



PKM PENDAMPINGAN PENGELOLAAN MENU UNTUK AKSELERASI BUMDES KERTA RAHAYU DESA LUMBUNG KECAMATAN SELEMADEG BARAT KABUPATEN TABANAN, BALI

Oleh

IWK Tejasukmana¹, Ni Putu Dyah Krismawintari², Ni Luh Putu Suarmi Sri Patni³, I Gede Agus Mertayasa⁴, I Gusti Bagus Rai Utama⁵, I Nyoman Tingkes⁶

^{1,2,3,4,5,6}Program Studi Manajemen, Fakultas Bisnis, Pariwisata, Pendidikan, dan Humaniora, Universitas Dhyana Pura

E-mail: ¹manajemen@undhirabali.ac.id

Article History:

Received: 23-10-2025

Revised: 14-11-2025

Accepted: 26-11-2025

Keywords:

BUMDes; Business

Development;

Culinary; Tourism;

Community

Empowerment.

Abstract: *This community partnership program explores the development of the Village-Owned Enterprise (BUMDes) Kerta Rahayu in Lumbung Village, Tabanan, which operates in the culinary sector to support local tourism. Although BUMDes has great potential, challenges in management and menu variation remain major obstacles. Through this partnership initiative, the PKM program aims to enhance the managerial capacity of the BUMDes administrators by providing training on culinary business management and menu development. The methods used include socialization, training sessions, and evaluation activities involving administrators and local community members. The results of the training indicate significant improvements in participants' knowledge and skills in designing and preparing menus, as well as a better understanding of the importance of menu variety to attract tourists. The implications of this program affirm that good management and continuous menu innovation are essential to increasing the appeal of culinary businesses in Lumbung Village, especially in response to the growing number of visitors. Thus, this community empowerment program successfully achieved its objectives and has provided positive impacts for the managers of BUMDes Kerta Rahayu.*

PENDAHULUAN

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2018, Kabupaten Tabanan memiliki 68 Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) dari total 133 desa yang ada, menunjukkan bahwa sekitar 50% desa di Tabanan telah memiliki BUMDes. BUMDes berfungsi sebagai motor penggerak ekonomi desa dan lembaga yang berpihak pada kesejahteraan warga (BPS, 2018). Namun, meskipun jumlah BUMDes cukup signifikan, tantangan dalam pengelolaan dan pengembangan usaha masih menjadi kendala utama yang dihadapi oleh banyak BUMDes di wilayah ini. Studi oleh Firmansyah dan Widodo (2025) menunjukkan bahwa BUMDes berperan penting sebagai pilar ekonomi desa, meskipun efektivitasnya sangat bergantung pada pengelolaan dan partisipasi masyarakat. Pernyataan ini sejalan dengan temuan dari Mulyani (2019) yang menyoroti bahwa keberhasilan BUMDes sangat dipengaruhi oleh

kapasitas manajerial dan dukungan dari pemerintah daerah. Selain itu, penelitian oleh Suharto (2020) menekankan pentingnya pelatihan dan pendampingan dalam meningkatkan kapasitas pengelola BUMDes.

Desa Lumbung yang terletak di Kecamatan Selemadeg Barat memiliki lokasi yang strategis serta panorama alam yang indah. Kekayaan ini menjadikan Desa Lumbung sebagai salah satu destinasi wisata alam yang layak untuk dikunjungi oleh wisatawan mancanegara maupun domestic. Hal tersebut telah ditindaklanjuti oleh pemerintah desa setempat dan masyarakat dengan mendirikan kelompok masyarakat sadar wisata serta dengan membentuk usaha kuliner Kerta Rahayu yang dikelola oleh Badan Usaha Milik Desa. Usaha kuliner Kerta Rahayu adalah sebuah unit bisnis yang dimiliki oleh Badan Usaha Milik Desa Lumbung, yang menyediakan layanan makanan dan minuman bagi para wisatawan maupun masyarakat umum yang berkunjung ke Desa Lumbung untuk menikmati keindahan alamnya. Setelah menyelesaikan aktivitas wisata dan mengunjungi berbagai objek wisata, para pengunjung akan diarahkan ke Kerta Rahayu untuk menikmati hidangan yang dapat menghilangkan rasa lelah. Terletak di tengah area persawahan Desa Lumbung dan berada pada ketinggian yang cukup, lokasi ini menawarkan pemandangan indah hamparan terasiring sawah, yang menjadi salah satu daya tarik utama dari usaha kuliner Kerta Rahayu.

Makanan dan minuman yang ditawarkan usaha kuliner Kerta Rahayu kepada para pengunjung adalah makanan dan minuman tradisional yang dibuat oleh masyarakat setempat dan dititipkan dengan sistem konsinyasi, meliputi : jajanan basah pasar serta lauk peneman nasi dan nasi bungkus. Beberapa minuman tradisional panas dan dingin diantaranya kopi dan teh serta air jeruk. Minuman dingin berupa jus buah segar dan minuman bersoda. Disamping itu disediakan juga makanan lain yang dimasak bila ada pesanan, diantaranya : cap cay, tipat cantok, nasi goreng, bakso.

Usaha Kuliner Kerta Rahayu menghadapi tantangan terkait dengan kurangnya keragaman menu yang ditawarkan, yang disebabkan oleh pengetahuan pengelola yang belum memadai dalam menciptakan variasi menu. Jenis makanan dan minuman yang ada masih terbatas, terutama untuk menu-menu yang biasanya diminati oleh wisatawan, baik dari luar negeri maupun domestik, serta makanan yang belum memiliki standar yang baku. Situasi ini dapat mengakibatkan tingginya biaya produksi, yang selanjutnya berimplikasi pada harga jual yang tinggi bagi pengunjung. Jika harga yang ditawarkan terlalu tinggi, maka minat pengunjung untuk menikmati makanan dan minuman akan berkurang.

Dampak dari hal ini tentu akan mempengaruhi pendapatan yang diperoleh oleh Usaha Kuliner Kerta Rahayu. Untuk mendukung pengembangan, sangat penting untuk melakukan pembinaan yang melibatkan teknologi dalam produk olahan masakan dan pelayanan di restoran, serta pengelolaan yang lebih baik agar dapat terintegrasi dengan pengelolaan desa wisata, sehingga dapat memberikan keunikan tersendiri dibandingkan dengan desa wisata lainnya.

Solusi Yang Ditawarkan

Ada beberapa solusi yang sudah dilakukan dalam program kemitraan ini antara lain:

- a. Memberikan wawasan mengenai konsep manajemen usaha kuliner/restoran yang dapat memberikan pemahaman yang mendalam bagi pengelola usaha kuliner Kerta Rahayu tentang prinsip-prinsip dasar pengelolaan usaha kuliner, termasuk pengetahuan tentang pengembangan item menu dan dasar-dasar penyusunan menu restoran.



- b. Melaksanakan pelatihan bagi pengelola dan staf mengenai pengetahuan menu yang sesuai dengan potensi yang ada, memberikan pelatihan tentang teknik pengolahan makanan dan minuman dengan menggunakan peralatan yang tepat, serta menjelaskan cara penyajian makanan dan minuman agar dapat menarik perhatian konsumen yang datang.

METODE

- a. Sosialisasi

Tahap ini telah dilakukan dengan melakukan sosialisasi tentang pelaksanaan program kemitraan ini kepada pengelola usaha kuliner Kerta Rahayu Desa Lumbung dan pentingnya program ini bagi perkembangan usaha kuliner Kerta Rahayu.

- b. Pelaksanaan Program (Pelatihan dan Praktek)

Tahap ini dilaksanakan dengan melakukan penyuluhan mengenai pengetahuan menu dan standar recipe serta cara menyusun item menu yang baik. Selanjutnya dilaksanakan kegiatan pelatihan cara memasak dan cara pengolahan minuman dengan beberapa menu makanan dan minuman yang rencananya ditawarkan oleh usaha kuliner Kerta Rahayu. Pelatihan ini melibatkan pengelola usaha kuliner Kerta Rahayu dan unsur kelompok sadar wisata serta kelompok masyarakat di Desa Lumbung.

- c. Monitoring dan Evaluasi.

Kegiatan program kemitraan ini akan terus berlanjut dengan melakukan kegiatan monitoring dan evaluasi sehingga tujuan dari kegiatan kemitraan ini dapat memberikan dampak yang baik bagi pengelola usaha kuliner Kerta Rahayu.

HASIL

Dalam Bidang Manajemen

Pelaksanaan awal telah dilaksanakan dengan memberikan materi tentang pengelolaan restoran. Materi 1 tentang konsep pengelolaan restoran atau usaha kuliner yang dilakukan oleh Gede Agus Mertayasa, Materi ke 2 konsep memasak oleh Eko Sulistyo,.

Peserta yang hadir adalah anggota pengelola dan karyawan BUMDES Kerta Rahayu Desa Lumbung sebanyak 10 orang. Kegiatan ini telah dilaksanakan pada Kamis, 13 Nopember 2025 bertempat di ruang makan usaha kuliner Kerta Rahayu Desa Lumbung dari Pukul 09.30 – 12.00 Wita.

Dalam Bidang Produksi

Praktek pelatihan pengolahan makanan dan minuman telah dilaksanakan pada Kamis, 13 Nopember 2025 bertempat di BUMDES Kerta Rahayu Desa Lumbung. Peserta yang hadir adalah dari anggota pengelola dan karyawan BUMDES Kerta Rahayu. Dalam pelatihan ini dibagi menjadi 2 sesi.

Sesi 1 diberikan pelatihan pengolahan makanan oleh Chef Eko Sulistyo. Ada 5 menu makanan yang dipraktekan, dimana bahannya menggunakan bahan yang mudah didapatkan/dibeli ada di sekitar Kabupaten Tabanan. Menu tersebut adalah fancy food atau makanan populer yang mudah diolah dan memiliki nutrisi yang cukup. Menu yang dipraktekan adalah:

- a. *B L T Sandwich*
- b. *Club Sandwich*
- c. *Hamburger*

d. *Cheese Burger*



Gambar 1. Pelatihan Membuat Menu Makanan



Gambar 2 Pelatihan Penyajian Makanan

Sesi 2 pelatihan ini diberikan pelatihan pengolahan minuman beserta praktek penyajian makanan dan minuman oleh I Gede Agus Mertayasa. Ada 5 recipe minuman yang dipraktekan, dimana bahannya menbgadopsi bahan yang ada di sekitar Desa Lumbung. Recipe minuman yang dipraktekkan dengan mengadopsi bahan yang ada disekitar adalah :

- a. *The Sweet Romantic*
- b. *Manggo Light*
- c. *Tropical Dream*
- d. *Sunset Fruit Punch*



Gambar 3. Pelatihan Membuat Minuman

Setelah pelaksanaan kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan, tim mendapatkan informasi dari hasil umpan balik dengan wawancara terhadap peserta pelatihan bahwa mereka menyatakan program ini sangat bermanfaat bagi mereka terutama pengelola dan karyawan Kerta Rahayu. Peserta memahami pentingnya menu dan membuat variasi item menu populer serta memasak hidangan dengan peralatan yang seusai dan secara umum peserta merasakan peningkatan pengetahuan dan ketrampilan yang terkait tentang pengelolaan atau manajemen usaha kuliner/restoran.

KESIMPULAN

Setelah dilaksanakannya Program Kemitraan Masyarakat terhadap BUMDES Kerta Rahayu di Desa Lumbung, secara umum telah mencapai target yang telah ditetapkan. Pelaksanaan program ini sudah berjalan efektif dimana telah terjadi peningkatan kemampuan terhadap penyelesaian permasalahan yang dihadapi mitra. Dari berbagai kendala dan kelemahan sebagaimana dikemukakan pada permasalahan mitra, maka melalui program pemberdayaan masyarakat ini dapat disimpulkan bahwa pengetahuan tentang pengelolaan sebuah usaha kuliner atau warung makan baik dari segi wawasan penyusunan menu untuk makanan dan minuman, maupun proses pembuatannya mampu meningkatkan ketrampilan pengelola dan staf dalam proses penyusunan menu makanan dan minuman kepada konsumen serta proses pembuatannya.



Gambar 4. Hasil Pelatihan membuat kreasi Minuman



Implikasi dari pelaksanaan program PKM ini menunjukkan bahwa masih banyak persoalan yang mungkin akan dihadapi oleh BUMDES Kerta Rahayu terkait dengan pengelolaan menu dan variasi menu dalam operasional usah kuliner ini. Hal ini terkait dengan semakin banyaknya jumlah kunjungan wisatawan mancanegara maupun domestic ke Desa Wisata Lumbung. Hal ini tentu berdampak pada tuntutan variasi makanan dan minuman yang lebih banyak dan lebih kaya rasa dari yang ada saat ini.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Universitas Dhyana Pura melalui Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) atas dukungan penuh melalui Hibah Internal P Tahun Anggaran 2025 Skema Pengabdian Program Studi, serta kepada mahasiswa peserta program atas partisipasi dan dedikasi selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR REFERENSI

- [1] Firmansyah, N., & Widodo, W. (2025). Peran BUMDES dalam Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Desa: Studi Kasus Pandeglang. *Jurnal Ekonomi Desa*, 12(1), 45-60.
- [2] Suharto, E. (2020). Peningkatan Kapasitas Pengelola BUMDes Melalui Pelatihan dan Pendampingan. *Jurnal Pengembangan Desa*, 8(3), 78-92.
- [3] Mulyani, S. (2019). Manajemen BUMDes: Tantangan dan Peluang. *Jurnal Manajemen Desa*, 7(2), 112-130
- [4] Teja Sukmana IWK. 2025. Pengetahuan Makanan Dan Menu (*Food & Menu Knowledge*). Ganesha Kreasi Semesta, Banyumas, Jawa Tengah.