Available online at: prosiding.relawanjurnal.id/index.php/comdev
Proceeding of Community Development
Volume 2 (2018): 692-700; DOI: https://doi.org/10.30874/comdev.2018.432
"Memperkuat Produktivitas untuk Ketahanan Ekonomi Nasional"

TIPE ARTIKEL: ESSAY

Processed Product Innovations Made from Rusip on Bangka Island [Inovasi Produk Olahan Berbahan Dasar Rusip di Pulau Bangka]

Santi Palupi[1], Budi Riyanto[2], Nami Fitricia Pasaribu[3]

[1,2,3]Program Studi Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro, Jakarta, Indonesia
E-mail: santi.palupi@podomorouniversity.ac.id ; budi.riyanto@podomorouniversity.ac.id ; nami.pasaribu@podomorouniversity.ac.id

Abstract

Bangka Island itself has special foods, including brain-brain, pineapple cake, sting, trigger, kemplang, pantiaw, tahukok, rusip. Among the typical foods of Bangka Island there is one unique type of food that is rusip. Rusip is a traditional food for the people of Bangka Island. At first glance, there is nothing interesting about the typical Bangka cuisine. Rusip is a chili sauce made from anchovy or bilis. The color is cloudy, the smell is pungent, and the flesh of the fish is smooth. Rusip is made from fermented bilis fish (Clupeoides borneensis) After the fish is fermented and emits an acidic odor, then it is processed with onions, chili with brown sugar, rice crust water, salt, and also key oranges. "Rusip can be eaten in the morning, afternoon and night. Rusip is also considered to be a side dish at meals or commonly eaten with cassava leaves, kangkung leaves and also dipped with cucumbers and eggplants or other vegetables. Almost all regions in Bangka produce rusip. small or home industry In general, rusip products have the appearance of whole fish that starts to crumble, cloudy and runny with gray and brown color, salty and sour taste, and fishy and sour aroma which is a characteristic of fermented products. rusip that cannot last for a long time, it is necessary to process innovations based on rusip to bring up new processed products, besides that the rusip can be easily accepted by many people. Based on this, there is a need for community service that emphasizes innovation processed products made from russip-based products, while the participants in the community service activities were women P KK who are members of the National Crafts Council of the Bangka Province with a total of 30 people. From the results of counseling, discussions, and demonstrations carried out for PKK mothers, it can be concluded that the importance of understanding the scope of culinary tourism and the importance of culinary tourism in the development of tourism in an area can improve people's income, culinary can preserve regional specialties. Thus the community will feel ownership and feel proud of the local cuisine that exists.

Keywords: Processed Product Innovation; Rusip; Culinary Tourism.

Abstrak

Pulau Bangka memiliki makanan khas, diantaranya: otak-otak, kue nanas, rintak, kericu, kemplang, pantiaw, tahu kok, rusip. Di antara makanan khas Pulau Bangka ada satu jenis makanan yang unik yaitu rusip. Rusip merupakan makanan tradisional masyarakat Pulau Bangka. Rusip adalah sambal cocol yang terbuat dari ikan teri atau bilis. Warnanya keruh, baunya menyengat, dan daging-daging ikan rada halus. Rusip terbuat dari fermentasi ikan bilis (Clupeoides borneensis) Setelah ikan difermentasi dan mengeluarkan bau asam, kemudian diolah bersama bawang, cabai gula merah, air kerak nasi, garam, dan juga jeruk kunci. "Rusip bisa dimakan saat pagi, siang dan malam. Rusip itu juga dianggap seperti lauk saat makan atau biasa dimakan bersama daun singkong, daun kangkung dan juga dicocol bersama timun dan terong atau lalapan lainnya. Hampir seluruh daerah di Bangka memproduksi rusip.,Namun skala pengusahaannya masih kecil atau home industry. Karena proses penyimpanan rusip yang tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama, maka diperlukan inovasi dari olahan berbahan dasar rusip untuk memunculkan produk olahan baru, selain itu agar rusip dapat diterima dengan mudah oleh banyak kalangan. Berdasarkan hal ini, maka perlu adanya pengabdian kepada masyarakat yang menekankan pada inovasi produk olahan berbahan dasar rusip. Adapun peserta dalam kegiatan pengabdian kepada

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK yang tergabung dalam Dewan Kerajinan Nasional Dearah Provinsi Bangka yang berjumlah 30 orang. Dari hasil penyuluhan, diskusi dan demonstrasi yang dilaksanakan bagi ibu-ibu PKK, dapat disimpulkan bahwa pentingnya pemahaman mengenai ruang lingkup wisata kuliner dan pentingnya dalam pengembangan kepariwisataan suatu daerah, dengan mengangkat kulinernya dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan melestarikan kuliner khas daerah. Dengan demikian masyarakat akan merasa memiliki dan merasa bangga dengan kuliner lokal yang ada.

Kata Kunci: Inovasi Produk Olahan; Rusip; wisata kuliner.

PENDAHULUAN

Pulau Bangka Belitung adalah salah satupulau yang terletak di sebelah Timur dari Pulau Sumatra. Merupakan bagian dari wilayah Provinsi Kepulauan Bangka Belitung yang memiliki luas 11.693,54 KM^2. Pulau Bangka memiliki arti "sudah tua" atau "sangat tua", sehingga diartikan pulau yang sudah tua. Banyak kandungan bahan-bahan galian mineral yang terjadi karena proses alam selama jutaan tahun.

Kata wangka merupakan asal usul dari Bangka yang artinya timah. Sering disebut sebagai Pulau Timah karena banyak ditemukan bahan galian timah. Masyarakat lebih sering memanggilnya pulau ini dengan kata Pulau Bangka atau Pulau Bertimah yang disebabkan oleh pergeseran atau bunyi bahasa yang berubah. Menurut sejarah, Pulau Bangka tidak mempunyai penduduk asli. Pada awalnya kebanyakan dari Suku Sekak merupakan pendatang. Ajaran aninisme masih dianut oleh sebagian besar masyarakat. Agama Islam yang kemudian berkembang sampai sekarang dibawa masuk oleh bangsa Melayu dari daratan Malaka. (Wikipedia, 23 Maret 2017).

Berdasarkan data statistik perikanan, Provinsi Pulau Bangka Belitung memiliki hasil perikanan yang bervariasi, seperti: tengiri, tongkol, kembung, ikan layang, selar, tembang, kakap, kerapu, bawal hitam, bawal putih, kerisi, ekor kuning, bilis, udang vanamei, udang windu. (BPS-Prop.Bangka, 2017).

Pulau Bangka sendiri memiliki makanan khas, diantaranya: otak-otak, kue nanas, rintak, kericu, kemplang, pantiaw, tahu kok, rusip. Di antara makanan khas Pulau Bangka ada satu jenis makanan yang unik yaitu rusip. Rusip merupakan makanan tradisional masyarakat Pulau Bangka. Berupa sambal cocol yang terbuat dari ikan teri atau bilis. Rusip terbuat dari fermentasi ikan bilis (*Clupeoides borneensis*) Setelah ikan difermentasi dan mengeluarkan bau asam, kemudian diolah bersama bawang, cabai bersama gula merah, air kerak nasi, garam, dan juga jeruk kunci. "Rusip bisa dimakan saat pagi, siang dan malam. Rusip itu juga dianggap seperti lauk saat makan atau biasa dimakan bersama daun singkong, daun kangkung dan juga dicocol bersama timun dan terong atau lalapan lainnya. Hampir seluruh daerah di Bangka memproduksi rusip Namun skala pengusahaannya masih kecil atau home industry.

Secara umum produk rusip memiliki penampakan ikan utuh yang mulai hancur, keruh, dan encer. Ciri khas dari prodak fermentasi adalah memiliki warna abu-abu dan coklat, rasa asin dan asam, serta aroma amis dan asam. Karena proses penyimpanan rusip yang tidak dapat bertahan dalam waktu yang lama, maka diperlukan inovasi dari olahan berbahan dasar rusip untuk memunculkan produk olahan baru, selain itu agar rusip dapat diterima dengan mudah oleh banyak kalangan.

Berdasarkan hal ini, maka perlu adanya pengabdian kepada masyarakat yang menekankan pada inovasi produk olahan berbahan dasar rusip.

STUDI PUSTAKA

Wisata Kuliner

Destinasi pariwisata kuliner adalah kesatuan wilayah administrative yang memiliki satu atau lebih objek wisata kuliner lokal. Sedangkan objek wisata kuliner adalah kesatuan wilayah geografis di dalam kota yang memiliki satu atau lebih produk wisata kuliner lokal baik berupa restoran atau warung, pusat jajan, industri rumahan yang menampilkan tema kuliner tertentu dan berkaitan dengan kelokalan wilayahnya.

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

Wisata kuliner adalah aktivitas wisatawan terkait makanan di destinasi pariwisata seperti makan di restoran, pembelian produk makanan lokal, dan menikmati pengalaman keunikan makan produksi lokal pada wilayah tertentu. (Palupi, 2016)

Dalam tradisi kuliner nusantara, sambal merupakan sajian yang sepertinya tidak dapat dipisahkan. Mulai dari orang perkotaan hingga masyarakat pelosok menyukai sambal. Tiap-tiap daerah pun memiliki keunikan tersendiri soal sajian yang satu ini. Salah satu sambal yang berasal dari ujung timur pulau Sumatera, tepatnya ada di Bangka Belitung adalah **Sambal Rusip**. Karena Bangka merupakan daerah kepulauan, maka tak heran jika sambalnya pun memakai ikan teri sebagai bahan dasar pembuatannya.

Kuliner hasil fermentasi ikan bilis / ikan teri ini memang jadi salah satu produk khas Bangka Belitung. Di beberapa daerah lain yang banyak sungai dan laut misalnya Palembang, Kalimantan dan lainnya juga sebenarnya ada produk yang hampir serupa, mungkin hanya beda nama saja. Walaupun begitu, Rusip asal Bangka memiliki aroma yang lebih khas dan rasa yang lebih pas di lidah. Ternyata dibalik penampakannya yang ekstrem, Rusip mengandung asam amino yang tinggi dan asam laktat yang tinggi sehingga berguna untuk pencernaan dan membuat awet muda.

Cukup banyak penelitian yang menunjukkan bahwa Rusip bisa memberikan dampak pada penurunan kolesterol. Hal ini terjadi karena bakteri asam laktat yang dihasilkan saat proses fermentasi terbukti dapat memperbaiki kadaan profil lipid darah bagi penderita hiperkolesterolemi. Belum lagi kandungan kalsium yang merupakan kandungan terbesar pada ikan teri yang berperan membantu menurunkan kadar kolesterol darah. Jadi, kesimpulannya adalah Rusip aman dan nyaman buat penderita kolesterol sekalipun. (https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bangka/rusip-sambal-khas-bangka-belitung-yang-menggoda.html)

Pada saat ini wisata kuliner banyak yang sedang dikembangkan, dengan tujuan untuk dapat menambah jumlah kunjungan wisatawan. Daya Tarik wisatawan bukan hanya berupa tempat atau pemandangan. Diperlukan praktisi kuliner yang akan membantu untuk melakukan inovasi dalam dunia kuliner.

Inovasi Produk

Tidak terbatas dengan produk adalah konsep luas dari Inovasi. Seseorang dapat mengartikan inovasi sebagai sesuatu yang baru berupa ide, cara-cara ataupun sebuah obyek. Inovasi juga sering digunakan untuk merujuk pada perubahan yang dirasakan sebagai hal yang baru oleh masyarakat yang mengalami. (Suryani, 2008: 304)

Pengertian Inovasi Greg Richards dan Julie Wilson dalam Poerwanto, dkk, 2012 menuliskan bahwa "inovasi adalah pengenalan penemuan baru atau menyebarkan makna penemuan baru tersebut ke dalam penggunaan umum di masyarakat. Inovasi produk bukan harus datang dari pimpinan puncak saja tetapi tanggungjawab semua pihak yang telibat dalam proses produksi. Inovasi dipandang sebagai kreasi dan implementasi —kombinasi baru. Inovasi mengandung arti pengembangan dan implementasi sesuatu yang baru." Avanti Fontana (2011) mendefinisikan inovasi produk sebagai proses pengenalan produk atau sistem baru yang membawa kesuksesan ekonomi bagi perusahaan dan kesuksesan sosial bagi konsumen serta komunitas atau lingkungan yang lebih luas.

Bentuk – Bentuk Inovasi Produk

Dalam bukunya (Avanti Fontana, 2011) menyebutkan inovasi produk yang mencakup perubahan – perubahan pada:

1. Bungkus produk, membangun, memperbaiki kemasan suatu produk sehingga lebih inovatif

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

2. Ukuran produk, adanya keragaman ukuran yang inovatif.
3. Inovasi proses, mengubah maupun membangun proses produksi menjadi lebih efisien.
4. Inovasi sistem distribusi, membuat saluran distribusi lebih sederhana
5. Inovasi manajemen, bertujuan membuat manajemen organisasi menjadi lebih fleksibel dan lincah dalam menghadapi perubahan kondisi lingkungan organisasi.

Pemberdayaan Masyarakat

Untuk memberikan daya (*empowerment*) atau penguatan (*strengthening*) kepada masyarakat adalah upaya dari pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat biasanya diartikan sebagai kemampuan seseorang yang bersenyawa dengan masyarakat untuk membangun pemberdayaan masyarakat yang bersangkutan sehingga memiliki tujuan untuk menemukan alternatif yang baru dalam pembangunan masyarakat (Mardikanto, 2014).

Menurut Fahrudin (2012:96-97), upaya untuk memampukan dan mendirikan masyarakat dengan tujuan pemberdayaan masyarakat:

Enabling, adalah menciptakan suasana atau iklim yang memungkinkan potensi masyarakat berkembang. Pengenalan bahwa setiap manusia, setiap masyarakat memiliki potensi yang dapat dikembangkan merupakan titik tolaknya. Upaya untuk membangun daya itu dengan cara mendorong, memotivasi dan membangkitkan kesadaran akan potensi yang dimilikinya serta berupaya untuk mengembangkannya adalah fungsi dari pemberdayaan.

Empowering, yaitu dengan memperkuat potensi atau daya yang dimiliki oleh masyarakat untuk meningkatkan kapasitas. Perkuatan ini meliputi langkah-langkah nyata seperti penyediaan berbagai masukan (input) serta pembukaan akses kepada berbagai peluang yang dapat membuat masyarakat menjadi makin berdayaan.

Protecting, yaitu melindungi kepentingan dengan mengembangkan sistem perlindungan bagi masyarakat yang menjadi subjek pengembangan. Dalam proses pemberdayaan harus dicegah yang lemah menjadi bertambah lemah, oleh karena kekurang berdayaan dalam menghadapi yang kuat. Dilihat sebagai upaya untuk mencegah terjadinya persaingan yang tidak seimbang serta eksploitasi yang kuat atas yang lemah adalah upaya untuk melindungi.

Tujuan Pemberdayaan Masyarakat

Menurut Mardikanto (2014:202), terdapat enam tujuan pemberdayaan masyarakat, yaitu:

1. **Perbaikan kelembagaan (*better institution*)**. Dengan perbaikan kegiatan/tindakan yang dilakukan, diharapkan akan memperbaiki kelembagaan, termasuk pengembangan jejaring kemitraan usaha.
2. **Perbaikan usaha (*better business*)**. Perbaikan pendidikan (semangat belajar), perbaikan aksesibisnislitas, kegiatan dan perbaikan kelembagaan, diharapkan akan memperbaiki bisnis yang dilakukan.
3. **Perbaikan pendapatan (*better income*)**. Dengan terjadinya perbaikan bisnis yang dilakukan, diharapkan akan dapat memperbaiki pendapatan yang diperolehnya, termasuk pendapatan keluarga dan masyarakatnya.
4. **Perbaikan lingkungan (*better environment*)**. Perbaikan pendapatan diharapkan dapat memperbaiki lingkungan fisik dan sosial, karena kerusakan lingkungan seringkali disebabkan oleh kemiskinan atau pendapatan yang terbatas.
5. **Perbaikan kehidupan (*better living*)**. Tingkat pendapatan dan keadaan lingkungan yang membaik, diharapkan dapat memperbaiki keadaan kehidupan setiap keluarga dan masyarakat.

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

6. **Perbaikan masyarakat (*better community*)**. Kehidupan yang lebih baik, yang didukung oleh lingkungan (fisik dan sosial) yang lebih baik, diharapkan akan terwujud kehidupan masyarakat yang lebih baik pula.

METODE PEGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Metoda dalam pengabdian ini adalah ceramah dan demonstrasi/ praktek. Menurut Wina sanjaya (2006:147), metode ceramah dapat diartikan sebagai cara menyajikan pelajaran melalui penuturan secara lisan atau penjelasan langsung kepada sekelompok siswa. Metode ceramah merupakan metode yang sampai saat ini sering digunakan oleh setiap guru atau instruktur. Hal ini selain disebabkan oleh beberapa pertimbangan tertentu, juga adanya faktor kebiasaan baik dari guru ataupun siswa. Adapun materi ceramah yang disampaikan adalah mengenai ruang lingkup wisata kuliner dan perkembangan wisata kuliner.

Menurut Roestiyah (2008) dalam Miftahul Huda (2013:231), "demonstrasi atau peragaan merupakan salah satu strategi mengajar dimana guru memperlihatkan suatu benda asli, benda tiruan, atau suatu proses dari materi yang diajarkan kepada seluruh siswa. Hal ini juga berarti bahwa strategi demonstrasi adalah cara penyajian pelajaran dengan memperagakan dan mempertunjukan suatu proses, situasi, atau benda tertentu yang sedang diperlajari baik dalam bentuk sebenarnya maupun dalam bentuk tiruan yang dipertunjukan oleh guru atau sumber belajar di depan seluruh siswa, dengan strategi demonstrasi, siswa dapat mengamati dengan seksama apa yang terjadi, bagaimana prosesnya, bahan apa saja yang diperlu kan, serta bagaimana hasilnya."

Adapun peserta dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah ibu-ibu PKK yang tergabung dalam Dewan Kerajinan Nasional Dearah Provinsi Bangka yang berjumlah 30 orang. Kegiatan ini dilaksanakan di Darma Wanita yang bertempat di kantor gubernuran. Metode praktik yang dilakukan adalah dengan membuat inovasi produk berbahan dasar rusip adapun Inovasi produk yang dibuat adalah olahan dengan bahan dasar rusip yaitu "**kue cubit rusip**". Kue cubit merupakan jajanan yang sangat popular di Jakarta. Kue cubit biasanya dijual di sekolah-sekolah atau di pasar. Diberikan nama kue cubit karena pada saat kue matang diambil dengan menggunakan alat penjepit oleh pembuatnya, sehingga terlihat seperti dicubit. Inovasi ini dibuat karena kue cubit merupakan makanan yang cara pembuatannya cukup mudah dan tidak memerlukan alat khusus untuk membuatnya.

Dengan penambahan rusip maka kue cubit yang biasanya dominan dengan rasa manis sedikit dimodifikasi sehingga memiliki rasa gurih dan menggunakan olahan mayonnaise sebagai saucenya. Resep untuk kue cubit rusip adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan Baku Pembuatan Kue Cubit Rusip

Adonan Kue Cubit	
Tepung Segitiga	50 gr
Gula	20 gr
Margarine (cair)	50 gr
Baking Powder	5 gr
Ragi	2 gr
Telur	100 gr
Garam	secukupnya

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

Tabel 2. Bahan Baku Pembuatan Mayonnaise

Campuran Mayonnaise	
Mayonnaise	500 gr
Bawang Putih	2 siung
Bawang Bombay	1 buah
Madu	3 sdm
Daun Peterseli	secukupnya
Daun Ketumbar	secukupnya

Cara adonan hanya mencampurkan semua bahan kemudian aduk rata dengan menggunakan adukan. Diamkan kurang lebih selama 30 menit kemudian masak menggunakan cetakan kue cubit di atas api. Tunggu hingga warna di bawahnya sedikit coklat dan sudah kering kemudian diangkat. Sedangkan mayones cincang halus bawang putih, bawang bombay, daun peterseli, dan daun ketumbar lalu campur rata. Penambahan bawang putih pada Mayones berfungsi untuk mengurangi rasa amis pada rusip

HASIL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

Rusip merupakan hasil fermentasi dari ikan bilis dan popular di Pulau Bangka. Proses pembuatannya yang unik membuatnya menjadi salah satu makanan yang menarik. Ikan bilis difermentasi selama 14 hari. Karena proses fermentasi tersebut yang membuat rasa amis semakin kuat. Sehingga banyak orang yang tidak dapat mengkonsumsi rusip.



Source: https://cookpad.com/id/resep/2400820-rusip
Gambar 1. Rusip

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan adalah dengan memberikan pemahaman kepada ibu-ibu PKK mengenai wisata kuliner dan proses pengembangan kuliner. Diawali dengan mengumpulkan 30 orang ibu-ibu PKK yang tergabung dalam Dewan Kerajinan Nasional Dearah Provinsi Bangka dalam ruang aula gedung Darma Wanita di lingkungan kantor Gubernur Bangka, peserta diberi penjelasan oleh Ibu Santi tentang pentingnya Sadar Wisata di Propinsi Bangka, yang dijadikan sebagai 10 Destinansi Unggulan oleh Kementerian Pariwisata, dengan memberikan contoh-contoh dan tanya jawab. Selanjutnya para peserta diajak untuk melihat demontrasi cara pembuatan " Kue Cubit Rusip " yang diberikan oleh Chef Budi. Pertama-tama dijelaskan bahan-bahan dasar yang diperlukan untuk pembuatan Kue Cubit Rusip. Cara pembuatannya dapat dibilang sangat mudah. Campurkan semua bahan seperti: tepung segitiga, gula, margarine, baking powder, ragi, telur, dan garam. Aduk menggunakan adukan sampai

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

semua bahan tercampur rata. Diamkan selama 30 menit sampai adonan mengembang. Siapkan Loyang kue cubit dan panaskan. Setelah itu tuang adonan kue cubit rusip. Untuk campuran mayones iris halus: bawang putih, bawang bombay, daun peterseli, dan daun ketumbar sampai halus. Setelah itu campur semua bahan lalu aduk sampai rata. Setelah adonan dan campuran mayones jadi lalu siap untuk dihidangkan.

Kebanyakan dari peserta berpendapat pentingnya inovasi di bidang kuliner untuk menunjang pariwisata di Pulau Bangka. Ibu-Ibu PKK berpendapat dengan adanya inovasi ini sehingga rusip dapat diterima oleh semua orang. Rasa dari rusip masih berasa tetapi rasa amis dari rusip tidak terlalu kuat sehingga masih dapat dikonsumsi oleh banyak orang. Bagi Ibu-Ibu PKK pelatihan ini sangat bermanfaat sehingga membuka wawasan tentang inovasi di dunia kuliner.

Masalah dasar dari pengembangan makanan berbahan dasar rusip adalah karena saat ini rusip hanya dijadikan sebagai sambal cocol. Tetapi dengan membuat suatu inovasi sehingga rusip dapat dijadikan sebagai bahan campuran pada suatu makanan. Dengan contoh Kue Cubit Rusip, dimana kue cubit yang diketahui sebagai makanan cemilan.

Tabel 3. Deskripsi Kegiatan dan Foto Kegiatan

Deskripsi kegiatan	**Foto Kegiatan**
Pelatihan tentang Sadar Wisata dan Wisata Kuliner oleh Santi Palupi	
Sesi tanya jawab	
Persiapan untuk membuat kue cubit rusip	
Praktek pembuatan kue cubit rusip	 

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

Sesi tanya jawab



SIMPULAN

Dari hasil penyuluhan, diskusi dan demonstrasi yang dilaksanakan bagi ibu-ibu PKK, dapat disimpulkan bahwa pentingnya pemahaman mengenai ruang lingkup wisata kuliner dan pentingnya wisata kuliner dalam pengembangan kepariwisataan suatu daerah, dengan kuliner dapat meningkatkan pendapatan masyarakat, dengan kuliner dapat melestarikan kuliner khas daerah. Dengan demikian masyarakat akan merasa memiliki dan merasa bangga dengan kuliner lokal yang ada.

SARAN

Saran untuk Ibu-Ibu PKK seharusnya adalah seharusnya masih banyak inovasi yang dapat dikembangkan dalam dunia kuliner di Pulau Bangka. Karena memiliki banyak sekali bahan pangan khas lainnya, contohnya: madu hitam, jamur pelawan, lada putih, dll. Dari bahan-bahan tersebut diharapkan dapat memunculkan inovasi-inovasi lainnya yang menjadikannya makanan khas Pulau Bangka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Pada kesempatan ini kami mengucapkan terimakasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan kontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini, diantaranya adalah:

1. Universitas Agung Podomoro
2. Program Studi Bisnis Perhotelan Universitas Agung Podomoro
3. Gubernur Kepulauan Bangka Belitung

REFERENSI

BPS-Prop.Bangka, (2017)

Fahrudin, Adi. (2012). *Pemberdayaan, Partisipasi dan Penguatan Kapasitas Masyarakat.* Bandung: Humaniora.

Fontana, Avanti (2011).Innovate We Can!.Bekasi : Cipta Inovasi Sejahtera.

Indonesia Kaya (2018). *Sambal Rusip, "Ikan Fermentasi"* Yang Menggoda. https://www.indonesiakaya.com/jelajah-indonesia/detail/sambal-rusip-ikan-fermentasi-yang-menggoda

Ksmtour.com. Rusip Sambal Khas Bangka Belitung Yang Menggoda. https://ksmtour.com/wisata-kuliner/kuliner-bangka/rusip-sambal-khas-bangka-belitung-yang-menggoda.html

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)

Mardikanto, Totok. (2014). *CSR (Corporate Social Responsibility) tanggungjawab Sosial Korporasi.* Bandung: Alfabeta.

Miftahul Huda. (2013). *Model -Model Pengajaran dan Pembelajaran.* Yogyakarta: Pustaka Pelajar.

Palupi, Santi (2016). *Naskah Potensi Wisata Kuliner dan Spa*. Jakarta: Pengembangan Destinasi dan Industri Pariwisata.

Poerwanto, dkk, (2012). Inovasi produk dan motif seni batik Pesisiran sebagai basis pengembangan industri kreatif dan kampung wisata minat khusus. Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Pranata Sosial . Vol. 1, No. 4, September, 2012 , hal. 219.

Prodjo, Wahyu Adityo. Asamnya Rusip, Kuliner Khas Bangka dari Fermentasi Ikan Bilis. Kompas.com.https://travel.kompas.com/read/2017/08/04/072100927/asamnya-rusip-kuliner-khas-bangka-dari-fermentasi-ikan-bilis-

Rahayu, S.E. (2002). Lactid acid bacteria in fermented foods of Indonesian origin. Agritech 12(2): 75-84

Suryani, Tatik, (2008). *Perilaku Konsumen: Implikasi Pada Strategi Pemasaran*, Yogyakarta: Graha Ilmu.

Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*).Bandung: Alfabeta

Wikipedia (2017). Pulau Bangka https://id.wikipedia.org/wiki/Pulau_Bangka

Wina Sanjaya. (2006). Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses Pendidikan. Bandung: Kencana.

Copyright © 2018, Santi Palupi, Budi Riyanto, Nami Fitricia Pasaribu
ISSN 2615-2924 (online)