

---

## **Pelatihan Kuliner Berbahan Dasar Lokal bagi Pelaku Usaha Wisata di Desa Budo, Propinsi Sulawesi Utara**

**Pearl L. Wenas<sup>1</sup>, Margresye D. Rompas<sup>2\*</sup>, Machiko N. Indriyanto<sup>3</sup>, Mirjam P. Tenda<sup>4</sup>, Vesty L. Sambeka<sup>5</sup>, Benny Irwan Towoliu<sup>6</sup>**

<sup>1-6</sup>Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado<sup>1,2,3,4,5,6</sup>



Email Korespodensi: [gracediana.rr@gmail.com](mailto:gracediana.rr@gmail.com)

### **INFO ARTIKEL**

#### **Histori Artikel:**

*Diterima* 20-06-2026

*Disetujui* 25-06-2026

*Diterbitkan* 27-06-2026

#### **Katakunci:**

*pelatihan kuliner,  
berbahan dasar lokal,  
pelaku usaha wisata*

### **ABSTRAK**

Pengembangan desa wisata tidak lepas dari pemberdayaan semua potensi yang ada di desa untuk disajikan kepada pengunjung atau wisatawan sebagai sesuatu yang unik dan memiliki ciri khas berbeda dari tempat lainnya. Kuliner adalah sebuah produk yang dimiliki oleh setiap masyarakat desa dengan budaya tertentu. Tidak heran kuliner menjadi produk andalan dari setiap desa wisata selain social-budaya dan alam. Namun tidak semua masyarakat desa tahu untuk memanfaatkan dan mengelola kuliner yang berstandart hospitality, guna dijadikan sebagai bahan sajian bagi wisatawan yang datang ke desa wisata. Desa Wisata Budo memiliki keterbatasan dalam mengelola kuliner dengan memanfaatkan potensi bahan dasar laut sekalipun desa ini berlokasi di pesisir laut. Tujuan pelatihan ini adalah mempersiapkan pengetahuan dan skill dalam pengelolaan menu kuliner dengan mengandalkan bahan dasar lokal untuk di sajikan kepada para tamu atau wisatawan. Metode pelatihan yang digunakan yaitu dengan lecturing dan praktik bersama dengan melibatkan mahasiswa dan dosen sebagai trainer sekaligus pendamping dalam pengembangan kuliner lokal. Jumlah peserta yang terlibat 20 peserta yang terdiri dari unsur pengelola wisata kuliner dan perwakilan pemerintah desa. Kesimpulan yang didapat bahwa masyarakat puas dan berupaya akan mengimplementasikan materi yang diperoleh dalam pelatihan.

## PENDAHULUAN

Pariwisata telah menjadi issue penting dalam beberapa decade terakhir ini, mulai dianggap sebagai industri dengan prospek ekonomi yang besar karena memiliki impact berganda (*multiplayer effect*) hulu-hilir, sampai dianggap sebagai industri yang disalahkan pada masa pandemic karena dari orang yang bepergian kemana-mana sebagai pembawa wabah / virus yang mempercepat menular ke berbagai daerah bahkan negara (Rompas. dkk, 2025; Rondonuwu. dkk, 2025). Namun setelah masa pandemic mulai menurun dan berbagai kebijakan terkait dengan pelarangan orang berkunjung (*travel warning*) keberbagai tempat dicabut, kembali lagi industri ini dibidik dengan model pengunjung dan lokasi wisata makin terfragmentasi disesuaikan dengan kebutuhan pasar serta tindakan protokoler kesehatan. Industri pariwisata diharapkan harus peka dalam menjaga destinasi untuk tetap terjaga kesehatan lingkungannya (Rompas, dkk, 2025).

Karena induatri pariwisata ini mulai bergerak kembali tidak heran program pemerintah Indonesia khusus untuk pengembangan wisata mulai digulirkan kembali, dan salah satu program pariwisata yang tetap menjadi focus utama pemerintah melalui sector pariwisata adalah pengembangan desa wisata. Pembangunan dimulai dari desa merupakan slogan yang terus dikembangkan dalam sepuluh tahun terakhir ini. Pengembangan desa wisata adalah bagian strategi dari pembangunan desa yang senantiasa di terus menjadi prioritas utama pemerintah. Desa wisata merupakan kawasan pedesaan yang menawarkan keunikan social-budaya dan alam sebagai atraksi wisata, selain itu didalamnya tersedia akomodasi dan fasilitas pendukung lainnya yang dikelola berdasarkan kearifan lokal masyarakat setempat (Towoliu. Dkk, 2021; 2025). Dalam desa wisatanya dikembangkan berbagai potensi yang dimiliki masyarakat setempat yang dikelola, dan ditawarkan kepada tamu atau wisatawan yang berencana atau sudah berada di lokasi desa wisata. Contoh yang paling mendasar hal yang berhubungan dengan kuliner lokal. Di banyak tempat desa wisata yang sudah beroperasi kuliner lokal merupakan andalan masyarakat desa untuk di tawarkan kepada tamu. Di beberapa desa wisata tertentu biasaya masyarakat memanfaatkan potensi alam yang tersedia di desa di kelola sebagai menu kuliner utama. Namun dalam penyediaan di desa wisata semua perlu dipersiapkan dengan baik karena di dalam pariwisata semua komponen pariwisata harus terstandarisasi sesuai dengan kualitas pelayanan industri wisata. Dalam kuliner minimal standart kualitas pelayanan mengacu pada standart higyne dan sanitasi kesehatan. Apalagi bagia desa wisata yang baru dirintis atau dikembangkan tentunya membutuhkan kesiapan dan ketersediaan baik bahan baku yang sesuai dengan tema kuliner yang akan dikembangkan serta kesiapan sumber daya manusia dalam hal ini skill yang trampil dalam mengelola kuliner lokal (Rimbing, dkk; 2024; Rondonuwu, dkk, 2025).

Desa Budo adalah desa wisata yang dirintis sejak tahun 2022, dimana desa ini berlokasi di Kabupaten Minahasa Utara, Propinsi Sulawesi Utara. Desa ini berada dipesisir pantai yang didedepannya merupakan laut Sulawesi, yang merupakan bagian dari Taman Nasional Bunaken. Dalam taman ini terdapat lima pulau kecil diantaranya: Pulau Bunaken, Pulau Siladen, Pulau Manado Tua, Pulau Nain dan Pulau Mentehage (Towoliu, dkk, 2023; 2025). Karena berada tepat di depan desa maka setiap hari di waktu sore masyarakat lokal dan tamu sering mendapatkan atraksi alam berupa sunset di waktu sore, yang merupakan atraksi alam dan unggulan desa. Oleh pengelola desa lokasi wisata ini dibangun juga dermaga wisata yang pada setiap tempat terdapat gazebo UKM kuliner yang dikelola masyarakat desa. Setiap hari masyarakat menyediakan menu kuliner yang bersifat nasioanal dan masih jarang yang bersifat lokal. Padahal potensi sumber daya alam laut sangat tersedia di desa ini. Oleh karena itu melalui tim pengabdian masyarakat dari

Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado melakukan kegiatan pengabdian dengan judul Pelatihan Kuliner Berbahan dasar Lokal Bagi Pelaku Usaha Wisata di Desa Budo dengan tujuan mempersiapkan pengetahuan dan skill dalam pengelolaan menu kuliner dengan mengandalkan bahan dasar lokal untuk di sajikan kepada para tamu atau wisatawan yang berkunjung ke desa wisata.

## **METODE PELAKSANAAN**

Adapun agenda kegiatan pelaksanaan program pelatihan bagi Pengelola Usaha Wisata dibagi dalam dua kegiatan utama antara lain:

(A) Pre-activity: koordinasi dengan pihak pengelola wisata (Bumdesa) dan pemerintah desa dalam hal ini; (a) Identifikasi kelemahan pengetahuan dan ketrampilan, dan potensi bahan dasar untuk dijadikan menu kuliner andalan, (b) Invite perwakilan pengelola wisata dan perwakilan pemerintah desa; (c) Persiapan materi pembekalan.

(B) Main activity (workshop/ tatap muka) terdiri dari: (a) Perencanaan materi terkait menu dan bahan dasar kesiapan bahan bumbu, (b)Praktik langsung di lapangan, misalnya pembuatan kuliner yang menjadi tema kuliner andalan untuk disajikan bagi tamu/wisatawan pemanfaatan bahan-bahan lokal untuk pengembangan fasilitas wisata dan pengembangan produk tur ramah lingkungan. (c) pendampingan pada saat praktik pembuatan menu.

(C) Post Activity: (a) Evaluasi materi dan (b) Mentoring kegiatan. Pada sesi after training support; pendampingan oleh dosen dan mahasiswa pada Mata Kuliah Food Product dan Food Service. Pembuatan What's Up bersama dimana dalam grup bersama terdapat para peserta kuliner dan dosen /tim pengajar mata kuliah praktik untuk menup-date informasi terkait menu-menu terkini (Rondonuwu, dkk, 2025)

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pelatihan diikuti oleh 20 peserta yang terdiri dari 13 perwakilan UKM Kuliner, 3 Pengurus Bumdesa Sinar Usaha Budo, dan 4 orang perwakilan Pemerintah Desa Budo. Dalam kegiatan ini para trainers yaitu dosen pengajar Mata Kuliah Food Product dan Food Service yang berperan sebagai pendamping kegiatan, karena kegiatan ini sendiri melibatkan Mahasiswa Sarjana Terapan Manajemen Perhotelan Semester VI, Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Manado. Adapun topik pelatihan ini adalah pembuatan Makanan Utama (main course) berbahan dasar ikan laut. Adapun bahannya dari ikan laut, karen Desa Budo berada di Pesisir Laut Sulawesi Utara, dengan kehidupan mata pencarian utama adalah nelayan, dan petani. Selain topik utama tersebut mahasiswa juga memberikan praktik singkat terkait penyajian makanan yang telah diolah sesuai standart industri hospitality (Towoliu & Polii, 2021). Cara melayani tamu, menyajikan menu makanan dan membersihkan meja makan. Semua itu rangkain dalam satu agenda utama.



**Gambar 1. Praktik Pengolahan Makanan**

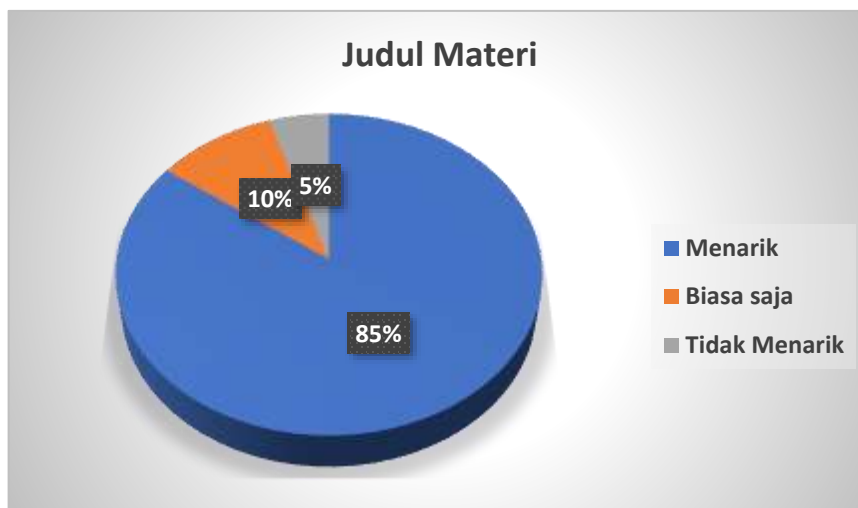
Sumber: data penulis, 2025



**Gambar 2. Praktik Penyajian Makanan**

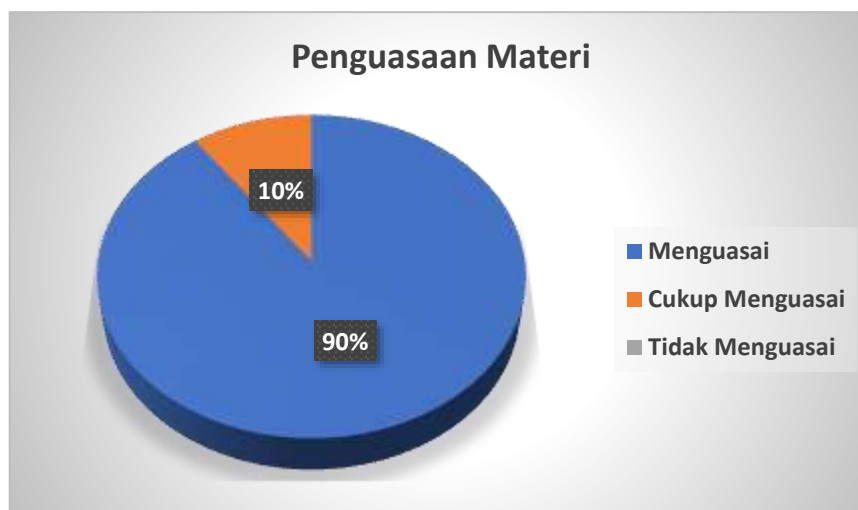
Sumber: data penulis, 2025

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian ini dilakukan juga evaluasi terhadap pelaksanaan praktik pelatihan; berikut ini hasil evaluasi kegiatan, terlihat pada diagram pie 1, para peserta rata-rata menjawab menarik dengan topik yang disampaikan 85%, kemudian diikuti dengan biasa saja 10% dan tidak menarik 1%, namun secara kumulatif peserta tertarik dengan pelatihan yang dilakukan.



**Gambar 3** Judul Materi  
Sumber: data penulis, 2025

Untuk penguasaan materi pelatihan oleh trainer, berikut ini tanggapan dari peserta yang kegiatan pelatihan kuliner; berikut terlihat pada gambar 4 diagram pie.

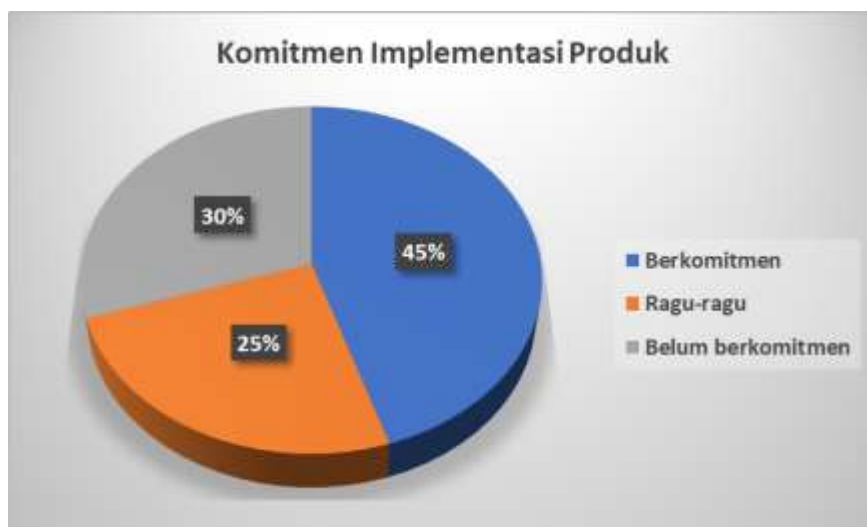


**Gambar 4** Penguasaan Materi oleh Trainer  
Sumber: data penulis, 2025

Pada gambar 4. penguasaai meteri oleh trainer, dijawab oleh peserta bahwa 90% trainer menguasai meteri; dan 10%, cukup menguasai,.

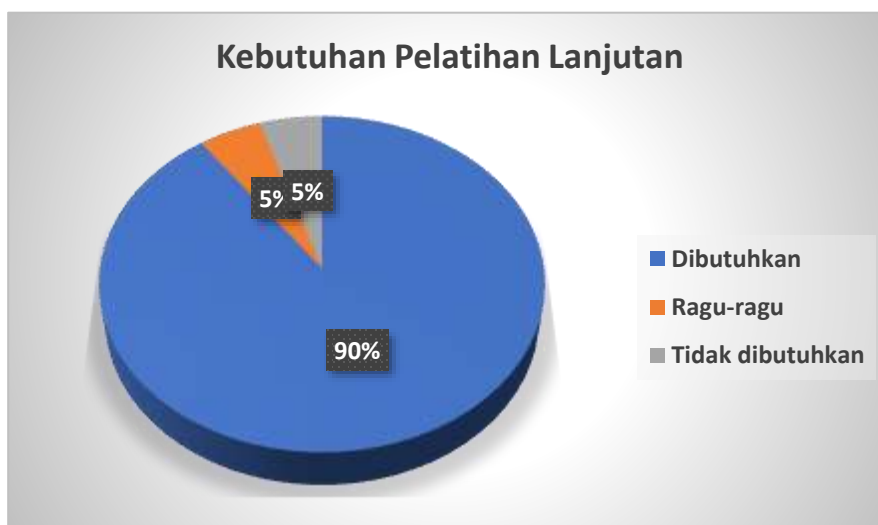
Selanjutnya Gambar 5 komitmen implementasi produk untuk komitmen mengimplementasi hasil pelatihan pada tamu atau wisatawan berikut ini hasil tanggapan peerta, antara lain: 45% peserta menyatakan mereka berkomitmen untuk mengimplementasikan ketrampilan yang didapat dari pelatihan kepada

wisatawan melalui produk yang akan dibuat sendiri, kemudian diikuti oleh 30% belum berkomitmen hal ini disadari produk yang ditawarkan oleh pengelola UKM Kuliner belum siap, sedangkan 25% masih ragu-ragu untuk mengimplementasikan pengetahuan dan skill yang diperoleh.



**Gambar 5.** Komitmen Implementasikan produk  
Sumber: data penulis, 2025

Kemudian pada bagian akhir dari evaluasi, dimana peserta UKM diberikan kesempatan lagi memberikan masukan terhadap pelatihan dijalankan, serta kebutuhan akan pelatihan lanjutan;



**Gambar 6.** Kebutuhan Pelatihan Lanjutan  
Sumber: data penulis, 2025

Dari 20 peserta yang mengikuti pelatihan ini rata-rata hampir 90% menyatakan mereka membutuhkan jenis pelatihan seperti ini, hanya 5% yang masih ragu dan merasa pelatihan ini tidak lagi dibutuhkan. Kemudian dari interview dengan pihak pengelola wisata dan perwakilan pemerintah setempat, merek sangat berharap Politeknik Negeri Manado, tetap berkomitmen mendampingi Desa Wisata Budo memberikan pelatihan pariwisata lainnya ataupun pelatihan lanjutan khusus bidang hospitality dan kuliner untuk dapat mendukung pengembangan Desa Wisata Budo.

## **KESIMPULAN**

Hasil kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen berhasil dilakukan dengan baik ini terlihat dari empat indikator yang dievaluasi pada sesi akhir kegiatan, mulai dari topik pelatihan yang diberikan 85% rata-rata peserta menjawab menarik karena menggali kearifan lokal kuliner untuk disajikan pada tamu yang berkunjung. Kemudian peserta juga menilai pemateri yang melibatkan mahasiswa yang memberikan training dan didampingi dosen pendamping-dimana 90% peserta menjawab trainer menguasai materi karena ada sesi diskusi antara peserta dengan para trainer. Selanjutnya untuk komitmen mengimplementasikan semua pengetahuan dan skill yang diperoleh selama pelatihan disini 45% peserta berkomitmen, memang ada kendala keraguan dalam implementasi oleh peserta, dimana mereka membutuhkan pendampingan lanjutan, dan ini terjawab pada pernyataan selanjutnya. Peserta 90% menjawab masih membutuhkan pelatihan yang sejenis sebagai bentuk pelatihan lanjutan. Selain itu juga pihak pengelola wisata dan perwakilan pemerintah desa masih membutuhkan kehadiran Jurusan Pariwisata untuk memberikan pelatihan lanjutan. Dari pihak Jurusan Pariwisata memang masih akan memberikan pelatihan lanjutan karena pengelolaan kuliner tidak hanya terbatas pada penampilan produk tetapi juga sangat berhubungan dengan penanganan kesehatan pengelola yaitu hygiene dan sanitasi, sehingga training lanjutan akan tetap diberikan.

## **UCAPAN TERIMAKASIH**

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Manado melalui Jurusan Pariwisata yang berkenan mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian Berbasis Masyarakat oleh Mahasiswa.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Rimbing, S. C., Tenda, M. P., & Towoliu, B. I. (2024). Implementasi Zero Foodwaste Sebagai Upaya Pengelolaan Foodloss dan Food Waste pada Restoran Gardenia Sintesa Peninsula Hotel Manado. *TOBA: Journal of Tourism, Hospitality, and Destination*, 3(4), 124-130.
- Rompas, M. D., Indriyanto, M. N., & Towoliu, B. I. (2025). Pelatihan Basic English for Tourism bagi Pengelola UMKM Kuliner dan Homestay di Desa Wisata Budo, Provinsi Sulawesi Utara. *Jurnal Abdi Anjani*, 3(2), 376-382.
- Rompas, M. D., Andih, D. C., Lalamentik, G. E., Sangari, F., Pongtuluran, A. K., Rattu, F. V., & Towoliu, B. I. (2025). Does the Work Environment of F&B Service Department Change During and After

- the Covid-19 Pandemic? A case study at the Fairfield By Marriott Bali Legian Hotel. *International Journal of Tourism Business Research*, 4(2), 88-96.
- Rondonuwu, D. O., Sangari, F., Permana, D. E., & Towoliu, B. I. (2025). Pelatihan Green Skills bagi Pengelola Wisata untuk Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Budo. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 2(3), 523-530.
- Rondonuwu, D. O., Permana, D. E., Mangolo, M. C., Wewengkang, S., Bawole, M. T., Sambeka, V. L., ... & Towoliu, B. I. (2025). Pelatihan Pembuatan Paket Wisata bagi Pengelola Wisata di Desa Budo, Propinsi Sulawesi Utara. *Aksi Kita: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(3), 393-400.
- Towoliu, B. I., Polii, B. D., & Mandulangi, J. (2021). Improvement of knowledge and skills of hospitality in Tourism Group in Budo Village, district Wori, North Sulawesi Province. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 956-960.
- Towoliu, B. I., Mangolo, M. C., Pongtuluran, A. K., Solang, J. A., & Sangari, F. (2025). Pelatihan Storytelling pada Pengelola Wisata di Desa Budo. *Jurnal Ragam Pengabdian*, 2(3), 514-522.
- Towoliu, B. I. (2025). Developing an integrated service training model for local restaurant waiters: Evidence from Manado, Indonesia. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 15(2).
- Towoliu, B. I., Tangian, D., Polii, B. D., Rondonuwu, D. O., & Alelo, M. (2025). Questioning the Stakeholders' Perceptions To The Availability of Facilities for Disability Tourism: A Case Study in Bunaken Island. *International Journal of Tourism Business Research*, 4(1), 63-72.
- Towoliu, B. I., Polii, B. D., & Mandulangi, J. (2023). Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Hospitality pada Kelompok Wisata di Desa Budo, Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 171-176.
- Towoliu, B. I., & Polii, B. D. (2021). *Pengabdian Masyarakat Pariwisata*.
- Towoliu, B. I., Mandulangi, J., Wenas, P. L., & Bawole, M. (2023). Studi Implementasi Kearifan Lokal pada Pengembangan Fasilitas Wisata, Desa Budo, Kabupaten Minahasa Utara. *Jurnal Industri Pariwisata*, 5(2), 228-236.