

Pelatihan Inovasi Produk Singkong Dan Penataan Homestay Di Kampung Adat Cireundeu Cimahi

Diana Simanjuntak¹, Erie Hidayat Sukriadi^{2*}, Darmawan Sunarja³

^{1,2,3} Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari, Bandung, Indonesia

*e-mail korespondensi: rie86.hidayat@gmail.com

Abstract

Tourism villages are an alternative to increasing the welfare of the local community by participating in these activities but still maintaining the customs, uniqueness, and local wisdom of the village. One of them is the Cireundeu traditional village which has been named a tourist village in the city of Cimahi with its uniqueness, one of which is replacing eating rice with "rasi" (cassava rice). This training on product innovation and homestay arrangement aims to further improve product alternatives for selling various foods made from cassava, as well as homestays to strengthen aspects of local wisdom in the arrangement. The method used is a direct demonstration in front of the training participants. The results of this training were innovations in food products from cassava. There were two types of food, namely cassava pudding and cassava donuts. The arrangement of the homestay added the attributes of the village's local wisdom in two places, namely the homestay owned by Mrs. Neneng and Mrs. Rita. So it is hoped that this training can provide knowledge as well as skills to further improve the quality of services provided to visitors who come to the village.

Keywords: Innovation; Cassava; Tourism village; Cireundeu Traditional Village; Homestays

Abstrak

Kampung wisata merupakan salah satu alternatif untuk dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan cara ikut serta dalam kegiatan tersebut akan tetapi tetap mempertahankan adat kebiasaan, keunikan, serta kearifan local kampung tersebut. Salah satunya adalah kampung adat cireundeu yang sudah dinobatkan sebagai kampung wisata yang ada di kota Cimahi dengan keunikan yang dimiliki salah satunya adalah mengganti makan nasi dengan "rasi" (beras singkong). Pelatihan inovasi produk dan penataan homestay ini bertujuan untuk lebih meningkatkan alternatif produk jual berbagai makanan yang terbuat dari singkong, juga pada homestay memberikan penguatan aspek kearifan local pada penataannya. Metode yang digunakan adalah demostrasi langsung didepan para peserta pelatihan. Hasil dari pelatihan ini adalah inovasi produk makanan dari singkong terdapat dua jenis makanan yaitu pudding singkong dan donat singkong, Adapun penataan homestay dengan menambahkan atribut kearifan local kampung tersebut di dua tempat yaitu homestay milik ibu Neneng dan ibu Rita. Sehingga diharapkan pelatihan ini dapat memberikan pengetahuan juga keterampilan untuk lebih meningkatkan kualitas pelayanan yang diberikan kepada para pengunjung yang datang ke kampung tersebut.

Kata Kunci: Inovasi; Singkong; Kampung Wisata; Kampung Adat Cireundeu; Homestay

Accepted: yyyy-mm-dd

Published: yyyy-mm-dd

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu industri yang berperan penting dalam perekonomian suatu daerah karena dapat meningkatkan pendapatan masyarakat pada umumnya, memperluas lapangan pekerjaan, serta meningkatkan perkembangan industri penunjang dan industri lainnya. Industri ini memperkenalkan dan menyuguhkan keindahan alam juga kebudayaan Indonesia kepada dunia Internasional. diharapkan dapat memacu pertumbuhan perekonomian nasional, sehingga mampu menggerakkan industri lain sebagai pendukungnya. Perencanaan pariwisata harus dilakukan, karena sekarang dan yang akan datang akan terjadi pergeseran minat wisata. Motif, minat, selera, tuntutan, dan perilaku wisatawan akan berubah dan harus direspon secara cepat dan tepat. Salah satu alternatif daya Tarik wisata dewasa ini adalah wisata budaya. Menurut (Priyanto & Desmafianti, 2022) Wisata Budaya memiliki beberapa aspek, seperti: daerah yang kental dengan upacara kelahiran, musik tradisional, tari tradisional, pakaian adat, perkawinan, upacara yang dilakukan sudah turun temurun hingga saat ini, bangunan sejarah, peninggalan tradisional cagar budaya, kain tradisional, pameran atau festival pertunjukan tradisional, museum,

serta adat istiadat lokal yang masih diterima oleh masyarakatnya. Selaras dengan pernyataan tersebut wisata budaya yang memiliki aspek-aspek tersebut salah satunya adalah kampung adat cireundeu Kampung Adat Cireundeu yang berlokasi berada di sebuah lembah yang dikelilingi oleh tiga gunung, di antaranya, Gunung Gajahlangu, Gunung Kunci, Gunung Cimenteng yaitu Kampung Cireundeu, Desa Leuwigajah, Kecamatan Cimahi Selatan, Kota Cimahi, Provinsi Jawa Barat. Berbeda dengan kampung adat lainnya, Kampung Adat Cireundeu memiliki prinsip "Ngindung Ka Waktu, Mibapa Ka Jaman", artinya masyarakat di kampung adat tersebut cukup terbuka dengan kemajuan jaman, hal tersebut bisa terlihat dari penggunaan listrik, peralatan elektronik, hingga arsitektur bangunan, hebatnya di sisi lain mereka tetap mempertahankan tradisi lama, sebagai bentuk penerjemahan dari "Ngindung Ka Waktu" pernyataan ini selaras dengan (Daniswari, 2022) artinya "Ngindung Ka Waktu" adalah sebagai warga kampung adat memiliki cara dan ciri masing-masing dan "Mibapa Ka Jaman" artinya masyarakat Kampung Adat Cireundeu tidak melawan perubahan zaman tapi mengikutinya, seperti dengan adanya teknologi, televisi, handphone, maupun penerangan. Adapun Fasilitas wisata yang tersedia di Kampung Adat Cireundeu adalah sebagai berikut:

1. Area parkir,
2. Masjid,
3. Toilet,
4. Homestay,
5. Pusat oleh-oleh,
6. Pusat pentas seni
7. Tempat pertemuan, dan
8. Bale atikan.

Kampung adat cireundeu saat ini sudah dikenal oleh masyarakat luas sebagai kampung wisata, kampung wisata menurut (Larasati & Rahmawati, 2017) adalah kampung kota yang dicirikan dengan adanya karakter masyarakat yang masih bersifat tradisional dimana hubungan antar warganya tergolong masih kuat, kampung wisata memiliki karakter umum yang meliputi adanya aksesibilitas menuju kampung yang baik, memiliki kekhasan fisik dan non-fisik, dan ada hasil tertentu dari penduduk yang dapat dijual sebagai cenderamata atau buah tangan. Sedangkan berdasarkan (Hadi, 2019) Kampung wisata menurut Peraturan Walikota Yogyakarta Nomor 115 Tahun 2016 adalah suatu wilayah yang penduduknya mempunyai kegiatan di bidang sosial dan ekonomi dalam bentuk pengembangan usaha pariwisata yang berbasis pada potensi daya tarik alam dan buatan termasuk bangunan cagar budaya maupun tatanan sosial kehidupan masyarakat setempat, nilai budaya, dan seni tradisi serta kerajinan dan kuliner tradisional dan sarana prasarana akomodasi. Sehingga kampung wisata adalah suatu kampung yang terdiri dari beberapa kelurahan yang memiliki daya Tarik wisata baik itu wisata alam, wisata buatan termasuk tatanan sosial kehidupan masyarakat setempat, nilai budaya, dan seni tradisi serta kerajinan dan kuliner tradisional dengan tersedia juga sarana akomodasi yaitu homestay. Para penduduk kampung adat cireundeu saat ini sudah dikenal sebagai kampung wisata dengan salah satu daya tariknya adalah mereka mengganti mengkonsumsi beras atau nasi diganti dengan "rasi" (beras singkong) yang merupakan adat istiadat dari nenek moyang mereka. Kampung cireundeu ini sudah dapat merasakan manfaat kegiatan pariwisata dalam menunjang perekonomian mereka, karena hampir setiap hari sabtu dan minggu dalam setiap minggunya wisatawan selalu berdatangan untuk berwisata ke kampung adat tersebut untuk hanya sekedar menikmati alam yang asri atau hanya sekedar jajan makanan-makanan yang khas dari kampung adat tersebut yaitu olahan makanan yang berbahan dasar singkong seperti awug singkong, kicimpring, kue semprong dan lain sebagainya.

Selain itu untuk menunjang terhadap wisata budaya kampung adat cireundeu perlu adanya sarana akomodasi untuk para pengunjung yang ingin menginap, penginapan yang cocok untuk di

kampung wisata adalah homestay. *Homestay is An alternative tourism where tourists will stay with the host's family in the same house and will experience the everyday way of life of the family and the local community* (The ASEAN Secretariat, 2016). Ini dapat diartikan bahwa homestay adalah salah satu bentuk akomodasi yang menggunakan rumah tinggal, menyediakan kesempatan bagi tamu/wisatawan untuk menjalani kehidupan sehari-hari bersama keluarga pemilik rumah atau komunitas baik secara langsung atau tidak langsung. Jadi pemilik homestay tersebut tidak boleh meninggalkan tamu yang menginap di homestay tersebut, sehingga penampilan diri juga penataan rumah dari tamu tersebut harus diperhatikan. Dalam homestay selain dari penataan rumahnya yang baik, kuliner yang disajikan juga harus memiliki ciri khas dari kampung tersebut, karena ciri khas kampung cireundeu ini adalah singkong. Jadi sebaiknya referensi makanan dari singkong perlu adanya inovasi tambahan untuk menambah referensi jenis kuliner yang ada.

Berdasarkan itulah program pengabdian pada masyarakat ini kami usulkan agar supaya para pemilik homestay juga para penjual makanan yang terbuat dari singkong yang ada di kampung adat cireundeu dapat mengelolanya dengan baik dan dapat memuaskan tamu yang menginap juga yang datang berwisata di kampung adat cireundeu tersebut. maka PKM ini bertopik: "Pelatihan Inovasi produk makanan dari singkong dan penataan Homestay Berbasis Kearifan Lokal Di Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi. Dimana program PKM ini dirancang adalah dalam rangka menambah referensi makanan dari singkong yaitu pudding singkong dan donat singkong, selain itu juga ternyata kulit singkong juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku karbon aktif seperti yang dilakukan oleh (Maulinda et al., 2015) dalam penelitiannya dengan hasil Kulit singkong mengandung unsur karbon yang cukup tinggi sebesar 59,31%, hal yang mendasar bahwa kulit singkong dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan karbon aktif, salah satu pemanfaatan karbon aktif adalah sebagai absorben pada pemurnian air sumur. Inovasi singkong tidak sampai disitu selanjutnya oleh (Ikhram & Chotimah, 2022) juga menginovasikan singkong menjadi mie yang mempunyai cita rasa yang enak untuk dinikmati. juga penataan dengan atribut-atribut yang berbasis kearifan local kampung adat tersebut pada homestay yang mereka miliki. Pelaksanaan pemberdayaan masyarakat atau masyarakat lokal adalah paradigma yang sangat penting dalam kerangka pengembangan dan atau pengelolaan sumber daya budaya dan pariwisata. Pentingnya pemberdayaan masyarakat dalam pembangunan adalah sejalan dengan pemaparan (Widyaningrum, 2018) menuliskan bahwa World Tourism Organization (UNWTO- Organisasi Pariwisata Dunia), menyatakan bahwa preservasi budaya dan penguatan masyarakat lokal merupakan aspek penting yang akan menjadi konsep pariwisata yang berkelanjutan (*sustainable tourism*) di masa mendatang.

Kegiatan pengabdian ini akan dilaksanakan di Kampung adat Cireundeu Kota Cimahi. Secara keseluruhan, target luaran yang ingin dicapai dalam kegiatan ini adalah adanya peningkatan kesejahteraan masyarakat yang lebih baik melalui pemanfaatan sumberdaya lokal yang memiliki nilai ekonomi, peningkatan keterampilan dan profesionalisme masyarakat, peningkatan kemampuan masyarakat dalam hal pembuatan berbagai macam hidangan kuliner dari singkong yang merupakan makanan pokok di daerah tersebut juga penataan homestay dengan menonjolkan kearifan local kesundaan yang dianut masyarakat tersebut, serta terbentuknya usaha ekonomi masyarakat dan kelembagaan yang berkualitas. Dengan target luarannya adalah sebagai berikut:

1. Terciptanya inovasi produk makanan dari singkong
2. Pengelolaan homestay berstandar nasional
3. Penataan yang berbasis budaya local
4. Kebersihan homestay terjaga dengan baik
5. Pengolahan makanan dan minuman yang higienis
6. Penataan makanan dan minuman tertata dengan baik
7. Penampilan pemilik homestay baik untuk meningkatkan pelayanan

METODE

Pelaksanaan Program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilakukan di Kampung Adat Cireundeu Kelurahan Leuwigajah Kecamatan Cimahi Selatan Kota Cimahi memiliki target sasaran yaitu ibu-ibu PKK yang merupakan ibu-ibu penggerak kampung wisata ini, Adapun kegiatan lapangannya adalah sebagai berikut:

1. Survey Lapangan

Survey lapangan ini dilakukan oleh tim PkM pada tanggal 29 Juli 2022 langsung ke kampung adat cireundeu dan bertemu dengan salah satu pengurus pokdarwis yaitu kang Tri, disana dilakukan diskusi terkait kegiatan PKM yang akan dilaksanakan.

2. Uji Coba Resep

Selanjutnya karena jenis PkM yang akan dilaksanakan salah satunya adalah inovasi produk maka dilakukan uji coba resep terlebih dahulu dibantu oleh mahasiswa sebelum pelaksanaan dilaksanakan.

3. Pelaksanaan PKM

PkM dilaksanakan pada tanggal 5 Agustus 2022 dengan metode kegiatan demonstrasi untuk inovasi produk makanan singkong didepan para peserta. Dan untuk penataan atribut sebagai ciri khas kearifan local di homestay langsung implementasi di homestay-homestay yang sudah ditentukan yaitu homestay Ema Neneng dan homestay Deulis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pra Kegiatan

Sebelum kegiatan pelatihan dilaksanakan tim melakukan persiapan-persiapan diantaranya:

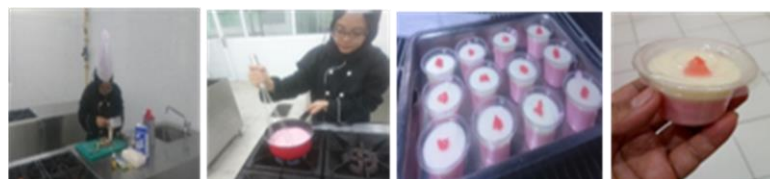
1. Melakukan survey lapangan dan diskusi dengan Pokdarwis terkait tema pelatihan yang akan dilaksanakan di kampung adat tersebut yaitu tentang inovasi produk makanan dari singkong dan penataan homestay yang berbasis kearifan local.



Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022

Gambar 1. Foto Kegiatan Survey Lokasi

2. Mencari, membuat serta menguji coba resep-resep untuk didemonstrasikan kepada ibu-ibu PKK penggiat kampung adat cireundeu dengan melibatkan mahasiswa-mahasiswi prodi perhotelan untuk kegiatan inovasi produk ini.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 2. Foto Uji coba resep pertama

Pada gambar 2 resep yang diambil untuk diinovasikan adalah pudding singkong sebagai resep pertama, dengan bahan-bahan yang terdiri dari susu cair, air mineral, bubuk agar-agar juga jelly, gula dan tentunya singkong, terakhir adalah pewarna makanan dan garnish/hiasan tambahan untuk mempercantik tampilan dari makanan tersebut.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 3. Foto kegiatan uji coba produk resep ke dua

Pada gambar 3, resep kedua untuk dijadikan inovasi yaitu donat singkong dengan berbagai topping yang diinginkan, bahan-bahan untuk pembuatan resep tersebut terdiri dari tepung terigu, gula, susu cair, ragi, garam, pengembang roti, dan singkong.

3. Menentukan waktu pelaksanaan untuk kegiatan pelatihan tersebut. Pelaksanaan pelatihan disepakati berdasarkan komunikasi dengan pengurus melalui media sosial dapat ditentukan yaitu tanggal 5 Agustus 2022, hari jumat pukul 09.00 sd 11.30 WIB.

B. Pelaksanaan Kegiatan

Berikut adalah hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan metode demonstrasi pembuatan inovasi produk serta implementasi langsung untuk penataan homestay/pondok wisata dengan atribut-atribut yang menonjolkan kearifan local daerah tersebut. Diawali dengan pengisian daftar hadir peserta mulai dari pukul 08.00 seperti yang dapat dilihat pada gambar 4 berikut ini.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 4. Kegiatan presensi peserta

Selanjutnya mulai pukul 08.05 pembukaan kegiatan dilaksanakan dengan agenda sebagai berikut:

Tabel 1. Susunan Acara

Waktu	Kegiatan	PIC
08.00 – 08.05	Pembukaan dan Doa	MC / Erie
08.05 – 08.20	Sambutan Ketua Stiepar/Ketua Tim Pengabdian	Diana
08.20 – 08.30	Sambutan Ketua Pokdarwis/Perwakilan	Kang Tri
08.30- 10.30	Pelatihan Inovasi Produk makanan dari Singkong	Erie dan Tim
10.30 – 11.30	Pelatihan Penataan Homestay berbasis kearifan local	Diana dan Tim
11.30 – 11.40	Penutupan	

Sumber: Penulis, 2022



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 5. Pembukaan pelatihan PKM

ada gambar 5 merupakan suasana kegiatan pembukaan yang dihadiri oleh kang Tri dan Kang Yana sebagai perwakilan pokdarwis Kampung Adat Cireundeu yang akan memberikan sambutan pada kegiatan tersebut, dalam pembukaan dihadiri juga oleh para peserta yang merupakan ibu-ibu penggerak kampung wisata.

Setelah pembukaan selanjutnya dilakukan kegiatan pelatihan sesi pertama yaitu demonstrasi inovasi produk makanan dari singkong sebagai berikut:

1. Inovasi produk makanan dari singkong

a) Pudding Singkong

Berikut adalah Langkah-langkah pembuatan dari inovasi resep pertama yaitu pudding singkong.

Persiapan/prepare bahan juga alat yang dibutuhkan untuk membuat pudding singkong diantaranya singkong diparut, gula, susu. dll



Selanjutnya masukan semua bahan kedalam stock pot dan beri warna sesuai keinginan, masak hingga matang.

Setelah matang, selanjutnya masukkan kedalam cup pudding yang telah disediakan. Tunggu hingga dingin.



Sumber: Dokumentasi Penulis 2022

Gambar 6. Proses pembuatan pudding singkong

Dalam pembuatan pudding tersebut formulasi resep yang digunakan adalah 100 gr gula pasir, 5 gr jelly powder, 8 gr agar-agar powder, 700 ml susu cair, 100 gr singkong parut (diperas), ¼ sdt garam, dan pewarna makanan 3 tetes atau sesuai selera. Formulasi tersebut untuk layer/lapisan pertama selanjutnya untuk layer/lapisan yang kedua formulasi resepnya adalah 50 gr gula pasir, 3 gr jelly powder, 3 gr agar-agar powder dan 200 ml susu cair. Formulasi resep tersebut untuk 15 pcs cup pudding.

Pada pelatihan tersebut juga tidak hanya tim yang melakukan demonstrasi tetapi melibatkan juga ibu-ibu yang menjadi peserta pelatihan. Seperti dapat dilihat pada gambar 7 berikut.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 7. Peserta membuat garnish pada pudding singkong

Pudding singkong ini juga pernah dijadikan eksperimen pada kegiatan pengabdian kepada masyarakat oleh (Setyawati et al., 2021) akan tetapi yang dilakukan oleh Setyawati et al metode pembuatannya adalah di kukus, berbeda dengan yang kita buat yaitu di rebus. Selain itu ada juga (Rusdi et al., 2020) yang membuat kreasi makanan dari bahan singkong yaitu kerasi membuat brownis dan pudding singkong. Berikut adalah tampilan akhir produk inovasi yang pertama ini adalah pudding singkong pada gambar 8.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 8. Tampilan hasil inovasi resep pertama "pudding singkong"

b) Donat Singkong

Untuk resep yang kedua pada pelatihan inovasi produk makanan dari singkong dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di kampung adat cireundeu yaitu Donat Singkong dengan formulasi resep sebagai berikut:

Tabel 2.
Formulasi Resep Donat Singkong

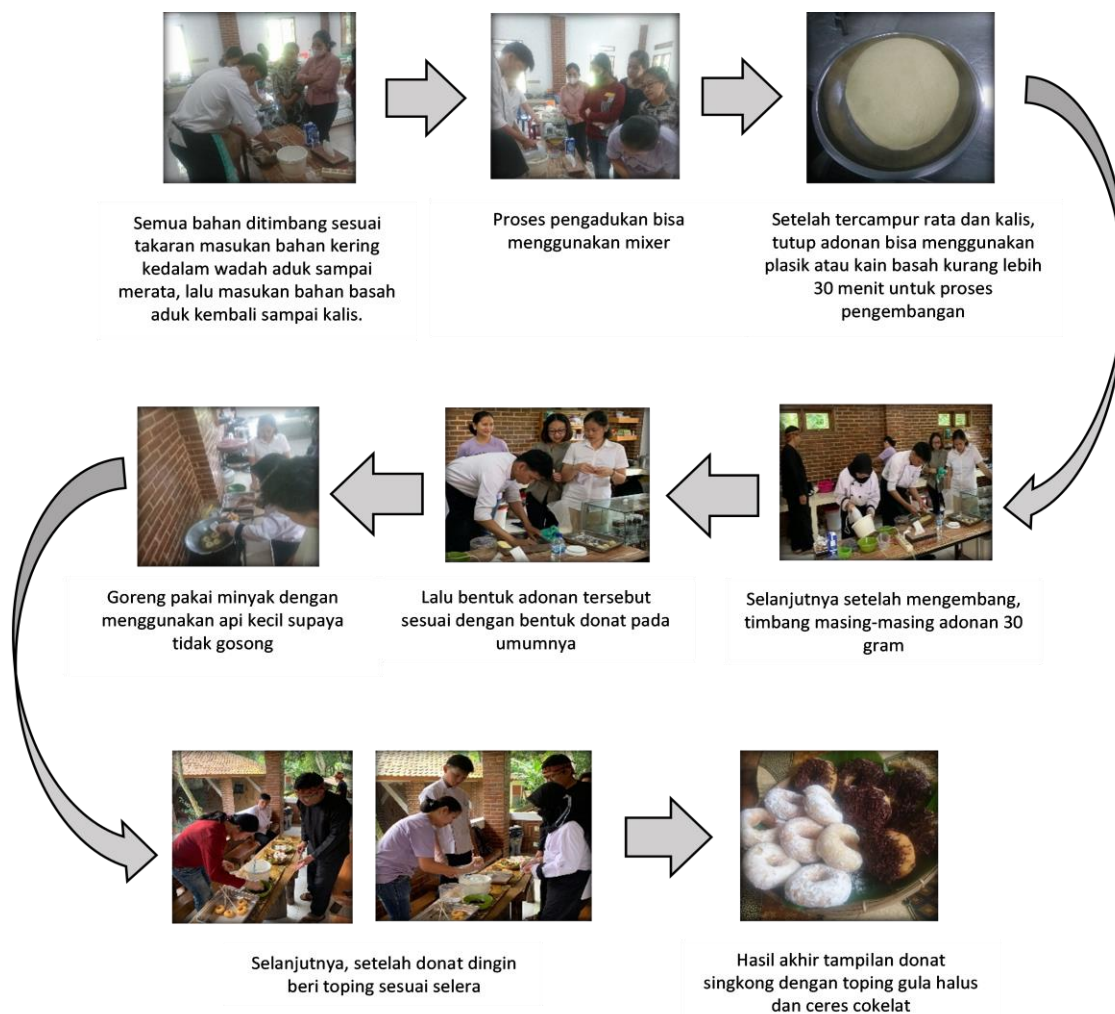
No.	Bahan yang digunakan	Gramasi/Takaran
1	Tepung	300 gr
2	Singkong kukus/rebus	150 gr
3	Kuning telur	2 butir
4	Margarin	30 gr
5	Gula pasir	35 gr
6	Susu bubuk	15 gr
7	Ragi	6 gr
8	Garam	¼ sdt
9	Susu cair dingin	100 ml
10	Bread improver	1 gr

Sumber: Penulis, 2022

Formulasi resep tersebut akan menghasilkan 20 buah donat dengan masing-masing ukuran donat sebesar 30 gram. Adapun Langkah-langkah pembuatan donat tersebut adalah sebagai berikut:

1. Masukan terigu, gula pasir, susu bubuk, ragi, bread improver juga singkong yang sudah di haluskan aduk rata menggunakan mixer
2. Masukan kuning telur dan susu cair dingin aduk rata
3. Masukan garam dan margarin aduk sampai kalis
4. Tutup adonan, diamkan selama 30 menit (supaya mengembang)
5. Timbang adonan masing-masing seberat 30-gram lalu bentuk seperti donat pada umumnya
6. Tutup Kembali adonan yang sudah di bentuk dan diamkan kembali selama kurang lebih 20 menit.
7. Goreng dengan menggunakan api kecil.
8. Setelah dingin berikan topping sesuai yang diinginkan.

Langkah-langkah pembuatan donat tersebut juga dapat di lihat pada gambar 9 sesuai dengan pelatihan dengan metode demonstrasi sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 9. Kegiatan pelatihan pembuatan donat singkong

Pada gambar 9 ini merupakan langkah-langkah kegiatan yang dilakukan pada saat pembuatan donat singkong bersama para peserta. Donat singkong ini banyak digemari oleh banyak orang hal ini dibuktikan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh (Hidayat & Abduh, 2020) menyatakan bahwa hasil survei sebanyak 103 dari 150 responden atau sebanyak (68.7%) menyatakan menyukai Donat Singkong.

2. Implementasi penataan homestay

Pelatihan sesi kedua pada kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di kampung adat cireundeu adalah implementasi penataan homestay di salah satu rumah warga yang sudah menjalankan operasional homestay sebelumnya, yaitu homestay ibu Neneng.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 10. Foto papan nama homestay ibu Ema Neneng

Pada pelatihan ini memfokuskan penataan homestay dengan mengangkat atau menonjolkan atribut-atribut yang berbasis kearifan local mulai dari gorden, bantal hias, bed runner dan lain sebagainya menggunakan motif daun singkong yang merupakan ciri khas dari kampung tersebut juga atribut-atribut lain yang terbuat dari bambu seperti caping, angklung, dan ayakan. Ayakan adalah sejenis nampan yang terbuat dari anyaman bambu berbentuk bulat.

Berikut kegiatan-kegiatan implementasi penataan homestay pada pengabdian kepada masyarakat di kampung adat cireundeu sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 11. Kegiatan demonstrasi penataan kamar homestay

Pada gambar 11 merupakan implementasi penataan kamar tidur homestay sesuai dengan standar nasional adalah sebagai berikut:

1. Pemasangan *bedsheet*/sprai tempat tidur dengan menggunakan kain polos supaya terlihat rapih dan apabila kotor dapat terlihat.
2. Pemasangan sarung bantal yang warnanya senada dengan sprai
3. Pemasangan *bed runner* dan bantal hias untuk memperindah tampilan tempat tidur.

Kegiatan pengabdian seperti ini yaitu penataan homestay dilakukan juga oleh (Permatasari et al., 2021) yang memiliki tujuan untuk mendukung destinasi wisata yang ada di Belitung setelah ditetapkannya Belitung sebagai Kawasan Geopark oleh UNESCO maka terjadi juga peningkatan daya tarik wisata di daerah tersebut.

Selanjutnya adalah penataan area-area dalam homestay ditempat-tempat yang strategis sebagai hiasan juga sebagai atraksi yang sekiranya dapat digunakan oleh pengunjung sebagai berikut:



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 12. Foto-foto kegiatan penataan atribut homestay

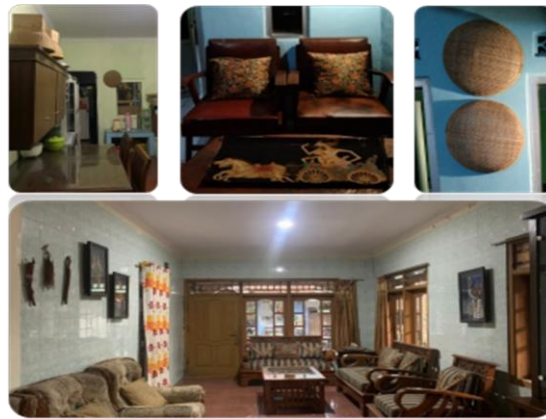
Pada gambar 12 tersebut adalah implementasi penataan atribut yang berbasis kearifan local sebagai identitas dari daerah tersebut atau budaya sunda pada umumnya.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 13. Atribut sebagai ciri khas dipasang di dinding

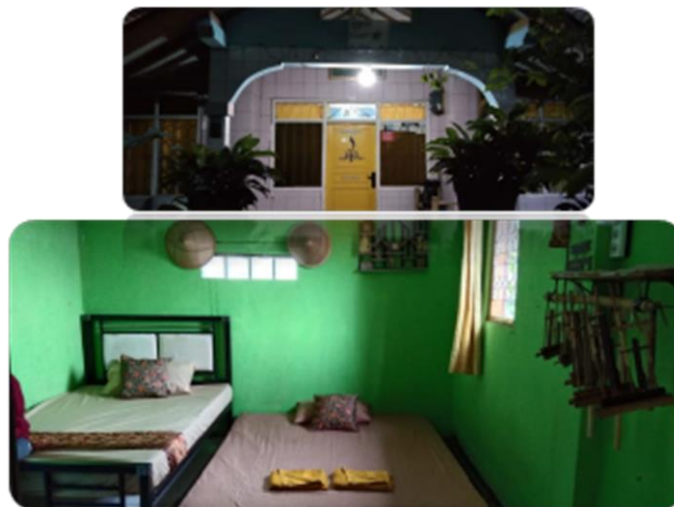
Pada gambar 13 angklung dan caping dijadikan sebagai bahan hiasan dinding di depan kamar homestay rumah ibu Ema yang berada di lantai 2 rumahnya, dengan pemandangan depan kamar tersebut adalah hamparan pohon-pohon yang rindang. Selain itu juga hiasan-hiasan tersebut dapat digunakan sebagai atribut untuk berfoto seperti pada gambar 12.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 14. Atribut dipasang sebagai hiasan

Pada gambar 14. Selain di dinding depan kamar tidur pada gambar 13 diatas, ada juga "boboko" disebut dalam Bahasa sunda (gambar sebelah kiri) yaitu tempat untuk menghidangkan nasi setelah dinanak, bisa disimpan diatas lemari. Ada juga "ayakan" (gambar sebelah kanan), yaitu alat untuk mengambil ikan di kolam, atau sebagai tempat menjemur "opak" dibawah sinar matahari. Gambar yang ditengah adalah hiasan di ruang tamu di kursi diimplementasikan bantal kursi dengan sarung bantalnya menggunakan motif daun singkong.



Sumber: Dokumentasi penulis, 2022

Gambar 15. Penataan kamar homestay

Gambar 15 merupakan implementasi penataan kamar homestay di rumah milik ibu Deuis, untuk atribut-atribut ciri khas kampung tersebut dipasang juga di dinding-dinding kamar sebagai hiasan

KESIMPULAN

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat yang dilakukan di Kampung Adat Cireundeu Kota Cimahi adalah merupakan perwujudan dari kegiatan tri dharma perguruan tinggi seorang dosen. Kegiatan dilakukan pada tanggal 5 Agustus 2022, dengan topik pelatihan inovasi produk makanan dari singkong dan penataan homestay berbasis kearifan local, dan hasilnya untuk inovasi produk mendapatkan 2 produk yang didemonstrasikan yaitu pudding singkong dan donat singkong, untuk penataan homestaynya menggunakan atribut-atribut yang mencirikan kebudayaan

sunda yaitu bambu, anyaman-anyaman dari bambu seperti dari boboko, aseupan, ayakan, nyiru dan dudukuy atau caping, juga atribut kain-kain dengan gambar daun singkong. Kelemahan dari pelatihan ini adalah keikutsertaan warga kurang maksimal hanya sebatas ibu-ibu penggerak pariwisatanya saja, akan tetapi yang menjadi kelebihanannya adalah antusias dari peserta yang ikut sangat luar biasa keingintahuannya sehingga aktif bertanya pada saat pelaksanaan. Kemungkinan pengembangan yang dapat dilakukan kembali adalah dengan mencari inovasi-inovasi produk makanan lain dengan berbahan dasar singkong juga penambahan atribut-atribut kesundaan yang lain sebagai ciri khas kampung tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Daniswari, D. (2022). *Kampung Adat Cireundeu: Lokasi, Daya Tarik, dan Rute*. [www.Bandung.Kompas.Com](http://www.bandung.kompas.com).
<https://bandung.kompas.com/read/2022/09/23/164036478/kampung-adat-cireundeu-lokasi-daya-tarik-dan-rute?page=all#page2>
- Hadi, W. (2019). Menggali Potensi Kampung Wisata Di Kota Yogyakarta Sebagai Daya Tarik Wisatawan. *Journal of Tourism and Economic*, 2(2), 129–139.
<https://doi.org/10.36594/jtec.v2i2.39>
- Hidayat, C., & Abduh, M. S. (2020). Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Berbahan Dasar Singkong yang diolah Secara Tradisional dan Kekinian. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 25(1), 53–65. <http://jurnalpariwisata.stpttrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1333>
- Ikhram, A., & Chotimah, I. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Larasati, N. K. R., & Rahmawati, D. (2017). Strategi Pengembangan Pariwisata Budaya yang Berkelanjutan Pada Kampung Lawas Maspati, Surabaya. *Jurnal Teknik ITS*, 6(2), 529–533.
<https://doi.org/10.12962/j23373539.v6i2.25024>
- Maulinda, L., Nasrul, Z., & Sari, D. N. (2015). Jurnal Teknologi Kimia Unimal Pemanfaatan Kulit Singkong sebagai Bahan Baku Karbon Aktif. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 4(2), 11–19.
- Permatasari, M., Pratiyudha, D., & Palembang, P. P. (2021). *Pengelolaan homestay sebagai daya dukung destinasi wisata belitung*. 1(2), 221–233.
- Priyanto, R., & Desmafianti, G. (2022). *Nilai Budaya Pangan Singkong di Kampung Adat Cireundeu*. 4(1), 48–58. <https://doi.org/10.51977/jiip.v4i1.739>
- Rusdi, R., Anwar, Z., & Ichwan, S. (2020). Pengolahan Hasil Pertanian Guna Meningkatkan Nilai Jual "Kreasi Olahan Makanan Berbahan Singkong". *BERNAS Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 47. <https://doi.org/10.33506/pjcs.v2i1.803>
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafur, A. (2021). Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abdi*, 5(1), 102–108.
- The ASEAN Secretariat. (2016). *Asean Homestay Standard*.
- Widyaningrum, G. L. (2018). Peran Masyarakat Lokal, Aspek Penting dari Pariwisata Berkelanjutan. *National Geographic Indonesia*. <https://nationalgeographic.grid.id/read/13997719/peran-masyarakat-lokal-aspek-penting-dari-pariwisata-berkelanjutan>