

## Sinergi Kuliner dan Pariwisata: Pelatihan Pengolahan Hasil Laut di Desa Bugbug, Karangasem

I Nyoman Sunada<sup>1</sup>, I Made Purwa Dana Atmaja<sup>2</sup>, Nina Indra Kristiana<sup>3\*</sup>, I Made Rumadana<sup>4</sup>, Anak Agung Ketut Alit Pujawan<sup>5</sup>, I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaya<sup>6</sup>, Ngakan Putu Sudiarta<sup>7</sup>, Anak Agung Gd Putra K.P Dalem<sup>8</sup>, I Made Hendrayana<sup>9</sup>, Ni Putu Eka Trisdayanti<sup>10</sup>, Luh Putu Kartini<sup>11</sup>, Gede Adi Sistha Winata<sup>12</sup>, Hardina<sup>13</sup>

<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13</sup>Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua Bali, Telp: (0361) 773537

<sup>1</sup>sunadainyoman@gmail.com, <sup>2</sup>purwadanaatmaja@ppb.ac.id, <sup>3\*</sup>ninaindra88@ymail.com, <sup>4</sup>rumadana@ppb.ac.id, <sup>5</sup>pujawanagungalit@gmail.com, <sup>6</sup>iwandusanta@ppb.ac.id, <sup>7</sup>ngakan@ppb.ac.id, <sup>8</sup>putradalem@ppb.ac.id, <sup>9</sup>hendramade72@gmail.com, <sup>10</sup>ekatrisdayanti@ppb.ac.id, <sup>11</sup>kartini@ppb.ac.id, <sup>12</sup>adi.sistha@gmail.com, <sup>14</sup>dinamic@ppb.ac.id  
\*Corresponding author

Received:	Accepted:	Published:
-----------	-----------	------------

### Abstract

*This study aimed to enhance the skills and knowledge of the local community in Desa Bugbug, Karangasem, in processing seafood to develop the culinary industry and boost tourism. A combination of qualitative and quantitative approaches was employed, focusing on practical training and continuous mentoring. Data were collected using questionnaires distributed to participants before and after the training sessions, complemented by short interviews. The data were analysed to identify changes in competency levels, focusing on five key variables: culinary skills and knowledge, hygiene and sanitation awareness, professionalism and collaboration, sustainable culinary industry development, and training quality and effectiveness. The results indicated significant improvements in participants' culinary skills and knowledge, particularly in seafood processing, and heightened awareness of hygiene and sanitation practices. However, challenges in professional collaboration and the sustainable development of the culinary industry were identified. The training had a positive impact, increasing local culinary skills and knowledge, enhancing menu diversity, and supporting the preservation of traditional culinary practices. Continuous mentoring from academic institutions is crucial to further develop these competencies and ensure long-term benefits. Future research should explore integrating digital technology into training programs and evaluate the long-term economic impact on local tourism. Overcoming logistical challenges and resistance to new techniques are essential for sustainable development.*

**Keywords:** training, culinary, seafood, Desa Bugbug, tourism, sustainability

## **Abstrak**

*Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat lokal di Desa Bugbug, Karangasem, dalam mengolah hasil laut guna mengembangkan industri kuliner dan meningkatkan pariwisata. Penelitian ini menggunakan pendekatan kombinasi antara kualitatif dan kuantitatif, dengan fokus pada pelatihan praktis dan pendampingan berkelanjutan. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang dibagikan kepada peserta sebelum dan setelah sesi pelatihan, dilengkapi dengan wawancara singkat. Data dianalisis untuk mengidentifikasi perubahan tingkat kompetensi, dengan fokus pada lima variabel utama: keterampilan dan pengetahuan kuliner, kesadaran tentang hygiene dan sanitasi, profesionalitas dan kolaborasi, pengembangan industri kuliner berkelanjutan, serta kualitas dan efektivitas pelatihan. Hasil penelitian menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan dan pengetahuan kuliner peserta, terutama dalam pengolahan hasil laut, serta peningkatan kesadaran akan praktik hygiene dan sanitasi. Namun, tantangan dalam kolaborasi profesional dan pengembangan industri kuliner berkelanjutan masih perlu diatasi. Pelatihan ini memiliki dampak positif, meningkatkan keterampilan dan pengetahuan kuliner lokal, memperkaya variasi menu, dan mendukung pelestarian praktik kuliner tradisional. Pendampingan berkelanjutan dari institusi akademik sangat penting untuk mengembangkan kompetensi ini lebih lanjut dan memastikan manfaat jangka panjang. Penelitian di masa depan harus mengeksplorasi integrasi teknologi digital ke dalam program pelatihan dan mengevaluasi dampak ekonomi jangka panjang terhadap pariwisata lokal. Mengatasi tantangan logistik dan resistensi terhadap teknik baru sangat penting untuk pengembangan berkelanjutan.*

**Kata kunci:** *pelatihan, kuliner, hasil laut, Desa Bugbug, pariwisata, keberlanjutan.*

## **1. PENDAHULUAN**

Industri pariwisata yang berbasis kearifan lokal adalah bidang usaha yang secara bersama-sama menghasilkan produk maupun jasa pelayanan yang dibutuhkan oleh wisatawan yang menjadikan unsur budaya dan kearifan lokal sebagai daya tarik wisata termasuk kulinernya. Berbagai komponen industri pariwisata, salah satunya adalah bidang kuliner. Kuliner menjadi bagian dari tujuan wisatawan yang tidak bisa diabaikan karena kuliner menjadi salah satu kebutuhan pokok manusia. Bahkan kuliner bisa menjadi daya tarik khusus ketika seseorang memutuskan untuk mengunjungi daerah wisata tersebut. Kuliner yang berbasis kearifan local banyak diminati para wisatawan, baik wisatawan domestic maupun asing (Putra, 2014; Winarno et al., 2015; Zahrulianingdyah, 2018)

Salah satu aspek penting dari industri pariwisata kuliner berbasis kearifan lokal adalah pelestarian kuliner tradisional. Hal ini melibatkan pemanfaatan bahan-bahan lokal yang khas dan teknik memasak untuk menciptakan hidangan yang autentik dan unik. Restoran, warung, atau kafe yang menawarkan menu berbasis kearifan lokal dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda dan autentik. Keberhasilan pengembangan, pengelolaan, dan pemasaran destinasi kuliner sangat bergantung pada sumber daya manusia yang kompeten dan terlatih. Chef atau koki lokal memegang peran penting dalam menciptakan hidangan autentik dengan teknik memasak dan bahan-bahan lokal yang khas. Sementara itu, pelatih dan pendidik kuliner berperan dalam melatih masyarakat lokal tentang teknik memasak, keberlanjutan, dan pemasaran kuliner. Partisipasi aktif dari masyarakat lokal, termasuk para pelaku usaha kuliner dan komunitas setempat, sangat penting dalam industri pariwisata kuliner berbasis kearifan lokal. Untuk mengoptimalkan kontribusi sumber daya manusia ini,

pelatihan dan pendidikan berkesinambungan dalam kuliner perlu ditingkatkan, dengan dukungan dari pemerintah daerah, institusi pendidikan, dan industri pariwisata (Aron et al., 2018; Green et al., 2015; Harrington, 2015; Lee, 2022).

Sumber daya manusia merupakan aset yang sangat penting dalam mendukung pencapaian tujuan, sehingga merupakan suatu keharusan dan kebutuhan untuk meningkatkan kemampuan dan kompetensi masyarakat melalui pelatihan dan pengembangan. Pelatihan merupakan upaya peningkatan kemampuan jangka pendek, sedangkan pengembangan merupakan upaya peningkatan kompetensi untuk persiapan mengembangkan tanggung jawab yang lebih tinggi di masa mendatang. (Anggraeni, 2020; Gustiana et al., 2022; Tamsuri, 2022). Pengembangan sumber daya manusia (SDM) melalui pelatihan kuliner merupakan langkah penting dalam meningkatkan kualitas dan kompetensi tenaga kerja di industri pariwisata kuliner berbasis kearifan lokal (Nurmahmudah et al., 2021; Suparmi et al., 2022). Pelatihan kuliner tidak hanya meningkatkan keterampilan memasak, tetapi juga memperkaya pengetahuan tentang bahan-bahan lokal dan teknik memasak yang digunakan. Para peserta pelatihan, yang meliputi chef atau koki lokal maupun pelaku usaha kuliner lainnya, dan akan dilatih oleh ahli kuliner berpengalaman dan terampil dalam bidang kuliner dalam hal ini dosen Politeknik Pariwisata Bali, khususnya Kabupaten Karangasem (Disbudparkab, 2021).

Desa Bugbug, yang terletak di Kabupaten Karangasem, merupakan salah satu desa tua dan terbesar di kecamatan tersebut dan masih memerlukan pengembangan di bidang kuliner. Mayoritas masyarakat Desa Bugbug berasal dari kalangan menengah ke bawah, dengan mata pencaharian utama sebagai nelayan. Wilayahnya yang luas mencakup pantai pasir Putih, yang dikenal sebagai Virgin Beach, Pasih Kelod, dan Candidasa, serta dilengkapi beberapa lahan persawahan yang luas. Berdasarkan peninjauan yang dilakukan pada bulan Maret 2024, Desa Bugbug menunjukkan memiliki kekayaan hasil laut yang melimpah. Namun, sangat disayangkan bahwa meskipun potensi lautnya kaya, makanan laut masih belum menjadi menu utama yang ditawarkan oleh restoran dan warung makan di sekitar desa. Hal ini menciptakan peluang besar bagi pengusaha atau pemilik warung makan untuk mengembangkan menu yang lebih beragam berbasis hasil laut. Hasil laut yang melimpah ini tidak hanya diperdagangkan secara langsung tetapi juga diolah dan dijual oleh masyarakat setempat dalam bentuk makanan siap saji. Meskipun di sepanjang Virgin Beach terdapat warung dan café yang menjual berbagai menu, olahan ikan dan hasil laut lainnya masih belum banyak tersedia. Kekurangan dalam pelatihan dan pengembangan keterampilan pengolahan ikan dan hasil lautnya dapat mengurangi daya tarik kuliner lokal dan efektivitas pemasaran destinasi.

Desa Bugbug memiliki potensi besar dalam pengembangan kuliner berbasis hasil laut, namun belum dimanfaatkan secara optimal. Meskipun kaya akan hasil laut, pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dalam mengolah hasil laut masih terbatas, menghambat pengembangan pariwisata kuliner yang dapat menunjang perekonomian desa. Kurangnya variasi dalam menu berbasis hasil laut dan minimnya pemasaran yang efektif menjadi kendala utama dalam meningkatkan daya tarik kuliner lokal. Oleh karena itu, terdapat kebutuhan mendesak untuk meningkatkan kapasitas lokal melalui pelatihan yang terstruktur di Desa Bugbug, guna memanfaatkan hasil laut sebagai komoditas kuliner secara maksimal. Mengingat kebutuhan tersebut, pelatihan kuliner di Desa Bugbug akan dirancang untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat lokal dalam mengolah hasil laut.

Dalam rangka meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat Desa Bugbug dalam mengolah hasil laut, pelatihan kuliner yang komprehensif akan dilaksanakan dengan dukungan dosen dari Politeknik Pariwisata Bali dengan dukungan dari dosen Politeknik Pariwisata Bali, serta kerjasama antara pemerintah daerah dan industri

pariwisata setempat. Fokus studi ini adalah pengembangan kuliner berbasis hasil laut dengan integrasi kearifan lokal dalam penyajian dan pengolahan, memperhatikan keterlibatan masyarakat lokal dan potensi logistik sebagai pertimbangan utama dalam pelaksanaan pelatihan ini. Pendekatan yang praktis dan langsung dapat diimplementasikan oleh peserta akan diutamakan untuk memastikan bahwa keterampilan yang diajarkan dapat langsung diterapkan dalam operasional harian mereka. Berdasarkan hasil tinjauan pustaka (Anggraeni, 2020; Blanchard & Thacker, 2019; Gustiana et al., 2022; Suparmi et al., 2022; Tamsuri, 2022; Zahrulianingdyah, 2018) dan hasil penjajagan, tujuan yang diharapkan setelah kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan antara lain: 1) Peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat lokal dalam pengolahan hasil laut; 2) Peningkatan kesadaran dan implementasi *hygiene* & sanitasi masyarakat lokal dalam pengolahan hasil laut; 3) Peningkatan profesionalitas dan kolaborasi untuk menarik lebih banyak wisatawan dan meningkatkan daya tarik pariwisata Desa Bugbug, 4) Pertumbuhan dan pengembangan industri kuliner lokal yang berkelanjutan, yang menguntungkan ekonomi dan masyarakat lokal, serta 5) Evaluasi terhadap kualitas dan efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan. Oleh karena itu, pendampingan yang terus menerus dari pihak akademisi Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali sangat diperlukan untuk membentuk keterampilan masyarakat dalam bidang kuliner, yang pada gilirannya akan meningkatkan daya saing kuliner desa di mata wisatawan, mendukung kerjasama antara pengusaha kuliner dan nelayan setempat, serta memastikan ketersediaan bahan baku yang segar.

## 2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan ini merupakan tahap pertama dari serangkaian kegiatan pendampingan bagi *stakeholder* pariwisata di wilayah Desa Bugbug yang berbentuk pelatihan dengan judul “Pelatihan Pengolahan Hasil Ikan Laut (Local Seafood) untuk Menu Lunch dan Dinner Bagi Pelaku dan Pengelola Pariwisata di Desa Bugbug-Karangasem”. Kegiatan pelatihan ini memfokuskan terhadap pengembangan kuliner di Desa Bugbug yang nantinya akan dilakukan pendampingan secara berkelanjutan.

Pelatihan ini akan diadakan dari hari Kamis hingga Sabtu, tanggal 16 hingga 18 Mei 2024, di Desa Bugbug, dan diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari pemilik restoran serta pemilik usaha makanan lokal. Fokus utama materi pelatihan adalah *hygiene* dan sanitasi dalam pengolahan makanan, serta mengajarkan peserta cara menyusun set menu yang memanfaatkan hasil ikan laut, mengintegrasikan teknik-teknik kuliner yang efektif untuk meningkatkan kualitas sajian. Kegiatan ini tidak hanya bertujuan untuk peningkatan keterampilan tetapi juga sebagai medium pengumpulan data mengenai efektivitas pelatihan melalui kuesioner dan wawancara singkat yang akan dilakukan setelah sesi pelatihan.

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini disusun berdasarkan penelitian terdahulu yang telah dilakukan. Dimensi yang terdapat dalam kuesioner serta daftar pertanyaan wawancara yang akan disebarkan kepada peserta kegiatan mencakup 5 variabel (Anggraeni, 2020; Blanchard & Thacker, 2019; Gustiana et al., 2022; Suparmi et al., 2022; Tamsuri, 2022; Zahrulianingdyah, 2018), yaitu: 1) Keterampilan dan pengetahuan masyarakat; 2) Kesadaran dan implementasi *hygiene* & sanitasi ; 3) Profesionalitas dan kolaborasi, 4) Pengembangan industri kuliner berkelanjutan, serta 5) Kualitas dan efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan.

Pengolahan dan analisis data dari kegiatan ini akan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif untuk menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Data yang dikumpulkan dari kuesioner akan diolah menggunakan software SPSS versi 21 untuk mengidentifikasi peningkatan kompetensi peserta dalam aspek *hygiene* dan

penyusunan menu. Selanjutnya, hasil analisis ini akan diintegrasikan ke dalam laporan kegiatan yang akan digunakan untuk merencanakan kegiatan serupa di masa depan dan untuk mengukur dampak kegiatan terhadap pengembangan pariwisata di Desa Bugbug. Bahan dan alat yang akan digunakan dalam pelatihan meliputi bahan baku dasar seperti ikan dan bahan makanan laut lain yang didapatkan langsung dari nelayan lokal, serta peralatan masak yang sesuai untuk pengolahan seafood untuk memastikan bahwa peserta dapat mempraktikkan pelajaran yang diberikan dengan kondisi yang mirip dengan yang mereka hadapi di operasional sehari-hari, sehingga meningkatkan relevansi dan aplikasi praktis dari pelatihan yang diberikan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali di desa Bugbug, peserta kemudian diberikan kuesioner untuk mengukur efektivitas dari kegiatan pelatihan pengolahan ikan dan hasil laut ini. Data yang dikumpulkan dari survei mencapai jumlah yang diinginkan dengan tingkat pengembalian 100%, yang berarti 30 kuesioner yang tersebar telah dikembalikan. Berdasarkan hasil rekapitulasi kuesioner, karakteristik responden pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali di desa Bugbug dirangkum dalam tabel 1.

**Tabel 1**  
**Ringkasan Karakteristik Responden**

Karakteristik	Frekuensi (n= 30)	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
Perempuan	18	60
Laki-laki	12	40
<b>Usia</b>		
< 20 tahun	10	33
20 – 40 tahun	12	40
> 40 tahun	8	27
<b>Pendidikan terakhir</b>		
Tidak Sekolah	4	13
SMA/SMK	10	33
Diploma/Sarjana/Pascasarjana	16	54
<b>Pekerjaan</b>		
Nelayan	11	37
Wirausaha	9	30
Pelajar	10	33

Sumber: Data Penelitian, 2024 (data diolah)

Dari Tabel 1 dapat dilihat bahwa responden terdiri dari 30 orang dengan distribusi jenis kelamin 60% perempuan dan 40% laki-laki. Secara usia, kelompok yang paling banyak adalah usia 20-40 tahun (40%), diikuti oleh kelompok usia di bawah 20 tahun (33%), dan lebih dari 40 tahun (27%). Tingkat pendidikan responden cenderung tinggi dengan 54% memiliki pendidikan diploma atau lebih tinggi, sementara 33 % memiliki pendidikan SMA/SMK, dan 13% tidak bersekolah. Dari sisi pekerjaan, distribusi cukup merata antara nelayan (37%), pelajar (33%), dan wirausaha (30%).

## Analisis Deskriptif

Statistik deskriptif dari setiap variabel di sini dilakukan untuk menjelaskan perilaku responden melalui temuan dari kuesioner yang diinterpretasikan menggunakan skala Likert. Hasil analisis dengan menggunakan skor rata-rata untuk setiap dimensi yang mengukur citra destinasi dan kepercayaan terhadap kepuasan dan loyalitas wisatawan dalam mengunjungi Pantai Pandawa dirangkum dalam Tabel 3. Dimensi yang terdapat dalam kuesioner serta daftar pertanyaan wawancara yang telah disebar kepada peserta kegiatan mencakup 5 variabel (Anggraeni, 2020; Blanchard & Thacker, 2019; Gustiana et al., 2022; Suparmi et al., 2022; Tamsuri, 2022; Zahrulianingdyah, 2018), yaitu: 1) Keterampilan dan pengetahuan masyarakat; 2) Kesadaran dan implementasi *hygiene & sanitasi*; 3) Profesionalitas dan kolaborasi, 4) Pengembangan industri kuliner berkelanjutan, serta 5) Kualitas dan efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan. Analisis deskriptif terhadap kuesioner yang telah disebar dengan menggunakan 5 variabel menurut studi terdahulu (Anggraeni, 2020; Blanchard & Thacker, 2019; Gustiana et al., 2022; Suparmi et al., 2022; Tamsuri, 2022; Zahrulianingdyah, 2018), dirangkum dalam Tabel 2.

**Tabel 2**  
**Rekapitulasi Persepsi Responden**

No.	Dimensi	Nilai
1	Keterampilan dan Pengetahuan Kuliner	3.72
2	Kesadaran dan Implementasi Hygiene & Sanitasi	3.93
3	Profesionalitas dan Kolaborasi	3.59
5	Pengembangan industri kuliner berkelanjutan	3.60
6	Kualitas dan Efektivitas Pelatihan	3.87

Sumber: Data Penelitian, 2024 (data diolah)

Dalam melakukan analisis statistik deskriptif terhadap hasil kuesioner yang menggunakan skala Likert, penginterpretasian dari skor rata-rata untuk setiap dimensi membantu dalam memahami bagaimana persepsi dan respons peserta terhadap berbagai aspek pelatihan yang telah diikuti (Sugiyono, 2015). Hasil analisis ini sangat berguna untuk menilai efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi area yang mungkin memerlukan peningkatan. Pada tabel Hasil dari kuesioner yang dilakukan pada peserta pelatihan kuliner di Desa Bugbug menunjukkan nilai rata-rata yang relatif tinggi di semua variabel, yang mengindikasikan respon positif dari peserta terhadap pelatihan. Keterampilan dan Pengetahuan Kuliner memiliki skor rata-rata 3.72, menandakan bahwa pelatihan tersebut cukup efektif dalam meningkatkan kemampuan dan pengetahuan peserta. Kesadaran dan Implementasi Hygiene & Sanitasi mencapai skor tertinggi dengan 3.93, menggambarkan keberhasilan pelatihan dalam meningkatkan standar kebersihan yang sangat penting dalam industri kuliner. Profesionalitas dan Kolaborasi serta Pengembangan Industri Kuliner Berkelanjutan memiliki skor lebih rendah dibandingkan variabel lainnya, yaitu 3.59 dan 3.60, menunjukkan area yang masih memerlukan perbaikan. Kualitas dan Efektivitas Pelatihan dicatat pada 3.87, menegaskan bahwa materi pelatihan secara umum diterima dengan baik oleh peserta.

## Pembahasan

Berdasarkan hasil rekapitulasi dari tabel 2, dapat dilihat bahwa dalam keterampilan dan pengetahuan kuliner, peserta merasa pelatihan cukup efektif dalam meningkatkan

keterampilan dan pengetahuan mereka tentang kuliner. Meskipun demikian, ada ruang untuk perbaikan dalam aspek-aspek tertentu dari pelatihan untuk mencapai tingkat kepuasan yang lebih tinggi. Pada kesadaran dan implementasi hygiene dan sanitasi menunjukkan bahwa menunjukkan bahwa pelatihan sangat berhasil dalam meningkatkan kesadaran dan implementasi praktik hygiene dan sanitasi. Peserta merasa bahwa mereka mendapat manfaat signifikan dalam aspek ini, yang krusial dalam industri kuliner. Pada aspek profesionalitas dan kolaborasi, menunjukkan bahwa sementara ada beberapa keberhasilan dalam mempromosikan profesionalitas dan kolaborasi di antara peserta, masih ada beberapa hambatan yang mungkin menghambat peserta dari berkolaborasi sepenuhnya atau mengadopsi tingkat profesionalisme yang diharapkan. Sedangkan pada aspek pengembangan industri kuliner berkelanjutan menunjukkan bahwa upaya dalam mengembangkan industri kuliner berkelanjutan telah diterima dengan baik, namun masih ada tantangan yang perlu diatasi untuk memaksimalkan potensi penuh dari inisiatif berkelanjutan. Penilaian yang sangat positif ditunjukkan pada aspek kualitas dan efektivitas dari peserta terhadap kualitas dan efektivitas pelatihan secara keseluruhan. Peserta merasakan manfaat yang jelas dari materi yang disampaikan dan cara penyampaian oleh pelatih, meskipun masih ada ruang untuk peningkatan.

Interpretasi dari data ini menunjukkan bahwa meskipun pelatihan telah berhasil dalam beberapa aspek utama, terutama dalam meningkatkan kesadaran tentang sanitasi dan hygiene, serta menyampaikan materi pelatihan yang berkualitas, masih terdapat tantangan dalam mendorong kolaborasi yang lebih erat dan profesionalitas di antara peserta. Sedikitnya skor pada variabel profesionalitas dan kolaborasi serta pengembangan industri kuliner berkelanjutan menunjukkan perlunya strategi lebih terfokus untuk mengintegrasikan peserta dengan praktik terbaik dalam kolaborasi dan keberlanjutan dalam industri kuliner. Interpretasi dari data ini menunjukkan bahwa meskipun pelatihan telah berhasil dalam beberapa aspek utama, terutama dalam meningkatkan kesadaran tentang sanitasi dan hygiene, serta menyampaikan materi pelatihan yang berkualitas, masih terdapat tantangan dalam mendorong kolaborasi yang lebih erat dan profesionalitas di antara peserta. Sedikitnya skor pada variabel profesionalitas dan kolaborasi serta pengembangan industri kuliner berkelanjutan menunjukkan perlunya strategi lebih terfokus untuk mengintegrasikan peserta dengan praktik terbaik dalam kolaborasi dan keberlanjutan dalam industri kuliner.

Untuk meningkatkan efektivitas pelatihan kuliner di masa depan, sangat dianjurkan agar program pelatihan memperkenalkan modul yang lebih mendalam tentang kolaborasi dan profesionalitas. Modul ini bisa mencakup kegiatan workshop yang dirancang untuk memfasilitasi kerja tim dan interaksi produktif antara peserta dan nelayan lokal, dengan tujuan memperkuat jaringan kerja sama. Lebih lanjut, penambahan konten tentang prinsip-prinsip keberlanjutan dalam industri kuliner akan sangat bermanfaat. Dengan mengintegrasikan studi kasus dan praktik terbaik ke dalam kurikulum, peserta dapat memperoleh wawasan praktis tentang bagaimana menerapkan prinsip keberlanjutan dalam operasi sehari-hari mereka. Selain itu, pelaksanaan pelatihan lanjutan secara periodik dan evaluasi berkelanjutan pasca pelatihan akan memungkinkan pemantauan yang lebih baik terhadap kemajuan dan membantu dalam mempertajam keterampilan yang telah diajarkan. Terakhir, pemanfaatan teknologi dalam pelatihan, seperti penggunaan platform digital untuk simulasi dan pelatihan interaktif, dapat meningkatkan keterlibatan dan efektivitas pembelajaran, memastikan bahwa peserta tidak hanya menerima pengetahuan tetapi juga menerapkannya secara efektif dalam konteks profesional mereka. Implementasi strategi ini diharapkan dapat membawa perubahan signifikan dalam kompetensi kuliner masyarakat Desa Bugbug, dengan dampak positif yang berkelanjutan pada sektor pariwisata lokal.

#### 4. KESIMPULAN

Penelitian dan pelatihan kuliner yang diselenggarakan oleh Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Bali di Desa Bugbug, Kabupaten Karangasem, telah menunjukkan dampak positif yang signifikan. Pelatihan ini berhasil meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam mengolah hasil laut, serta memperkuat kesadaran akan pentingnya hygiene dan sanitasi. Dengan materi yang komprehensif dan praktis, pelatihan ini tidak hanya memperkaya variasi menu kuliner lokal tetapi juga mendukung upaya pelestarian budaya kuliner berbasis kearifan lokal. Hasil dari program ini diharapkan dapat meningkatkan daya tarik pariwisata Desa Bugbug dan mendukung perekonomian lokal melalui pengembangan industri kuliner yang berkelanjutan.

Untuk meningkatkan efektivitas pelatihan di masa depan, disarankan untuk memperluas fokus program dengan menambahkan modul tentang kolaborasi dan profesionalitas, serta prinsip-prinsip keberlanjutan dalam industri kuliner. Meskipun penelitian ini memiliki kekuatan dalam meningkatkan keterampilan dan kesadaran peserta, terdapat kelemahan dalam kurangnya penekanan pada kolaborasi dan keberlanjutan. Tantangan yang dihadapi termasuk resistensi dari masyarakat lokal terhadap teknik baru dan keterbatasan logistik. Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk mengatasi hambatan ini dan mengeksplorasi inovasi dalam pengembangan kurikulum dan metode pelatihan.

Tantangan utama dalam penelitian ini meliputi resistensi dari masyarakat lokal terhadap perubahan, keterbatasan logistik, dan memastikan keberlanjutan program setelah tahap awal selesai. Untuk mengatasi tantangan ini, disarankan untuk mengintegrasikan teknologi digital dalam pelatihan, seperti platform online untuk simulasi dan pelatihan interaktif. Selain itu, penelitian masa depan dapat fokus pada pengukuran dampak jangka panjang dari pelatihan terhadap perekonomian lokal dan daya tarik pariwisata. Dengan demikian, program ini dapat terus berkembang dan memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat Desa Bugbug dan mendukung upaya pelestarian dan pengembangan kuliner lokal yang berkelanjutan.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, R. C. M. (2020). *RINTISAN PELATIHAN KULINER PERKUMPULAN PUTRI SERUNI TEJO UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN TEGALREJO, KOTA YOGYAKARTA*. 1(2), 89–97.
- Aron, L., Botella, M., & Lubart, T. (2018). Culinary arts: Talent and their development. In American Psychological Association. (Ed.), *Psychology of high performance: Developing human potential into domain-specific talent*. (pp. 345–359). American Psychological Association. <https://doi.org/10.1037/0000120-016>
- Blanchard, P. N., & Thacker, J. W. (2019). *Effective Training: Systems, Strategies, and Practices* (1st ed.). Chicago Business Press.
- Disbudparkab. (2021). *Pelatihan Peningkatan Inovasi dan Higienitas Sajian Kuliner di Destinasi Wisata Karangasem*. Disbudpar Karangasem. <https://tourism.karangasemkab.go.id/pelatihan-peningkatan-inovasi-dan-higienitas-sajian-kuliner-di-destinasi-wisata-tahun-2021/>
- Green, E., Kline, C., Hao, H., & Crawford, A. (2015). Tourist Behavior Among Foodie Activity Dimensions. *Journal of Gastronomy and Tourism*, 1(1), 33–44. <https://doi.org/10.3727/216929715X14298190828750>
- Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *Jemsi*, 3(6), 657–666. <https://dinastirev.org/JEMSI/article/view/1107/670>



- Harrington, R. J. (2015). Defining Gastronomic Identity: The Impact of Environment and Culture On Prevailing Components, Texture and Flavors In Food. *Journal of Culinary Science and Technology*, 4(3), 129–152.
- Lee, K. S. (2022). Culinary aesthetics: World-traveling with culinary arts. *Annals of Tourism Research*, 97, 103487. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2022.103487>
- Nurmahmudah, E., Nuryuniarti, R., & Herdiani, I. (2021). Pelatihan Wirausaha Kuliner. *Prosiding Seminar Nasional Lppm Ump*, 361–364.
- Putra, I. N. D. (2014). Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Master Pariwisata. JUMPA*, 1(1), 65–94.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Suparmi, S., Sumarto, S., Dewita, D., Desmelati, D., & Sidauruk, S. W. (2022). Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 965–972. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.9388>
- Tamsuri, A. (2022). Literatur Review Penggunaan Metode Kirkpatrick untuk Evaluasi Pelatihan di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2723–2734.
- Winarno, B., Tanod, L., & Nazzarudin, H. (2015). *100 Mak Nyus Bali* (1st ed.). Jalansutra.
- Zahrulianingdyah, A. (2018). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/16667>