

PELATIHAN DESA WISATA MELALUI EDUKASI WISATA MINUMAN PROBIOTIK PADA KAMPUNG EKOLOGI TEMAS

Fifi Arie Ramayanti¹

fifiarie2001@gmail.com¹

*Corresponding Author : Wahyuni

[*wahyuni.par@upnjatim.ac.id](mailto:wahyuni.par@upnjatim.ac.id)

Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

ABSTRACT

Kampung Ekologi Temas is a renowned tourist destination known for its natural beauty and various environmental education activities, including a waste bank, eco-printing, eco-enzymes, and composting. However, the COVID-19 pandemic has significantly altered the tourism landscape in this village. The village has experienced a drastic decline in the number of visitors, leading to the permanent closure of several tourist attractions. This highlights the need to redesign the village's tourism potential. This community service aims to design innovative breakthroughs in developing the appeal of Kampung Ekologi Temas through an educational tourism approach. The main focus of this breakthrough is the development of educational tourism training for the production of probiotic drinks from pineapple juice to create a new attraction in Kampung Ekologi Temas. This program strategy was chosen because it combines educational, health, and local wisdom aspects into an attractive package for tourists. The implementation method used in this community service involves active participation from the local community. Through a series of stages, observation, including problem identification, planning, implementation, and evaluation. The results of this activity can serve as a guide for managers and stakeholders in efforts to develop tourism villages affected by the pandemic. Furthermore, the development of this probiotic production breakthrough is expected to increase tourist visits, provide economic benefits to the local community, and preserve local wisdom in processing probiotic products from pineapple juice.

Keywords: *Temas ecological village, tourism revitalization, tourism education, pineapple probiotics.*

ABSTRAK

Kampung Ekologi Temas adalah wisata terkenal yang dikenal karena keindahan alamnya dan beragam kegiatan edukasi lingkungan terdiri dari bank sampah, ecoprint, ecoenzim serta komposter. Namun, pandemi COVID-19 telah membawa perubahan signifikan dalam lanskap pariwisata di kampung ini. Kampung ini mengalami penurunan drastis dalam jumlah pengunjung, yang mengakibatkan penutupan permanen beberapa objek wisata. Hal ini menyoroti perlunya mendesain kembali potensi pariwisata kampung. Pengabdian ini bertujuan untuk merancang terobosan inovasi dalam pengembangan daya tarik Kampung Ekologi Temas melalui pendekatan edukasi wisata. Fokus utama dari terobosan ini adalah pengembangan pelatihan edukasi wisata produksi minuman probiotik dari sari nanas guna mengembangkan atraksi baru di Kampung Ekologi Temas. Strategi program ini dipilih karena mampu menggabungkan aspek pendidikan, kesehatan, dan kearifan lokal menjadi satu paket yang menarik bagi wisatawan. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam pengabdian masyarakat ini berupa tindakan yang melibatkan partisipasi aktif dari masyarakat setempat. Melalui serangkaian tahapan, termasuk observasi, identifikasi masalah, perencanaan, implementasi, dan evaluasi. Hasil dari kegiatan ini dapat menjadi panduan bagi pengelola dan pemangku kepentingan dalam upaya pengembangan desa wisata yang terdampak pandemi. Selain itu, pengembangan terobosan produksi probiotik ini diharapkan mampu meningkatkan minat kunjungan wisatawan, memberikan manfaat ekonomi bagi masyarakat lokal, serta melestarikan kearifan lokal dalam pengolahan produk probiotik dari sari nanas.

Kata Kunci: Kampung Ekologi Temas, revitalisasi pariwisata, wisata edukasi, probiotik sari nanas.

PENDAHULUAN

Kampung Ekologi Temas adalah sebuah kampung yang terletak di daerah Besul, Kelurahan Temas, Kota Batu, Jawa Timur. Jumlah penduduknya diperkirakan mencapai sekitar 1500 orang, yang tersebar di dalam 6 RT dan diwakili oleh sekitar 424 Kepala Keluarga. Lokasinya tepatnya berada di Jalan Patimura, gang 5, RW 06, Kelurahan Temas, Kota Batu, Jawa Timur. Masyarakat di kampung ini memiliki kebiasaan untuk mengolah segala sesuatu yang dianggap sudah tidak berfungsi atau barang bekas. Kampung Ekologi Temas mengusung konsep perkampungan wisata yang menjadi percontohan dalam praktek daur ulang, serta tetap mengutamakan nuansa ekologi dalam setiap aspek kehidupan perkampungan (Hanif, et al., 2023). Kampung Ekologi Temas menawarkan atraksi wisata contohnya ecoprint, komposter, dan ecoenzim, yang menunjukkan komitmen kuat terhadap keberlanjutan dan pengolahan limbah. meskipun menarik, atraksi ini belum cukup efektif dalam meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke kampung tersebut. Beberapa waktu terakhir, kampung ini menghadapi tantangan serius yang mengancam kelangsungan wisatanya. Penutupan wisata secara permanen menjadi peristiwa yang mengejutkan bagi masyarakat setempat dan pihak terkait. Penutupan ini disebabkan oleh kurangnya daya tarik wisata yang mampu menarik minat pengunjung, selain keindahan alam dan kesadaran akan lingkungan yang menjadi ciri khas kampung ini serta pandemi COVID-19 telah memberikan dampak yang signifikan terhadap banyak sektor, termasuk pariwisata.

Kampung Ekologi Temas, yang sebelumnya dikenal sebagai wisata ramah lingkungan dan daur ulang, mengalami penurunan drastis dalam jumlah pengunjung akibat pembatasan perjalanan dan kekhawatiran akan penyebaran virus. Penurunan ini menyebabkan penutupan wisata secara permanen, yang berdampak negatif pada pendapatan masyarakat setempat dan hilangnya kesempatan edukasi lingkungan. Dampak ini tidak hanya terasa secara ekonomi tetapi juga menghambat upaya edukasi lingkungan, yang menjadi identitas kampung ini. Untuk mengatasi tantangan ini, tim peserta bina desa mengusulkan solusi dengan membuat atraksi wisata baru berupa produksi minuman probiotik. Ide perencanaan program ini disusun karena jarang dikembangkan pada wisata lain. Pelatihan tentang pembuatan produk inovatif dari sari buah nanas yang difermentasi menjadi salah satu opsi yang menarik melalui beberapa tahapan yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi.

Probiotik adalah mikroorganisme hidup yang memberikan manfaat kesehatan, terutama bagi sistem pencernaan, ketika dikonsumsi dalam jumlah yang memadai. Mikroorganisme ini, termasuk bakteri *Lactobacillus* dan *Bifidobacterium*, membantu menjaga keseimbangan mikrobiota usus, menghasilkan enzim penting seperti laktase, dan memproduksi asam laktat yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh. Dengan kemampuan untuk meningkatkan kesehatan pencernaan, memperkuat sistem kekebalan tubuh, dan meningkatkan kesejahteraan secara keseluruhan, probiotik telah menjadi bahan yang semakin populer dalam industri makanan dan minuman kesehatan. Pelatihan ini bertujuan untuk mengedukasi warga setempat tentang proses pembuatan minuman probiotik, memberikan keterampilan baru yang dapat meningkatkan kesejahteraan mereka, sekaligus menarik minat wisatawan dengan menawarkan pengalaman unik dan edukatif.

Pengembangan program pelatihan probiotik ini tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik wisata baru tetapi juga membawa manfaat ekonomi yang signifikan bagi Kampung Ekologi Temas dengan melibatkan warga dan peserta bina desa dalam produksi. Selain itu, keterampilan baru yang diperoleh melalui pelatihan ini meningkatkan kapasitas dan

kemandirian ekonomi warga. Program ini berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekaligus memperkuat posisi Kampung Ekologi Temas sebagai destinasi wisata yang inovatif dan berkelanjutan.

METODOLOGI

Pelaksanaan ini menerapkan metode pelaksanaan partisipatif di Kampung Ekologi Temas untuk memecahkan permasalahan yang terdapat di Kampung Ekologi Temas, Jl. Patimura Gang 5 RW 06, Kelurahan Temas, Kota Batu, Jawa Timur pada 19 Februari 2024 hingga 19 Maret 2024. Tim bina desa secara aktif terlibat dalam sosialisasi produk melalui tahapan, yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan, tahap evaluasi.

Tahap persiapan terdiri dari rangkaian melakukan observasi lapangan pada minggu pertama, sesi diskusi pada minggu kedua, sesi pemecahan permasalahan pada minggu ketiga, tahap pelaksanaan pada minggu keempat yang melibatkan partisipatif aktif pemangku, komunitas, dan warga lokal. Hal ini guna menggali, menjelaskan informasi tentang tujuan penyusunan atraksi baru edukasi wisata pembuatan produk probiotik dari sari nanas untuk memberikan dampak positif guna keberlanjutan Kampung Ekologi Temas dan penyelesaian permasalahan yang ada. Sembari melakukan survei lokasi yang dituju, tim bina sekaligus menyusun jadwal untuk menentukan alur kegiatan selanjutnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Tahap Persiapan
 - a. Sosialisasi



Gambar. 1

Perbincangan Program Kerja Bersama Ketua RW

Pertemuan dengan Pak Taslan, Ketua RW Kampung Ekologi Temas, tim bina desa menjelaskan tujuan pelaksanaan program kerja yang difokuskan pada pelatihan produksi minuman probiotik. Perbincangan ini menekankan pentingnya inovasi ini sebagai upaya untuk menghidupkan kembali daya tarik wisata kampung yang sempat menurun.



Gambar. 2

Sosialisasi Bersama RW Kampung Ekologi Temas

Tim bina desa melakukan koordinasi bersama Ibu Yayuk selaku RW Kampung

Ekologi Temas dalam memaparkan tujuan tim dalam strategi perencanaan pelatihan program produksi minuman probiotik di Kampung Ekologi Temas. Tim menjelaskan bahwa program ini dirancang untuk memberdayakan warga melalui peningkatan untuk menciptakan daya tarik wisata baru yang dapat membangkitkan kembali minat pengunjung ke Kampung Ekologi Temas.



Gambar. 3

Sosialisasi Program Kerja

Pada tahap sosialisasi berikutnya, tim peserta bina desa mengadakan pertemuan bersama PKK untuk menyampaikan tujuan tim dalam strategi perencanaan pelatihan program produksi minuman probiotik di Kampung Ekologi Temas. Sosialisasi ini mencakup informasi tentang bagaimana program ini dapat meningkatkan daya tarik wisata Kampung Ekologi Temas. Sosialisasi dilakukan melalui presentasi, diskusi, dan sesi tanya jawab untuk memastikan bahwa semua warga memiliki pemahaman yang jelas dan menyeluruh mengenai program ini.

b. Simulasi



Gambar. 4

Berbincang Bersama Warga Temas Partisipatif Program

Sebelum memulai produksi minuman probiotik, tim mengadakan simulasi untuk memastikan kelancaran program. Simulasi ini melibatkan peserta aktif dari Kampung Ekologi Temas dan tim bina desa, bertujuan untuk menguji setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan buah nanas, proses fermentasi, hingga pengemasan. seorang warga yang sangat partisipatif, ibu Tutik, berbagi pengalaman dan pandangannya. Ibu Tutik, menyampaikan antusiasmenya terhadap program ini. Menurutnya, pelatihan tersebut tidak hanya memberikan pengetahuan baru tentang manfaat probiotik dan teknik fermentasi, tetapi juga membuka peluang ekonomi bagi warga setempat. Ia merasa bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam program ini sangat penting, karena dapat memperkenalkan daya tarik wisata baru yang menarik dan edukatif bagi pengunjung Kampung Ekologi Temas.

c. Monitoring



Gambar. 5

Monitoring Bersama Perwakilan Tiap RT Kampung Ekologi Temas

Tahap berikutnya adalah monitoring yang dilaksanakan bersama perwakilan dari setiap RT 1 hingga 6 di Kampung Ekologi Temas. Dalam tahap ini, perwakilan RT dilibatkan secara aktif untuk memantau persiapan dan kesiapan warga dalam mengikuti program ini. Monitoring dilakukan untuk memastikan bahwa semua persiapan teknis yaitu, pengadaan bahan baku dan peralatan, berjalan dengan lancar. Perwakilan RT juga berperan sebagai penghubung antara tim peserta bina desa dan warga, memastikan komunikasi yang efektif dan mengidentifikasi serta mengatasi masalah yang mungkin timbul sebelum pelaksanaan produksi.

2. Tahap Pelaksanaan

a. Pelatihan Produksi Minuman Probiotik

Kegiatan pelatihan minuman probiotik bersama tim bina desa dan warga Kampung Ekologi Temas dapat ditayangkan pada link youtube berikut:

https://youtu.be/nYfUKDJ_KI8?si=e-whPwWW9kBqcAE8



Gambar. 6

Kebutuhan Produksi Probiotik

Tahap pelaksanaan produksi minuman probiotik bersama warga Kampung Ekologi Temas. Pada tahap ini, tim peserta bina desa bekerja sama dengan warga untuk memproduksi minuman probiotik dari sari buah nanas yang telah difermentasi. Proses produksi ini dilakukan dengan panduan SOP untuk memastikan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan. Warga dan tim bina desa dilibatkan secara langsung dalam setiap langkah produksi, mulai dari persiapan bahan baku, proses fermentasi, hingga pengemasan produk akhir.

Para peserta diberikan penjelasan mendetail tentang bagaimana bakteri probiotik seperti *Lactobacillus* dan *Bifidobacterium* berfungsi dalam tubuh manusia dan bagaimana mereka dapat dihasilkan melalui fermentasi sari nanas. Peserta diajarkan tentang prinsip dasar fermentasi, termasuk kebutuhan untuk menjaga kebersihan dan sterilitas selama proses pembuatan untuk mencegah kontaminasi.

Selanjutnya, warga diperkenalkan dengan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan minuman probiotik. Bahan utamanya adalah sari nanas yang telah difermentasi, yang kemudian digabungkan dengan berbagai jenis buah yang tidak mengandung lemak tinggi seperti buah naga, apel, pir, dan bengkoang. Buah-buahan ini dipilih karena kandungan nutrisi dan rasanya yang dapat melengkapi sari nanas, sekaligus menambah variasi rasa dan manfaat kesehatan dari minuman probiotik yang dihasilkan. Setiap buah dicuci bersih, dikupas, dan dipotong kecil-kecil untuk memudahkan pencampuran.



Gambar. 7

Pencampuran Berbagai Jenis Buah Pada Larutan Sari Buah Nanas Fermentasi

Alat-alat yang diperlukan untuk proses pembuatan juga disiapkan dengan teliti. Para peserta diajarkan untuk menggunakan timbangan untuk memastikan takaran bahan yang tepat, wadah yang steril untuk fermentasi, pisau dan talenan untuk memotong buah, serta alat aduk untuk mencampur bahan dengan merata. Sarung tangan latex digunakan oleh semua peserta untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi selama proses pembuatan. Proses pemotongan buah dilakukan di atas talenan yang bersih, dan semua alat dibersihkan secara berkala.



Gambar. 8

Potret Bersama Usai Pelatihan Program Kerja Produksi Probiotik

Edukasi ini dapat menjadi daya tarik wisata baru bagi Kampung Ekologi Temas. Wisatawan yang berkunjung dapat belajar langsung dari warga tentang proses pembuatan minuman probiotik, merasakan berbagai varian yang dihasilkan, dan membawa pulang produk probiotik sebagai oleh-oleh khas. Hal ini tidak hanya meningkatkan daya tarik kampung sebagai destinasi wisata, tetapi juga memperkuat kemandirian ekonomi keberlanjutan dan kesejahteraan masyarakat setempat.

b. Berbagi Produk Probiotik



Gambar. 9

Memperkenalkan Produk Probiotik

Pada bulan Ramadhan menjelang berbuka puasa, tim bina desa mengadakan kegiatan pembagian minuman probiotik kepada masyarakat Batu dan warga setempat. Minuman probiotik yang dibuat dari sari buah nanas ini dibagikan sebagai bagian dari program kesehatan, sembari memberikan edukasi manfaat tambahan untuk kesehatan pencernaan selama berpuasa. Pembagian ini tidak hanya meningkatkan kesadaran akan pentingnya kesehatan melalui konsumsi probiotik.



Gambar. 10

Berbagi Probiotik ke Masyarakat Kampung Ekologi Temas



Gambar. 11

Berbagi Probiotik ke Masyarakat lokal Batu

Momen ini menjadi lebih bermakna dengan semangat kebersamaan dan kepedulian, menjadikan Ramadhan sebagai waktu untuk berbagi kebaikan dan memperkenalkan

inovasi lokal dari Kampung Ekologi Temas.

3. Evaluasi



Gambar. 12

Evaluasi Bersama RW Kampung Ekologi Temas

Tahap Terakhir adalah evaluasi program. Setelah pelaksanaan selesai, dilakukan evaluasi untuk menilai keberhasilan dan efektivitas program. Evaluasi ini mencakup penilaian kualitas produk, tingkat partisipasi warga, serta feedback dari warga mengenai proses dan hasil yang dicapai. Selain itu, tim peserta bina desa bersama RW juga melakukan refleksi untuk mengidentifikasi aspek-aspek yang bisa ditingkatkan dalam program ini.



Gambar. 13

Tim Bina Desa Kelompok 3

Hasil evaluasi ini akan digunakan sebagai dasar untuk perbaikan dan pengembangan program di masa mendatang, dengan harapan produksi minuman probiotik ini tidak hanya meningkatkan daya tarik wisata Kampung Ekologi Temas, tetapi juga memberikan manfaat ekonomi dan kesehatan bagi warganya. Melalui keterlibatan aktif dalam setiap tahap pembuatan, mereka merasakan kebanggaan dan memiliki *sense of ownership* terhadap produk yang dihasilkan. Dengan menghadirkan edukasi produk probiotik hal tersebut dapat menjadi salah satu atraksi wisata baru dan meningkatkan daya tariknya sebagai kunjungan wisata yang unik dan berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat setempat.

KESIMPULAN

Melalui program kerja pembuatan produk inovatif probiotik dan pembagian produk secara gratis kepada warga lokal Kampung Ekologi Temas dan khalayak publik warga Batu, upaya untuk memperkenalkan produk probiotik tersebut secara luas telah berhasil

dilaksanakan. Program ini mengedukasi mereka tentang pentingnya kesehatan dan produk PEBI memiliki potensi besar untuk menjadi salah satu daya tarik wisata buatan yang menarik di Kampung Ekologi Temas. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal berupa buah nanas dan menggabungkannya dengan konsep kesehatan melalui probiotik, PEBI menawarkan pengalaman unik bagi wisatawan untuk menjelajahi proses pembuatan minuman probiotik secara langsung. Wisatawan dapat mempelajari seluk-beluk fermentasi buah nanas menjadi minuman probiotik, dari pemilihan bahan baku hingga proses fermentasi yang menghasilkan minuman yang sehat dan bermanfaat bagi tubuh.

DAFTAR PUSTAKA

- Ade Irma. (2023). Penyuluhan Manfaat Teh Kombucha sebagai Minuman Probiotik di Desa Moncongloe Bulu, Kecamatan Moncongloe, Kabupaten Maros. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bhinneka* 1 (3), 165-168, 2023.
- Adi, S. (2021). Minuman Kesehatan Produk Fermentasi Non Susu Untuk Meningkatkan Imun Dimasa Pandemi Bagi Guru SMAN 15 Kota Semarang. *Madaniya* 2 (2), 115-120, 2021.
- Algafari Bakti, M. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Kombucha Buah Nanas. *Journal of Community Engagement and Empowerment* 5 (2), 2023.
- Agustina, M. (2022). Edukasi Manfaat Minuman Probiotik Berbasis Bahan Lokal Untuk Peningkatan Kesehatan Masyarakat di Desa Palaes Minahasa Utara Sulawesi Utara. *Techno Science Journal*, 4 (2), 12-18, 2022.
- Cindy, S. (2023). Pembuatan Minuman Probiotik Dari Limbah Kulit Nanas (Tepache). *Tarbiatuna: Journal of Islamic Education Studies*, 3(2), 205-210.
- Devi. (2020). Pengaruh Konsentrasi Sukrosa Terhadap Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas Madu (*Ananas comosus* (L.) Merr) Terfermentasi Dengan Isolat *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Itepa*, 9 (3), 251-261, 2020.
- Elsaputra. (2016). Pembuatan Minuman Probiotik Berbasis Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Menggunakan *Lactobacillus casei* subsp. *casei* R-68 Yang Diisolasi Dari Dadih. *Jom Fakultas Pertanian Universitas Riau*. Februari 2016
- Hanif Rani, I. (2023). Penguatan Ketahanan UMKM Pada Destinasi Community Based Tourism (CBT) Kampung Ekologi kecamatan Temas Kota Batu. *Jurnal Consortium*, 3(1), 77–88.
- Herowati, T. (2023). Pemanfaatan Limbah Nanas sebagai Minuman Probiotik bagi Siswa SMP Ibnu Hajar. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Petani* 4 (1), 522-525, 2023
- Husnita, K. (2024). Sosialisasi Gut Microbiota dan Peran Probiotik Terhadap Kesehatan Saluran Cerna. *JMH Literate; Jurnal Mengabdi Dari Hati* 3(1), 33–38.
- Komang Ayu Nocianitri. (2022). The Effect of Sucrose Concentration on The Characteristic of Fermented Honey Pineapple (*Ananas comosus* (L.) Merr) Probiotic Drink with *Lactobacillus rhamnosus* SKG34. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 11(3), 579–592.
- Meilan, A. (2016). Pengaruh Konsentrasi Carboxy Methyl Cellulose (Cmc) dan Lama Penyimpanan Pada Suhu Dingin Terhadap Stabilitas Dan Karakteristik Minuman Probiotik Sari Buah Nanas. *Universitas Lampung*, 2016.
- Ninin, K. (2018). Pengembangan Desa Wisata Kampung Ekologi Temas Kota Batu Malang Jawa Timur, Indonesia: Fakultas Teknik Universitas Tribhuwana Tungadewi, Malang, Indonesia
- Noor, H. (2022). Inovasi Minuman Tepache Berbahan Baku Kulit Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr.) Tersuplementasi Probiotik *Lactobacillus casei*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food technology and Nutrition)*, 21 (1), 47-54, 2022.
- Oslan, J. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Fermentasi Tepache bagi Guru Biologi SMAN 1 Pamboang. *Ininnawa: Jurnal Pengabdian Masyarakat* 1 (2), 156-161, 2023.
- Pramita, L. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Kekinian Sehat Sebagai Upaya Peningkatan Imunitas pada Kelompok PKK RW 3 di Kelurahan Perak Barat Kecamatan Krembangan Surabaya. *Jurnal Abdidas* 3 (5), 798-806, 2022.
- Samsul, R. (2016). Karakteristik Probiotik Minuman Fermentasi Laktat Sari Buah Nanas Dengan Variasi Jenis Bakteri Asam Laktat. *Indonesian Journal of Applied Chemistry*, 18 (01), 63-71, 2016.

Yuni, S. (2023). Pelatihan Pembuatan Minuman Probiotik Teh Kombucha Dengan Varian Tanaman Herbal di Desa Bagorejo-Banyuwangi. Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat 8 (2), 410-420, 2023.