

## Pemberdayaan Generasi Muda melalui Inovasi Olahan Keladi sebagai Penguatan Gastronomi Lokal di Labuan Bajo

Andriano Calrinto Mami<sup>1\*</sup>, Gracedelia Jeannywelasny Ngasa<sup>2</sup>, Yulianus Janur<sup>3</sup>,  
Dewi Sartik Umul<sup>4</sup>, Yohana Etheldreda Ine Dae<sup>5</sup>

<sup>1\*2,3,4,5</sup>Program Studi Diploma III Perhotelan, Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, Indonesia

Email: [1\\*andremami@poltekelbajo.ac.id](mailto:1*andremami@poltekelbajo.ac.id), [2gracedeliangasa@gmail.com](mailto:2gracedeliangasa@gmail.com), [3yulianusjanur90@gmail.com](mailto:3yulianusjanur90@gmail.com)  
[4dewisartikaumulofficial@gmail.com](mailto:4dewisartikaumulofficial@gmail.com), [5yohanainesdae@gmail.com](mailto:5yohanainesdae@gmail.com)

### Abstract

*The development of sustainable tourism requires the integration of local potentials, particularly within the culinary sector based on traditional food resources. This article aims to analyze the implementation of a Community Service Program focusing on innovation in taro-based food processing as a creative tourism product through the empowerment of youth in Labuan Bajo. The study adopts a descriptive qualitative approach using participatory methods, specifically practice-oriented training in the form of cooking demonstrations, with vocational high school students as the primary participants. Data were collected through direct observation, activity documentation, and descriptive analysis of both the program process and outcomes. The findings indicate that the PkM activities successfully enhanced participants' technical skills in processing taro into innovative products, namely taro mustofa and taro meatballs, while simultaneously fostering awareness of the economic value of local food resources. Moreover, the program strengthened the role of vocational education institutions as a critical linkage between local human resource development and the needs of the tourism industry. These findings underscore that culinary innovation grounded in local ingredients holds strategic potential for reinforcing gastronomic identity and enhancing the competitiveness of tourism destinations.*

**Keywords:** Taro, Culinary Innovation, Youth Empowerment, Sustainable Tourism, Local Gastronomy

### Abstrak

Pengembangan pariwisata berkelanjutan menuntut integrasi potensi lokal, khususnya pada sektor kuliner berbasis bahan pangan tradisional. Artikel ini bertujuan menganalisis pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) yang berfokus pada inovasi olahan keladi sebagai produk kreatif pariwisata melalui pemberdayaan generasi muda di Labuan Bajo. Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif dengan metode partisipatif melalui pelatihan berbasis praktik (*cooking demonstration*) yang melibatkan siswa Sekolah Menengah Kejuruan sebagai peserta utama. Data dikumpulkan melalui observasi langsung, dokumentasi kegiatan, serta analisis deskriptif terhadap proses dan hasil program. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kegiatan PkM mampu meningkatkan keterampilan teknis peserta dalam mengolah keladi menjadi produk inovatif berupa keladi mustofa dan bakso keladi, sekaligus menumbuhkan kesadaran akan nilai ekonomi bahan pangan lokal. Program ini juga memperkuat peran institusi pendidikan vokasi sebagai penghubung antara pengembangan sumber daya manusia lokal dan kebutuhan industri pariwisata. Temuan ini menegaskan bahwa inovasi kuliner berbasis bahan lokal memiliki potensi strategis dalam memperkuat identitas gastronomi dan daya saing destinasi pariwisata.

**Kata Kunci:** Keladi, Inovasi Kuliner, Pemberdayaan Generasi Muda, Pariwisata Berkelanjutan, Gastronomi Lokal

### A. PENDAHULUAN

Pertumbuhan sektor pariwisata di kawasan Destinasi Pariwisata Super Prioritas (DPSP) seperti Labuan Bajo tidak hanya berdampak pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga menuntut diversifikasi dan penguatan daya tarik wisata berbasis potensi lokal. Salah satu sektor yang memiliki peran strategis dalam memperkaya

pengalaman wisata adalah kuliner lokal, yang berfungsi sebagai representasi identitas budaya sekaligus penggerak ekonomi masyarakat (Ardika & Sunarta, 2021; Richards, 2021; UNWTO, 2022). Dalam konteks pariwisata berkelanjutan, kuliner tidak lagi diposisikan sebagai elemen pelengkap, melainkan sebagai bagian integral dari pengalaman wisata yang autentik dan bernilai tambah (Setiawan & Mahagangga, 2023; Zhang dkk., 2023).

Data Badan Pusat Statistik (2022) mencatat eskalasi kunjungan wisatawan ke Labuan Bajo akibat status DPSP, yang memerlukan diversifikasi produk kuliner autentik guna memperkaya pengalaman wisatawan dan mempertahankan daya saing destinasi. Keladi (*Colocasia esculenta*), sebagai komoditas agro lokal yang melimpah di Manggarai Barat dengan kandungan gizi tinggi (karbohidrat kompleks, serat, dan mineral), masih didominasi pengolahan konvensional seperti rebusan atau gorengan sederhana, sehingga menghambat nilai tambah ekonomi dan integrasi ke rantai pasok pariwisata.

Labuan Bajo dikenal luas karena keunggulan wisata baharinya, namun potensi kuliner lokal belum sepenuhnya dikembangkan secara optimal. Bahan pangan lokal seperti keladi tersedia melimpah di wilayah Manggarai Barat dan telah lama menjadi bagian dari pola konsumsi masyarakat. Namun demikian, pengolahan keladi masih didominasi oleh metode tradisional dengan variasi produk yang terbatas, sehingga nilai tambah ekonominya relatif rendah dan kurang kompetitif di pasar pariwisata (Handayani & Rahayu, 2022; Sutanto dkk., 2022). Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara ketersediaan sumber daya lokal dan kemampuan masyarakat dalam mengolahnya menjadi produk kreatif pariwisata (Sari & Wahyuningtyas, 2021; Yusuf dkk., 2022).

Pelaksanaan PKM ini melibatkan 20 peserta dari SMK 3 Komodo dan SMK Muhammadiyah Golo Mori, memanfaatkan fasilitas laboratorium *Kitchen Politeknik eLBajo Commodus*, menghasilkan prototipe inovatif berupa keladi mustofa dan bakso keladi melalui pendekatan *cooking demonstration* selama 6 jam. Intervensi ini tidak hanya meningkatkan kompetensi teknis peserta dalam higienitas pangan, formulasi resep, dan plating, tetapi juga menumbuhkan kesadaran entrepreneurship terhadap potensi keladi sebagai oleh-oleh wisata, selaras dengan paradigma pariwisata berkelanjutan UNWTO (2022).

Generasi muda memiliki posisi strategis dalam menjembatani kesenjangan tersebut. Sebagai calon tenaga kerja dan wirausaha di sektor pariwisata, generasi muda diharapkan mampu mengembangkan inovasi berbasis potensi lokal. Namun, keterbatasan keterampilan teknis, minimnya pemahaman standar industri, serta kurangnya pendampingan menjadi hambatan utama dalam pengembangan kapasitas mereka (Nugraha & Pramono, 2022; Widodo dkk., 2023). Oleh karena itu, intervensi melalui program pemberdayaan berbasis pendidikan vokasi menjadi penting untuk meningkatkan kompetensi generasi muda sekaligus mendorong transformasi bahan pangan lokal menjadi produk kreatif yang berdaya saing (Su dkk., 2022; Zulkarnaen & Putra, 2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, artikel ini mengkaji pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat yang berfokus pada inovasi olahan keladi sebagai produk kreatif pariwisata melalui pemberdayaan generasi muda di Labuan Bajo, sebagai bagian dari upaya mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan berbasis gastronomi lokal (Pratiwi & Dewi, 2024; UNWTO, 2022).

Dalam konteks Destinasi Pariwisata Super Prioritas, penguatan gastronomi lokal tidak hanya berkaitan dengan penciptaan variasi produk kuliner, tetapi juga dengan upaya membangun narasi destinasi yang autentik dan berakar pada sumber daya lokal. Kuliner berbasis bahan pangan tradisional berperan sebagai medium yang menghubungkan wisatawan dengan identitas sosial, budaya, dan ekologis suatu wilayah. Oleh karena itu, pengembangan inovasi kuliner lokal perlu ditempatkan dalam kerangka strategis pengembangan destinasi, bukan semata sebagai aktivitas ekonomi mikro.

Berbeda dengan program pelatihan kuliner pada umumnya yang berfokus pada peningkatan keterampilan teknis semata, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dirancang dengan pendekatan integratif yang mengaitkan inovasi produk, pendidikan vokasi, dan kebutuhan industri pariwisata. Pendekatan ini menempatkan generasi muda sebagai aktor kunci dalam transformasi bahan pangan lokal menjadi produk kreatif pariwisata yang berdaya saing, sejalan dengan tuntutan pembangunan pariwisata berkelanjutan.

Pemilihan keladi sebagai fokus kegiatan didasarkan pada pertimbangan ketersediaan bahan baku, nilai gizi, serta keterikatannya dengan pola konsumsi lokal masyarakat Manggarai Barat. Meskipun memiliki potensi ekonomi yang signifikan, keladi masih relatif kurang dimanfaatkan dalam konteks industri pariwisata. Kondisi ini membuka ruang intervensi melalui inovasi pengolahan yang tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga memperluas peluang kewirausahaan berbasis pangan lokal.

## B. PELAKSANAAN DAN METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif-kualitatif dengan desain partisipatif yang dipadukan dengan metode pelatihan berbasis praktik. Pendekatan ini dipilih karena mampu menangkap dinamika proses pemberdayaan masyarakat serta peningkatan kapasitas peserta secara kontekstual (Yusuf dkk., 2022; Widodo dkk., 2023). Kegiatan dilaksanakan di Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo, sebagai institusi pendidikan vokasi yang memiliki fasilitas laboratorium dapur dan

sumber daya pengajar yang relevan dengan kebutuhan industri pariwisata (Nugraha & Pramono, 2022).

Subjek kegiatan meliputi dosen dan mahasiswa Program Studi Diploma III Perhotelan serta siswa dari SMK 3 Komodo dan SMK Muhammadiyah Golo Mori. Pelibatan peserta didik vokasi dilakukan sebagai strategi penguatan kompetensi generasi muda agar selaras dengan tuntutan sektor pariwisata dan industri kuliner (Su dkk., 2022; Widodo dkk., 2023).

Tahapan pelaksanaan program meliputi perencanaan, koordinasi dengan mitra, penyusunan materi pelatihan, pelaksanaan *cooking demonstration*, serta evaluasi hasil kegiatan. Pada tahap perencanaan, tim pelaksana melakukan analisis potensi bahan pangan lokal dan menentukan jenis produk inovatif yang relevan dengan pasar pariwisata, sejalan dengan konsep pengembangan produk kreatif berbasis pangan lokal (Handayani & Rahayu, 2022; Sutanto dkk., 2022). Materi pelatihan mencakup potensi keladi, prinsip higienitas pangan, serta standar dasar pengolahan makanan sebagai bagian dari penguatan kualitas produk (Sari & Wahyuningtyas, 2021).

Metode *cooking demonstration* diterapkan untuk memberikan pengalaman belajar langsung melalui pendekatan *learning by doing*, yang dinilai efektif dalam pendidikan vokasi dan pelatihan keterampilan kuliner (Nugraha & Pramono, 2022). Data dikumpulkan melalui observasi partisipatif, dokumentasi kegiatan, dan catatan reflektif tim pelaksana, kemudian dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi peningkatan keterampilan peserta serta implikasi program terhadap pengembangan kuliner lokal dan pariwisata berkelanjutan (Yusuf dkk., 2022).

Evaluasi keberhasilan kegiatan dilakukan secara kualitatif dengan mengacu pada beberapa indikator utama, meliputi peningkatan keterampilan teknis peserta, pemahaman terhadap prinsip higienitas dan standarisasi produk, serta perubahan persepsi peserta terhadap nilai ekonomi bahan pangan lokal. Indikator-indikator tersebut diamati melalui keterlibatan aktif peserta selama praktik, kualitas produk yang dihasilkan, serta respons dan refleksi peserta selama dan setelah kegiatan berlangsung.

Pendekatan evaluatif ini dipilih karena selaras dengan karakter kegiatan pengabdian berbasis pemberdayaan, yang menekankan perubahan kapasitas dan kesadaran sebagai luaran utama. Dalam konteks pendidikan vokasi, keberhasilan pelatihan tidak semata diukur dari penguasaan teknik, tetapi juga dari kemampuan peserta untuk mengaitkan keterampilan yang diperoleh dengan

peluang kerja dan kewirausahaan di sektor pariwisata.

### C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan pada Mei 2025 di laboratorium *Kitchen* Politeknik eLBajo Commodus, Labuan Bajo. Partisipasi (Gambar 1) melibatkan tim dosen serta mahasiswa Program Studi Diploma III Perhotelan sebagai fasilitator, bersama 20 peserta dari dua sekolah mitra (SMK 3 Komodo dan SMK Muhammadiyah Golo Mori), yang dibagi ke dalam kelompok-kelompok kecil untuk praktik partisipatif melalui metode *cooking demonstration* selama 6,5 jam (10.00-16.30 WITA). Observasi partisipatif mencatat tingkat antusiasme tinggi di kalangan peserta, yang tercermin dari interaksi aktif berupa pertanyaan mendalam terkait formulasi resep, teknik higienitas, dan *plating*, menegaskan efektivitas pendekatan *learning-by-doing* dalam transfer kompetensi vokasional.



Gambar 1. Partisipan PkM DIII PH TA 2025/2026  
Sumber: Pengabdian 2025

Pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menghasilkan luaran yang relevan dalam menjawab permasalahan mitra, khususnya keterbatasan keterampilan generasi muda dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk bernilai ekonomi tinggi. Hasil ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menegaskan bahwa pelatihan berbasis praktik mampu meningkatkan kapasitas sumber daya manusia di sektor kuliner dan pariwisata (Su dkk., 2022; Widodo dkk., 2023).

#### Implementasi Solusi Pengolahan Keladi sebagai Produk Kreatif Pariwisata

Solusi utama yang ditawarkan dalam kegiatan PKM ini adalah peningkatan kapasitas generasi muda melalui pelatihan praktik langsung (*cooking demo*) (Gambar 2) dalam mengolah keladi menjadi produk inovatif yang memiliki potensi pasar pariwisata. Implementasi solusi dilakukan melalui pendekatan pelatihan berbasis praktik dengan memanfaatkan fasilitas *kitchen laboratory* Politeknik eLBajo Commodus. Peserta kegiatan yang berasal dari SMK 3 Komodo dan SMK Muhammadiyah Golo

Mori terlibat secara aktif dalam seluruh tahapan produksi, mulai dari persiapan bahan baku, teknik pengolahan, hingga pengemasan produk.



**Gambar 2.** *Cooking Demo* Olahan Keladi

Sumber: Pengabdian 2025

Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa peserta mampu memproduksi dua jenis produk utama, yaitu Keladi Mustofa (Gambar 3) dan Bakso Keladi (Gambar 4), dengan karakteristik tekstur, rasa, dan tampilan yang lebih konsisten dibandingkan sebelum pelatihan.



**Gambar 3.** Keladi Mustofa

Sumber: Pengabdian 2025

Produk yang dihasilkan telah memenuhi prinsip dasar higienitas, memiliki cita rasa yang dapat diterima, serta disajikan dengan tampilan yang lebih menarik. Hal ini menunjukkan bahwa pendekatan *learning by doing* efektif dalam mentransfer keterampilan kuliner kepada generasi muda, sejalan dengan karakter pendidikan vokasi dan kebutuhan industri pariwisata.

Secara keseluruhan, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk olahan yang dikemas secara higienis dan siap konsumsi, tetapi juga meningkatkan kesadaran peserta terhadap potensi keladi sebagai komoditas ekonomi lokal yang bernilai tambah di Labuan Bajo. Dokumentasi visual menunjukkan penerapan teknik plating yang profesional, sementara umpan balik peserta menegaskan bahwa pelatihan berkontribusi signifikan dalam peningkatan keterampilan kuliner, khususnya dalam pemanfaatan peralatan modern. Implementasi program ini sekaligus memperkuat

kolaborasi kelembagaan antara Politeknik eLBajo Commodus dan SMK mitra, serta membuka peluang pengembangan program berkelanjutan dalam rangka pemberdayaan generasi muda.



**Gambar 4.** Bakso Keladi

Sumber: Pengabdian 2025

Perubahan kapasitas peserta sebelum dan sesudah pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan dampak kegiatan terhadap peningkatan kompetensi generasi muda dalam pengolahan bahan pangan lokal. Analisis ini difokuskan pada beberapa aspek utama, yaitu pengetahuan tentang potensi keladi, keterampilan teknis pengolahan, pemahaman terhadap prinsip higienitas dan penyajian, serta kesadaran kewirausahaan berbasis kuliner lokal. Perbandingan kondisi sebelum dan setelah kegiatan memberikan gambaran empiris mengenai efektivitas pendekatan pelatihan berbasis praktik yang diterapkan.

Sebelum mengikuti kegiatan PkM, sebagian besar peserta memiliki pemahaman yang terbatas mengenai keladi, yang umumnya dipersepsikan hanya sebagai bahan pangan rumah tangga dengan nilai ekonomi rendah. Pengolahan keladi masih dilakukan secara konvensional, tanpa mempertimbangkan aspek variasi produk, konsistensi mutu, maupun potensi pasar pariwisata. Selain itu, perhatian terhadap higienitas, teknik penyajian, dan pengemasan produk masih relatif minim, seiring dengan keterbatasan pengalaman peserta dalam pengolahan makanan berbasis standar industri.

Setelah pelaksanaan kegiatan PkM, terjadi peningkatan kapasitas peserta yang cukup signifikan pada berbagai aspek. Peserta menunjukkan pemahaman yang lebih baik terhadap potensi keladi sebagai komoditas ekonomi lokal yang dapat dikembangkan menjadi produk kreatif

pariwisata. Dari sisi keterampilan teknis, peserta mampu menerapkan teknik pengolahan yang lebih standar, memperhatikan prinsip kebersihan dan keamanan pangan, serta menghasilkan produk dengan tekstur dan cita rasa yang lebih konsisten. Peningkatan ini mencerminkan efektivitas metode cooking demonstration yang memberikan pengalaman belajar langsung melalui pendekatan learning by doing.

Selain peningkatan keterampilan teknis, kegiatan PkM juga berdampak pada perubahan sikap dan pola pikir peserta. Peserta mulai menunjukkan kesadaran terhadap pentingnya penyajian dan tampilan produk sebagai bagian dari nilai jual, serta memahami bahwa inovasi olahan keladi memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai usaha kuliner atau produk oleh-oleh khas Labuan Bajo. Perubahan kapasitas ini menegaskan bahwa kegiatan pengabdian tidak hanya berkontribusi pada aspek keterampilan, tetapi juga pada pembentukan orientasi kewirausahaan berbasis potensi lokal.

Secara keseluruhan, perbandingan kapasitas peserta sebelum dan sesudah kegiatan PkM sebagaimana disajikan dalam Tabel 1 menunjukkan bahwa pelatihan kuliner berbasis praktik mampu meningkatkan kompetensi generasi muda secara komprehensif. Temuan ini memperkuat argumen bahwa intervensi melalui pendidikan vokasi dan pemberdayaan generasi muda merupakan strategi yang relevan dan efektif dalam mendukung pengembangan kuliner lokal dan pariwisata berkelanjutan di Labuan Bajo.

**Tabel 1.** Perbandingan Kapasitas Peserta PkM

Aspek	Sebelum PkM	Setelah PkM
Pengetahuan potensi keladi	Terbatas pada konsumsi rumah tangga	Memahami nilai ekonomi & pariwisata
Keterampilan pengolahan	Teknik dasar tradisional	Teknik inovatif & higienis
Pemahaman penyajian	Tidak memperhatikan plating	Menerapkan plating sederhana
Kesadaran kewirausahaan	Rendah	Mulai terbentuk

Sumber: Pengabdian 2025

#### **Luaran Program sebagai Indikator Keberhasilan**

Luaran utama dari kegiatan PKM ini dapat dikategorikan ke dalam luaran produk dan luaran peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Dari sisi produk, peserta berhasil menghasilkan olahan keladi yang tidak lagi diposisikan sebagai pangan tradisional sederhana, tetapi sebagai produk kreatif

yang berpotensi dipasarkan sebagai camilan wisata dan oleh-oleh khas Labuan Bajo. Produk Keladi Mustofa memiliki keunggulan pada daya simpan dan kerenyahan, sementara Bakso Keladi menawarkan inovasi tekstur dan cita rasa yang dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai menu pendamping di sektor kuliner dan perhotelan.

Dari sisi peningkatan kapasitas, kegiatan ini menunjukkan adanya perubahan signifikan dalam pemahaman peserta terhadap potensi ekonomi bahan lokal. Peserta tidak hanya memahami teknik pengolahan, tetapi juga memperoleh wawasan awal mengenai pentingnya standardisasi resep, konsistensi produk, serta aspek penyajian dan pengemasan sebagai bagian dari nilai jual. Respon peserta yang antusias selama kegiatan dan keinginan mereka agar pelatihan serupa dilakukan secara berkelanjutan menjadi indikator keberhasilan program dalam membangun kesadaran dan motivasi generasi muda.

Selain itu, luaran non-fisik berupa dokumentasi kegiatan dalam bentuk laporan tertulis, foto, dan video juga berfungsi sebagai media diseminasi hasil pengabdian. Dokumentasi tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan pembelajaran lanjutan, referensi kegiatan serupa, serta sarana promosi inovasi kuliner berbasis bahan lokal.

#### **Faktor Pendorong dan Penghambat Pelaksanaan Program**

Keberhasilan pelaksanaan PKM ini didukung oleh beberapa faktor pendorong utama. Pertama, ketersediaan sumber daya internal Politeknik eLBajo Commodus, baik berupa dosen yang kompeten di bidang kuliner maupun fasilitas dapur praktik yang memadai, memungkinkan pelaksanaan pelatihan berjalan secara optimal. Kedua, tingginya antusiasme peserta dari sekolah mitra memperlancar proses transfer pengetahuan dan keterampilan. Ketiga, relevansi tema PKM dengan kebutuhan nyata industri pariwisata Labuan Bajo menjadikan materi pelatihan mudah diterima dan aplikatif.

Namun demikian, pelaksanaan program juga menghadapi sejumlah faktor penghambat. Waktu pelaksanaan yang relatif singkat membatasi pendalaman materi, khususnya terkait standardisasi produk, diversifikasi olahan, dan strategi pemasaran. Keterbatasan anggaran juga membatasi variasi produk yang dapat dikembangkan serta belum memungkinkan penggunaan teknologi pengemasan yang lebih modern. Selain itu, belum adanya mekanisme pendampingan pascapelatihan yang terstruktur berpotensi menghambat keberlanjutan pengembangan keterampilan peserta di lingkungan sekolah masing-masing.

### **Implikasi Pengabdian terhadap Pengembangan Pariwisata Berbasis Kuliner Lokal**

Hasil kegiatan PKM ini menunjukkan bahwa inovasi olahan keladi memiliki implikasi strategis dalam mendukung pengembangan pariwisata berbasis kuliner lokal di Labuan Bajo. Pemberdayaan generasi muda melalui pelatihan keterampilan praktis tidak hanya meningkatkan kapasitas individu, tetapi juga membuka peluang terciptanya produk kuliner khas yang dapat memperkuat identitas gastronomi destinasi. Dalam konteks destinasi pariwisata super prioritas, keberadaan produk kuliner lokal yang inovatif menjadi pelengkap penting bagi daya tarik wisata alam dan budaya.

Dengan demikian, kegiatan PKM ini tidak hanya berkontribusi pada peningkatan keterampilan peserta, tetapi juga memberikan model awal pengembangan kuliner lokal berbasis pemberdayaan generasi muda. Model ini berpotensi direplikasi dan dikembangkan lebih lanjut melalui pendampingan berkelanjutan, kolaborasi dengan UMKM, serta integrasi dengan strategi pengembangan pariwisata daerah.

Temuan dalam kegiatan PKM ini memperkuat argumen bahwa inovasi kuliner berbasis bahan lokal merupakan salah satu strategi efektif dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Pelibatan generasi muda melalui pendidikan vokasi menciptakan hubungan yang saling menguatkan antara pengembangan sumber daya manusia dan kebutuhan industri pariwisata, sebagaimana dikemukakan oleh Su dkk. (2022) dan Widodo dkk. (2023).

Selain itu, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan praktik langsung mampu meningkatkan kepercayaan diri peserta dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual. Hal ini sejalan dengan konsep experiential learning dalam pendidikan vokasi, di mana proses belajar yang bersifat aplikatif berkontribusi signifikan terhadap pembentukan kompetensi kerja. Dalam konteks Labuan Bajo sebagai DPSP, kompetensi tersebut menjadi modal penting untuk menciptakan pelaku kuliner lokal yang adaptif dan inovatif.

Keberlanjutan program menjadi aspek penting dalam memastikan dampak jangka panjang dari kegiatan pengabdian ini. Model pelatihan berbasis praktik yang diterapkan memiliki potensi untuk direplikasi di sekolah vokasi lain maupun kelompok pemuda di wilayah Manggarai Barat dengan penyesuaian konteks dan bahan pangan lokal. Integrasi program dengan kurikulum praktik sekolah serta pendampingan lanjutan melalui kolaborasi dengan UMKM dan pemerintah daerah

menjadi langkah strategis untuk memperkuat keberlanjutan program.

### **D. PENUTUP**

#### **Simpulan**

Program Pengabdian kepada Masyarakat ini membuktikan bahwa pelatihan kuliner berbasis praktik mampu meningkatkan kompetensi generasi muda dalam mengolah keladi menjadi produk inovatif yang memiliki nilai tambah dan relevan dengan kebutuhan pariwisata di Labuan Bajo. Peserta menunjukkan peningkatan keterampilan teknis dalam aspek pengolahan, higienitas, konsistensi mutu, serta penyajian produk, yang tercermin pada hasil olahan keladi mustofa dan bakso keladi sebagai produk kuliner kreatif berbasis bahan lokal.

Selain peningkatan keterampilan, kegiatan ini juga menumbuhkan kesadaran peserta terhadap potensi ekonomi bahan pangan lokal sebagai bagian dari penguatan identitas gastronomi destinasi. Temuan ini menegaskan peran strategis institusi pendidikan vokasi dalam menjembatani pengembangan sumber daya manusia lokal dengan kebutuhan industri pariwisata, sekaligus mendukung upaya pengembangan pariwisata berkelanjutan berbasis gastronomi lokal.

#### **Saran**

Berdasarkan hasil pelaksanaan Program Pengabdian kepada Masyarakat serta refleksi terhadap capaian dan keterbatasan kegiatan, terdapat beberapa rekomendasi strategis yang dapat dipertimbangkan untuk pengembangan program serupa di masa mendatang. Rekomendasi ini diarahkan tidak hanya pada peningkatan kualitas kegiatan pengabdian, tetapi juga pada penguatan dampak jangka panjang terhadap pengembangan kuliner lokal dan pariwisata berkelanjutan di Labuan Bajo.

Pertama, kegiatan pengabdian selanjutnya perlu dilengkapi dengan pendampingan berkelanjutan yang terstruktur, khususnya pada aspek standarisasi resep, pengendalian mutu, dan konsistensi produk. Pendampingan pascapelatihan menjadi penting untuk memastikan bahwa keterampilan yang diperoleh peserta tidak berhenti pada tahap demonstrasi, tetapi dapat diterapkan secara berkelanjutan di lingkungan sekolah maupun dalam konteks usaha rintisan berbasis kuliner lokal. Dengan adanya pendampingan lanjutan, peserta diharapkan mampu mengembangkan produk olahan keladi yang memenuhi standar kualitas dan memiliki kesiapan pasar.

Kedua, penguatan aspek pengemasan dan pemasaran perlu menjadi fokus pengembangan

program berikutnya. Produk olahan keladi yang dihasilkan memiliki potensi untuk diposisikan sebagai camilan wisata dan oleh-oleh khas Labuan Bajo, sehingga memerlukan desain kemasan yang menarik, higienis, dan informatif. Integrasi strategi pemasaran berbasis digital, seperti pemanfaatan media sosial dan platform pemasaran daring, juga menjadi penting untuk menyesuaikan karakteristik pasar pariwisata yang semakin dinamis dan berbasis pengalaman visual.

Ketiga, disarankan adanya kolaborasi yang lebih luas dengan pelaku UMKM, industri perhotelan, dan restoran lokal. Kolaborasi ini dapat membuka peluang uji pasar (market testing) bagi produk olahan keladi yang dikembangkan oleh peserta, sekaligus memperkuat keterkaitan antara pendidikan vokasi, dunia usaha, dan industri pariwisata. Melalui kemitraan tersebut, inovasi kuliner berbasis bahan pangan lokal tidak hanya berhenti sebagai luaran kegiatan pengabdian, tetapi dapat berkembang menjadi produk yang benar-benar berkontribusi terhadap perekonomian lokal.

Keempat, dari sisi kelembagaan, perlu adanya sinergi yang lebih kuat dengan pemerintah daerah, khususnya dalam kerangka pengembangan pariwisata berbasis gastronomi lokal. Dukungan kebijakan dan program dari pemerintah daerah dapat memperluas cakupan dan keberlanjutan kegiatan pengabdian, serta memastikan bahwa inovasi kuliner berbasis bahan lokal selaras dengan strategi pengembangan Destinasi Pariwisata Super Prioritas Labuan Bajo.

Secara keseluruhan, rekomendasi tersebut menegaskan bahwa kegiatan pengabdian kepada masyarakat berbasis inovasi kuliner lokal perlu dirancang tidak hanya sebagai kegiatan peningkatan keterampilan jangka pendek, tetapi sebagai bagian dari ekosistem pengembangan pariwisata berkelanjutan. Dengan pendekatan yang terintegrasi dan kolaboratif, program serupa diharapkan mampu memberikan dampak yang lebih luas, baik bagi penguatan kapasitas generasi muda maupun bagi pengembangan identitas gastronomi lokal sebagai daya tarik destinasi.

#### Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Politeknik eLBajo Commodus atas dukungan kelembagaan dan pendanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat. Apresiasi juga diberikan kepada SMK 3 Komodo dan SMK Muhammadiyah Golo Mori sebagai mitra kegiatan, serta seluruh peserta dan mahasiswa yang terlibat aktif dalam pelaksanaan program ini.

#### E. DAFTAR PUSTAKA

- Ardika, I. W., & Sunarta, I. N. (2021). Gastronomi sebagai daya tarik wisata budaya berkelanjutan di Indonesia. *Jurnal Kajian Bali*, 11(2), 345–362. <https://doi.org/10.24843/JKB.2021.v11.i02.p07>
- Handayani, B. R., & Rahayu, W. P. (2022). Inovasi pangan lokal berbasis umbi-umbian sebagai pendukung ketahanan pangan dan pariwisata. *Jurnal Pangan*, 31(3), 185–196. <https://doi.org/10.33964/jp.v31i3.584>
- Nugraha, A., & Pramono, R. (2022). Peran pendidikan vokasi dalam mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 12(2), 123–134. <https://doi.org/10.21831/jpv.v12i2.45761>
- Pratiwi, N. M. S., & Dewi, L. G. L. K. (2024). Inovasi produk kuliner lokal sebagai penguatan identitas destinasi wisata. *Jurnal Master Pariwisata (JUMPA)*, 10(1), 88–101. <https://doi.org/10.24843/JUMPA.2024.v10.i01.p07>
- Richards, G. (2021). Evolving gastronomic experiences: From food tourism to foodscapes. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 6(2), 1–13. <https://doi.org/10.3727/216929721X16219555821633>
- Sari, D. P., & Wahyuningtyas, N. (2021). Pengembangan produk kreatif berbasis pangan lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 15(2), 95–108. <https://doi.org/10.47608/jki.v15i2.178>
- Setiawan, I. B. D., & Mahagangga, I. G. A. O. (2023). Kuliner lokal dan pengalaman wisata: Perspektif pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 11(2), 210–222. <https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2023.v11.i02.p09>
- Su, M. M., Wall, G., & Xu, K. (2022). Empowering youth through tourism-related vocational education: Implications for sustainable destinations. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 31, 100386. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2022.100386>
- Sutanto, H., Prabowo, H., & Lestari, D. (2022). Innovation of local tubers as creative food products to support rural tourism. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 28, 100529. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100529>
- UNWTO. (2022). *Gastronomy tourism and sustainable development*. World Tourism Organization. <https://doi.org/10.18111/9789284422862>
- Widodo, T., Setiawan, B., & Rahmawati, I. (2023). Vocational education and local food-based entrepreneurship in tourism areas. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 21(4), 512–

528.  
<https://doi.org/10.1080/14766825.2022.2153097>
- Yusuf, M., Hadi, S. P., & Sari, N. P. (2022). Community-based culinary innovation and sustainable tourism development. *Journal of Environmental Management and Tourism*, 13(6), 1583–1594.  
[https://doi.org/10.14505/jemt.v13.6\(62\).09](https://doi.org/10.14505/jemt.v13.6(62).09)
- Zhang, T., Chen, J., & Hu, B. (2023). Local food, place attachment, and tourist satisfaction. *Tourism Management*, 95, 104665.  
<https://doi.org/10.1016/j.tourman.2022.104665>
- Zulkarnaen, F., & Putra, R. E. (2024). Youth participation and local gastronomy innovation in tourism villages. *ASEAN Journal on Hospitality and Tourism*, 22(1), 45–60.  
<https://doi.org/10.5614/ajht.2024.22.1.04>