan yang berlangsung di Kantin 21 Bonjeruk. Peserta mempelajari teknik-teknik dasar dalam pembuatan cake, mulai dari persiapan bahan hingga teknik pemanggangan menggunakan oven tangkring. Evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan peserta dengan skor rata-rata 3,6 dari skala 4, serta antusiasme tinggi terhadap kegiatan serupa di masa depan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah buah Lobe-Lobe, menciptakan produk kuliner khas yang berpotensi meningkatkan daya tarik wisata dan ekonomi lokal desa Bonjeruk.
Kata kunci: Pengabdian Bolu Lobe-Lobe Desa Wisata Bonjeruk	Keywords: Pelatihan, Bolu, Lobe-Lobe, Desa Wisata, Bonjeruk

Keywords:	ABSTRACT
Community services cake Lobe-Lobe Rural Tourism Bonjeruk	Training on Preparing Pound Cake with Lobe-Lobe Fruit Base in Bonjeruk Tourism Village The community service initiative in Bonjeruk Tourism Village, Central Lombok, aims to empower locals by providing training in the preparation of cakes with Lobe-Lobe fruit, a native species that grows in the area. The training was conducted by a team from the Lombok Tourism Polytechnic using a participative methodology that included presentations, demonstrations, and hands-on tasks. Eleven participants, mostly women and MSME representatives, attended the course conducted at Kantin 21 Bonjeruk. Participants acquired fundamental skills in cake creation, including ingredient preparation and baking methods using an at-home oven. The assessment indicates a participant satisfaction level with an average score of 3.6 out of 4, along with significant enthusiasm for similar events in the future. This program effectively improved the participants' expertise in processing Lobe-Lobe fruit, resulting in various culinary products that might increase the tourist attractiveness and local economy of Bonjeruk village.



Pendahuluan

Desa wisata Bonjeruk, dengan branding Wisata Nostalgia, berfokus pada pengembangan produk wisata yang mencakup budaya dan sejarah, alam pedesaan, serta kuliner. Inisiatif ini bertujuan untuk memberikan pengalaman kepada pengunjung tentang kehidupan yang damai di pedesaan, dikelilingi oleh nuansa alam yang asri dan budaya yang luhur. Hal ini diharapkan dapat menciptakan kenyamanan bagi mereka yang selama ini terjebak dalam kesibukan kehidupan di daerah asal. Desa wisata Bonjeruk dikelola oleh Pokdarwis Bonjeruk Permai yang terdiri dari 25 anggota.

Desa wisata Bonjeruk, yang ditetapkan sebagai salah satu destinasi super prioritas oleh pemerintah, memiliki potensi yang signifikan dalam pengembangan pariwisata berbasis komunitas. Salah satu daya tarik utama desa ini adalah keberadaan buah Lobe-Lobe, yang merupakan buah musiman endemik. Buah ini tidak hanya berkontribusi pada keindahan alam desa, tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi produk unggulan yang dapat menarik perhatian wisatawan, baik dari dalam negeri maupun luar negeri (Sasono, 2023), pengembangan produk lokal, seperti kuliner dan souvenir, memiliki peranan yang signifikan dalam meningkatkan daya tarik agrotourism (Sasono, 2023). Dengan memanfaatkan buah Lobe-Lobe dalam produk kuliner, desa ini dapat menciptakan daya tarik yang lebih kuat bagi para wisatawan.

Pengolahan buah Lobe-Lobe menjadi produk yang menarik, seperti kue atau makanan ringan, dapat dianggap sebagai langkah strategis yang berpotensi meningkatkan kunjungan wisatawan. (Harja et al., 2023) menekankan bahwa pengembangan kuliner berbasis potensi pangan lokal dapat memberikan keuntungan ekonomi bagi masyarakat sekaligus menyediakan pengalaman unik bagi wisatawan (Harja et al., 2023). Dengan demikian, pelatihan dalam pengolahan buah Lobe-Lobe menjadi produk kuliner yang menarik tidak hanya akan memberdayakan masyarakat, tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal dan memperkuat citra desa wisata Bonjeruk sebagai destinasi yang kaya akan keanekaragaman kuliner.

Masyarakat desa Bonjeruk memiliki potensi untuk memanfaatkan buah Lobe-Lobe sebagai souvenir yang unik dan khas, yang dapat meningkatkan daya tarik lokal. Produk kuliner yang dihasilkan dari buah ini, seperti keripik Lobe-Lobe atau minuman kesehatan, memiliki potensi untuk menarik perhatian wisatawan secara signifikan. Panić menyoroti bahwa produk makanan lokal yang autentik memiliki potensi untuk meningkatkan kualitas pengalaman wisatawan serta memberikan nilai tambah bagi destinasi (Panić et al., 2024). Oleh karena itu, pengembangan produk yang didasarkan pada Lobe-Lobe berpotensi untuk menciptakan pengalaman yang mendalam bagi wisatawan, sekaligus berkontribusi pada peningkatan pendapatan komunitas lokal.

Namun, masyarakat Bonjeruk menghadapi tantangan terkait dengan minimnya pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah Lobe-Lobe menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi. Temuan Yfantidou dan Matarazzo menunjukkan bahwa pengembangan keterampilan lokal memiliki peranan yang signifikan dalam meningkatkan daya saing di sektor pariwisata (Yfantidou & Matarazzo, 2016). Pelatihan dan workshop pengolahan buah Lobe-Lobe diperlukan untuk memberdayakan masyarakat serta meningkatkan kemampuan mereka dalam menciptakan produk yang menarik dan berkualitas.

Dalam konteks industri kuliner, pelatihan Sumber Daya Manusia (SDM) tetap memiliki relevansi yang tinggi. Keterampilan dan pengetahuan yang dibutuhkan untuk meraih kesuksesan dalam bisnis kuliner termasuk dalam kategori "kegiatan ekonomis". Pelatihan SDM di bidang kuliner tetap dapat berperan penting dalam membantu individu mengembangkan keterampilan dalam bidang kuliner, manajemen operasional, pemasaran, serta aspek-aspek lain yang diperlukan untuk menjalankan usaha kuliner secara efektif.

Keberadaan produk kuliner berbasis Lobe-Lobe memiliki potensi untuk memperkuat identitas desa wisata Bonjeruk, terutama dalam konteks persaingan dengan desa-desa wisata lainnya. López-Sanz et al. mengemukakan bahwa pariwisata berkelanjutan memiliki potensi untuk memberikan dampak positif terhadap pengembangan ekonomi lokal serta menjaga keseimbangan dengan lingkungan sosial dan alam (López-Sanz et al., 2021). Melalui promosi produk lokal yang khas, Bonjeruk berpotensi membangun citra yang solid sebagai tujuan wisata yang berkelanjutan dan menarik bagi pengunjung.

Pengembangan produk berbasis Lobe-Lobe diharapkan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga berpotensi meningkatkan kesadaran masyarakat mengenai pentingnya pelestarian sumber daya alam dan budaya lokal. Kumar et al. menunjukkan bahwa souvenir yang dihasilkan secara

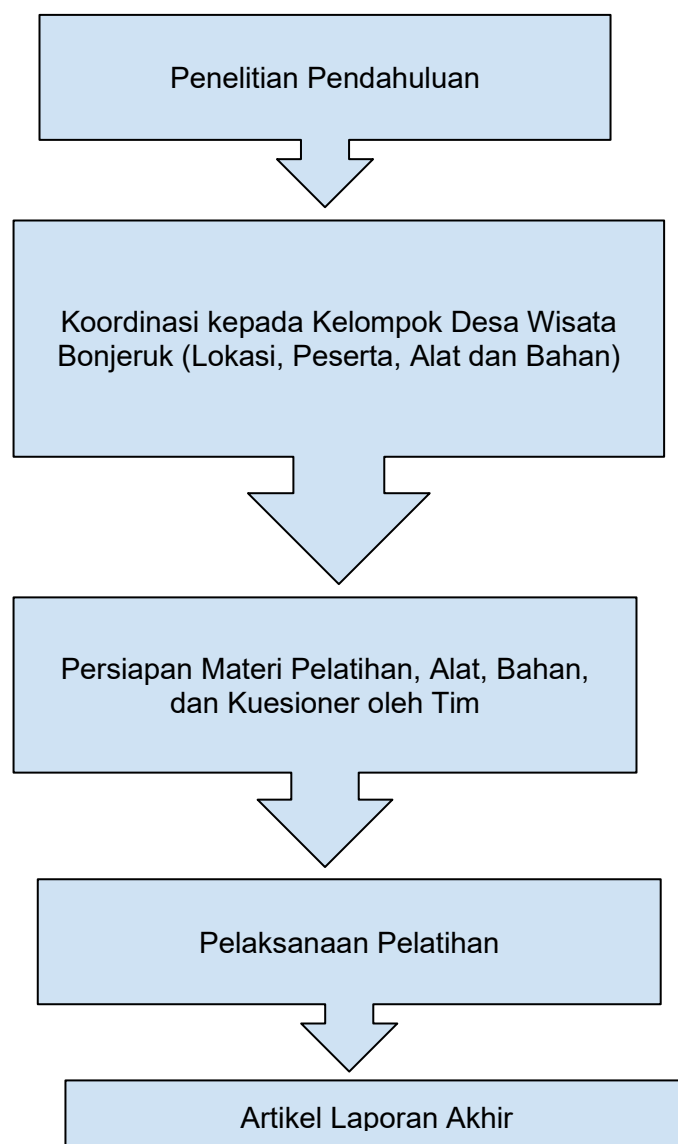
lokal memiliki potensi untuk meningkatkan nilai pengalaman wisatawan dan berkontribusi pada pemberdayaan ekonomi masyarakat (Kumar et al., 2021). Melalui pengolahan dan pemasaran buah Lobe-Lobe, desa wisata Bonjeruk dapat menghasilkan produk yang menarik bagi wisatawan dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat lokal. Untuk mencapai tujuan tersebut pentingnya diselenggarakan pelatihan buah pemanfaatan Lobe-Lobe menjadi produk yang bernilai ekonomis salah satunya adalah mengolah Lobe-Lobe menjadi produk yang digemari oleh pengunjung dan wisatawan salah satunya cake.

Cake adalah produk yang dikenal memiliki daya simpan yang baik dan sering dijadikan oleh-oleh khas dari berbagai daerah di Indonesia, contohnya brownies Amanda dari Bandung dan bolu susu Lembang (Zulgani et al., 2023). Melalui pengembangan cake Lobe-Lobe, masyarakat dapat memanfaatkan secara optimal buah endemik yang tersedia dalam jumlah melimpah, sekaligus menciptakan produk dengan potensi pasar yang signifikan. (Mardiyanto et al., 2024) menunjukkan bahwa proses produksi cake tergolong sederhana, yang memungkinkan pelatihan ini dilaksanakan secara efektif dan efisien, serta menghasilkan kepuasan bagi masyarakat (Adeniji et al., 2021).

Pelatihan ini akan menyajikan pengetahuan tentang teknik pengolahan yang tepat, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas cake lobe-lobe. Dengan menganalisis aspek-aspek seperti pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, dan penyimpanan yang baik, masyarakat dapat menghasilkan produk yang tidak hanya enak tetapi juga menarik bagi konsumen. (Mulyani et al., 2023) mencatat bahwa popularitas cake sebagai oleh-oleh khas menunjukkan bahwa produk ini memiliki potensi untuk diterima oleh konsumen (Shobeiri et al., 2023). Hal ini sesuai oleh penelitian yang dilakukan oleh penulis sebelumnya terkait dengan pembuatan kue berbahan dasar buah lobe-lobe dari bonjeruk sebelumnya bahwa dari segi rasa, aroma, tekstur, warna, kelembaban, dan penampilan memiliki potensi untuk disukai oleh konsumen. Dengan inovasi pada kemasan, pergantian gula putih ke gula merah, serta potongan akhir yang lebih kecil bisa lebih menarik konsumen untuk menikmatinya dan meningkatkan kualitas produk secara keseluruhan. Oleh karenanya Cake Lobe-Lobe berpotensi menjadi produk unggulan desa wisata yang memiliki daya tarik kuliner unik dan mendukung pengembangan ekonomi lokal di Desa Wisata Bonjeruk. Pelatihan dalam pembuatan cake Lobe-Lobe bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dengan memiliki keterampilan untuk menghasilkan dan berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal melalui diversifikasi produk oleh-oleh yang lebih beragam dan menarik yang salah satunya adalah cake berbahan dasar buah lobe-lobe yang tumbuh di Desa Wisata Bonjeruk itu sendiri.

Metode

Tim Pelaksana Pengabdian Masyarakat yang dilaksanakan di Desa Wisata Bonjeruk yang terletak di Lombok Tengah Provinsi Nusa Tenggara Barat ini terdiri dari M Tanggap Sasmita yang memiliki latar belakang usaha perjalanan wisata, Hastuti Nurhayati dengan latar belakang Seni Kuliner, dan Yusup Apriyanto yang memiliki latar belakang seni kuliner dan mahasiswa Politeknik Pariwisata Lombok. Adapun alur dari pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah sebagai berikut :



Gambar 1. Alur Pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat Pelatihan Pembuatan Cake Lobe-Lobe di Desa Wisata Bonjeruk

Adapun kegiatan Pelatihan ini akan diawali oleh sambutan dari Pihak Desa Wisata Bonjeruk kemudian dilanjutkan dengan Sambutan oleh Pihak Politeknik Pariwisata Lombok, kemudian dilakukan pelatihan, dan diakhiri dengan pengisian kuesioner oleh para peserta. Pelatihan yang akan dijalankan akan menggunakan beberapa metode yaitu; 1) Ceramah. Metode ceramah adalah penyampaian materi secara langsung melalui penuturan lisan atau komunikasi verbal yang menggunakan bahasa atau yang biasa disebut dengan pidato (Wirabumi, 2020). Dengan menggunakan metode ini yang akan disampaikan adalah pengetahuan awal mengenai manfaat dan khasiat dari lobe-lobe itu sendiri. Ceramah disampaikan oleh Ibu Hastuti Nurhayati selaku narasumber dari tim pengabdian kepada masyarakat. Selain membahas terkait manfaat dan khasiat dari buah lobe-lobe, narasumber juga memaparkan pemanfaatan buah ini di berbagai daerah dan mengajak peserta untuk mengoptimasi buah lobe-lobe yang ada di daerah Desa Wisata Bonjeruk 2) Demonstrasi. Metode demonstrasi adalah cara penyampaian materi dengan memeragakan atau mempertunjukkan kepada peserta pelatihan suatu proses, situasi, atau benda tertentu yang sedang dipelajari, baik sebenarnya atau tiruan, yang sering disertai dengan penjelasan lisan (Endayani et al., 2020). Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tim akan menggunakan metode ini untuk memeragakan secara langsung bagaimana cake buah lobe ini dibuat. Penjelasan bahan dan langkah-langkah dilakukan oleh Bapak Yusup Aprianto, sementara mahasiswa melakukan demonstrasi apa yang sedang dijelaskan oleh narasumber 3) Praktikum. Metode praktikum adalah metode penyajian pelatihan dengan percobaan langsung

(Suryaningsih, 2017). Metode ini digunakan setelah peserta mendapatkan demonstrasi dari tim maka peserta akan langsung mencoba materi yang baru saja diberikan dengan alat dan bahan yang sudah dipersiapkan. Dalam menggunakan metode ini peserta dibagi dalam beberapa kelompok, kemudian dibagikan alat dan bahan, selanjutnya peserta mencoba mempraktikkan yang sudah didemonstrasikan sembari dibimbing jika dalam pengerjaan ada yang terlupa dari penjelasan dan demonstrasi yang dilakukan sebelumnya.

Dari metode yang diterapkan di atas diharapkan para peserta yang merupakan ibu-ibu dan pelaku UMKM di Desa Wisata Bonjeruk dengan mudah menyerap materi yang disampaikan, menguasai, dan dapat membuat sendiri untuk mencapai tujuan untuk menghasilkan suatu produk wisata khas dari Desa Wisata Bonjeruk yang bisa menjadi oleh-oleh, menambah pengalaman wisatawan yang berkunjung dan akhirnya meningkatkan ekonomi masyarakat sekitar.

Hasil dan Pembahasan

Persiapan Kegiatan

Pada saat persiapan kegiatan dilakukan sehari sebelum hari pelaksanaan, pada tahapan persiapan ini tim berkoordinasi kembali dengan Pengelola Desa Wisata dalam hal ini Pokdarwis Bonjeruk dalam beberapa hal yaitu lokasi kegiatan yang disepakati yaitu di Kantin 21 Desa Bonjeruk, Peserta kegiatan yang berjumlah 11 orang dari Ibu-Ibu di Desa Wisata Bonjeruk yang berasal dari beberapa dusun, jadwal kegiatan, peralatan multimedia dan beberapa alat-alat yang digunakan untuk demo dan praktikum yang disediakan oleh pihak pokdarwis seperti Oven rumahan, mixer, baskom, kompor, talenan dan piring. Penggunaan alat-alat yang dipinjam dari masyarakat adalah untuk membiasakan alat-alat yang ada di rumah untuk dapat memproduksi Bolu buah Lobe-Lobe ini secara berkelanjutan di kemudian hari. Kemudian dari pihak desa juga tentu mempersiapkan buah Lobe-Lobe yang tumbuh di pekarangan mereka yang sebelumnya sudah dikeringkan terlebih dahulu selama 3 hari sebelumnya untuk digunakan sebagai bahan pembuatan kue bolu tersebut.

Dari sisi tim pengabdian kepada masyarakat Poltekpar Lombok juga melakukan beberapa persiapan diantaranya mempersiapkan beberapa bahan lain seperti tepung terigu protein sedang, margarin, gula halus, telur, baking powder, perisa vanilla. Selain bahan, tim juga mempersiapkan beberapa alat yang masih kurang tersedia di desa seperti *tray*, mixer, timbangan dan juga pisau. Disamping alat dan bahan tim juga mempersiapkan beberapa *copy* resep untuk dibagikan kepada peserta, menyiapkan kuesioner tingkat kepuasan peserta terhadap pelatihan, mempersiapkan daftar hadir, dan koordinasi akhir dengan mahasiswa untuk pembagian tugas saat kegiatan berlangsung.

Pelaksanaan Kegiatan

Pada saat pelaksanaan kegiatan dimulai dengan melakukan persiapan lokasi kegiatan, alat dan bahan sehingga siap saat kegiatan berjalan dengan lancar, selanjutnya peserta datang dan mengisi daftar hadir yang disediakan. Kemudian acara dimulai dengan pembukaan dari mahasiswa yang menjadi pewara. Pembukaan dimulai dengan sambutan dari Pihak Politeknik pariwisata Lombok yang menyampaikan bahwa kegiatan ini bermula dari sebuah penelitian sebelumnya yang memanfaatkan buah Lobe-Lobe yang tumbuh di Desa Wisata Bonjeruk untuk menjadi kue bolu, selanjutnya disampaikan juga terima kasih kepada pihak desa bersedia untuk bekerja sama bahwa hasil penelitian tersebut bersedia untuk dilatihkan kepada warga desa untuk menjadi sebuah peluang untuk menunjang pariwisata di desa wisata Bonjeruk, dan terakhir disampaikan bahwa kerjasama yang sudah terjalin selama ini untuk dapat berkelanjutan dari apa yang sudah dilakukan hari ini dan sebelumnya. Kemudian disampaikan sambutan oleh Ketua Pokdarwis Desa Wisata Bonjeruk yang menyampaikan ucapan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Lombok dan berharap peserta dapat mengikuti kegiatan dengan baik, dan memanfaatkan kesempatan pelatihan ini dengan baik, sehingga membawa hasil guna bagi masyarakat dan desa.



Gambar 2. Pembukaan kegiatan olah Ketua Pokdarwis

Selanjutnya adalah ceramah berupa pemaparan dari fasilitator yaitu ibu Hastuti Nurhayati yang merupakan Dosen Poltekpar Lombok terkait Buah lobe-lobe untuk memberikan pengetahuan terkait dengan buah lobe-lobe itu sendiri kepada peserta. Adapun isi dari pemaparan adalah terkait karakteristik buah lobe-lobe, nama buah lobe-lobe di berbagai daerah dan penelitian-penelitian sebelumnya terkait buah lobe-lobe. Disamping itu disampaikan pula manfaat dan kandungan dari buah lobi lobi itu sendiri yang memiliki banyak manfaat seperti mengandung antioksidan yang baik untuk tubuh. Pemaparan tersebut ditutup dengan menampilkan produk-produk dari buah lobe-lobe di daerah lain yang dibuat sebagai sirup, isian kue, dan selai. Selanjutnya dilakukan diskusi, dalam diskusi terungkap bahwa buah lobe-lobe tumbuh hampir di setiap halaman warga desa, dan buah lobe-lobe selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal, hanya dibiarkan begitu saja, dan mereka sangat senang dengan adanya kegiatan tersebut sehingga mereka bisa memanfaatkan buah lobe-lobe menjadi kue bolu.



Gambar 3. Paparan terkait pengetahuan tentang buah lobe-lobe

Kegiatan dilanjutkan dengan sesi demonstrasi yang dilakukan dengan asistensi dari mahasiswa. Kegiatan dimulai dengan memberikan resep kepada masing-masing peserta untuk dibaca, selanjutnya dijelaskan bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam membuat kue bolu berbahan dasar buah lobe-lobe ini. Adapun bahan yang digunakan adalah margarin, tepung terigu, gula halus, telur, perasa vanili, baking powder, dan tentu saja bintangnya yaitu buah lobe-lobe yang sudah dikeringkan dan disediakan sesuai dengan ukuran resep, dan alat-alat yang dijelaskan adalah mixer, baskom, oven, loyang, dan pisau untuk mencacah buah lobe-lobe yang sudah kering menjadi potongan-potongan yang lebih kecil. Setelah dijelaskan alat dan bahan, kemudian didemonstrasikan cara membuatnya sampai sebelum dipanggang ke dalam oven. Di akhir proses demonstrasi dilakukan pembagian kelompok menjadi tiga kelompok untuk melakukan praktikum secara langsung. Adapun teknik pembuatan kue bolu ini disebut teknik *creaming* yang mirip dengan teknik pembuatan *fruit cake*.



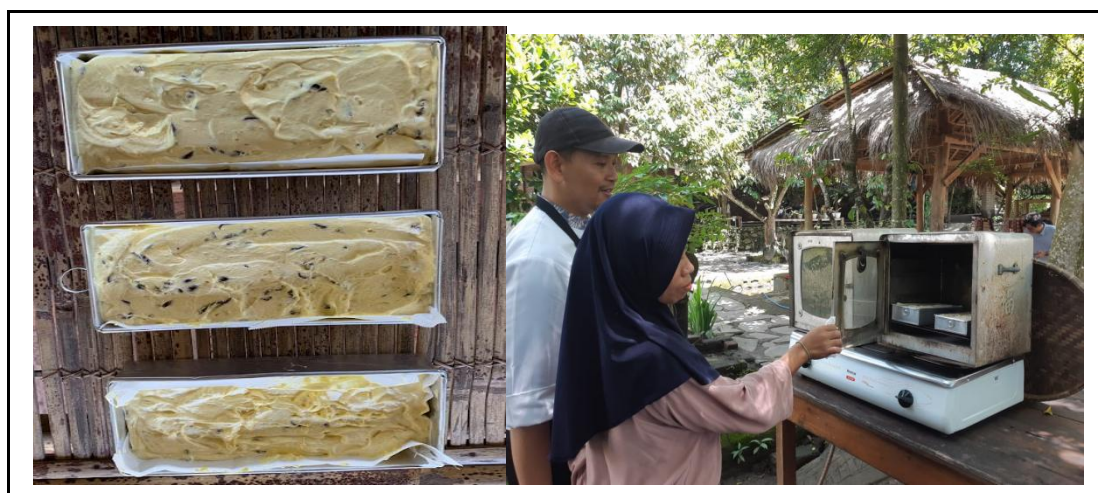
Gambar 4. Demonstrasi pembuatan kue bolu buah lobe-lobe

Proses praktikum langsung dilakukan oleh masing-masing kelompok dimulai dengan mempersiapkan alat dan bahan masing-masing kelompok, dengan menimbang bahan-bahan yang sudah ditentukan sesuai resep. Selanjutnya memanaskan oven *tangkring*, kemudian masing-masing kelompok mencampur bahan-bahan menggunakan mixer secara bertahap mulai dengan mixer antara mentega dengan gula halus terlebih dahulu, atau disebut sebagai *creaming methods*, sambil melakukan praktikum narasumber juga menjelaskan bahwa kenapa dan mentega dan gula halus terlebih dahulu dicampurkan bukan telur terlebih dahulu adalah untuk mengurangi resiko gagal dari kue bolu tersebut, selanjutnya setelah tercampur antara gula dan mentega dengan tampak pucat, maka dimasukkan telur secara perlahan satu persatu dengan digabung putih dan kuning telurnya. Setelah tercampur rata maka dimasukkan tepung terigu protein sedang secara bertahap dan dikocok dengan kecepatan rendah, terakhir dapat diberikan perisa vanili dan juga baking powder. Penambahan baking powder untuk dapat mengembangkan hasil akhir dan pemberian perisa vanili memberikan aroma yang harum untuk kue bolu ini. Kemudian tidak lupa untuk meletakkan cacahan buah lobe-lobe untuk dicampurkan ke dalam adonan. Terakhir adonan yang sudah tercampur dimasukan ke dalam loyang yang sebelumnya sudah dilapisi kertas roti atau diolesi dengan mentega. Kue bolu lobe-lobe ini dapat dikreasikan dengan meletakkan *crumble* di atas adonan. Adapun *crumble* dibuat dari campuran mentega atau margarin dengan tepung terigu. Adonan hanya diisi tiga perempat loyang karena nantinya adonan akan mengembang.



Gambar 5. Praktikum pembuatan kue bolu buah lobe-lobe oleh peserta

Selanjutnya adonan bersama loyangnya dimasukkan ke dalam oven yang sudah dipanaskan sebelumnya saat proses pembuatan kue bolu dimulai. Penggunaan oven yang sudah dipanaskan sebelumnya ini juga merupakan kunci sehingga kue bolu tidak gagal. Dalam masa pengovenan peserta diminta juga untuk memantau proses pemanggangan. Karena menggunakan oven *tangkring* rumahan untuk mendapatkan hasil terpangang atas dan bawah maka saat pertengahan untuk dipindahkan dari rak bawah ke rak di atas



Gambar 6. Proses pemanggangan kue bolu buah lobe-lobe dengan menggunakan oven manual (*tangkring*) oleh peserta.

Selama menunggu kue bolu matang dilakukan diskusi beberapa hal yaitu penggantian merek tepung, penggantian jenis gula, teknik mengeringkan buah lobe-lobe, dan pemanfaatan sumber daya lain yang ada di desa Bonjeruk. Setelah kue matang dipotong diberi hiasan kemudian langsung diujicobakan kepada tamu yang kebetulan berkunjung ke pawon 21 dengan menambahkan cerita terkait buah lobe-lobe yang banyak tumbuh di Desa Wisata Bonjeruk, khasiatnya, dan keunikannya yaitu cara memakannya dengan cara diplintir terlebih dahulu dan kemudian dipraktekkan langsung cara memelintirnya dilanjutkan dengan memakan kue bolu buah lobe-lobe karya peserta pelatihan.

Kegiatan diakhiri dengan mencoba kue bolu buah lobe-lobe ini yang memiliki cita rasa manis dan sedikit asam oleh seluruh peserta. Sebagai dokumentasi dan melihat efektivitas pelatihan di akhir kegiatan disebarkan kuesioner kepada peserta dan dilakukan foto bersama dengan hasil akhir kue bolu buah lobe-lobe.



Gambar 7. Foto bersama dengan hasil akhir kue bolu buah lobe-lobe

Kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan oleh Politeknik Pariwisata Lombok dengan topik pembuatan bolu lobe-lobe berlangsung di Kantin 21 Bonjeruk. Kegiatan ini bertujuan memberikan wawasan dan keterampilan baru kepada masyarakat setempat terkait proses pembuatan kue tradisional berbahan dasar buah lobe-lobe. Kegiatan tersebut meliputi paparan materi, demonstrasi langsung oleh narasumber, serta praktik mandiri oleh peserta, sehingga mereka mendapatkan pengalaman langsung dalam memproduksi bolu lobe-lobe.

Di akhir sesi pelatihan, para peserta diberikan angket untuk mengevaluasi kualitas kegiatan yang telah diikuti. Berdasarkan hasil angket yang diisi oleh sebelas peserta, rata-rata mereka memberikan skor 3,7 dari skala 4. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas peserta merasa puas dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini. Kepuasan yang dirasakan peserta mencakup aspek materi yang disampaikan, metode penyampaian oleh narasumber, serta suasana pelatihan yang kondusif.

Penilaian terhadap manfaat kegiatan juga mendapatkan skor yang cukup tinggi. Rata-rata skor yang diberikan peserta untuk poin manfaat adalah 3,4 dari skala 4. Ini menunjukkan bahwa para peserta merasakan adanya nilai tambah dan pengalaman baru yang bermanfaat sesuai dengan harapan mereka. Selain itu, kegiatan ini dinilai mampu meningkatkan keterampilan peserta dalam membuat bolu Lobe-Lobe, yang berpotensi mendukung kegiatan usaha kuliner mereka di masa mendatang.

Aspek pelayanan yang diberikan oleh tim pelaksana juga mendapat penilaian positif. Peserta memberikan skor rata-rata 3,6 dari skala 4 untuk pelayanan selama kegiatan. Hal ini menunjukkan bahwa anggota tim yang terlibat dalam kegiatan ini mampu memberikan layanan yang memuaskan, termasuk membantu peserta selama praktikum berlangsung serta menjaga kelancaran jalannya kegiatan.

Selama sesi pelatihan, peserta diperbolehkan mengajukan pertanyaan, keluhan, atau menyampaikan kendala yang mereka alami. Berdasarkan hasil angket, narasumber dinilai cukup responsif dalam menindaklanjuti hal-hal tersebut, dengan skor 3,4 dari skala 4. Ini menunjukkan bahwa narasumber berhasil menciptakan komunikasi yang baik dengan peserta dan mampu memberikan solusi atas permasalahan yang dihadapi.

Menariknya, pada poin terakhir yang berkaitan dengan minat peserta untuk mengikuti kegiatan serupa di masa depan, skor yang diperoleh adalah 3,9 dari skala 4. Hal ini menunjukkan antusiasme peserta yang cukup tinggi untuk mengikuti pelatihan serupa jika diadakan kembali. Antusiasme ini mengindikasikan keberhasilan acara dalam meninggalkan kesan positif dan membangkitkan minat peserta untuk terus belajar.

Secara keseluruhan, kegiatan pelatihan pembuatan Bolu Lobe-Lobe ini memperoleh skor rata-rata 3,6 dari skala 4. Hasil ini menunjukkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan Politeknik Pariwisata Lombok di Kantin 21 Bonjeruk berjalan dengan baik dan memenuhi ekspektasi peserta. Evaluasi ini dapat menjadi bahan pertimbangan untuk mengadakan kegiatan serupa di masa mendatang dengan cakupan yang lebih luas.

Pelaksanaan program pelatihan yang mengadopsi pendekatan berbasis komunitas menunjukkan hasil yang signifikan, di mana peserta berhasil memperoleh keterampilan baru yang sesuai dengan potensi sumber daya alam yang tersedia di desa mereka. Penggunaan buah Lobe-Lobe, sebagai bahan baku utama untuk pembuatan cake, tidak hanya memberikan cita rasa yang khas, tetapi juga memiliki potensi untuk menjadi daya tarik kuliner yang memperkaya keunikan Desa Wisata Bonjeruk. Tanggapan positif dari peserta pelatihan mengindikasikan bahwa metode yang diterapkan dalam program tersebut terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan dan pengetahuan mereka terkait dengan pembuatan produk pangan berbasis bahan lokal.

Simpulan

Kegiatan pengabdian masyarakat di desa wisata Bonjeruk berhasil mencapai tujuan utama, yaitu memberdayakan masyarakat melalui pelatihan pembuatan cake berbahan dasar buah lobe-lobe yang nantinya akan dijadikan sebagai oleh-oleh desa wisata Bonjeruk. Respon positif dari peserta menunjukkan bahwa metode pelatihan yang digunakan efektif dan mampu memberikan nilai tambah. Produk cake lobe-lobe ini diharapkan menjadi ikon kuliner lokal, memperkuat daya tarik wisata, dan mendukung pertumbuhan ekonomi di desa tersebut.

Berdasarkan kegiatan pengabdian tersebut rekomendasi yang dapat disampaikan adalah; (1) Pengembangan produk lebih lanjut: variasi produk berbasis buah lobe-lobe, baik dalam varian rasa, varian isian, varian penyajian, dan inovasi serta kreasi lain di masa yang akan datang. (2) Peningkatan kemasan dan *branding*: Pengemasan yang menarik dan *branding* yang kuat akan membantu produk lebih dikenal. (3) Pelatihan berkelanjutan: Program pelatihan lanjutan dalam pengolahan makanan atau pemasaran digital dapat mendukung usaha lokal. (4) Promosi desa wisata Bonjeruk: Meningkatkan promosi melalui media sosial dan kemitraan dengan agen wisata atau toko oleh-oleh untuk menarik lebih banyak pengunjung dengan tujuan akhir dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Desa Wisata Bonjeruk.

Referensi

- Adeniji, O. T., Adekoya, M. A., Jonah, P. M., Iseghohi, I., & Aremu, C. (2021). The Fruit Metric Trait Characterization of Scarlet Eggplant Using the High-Throughput Tomato Analyzer Software. *Journal of Agricultural Sciences Belgrade*, 66(2), 139–154. <https://doi.org/10.2298/jas2102139a>
- Endayani, T. B., Rina, C., & Agustina, M. (2020). Metode demonstrasi untuk meningkatkan hasil belajar siswa. *Al-Azkiya: Jurnal Ilmiah Pendidikan MI/SD*, 5(2), 150–158.
- Harja, O., Fajriasanti, R., & Widjaja, H. R. (2023). *Penguatan Kapasitas Masyarakat Dalam Identifikasi Potensi Kuliner Lokal Di Desa Wisata Batu Kumbung, Kabupaten Lombok Barat*. 1(1), 1–7. <https://doi.org/10.29303/anjani.v1i1.727>

- Kumar, N., Trupp, A., & Pratt, S. (2021). Linking Tourists' and Micro-Entrepreneurs' Perceptions of Souvenirs: The Case of Fiji. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 27(1), 1–14. <https://doi.org/10.1080/10941665.2021.1998160>
- López-Sanz, J. M., Penelas-Leguía, A., Rodríguez, P. G., & Valiño, P. C. (2021). Sustainable Development and Consumer Behavior in Rural Tourism—The Importance of Image and Loyalty for Host Communities. *Sustainability*, 13(9), 4763. <https://doi.org/10.3390/su13094763>
- Mardiyanto, M., Fadhila, P. T., Nurwahyuningsih, N., & Rakhmadevi, A. G. (2024). Karakteristik Mutu Sensoris Cookies Tinggi Serat dengan Substitusi Tepung Okara. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(2), 1591–1597.
- Mulyani, A., Sutedi, A., & Muhtari, G. (2023). Sistem Informasi Geografis Pemetaan Tempat Oleh-Oleh di Kabupaten Garut Berbasis Android. *Jurnal Algoritma*, 20(1), 1–10.
- Panić, A., Vujko, A., & Knežević, M. (2024). Economic Indicators of Rural Destination Development Oriented to Tourism Management: The Case of Ethno Villages in Western Serbia. *Menadzment U Hotelijerstvu I Turizmu*, 00, 7–7. <https://doi.org/10.5937/menhottur2400006p>
- Sasono, K. W. (2023). Revitalisasi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kabupaten Semarang. *Khasanah Ilmu - Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 14(2), 115–125. <https://doi.org/10.31294/khi.v14i2.15584>
- Shobeiri, M., Elhamirad, A. H., Sheikholeslami, Z., Zenzorian, M. S., & Asl, M. R. S. (2023). The Effects of Quinoa and Okra Incorporation on the Quality of Diet Cake. *Food Science and Technology International*, 29(4), 417–427. <https://doi.org/10.1177/10820132221140615>
- Suryaningsih, Y. (2017). Pembelajaran berbasis praktikum sebagai sarana siswa untuk berlatih menerapkan keterampilan proses sains dalam materi biologi. *BIO EDUCATIO: (The Journal of Science and Biology Education)*, 2(2).
- Wirabumi, R. (2020). Metode pembelajaran ceramah. *Annual Conference on Islamic Education and Thought (ACIET)*, 1(1), 105–113.
- Yfantidou, G., & Matarazzo, M. (2016). The Future of Sustainable Tourism in Developing Countries. *Sustainable Development*, 25(6), 459–466. <https://doi.org/10.1002/sd.1655>
- Zulgani, Z., Junaidi, J., Hastuti, D., Rustiadi, E., Pravitasari, A. E., & Asfahani, F. R. (2023). Understanding the Emergence of Rural Agrotourism: A Study of Influential Factors in Jambi Province, Indonesia. *Economies*, 11(7), 180. <https://doi.org/10.3390/economies11070180>