

Vol 3 Nomor 6, Oktober 2010

ISSN : 1978-8452

Jurnal
FORMAS
Media Informasi & Komunikasi Ilmiah Mahasiswa - Masyarakat



Diterbitkan Oleh:
PUSAT INFORMASI & KOMUNIKASI (FORMAS PRESS)
FORUM KERUKUNAN MAHASISWA SULAWESI UTARA DI MALANG
Akta Notaris No. 3 Tahun 2008 & Terdaftar Di Keppentitaraan PN Malang No/22/UR/2008
Kantor Jurnal FORMAS-MALANG
J. M.T. Haryono XIII No. 434 Malang 65114 Tel. (0341) 553198 Faks. (0341) 470579
Surat-e: formas_malang@yahoo.com
<http://www.formas-malang.com>

EDITORIAL

Lingkungan hidup pada akhir-akhir ini menjadi suatu tema yang "keren" dibahas dan menimbulkan pro dan kontra di antara agen-agen lingkungan, terutama oleh manusia sebagai pelaku utama (antroposentris) yang sering mengakibatkan masalah-masalah lingkungan bahkan sampai berakibat pada bencana ekologis. Pembahasan secara serius masalah lingkungan hidup ini dimulai sejak Konferensi PBB tentang Lingkungan Hidup di Stockholm pada tahun 1972. Mengapa dalam kurun waktu dua dekade keberadaan bumi sebagai penyedia sumberdaya alam (natural resources) berada dalam status terancam? Permasalahan lingkungan hidup mendapat perhatian yang besar di hampir semua negara di dunia sejak tahun 1970-an. Salah satu sumberdaya yang terancam adalah ekosistem hutan mangrove yang sebenarnya menjadi garda terdepan dalam menahan gelombang tsunami yang akhir-akhir ini menjadi momok yang menakutkan bagi kawasan pesisir. Tema foto kali ini, diambil di lokasi hutan mangrove yang berada di Taman Nasional Bunaken Selatan.

Sebagaimana visi dari media ini sebagai wadah komunikasi ilmiah antara mahasiswa sebagai masyarakat ilmiah dengan masyarakat umumnya yang diarahkan untuk memuat informasi tentang ilmu-ilmu dasar dan terapan (eksakta dan non eksakta) yang bersumber dari ringkasan penelitian, hasil pemikiran/tinjauan ilmiah dalam bentuk konseptual, pengalaman riset dan pengabdian pada masyarakat. Media ini merupakan media terbitan berkala tidak tetap dengan intensitas terbitan diharapkan dua bulanan sekali terbit plus edisi khusus seperti kegiatan diskusi atau seminar.

Tulisan-tulisan yang dimuat telah melalui penyuntingan seperlunya dari penerbit tanpa merubah substansi dari naskah aslinya. **Tulisan dalam setiap penerbitannya merupakan tanggung jawab pribadi penulisnya dan bukan mencerminkan pendapat penerbit.**

Diterbitkan oleh:

Pusat Informasi dan Komunikasi (FORMAS PRESS)

FORUM KERUKUNAN MAHASISWA SULAWESI UTARA DI MALANG

Akta Notaris No. 3 Tahun 2008 & Telah terdaftar Dikepaniteraan PN Malang

No/22/UR/2008

TIM REDAKSI JURNAL FORMAS-MALANG

Berdasar SK Pengurus FORMAS-MALANG Nomor. 003/FORMAS-MALANG/XII/2009

Penasehat Redaksi/Penanggung jawab:

Pengurus FORMAS-MALANG

Ketua Redaksi:

Joi Daniel Kimbal, STP, M.Sc

Sekretaris Redaksi:

Romels C. A. Lumintang, ST

Anggota Redaksi:

Drs. Herry M. Sumampouw, M.Pd, Dra. T. D. Kaunang, M.Si, Dra. Ferny M. Tumbel, MS, Dra. Anatje Lhiang, MP, Edwin Wantah, SPd, Mariana Rengkuan, SPd, MPd, Allen Ch. Manongko, SPd, Reynold Simandjuntak, SH, Deisy Batunan, SPd, Livianni Lambe, SS

Layout/Produksi:

Joseph N. Tangon, SE., Ak

Dewan Editor:

Dr. Jemmy Kumendong, M.Si, Jovialine Rungkat, M.Si,

Drs. Wilson Bogar, M.Si, Ir. Edy Lengkong, MSi, George Kawung, SE., ME,

Greis M. Sendow, SE, MAB, Drs. Rian R. Pioh, MSi,

Rahel W. Kimbal, SP, ME, Dr. Alfonds A. Maramis, SSi, MSi

Mitra Bestari:

Dr. Mozes Wullur, MPd (Unima), Dr. Zetly Tamod, SP, M.Si (Unsrat),

Prof. Dr. M. Tindangen (Unmul), Dr. Marien Pinontoan, MPd (Unima),

Jurnal FORMAS	Vol 3	No.6	Malang Oktober 2010	ISSN 1978-8452
--------------------------	--------------	-------------	--------------------------------	---------------------------

DAFTAR ISI

EKOLOGI - TEKNIK MESIN - PENDIDIKAN - ADMINISTRASI PUBLIK	
PERAN VEGETASI MANGROVE DALAM MENDEPOSISI KARBON DI WILAYAH KEPESISIRAN (<i>BLUE CARBON</i>) Oleh: Joel Daniel Kimbal	285-292
ANALISIS GAYA PEMOTONGAN MESIN BUBUT PADA Pengerjaan BAJA KARBON Oleh: Yohanis Rampo	293-297
STRATEGI GENERATIF ATM DALAM EKSPERIMEN UNTUK MENINGKATKAN AKTIVITAS DAN HASIL BELAJAR FISIKA SISWA KELAS XI IPA SMA NEGERI 2 BITUNG Oleh: Daniel Taawoeda	298-309
PENERAPAN SISTEM MONITORING DAN EVALUASI FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI MANADO Oleh: Wiem Kumajas	310-319
BIOTEKNOLOGI - ADMINISTRASI PUBLIK – MANAJEMEN – TATA BOGA	
HIDROLISIS XILAN TONGKOL JAGUNG MENGGUNAKAN ENZIM XILANASE <i>Streptomyces costaricanus</i> 451-3 Oleh: Emma Mauren Moko	320-329
SUATU ANALISIS HISTORIS MENGENAI REFORMASI ADMINISTRASI PUBLIK YANG DEMOKRATIS MELALUI KOMITMENT MORAL, PERUBAHAN PARADIGMA DAN MODAL SOSIAL Oleh: Charles Henry Saroinsong Tangkau	330-342
MEMBANGUN BIROKRASI PEMERINTAHAN MELALUI PENDEKATAN <i>NEW PUBLIC MANAGEMENT</i> (STUDI KASUS PENERAPAN SISTEM INSENTIF TUNJANGAN KINERJA DAERAH DI PROVINSI GORONTALO) Oleh: Jusdin Puluhulawa	343-356
PEMASARAN PRODUK PERTANIAN : MASALAH DAN SOLUSINYA Oleh: Nikolas Fajar Wuryaningrat	357-368
KEMAMPUAN IBU RUMAH TANGGA YANG BEKERJA DAN YANG TIDAK BEKERJA DALAM MENGELOLA KEUANGAN KELUARGA DI KELURAHAN WATU-LAMBOT KECAMATAN TONDANO BARAT KABUPATEN MINAHASA Oleh: Jenny Christien Tambahani	369-378
PENGEMBANGAN MODEL PEMBERDAYAAN MAKANAN TRADISIONAL JARINGAN PEREMPUAN USAHA KECIL DALAM RANGKA PELESTARIAN OBJEK WISATA BUDAYA LOKAL DI KABUPATEN MINAHASA Oleh: Sylvana M. D. Maukar	379-387

PENGEMBANGAN MODEL PEMBERDAYAAN MAKANAN TRADISIONAL JARINGAN PEREMPUAN USAHA KECIL DALAM RANGKA PELESTARIAN OBJEK WISATA BUDAYA LOKAL DI KABUPATEN MINAHASA

Oleh: Sylvana M. D. Maukar
(Staf Pengajar Fakultas Teknik Universitas Negeri Manado)

ABSTRACT

Women's small businesses are moving well laid to the root of grass in the field of catering business or household-scale food industry around Lake Tondano is quite a lot, with excellent traditional food products that taste good enough, making people like to consume, but unfortunately the dish that is produced is monotonous, and not explore all Toulour Minahasa traditional foods, and showed less new innovations in terms of performance, composition / recipe / how to cook, how meals and even how to eat traditional foods Toulour Minahasa. On this basis, the development of empowerment models of typical traditional food business Toulour Minahasa women's network in the form of catering and food industry-class households is urgently needed. Development model, among others, by providing education and training knowledge wirasusaha (catering business / household scale food industries) related to traditional foods Minahasa Toulour good staple food, side dishes to delicious-sedapan, as well as providing venture capital assistance to women's business network small in the grass roots.

Keywords : food industry, Minahasa Toulour, catering business

PENDAHULUAN

Perempuan usaha kecil di akar rumput yang bergerak baik di bidang usaha jasa boga atau industri makanan skala rumah tangga di sekitar Danau Tondano adalah cukup banyak, dengan produk makanan tradisional unggulan yang cita rasanya cukup baik, dan membuat masyarakat suka mengkonsumsinya, tetapi sayangnya hidangan yang diproduksi adalah monoton, serta belum menggali semua makanan tradisional khas Toulour Minahasa, dan kurang menunjukkan inovasi baru baik dari sisi penampilan, komposisi/resep/cara memasak, cara hidang bahkan cara menyantap makanan tradisional khas Toulour Minahasa, dan situasi seperti ini sangat berpengaruh terhadap kelancaran usaha, dan masalah ini adalah sebagai akibat dari beberapa factor, antaranya : kekurangan modal, rendahnya pengetahuan jaringan perempuan usaha kecil terkait dengan wirasusaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa.

Atas dasar ini maka pengembangan model pemberdayaan usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa jaringan perempuan baik dalam bentuk jasa boga maupun industri makanan kelas rumah tangga adalah sangat dibutuhkan. Model pengembangan antara lain dengan pemberian pendidikan dan pelatihan pengetahuan wirasusaha (usaha jasa boga/industri makanan skala rumah tangga) terkait dengan makanan tradisional khas Toulour Minahasa baik makanan pokok, lauk pauk sampai dengan sedap-sedapan, serta pemberian bantuan modal usaha kepada jaringan perempuan usaha kecil yang ada di akar rumput.

Usaha ini adalah selain mengangkat/meningkatkan usaha makanan para pengusaha kecil perempuan, meningkatkan pendapatan, adalah juga melestarikan budaya local Toulour Minahasa, khususnya makanan tradisional khas Toulour Minahasa dengan bahan baku, unggulan petani Toulour yaitu beras, ikan air tawar .

usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil akan menjadi masukan/pertimbangan kepada PemKab Minahasa, dalam menyusun program peningkatan usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil di Kabupaten Minahasa.

4. Gambaran pengembangan model pemberdayaan usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa dapat menjadi masukan kepada jaringan perempuan usaha kecil di Kabupaten Minahasa dalam usaha peningkatan/perbaikan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa baik untuk usaha jasa boga maupun home industri, sehingga menjadi laris/dikenal oleh masyarakat sekitar, baik tingkat Daerah, Nasional, Internasional, terutama didalam membantu pemerintah didalam melestrakan budaya lokal Minahasa serta mengukuhkan Kota Tondano menjadi kota Pariwisata Dunia.

Pembahasan.

Profil pengembangan

Jenis usaha makanan dan menu yang disiapkan.

Jenis usaha makanan adalah terdiri dari dua bahagian yang besar yaitu usaha jasa boga, dan home industri, dengan menu yang dipersiapkan adalah terdiri dari makanan modern dan makanan tradisional.

Jenis makanan tradisional khas Toulour Minahasa yang ada pada usaha jasa boga dan home industri adalah sangat terbatas, dalam arti sangat membutuhkan pengembangan/penggalan lebih jauh sehingga terjadi perubahan yaitu :

Menjadikan makanan tradisional khas Toulour Minahasa mewarnai makanan unggulan disetiap usaha makanan baik usaha jasa boga maupun home industri.

Menjadikan makanan khas tradisional Toulour Minahasa lebih unggul dibanding dengan makanan modern yang saat ini

adalah mulai menggeser makanan tradisional di berbagai usaha makanan.

Menumbuhkan/mempromosikan jenis/resep makanan tradisional yang tadinya mulai menghilang untuk dipromosikan disetiap usaha boga yang ada, sehingga sumber daya makanan tradisional khas Toulour Minahasa dapat bermasyarakat bukan hanya di tingkat Daerah tetapi masuk ke tingkat Nasional bahkan internasional, guna pelestarian objek wisata budaya lokal di Kabupaten Minahasa.

Melakukan kegiatan inovasi baru akan masakan tradisional Toulour Minahasa.

Perangkat usaha makanan

yaitu alat masak, perlengkapan & fasilitas penunjang, lokasi dan dapur, adalah masuk kategori standar/ sederhana, dan belum lengkap, dalam arti membutuhkan perhatian dari pengusaha itu sendiri untuk diadakan peningkatan atau melengkapinya disesuaikan dengan masing-masing kebutuhan/konsep setiap usaha makanan. Usaha berskala besar membutuhkan perangkat usaha lebih besar dibanding dengan usaha berskala kecil.

Contoh pada kenyataannya dapur kering dan dapur basah disatukan, yang seharusnya dapur kering terpisah dari dapur basah, serta dapur kering lebih tertutup dibandingkan dengan dapur basah dengan maksud untuk menghindari debu, lalat, dan binatang lainnya.

Pemasaran

Pemasaran produk usaha jasa boga/ industri makanan rumah tangga pada umumnya dapat habis terjual, hanya konsumennya kebanyakan berada di sekitar lokasi dekat usaha, dan maksimalnya adalah tingkat Kabupaten, walaupun untuk beberapa produk makanan tradisional telah menembus sampai ke luar negeri melalui jalur keluarga tetapi tidak secara rutine dan kontinue, dan hanya bersifat temporer, dan contohnya produk kolombing merah sudah sampai ke Belanda, lewat jalur keluarga, dan sifat pemasarannya hanya temporer, dalam arti kalau mendapat

pesanan baru diproduksi. Yang menjadi penyebab utama produk makanan tradisional khas Toulour Minahasa hanya beredar tingkat regional, walaupun dari sisi cita rasa cukup enak adalah disebabkan cara sosialisasinya hanyalah menggunakan tehnik tradisional yaitu dari mulut kemulut, dan belum menggunakan alat elektronika atau mass media lainnya. Juga penyebab utama lainnya yaitu produk home industri pada umumnya belum memiliki izin usaha dan masa daluwarsa. Kebanyakan konsumen terutama wisatawan lebih cenderung membeli/memilih makanan yang sudah dicantumkan pada label tentang masa daluwarsa, izin Dinas Kesehatan. Sebagai solusinya adalah memberikan pengertian/kesadaran kepada jaringan perempuan usaha kecil akan betapa pentingnya setiap usaha makanan/produk memiliki izin usaha, serta tanda masa daluwarsa, sehingga para konsumen memiliki jaminan kesehatan apabila hendak membeli/mengonsumsi produk makanan tradisional Toulour Minahasa

Pengemasan

Rasa Produk makanan tradisional sudah cukup baik, hanya disayangkan khusus produk home industri tehnik pengemasannya manual sehingga kurang higienis, dan model kurang memiliki daya tarik konsumen dan yang terutama tidak memiliki label masa daluwarsa serta tidak mencantumkan izin dari dinas kesehatan.

Sekarang ini telah dijual bebas di pasaran akan alat/ mesin pengemas. Alat ini sangat membantu pengusaha home industri untuk menghasilkan produk pengemasan yang bervariasi dan higienis, sehingga menjadi modal untuk membuat para konsumen lebih tertarik untuk mendapatkan/membeli produk yang ada.

Kebersihan

Pengusaha makanan kadang lalai/ melupakan faktor kebersihan, dan kebiasaan yang kurang baik ini harus dihilangkan terutama yang terkait dengan kebersihan penjamah makanan, sarana

dan tempat pengolahan, dan bahan makanan itu sendiri.

Sebagai contoh, banyak penjamah makanan tidak memakai pakaian kerja pada waktu mengolah makanan. Sebagai penjamah makanan harus memakai pakaian kerja. Pakaian kerja yang harus dipakai oleh para tenaga kerja adalah :a) penutup pakaian yang dipakai oleh tenaga kerja (celemek), b) penutup rambut, c) cempal/serbet. Pakaian kerja seharusnya berwarna putih.

Demikian juga halnya dengan kebersihan sarana dan tempat pengolahan makanan /lingkungan. Contoh, pada umumnya pembuangan sampah basah dan kering disatukan dan ataupun tidak mempunyai tempat sampah dalam ruang pengolahan, dan kebiasaan ini harus dicegah dan dihindari. Tempat sampah kering dan basah harus pisah. Selanjutnya terkait dengan bahan makanan, maka adalah kurang /tidak baik menggunakan bahan makanan yang tidak layak pakai. Usaha-usaha kebersihan seperti ini adalah dapat meminimalkan pencemaran makanan oleh kotoran melalui penjamah makanan, sarana dan tempat pengolahan, dan bahan makanan itu sendiri, sehingga kesehatan konsumen yang menikmati akan hasil usaha/produk adalah terjamin.

Tenaga kerja

Tenaga kerja masih terbatas yaitu pada umumnya hanya terdiri dari anggota keluarga, dan sebagai alasannya karena kekurangan biaya untuk membiayai tenaga tambahan/bukan anggota keluarga. Pada dasarnya usaha dengan skala kecil pasti kurang membutuhkan tenaga kerja, tetapi apabila terjadi peningkatan usaha, maka memerlukan kerja yang meningkat, dan membutuhkan juga tenaga kerja tambahan.

Pengetahuan makanan tradisional khas Toulour Minahasa

Berdasarkan data menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan wirausaha makanan tradisional jaringan perempuan usaha kecil terkait dengan wirausaha makanan tradisional jaringan perempuan usaha

kecil memiliki pengalaman yang cukup dalam hubungan dengan wirausaha makanan, tetapi dikarenakan tingkat pengetahuan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa masuk kategori kurang, adalah menjadi penghambat kemajuan suatu usaha makanan tersebut. Contoh berdasarkan data menunjukkan bahwa pengusaha sering lalai /kurang memperhatikan sanitasi /kebersihan penjamah makanan, bahan makanan, dan kebersihan lingkungan. Data menunjukkan bahwa penjamah makanan sering lalai dalam memakai pakaian kerja sementara sedang dalam bekerja, dan pengalaman seperti ini pasti tidak akan terjadi apabila memiliki pengetahuan wirausaha makanan tradisional yang cukup tinggi.

Sebagai solusi hendaknya kepada jaringan perempuan usaha kecil diberikan tambahan Pendidikan dan pelatihan panduan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa.

Modal usaha

Pada umumnya para pengusaha makanan baik usaha jasa boga maupun home industri jaringan perempuan usaha kecil mengalami kekurangan modal dan unsur ini dapat menghambat kemajuan usaha. Modal boleh kurang, tetapi apabila pengusaha memiliki karakter sifat wirausaha yang baik dan positif maka sangat membantu dalam mengatasi kekurangan modal. Walaupun demikian perhatian pemerintah maupun masyarakat lainnya yang tertarik dengan kemajuan wirausaha makanan tradisional untuk dapat memberikan bantuan modal kepada jaringan perempuan usaha kecil. Pendidikan dan pelatihan wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa juga dapat membentuk pengetahuan pengelolaan usaha makanan jaringan perempuan usaha kecil menjadi lebih baik.

Berdasarkan kedelapan unsur tersebut diatas menunjukkan bahwa profil pengembangan model pemberdayaan usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa baik untuk usaha jasa boga

maupun industri makanan kelas rumah tangga jaringan perempuan usaha kecil di sekitar Danau Tondano adalah belum ada yang masuk kategori pengusaha yang mampu mengelola usaha makanan dengan baik. Sebagai jalan keluar yaitu :

(1) **Kepada jaringan perempuan usaha kecil.** Diharapkan kepada seorang wirausahawan /Seorang entrepreneur/ seorang pengusaha kecil perempuan untuk memiliki karakteristik kecenderungan sifat sebagai berikut : Percaya, berani mengambil resiko, kepemimpinan yang baik, Originalitas, berorientasi ke masa depan. Seorang entrepreneur dituntut untuk kreatif, karena kreativitas inilah seorang entrepreneur dapat memberikan pilihan-pilihan baru yang belum sempat dipikirkan orang. Kreatif dari akronimnya sendiri dapat diartikan sebagai Keinginan untuk maju, Rasa ingin tahu yang kuat, Enthusiasm (antusiasme/semangat) yang besar, Analisis yang sistematis, terbuka untuk menerima saran dan pendapat orang lain, inisiatif yang menonjol, berani mengambil keputusan dan langkah yang berbeda dari orang lain. Ciri seorang entrepreneur yang selalu berorientasi pada hasil memberikan sifat dimana mereka akan mengenali dulu kondisi bidang usaha; peluang yang tersedia, target pasar dari produknya, hambatan-hambatan yang mungkin terjadi dan bagaimana cara-cara untuk mengatasi hambatan-hambatan itu

(2) **Memberikan pendidikan dan pelatihan.** Terkait dengan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa, dan oleh karena itu penelitian untuk tahap II akan menulis buku ajar tentang panduan wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa, kemudian pada tahap III akan memberikan pendidikan/pelatihan kepada jaringan perempuan usaha kecil tentang wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa kepada jaringan

- (3) **Diharapkan kepada Pemerintah Kabupaten Minahasa** dapat lebih memperhatikan usaha jaringan perempuan usaha kecil melalui pemberian bantuan modal baik dalam bentuk modal investasi maupun modal operasional.

Bilamana hal-hal tersebut diatas dialami dan dimiliki oleh jaringan perempuan usaha kecil yang ada di sekitar danau Tondano pasti usahanya akan berhasil.

Pendukung.

- a. Jenis makanan tradisional yang diproduksi saat ini baik pada usaha jasa boga maupun pada home industri cita rasanya cukup baik dan digemari oleh konsumen/masyarakat Minahasa maupun di luar Minahasa, oleh karena itu maka peluang bagi pengembangan jenis makanan tradisional unggulan semakin terbuka
- b. Bahan baku utama makanan tradisional adalah bahan hasil pertanian utama masyarakat Minahasa, dan keadaan seperti ini sangat membantu para pengusaha untuk memperoleh bahan baku, dan sekaligus harganya relatif dapat dijangkau.
- c. Meningkatnya peran media baik media cetak maupun media elektronika, dalam upaya pengembangan resep dan promosi makanan tradisional khas Toulour Minahasa yang bergizi, sehingga produk masakan tradisional khas Toulour Minahasa dapat tersosialisasi baik tingkat lokal, nasional, internasional, dan usaha ini sangat membantu kesuksesan para pengusaha jasa boga/ home industri jaringan perempuan usaha kecil Toulour Minahasa.

Penghambat.

Kendala usaha makanan dengan menu makanan tradisional Toulour Minahasa adalah sebagai berikut :

- a. Kurangnya Pengetahuan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil. Jaringan perempuan usaha kecil

yang berusaha baik pada usaha jasa boga maupun industri makanan kelas rumah tangga mengalami kekurangan modal.

- b. Sebagai dampak dari kurangnya pengetahuan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa dan kekurangan modal mengakibatkan hal-hal sebagai berikut :

- Perangkat usaha makanan belum memadai/kurang lengkap, baik dalam hal tempat usaha, peralatan masak, perlengkapan dan fasilitas penunjang.
- Jaminan kesehatan kurang jelas karena pada umumnya tidak mencantumkan label masa kadaluarsa, dan tidak ada izin dari Dinas Kesehatan, dan keadaan seperti ini sebagai rentetan dari kurangnya pengetahuan wirausaha serta kekurangan modal.
- Promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas, walaupun sudah ada media cetak, maupun media elektronika, tetapi para pengusaha tidak menggunakannya dengan alasan akan mengeluarkan biaya tambahan.
- Sanitasi penjamah makanan, lingkungan, maupun bahan makanan itu sendiri sering kurang diperhatikan oleh pemilik usaha. Contoh penjamah makanan dalam melakukan kegiatan, sementara tidak memakai pakaian kerja. Kadangkala bahan yang tidak layak pakai, masih tetap dikonsumsi.

- c. Pemasaran hasil usaha adakalanya mendapat hambatan sebagai akibat dari adanya persaingan produk antar para pengusaha makanan itu sendiri. Salah satu jalan keluar yaitu pemilik usaha harus memiliki satu keunggulan/ unik untuk produk yang dihasilkan sehingga menjadikan usaha menjadi laris. Karena uniknya mengakibatkan pesaing sulit untuk mengikutinya. Apabila produk sama dengan pesaing maka akan berjalan bersama dengan pesaing atau akan tergilas oleh pesaing.

Tingkat kebutuhan pengembangan

Tingkat kebutuhan pengembangan model pemberdayaan makanan tradisional Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil adalah cukup tinggi, dan kegiatan pengembangan direncanakan sebagai berikut :

1. Penulisan/penerbitan buku ajar dengan judul : 'Panduan wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa', dan rencananya buku ini akan disebarluaskan kemasyarakat pada umumnya dan khususnya kepada para pengusaha makanan jaringan perempuan usaha kecil (tahap II)
2. Pemberian pendidikan dan pelatihan aneka masakan tradisional khas Toulour Minahasa kepada jaringan perempuan usaha kecil di sekitar Danau Tondano di Kabupaten Minahasa yang ada di Kecamatan Eris, Kakas, Remboken dan Tondano Selatan. (tahap III)

KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian adalah sebagai berikut ;

1. profil pengembangan model pemberdayaan usaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa baik untuk usaha jasa boga maupun industri makanan kelas rumah tangga jaringan perempuan usaha kecil di akar rumput di sekitar Danau Tondano adalah belum ada yang masuk kategori pengusaha yang mampu mengelola usaha makanan dengan baik dan berarti didalam proses pertumbuhannya kurang menunjukkan kemajuan yang pesat, melainkan hanya berjalan ditempat atau juga belum ada pengusaha yang berhasil atau sukses.
2. Kendala usaha makanan dengan menu makanan tradisional Toulour Minahasa adalah sebagai berikut :
 - (a) Kurangnya Pengetahuan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil.
 - (b) Jaringan perempuan usaha kecil

yang berusaha baik pada usaha jasa boga maupun industri makanan kelas rumah tangga mengalami kekurangan modal.

- (c) Sebagai dampak dari kurangnya pengetahuan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa dan kekurangan modal mengakibatkan hal-hal sebagai berikut :

- Perangkat usaha makanan belum memadai/kurang lengkap, baik dalam hal tempat usaha, peralatan masak, perlengkapan dan fasilitas penunjang.
- Jaminan kesehatan kurang jelas karena pada umumnya tidak mencantumkan label masa daluwarsa, dan tidak ada izin dari Dinas Kesehatan, dan keadaan seperti ini sebagai rentetan dari kurangnya pengetahuan wirausaha serta kekurangan modal.
- Promosi dan penyebaran informasi serta upaya pengembangannya masih terbatas, walaupun sudah ada media cetak, maupun media elektronika, tetapi para pengusaha tidak menggunakannya dengan alasan akan mengeluarkan biaya tambahan.
- Sanitasi penjamah makanan, lingkungan, maupun bahan makanan itu sendiri sering kurang diperhatikan oleh pemilik usaha. Contoh penjamah makanan dalam melakukan kegiatan sementara tidak memakai pakaian kerja. Kadangkala bahan yang tidak layak pakai dikonsumsi.

- (d) Pemasaran hasil usaha adakalanya mendapat hambatan sebagai akibat dari adanya persaingan produk antar para pengusaha makanan itu sendiri .

- (3) Pendukung.
- (a) Jenis makanan tradisional yang diproduksi saat ini baik pada usaha jasa boga maupun pada home industri cita rasanya cukup dan digemari oleh konsumen/ masyarakat Minahasa maupun di luar Minahasa, oleh karena itu maka peluang bagi pengembangan jenis makanan tradisional unggulan semakin terbuka
 - (b) Bahan baku utama makanan tradisional adalah bahan hasil pertanian utama masyarakat Minahasa, dan keadaan seperti ini sangat membantu para pengusaha untuk memperoleh bahan baku, dan sekaligus harganya relatif dapat dijangkau.
 - (c) Meningkatnya peran media baik media cetak maupun media elektronika, dalam upaya pengembangan resep dan promosi makanan tradisional yang bergizi, sehingga produk makanan tradisional khas Toulour Minahasa dapat tersosialisasi baik tingkat lokal, nasional, internasional, sehingga produk home industri jaringan perempuan usaha kecil (UKM) Toulour Minahasa dapat diekspor keluar negeri.
- (4) Tingkat kebutuhan pengembangan model pemberdayaan makanan tradisional Toulour Minahasa jaringan perempuan usaha kecil adalah cukup tinggi, dan kegiatan pengembangan direncanakan sebagai berikut :
- Penulisan/penerbitan buku ajar dengan judul : 'Panduan wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa', dan rencananya buku ini akan disebarluaskan kemasyarakat pada umumnya dan khususnya kepada para pengusaha makanan jaringan perempuan usaha kecil. (thp II)
 - Pemberian pendidikan dan pelatihan aneka makanan

tradisional khas Toulour Minahasa kepada jaringan perempuan usaha kecil di sekitar Danau Tondano di Kabupaten Minahasa (thp III)

SARAN

Untuk mengembangkan usaha makanan baik jasa boga maupun industri makanan menjadi lebih maju dan meningkatkan ketrampilan usaha makanan tradisional jaringan perempuan usaha kecil maka perlu dilakukan tindakan sebagai berikut :

- a. Agar diberikan secara gratis buku panduan wirausaha aneka makanan tradisional khas Toulour Minahasa kepada jaringan perempuan usaha kecil.
- b. Agar diberikan pendidikan dan pelatihan panduan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa kepada jaringan perempuan usaha kecil di Kabupaten Minahasa.
- c. Agar Pemerintah lebih memperhatikan keberadaan wirausaha jaringan perempuan usaha kecil baik usaha jasa boga maupun industri makanan kelas rumah tangga (home industri), antara lain melalui pemberian bantuan baik dalam bentuk modal investasi dan modal operasional, serta peningkatan pengetahuan pengelolaan wirausaha makanan tradisional dengan mengaktifkan pemberian pendidikan dan pelatihan wirausaha makanan tradisional khas Toulour Minahasa dalam usaha melestarikan budaya makanan tradisional khas Toulour Minahasa.
- d. Dengan jalannya unsur a, b, c, tersebut diatas adalah menjadi solusi dalam membantu jaringan perempuan usaha kecil dalam mengembangkan usaha jasa boga maupun home industri menjadi lebih maju dan dikenal baik tingkat lokal maupun nasional, internasional dan sekaligus memberantas kemiskinan masyarakat kecil di akar rumput dan disatu sisi menunjang pemerintah dalam mengsucceskan program Pemerintah dalam usaha menjadikan Tondano Minahasa sebagai objek wisata dunia.

DAFTAR RUJUKAN

- Alamsyah Y, 2008, *Bisnis kuliner tradisional*, PT Gramedia, Jakarta.
- Desrosier Norman W, 1988, *Teknologi Pengawetan Pangan*, UI, Jakarta.
- Bessie Brooks West, 1977, *Foods Service Institutions*, Santa Barbara, London Boardman K D, 1978, *Hotel And Catering Costing And Budgets*, Heineman London.
- Fadiali, 1988, *Pengelolaan Usaha Boga*, Jakarta.
- Hadiyoto S, 1983, *Hasil-hasil olahan susu, ikan, daging, telur*, Liberty, Jogjakarta.
- Kusudiarto Hadinoto, 1996, *Perencanaan Pengembangan Destinasi Pariwisata*, UI Jakarta.
- Makfoeld D, 1982, *Deskripsi Pengolahan hasil nabati*, Agritech, Jogjakarta.
- Propenas 2000-2004, *UU No.25 tahun 2000 tentang Program Pembangunan Nasional tahun 2000-2004*, Sinar Grafika, Jakarta, 2001.
- Prijono dan Pranarka, 1996, *Pemberdayaan Konsep Kebijakan dan Implementasi*, Centre for strategic and internasional studies, Jakarta.
- Suwantoro Gamal, 1997, *Dasar-dasar Pariwisata*, Andi Offset, Yogyakarta.
- Sumiami E, 2004, *Jender dan Feminisme*, Wonderful Publishing Company, Yogyakarta.
- Sudjana, 1989, *Metoda Statistika*, Tarsito Bandung.
- Suyanto Bagong, 1995, *Perangkap Kemiskinan Problem dan Strategi Pengentasannya*, Airlangga University Press, Surabaya.
- Sugiyono, 2001, *Metode Penelitian Administrasi*, Alfabeta, Bandung.
- Sugeng H R, 2003, *Bercocok tanam padi*, Aneka ilmu, Semarang.
- Suharsimi Arikunto, 1977, *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*, Bineka Cipta, Jakarta.
- Winarno dkk., 1974, *Dasar Pengawetan, Sanitasi dan Keracunan*, IPB, Bogor.
- Winarno FG, DKK., 1982, *Pengantar Teknologi Pangan*, PT Gramedia, Jakarta.