

Pelatihan Kuliner untuk Masyarakat di Desa Wisata Boddia Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar Provinsi Sulawesi Selatan

Ahmad Ab.^{1*}, Abdi², Ernawati Ab.³, Andi Hasbi⁴, Yudi Vais⁵, Vini Wahyuni⁶, Halija Ramadani⁷

¹⁻⁷Politeknik Pariwisata Makassar, Makassar, Indonesia, email: ahmadpoltekpar@gmail.com



Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel Diterima : 8 April 2025 Revisi : 21 April 2025 Dipublikasikan : 15 Juli 2025 Kata kunci: Wirausaha Ekonomi Kreatif Kuliner	<p>Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah untuk menambah pengetahuan dan keterampilan masyarakat tentang kuliner yang dapat menjadi daya tarik di desa wisata. Pelatihan ini ditujukan kepada ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di Desa Wisata Boddia. Metode yang digunakan dalam pelatihan ini yaitu pembawaan materi melalui presentasi dan praktek langsung. Salah satu yang dilatih dalam kegiatan ini adalah kegiatan kuliner yang dilaksanakan di salah satu destinasi wisata di Kabupaten Takalar yaitu di Pulau Sanrobengi. Dampak positif dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan dapat mengisi waktu luang dengan membuat kreasi masakan di rumah. Hal ini dikarenakan kuliner merupakan salah satu penggerak wirausaha ekonomi kreatif yang tentunya bisa meningkatkan pendapatan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta sangat puas dengan kegiatan pelatihan ini antara lain pelayanan panitia kegiatan, kualitas materi pelatihan yang diberikan, kemampuan narasumber dalam pemberian materi, kesesuaian antara materi yang diberikan dengan kebutuhan peserta pelatihan, dan kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan kuliner.</p>
Keywords: Entrepreneurship Creative Economy Culinary	ABSTRACT <i>Culinary Training for Communities in Boddia Tourism Village, Galesong District, Takalar Regency, South Sulawesi Province</i> <p><i>The purpose of this community service activity is to increase community knowledge and skills about culinary that can be an attraction in a tourist village. This training was aimed at housewives and young women in Boddia Tourism Village. The method used in this training is material presentation and hands-on practice. One of the things trained in this activity is culinary activities carried out in one of the tourist destinations in Takalar Regency, namely on Sanrobengi Island. The positive impact of this community service activity is that housewives and young women can fill their spare time by making cooking creations at home. This is because culinary is one of the drivers of creative economy entrepreneurship which can certainly increase community income. The results of the activity showed that the participants were very satisfied with this training activity, including the service of the activity committee, the quality of the training material provided, the ability of the resource person in providing material, the suitability of the material provided to the needs of the trainees, and the participants' satisfaction with the implementation of culinary training.</i></p>

Pendahuluan

Pengembangan ekonomi lokal di Indonesia masih agak minim, sehingga membutuhkan kebijakan dan strategi yang baru sehingga bisa terjadi peningkatan antara lain melalui ekonomi kreatif (Pratomo, Azhar, & Satria, 2021). Konsep ekonomi kreatif adalah konsep ekonomi yang didasarkan pada kemampuan dan keterampilan manusia (Hasan, 2018). Konsep "ekonomi kreatif" kemudian dikembangkan pada tahun 2001 oleh John Howkins (Howkins, 2001). Kreativitas, menurut Howkins, adalah tentang menggunakan sebuah ide untuk menghasilkan ide lain, sebuah proses kognitif dan emosional yang tak ada habisnya untuk menciptakan, mengeksplorasi, dan berinovasi. Ekonomi kreatif terdiri dari semua industri kreatif yang saling berhubungan. Ekonomi kreatif adalah gagasan baru sistem ekonomi yang menempatkan informasi dan kreativitas manusia sebagai faktor produksi yang paling utama. Howkins (2001) secara sederhana menjelaskan ekonomi kreatif dapat disarikan sebagai kegiatan ekonomi dalam masyarakat yang menghabiskan sebagian besar waktunya untuk menghasilkan ide, tidak hanya melakukan hal-hal yang rutin dan berulang. Bagi masyarakat, menghasilkan ide merupakan hal yang harus dilakukan untuk sebagai sebuah kemajuan. Menurut Howkins (2001) bahwa orang yang memiliki ide telah menjadi lebih kuat dari pada orang yang bekerja dengan mesin dan dalam banyak hal lebih berkuasa dari pada orang yang memiliki mesin.

Salah satu upaya pemerintah dalam memajukan perekonomian Indonesia adalah melalui pengembangan industri kreatif. Kreativitas dan kekayaan sumber daya manusia yang dimiliki oleh masyarakat Indonesia seharusnya menjadi modal dasar untuk memajukan perekonomian (Adithya, dkk. 2023). Selain itu sektor ini juga menjadi tempat usaha untuk masyarakat lokal (Ismail, Parman, Ramli, 2024). Sebagian besar hasil studi pemetaan industri kreatif yang telah dilakukan pada beberapa negara diperoleh fakta bahwa kelompok industri kreatif memberikan kontribusi yang relatif besar terhadap perekonomian suatu bangsa (Sari, 2018). Indonesia secara konsisten menekankan pentingnya mengembangkan dan mempromosikan ekonomi kreatif yang inklusif. Pertumbuhan pesat ekonomi kreatif telah memberikan kontribusi signifikan terhadap perekonomian nasional, mencapai 8% dari total PDB. Sektor ini juga menjadi sumber lapangan kerja utama, dengan jumlah pekerja yang mencapai 25 juta orang, menunjukkan pemulihan yang kuat pasca-pandemi (<https://www.kememparekraf.go.id/>, 2024).

Kesenjangan penelitian dalam pelatihan kuliner mencakup efektivitas metode pelatihan yang berbeda, dampak pendidikan kuliner terhadap pengembangan keterampilan, dan kebutuhan untuk memperbarui kurikulum pelatihan agar selaras dengan tren modern dan tuntutan industri. Beberapa penelitian telah menyoroti potensi program pendidikan memasak dalam mempromosikan sikap dan perilaku positif, tetapi juga mengidentifikasi kesenjangan dalam bukti, seperti komponen yang diperlukan untuk program yang efektif dan elemen desain yang ideal untuk program memasak. Selain itu, kebutuhan akan pelatihan praktis, integrasi teknologi, dan hubungan antara industri dan pendidikan kuliner telah ditekankan sebagai area yang membutuhkan kajian pelatihan kuliner yang lebih lanjut. Selain itu, pentingnya metode pembelajaran berbasis pengalaman dalam pelatihan kuliner telah dibahas sebagai cara untuk menjembatani kesenjangan antara pendidikan dan industri kuliner. Kuliner menjadi ciri suatu suku, desa, kota, termasuk bangsa yang menyangkut tentang makanan, bahan makanan, cara memasak, etika di meja makan, tata cara menghidangkan makanan, kondisi dapur dan termasuk sejarah peradaban (Sari, 2018). Wisata kuliner memiliki potensi yang signifikan untuk meningkatkan pendapatan di sektor pariwisata dan berkontribusi terhadap kemajuan industri pariwisata secara keseluruhan. Permasalahan utama yang perlu dibantu pemecahannya dengan kegiatan pengabdian ini adalah upaya menumbuhkan kemampuan pengolahan, penyajian, dan pengemasan kuliner berbasis pangan lokal para ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di Desa Wisata Boddia yang masih konvensional. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam rangka pengembangan wisata kuliner berbasis pangan lokal di Desa Wisata Boddia adalah sebagai berikut: (1) mengetahui pemanfaatan potensi pangan lokal dengan program wisata kuliner di desa wisata; (2) mengetahui paradigma model wisata kuliner berbasis pangan lokal ibu-ibu rumah tangga; (3) mengetahui model wirausaha kreatif yang cocok untuk ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di desa wisata; (4) menginisiasi model

wisata kuliner desa berbasis pangan lokal kreatif bagi ibu-ibu rumah tangga (Yulia, Subekti, Nikmawati, dan Maosul, 2021).

Metode

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan dalam format pelatihan ekonomi kreatif. Menurut Noe, Tews & Marand (2013) pelatihan merupakan salah satu cara untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi keterampilan dasar (basic skills), keterampilan ahli (advanced skills) dan kemampuan memotivasi diri (self-motivated creativity). Hal ini karena sektor ekonomi kreatif lebih mengandalkan kreativitas masyarakat dan mengandalkan potensi lokal yang ada dengan adanya *workshop* kegiatan pengabdian ini diharapkan peserta mendapatkan benefit yang mampu menciptakan suatu bisnis dalam mengembangkan ekonomi kreatif di Indonesia (Adhitya, 2023). Metode pelaksanaan kegiatan akan dilakukan dalam bentuk:

Metode presentasi

Metode presentasi dengan kondisi para peserta pelatihan menjadi penerima pasif dari informasi-informasi yang diberikan (Anggraeni, 2020). Metode yang digunakan adalah metode ceramah yakni menyampaikan informasi kepada peserta pelatihan ekonomi kreatif. Materi informasi berisi tentang sadar wisata, wirausaha, ekonomi kreatif dan layanan makanan dan minuman. Sesi ini bertujuan untuk membekali peserta dengan pemahaman mendasar mengenai konsep sadar wisata, prinsip-prinsip wirausaha, implementasi ekonomi kreatif dalam konteks lokal, serta aspek penting dalam layanan makanan dan minuman yang relevan dengan potensi Desa Wisata Boddia. Melalui penyampaian materi secara lisan ini, diharapkan peserta dapat menyerap pengetahuan awal yang akan menjadi landasan bagi sesi-sesi pelatihan berikutnya yang mungkin lebih interaktif.

Metode *hands-on*

Pelatihan dengan menggunakan metode *hands-on* ini menjadi suatu sarana yang lebih efektif dibandingkan dengan pelatihan yang diberikan secara konvensional di dalam ruang-ruang kelas. Melalui metode *hands-on* akan memberikan kesempatan untuk praktik aktual dan akan lebih gampang untuk dimengerti tentang apa yang dipelajari dan dipraktekkan oleh peserta pelatihan (Kurniasari, Oktiani, & Ramadhanti, (2018). Ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan yang jadi peserta harus aktif agar dapat mempraktikkan apa yang diberikan oleh narasumber pelatihan. Pelatihan praktik telah terbukti meningkatkan pengembangan keterampilan dan memberikan pengetahuan serta pengalaman yang berharga di bidang kuliner. Melalui *hands-on* atau pengalaman langsung dapat membantu peserta pelatihan tetap termotivasi dan terlibat. Narasumber yang membawakan materi adalah chef yang profesional bersama tim yang memiliki banyak pengalaman di industri kuliner. Hal ini memudahkan peserta pelatihan untuk memahami materi yang diberikan secara langsung. Hasil penelitian Askren & James (2020) mengungkapkan bahwa peserta pelatihan sangat antusias ketika menjelaskan kegiatan praktik mereka dengan para profesional dan berbagi bagaimana kurikulum pembelajaran berbasis pengalaman lebih menarik dibandingkan metode tradisional. Kegiatan yang dinamis membuat materi yang dipelajari lebih mudah diingat dan relevan dengan industri nyata. Kerja kelompok yang menantang membuat peserta pelatihan mengembangkan wawasan yang beragam untuk memecahkan masalah. Teori-teori pembelajaran tradisional dapat dijelaskan dengan lebih baik atau diterjemahkan menjadi sesuatu yang bermakna ketika menggunakan pendekatan praktik (Qualters, 2010).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan langsung dengan cara membuat kuliner yang didemonstrasikan kepada 30 ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan yang ada di Desa Wisata Boddia, Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar. Keberhasilan kegiatan pengabdian kepada masyarakat baik berupa bimbingan teknis atau pelatihan dapat diukur dari beberapa indikator antara lain: (1) ketersediaan peserta pelatihan; (2) ketersediaan anggaran pelatihan; (3) kedalaman materi pelatihan; (4) lokasi atau tempat pelaksanaan pelatihan dan; (5) penyelenggara pelatihan (Andriastuti, Suyatnasa & Astara, 2017). Melalui pelatihan ini peserta diharapkan memiliki pengetahuan dan kemampuan mengaplikasikan apa yang mereka telah pelajari dan praktikkan pada saat pelatihan di lokasi wisata Pulau Sanrobeni Takalar.

Peserta Pelatihan

Seluruh peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah masyarakat dari Kabupaten Takalar khususnya dari Desa Wisata Boddia Kecamatan Galesong. Peserta pelatihan adalah 100 persen perempuan yang mayoritas ibu-ibu rumah tangga dan beberapa remaja yang ada di desa dan memiliki keinginan untuk menimba pengetahuan dan keterampilan di bidang kuliner. Pemilihan peserta pelatihan adalah mereka yang direkomendasikan oleh kepala desa untuk mengikuti kegiatan tersebut. Pemilihan remaja perempuan atau ibu rumah tangga sebagai peserta diharapkan setelah mereka mengikuti kegiatan pelatihan, mereka mampu dan mau untuk membuat wirausaha produk makanan yang dapat dinikmati wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Boddia. Pemerintah Kabupaten Takalar telah menetapkan Desa Boddia menjadi desa wisata. Dari aspek ekonomi, peserta pelatihan yang sudah memiliki usaha atau memiliki kemampuan untuk menyediakan layanan kuliner lokal yang layak dinikmati wisatawan, berpotensi menambah pendapatan rumah tangga.

Hasil dan Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat mengambil tema, ”Ekonomi Kreatif: Kriya dan Kuliner di Desa Wisata Boddia Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar”. Pada pelaksanaan kegiatan pembukaan yang dihadiri oleh Kepala Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga Kabupaten Takalar menyampaikan kepada peserta dan undangan bahwa dari 17 sektor ekonomi kreatif yang ada di Indonesia, ada 3 sektor yang memiliki atau menjadi unggulan di Kabupaten Takalar yaitu kerajinan, kuliner dan *fashion*. Hal itu sangat sejalan dengan kerja sama yang telah disepakati bersama antara Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga dengan Politeknik Pariwisata Makassar khususnya program studi Pengelolaan Perhotelan dimana bidang kerja sama yang disepakati adalah bidang ekonomi kreatif. Pada kegiatan pembukaan dihadiri juga oleh Kepala Desa Wisata Boddia, para narasumber, pengelola program studi Pengelolaan Perhotelan, mahasiswa program studi Pengelolaan Perhotelan yang menjadi panitia pelaksana kegiatan dan seluruh peserta kegiatan pelatihan. Semua peserta sangat antusias hadir mengikuti kegiatan, mulai dari tahapan registrasi peserta, pembukaan, penyampaian materi, praktik kegiatan (*hands-on*) dan penutupan. Tabel 1 berikut menunjukkan materi, narasumber, lokasi kegiatan dan jumlah jam pelajaran pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Tabel 1. Materi, Narasumber, dan Lokasi Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat

No.	Materi Pelatihan	Narasumber	Lokasi	Jam Pelajaran
1.	Ekonomi Kreatif	Dr. Ahmad Ab., A.Md. Par., SE., M.Si., CHE.	Pulau Sanrobengi	1 JP
2.	Kuliner Kaki Lembu Donggala (Kaledo)	Puput Puji Astuti (Mahasiswa)	Pulau Sanrobengi	2 JP
3.	Pelayanan Makanan dan Minuman	Abdi, A.Md.Par., S.Sos., M.M.	Pulau Sanrobengi	1 JP
4.	Pelatihan tentang Kuliner Lokal	Aldyno, S.ST.Par. (Chef)	Pulau Sanrobengi	2 JP
5	Praktik Kuliner Lokal	Aldyno, S.ST.Par. (Chef)	Pulau Sanrobengi	2 JP

Sumber: Tim PkM Program Studi Pengelolaan Perhotelan Poltekpar Makassar, 2023

Tabel 1 menunjukkan bahwa pelatihan kuliner lokal ini dilaksanakan selama 8 jam pelajaran (dari Jam 08.00 - 16.00 WITA) di Pulau Sanrobengi, Desa Boddia Kabupaten Takalar. Narasumber dalam pelatihan ini adalah akademisi dari program studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata, mahasiswa program studi Pengelolaan Perhotelan dan praktisi atau chef dari industri kuliner. Pelatihan kuliner ini membuka peluang usaha yang signifikan bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di Desa Wisata Boddia, membekali mereka dengan keterampilan untuk memulai usaha kuliner skala

kecil dari rumah. Usaha ini dapat berupa penjualan makanan dan minuman langsung kepada wisatawan yang berkunjung maupun kepada masyarakat lokal. Lebih lanjut, peningkatan pendapatan keluarga menjadi dampak langsung dari keterampilan kuliner yang meningkat. Produk kuliner yang menarik dan berkualitas memungkinkan mereka menambah penghasilan melalui berbagai cara, mulai dari penjualan langsung, layanan katering kecil, hingga menjadi pemasok bagi warung atau toko di sekitar desa. Pada akhirnya, pemberdayaan ekonomi perempuan melalui penguasaan keterampilan kuliner akan mendorong kemandirian ekonomi, memberikan kontribusi yang lebih nyata dalam perekonomian keluarga dan secara keseluruhan bagi perkembangan ekonomi Desa Wisata Boddia.

Adapun rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat dapat dilihat dari beberapa gambar berikut ini:



Gambar 1. Proses Registrasi Peserta Pelatihan

Sebelum pelatihan praktik kuliner lokal dimulai, proses registrasi menjadi tahapan awal yang wajib diikuti oleh seluruh peserta. Gambar 1 merekam dengan jelas momen ketika para calon peserta, yang tampak antusias, melakukan pendaftaran kepada panitia kegiatan. Proses penerimaan dan pendataan peserta ini secara khusus ditangani oleh mahasiswa dari program studi Pengelolaan Perhotelan, yang telah diberikan tanggung jawab dan otorisasi untuk kelancaran administrasi kegiatan pengabdian masyarakat ini. Terlihat interaksi antara peserta dan mahasiswa panitia di sebuah meja sederhana, di mana formulir pendaftaran diisi dengan seksama. Pemandangan ini mengindikasikan kesiapan dan profesionalisme tim panitia dalam menyambut dan mengakomodasi para peserta pelatihan kuliner lokal di lokasi yang tampak seperti area terbuka dengan latar belakang pepohonan dan bangunan sederhana.

Adapun proses pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan kuliner ini dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Pelatihan Kuliner oleh Narasumber

Gambar 2 menunjukkan bahwa narasumber dan tim melakukan praktik memasak kepada peserta pelatihan. Materi yang diberikan adalah mengolah hasil laut yang mudah dan tersedia di Desa Wisata Boddia untuk dijadikan kuliner lokal untuk wisatawan yang berkunjung. Pengembangan daya tarik wisata Desa Boddia akan mengalami diversifikasi produk wisata yang signifikan melalui pelatihan kuliner ini, sehingga desa tidak hanya mengandalkan keindahan alam atau atraksi konvensional, melainkan juga menawarkan daya tarik kuliner yang khas untuk memperluas portofolio wisata dan menarik minat wisatawan dengan preferensi yang beragam. Lebih dari itu, wisatawan akan mendapatkan pengalaman wisata yang lebih kaya dan otentik karena berkesempatan mencicipi langsung kuliner lokal yang diolah oleh masyarakat setempat, menciptakan interaksi yang lebih bermakna antara pengunjung dan penduduk desa. Pada akhirnya, kegiatan ini berperan penting dalam promosi budaya lokal, mengingat kuliner merupakan elemen esensial dari identitas suatu daerah, dan melalui pelatihan ini, resep tradisional serta cita rasa khas Desa Boddia dapat dilestarikan dan diperkenalkan kepada wisatawan, menjadikan ibu-ibu dan remaja perempuan sebagai duta kuliner bagi desa mereka.

Kaki Lembu Donggala (Kaledo)

Kaki lembu Donggala atau yang lebih dikenal dengan nama *kaledo* ini adalah makanan khas masyarakat Donggala. Donggala adalah salah satu kabupaten di Provinsi Sulawesi Tengah. Kuliner ini mirip dengan sup buntut, perbedaannya adalah kuliner berbahan dasar dari tulang kaki lembu dan disajikan bukan dengan nasi melainkan dengan ubi. Saat ini kuliner kaledo sudah sangat populer di Sulawesi Tengah dan sekitarnya. Kaledo memiliki cita rasa sedikit asam, tapi tetap gurih dan menyegarkan. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini yang menjadi narasumber yang membawakan materi tentang *kaledo* adalah salah satu mahasiswa yang terpilih dari program studi Pengelolaan Perhotelan.



Gambar 3. Materi tentang Kuliner Kaledo

Kata kuliner berasal dari bahasa Inggris “*culinary*”. *Culinary* diartikan sebagai segala hal yang mencakup seluruh aspek yang berhubungan dengan makanan, mulai dari proses pengolahan hingga pengalaman menikmati hidangan. Media massa dan program wisata di televisi telah berperan besar dalam menyebarkan minat masyarakat terhadap kuliner. Dalam industri pariwisata, makanan memiliki peran penting sebagai magnet bagi wisatawan yang tertarik dengan sejarah dan keunikan kuliner di setiap daerah. Wisata kuliner menonjolkan aspek rasa, keunikan, dan kepuasan konsumen, menjadikannya sebuah segmen pariwisata yang menjanjikan. Saat ini kegiatan industri rumahan (*home industry*) sudah banyak diminati oleh kalangan masyarakat terutama di kalangan ibu-ibu rumah tangga dengan berbagai alasan, mulai dari tidak memerlukan modal yang besar, bisa menambah penghasilan dan yang terpenting masih bisa melakukan usaha di rumah karena jenis kegiatan ekonomi dipusatkan di rumah tanpa meninggalkan kewajiban sebagai seorang ibu tangga selain usaha ini bisa dijalankan oleh anggota keluarga yang berdomisili di tempat tinggalnya atau memiliki hubungan keluarga terdekat dengan mengajak beberapa orang tetangga yang dirasa memiliki kemampuan sesuai dengan usaha *home industry* yang dijalankan (Hamdi dan Yadewani, 2019).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Boddia untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dengan memberikan pendampingan kepada masyarakat di Desa Wisata Boddia dengan memanfaatkan aset yang dimiliki seperti komunitas kaum ibu rumah tangga. Kegiatan ini bertujuan untuk membantu masyarakat terutama kaum ibu rumah tangga dan remaja perempuan agar memiliki cara pandang yang baru tentang potensi kuliner menjadi pilihan usaha sehingga tercipta motivasi untuk lebih tekun berusaha, khususnya dalam membangun bisnis di bidang kuliner. Dengan demikian, masyarakat Desa Wisata Boddia dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Untuk itu program studi Pengelolaan Perhotelan Politeknik Pariwisata melaksanakan program kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang berupa pelatihan kuliner bagi ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di Desa Wisata Boddia. Kegiatan ini mendapatkan respon yang baik karena sesuai dengan kebutuhan dan dapat memberikan wawasan dan kemampuan yang baru di bidang kuliner.



Gambar 4. Demo Kuliner oleh Narasumber

Dalam pelatihan kuliner ini, udang dipilih sebagai salah satu bahan dasar utama, memberikan kesempatan bagi peserta untuk mengeksplorasi berbagai teknik pengolahan dan cita rasa yang dapat dihasilkan. Gambar 4 dengan jelas menangkap antusiasme yang membara dari para peserta, terutama ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan Desa Wisata Boddia, saat mereka menyimak dengan saksama bimbingan dari seorang *chef* berpengalaman dari industri kuliner. Keceriahan dan fokus terpancar dari wajah mereka, menandakan semangat yang tinggi untuk menguasai keterampilan baru ini. Puncak dari sesi praktik adalah saat hasil olahan makanan berbahan dasar udang yang telah mereka buat diperlihatkan dengan bangga. Momen ini menjadi lebih istimewa ketika para peserta mendapatkan kesempatan untuk mencicipi hasil kreasi mereka sendiri, memberikan pengalaman langsung dan memuaskan yang tidak hanya menambah pengetahuan tetapi juga menumbuhkan rasa percaya diri dalam kemampuan kuliner mereka.

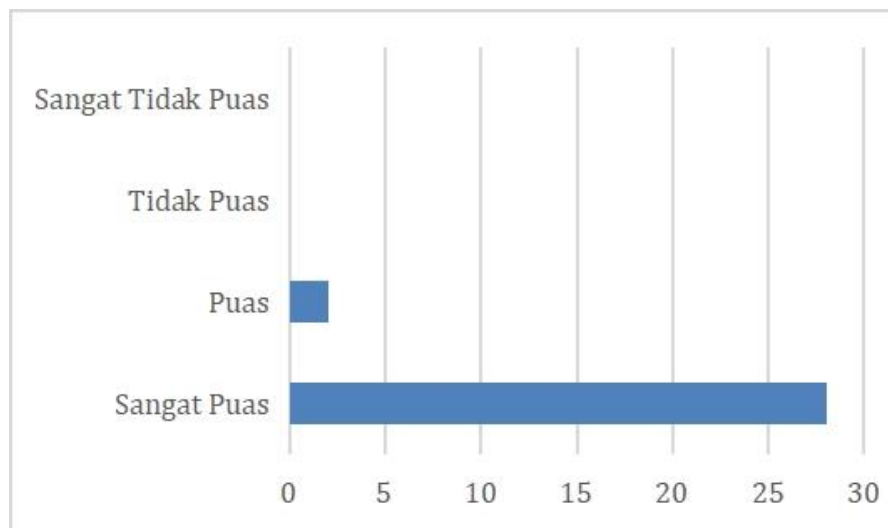


Gambar 5. Peserta Pelatihan Kuliner di Pulau Sanrobengi Kabupaten Takalar

Sebagai penutup rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang penuh antusiasme, sebuah momen kebersamaan yang hangat diabadikan melalui sesi foto bersama. Gambar 5 memperlihatkan senyum sumringah para peserta pelatihan ekonomi kreatif kuliner, yang terdiri dari ibu-ibu rumah

tangga dan remaja perempuan Desa Wisata Boddia, bersanding dengan tim panitia yang berdedikasi dari program studi Pengelolaan Perhotelan. Kehadiran para mahasiswa yang terlibat aktif dalam penyelenggaraan acara ini, bahu-membahu dengan ketua program studi Pengelolaan Perhotelan, semakin mempererat jalinan antara akademisi dan masyarakat. Tak ketinggalan, narasumber ahli yang telah berbagi ilmu dan pengalamannya turut mengabadikan momen ini, menandakan kolaborasi yang sukses dalam memberdayakan potensi kuliner lokal di Pulau Sanrobengi, Kecamatan Galesong, Kabupaten Takalar. Foto menunjukkan representasi dari semangat gotong royong dan harapan baru yang tumbuh di Desa Wisata Boddia setelah terlaksananya pelatihan yang bermanfaat ini.

Setelah kegiatan pelatihan, peserta diminta memberikan respon atas kegiatan yang telah diikuti tersebut. Adapun tanggapan atau umpan balik dari peserta perihal pelaksanaan kegiatan dapat dilihat pada gambar 5. Respon diberikan dalam bentuk kuesioner dan juga dalam bentuk testimoni perihal pelaksanaan kegiatan pelatihan. Beberapa pertanyaan yang diajukan kepada peserta antara lain: (1) pelayanan panitia kegiatan, (2) kualitas materi yang diberikan, (3) kemampuan narasumber dalam pemberian materi, (4) kesesuaian antara materi yang diberikan dengan kebutuhan peserta pelatihan, dan (5) kepuasan peserta terhadap pelaksanaan pelatihan kuliner. Gambar 6 berikut menunjukkan tingkat kepuasan peserta pelatihan terhadap pelaksanaan kegiatan pelatihan. Dari 5 poin pertanyaan yang diajukan, peserta memberikan jawaban secara umum sangat puas, selebihnya adalah puas. Salah satu respon peserta dapat dilihat pada Gambar 6 berikut:



Gambar 6. Respon Peserta terhadap Pelaksanaan Pelatihan Kuliner

Gambar 6 menunjukkan penilaian peserta terhadap pelaksanaan pelatihan kuliner yang diberikan kepada peserta pelatihan kuliner. Gambar 6 menunjukkan bahwa dari 30 peserta yang ikut pelatihan, 28 orang peserta pelatihan atau 93,33% yang menyatakan sangat puas dengan kegiatan pelatihan dan 2 orang atau 6,67% yang menyatakan puas. Secara keseluruhan, grafik ini memberikan gambaran yang sangat positif mengenai keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat pelatihan kuliner di Desa Wisata Boddia. Tingginya tingkat kepuasan peserta, terutama dominasi respon "Sangat Puas", menunjukkan bahwa materi pelatihan yang disampaikan, kinerja narasumber, fasilitas yang disediakan, serta keseluruhan pelaksanaan kegiatan dinilai baik dan memberikan manfaat yang signifikan bagi para peserta, yaitu ibu-ibu rumah tangga dan remaja perempuan di desa tersebut. Umpan balik positif ini dapat menjadi indikator keberhasilan program dan menjadi modal berharga untuk pengembangan kegiatan pengabdian masyarakat di masa depan.

Simpulan

Simpulan dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema, “Ekonomi Kreatif: Kriya dan Kuliner di Desa Boddia Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar”. adalah: pelaksanaan kegiatan pelatihan di Desa Wisata Boddia, Kecamatan Galesong Kabupaten Takalar merupakan salah satu upaya untuk mengoptimalkan potensi wisata yang ada di desa. Dengan potensi tersebut, masyarakat bisa memanfaatkannya untuk menghasilkan beragam bentuk produk kuliner sebagai wirausaha ekonomi kreatif. Salah satu keuntungan dari usaha kuliner adalah dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga dan dapat menjadi usaha rumahan yang menguntungkan. Selain itu mereka bisa melaksanakannya dimana saja atau sambil melaksanakan aktivitas di rumah. Pelaksanaan kegiatan pelatihan kuliner di Desa Wisata Boddia tepatnya di Pulau Sanrobengi tentunya akan semakin berpotensi meningkatkan pendapatan masyarakatnya. Pelatihan kuliner yang dilaksanakan di Desa Wisata Boddia masih baru untuk sebagian besar peserta. Oleh karena itu mereka dibimbing langsung oleh pemateri atau narasumber yang berpengalaman. Tentunya diharapkan peran serta dari pemerintah daerah dan desa untuk mengembangkan usaha tersebut. Apalagi untuk membangun sebuah usaha perlu dukungan sebagai bentuk upaya meningkatkan potensi wisata. Oleh karena itu, setelah pelatihan ini selesai, maka diharapkan para peserta pelatihan dapat lebih meningkatkan kemampuannya untuk menghasilkan beragam produk kuliner lainnya.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada manajemen Politeknik Pariwisata Makassar yang memberikan amanah kepada kami untuk melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Kepala Dinas Pariwisata, Pemuda dan Olah Raga Kabupaten Takalar yang memberikan rekomendasi tempat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat, Kepala Desa Wisata Boddia yang memberikan tempat dan peserta kegiatan pelatihan dan juga kepada pengelola Jurnal Abdimas Pariwisata (Journal of Community Service) AMPTA, jurnal pengabdian kepada masyarakat yang diterbitkan oleh Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia yang bersedia menerima artikel pengabdian kepada masyarakat kami.

Referensi

- Adithya, W. R., Pohan, Y. A., Risal, T., Rizki, S., Simatupang, J., Sari, T. N., Parhusip, A. A., & Siregar, R. A. (2023). Workshop industri ekonomi kreatif dalam perspektif bisnis. *Journal of Community Dedication*, 3(4), 326–335.
- Andriastuti, K. T., Putri, S., Suyatnasa, P. N., & Astara, I. W. (2017). Pengaruh kebijakan bimbingan teknis terhadap kinerja legislasi DPRD Kabupaten Bangli. *Public Inspiration: Jurnal Administrasi Publik*, 2(1), 1–7. <https://doi.org/10.22225/pi.2.1.2017.1-7>
- Askren, J., & James, W. (2020). Experiential learning methods in culinary course can bridge the gap: Student perceptions on how hands-on curriculum prepares them for industry. *Journal of Hospitality & Tourism Education*. <https://doi.org/10.1080/10963758.2020.1791134>
- Habib, M. A. F. (2021). Kajian teoritis pemberdayaan masyarakat dan ekonomi kreatif. *Ar Rehla: Journal of Islamic Tourism, Halal Food, Islamic Traveling, and Creative Economy*, 1(2), 82–110.
- Hamdi, K., & Yadewani, D. (2019). Pengembangan usaha kuliner home industri sebagai peluang kaum perempuan menuju industri kreatif. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(SI), 110–116.
- Hasan, M. (2018). Pembinaan ekonomi kreatif dalam perspektif pendidikan ekonomi. *JEKPEND: Jurnal Ekonomi dan Pendidikan*, 1(1), 81–86.
- Howkins, J. (2001). *The creative economy: How people make money from ideas*. London: The Penguin Press.

- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2025, Januari 21). Siaran pers Menparekraf: Ekonomi kreatif Indonesia harus semakin inklusif. <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-ekonomi-kreatif-indonesia-harus-semakin-inklusif>
- Ismail, P., & Ramli, R. B. (2024). Usaha ekonomi kreatif berbasis kearifan lokal dan korelasinya dengan kesetaraan gender di Kota Merauke. *Kampus Akademik Publishing: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Manajemen*, 2(1), 527–535. <https://doi.org/10.61722/jiem.v2i1.825>
- Kim, Y. H., Yuan, J., Goh, B. K., & Antun, J. M. (2009). Web marketing in food tourism: A content analysis of web sites in West Texas. *Journal of Culinary Science and Technology*, 7(1), 52–64.
- Kurniasari, R., Oktiani, N., & Ramadhanti, G. (2018). Pelatihan kerja dalam usaha meningkatkan kinerja karyawan baru pada PT Kusumatama Mitra Selaras Jakarta. *Widya Cipta*, 2(2), 239–246.
- Noe, R. A., Tews, M. J., & Marand, A. D. (2013). Individual differences and informal learning in the workplace. *Journal of Vocational Behavior*. <https://doi.org/10.1016/j.jvb.2013.06.009>
- Park, E., Kim, S., & Xu, M. (2022). Hunger for learning or tasting? An exploratory study of food tourist motivations visiting food museum restaurants. *Tourism Recreation Research*, 47(2), 130–144. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1841374>
- Pratomo, S., Azhar, K., & Satria, D. (2021). Role of creative economy on local economic development. *Journal of Indonesian Applied Economics*, 9(2), 27–35.
- Qualters, D. M. (2010). Making the most of learning outside the classroom. *New Directions for Teaching and Learning*, 124, 95–99. <https://doi.org/10.1002/tl.427>
- Sari, N. (2018). Pengembangan ekonomi kreatif bidang kuliner khas daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora*, 2(1), 51–60.
- World Food Travel Association. (2022). *What is food tourism?* <https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>
- Yulia, C., Subekti, S., Nikmawati, E. E., & Maosul, A. (2021). Pengembangan wisata Kulindes (kuliner pedesaan) berbasis pangan lokal di Desa Pangauban Kecamatan Batujajar Kabupaten Bandung Barat. *Lentera Karya Edukasi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 153–159.