



Pelatihan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan di Desa Banjar, Buleleng

Putu Eka Wirawan✉, I Made Sudjana, A.A.Ayu Arun Suwi Arianty, I Gusti Suka Arnawa, Komang Ratih Tunjungsari

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Denpasar, Indonesia

✉ ewirawan@ipb-intl.ac.id

 <https://doi.org/10.31603/ce.5953>

Abstrak

Desa Banjar Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng dikenal sebagai sentra komoditas hortikultura berupa buah-buahan, salah satunya adalah anggur. Tujuan dari pengabdian ini untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan dasar pengembangan dalam mengolah anggur lokal yang telah ada sebelumnya sehingga memiliki inovasi dan kreativitas baru. Metode yang akan digunakan untuk mengatasi permasalahan dilakukan dengan metode knowledge and skill transfer kepada kelompok petani anggur Desa Banjar. Hasil dari pengabdian masyarakat ini kelompok petani anggur memiliki wawasan lebih dalam dan lebih kreatif serta inovatif dalam melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, seperti wine, rempeyek, dan teh herbal.

Kata Kunci: Anggur lokal; Petani anggur; Produk wisata kuliner

Training on processing Buleleng local wine into sustainable culinary tourism products in Banjar Village, Buleleng

Abstract

Banjar Village, Banjar District, Buleleng Regency is known as a center for horticultural commodities in the form of fruits, one of which is grapes. The purpose of this service is to improve the ability and basic development skills in processing local wines that have existed previously so that they have new innovations and creativity. The method used to overcome the problem is done by using the method of knowledge and skill transfer to a group of wine farmers in Banjar Village. As a result of this community service, the wine farmer group has deeper insight and is more creative and innovative in processing local Buleleng grapes into sustainable culinary tourism products, such as wine, peanut brittle, and herbal tea.

Keywords: *Local wine; Grape growers; Culinary tourism products*

1. Pendahuluan

Desa Banjar Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng dikenal sebagai sentra komoditas hortikultura berupa buah-buahan salah satunya adalah anggur, yang banyak dijumpai dan sudah cukup lama dibudidayakan di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Jenis anggur yang berada di Kabupaten Buleleng adalah varietas *vitis vinifera* karena sesuai dengan kondisi tanah di Kabupaten Buleleng yang datar dengan ketinggian $\pm 0-500$ m di atas permukaan laut. Curah hujan berkisar 1.320 mm/tahun

dengan 4 bulan basah dan 8 bulan kering. Suhu udara 27°C dan Kelembaban $\pm 76\%$ (Ciptakarya, 2019).

Kondisi ini kurang lebih sudah sesuai dengan syarat pertumbuhan anggur yang membutuhkan tanah yang subur dan tidak bercadas sehingga memungkinkan akar dapat berkembang dengan baik (Setiadi, 1994). Salah satu mata pencaharian masyarakat Desa Banjar yaitu sebagai petani. Usaha tersebut sudah dilakukan sejak lama dan secara turun temurun dengan harapan, menambah pendapatan ekonomi keluarga. Perkembangan era globalisasi yang menuntut masyarakat lokal ingin berkembang sesuai dengan perkembangan jaman membuat sesuatu perubahan baru. Adanya pemberian pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah buah anggur lokal menjadi produk akan banyak membantu masyarakat lokal dalam mengembangkan diri dan memiliki bekal pengetahuan dan keterampilan dan pada akhirnya menjadi pendapatan dan sangat membantu ekonomi keluarga, karena terjadi penguatan ekonomi (Mustafidah, 2017).



Gambar 1. Situasi Mitra dan buah anggur lokal Singaraja

Ketersediaan tanaman anggur di Desa Banjar sangat mudah untuk didapat, namun keterampilan masyarakat di dalam mengolah anggur lokal tersebut perlu diberikan suatu pelatihan agar anggur lokal tersebut dapat menjadi layak jual serta terobosan atau inovasi produk yang lebih modern dan kreasi yang menarik (YP, 2008). Salah satu bentuk pengabdian masyarakat yang akan dilakukan oleh Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional adalah melakukan pelatihan keterampilan dasar perhotelan. Adapun tujuan dari kegiatan tersebut adalah untuk memperluas wawasan serta pengetahuan dan keterampilan civitas akademika IPB Internasional, juga sebagai implementasi ilmu pengetahuan yang telah dihasilkan oleh kampus IPB Internasional.



Gambar 2. Focus Grup Discussion di Desa Banjar

Hasil dari *focus group discussion* pada bulan Februari 2021 yang dilaksanakan di Desa Banjar Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng (Gambar 2), yaitu:

- a. Dalam perjalanan waktu buah anggur lokal buleleng makin ditinggalkan yang dikarenakan semakin tingginya dari harga pupuk, pemeliharaan, perawatan sampai panen tidak sebanding dengan harga jual yang sangat rendah.
- b. Kurangnya pengetahuan masyarakat dalam memasarkan buah anggur lokal Buleleng.
- c. Kualitas produk anggur lokal yang masih di bawah kualitas anggur *import*.
- d. Kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat untuk meningkatkan kualitas anggur lokal menjadi produk wisata kuliner yang berkelanjutan.
- e. Kurangnya minat masyarakat untuk bermata pencaharian Bertani anggur lokal, sehingga ada ketakutan dari masyarakat lambat laun anggur lokal Buleleng akan ditinggalkan.

Adapun pengabdian masyarakat ini dilakukan untuk meningkatkan kemampuan dan pemberdayaan kelompok tani di Desa Banjar. Pengabdian masyarakat ini juga diharapkan akan menjadi Langkah awal kegiatan pengembangan dan pendampingan dalam pengolahan produk anggur lokal menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan.

2. Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan di Desa Banjar Kabupaten Buleleng yang dilaksanakan selama dua hari dari tanggal 29-30 Juni 2021. Adapun sasaran pokok dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kelompok petani anggur di Desa Banjar, Kabupaten Buleleng, dipilihnya petani anggur didasari atas asumsi keinginan yang sangat tinggi dan adanya dorongan positif dari ketua kelompok petani anggur Desa Banjar. Metode pendekatan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan melakukan pendampingan dan pelatihan atau *skill and knowledge transfer*. Melalui metode ini, masyarakat dapat memahami dan terlibat dalam proses pengelolaan dan pengolahan produk anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan.

Metode transfer keterampilan dan pengetahuan sangat penting disesuaikan dengan kebutuhan industri (David, 2017). Dalam upaya untuk memberikan hasil yang maksimal dalam pelaksanaan pengabdian ini melibatkan dosen dan mahasiswa menjadi satu tim dalam memberikan pelatihan dan pendampingan (Jackson, 2017). Indikator untuk menilai keberhasilan program pengabdian kepada masyarakat ini, adalah sebagai berikut:

- a. 80% peserta yang diundang hadir pada pelatihan
- b. Terlaksana seluruh kegiatan pelatihan pengembangan produk unggulan Desa Banjar, Buleleng
- c. 40% peserta mampu mengembangkan produk unggulan sebagai usaha ekonomi produktif dengan pendampingan dari tim pengabdian
- d. Pernyataan kepuasan dari peserta pelatihan dan pemerintah setempat.

3. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program ini merupakan salah satu bentuk pengabdian masyarakat yaitu memberikan pelatihan dan pendampingan dari dosen dan khususnya para mahasiswa untuk mengaplikasikan secara teori dan praktik yang mereka dapatkan selama

perkuliahan. Berdasarkan hasil wawancara dan kesepakatan dengan kelompok tani anggur, Desa Banjar maka program pelatihan yang dilakukan sebagai berikut:

3.1. Pelatihan pengolahan buah anggur lokal Buleleng menjadi minuman berfermentasi (wine lokal)

Anggur atau yang lebih populer dikenal dengan nama Wine dalam Bahasa Inggris. Beberapa orang dalam menikmati wine biasanya dilakukan pada momen spesial. Wine merupakan hasil fermentasi dari anggur yang dicampur dengan ragi, rasa wine tergantung dari jenis buah anggur, bahan, ragi atau pencampuran dari bahan tersebut. Adapun dalam pelatihan pengolahan buah anggur lokal Buleleng diprakarsai oleh Bapak Dr. I Made Sudjana, S.E., M.M dapat dilihat pada [Gambar 3](#) berikut.



Gambar 3. Proses pembuatan wine home industri

Keterangan:

- Pisahkan buah anggur dengan tangkainya dan pastikan tidak ada partikel kotoran atau pasir yang ada di buah anggur.
- Cuci bersih buah anggur dengan air mengalir.
- Siapkan bahan-bahan yang diperlukan
- Takaran bahan-bahan yang digunakan yaitu 10 : 2 : 1, bahan yang digunakan dalam video ini adalah 12 kg, gula 2 kg serta ragi 33 gr.

- e. Haluskan buah anggur dan jangan lupa untuk mencampurkan ragi serta gula saat menghaluskannya di blender.
- f. Kemudian masukkan jus anggur ke dalam galon yang sudah dipersiapkan
- g. Setelah semua jus anggur dimasukkan, tutup rapat menggunakan *airlock* dan masukkan sedikit air.
- h. Tunggu hingga ragi bereaksi kemudian simpan hingga 7- 10 hari

Tahap pertama adalah proses penghancuran wine dengan menggunakan mesin sehingga dapat meningkatkan kualitas dan ketahanan wine. Tahap kedua merupakan proses fermentasi yang dilakukan selama 6-12 jam ketika ditambahkan dengan ragi, proses ini berlanjut sampai memberikan gula dan air hasil fermentasi akan berubah menjadi alkohol. Untuk menghasilkan wine dengan cita rasa yang manis, harus dihentikan proses ini sebelum gula berubah menjadi alkohol. Setelah proses fermentasi selesai, proses selanjutnya yaitu memisahkan tannin, ragi dan protein. Pada tahap penuaan dan pengemasan dimasukkan ke dalam botol atau di tuakan (*aging*) proses penuaan wine akan membuat rasa lebih halus dan jernih. Semakin lama wine dituakan maka semakin bagus cita rasa yang dihasilkan.

3.2. Pelatihan pengolahan daun anggur lokal Buleleng menjadi makanan ringan atau rempeyek

Anggur lokal Buleleng dikenal dengan rasa buahnya yang memiliki aneka rasa seperti; manis, asam, pahit dan memberikan banyak manfaat untuk kesehatan. Masyarakat umum masih sangat awam mengetahui bahwa daun anggur dapat diolah menjadi suatu masakan terutama makanan ringan atau rempeyek. Daun anggur yang lokal Buleleng sangat kaya akan vitamin, asam lemak omega-3, antioksidan dan mineral, daun yang digunakan dalam pengolahan rempeyek diambil daun yang masih muda dan segar. Dalam pengabdian masyarakat ini pengolahan daun anggur lokal Buleleng menjadi minuman teh dipandu oleh mahasiswa Diploma 3 Perhotelan konsentrasi Tata Boga.

Proses pembuatan rempeyek anggur akan diuraikan secara singkat dalam bentuk paragraf dan disertai dengan gambar agar proses pembuatan keripik daun anggur menjadi lebih jelas. Hal pertama yang harus disiapkan adalah daun anggur. Bersihkan daun anggur dengan air mengalir, kemudian ditiriskan ([Gambar 4](#)).



[Gambar 4](#). Proses pemilihan daun anggur yang sudah dibersihkan

Selanjutnya, daun anggur yang sudah bersih dicampur bersamaan dengan beberapa bahan tambahan lainnya seperti tepung beras, tepung tapioka, garam, telur, bawang putih, ketumbar, kencur, daun jeruk, kemiri, penyedap rasa dan air dalam satu wadah kemudian diaduk rata ([Gambar 5](#)).



Gambar 5. Proses adonan daun anggur yang sudah dicampur dengan tepung

Kemudian setelah minyak sudah panas masukkan daun anggur yang sudah tercampur dengan adonan ke dalam wajan secara perlahan (Gambar 6). Goreng hingga kecokelatan agar tekstur yang dihasilkan renyah serta memiliki bentuk yang menarik.



Gambar 6. Proses daun anggur dalam proses penggorengan

Proses terakhir, setelah rempeyek daun anggur matang lalu tiriskan dan dikemas dengan menggunakan plastik *standing pouch* (Gambar 7).



Gambar 7. Proses hasil rempeyek daun anggur

Rempeyek atau peyek adalah sejenis makanan pelengkap dari kelompok gorengan. Secara umum, rempeyek adalah gorengan tepung beras yang dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental, diberi bumbu (terutama garam dan bawang putih), dan diberi bahan atau bumbu sesuai selera atau memiliki ciri khas. Rempeyek biasanya di konsumsi sebagai pelengkap makanan atau camilan.

3.3. Pelatihan pengolahan daun anggur lokal Buleleng menjadi minuman teh herbal

Teh yang terbuat dari daun anggur baik untuk kesehatan terutama bagi penderita kencing manis. Zat-zat yang terkandung di dalamnya dan sarana memanfaatkan daun anggur menjadi sesuatu yang lebih berguna khususnya bagi masyarakat. Dalam

pengabdian masyarakat ini pengolahan daun anggur lokal Buleleng menjadi minuman teh dipandu oleh mahasiswa Diploma 3 Perhotelan konsentrasi Perhotelan.

Formulasi teh herbal dengan pemanfaatan kulit anggur dilakukan dengan mencampurkan daun teh hijau kering dengan kulit anggur kering dengan persentase 60% daun teh hijau kering dengan 40% kulit anggur kering. Formula tersebut dibuat hingga mencapai 20 gram, dengan diseduh dalam dengan 350 ml air panas pada suhu 80°C selama dua menit, hal ini sesuai dengan Heiss, yang menyatakan bahwa waktu dan suhu penyeduhan dapat menghasilkan seduhan teh yang terbaik dan disukai oleh mayoritas penduduk Asia.



Gambar 8. Proses pembuatan teh kulit anggur

Berikut ini adalah metode pembuatan teh herbal dengan pemanfaatan kulit anggur (Gambar 8).

- a. Pemetikan dan seleksi pada tahap ini, dilakukan seleksi bahan yakni dengan memilih buah anggur yang bagus lalu mengupas kulitnya
- b. Dalam proses pengeringan dilakukan dengan cara dihamparkan di atas kertas bersih. Kemudian kulit anggur dikeringkan di bawah sinar matahari langsung kurang lebih 4 jam.
- c. Setelah kulit anggur telah benar-benar kering, langsung disimpan untuk penggunaan
- d. Siapkan semua bahan untuk membuat teh herbal seperti, teh hitam dan kulit anggur keringnya

- e. Panaskan air hingga suhu 80°C, didihkan air lalu matikan api dan biarkan air hingga pada suhu 80°C.
- f. Masukkan campuran teh herbal yang berisi kulit anggur dan daun teh hijau ke dalam gelas cangkir kecil
- g. Tuang air panas pada campuran teh herbal, aduk dan diamkan selama 3-5 menit, lalu disaring kemudian teh herbal siap di sajikan sebagai minuman peneman di waktu santai.

Daun anggur dapat dibuat menjadi minuman yang menyehatkan dan minuman yang terbuat dari daun anggur memiliki kandungan kalsium lebih banyak daripada minuman teh biasa. Dalam pelatihan ini teh dari daun anggur lokal Buleleng belum pernah dibuat oleh masyarakat lain. Dapat diketahui bahwa teh yang terbuat dari daun anggur memiliki kandungan kalsium (Ca) yang lebih besar daripada teh bermerek yang ada di pasaran yang dipakai dalam analisis ini. Kandungan unsur mikro (fosfor (P), belerang (S), dan kalium (K)) yang ada dalam teh dari daun anggur hampir sama dengan teh yang ada dalam pasaran. Dalam teh yang terbuat dari daun anggur tidak terkandung logam yang dalam tabel unsur sangat dimungkinkan bersifat metastabil atau radioaktif (titanium (Ti), rubidium (Ru), dan barium (Ba)).

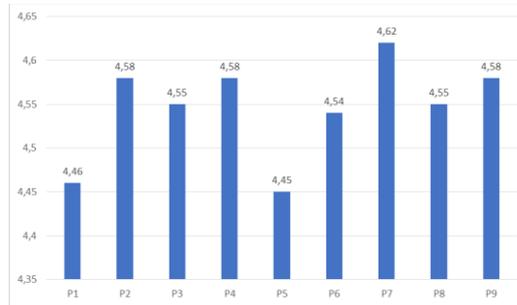
Pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan ini dilaksanakan di Desa Banjar Kabupaten Buleleng dalam ruangan yang sangat luas dan memadai sehingga peserta sangat leluasa dalam berinteraksi satu dengan lainnya. Proses pelatihan ini pertama dilakukan oleh dosen dan para mahasiswa Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional di hadapan partisipan yang menyimak dengan sangat serius dan antusiasme mereka, setelah itu para partisipan melakukan praktik nyata sesuai dengan yang diberikan sebelumnya dan itu lebih disukai oleh partisipan dengan melakukan keterampilan interpersonal merupakan komunikasi yang dilakukan dalam suatu hubungan antara dua orang atau lebih, baik secara verbal maupun nonverbal, dengan tujuan untuk mencapai kesamaan bersama. Jadi keterampilan ini menekankan pada hubungan seseorang dengan individu atau grup lain. Sebagaimana kita ketahui bahwa manusia adalah makhluk sosial yang akan selalu membutuhkan orang lain, jadi penting bagi kita untuk menguasai beberapa keahliannya.

Dalam memberikan pengelolaan para dosen dan mahasiswa memberikan transfer pengetahuan dan skill pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan. Konsep dibalik mendesain produk wisata kuliner berkelanjutan adalah untuk mendesain sebuah hasil karya yang dapat dikonsumsi dan dapat dinikmati oleh orang banyak tanpa mengingat bahwa hal tersebut adalah merupakan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi minuman berfermentasi (*wine*), daun anggur menjadi rempeyek dan teh hal ini harus menarik perhatian orang banyak dan hanya terdapat pada acara spesial (Dam, 2011). Design ini bertujuan meningkatkan nilai artistik dan meningkatkan daya tarik.

3.4. Evaluasi Program

Berdasarkan hasil kegiatan pengabdian masyarakat ini, diperoleh evaluasi kegiatan yang meliputi pendampingan dan evaluasi hasil. Pendampingan dilakukan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan buah anggur lokal Buleleng dengan memberikan penghargaan kepada kelompok petani anggur yang terbaik yang diikuti oleh seluruh masyarakat Desa Banjar, Kabupaten Buleleng.

Keberhasilan program pelatihan dan pendampingan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan yang telah dilakukan dengan kajian secara mendalam dengan melakukan evaluasi melalui kuesioner terhadap kelompok petani anggur Desa Banjar, Kabupaten Buleleng. Kegiatan pelatihan dan pendampingan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan yang telah dilakukan berdasarkan evaluasi mendapatkan kategori baik dengan rata-rata penilaian peserta pelatihan dan pendampingan berdasarkan penyebaran kuesioner adalah sebesar 4.55. Untuk lebih jelas dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Nilai rata-rata kuesioner evaluasi pelatihan dan pendampingan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan

Pada metode *skill transfer* dan metode *knowledge transfer* ada tiga aspek pengukuran terhadap kegiatan pelatihan yaitu penilaian materi kegiatan pelatihan, penilaian transfer pengetahuan, dan penilaian keterampilan antar kelompok petani anggur dalam kegiatan ini. Tabel 1 menjabarkan aspek penilaian materi pelatihan dengan skor sebesar 4,2 dengan kategori sangat baik. Hal ini memperlihatkan bahwa 1) materi yang dibawakan sangat terstruktur dengan baik dan mudah dipahami, 2) materi sangat relevansi sesuai dengan tujuan yang diharapkan, 3) materi yang disampaikan sudah mencakup pemahaman tentang pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan.

Tabel 1. Penilaian materi pelatihan berdasarkan persentase

No	Aspek Penilaian	Frekuensi (%)					Jumlah	Rata-Rata	Kriteria
		STB	TB	SD	B	SB			
1	Materi yang dibawakan sangat terstruktur dengan baik dan mudah dipahami	0.0	0.0	20.0	76.7	96.7	93	4,3	Sangat Baik
2	Materi sangat relevansi sesuai dengan tujuan yang diharapkan	0.0	3.3	13.3	63.3	96.7	92	4,2	Sangat Baik
3	Materi yang disampaikan sudah mencakup pemahaman tentang pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan	0.0	0.0	13.3	76.7	93.3	91	4.1	Sangat Baik
Rata-rata nilai materi pelatihan								4,2	Sangat Baik

Tabel 2. Penilaian *knowledge transfer*

No	Aspek Penilaian	Frekuensi(%)					Jumlah	Rata-Rata	Kriteria
		STB	TB	SD	B	SB			
1	Narasumber sangat interaktif dalam memberikan materi yang disampaikan	0.0	0.0	13.3	88.7	98.8	96	4,6	Sangat Baik
2	Interaksi yang sangat baik antara narasumber dengan peserta pelatihan	0.0	0.0	13.3	89.3	97	97	4,5	Sangat Baik
3	Materi yang disampaikan dapat diterima dengan mudah dimengerti dan diimplementasikan	0.0	26.7	13.3	88.7	93.3	96	4.4	Sangat Baik
Rata-rata nilai <i>knowledge transfer</i>								4,5	Sangat Baik

Tabel 2 menjabarkan aspek penilaian *transfer/sharing knowledge* materi pelatihan dengan skor sebesar 4,5 dengan kategori sangat baik. Hal ini memperlihatkan bahwa 1) narasumber sangat interaktif dalam memberikan materi yang disampaikan, 2) adanya interaksi yang sangat baik antara narasumber dengan peserta pelatihan, 3) adanya kegiatan berbagi pengalaman antar narasumber dan peserta pelatihan sehingga materi yang disampaikan dapat diterima dengan mudah dimengerti dan diimplementasikan.

Tabel 3. Penilaian *transfer skill*

No	Aspek Penilaian	Frekuensi(%)					Jumlah	Rata-Rata	Kriteria
		STB	TB	SD	B	SB			
1	Peserta ikut aktif di dalam melakukan kegiatan	0.0	0.0	13.3	76.7	98.8	96	4,7	Sangat Baik
2	Peserta menyelesaikan kegiatan tersebut sesuai dengan waktu yang diberikan dan memperoleh suatu kesenangan	0.0	0.0	13.3	76.73	98.8	97	4,6	Sangat Baik
3	peserta mampu mempersatukan sebuah perbedaan dalam sebuah kelompok yang memberikan hasil terbaik	0.0	13.3	13.3	88.7	98.8	96	4.5	Sangat Baik
Rata-rata nilai <i>transfer skill</i>								4,6	Sangat Baik

Tabel 3 menjabarkan aspek penilaian metode *transfer skill* pada pelatihan dengan skor sebesar 4,5 dengan kategori sangat baik.. Hal ini memperlihatkan bahwa 1) peserta sangat aktif di dalam melakukan kegiatan tersebut, 2) peserta menyelesaikan kegiatan tersebut sesuai dengan waktu yang diberikan dan memperoleh suatu kesenangan, 3) peserta mampu mempersatukan sebuah perbedaan dalam sebuah kelompok yang memberikan hasil terbaik.

3.5. Dampak Program Pelatihan

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan dapat terlaksana karena partisipasi masyarakat yang tinggi dengan kata lain dapat memperdayakan perempuan diperoleh dampak langsung dari program pelatihan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan yaitu 1) meningkatkan pengetahuan kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar dalam melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, 2) kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar lebih terampil kreatif dan inovatif melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, 3) kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar lebih percaya diri melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan dan siap bersaing dalam era globalisasi.

Berdasarkan program rintisan yang dilakukan dengan melibatkan civitas akademika untuk melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, maka dapat disimpulkan bahwa kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar mampu mengolah anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner dan lebih percaya diri dengan pengetahuan dan keterampilan yang sudah diperoleh selama pelatihan dan pendampingan sehingga terciptanya gagasan baru untuk dapat lebih berinovasi dan berkreasi di masa pandemi ini.

4. Kesimpulan

Program pengabdian kepada kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar ini melibatkan dosen, mahasiswa, masyarakat lokal (kelompok petani anggur) yang memiliki tujuan untuk memberdayakan kelompok petani anggur dalam bentuk pelatihan dan pendampingan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan. Adapun dampaknya adalah (a) meningkatkan pengetahuan kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar dalam melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, (b) kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar lebih terampil kreatif dan inovatif melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan, dan (c) kelompok petani anggur lokal Buleleng Desa Banjar lebih percaya diri melakukan pengolahan anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan dan siap bersaing dalam era globalisasi. Pelaksanaan program pelatihan dan pendampingan tahun 2021 ini telah dilaksanakan dengan baik dan lancar serta memberikan manfaat bagi kemajuan dan kesejahteraan khususnya keterampilan dan pengetahuan kelompok petani anggur dalam mengolah anggur lokal Buleleng menjadi produk wisata kuliner berkelanjutan.

Daftar Pustaka

- Ciptakarya, S. (2019). Profil Kabupaten Buleleng.
- David, A. (2017). Soft Skills for Business Success. In *Deloitte Access Economics: Sydney, Australia*. Sydney: Deloitte Access Economics.
- Jackson, D. (2017). Developing pre-professional identity in undergraduates through work-integrated learning. *Higher Education*, 74(5), 833–853.
- Mustafidah, A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 1(2), 79–83.
- Setiadi. (1994). *Bertanam Anggur* (8th ed.). Jakarta: Penebar Swadaya.
- YP, N. M. S. (2008). Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Berbasis Potensi Lokal dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan Rumah tangga Pedesaan di Kecamatan Semin Kabupaten Gunung Kidul. *Economic Journal of Emerging Markets*, 13(1).



This work is licensed under a Creative Commons Attribution Non-Commercial 4.0 International License
