

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

Pelatihan Kuliner Juku Kambu; Pemanfaatan Sumber Daya Alam Lokal Desa Wisata Menuju Desa Mandiri Berkearifan Lokal

Kasma F. Amin¹, Harlina Usman², Muliadi³, Annisa⁴

^{1,3,4} Prodi Sastra Indonesia, Universitas Muslim Indonesia Makassar

² Prodi Ilmu Perikanan, Universitas Muslim Indonesia Makassar

Jl. Urip Sumoharjo, Makassar, Sulawesi Selatan

Korespondensi: kasma.amin@umi.ac.id

Received: 21 October 2024; Accepted: 2 December 2024

ABSTRAK

Tujuan PKM ini adalah untuk melatih Masyarakat desa wisata memanfaatkan sumber daya alam local dan memberdayakan masyarakat Desa wisata Rammang-Rammang menuju Desa ekowisata mandiri berkearifan lokal. Metode yang digunakan adalah PGD, pelatihan, dan evaluasi kegiatan. Kegiatan ini diikuti oleh 25 orang yang dikoordinir oleh mitra Pokdarwis bersama tim dosen dan mahasiswa MBKM. Kegiatan pemberdayaan dimulai dari survei awal tentang potensi alam Desa Wisata. Hasil survei menunjukkan tentang sumber daya alam Desa Wisata Rammang-Rammang memiliki potensi besar untuk dikelola menjadi oleh-oleh khas desa wisata. Selanjutnya kegiatan evaluasi tentang SDM khususnya mental Masyarakat menghadapi wisatawan dan kelanjutan usaha yang menunjukkan masih sangat rendah. Solusi yang ditawarkan kepada mitra adalah pelatihan membuat oleh-oleh khas daesa wisata dari sumber daya alam local. Hasil evaluasi ditindak lanjuti dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan diawali dengan FGD untuk membangun mental masyarakat yang masih rendah, selanjutnya mengadakan pelatihan keterampilan. Evaluasi akhir menunjukkan tentang peningkatan keterampilan masyarakat mitra kegiatan di atas 95% dalam membuat Juku Kambu dan kemasannya. Tanggapan mitra dalam membangun mental untuk kelanjutan Pembangunan Desa Wisata Rammang-Rammang menuju Desa Wisata mandiri sangat positif dan terdapat peningkatan semangat melalui usaha kreatif pemanfaatan SDA menuju ekowisata mandiri kearifan lokal.

Kata kunci: pemberdayaan masyarakat, desa wisata, mandiri, dan kearifan lokal.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

PENDAHULUAN

Desa Wisata Rammang-Rammang adalah destinasi wisata terletak di Kab. Maros Sulawesi Selatan yang menawarkan potensi keindahan alam seperti sungai dan batu karts. Lingkungan alam yang berawa dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar untuk budi daya ikan Bandeng dan ikan Nila. Potensi ekowisata dikembangkan secara maksimum oleh kelompok sadar wisata Pokdarwis bersama Bumdes dan unit ekowisata badan usaha milik Desa Salenrang. Masyarakat telah lama memanfaatkan rawa dan empang untuk budi daya ikan nila dan ikan bandeng, serta sungai untuk transportasi air antar kampung (Rohim. N. F, 2021). Masyarakat desa juga memanfaatkan potensi wisata air dengan memberi pelayanan pada wistawan berupa transportasi perahu antar kampung.

Terdapat banyak rest area yang menjadi persinggahan saat menyusuri sungai Rammang-Rammang seperti di kampung Berua dan Kampung Laku. Objek wisata selain menyusuri sungai dengan perahu Jolloro, juga disuguhkan pemandangan pohon bakau, taman batu, hutan batu, Telaga Bidadari, Sossokeng, Sepak Labbua, dan gambar pada gua-gua peninggalan prasejarah (Directory, 2007). Setiap rest area di desa wisata terdapat warung-warung indomie dan kelapa muda.

Objek wisata selain wisatawan menyusuri sungai dengan perahu Jolloro, juga disuguhkan pemandangan pohon nipah sepanjang pinggir sungai, taman batu, hutan rindang. Ada juga Telaga Bidadari, Sossokeng, Sepak Labbua, dan gambar pada gua-gua peninggalan prasejarah (Directory, 2007). Setiap rest area di desa wisata terdapat warung-warung indomie dan kelapa muda yang masih sangat sederhana.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024



Gambar 1: Potensi Sumber Daya Alam Desa Wisata Rammang Rammang

Potensi lain desa wisata Rammang-Rammang adalah pengunjung dari berbagai daerah di Sulawesi Selatan dan wilayah Indonesia secara umum, serta wisatawan manca negara. Jumlah wisatawan mancanegara tahun 2018-2019 terjadi peningkatan yang sangat baik, namun tahun 2019-2022 terjadi penurunan yang sangat drastis yaitu tahun 2019 terdapat 527 hingga tahun 2023 hanya 47 wisatawan mancanegara. Tahun 2023 sedikit ada kenaikan jumlah pengunjung. Penurunan juga terjadi pada wisatawan lokal. Dapat di lihat pada (tabel 1). Salah satu faktor penurunan kunjungan wisatawan adalah kondisi Covid tahun 2019-2022, kuliner yang belum memadai dan mental masyarakat yang belum siap menyambut para wisatawan. Wisatawan membutuhkan kuliner yang dapat memenuhi kebutuhan utama mereka saat berada di lokasi wisata.

Walaupun pemerintah Kabupaten Maros telah mencanangkan program desa wisata harus fokus kepada kesejahteraan masyarakat lokal, namun belum fokus pada upaya memberi keterampilan pada masyarakat lokal untuk menunjang kebutuhan wisatawan seperti kuliner

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

berbasis kearifan lokal. Namun membina masyarakat lokal Desa wisata bukanlah pekerjaan yang mudah. Berbagai kegiatan dan program dilakukan untuk mengantar mereka berperan serta dalam meningkatkan kualitas potensi ekowisata. Kegiatan *Pelatihan* Kewirausahaan bagi Pelaku *UMKM (Pemda Maros:2022)*. Kegiatan tersebut **belum** semua aspek tersentuh oleh pihak terkait. Masyarakat lokal desa wisata sering mengalami semangat pasang surut dalam melayani kebutuhan wisatawan, masyarakat lokal masih rendah pengetahuan dalam mengembangkan aspek kuliner Desa Wisata sehingga aspek kuliner yang masih minim varian produksi .

Tahun	Wisatawan Mancanegara	Wisatawan Nusantara	Total
2018	353	195.300	195.653
2019	527	383.830	384357
2020	62	197.987	198.049
2021	9	53.531	53.540
2022	47	141.305	141.352
2023	75	190.100	197.105

Tabel 1: Jumlah wisatawan Manca Negara dan local di Desa Wisata Rammang2 tahun 2018-2023

Padahal potensi sumber daya alam seperti ikan Nila sebagai produk kuliner khas ekowisata sangat menarik dieksplorasi sebagai makanan bercita rasa tinggi bagi pengunjung, (C.E. Ayuningtyas, 2021) dan ikan bandeng melimpah dan dijual langsung ke pasar-pasar tradisional dan pagandeng. Masyarakat lokal sebagai kelompok pendukung penggerak pertumbuhan desa wisata sesungguhnya sangat antusias dalam menyambut dan pengembangan desa wisata di daerahnya, namun mental untuk menghadapi pasang surut pengunjung masih lemah dan pengetahuan tentang kerjasama dalam mengembangkan usaha sangat rendah.

Kenyataan tersebut menyebabkan masyarakat lokal masih kesulitan mengembangkan potensi sumber daya alam seperti hasil budi daya ikan nila dan bandeng sebagai ekowisata dan mental masyarakat yang lemah dalam berwirausaha. Akibat kondisi tersebut, menjadikan

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

masyarakat lokal di desa wisata Rammang-Rammang **masih rentan miskin**. Oleh karena itu sangat dibutuhkan sentuhan dan perhatian melalui kehadiran dan tindakan nyata dari berbagai pihak dalam memberdayakan masyarakat lokal desa wisata. Selain itu juga untuk meningkatkan keterampilan memanfaatkan sumber daya alam untuk ekowisata dengan pengetahuan kuliner lokal yang memadai (Saludung J., 2021)

Hasil survei awal ditemukan gambaran tentang profil usaha kuliner dan terbatasnya kapasitas usaha dan belum berjalan secara kontinu seperti usaha yang terkait dengan kemajuan desa wisata. (MR Ananda, 2023), perlu upaya berkelanjutan dengan memberikan pelatihan dan pendampingan kepada masyarakat setempat pengetahuan tentang kerja sama yang baik, pengelola destinasi wisata, dan pemerintah dalam mengembangkan dan mempromosikan destinasi wisata berkelanjutan agar mereka dapat memahami dan mengelola pariwisata dengan baik.

Terdapat lebih 10 usaha kuliner yang pernah dibuka, namun hanya bertahan empat warung dengan sajian ubi goreng, nasi goreng, dan mie rebus. Usaha kuliner yang masih sangat sederhana seperti disajikan dalam (gambar). Kuliner yang masih jauh dari ekspektasi para pengunjung. Pengelola warung memiliki keterbatasan pengetahuan dalam mengelola kuliner yang bercita rasa enak dan gurih. Padahal di sekitar mereka sangat banyak hasil-hasil perikanan seperti budidaya ikan bandeng dan ikan nila. Indikasi tersebut menyebabkan para wisatawan jarang yang mampir di warung rest area wisata sehingga warung-warung kebanyakan sepi pengunjung.

Merespons kondisi tersebut, Tim PKM-UMI Makassar akan berkontribusi memberi keterampilan dengan mengadakan kegiatan melatih mitra dapat terampil memproduksi kuliner berupa ikan nila dan bandeng (ikan bale kambu) dengan teknologi tepat guna. Tujuannya adalah untuk mengembangkan ekowisata kuliner lokal melalui pendampingan kelompok mitra membuat kuliner dari ikan nila yang garing dan gurih sebagai produk kuliner khas desa Ekowisata (C.E. Ayuningtyas.at.al 2021). Ikan nila sebagai kuliner juga dapat diolah agar berdaya tahan lama guna dijadikan oleh-oleh khas desa ekowisata (Siti Susanti, 2021), dan memanfaatkan sumber daya alam daun nipah menjadi kerajinan tangan piring kuliner (F.K. Dewi., 2021), serta membuat oleh-oleh makanan tradisional dari ikan bandeng berupa Bale Kambu sebagai pengembangan resep tradisional empat etnis (Saludung J., 2021).

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

2. Tujuan pelaksanaan Kegiatan Kaitannya dengan Program MBKM

Tujuan pelaksanaan kegiatan PKM tersebut di atas, selain sebagai pemberdayaan masyarakat desa juga sebagai perwujudan program MBKM yang diimplementasikan melalui Proyek Penguatan Profil wirausaha (IKU-2) dan (IKU-5) yaitu hasil kerja dosen digunakan oleh masyarakat. Program MBKM diharapkan memiliki dampak luar biasa bagi pengembangan jiwa kewirausahaan bagi mahasiswa, serta berkontribusi besar bagi kesejahteraan masyarakat, bangsa, dan negara.

Kehadiran mahasiswa sebagai pendamping sangat penting karena secara keseluruhan aktivitas kegiatan yang diprogramkan dalam PKM membutuhkan tahapan penyelesaian masalah mitra, terutama proses pelatihan akan difasilitasi dan didampingi secara intensif oleh mahasiswa MBKM. Mahasiswa terlibat langsung mendampingi mitra sehingga belajar langsung pada masyarakat desa untuk mengembangkan jiwa wirausaha mereka. Sedangkan IKU-5 menjadi indikator untuk mengajarkan mahasiswa cara kerja dosen memanfaatkan riset pada masyarakat melalui pengabdian pada masyarakat. Mahasiswa belajar langsung menerapkan ilmu yang didapat melalui kampus. Indikator PT (IK-1) untuk meningkatkan daya saing bangsa perlu ditumbuhkan semangat dan jiwa kewirausahaan mahasiswa agar kelak bisa menjadi kelompok orang yang menciptakan lapangan pekerjaan (*job creator*) dan bukan hanya sekedar pencari pekerjaan (*job seeker*).

Keterlibatan mahasiswa sebagai perwujudan program MBKM dalam kegiatan ini dimulai dari persiapan kelompok mitra, sosialisasi kegiatan pada mitra, menyiapkan bahan dan alat kegiatan pelatihan, dan mendampingi mitra dalam pelatihan. Peran mahasiswa program MBKM dalam kegiatan

Berdasarkan uraian analisis situasi Desa Wisata Rammang-Rammang di atas, terdapat dua permasalahan umum yang akan diselesaikan yaitu masalah rendahnya mental masyarakat membangun kerjasama dalam menghadapi wisatawan dan rendahnya keterampilan memanfaatkan sumber daya alam local di desa wisata.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

Permasalahan Prioritas	Solusi	Target luaran dan indikator capaian
1. Rendah pengetahuan mitra dalam memanfaatkan potensi sumber daya alam Desa Wisata Rammang-Rammang untuk produksi kuliner lokal.	Melakukan FGD tentang potensi sumber daya alam Desa Wisata Rammang-Rammang untuk produksi kuliner lokal.	Peningkatan pengetahuan mitra tentang potensi sumber daya alam Desa Wisata Rammang-Rammang untuk meningkatkan ekonomi masyarakat lokal $\geq 90\%$
2. Lemahnya mental mitra untuk membangun kerja sama dan kesadaran sosial bekerja sama memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal di desa Rammang-Rammang	Melakukan FGD untuk memberi penguatan mental kepada mitra untuk membangun kerja sama dan kesadaran bekerja sama memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal di desa Rammang-Rammang	Peningkatan kekuatan mental mitra untuk membangun kerja sama dan kesadaran bekerja sama memanfaatkan potensi sumber daya alam lokal $\geq 80\%$
3. Rendah pengetahuan mitra tentang potensi kuliner lokal berbahan sumber daya alam lokal desa wisata Rammang-rammang menjadi desa ekowisata mandiri berkearifan lokal	Melakukan FGD tentang potensi kuliner lokal berbahan sumber daya alam lokal desa wisata Rammang-rammang	Peningkatan pengetahuan mitra tentang potensi kuliner lokal berbahan sumber daya alam lokal desa wisata Rammang-rammang $\geq 90\%$
4. Rendah pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengelola kuliner lokal berbahan ikan untuk mendukung desa wisata Rammang-Rammang menjadi desa ekowisata mandiri berkearifan lokal	Melakukan pelatihan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengelola kuliner lokal berbahan ikan nila	Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengelola kuliner lokal berbahan ikan nila $\geq 90\%$

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

<p>5. Tidak tersedia bahan dan alat untuk mengelola kuliner berkualitas di Desa Wisata Rammang-Rammang.</p>	<p>Menyediakan bahan dan alat untuk mengelola kuliner berkualitas di Desa Wisata Rammang-Rammang.</p>	<p>Tersedia bahan dan alat untuk mengelola kuliner berkualitas di Desa Wisata Rammang-Rammang. ≥85%</p>
<p>6. Rendah pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan teknologi untuk kuliner wisata.</p>	<p>Melatih mitra dalam menggunakan teknologi untuk kuliner wisata</p>	<p>Peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam menggunakan teknologi untuk kuliner wisata ≥90%</p>

Tabel 2: Permasalahan Mitra dan Solusi yang ditawarkan

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam PKM ini adalah diawali dengan survei Lokasi, selanjutnya penentuan mitra kegiatan, sosialisai, pelaksanaan kegiatan berupa FGD dan pelatihan. FGD dilakukan untuk membangun mental dan kerjasama antar individu dan kelompok Masyarakat anggota POKDARWIS Rammang-Rammang Kegiatan dihadiri oleh mitra sebanyak 25 orang dengan menghadirkan pemateri ahli.

Metode pelatihan yaitu pelibatan langsung pada mitra dalam mengolah ikan menjadi Juku Kambu dan pelatihan kemasan oleh-oleh berbahan nipah yang banyak terdapat di pesisir Sungai Rammang-Rammang dan dipinggiran empang warga. Pemanfaat daun nipah sebagai bentuk pemeliharaan lingkungan dengan tidak menggunakan kemasan plastic. Penggunaan kemasan berbahan tumbuhan sebagai bentuk kearifan local desa Wisata.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM ini dilaksanakan dalam pelatihan dan FGD untuk mengedukasi Masyarakat desa wisata Rammang-Rammang. Proses pelatihan dan FGD bertujuan untuk meningkatkan keterampilan Masyarakat dalam memanfaatkan Sumber Daya alam Lokal dan membangun mental masyarakat dalam membangun kemandirian mitra dalam berwira usaha.

Tahapan Observasi Lapangan

Berdasarkan hasil observasi awal kegiatan ditemukan permasalahan tentang rendahnya mental masyarakat dalam menghadapi kondisi dan perubahan yang tidak terduga khususnya pada keterampilan memanfaatkan sumber daya alam lokal. Tim pelaksana menemukan: a)

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

sumber daya alam lokal Desa Wisata Rammang-Rammang khususnya perikanan dan pohon nipah sepanjang sungai, b) terdapat warung-warung kuliner yang masih sangat kurang sajian menu. Ditemukan hanya terdapat Indomie siram, ubi goreng, dan pisang goreng. Masyarakat tidak memiliki keterampilan kuliner berbahan baku sumber daya alam lokal, padahal ditemukan banyak ikan bandeng dan nila di setiap halaman rumah warga. Ditemukan hampir semua warga di Desa Wisata tersebut memiliki lahan empang, namun ironinya tidak ditemukan kuliner berbahan baku ikan. Banyak warung yang hanya menyajikan makanan dan minuman instan.

Kegiatan ini diawali dengan sosialisasi kepada mitra yang telah ditetapkan sebelumnya. Tim pelaksana bersama mahasiswa MBKM mengadakan sosialisasi kegiatan sekaligus penetapan pelaksanaan kegiatan. Sosialisasi kegiatan diperkenalkan kepada mitra yaitu ada tiga kegiatan dimulai dari seminar tentang tema membangun mental masyarakat Desa Wisa Rammang-Rammang guna mendukung Desa Wisataata mandiri yang berkearifan lokal. Kegiatan kedua yaitu pelatihan memanfaatkan sumber daya alam lokal. Hadir dalam sosialisasi yaitu mitra, dosen dan mahasiswa pendamping.

Sosialisasi kegiatan juga menghasilkan kesepakatan jadwal pelaksanaan kegiatan. Mitra yang telah ditentukan ditetapkan sebagai peserta wajib dan kegiatan dapat diikuti oleh masyarakat untuk menambah wawasan masyarakat agar kegiatan kemandirian desa Wisata dapat terwujud dengan cepat. Kegiatan FGD bertujuan untuk memberi pengetahuan tentang potensi desa wisata dengan mengundang ahli dari Dinas pariwisata rancangan pengembangan Desa Wisata sesuai rancangan pemerintah. Kegiatan FGD yang bertujuan untuk menanamkan pengetahuan membangun mental dan kesadaran sosial untuk bekerja sama membangun desa wisata yang berperan adalah ketua tim yang memiliki kompetensi ilmu sosial.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024



Gambar 2: Sosialisasi dan FGD bersama mitra kegiatan



Gambar 3: pelatihan bersama mitra Kegiatan

Tahap Perencanaan Inovasi Produk Berbahan Baku Sumber Daya Alam Lokal

Pelatihan pengelolaan ikan sebagai kuliner oleh-oleh Desa Wisata Rammang2 dipandu oleh tim ahli dari perikanan dan praktisi kuliner. Setiap kegiatan PGD dan pelatihan melibatkan dua mahasiswa sebagai pendamping kegiatan dengan pembagian tugas satu orang untuk mengatur daftar hadir mitra, mengambil gambar dan video kegiatan, dan satu orang bertugas serta mengatur konsumsi peserta kegiatan dan tim pelaksanaan.

Sebelum memasuki tahap FGD dan pelatihan langsung, tim pelaksana melakukan perencanaan inovasi produk yang akan dibuat terkait hasil observasi dan wawancara dengan mitra. Perencanaan inovasi produk dilakukan guna dijadikan keunggulan baru dari suatu produk sehingga dapat menjadi kuliner unggulan Desa Wisata Rammang2.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

Juku Kambu nama lokal untuk ikan bandeng kambu atau ikan yang diisi dengan kelapa goreng yang diramu dengan rempah adalah makanan tradisional yang biasa disajikan pada perayaan maulid Nabi Muhammad Saw. Hasil wawancara didapatkan informasi bahwa Suku Bugis Makassar sangat menantikan acara unuk dapat menikmati Ikan kambu atau istilah lain *Juku Kambu atau Bale Kambu*. Kenyataan tersebut menjadi peluang bagi warga desa wisata Rammang2 menjadikan produk kulinet khas menjadi oleh-oleh khas unggulan.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Pada tahapan pelaksanaan kegiatan terdapat dua sesi yaitu pengenalan bahan terkait pemanfaatan dan pengelolaan *Juku Kambu* kepada warga desa Wisata dan pelatihan praktik pembuatan Produk Ikan Kamu (*Juku Kambu*). Sebelum dilakukan kegiatan praktik maka tim pelaksana telah menyiapkan alat dan bahan di lokasi kegiatan. Untuk memudahkan pelaksanaan maka beberapa bahan yang dianggap sudah umum sebagai bahan baku telah diolah sebelumnya seperti kelapa goreng dan

Pelatihan ini berlangsung selama 1.30 jam mulai dari proses pemisahan daging dari kulit ikan, peracikan bumbu dan daging ikan dan tahapan membentuk ikan kambu. Tahapan selanjutnya adalah penggorengan. Kegiatan dibantu oleh mahasiswa pendamping dalam proses kegiatan.

Evaluasi Kegiatan .

Setelah selesai pelatihan maka tim pelaksana melakukan evaluasi pada akhir kegiatan dengan cara melakukan quesioner untuk mengetahui tingkat kepuasan mitra terhadap pelatihan ini dan uji coba praktek mandiri membuat produk pelatihan. Dalam rangka keberlanjutan kegiatan PKM ini, maka akan terus dilakukan monitoring dan evaluasi melalui kunjungan maupun melalui komunikasi of line dan on line; media on line (WA dan telepon). Selain itu, untuk kesinambungan dan percepatan perluasan kapasitas kegiatan PKM, maka akan dibangun komunikasi dengan mitra dan pihak terkait terutama Pemerintah Daerah Kabupaten Maros.

Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan yang signifikan kemampuan mitra dalam membuat produk *Juku Kambu* dan kemasannya diatas 95%. Hal lain bahwa mitra sangat menyukai produk *Juku Kambu* yang dibuktikan dengan penerapan langsung setelah acara, masyarakat mencoba membuat untuk di sajikan pada acara maulid akbar di Desa Rammang-Rammang.

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

Kegiatan Evaluasi diperoleh melalui pemberian kuesioner kepada 25 peserta kegiatan yang berisi 10 pertanyaan untuk 2 aspek kegiatan yang akan dievaluasi, yaitu tentang pengetahuan dan pemahaman peserta terhadap cara pengolahan usaha Juku Kambu dan kemasan khas dari pohon nipah untuk mengukur keterampilan peserta setelah pelaksanaan pelatihan. Hasil diperoleh bahwa ada 23 responden atau mencapai 95% dari total responden yang sudah dapat memahami proses produksi 95% dan yang mengetahui sasaran pemasaran produksi hanya 75%. Terkait dengan pendapat tentang kemudahan alat dan bahan yang digunakan terdapat 75% responden, sedangkan untuk keterampilan baru mencapai 85% responden yang mampu melakukan praktik pengolahan di rumah masing-masing. Keinginan untuk melanjutkan kegiatan untuk mandiri berwira usaha terdapat 55% dan keinginan untuk kerja kelompok membangun usaha 35% selebihnya masih berpikir.

Diperlukan budaya dan kearifan lokal masyarakat dalam memanfaatkan potensi alam dan potensi wisata, serta perlu evaluasi berkala agar masyarakat Desa wisata Rammang-Rammang dapat lebih maksimal dalam mengolah oleh-oleh khas dan dapat dipasarkan di luar wilayah desa wisata dalam skala besar agar meningkatkan pendapatan dan kemandirin ekonomi masyarakat. Bagaimana budaya masyarakat, (Amin, K. F., Muhsin and dkk, 2024) Cultural issues, performing traditional and cultural ceremonies can have beneficial effects directly and indirectly on society and economic growth.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kekayaan Sumber Daya Alam (SDA) yang dimiliki oleh Desa wisata Rammang-Rammang merupakan potensi bagi masyarakat untuk bisa mandiri, apabila sumber daya alam tersebut dapat dimanfaatkan dengan sebaik-baiknya maka desa wisata Rammang-rammang dapat menjadi Desa Wisata mandiri dan berkearifan lokal. Namun potensi yang dimiliki desa tersebut belum dikelola dengan baik karena rendahnya pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki. Masyarakat butuh pendampingan untuk memanfaatkan sumber daya alam lokal mereka melalui budaya dan .

Setelah tim PKM melaksanakan rangkaian tahapan kegiatan maka dapat disimpulkan bahwa kegiatan berhasil dengan baik dibuktikan dengan antusiasme mitra untuk mendukung pelaksanaan program ini. Terdapat 25 peserta yang hadir melaksanakan pelatihan dari awal hingga akhir kegiatan. Hasil evaluasi menunjukkan di atas 95% terampil membuat keterampilan

Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

usaha Juku Kambu dan 85% mahir merajut kemasan Juku Kambu. Semangat untuk membangun desa Wisu menuju DESA Wisata Mandiri berkearifan lokal meningkat dibuktikan dengan antusiasme untuk membuat keterampilan yang dapat menarik wisatawan untuk berkunjung (Amin, K. F., Muhsin and dkk, 2024)) In fact, culture creates many assets such as skills and products that have an effect on improving the welfare of society.

Ucapan Terima Kasih:

Atas bantuan pendanaan dari DPRTM DIKTI, Motivasi dan dukungan dari LPKM-UMI serta masyarakat Desa Wisata Rammang-Rammang yang telah membantu terselenggaranya kegiatan pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, K. F., Muhsin, I., Prasetyarini, L., Jumintono, Kholikov, A., & Hussein, L. (2024). The Role of Culture, Beliefs and Ceremonies in the Development of Society . *Evolutionary Studies In Imaginative Culture*, 370–383. <https://doi.org/10.70082/esic/8.1.29> .
- C.E. Ayuningtyas. 2021. Pemanfaatan Ikan Nila Sebagai Produk Kuliner Khas Ekowisata Bendhung Lepen Yogyakarta. Artikel Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat Ma Chung 2021.
- Directory. 2007. Potensi Wisata Budaya di Kawasan Karst Maros-Pangkep Sulawesi Selatan. Penerbit Balai Pelestarian Peninggalan Purbakala. Makassar.
- F.K. Dewi. 2021. Pelatihan Ibu-Ibu Pkk Desa Tambang Besi: Pemanfaatan Potensi Desa Melalui Lidi Nipah Menjadi Anyaman Piring. LOKOMOTIF ABDIMAS Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Volume 1, Nomor 1, Juni 2022 Jurnal
- Pemkab Maros. 2022. Kegiatan *Pelatihan* Kewirausahaan bagi Pelaku *UMKM*. <https://www.google.com/url>
- MR. Ananda P, ARP Iswara, MN Fasya, A. Furqan. 2023. Penerapan Konsep Community Based Tourism (CBT) di Kampung Wisata Karst Rammang-Rammang, Kabupaten Maros. Jurnal Pengabdian Masyarakat I-Com: Indonesian Community Journal.Vol. 3 No. 2 Juni 2023, Hal. 789-.808



Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat

Volume. 6, No. 1, Desember 2024

- Rohim. N. F. 2021. Objek Wisata Rammang-Rammang Kabupaten Maros 2012-2021. *Attoriolong* Jurnal Pemikiran Kesejarahan dan Pendidikan Sejarah Vol. 19 No. 2 (2021): 132-141
- Saludung J. 2021. Pengembangan dan Penerapan Resep Makanan Tradisional Empat Etnis pada Upacara Adat dan Wisata Kuliner Nusantara di Sulawesi Selatan. Seminar Nasional Hasil Penelitian 2021 “Penguatan Riset, Inovasi, dan Kreativitas Peneliti di Era Pandemi Covid-19” ISBN: 978-623-387-014-6
- Siti Susanti, 2021. Pengolahan Ikan Nila Sebagai Produk Pangan Berdaya Simpan Lama. Undip Press Semarang