

PENGEMBANGAN TERAS GUNUNG MELALUI IDENTIFIKASI UPAYA OPTIMALISASI PENGELOLAAN AREA KULINER

Penulis

Afidatul Lathifah

Riris Tiani

Fakultas Ilmu Budaya Universitas Diponegoro

Telp./Faks: (024) 76480619, e-mail: afidatullathifah@gmail.com

ABSTRAK

Sentra Kuliner Teras Gunung yang ada di Kelurahan Candirejo, Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang adalah salah satu bentuk pembangunan pemberdayaan desa dengan pariwisata. Sentra kuliner ini dibangun sejak tahun 2019 dan awalnya akan dibuka pada bulan Maret 2020. Nahas memang, karena pada waktu yang bersamaan, pemerintah justru menerapkan pembatasan kegiatan karena pandemi Covid-19. Sentra Kuliner Teras Gunung yang baru akan dibuka justru harus terbengkalai sementara waktu. upaya optimalisasi pengelolaan Sentra Kuliner Teras Gunung bersama para pengelola, pemangku kepentingan dan pengguna sentra kuliner Teras Gunung perlu dilakukan agar Teras Gunung memberi manfaat signifikan bagi masyarakat. Optimalisasi media promosi, penataan lokasi yang menarik, keragaman menu, pengadaan event bulanan, studi banding, penerapan protokol kesehatan, dan pelibatan investor lokal dapat menjadi upaya untuk menggenjot manfaat Sentra Kuliner Teras Gunung.

Kata kunci: *optimalisasi; pengelolaan; sentra kuliner*

ABSTRACT

The Teras Gunung Culinary Center in Candirejo, West Ungaran, Semarang is one of village empowerment development in tourism. This culinary center was built in 2019 and was originally set to open in March 2020. It's unfortunate, because at the same time, the government has imposed restrictions on activities due to the Covid-19 pandemic. The Teras Gunung Culinary Center, which is about to be opened, has to be temporarily abandoned. Efforts to optimize the management of the Teras Gunung Culinary Center together with the managers, stakeholders and consumers of the Teras Gunung Culinary Center need to be carried out so that the Teras Gunung provides significant benefits for the community. Optimizing promotional media, structuring attractive locations, varied menus, holding monthly events, comparative studies, implementing health protocols, and involving local investors can be an effort to boost the benefits of the Teras Gunung Culinary Center.

Keyword: *optimization, management, culinary center*

1. PENDAHULUAN

Bagi sebagian orang, masa pandemi ini mungkin mulai terasa melelahkan. Banyak pihak melihat masa pandemi ini sebagai sebuah bentuk ketidakpastian. Meski banyak

penelitian sedang dilakukan mengenai pandemi, hingga kini belum ada data resmi yang valid mengenai kapan masa pandemi akan berakhir. Banyak negara masih jatuh bangun dengan gelombang SARS-COV2. Menjaga jarak dan

tidak banyak bersosialisasi kini menjadi *the new normal* di lingkungan masyarakat. Bagaimana melihat kondisi ini dalam konteks desa wisata?

Tidak dipungkiri bahwa masyarakat kini memiliki pergeseran bentuk rutinitas, pekerjaan, hingga gaya hidup. Sejak diberlakukannya *Work from Home* di berbagai kota dari bulan Maret 2020 lalu, kita bisa melihat ada yang berbeda dari tatanan sosial masyarakat di sekitar kita. Kegiatan yang melibatkan orang banyak sudah jarang sekali kita temui. Pemandangan sekumpulan remaja atau keluarga yang nongkrong di restoran menjadi langka. Masyarakat lebih sering memasak di rumah dan mengerjakan segala kegiatan hanya dengan keluarga inti di rumah. Ketergantungan masyarakat dengan restoran, area wisata, hingga tempat-tempat ramai lainnya kini tidak terlihat. *The new normal* ini menjadi hal yang tidak bisa dihindari. Suasana desa yang sepi dari pengunjung luar daerah selama masa pandemi kini menjadi *the new normal* dalam konteks desa wisata. Meski begitu, pembatalan kunjungan calon wisatawan ke desa wisata mengakibatkan kerugian yang tidak sedikit. Sejumlah 97 desa wisata yang menjadi responden penelitian Desa Wisata Institute* menyatakan bahwa selama bulan Maret mereka mengalami beragam kerugian, dari dibawah 25 juta rupiah (48 desa atau 49%), 25 juta hingga 100 juta rupiah (34 desa atau 35,1%), dan lebih dari 100 juta rupiah (15 desa atau 15,5%). Selain itu, sejumlah 3.539 warga yang bekerja dan beraktivitas di desa wisata telah kehilangan pekerjaan mereka. Pemerintah mengadakan program padat karya tunai untuk menyalurkan masyarakat yang sebelumnya berkontribusi dalam kegiatan pariwisata di desa selama pandemi. Akan tetapi, program ini baru menyalurkan 30% warga saja. Kemandirian desa-desa wisata, perlahan mulai meredup.

Kemandirian desa wisata memang diuji dalam masa pandemi ini. Desa wisata yang memiliki banyak pemasukan dari kegiatan wisata kini harus mengatur ulang strategi untuk tetap bertahan dengan kemandirian yang dibentuk. Satu kekuatan yang menjadi keuntungan dari desa wisata adalah tidak

hilangnya pekerjaan utama masyarakat. Hal tersebut dibuktikan dengan banyaknya masyarakat (89,6%) di desa wisata yang masih memiliki pekerjaan utama diluar sektor pariwisata. Dari 89,6% tersebut, sejumlah 59,8% penduduk dihidup dari sektor pertanian dan perkebunan. Selain itu, 11,3% bekerja sebagai wiraswasta, 11,3% bekerja di bidang kerajinan, 4,1% bekerja sebagai karyawan swasta, dan 2,1% bekerja di bidang perikanan atau budidaya ikan.

2. OPTIMALISASI SENTRA KULINER TERAS GUNUNG

Sentra Kuliner Teras Gunung yang ada di Kelurahan Candirejo, Kecamatan Ungaran Barat Kabupaten Semarang adalah salah satu bentuk pembangunan pemberdayaan desa dengan pariwisata. Sentra kuliner ini dibangun sejak tahun 2019 dan awalnya akan dibuka pada bulan Maret 2020. Nahas memang, karena pada waktu yang bersamaan, pemerintah justru menerapkan pembatasan kegiatan karena pandemi Covid-19. Sentra Kuliner Teras Gunung yang baru akan dibuka justru harus terbengkalai sementara waktu.

Pada bulan September 2020, karena desakan dari warga yang ingin memanfaatkan spot kuliner Teras Gunung, maka pemerintah desa memutuskan untuk membukanya secara terbatas. Pengelolanya tergabung dalam Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Teras Gunung yang terdiri dari berbagai elemen pemangku kepentingan di Desa Candirejo. Setiap RW (rukun warga) diberi kewenangan untuk menempati satu (1) lapak yang bisa digunakan berjualan aneka makanan. Akan tetapi, karena kondisi pandemi Covid 19 dan ketidaksiapan pengelolaan, maka keberadaan sentra kuliner Teras Gunung kurang optimal dalam memberikan manfaat finansial bagi warga Desa Candirejo. Dengan demikian kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini ditujukan untuk mengidentifikasi upaya optimalisasi pengelolaan Sentra Kuliner Teras Gunung bersama para pengelola, pemangku kepentingan dan pengguna sentra kuliner Teras Gunung.

3. METODE

Identifikasi permasalahan dalam rangka optimalisasi Sentra Kuliner Teras Gunung ini dilakukan dengan metode *focus group discussion* (FGD). FGD diikuti oleh para pengelola, yaitu anggota Pokdarwis Teras Gunung, pengelola lapak, dan konsumen yang sudah sering mengunjungi Sentra Kuliner Teras Gunung. FGD dilakukan sebanyak satu (1) kali, berlokasi di gubuk kuliner Teras Gunung. Karena kondisi pandemi Covid 19, maka FGD tetap dilaksanakan dengan menerapkan protokol kesehatan.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini akan diuraikan hasil dari identifikasi permasalahan yang membuat Sentra Kuliner Teras Gunung belum bisa optimal.

4.1. Media promosi

Selama ini, Sentra Kuliner Teras Gunung dipromosikan dalam komunitas terbatas saja. Hal ini awalnya mengantisipasi lonjakan pengunjung yang dapat menyebabkan kerumunan di lokasi. Akan tetapi, hingga saat ini para pengelola belum memiliki media promosi lain yang dapat meningkatkan kunjungan konsumen, padahal pengelola sudah memiliki akun instagram @teras_gunung. Untuk itu, pengelola disarankan untuk mengoptimalkan penggunaan media sosial instagram sebagai salah sarana promosi. Pengelola dapat memperkaya konten instagram dengan foto-foto spot instagramable di Sentra Kuliner Teras Gunung sehingga calon konsumen merasa tertarik untuk berkunjung. Terlebih, Teras Gunung memang memiliki pemandangan latar Gunung Ungaran dan persawahan yang indah.

4.2. Penataan lokasi

Teras Gunung terdiri dari 3 spot utama yaitu lapak pedagang, area gubuk/pendopo untuk pengunjung, dan area parkir. Lapak pedagang terdiri dari 5 (lima) plong, yang setiap plongnya dikelola oleh 1 (satu) RW (Rukun Warga). Seluruh area ini bersifat semi outdoor. Area

lapak pedagang dan pendopo yang terbuka sangat nyaman digunakan ketika cuaca bersahabat, akan tetapi ketika angin sangat kencang atau turun hujan, maka area tersebut menjadi tidak nyaman. Pengelola lapak kesulitan memasak dan menyiapkan makanan, sedangkan pengunjung tentu saja kesulitan untuk menemukan tempat duduk yang nyaman.

Disarankan pengelola menambahkan penutup-penutup semipermanen yang dapat dibuka dan ditutup sesuai keperluan. Di area pendopo bisa diberi kerai (*kere*) yang terbuat dari bambu. Di area lapak bisa ditutup dengan menggunakan plafon gypsum sehingga angin dan hujan tidak dapat masuk.

Area Teras Gunung yang indah juga harus dimanfaatkan secara optimal dengan menyediakan spot foto, apalagi saat ini pengunjung akan sangat tertarik jika mereka mengunjungi tempat kuliner dengan spot foto yang indah. Pengelola dapat menambahkan akses ke persawahan dan juga menanam beberapa area dengan bunga-bunga refugia yang menarik. Gubuk foto dengan suasana tradisional juga bisa disediakan lengkap dengan properti seperti caping atau bakul bambu. Area kamar mandi juga harus dibuat nyaman bagi pengunjung dan pengelola. Ketersediaan air harus dipastikan selalu ada setiap saat dan kamar mandi selalu dalam keadaan bersih. Pengelola bisa melakukan penjadwalan berkala untuk membersihkan kamar mandi.



Foto Lokasi

4.3. Keragaman menu makanan

Selama ini, Sentra Kuliner Teras Gunung menyediakan aneka menu makanan, khususnya

makanan tradisional khas Ungaran dan Jawa Tengah yang siap saji seperti gablok pecel, soto, bakso, miayam olahan ayam dan aneka minuman. Jenis makanan tersebut memang sering dicari, akan tetapi sudah sangat banyak ditemukan di pedagang-pedagang kuliner lainnya.

Disarankan pengelola menyediakan menu yang unik dan beragam tetapi dengan tetap mengedepankan kualitas rasa. Menu unik bisa berupa modifikasi menu yang sudah ada, seperti bakso bisa dimodifikasi dengan menyediakan bakso bakar, bakso pangsit, atau bakso dengan isian yang beragam. Olahan ayam bisa dimodifikasi lebih kekinian seperti rice bowl ayam, ayam krispi aneka saus, atau ayam bakar. Gablok pecel yang menjadi makanan khas masyarakat Ungaran bisa dimodifikasi dengan tambahan isian pecel dan topping-topping lainnya.

Penyajian makanan juga dibuat menarik tetapi tetap mengedepankan kepraktisan. Pengelola bisa menggunakan piring bambu yang dialasi dengan daun pisang atau daun jati, sehingga rasa makanan menjadi lebih sedap tetapi tidak banyak menghasilkan sampah yang sulit terurai. Penyajian dengan cara tradisional juga seringkali lebih banyak diminati.



Focus Group Discussion

4.4. Pengadaan event rutin bulanan

Upaya lain untuk menarik pengunjung adalah dengan pengadaan event rutin bulanan yang dapat memancing keramaian, seperti pasar *selapanan* (diadakan setiap 35 hari sekali), senam bersama, kumpul komunitas dengan mengajak komunitas-komunitas

tertentu berkegiatan di Teras Gunung, atau event promo diskon.



Pembukaan Kegiatan

4.5. Studi banding

Area kuliner bersama saat ini banyak dijadikan andalan berbagai wilayah untuk meningkatkan pendapatan. Salah satu yang terkenal adalah Pasar Papingan di Magelang. Pasar tersebut dikelola oleh masyarakat lokal dengan cara yang unik sehingga bisa menarik pengunjung. Oleh karena itu, para pengelola juga disarankan untuk melakukan studi banding secara berkala ke sentra kuliner lainnya agar bisa terus memperbarui ide sehingga konsumen merasa tertarik datang ke Teras Gunung. Studi banding bisa dilakukan setahun satu atau dua kali, tergantung kebutuhan pengelolaan. Studi banding bisa dilaksanakan di sentra kuliner lain yang serupa, khususnya sentra kuliner yang juga dikelola oleh desa.

4.6. Penerapan protokol kesehatan

Pada masa pandemi Covid 19 ini tentu saja kesehatan menjadi hal utama bagi masyarakat. Banyak masyarakat yang masih enggan keluar rumah atau makan di luar rumah karena khawatir tertular Covid 19. Hal ini menyebabkan penurunan kunjungan wisatawan atau konsumen di berbagai area kuliner. Oleh karena itu, untuk menjaga kepercayaan konsumen maka diperlukan penerapan protokol kesehatan yang ketat bagi pengelola dan pengunjung. Pengelola bisa menerapkan area wajib masker dan penyediaan sarana cuci tangan. Pengeloladisarankan selalu memakai masker pada saat memasak dan

menghidangkan makanan. Pengelola juga disarankan selalu mencuci tangan, proses pencucian tangan bisa dilakukan di area terbuka sehingga bisa dilihat langsung oleh konsumen. Dengan demikian konsumen bisa lebih yakin akan higienitas makanan yang dihidangkan. Transaksi pembayaran bisa juga dilakukan dengan tanpa kontak langsung.

4.7. Pengembangan Teras Gunung dengan menggandeng investor lokal

Beberapa area di sekitar Teras Gunung masih bisa dikembangkan menjadi area yang fungsional sekaligus menarik. Akan tetapi pengembangannya membutuhkan modal yang besar. Oleh karena itu, pengelola bisa menggandeng investor lokal yaitu warga Desa Candirejo atau warga Ungaran untuk mendanai pengembangan Teras Gunung.

5. SIMPULAN

Pengembangan Sentra Kuliner Teras Gunung di Desa Candirejo merupakan usaha bersama untuk meningkatkan perekonomian masyarakat Desa Candirejo. Sentra kuliner dapat dikelola secara kekeluargaan tetapi dengan masih mengedepankan inovasi. Untuk itu evaluasi terhadap pengelolaan Teras Gunung harus terus dilakukan. Identifikasi permasalahan juga harus secara berkala dilaksanakan untuk menjaga keberlangsungan dan kebermanfaatan Teras Gunung.

DAFTAR PUSTAKA

desawisatainstitute.com