

**PELATIHAN PENGEMBANGAN OLAHAN UMBI GARUT UNTUK
MENINGKATKAN POTENSI PARIWISATA DI DESA SENDANGSARI,
PENGASIH, KULON PROGO, DI. YOGYAKARTA**

Oleh : Kokom Komariah, Minta Harsana, Wika Rinawati

Email: kokom@uny.ac.id

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk (1) meningkatkan pemahaman tentang pentingnya pengembangan wisata dalam bidang boga; (2) meningkatkan pemahaman tentang umbi garut, manfaat dan pengembangan teknik olahannya; (3) meningkatkan keterampilan teknik olahan garut; (4) meningkatkan teknik kemasan produk garut; (5) meningkatkan pemahaman penghitungan analisis ekonomi tiap produk olahan umbi garut.

Kegiatan ini diikuti secara intensif oleh 25 orang, yang tergabung dalam kelompok pengrajin/petani umbi-umbian “Mekarsari” di Desa Sendangsari, Pengasih Kulon Progo. Metode kegiatan yang digunakan adalah ceramah, tanya jawab, diskusi, kunjungan lapangan, demonstrasi dan latihan, yang dilanjutkan dengan evaluasi.

Hasil kegiatan pelatihan telah berjalan dengan baik, peserta telah mendapatkan materi-materi pelatihan berupa teori dan praktek mengenai pengetahuan tentang wawasan wisata, pengetahuan tentang bahan, standarisasi resep, analisis harga jual produk, sanitasi dan higiene, dan pengembangan aneka produk pati garut. Target pelatihan dapat tercapai, hasil evaluasi respon rata-rata peserta merasa sangat puas (90.%)...mengikuti kegiatan ini, dari evaluasi pembelajaran semua peserta merasa ada peningkatan aspek pengetahuan dan keterampilan, (92,33%) dan dari evaluasi behavior menunjukkan peningkatan kualitas peserta baik dari segi penerapan produk maupun sanitasi dan keberanian mencoba produk baru. Peluang keberlanjutan sangat memungkinkan dengan adanya perhatian dan bantuan dana dari Dinas Pariwisata Kabupaten Kulon Progo.

Kata Kunci : pengembangan wisata, olahan umbi garut

PENDAHULUAN

Dewasa ini pemerintah Indonesia telah mengubah sistem pemerintahannya dari bersifat sentralisasi menjadi desentralisasi dengan menerapkan otonomi daerah, sehingga masing-masing daerah dituntut mampu menggali potensi sumber daya daerahnya untuk membiayai dirinya sendiri dengan memanfaatkan pendapatan asli

daerahnya. Secara umum, Indonesia merupakan sebuah negara yang memiliki kekayaan alam, budaya dan manusia yang sangat besar. Demikian juga masing-masing daerahnya, baik propinsi maupun kabupaten. Kekayaan tersebut merupakan sumber kepariwisataan yang berpotensi besar sebagai daya tarik pariwisata.

Pariwisata merupakan sektor andalan dalam pemasukan devisa negara maupun pendapatan asli daerah dan juga peningkatan pendapatan masyarakat, karena pariwisata merupakan industri yang padat karya, dalam arti mampu menyerap tenaga kerja manusia dalam jumlah yang sangat banyak. Dari data Depnakertran diketahui bahwa kebutuhan tenaga kerja dibidang pariwisata di tahun 2010 adalah 22.891 meningkat dari 21.884 di tahun 2009, dan 20.880 di tahun 2008.

Bidang pokok dari industri pariwisata seperti bidang hotel/penginapan dan restoran, biro perjalanan, transportasi, pemandu wisata, obyek wisata, cinderamata, dan sebagainya. Bidang-bidang tersebut mampu menyerap tenaga kerja dan menciptakan lapangan kerja dengan kualifikasi masing-masing. Semakin banyak wisatawan yang berkunjung, semakin banyak pula jenis usaha yang akan tumbuh, sehingga semakin luas pula lapangan kerja yang tercipta. Masyarakat akan menerima pendapatan dari pembelanjaan secara langsung oleh wisatawan, sedangkan pemerintah akan mendapatkan devisa yang berasal dari wisatawan mancanegara dan pajak dari perusahaan-perusahaan penunjang kepariwisataan. Oleh karena itu secara langsung maupun tidak langsung pariwisata telah memberikan kontribusi yang sangat besar baik bagi pemerintah daerah maupun negara Indonesia.

Berbagai daerah di Indonesia berusaha mengembangkan bidang pariwisata karena melalui bidang ini akan mendatangkan banyak keuntungan, terutama di bidang ekonomi. Pariwisata merupakan bidang yang sangat kompleks dan keberadaannya sangat peka terhadap berbagai perubahan dan perkembangan terutama berkaitan dengan keinginan atau motivasi wisatawan yang selalu ingin mencari dan menikmati sesuatu atau pengalaman baru untuk pemuasan hasrat pribadinya, sesuatu yang berbeda dari yang pernah dirasakan sebelumnya. Keinginan wisatawan selalu berubah sesuai dengan perkembangan, seperti misalnya fenomena sekarang telah terjadi pergeseran dari jenis *mass tourism* kearah wisatawan minat khusus atau wisatawan alternative.

Selain motivasi wisatawan, faktor lain yang sangat berpengaruh adalah faktor keamanan dan kenyamanan wisatawan. Seindah apapun daerah tujuan wisata, tetapi keamanan dan kenyamanan wisatawan tidak terjamin, sudah dapat dipastikan daerah tersebut akan sepi dengan kegiatan pariwisata. Kondisi keamanan dan situasi politik yang tidak stabil, seringnya terjadi bencana alam seperti gempa atau banjir, akan membuat wisatawan takut mengunjungi negara atau daerah tersebut, sehingga terjadi penurunan jumlah wisatawan.

Salah satu kabupaten yang gencar mengembangkan kegiatan pariwisata di daerahnya adalah Kabupaten Kulon Progo. Kabupaten Kulon Progo secara administratif berada di Propinsi DI.Yogyakarta, terletak di sebelah barat kota Yogyakarta, dan berbatasan langsung dengan Kabupaten Purworejo, Jawa Tengah. Daerah ini merupakan salah satu pintu gerbang bagi arus migrasi penduduk, barang maupun jasa yang akan masuk atau keluar dari wilayah Propinsi DI.Yogyakarta. Kabupaten Kulon Progo terbagi atas 12 kecamatan yaitu Kecamatan Lendah, Galur, Panjatan, Temon, Wates, Pengasih, Kokap, Sentolo, Nanggulan, Kalibawang, Samigaluh dan Girimulyo. Di Kabupaten Kulon Progo memiliki karakteristik daerah yang sangat lengkap, dibagian selatan berbatasan langsung dengan samudra Indonesia, sehingga disepanjang sisi selatan kabupaten ini berpotensi untuk dikembangkan wisata pantai. Pada bagian tengah merupakan daerah dataran yang subur sehingga potensial dikembangkan sebagai daerah pertanian, kemudian pada bagian utara dan timur merupakan daerah pegunungan Menoreh, disepanjang pegunungan Menoreh ini banyak dijumpai potensi wisata baik berupa wisata alam maupun buatan.

Desa Sendangsari merupakan salah satu daerah di Kecamatan Pengasih yang memiliki potensi yang sangat besar untuk dikembangkan sebagai daerah tujuan wisata. Desa ini terletak di daerah deretan pegunungan Menorah sehingga merupakan daerah pegunungan dengan udara yang sejuk. Desa Sendangsari terbagi atas 10 pedukuhan yaitu : Serang, Kelegen, Kroco, Mrungi, Paingan, Secang, Gegunung, Pereng, Blubuk, dan Giri Nyono. Di pedukuhan Secang terdapat sebuah mata air yang kemudian dimanfaatkan sebagai pemandian/kolam renang dan sebagian yang lain dimanfaatkan oleh PDAM Kulon Progo. Pemandian/kolam renang tersebut dinamai

Clereng, sangat ramai dikunjungi terutama pada saat menjelang bulan romandhon untuk *padusan*. Bahkan Pemda Kulonprogo telah mengangkat kawasan disekitar pemandian Clereng ini sebagian desa wisata Clereng. Pemandian Clereng sendiri menurut cerita rakyat setempat merupakan salah satu peninggalan Sunan Kalijogo. Selain pemandian, Clereng juga terdapat bekas petilasan walisongo tersebut. Menurut cerita, pada waktu itu Sunan Kalijaga akan melaksanakan sholat, tetapi tidak ada air untuk berwudlu, oleh karena itu Sunan Kalijaga menancapkan tongkatnya ke tanah, maka muncullah mata air yang kemudian digunakan untuk berwudlu.

Di pemandian ini pengunjung dapat melakukan kegiatan berenang, Namun kondisi kolam renangnya kurang begitu bagus meskipun tetap dimanfaatkan oleh KONI Kulon progo untuk melatih atlit PORDA-nya. Selain berenang pengunjung dapat naik tangga di sisi selatan pemandian untuk melihat petilasan Sunan Kalijogo tadi. Namun bagi pengunjung yang sudah pernah atau sering ke tempat tersebut tujuan utamanya hanya berenang, karena daya tarik utama ataupun kegiatan yang tersedia hanyalah berenang.

Telah disinggung di atas bahwa Pemda Kulon Progo telah mengangkat kawasan di sekitar pemandian ini sebagai Desa Wisata Clereng. Namun berdasar pengamatan sementara, kondisi dan lingkungan kawasan tersebut masih sangat jauh untuk memenuhi syarat sebagai desa wisata. Di kawasan ini belum tersedia kegiatan lain yang dapat dilakukan oleh wisatawan selain berenang meskipun di seberang jalan depan pemandian terdapat kolam pemancingan milik warga setempat. Selain itu belum tersedia sarana prasarana penunjang lain seperti penginapan, rumah makan yang *representative*, dan juga belum tersedia oleh-oleh atau souvenir yang dapat di bawa wisatawan, meskipun potensi di daerah tersebut sangat besar.

Daerah Sendangsari memiliki *landscaps* berupa tanah pegunungan. Di sela-sela pemukiman penduduk, banyak di tanam umbi-umbian seperti Garut, Ganyong, Suwek, dan berbagai tanaman empon-empon seperti jahe, kunyit, temulawak, kencur dan sebagainya. Namun pemanfaatan hasil bumi tersebut belum maksimal dan belum dapat memberikan nilai ekonomi yang besar. Meskipun demikian selama ini telah ada pula warga di pedukuhan Gegunung yang mencoba memanfaatkan potensi tersebut untuk menambah pendapatan keluarganya dengan mengolah umbi Garut menjadi

tepung/pati dan emping. Namun pengolahan tersebut masih berskala kecil dan baru memenuhi permintaan pasar lokal. Hal itu karena kapasitas produksi yang masih kecil juga permintaan yang belum banyak mengingat diversifikasi produk juga sangat terbatas. Padahal apabila dilakukan pengolahan lebih lanjut, tepung/pati garut dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan kecil dan dapat bertahan lama seperti kue kering atau jenang dodol, sehingga apabila dikemas dengan baik dapat menjadi komoditi unggulan daerah tersebut sebagai oleh-oleh untuk menunjang keberadaan desa wisata Clereng.

Oleh karena itu Jurusan PTBB UNY ingin berpartisipasi dalam mendukung pengembangan kawasan Clereng sebagai Desa Wisata Clereng dengan mengadakan “Pelatihan pengembangan olahan umbi garut untuk meningkatkan potensi pariwisata di desa Sendangsari, Pengasih, Kulonprogo DI.Yogyakarta “. Secara khusus tujuan kegiatan adalah untuk meningkatkan pemahaman tentang pentingnya pengembangan wisata dalam bidang boga, meningkatkan pemahaman tentang umbi garut, manfaat dan pengembangan teknik olahannya, meningkatkan keterampilan teknik olahan garut, meningkatkan teknik kemasan produk garut dan meningkatkan pemahaman penghitungan analisis ekonomi tiap produk olahan umbi garut.

METODE KEGIATAN PPM

Kegiatan pelatihan diikuti oleh 25 orang peserta yang terdiri dari para peserta yang berasal dari kawasan Clereng, yang diwakili peserta dari berbagai pedukuhan (Serang, Kelegen, Kroco, Mrungi, Paingan, Secang, Gegunung, Pereng, Blubuk, Giri Nyono Pemilihan dan penetapan/penentuan sasaran pelatihan ini mempunyai pertimbangan rasional strategis, dalam kaitannya dengan upaya Pemerintah Daerah Kulon Progo memberdayakan masyarakat di kawasan tersebut untuk meningkatkan daya tarik wisata kawasan tersebut. Secara riil jumlah yang terlibat dalam kelompok sasaran ini adalah sebanyak 25 orang.

Kegiatan pelatihan ini diharapkan sebagai langkah awal guna mendapatkan dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang terampil dan terlatih dalam industri pariwisata di daerah sasaran. Kenyataan di lapangan menunjukkan bahwa sumber

daya manusia yang menguasai kepariwisataan dan pengolahan umbi garut khususnya masih sangat terbatas. Oleh karena itu harapan lebih jauh adalah kegiatan pelatihan ini merupakan wacana strategis dan pionir bagi upaya penyiapan sumber daya manusia pariwisata secara terbuka, dan diharapkan pula masing-masing peserta pelatihan ini akan memanfaatkan ketrampilan yang di dapat untuk membuka usaha pengolahan umbi-garut berupa emping garut, kue-kue kering, dan makanan khas lainnya untuk meningkatkan arus kunjungan wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut.

Metode kegiatan yang digunakan dalam pelatihan ini adalah ceramah dan tanya jawab untuk memberikan pemahaman aspek-aspek yang terkait dengan teori, kunjungan lapangan, terkait dengan pengembangan potensi wilayah Clereng, demonstrasi digunakan pada pembuatan berbagai olahan dari umbi Garut, latihan dan pengembangan untuk pematapan kemampuan peserta dalam penguasaan pengetahuan dan keterampilan produk olahan umbi garut.

Tahapan pelatihan terdiri dari persiapan, pelaksanaan dan evaluasi. Pada tahap persiapan, dilakukan survey penentuan lokasi dan sasaran, analisis kebutuhan pelatihan, dan penyusunan bahan latihan. Pada tahap pelaksanaan pelatihan, diberikan materi tentang pengetahuan umbi dan deversifikasi pengolahannya, pembuatan produk-produk olahan garut yang terdiri dari kue bolu pati garut, kue lapis pati garut, kue kering garut keju, egg roll pati garut, dan bikarbonas pati garut, standarisasi resep, sanitasi dan hygiene, perhitungan harga jual dan pengemasan produk.

Hasil Pelaksanaan PPM dan Pembahasan

1. Materi Pelatihan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat yang ditujukan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan peserta pelatihan secara optimal. Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan terlebih dahulu peserta diberi informasi tentang tujuan diselenggarakan program. Materi awal berisi informasi tentang potensi makanan lokal, dan potensi umbi-umbian sebagai komoditi unggulan Daerah Kulon Progo, serta prospeknya dalam menunjang pariwisata di kawasan Clereng, Kulon Progo..

Selanjutnya peserta diberi penjelasan dan pemahaman tentang umbi garut, manfaat dan pengembangan teknik olahannya, praktik pengolahan, standarisasi resep, penerapan aspek sanitasi dan higiene dalam pembuatan dan pengolahan produk umbi-umbian. Kegiatan ini dilaksanakan dengan ceramah, praktik dan diskusi. Dengan metode ini diharapkan peserta dapat membuka wawasan baru sehingga meningkatkan motivasi dan apresiasi terhadap potensi local yang selama ini digelutinya..

Semua peserta dilatih untuk melakukan analisa terhadap perhitungan harga jual dan Break Even Point, materi ini diharapkan dapat mengembangkan pemahaman tentang usaha, sehingga dapat dan meningkatkan motivasi peserta untuk menekuni usaha ini secara lebih serius.

Pengemasan terhadap produk makanan dilatihkan juga, mengingat tuntutan pasar saat ini, dimana kemasan memegang peranan penting dalam penentuan harga, dan keamanan makanan.

Untuk pengembangan kelompok sasaran dilakukan diskusi yang mengarah pada pengembangan kegiatan pengembangan usaha, sehingga kelompok diharapkan dapat membentuk UMKM, dengan cara memperbaiki kelembagaan/organisasi dan administrasinya, untuk meraih peluang yang lebih luas lagi.

Secara rinci materi pelatihan yang disampaikan dapat disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 1.
Uraian Materi Kegiatan

Pert ke	Materi Kegiatan
30 Juli 2010	Kajian tentang potensi wisata, Teori tentang pariwisata, kawasan wisata, peluang usaha. Analisis tempat wisata yang ingin dikembangkan. Diskusi tentang pengembangan produk berdasarkan potensi lokal.
5 Agustus 2010	Pemahaman tentang umbi garut, manfaat dan pengembangan teknik olahannya. Praktik pengolahan berbagai pengembangan produk umbi-umbian (kue bolu pati garut, kue lapis pati garut) Standarisasi resep Sanitasi dan hygiene dalam pengolahan.
15 Agustus 2010	Praktik pengolahan berbagai pengembangan produk umbi-umbian (kue kering garut keju, egg roll pati garut, dan bikarbonas pati garut) Pelatihan menganalisa harga jual dan BEP terhadap produk-produk pengembangan.
30 Agustus 2010	Praktik pengemasan produk olahan (kue kering garut keju, egg roll pati garut, dan bikarbonas pati garut), dan emping garut Diskusi pengembangan kelompok binaan. Evaluasi pelatihan.

Hasil pelaksanaan kegiatan dapat dilaksanakan dengan baik, dilihat dari kesiapan dan kesungguhan peserta dalam mengikuti kegiatan dapat dikatakan sukses, karena umumnya peserta dapat mengikuti kegiatan sampai tuntas. Demikian juga dilihat dari garis besar materi dapat dilaksanakan dengan baik, walaupun ada beberapa produk yang perlu penyesuaian dari rancangan semula. Tidak semua permintaan peserta tentang pembuatan produk baru dapat dituruti, hal ini mengingat karakteristik pati garut yang tidak bisa digunakan untuk berbagai olahan khususnya pengembangan produk yang membutuhkan gluten, seperti roti tawar, bakpau atau jenis quick bread.

b. Evaluasi Pelaksanaan Pelatihan

Pada akhir kegiataniatan kelompok dilakukan evaluasi, untuk mengungkap keberhasilan pelaksanaan pelatihan, baik dari aspek teori, praktek maupun kemanfaatan yang dirasakan oleh peserta. Model evaluasi yang digunakan untuk pelatihan ini adalah Model Kirkpatrick yang disesuaikan dengan kebutuhan pelatihan dan kondisi setempat. Hasil evaluasi terhadap reaksi pelatihan dapat disajikan sebagai berikut:

Tabel 2.

Hasil Evaluasi Reaksi Pelaksanaan Pelatihan

No	Aspek	%
1.	Peserta merasa bahwa kegiatan menyenangkan	86 %
2.	Peserta tertarik dan termotivasi untuk belajar	90%
3.	Materi yang diberikan	100%
4.	Fasilitas yang tersedia	70%
5.	Instruktur,	95%
6.	Metode atau srategi penyampaian materi yang digunakan oleh instruktur.	87%
7.	Jadwal kegiatan	95%
8.	Menu dan konsumsi yang disediakan,	100%
	Rata-rata	90,38%

Peserta merasa kegiatan ini menyenangkan, termotivasi untuk belajar, materi cukup menarik, fasilitas penunjang pembelajaran, instruktur, metode, jadwal dan

menú yang disajikan. Dilihat dari rata-rata respon peserta menunjukkan kategori sangat baik (90,38%).

Hasil evaluasi terhadap kegiatan pembelajaran (*learning*), yang mengungkap perubahan sikap, perbaikan pengetahuan, dan peningkatan keterampilan peserta setelah selesai mengikuti program, dimana peserta merasa ada peningkatan pengetahuan tentang materi pelatihan dengan rata-rata menunjukkan evaluasi yang sangat baik yaitu 93,33%. Hasil secara rinci dapat disajikan sebagai berikut:

Tabel 2.
Hasil Evaluasi terhadap Hasil Pembelajaran

No	Aspek	%
1.	Wawasan wisata bidang Boga	95%
2.	Pengetahuan tentang standarisasi resep	90%
3.	Pengetahuan tentang sanitasi dan hygiene dalam pengolahan	87%
4.	Pengetahuan tentang bahan umbi garut	90%
5.	Pengetahuan tentang BEP dan perhitungan harga jual	97%
6.	Peningkatan keterampilan pembuatan produk olahan umbi garut.	95%
	Rata-rata	92,33

Hasil evaluasi tentang behavior, yang difokuskan pada perubahan tingkah laku, dapat diamati secara kualitatif yaitu :

- Peserta dapat memperbaiki dan menerapkan untuk perbaikan produk kue kering, sehingga hasilnya lebih renyah, penampilan lebih menarik.
- Penerapan sanitasi dan hygiene dalam pengolahan.
- Peserta berani mencoba produk baru.

Sedangkan evaluasi hasil yang terkait dengan result atau hasil akhir, yang meliputi peningkatan produktivitas d belum bisa diamati.

selanjutnya dilihat dari aspek keberlanjutan program, terjadi kerjasama yang saling menuntungkan antara tim pengabdian dan kelompok sasaran, dalam kegiatan pemasaran dan promosi produk. Demikian juga dilihat dari prospek program yang akan ditindaklanjuti oleh Dinas Pariwisata kabupaten Kulon Progo yang akan memberi program pengembangan potensi lokal dengan dana yang cukup signifikan menandakan program ini cukup layak untuk dikembangkan.

Beberapa faktor pendukung keberhasilan kegiatan ini dapat diidentifikasi (1) aspek internal tim pengabdian, kemampuan, kemauan dan semangat tim pengabdian merupakan modal utama yang mendukung kelancaran kegiatan. Bidang keahlian saling mengisi, sehingga pembagian tugas dapat berjalan dengan baik. Kekompakan dan tanggung jawab tim membuat kegiatan PPM ini dapat selesai tepat pada waktunya; (2) Dukungan dari pemerintah desa setempat, dengan kerjasama dan bantuan yang diberikan; (3) Tersedianya bahan baku yang cukup untuk mengembangkan produk, bahan baku diperoleh dari daerah setempat; (4)) Sudah terbentuknya kelompok yang solid, yang peduli terhadap pengembangan potensi local, sehingga kelompok sasaran sangat potensial untuk berkembang. (5) Dukungan dari Pemda setempat, yang akan menindak lanjuti kegiatan ini dengan memberi dana kegiatan pengembangan yang cukup signifikan.

Sedangkan beberapa faktor penghambat yang dirasakan adalah (1) Kurangnya wawasan dari anggota tentang pengembangan produk terutama yang berkaitan dengan perkembangan makanan yang disukai masyarakat perkotaan; (2) Peralatan untuk produksi, terutama berkaitan dengan produk-produk yang harus dikembangkan.

Beberapa hambatan yang ada dapat diantisipasi dengan berjalan dan berkembangnya program, menyangkut keterbatasan peralatan, tenaga kerja dan promosi. Apalagi ditunjang dengan motivasi dan kemauan kerja keras dari kelompok sasaran.

Kesimpulan dan Saran

1. Kesimpulan :

Hasil kegiatan pelatihan pengembangan olahan umbi garut untuk meningkatkan potensi pariwisata di Desa Sendangsari dapat disimpulkan sebagai berikut:

- 1) Kegiatan pelatihan telah berjalan dengan baik, dimana peserta telah mendapatkan materi-materi pelatihan berupa teori dan praktek mengenai pengetahuan tentang wawasan wisata, pengetahuan tentang bahan, standarisasi resep, analisis harga jual produk, sanitasi dan higiene, dan pengembangan aneka produk pati garut.

- 2) Target pelatihan dapat tercapai, terlihat dari keaktifan peserta dalam mengikuti kegiatan, terbukti dari evaluasi respon rata-rata peserta merasa sangat puas mengikuti kegiatan ini, dari evaluasi pembelajaran semua peserta merasa ada peningkatan aspek pengetahuan dan keterampilan, dan dari evaluasi behavior menunjukkan terjadi perubahan ke arah yang lebih baik dari segi penerapan produk maupun sanitasi dan keberanian untuk mencoba produk baru.
- 3) Keberlanjutan program sangat memungkinkan, terbukti dari adanya respon dari pemda setempat yang akan menindak lanjuti dengan program dengan dana yang signifikan untuk kelompok binaan tersebut.

2. Saran

- 1) Motivasi untuk terus dan berkembang perlu ditanamkan, karena pelatihan ini sangat prospektif bagi kemajuan potensi daerah setempat.
- 2) Perlu pelatihan administrasi dan manajemen dan organisasi bagi pengembangan usaha kelompok, sehingga dapat dikembangkan menjadi UMKM.
- 3) Masih sangat terbuka peluang-peluang pengembangan produk dari pati garut atau bahan pangan aneka umbi-umbian yang lain yang dapat dijadikan sebagai makanan unggulan penunjang pariwisata. .

DAFTAR PUSTAKA

- Andi Mappi Sammeng. (2000). *Cakrawala Pariwisata*. Jakarta
- Chafied Fandeli. ed. (1995). *Dasar-dasar Manajemen Kepariwisata Alam..* Yogyakarta: Penerbit Liberty
- Hubeis A.V.S.(1993).Prospek pengembangan Makanan Tradisional rakyat indonesia: kasus makanan jajanan.*Proseding seminar pengembangan Pangan tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan*. Jakarta : Kantor Menteri Negara urusan Pangan dan Logistik
- Kartono Wirosuhardjo.(1995) .Pengembangan Sikap Pengusaha Makanan tradisional Melalui pendidikan Manajemen.*Proseding Widyakarya Nasional Khasiat makanan tradisional*. Jakarta: Kantor Menteri Negara urusan Pangan dan Logistik
- (2002).*Media Pangan Lokal Srawung*, Garut potensi yang terlupakan

Mc Intosh, R.W. (1973). *Tourism, Principles, Practices, Philosophies*. Grid Inc.Ohio.

Nyoman S. Pendi. (1990). *Ilmu Pariwisata Sebuah Pengantar* Jakarta: PT Pradnya Paramita.

Oka. A. Yoeti. 1996. *Pengantar Ilmu Pariwisata*. Bandung : Penerbit Angkasa.

_____. 1997. *Perencanaan dan Pengembangan Pariwisata*. Jakarta: PT Pradnya Paramita.

Kehati,Kreasi Resep Umbi-umbian

Sri Palupi. (1995). *Makanan Indonesia yang disukai dan ditampilkan di hotel berbintang di DIY. Laporan Penelitian*. Yogyakarta : Lembaga Penelitian IKIP Yogyakarta.

Soekadijo, R.G. (1996). *Anatomi Pariwisata*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama..

UU No 9 tahun 1990 tentang Kepariwisataaan.

Wiendu Nuryanti. (1995). *Perencanaan Pembangunan Regional dan Kawasan Untuk Kepariwisataaan*. Yogyakarta : Liberty.

Winarno,FG, dkk (1999). *Kumpulan Makanan Tradisional I Bogor* :PKMT Perguruan Tinggi dan Dep P dan K

Lampiran :

**DOKUMENTASI PENGABDIAN PADA MASYARAKAT
DI CLERENG
TANGGAL 5 SEPTEMBER 2010**



**PENGARAHAN DAN PENJELASAN MATERI PELATIHAN
PRAKTIK MEMBUAT PATI GARUT KEJU**



MEMBUAT ADONAN PATI GARUT KEJU



PROSES MENCETAK PATI GARUT KEJU



**PROSES PEMANGGANGAN PATI GARUT
KEJU**



PATI GARUT KEJU

PRAKTIK MEMBUAT BIKARBONAS PATI GARUT



MEMBUAT KAREMEL



MEMBUAT ADONAN BIKARBONAS



**PROSES PEMANGGANG BIKARBONAS
DENGAN MENGGUNAKAN WONDER
PAN**



BIKARBONAS PATI GARUT

PRAKTIK MEMBUAT EGG ROLL PATI GARUT



**PROSES MEMBUAT EGGROLL PATI
GARUT**



DEMONTRASI MEMBUAT EGGROLL



**PESERTA MELAKUKAN PRAKTIK
MEMBUAT EGGROLL**



EGGROLL PATI GARUT



EVALUASI SETELAH KEGIATAN PPM

