

TOURISM RECOVERY MELALUI PELATIHAN KULINER HALAL PADA PENGELOLA HOMESTAY NAGARI HARAU DI ERA NEW NORMAL

TOURISM RECOVERY THROUGH HALAL CULINARY TRAINING IN NAGARI HARAU HOMESTAY MANAGERS IN THE NEW NORMAL ERA

Anni Faridah^{1)*}, Sari Mustika²⁾, Ezi Anggraini³⁾

¹⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
email: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

²⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
email: sari.mustika@fpp.unp.ac.id

³⁾Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang
email: ezia321214@gmail.com

ABSTRAK

Pandemik Covid 19 membuat wisatawan memilih tujuan wisata yaitu daerah yang jauh dari keramaian dan memilih menginap di homestay untuk menghindari kerumunan. Bagi wisatawan, objek wisata alam, kuliner dan pengalaman unik merupakan daya tarik untuk melakukan kunjungan wisata ke suatu daerah. Wisatawan datang ke suatu daerah untuk berburu atau bernostalgia dengan alam sekaligus menikmati makanan khas daerah setempat. Di era new normal ini, industri pariwisata melakukan "tourism recovery" menata kembali objek wisata, wisata kuliner dan homestay sehingga menjadi destinasi wisata yang sesuai dengan kondisi pandemik. Nagari Harau tergolong nagari yang tingkat ekonomi masyarakat rendah dan keadaan sarana dan prasarana yang belum memadai, penghasilan masyarakat yang rendah serta sumber daya manusia baik ilmu pengetahuan maupun keterampilan masih belum terlatih. Di Nagari Harau terdapat homestay yang hanya baru sebatas menyediakan tempat dan belum memiliki pengetahuan untuk memberikan pengalaman yang unik seperti menyiapkan makanan khas Harau; khas Sumatera Barat atau makanan nusantara. Setiap homestay perlu diberikan/ditingkatkan pengetahuan dan keterampilan yaitu peningkatan wawasan, keterampilan, dan manajemen, tentang penerapan olahan makanan dan minuman khas Harau, khas Minang. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk melakukan pemberdayaan masyarakat lokal Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota menuju pariwisata halal khususnya dibidang kuliner halal.

Kata kunci: *harau, homestay, kuliner halal, new normal*

ABSTRACT

The Covid-19 pandemic has made tourists choose tourist destinations, namely areas that are far from the crowds and choose to stay at homestays to avoid crowds. For tourists, natural attractions, culinary and unique experiences are the main attraction for visiting an area. Tourists come to an area to hunt or reminisce with nature while enjoying the local specialties. In this new normal era, the tourism industry is carrying out "tourism recovery" rearranging tourist attractions, culinary tourism and homestays so that they become tourist destinations that are in accordance with the conditions of the pandemic. Nagari Harau is classified as a nagari with a low level of community economy and inadequate facilities and infrastructure, low community income and human resources both in terms of knowledge and skills are still not trained. In Nagari Harau there are homestays that are only limited to providing a place and do not yet have the knowledge to provide unique experiences such as preparing Harau specialties; typical of West Sumatra or archipelago food. Each homestay needs to be given/improved knowledge and skills, namely increasing insight, skills, and management, regarding the application of processed food and beverages typical of Harau, typical of Minang. This training activity aims to empower the local community of Nagari Harau, Harau District, Limapuluh Kota Regency towards halal tourism, especially in the field of halal culinary.

Keywords: *tourism recover, halal culinary, homestay, harau*

PENDAHULUAN

Pandemik Covid 19 membuat wisatawan memilih tujuan wisata yaitu daerah yang jauh dari keramaian dan memilih menginap di homestay untuk menghindari kerumunan. Menurut Kemenkes dalam [1] Coronavirus Disease 2019 (COVID-19) adalah penyakit jenis baru yang belum pernah diidentifikasi sebelumnya pada manusia. Virus penyebab COVID-19 ini dinamakan Sars-CoV-2. Virus corona adalah zoonosis (ditularkan antara hewan menyebutkan dan manusia). Penelitian bahwa SARS ditransmisikan dari kucing luwak (civet cats) ke manusia dan MERS dari unta ke manusia.

Nagari Harau memiliki sumber daya alam yang sangat kaya terutama potensi wisata alam yang luar biasa karena Nagari Harau memiliki topografi perbukitan dan lembah. Kebanyakan di perbukitan terdapat dinding batu di sepanjang Nagari Harau. Terdapat berbagai macam goa atau dalam sebutan lokal "Ngalau" yaitu Ngalau Seribu, Ngalau Kolek dan Ngalau Aia Luluh. Selain itu potensi yang tak kalah indah di Nagari Harau adalah terdapat Lembah Harau dengan pesona alam dan air terjunnya. Disamping itu masih banyak potensi air terjun yang lain yakni Air Terjun/ Sarasah Murai, Air Terjun Aia Malanca dan Lubuak Dalam, Air Terjun Lubuak Godang. Dengan keindahan alam yang ada di Nagari Harau Hal ini tentu

berpeluang untuk masyarakat membuka usaha homestay sebagai salah satu komponen suatu destinasi wisata. Homestay yang diharapkan selain bersih tentu harus beda dengan homestay lainnya. Homestay adalah tempat penginapan atau peristirahatan sementara yang akan di gunakan bagi para wisatawan yang berlibur ke suatu kawasan wisata.

Usaha homestay menjadi salah satu instrumen penting untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa [2]. Homestay dapat dibagi dua jenis yakni homestay pondok wisata dan homestay rumah wisata [3]. Usaha homestay Di Nagari Harau akan memberikan kesempatan kepada wisatawan untuk dapat berinteraksi secara langsung dan mempelajari budaya daerah di tempat ia menginap. Wisatawan dapat tinggal lebih lama dengan meningkatkan pelayanan homestay misalnya memberi pengalaman yang unik (mengolah makanan tradisional dll), dengan harapan dapat meningkatkan ekonomi masyarakat Harau serta mengembalikan jadi diri atau identitas budaya lokal. Gambar homestay Nagari Harau dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Homestay Nagari Harau

[4] melakukan penelitian tentang persepsi dan pengelolaan homestay di desa wisata Wukirsari Bantul, menyimpulkan bahwa persepsi pemilik homestay tentang homestay mayoritas sudah banyak yang tahu. Namun hal tersebut belum ditunjukkan dengan cara pengelolaan homestay yang sesuai dengan standard pedoman pengelolaan homestay yang dibuat oleh pemerintah. Sebagian besar pengelola homestay masih melakukan pengelolaan secara sederhana. Selanjutnya Lynch dalam [5] menyatakan bahwa salah satu kelebihan homestay adalah wisatawan mendapatkan kesempatan untuk mengenal keluarga pemilik dan dapat mengenal budaya serta tradisi yang ada dilingkungan sekitar.

Kuliner halal adalah produk yang sesuai dengan syaria'at Islam yaitu: pertama, hewan yang disembelih sesuai dengan ajaran Islam; kedua, bahan-bahannya tidak boleh mengandung babi; ketiga, bukan dari bahan yang terlarang seperti bahan-bahan yang di buat dari darah; keempat, tempat penyimpanan produk, penjualan dan pengangkut barang jangan dipergunakan yang bersifat najis lainnya kecuali disucikan dengan tata cara Islam; kelima, bahan-bahannya tidak boleh

dari khamir baik itu makanan atau minuman; keenam, organ tubuh manusia, kotoran- kotoran yang menjijikkan dan sebagainya [6]. Ditambahkan [7] bahwa kuliner halal adalah suatu kegiatan pengelolaan usaha yakni memproduksi, membuat, atau menghasilkan barang-barang berdasarkan prinsip syariah yang mengutamakan kehalalan suatu produk atau makanan, serta mendapatkan sertifikasi halal dari LP POM MUI sebagai bukti bahwa produk yang diperjualbelikan telah memenuhi syarat kehalalan yang ditetapkan oleh fatwa MUI. [8] menyatakan bahwa label halal, kesadaran halal, bahan makanan halal, berpengaruh terhadap pembelian. Label halal, kesadaran halal, bahan makanan halal menjadi pertimbangan untuk munculnya minat beli kaum muslimin.

Tujuan dilakukan kegiatan pengabdian ini adalah melakukan pemberdayaan masyarakat lokal Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota menuju pariwisata halal khususnya dibidang kuliner halal.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Metode kegiatan diupayakan agar mampu mencapai tujuan yang diharapkan, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1 Metode pelaksanaan kegiatan

No	Langkah-langkah Kegiatan	Metode Pelaksanaan
1	Mengumpulkan ide dan gagasan tentang	FGD dengan Ahli Makanan dan Mitra
2	Perancangan model atau bentuk penyampaian materi untuk meningkatkan wawasan mitra berkaitan dengan hygiene sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan pangan secara halal dan toyib	FGD dengan ahli pangan, ahli tata boga dan pakar pangan hala
3	Merancang model atau bentuk inovasi penyajian dan penataan; inovasi pelayanan; manajemen kuliner dan menekankan bahwa mitra memberikan pengalaman unik untuk wisatawan	FGD dengan ahli pariwisata, Contoh produk makanan dengan inovasi inovasi penyajian, penataan, pelayanan
4	Pelatihan calon UMKM mitra	Metode workshop
5	Mitra mengaktifkan Homestay dan memproduksi produk makanan Minang/Harau	Metode Praktek khas

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan ini dilakukan dalam rangka menjawab permasalahan-permasalahan yang ada pada mitra . Rangkaian kegiatan pelatihan ini dimulai dari pembukaan sekaligus sosialisasi kegiatan pelatihan yang diikuti oleh tim pengabdian, perangkat nagari dan para peserta pelatihan (Gambar 2).



Gambar 2 Pembukaan dan sosialisasi dengan peserta

Peserta diberikan pelatihan mengenai pengetahuan hygiene sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan pangan secara halal dan toyib, inovasi pelayanan; manajemen kuliner. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan dua metode yaitu dengan penyampaian materi dalam bentuk ceramah dan diskusi dua arah dengan peserta. Materi yang disampaikan diantaranya adalah

hygiene sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan makanan, kuliner halal, inovasi pelayanan dan manajemen kuliner (Gambar 3). Selama penyampaian materi oleh narasumber, juga dilakukan diskusi dan tanya jawab dengan peserta pelatihan. Penyampaian materi tentang kuliner halal dimaksudkan agar pengelola homestay benar-benar memiliki pengetahuan tentang konsep kuliner yang halal, karena tersedianya kuliner yang terjamin kehalalannya menjadi salah satu daya tarik untuk wisatawan terutama wisatawan muslim. Sejalan dengan [9] menyatakan bahwa kuliner di Indonesia harus menjadi salah satu destinasi wisata yang menarik dengan wisata kuliner halalnya.



Gambar 3 Kegiatan pelatihan dengan peserta

Metode praktek dilakukan dalam memberikan pelatihan pengolahan kuliner halal khas Nagari Harau seperti rondang boluk daun aka, pangek lapuak, goreng pucuk kowa, kawa daun , serta praktek penataan dan penyajian hidangan (Gambar 4).



Gambar 4 Praktek penataan dan penyajian hidangan

[10] telah memberikan pelatihan pengolahan makanan khas Harau ini bagi ibu-ibu anggota PKK yang bergabung dalam pengelolaan café yang ada di Nagari Harau. Pengolahan kuliner khas Nagari Harau ini dilakukan dalam rangka salah satu strategi pengembangan makanan tradisional agar lebih dikenal dan mendapatkan pengakuan terhadap makanan tradisional. Hal ini sejalan dengan [11] dalam penelitiannya, menyimpulkan bahwa pentingnya strategi pengembangan makanan tradisional Minangkabau agar adanya pengakuan terhadap makanan tersebut, sehingga membutuhkan perbaikan dan pengembangan terhadap ke khasan makanan tersebut. Rangkaian kegiatan diakhiri dengan kegiatan evaluasi dan monitoring untuk melihat tingkat ketercapain dari kegiatan yang sudah dilakukan.

Hasil yang diperoleh setelah dilakukan kegiatan pelatihan ini adalah:

- a. Peserta kegiatan pelatihan memiliki kemampuan dan pengetahuan hygiene sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan pangan secara halal dan toyib, inovasi pelayanan; manajemen kuliner
- b. Mitra mengaktifkan Homestay dan memproduksi produk makanan khas Minang/Harau
- c. Mitra mendapatkan pengetahuan dan kemampuan dalam memberikan pengalaman unik untuk wisatawan

Dalam rangka mendukung kegiatan pengelolaan homestay, tim pengabdian juga membantu pengadaan sarana pendukung dalam bentuk satu unit lemari pendingin yang dapat membantu memudahkan pengelola homestay dalam menjaga kesegaran bahan makanan (Gambar 5).



Gambar 5 Foto bersama dan penyerahan sarana pendukung untuk pengelola homestay

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan pelatihan kuliner halal pada pengelola homestay di Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota dapat disimpulkan bahwa kegiatan pengabdian masyarakat sangat diperlukan oleh mitra dalam rangka membantu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra guna membantu mengaktifkan dan mengelola homestay yang sudah ada serta homestay

tersebut memiliki keunikan dibandingkan dengan homestay pada umumnya yaitu adanya program pengelola homestay yang dapat memberikan pengalaman unik untuk wisatawan.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih yang tak terhingga tim pengabdian sampaikan untuk LP2M Universitas Negeri Padang yang telah memberikan dukungan dan supportnya sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat terlaksana.

REFERENSI

- [1] Baeda, A.G., Bangu, B., Susanti, R.W., Tukatman, T., Siagian, H.J., Tulak, G.T. And Saputri, E., 2020. Pembagian Hand Sanitizer Pada Pedagang Takjil Dalam Masa Pandemi Covid 19 Di Lingkungan Kelurahan Laloeha Kecamatan Kolaka Kabupaten Kolaka. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), Pp.1-6.
- [2] Trisakti, S.T.P., 2020. Pengaruh Fasilitas Terhadap Keputusan Menginap Di Homestay Desa Cipasung, Kuningan. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(1).
- [3] Lasibey, A.A., 2020. Pengelolaan Homestay Lopo Mutis Di Desa Wisata Fatumnasi. *Tourism: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, And Mice*, 3(1), Pp.43-51..
- [4] Puspitasari, D., Ahimsa-Putra, H.S. And Wijono, D., 2019. Persepsi Dan Pengelolaan Homestay Di Desa Wisata Wukirsari, Bantul. *Jurnal Kawistara*, 9(1), Pp.1-14.
- [5] Gusriza, F., 2021. Pelaku Dalam Pengelolaan Homestay Di Kawasan Saribu Rumah Gadang Kabupaten Solok Selatan Sumatera Barat. *Journal Of Tourism And Creativity*, 5(1).
- [6] Zahrah, A. And Fawaid, A., 2019. Halal Food Di Era Revolusi Industri 4.0: Prospek Dan Tantangan. *Hayula: Indonesian Journal Of Multidisciplinary Islamic Studies*, 3(2), Pp.121-138.
- [7] Nurdin, N., Novia, N., Rahman, A. And Suhada, R., 2019. Potensi Industri Produk Makanan Halal Di Kota Palu. *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 1(1), Pp.1-12.
- [8] Izzuddin, A., 2018. Pengaruh Label Halal, Kesadaran Halal Dan Bahan Makanan Terhadap Minat Beli Makanan Kuliner. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 3(2), Pp.100-114..
- [9] Kusumaningtyas, M. And Lestari, S., 2020. Model Pengembangan Makanan Dan Pariwisata Halal Di Indonesia. *Media Mahardhika*, 19(1), Pp.44-49..
- [10] Faridah, A., Mustika, S. And Anggraini, E., 2020. Pkm Kuliner Halal Berbahan Baku Lokal Berbasis Revolusi Industri 4.0 Di Nagari Harau Kecamatan Harau Kabupaten Limapuluh Kota. *Journal Of Community Service*, 2(2), Pp.071-075.
- [11] Rosalina, E., Ahmad, A.W. And Haryadi, A.D., 2015. Strategi Pengembangan Makanan Unggulan Minangkabau Berdaya Saing Global. *Akuntansi Dan Manajemen*, 10(2), Pp.41-50