

Pelatihan Pembuatan Paket Wisata Asparagus Cooking Class di Desa Wisata Pelaga Kabupaten Badung Bali

I Wayan Basi Arjana ^{1*}, I Ketut Suarja ², I Wayan Pugra ³, I Made Sumartana ⁴

¹⁻⁴ Politeknik Negeri Bali

* wayanbasiarjana@pnb.ac.id

Abstrak

Desa Pelaga terkenal dengan asparagus sebagai hasil pertanian unggulan dengan kualitas baik yang berpotensi untuk dikemas menjadi paket wisata untuk menguatkan keberadaan Desa Wisata Pelaga. Tujuan utama kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah melakukan penguatan Desa Wisata Pelaga melalui pelatihan pembuatan paket wisata *Asparagus Cooking Class*. Metode pelatihan yang digunakan adalah mengelompokkan peserta menjadi Kelompok *Packaging* dan Kelompok *Cooking*, penyuluhan dan demonstrasi pembuatan paket wisata *Asparagus Cooking Class* diberikan kepada kelompok *packaging*, penyuluhan, dan demonstrasi memasak diberikan kepada Kelompok *Cooking*, melakukan evaluasi untuk mengidentifikasi kondisi awal dan akhir peserta. Hasil pelatihan menunjukkan adanya peningkatan kemampuan peserta baik dalam kelompok *packaging* maupun Kelompok *Cooking*. Kelompok *Packaging* mampu membuat paket wisata dengan memasukkan unsur atraksi memasak asparagus sebagai daya tarik utama paket wisata *Asparagus Cooking Class* dengan baik, Kelompok *Cooking* mampu mendemonstrasikan pembuatan menu masakan berbahan dasar asparagus dengan baik. Hasil kegiatan ini diharapkan dapat memberi penguatan pada Desa Wisata Pelaga dalam penyediaan pilihan produk yang dapat menarik minat wisatawan untuk melakukan kunjungan ke desa Pelaga. Membuat kemasan potensi lokal hasil pertanian unggulan asparagus menjadi paket wisata *cooking class* memberi kontribusi pilihan produk unik penciri khas Desa Wisata Pelaga. Keterlibatan masyarakat dalam kegiatan penting adanya untuk mendukung keberadaan desa wisata sebagai aset milik warga desa dalam bingkai pariwisata berbasis masyarakat.

Kata Kunci: *asparagus, cooking class, paket wisata, penguatan desa wisata*

Pendahuluan

Desa Pelaga merupakan desa pertanian berlokasi di ujung utara Kabupaten Badung Bali yang ditetapkan menjadi salah satu desa wisata dengan Peraturan Bupati Badung nomor 47 tahun 2010 dan nomor 22 tahun 2021. Wilayah desa ini memiliki topografi berbukit-bukit dengan lembah yang dialiri oleh sejumlah sungai, dihiasi oleh sejumlah air terjun, dikelilingi oleh hamparan luas lahan perkebunan serta persawahan, dibentengi oleh gunung Mangu dengan Pura Sad Kahyangan Pucak Mangu di sisi utara wilayah desa. Banyak potensi desa bisa digali untuk dijadikan daya tarik wisata ditunjang oleh adanya jembatan tertinggi dan terpanjang di Indonesia yang telah membuka akses ke de Desa Pelaga dari 3 kabupaten yaitu Kabupaten Badung, Kabupaten Bangli, Kabupaten Buleleng.

<https://madaniya.biz.id/journals/contents/article/view/565>

Sebagai desa pertanian, Pelaga memiliki karakteristik khusus dengan adanya budi daya tanaman asparagus yang dijadikan ikon pertanian Desa (Antara Bali, 2015).

Permasalahan pokok yang dihadapi oleh desa wisata Pelaga adalah masih lemahnya sumber daya manusia (SDM) terutama dalam menggali potensi yang bisa diangkat menjadi daya tarik wisata. Sebagai desa wisata yang menjalankan peran sebagai unit bisnisnya desa seharusnya memperkuat diri dengan membuat pilihan produk berupa paket-paket wisata yang unik dan menarik yang bisa ditawarkan kepada konsumen. Banyak potensi yang belum bisa dilihat walaupun mempunyai peluang untuk dijadikan produk yang menarik. Salah satunya adalah belum dimanfaatkan dan dikembangkan dengan optimal tanaman asparagus yang dijadikan ikon desa sebagai daya tarik wisata dengan membuat kemasan produk berupa paket wisata Asparagus Cooking Class.

Berdasarkan permasalahan yang dihadapi oleh Desa Wisata Pelaga yang memiliki potensi yang sangat layak untuk dikuatkan menjadi daya tarik wisata sebagai produk yang menarik untuk ditawarkan kepada wisatawan yang berkunjung ke Desa Wisata Pelaga tetapi belum dikembangkan dengan optimal padahal potensi yang ada sangat memungkinkan karena didukung oleh kualitas produk hasil pertanian khususnya produk asparagus telah memiliki kualitas unggul (bahkan telah mendapat pengakuan terbaik di tingkat Asean (Sari, Selamat, Purnami, 2020), maka pelatihan pengembangan paket wisata asparagus cooking class menjadi langkah penting untuk diberikan kepada SDM Desa Wisata Pelaga sebagai solusi permasalahan yang dihadapi.

Paket cooking class merupakan salah satu produk yang bisa ditawarkan oleh operator usaha pariwisata. Desa wisata sebagai salah satu operator usaha pariwisata, dalam menjalankan bisnisnya sebagai penyedia barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan wisatawan yang datang berwisata ke desa juga dapat melakukan hal yang sama dengan membuat kemasan produk cooking class berbasis potensi lokal. Pengemasan berbagai potensi daya tarik menjadi suatu produk termasuk pengemasan cooking class menjadi paket wisata (Rizky Nugraha, Sendra, Mahadewi, 2015) yang akan memikat wisatawan untuk datang menjadi suatu aspek yang sangat penting untuk bisa memberikan pelayanan terbaik untuk wisatawan.

Paket wisata merupakan penggabungan sejumlah komponen layanan wisata (misalnya transport, daya tarik wisata, makanan dan minuman, dll.) yang dikemas menjadi satu paket produk dan dijual dalam satu penawaran harga (Arjana dan Nurjaya, 1995, Arjana dan Harmini, 2017, Arjana, Ernawati, Astawa, 2019, Holloway & Humphreys, 2019). Paket wisata dapat dikelompokkan berdasarkan jumlah peserta tur, alat transportasi, jenis makanan, jarak ke destinasi, jangka waktu wisata, dan tujuan (Project & Growth, 2015). Paket wisata dibuat untuk memberikan kemudahan kepada wisatawan rombongan maupun individu dalam melakukan suatu kegiatan wisata karena mereka mendapatkan informasi tentang berbagai hal yang berkaitan dengan destinasi yang dikunjungi dalam satu paket (Nuriata, 2014). Jika dilihat dari lama kunjungan paket wisata dibedakan menjadi: paket wisata sehari tanpa menginap (one day tour) dan paket wisata lebih dari sehari dengan menginap (multidays tour). Jika dilihat dari penyiapannya paket wisata dibedakan menjadi: paket wisata sesuai pesanan (tailor made tour/customized tour) dan paket wisata sudah jadi (ready made tour). Sedangkan jika dilihat dari jumlah peserta yang ikut paket wisata dibedakan menjadi paket wisata individu (FIT=Free Independent Tour) dan paket wisata rombongan (GIT=Group Inclusive Tour).

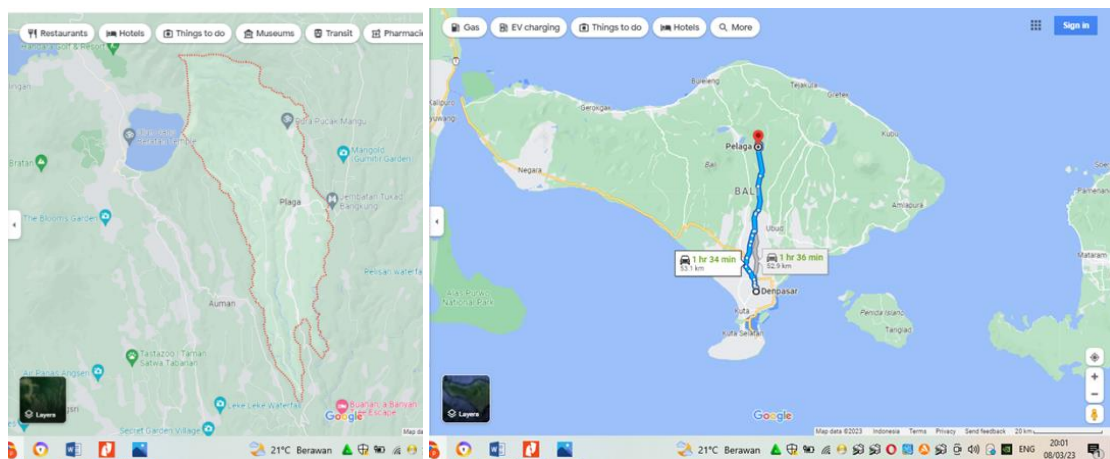
Paket wisata Asparagus Cooking Class dapat digambarkan sebagai penggabungan dari komponen-komponen layanan wisata yang komponen utamanya adalah atraksi memasak dengan menu makanan berbahan dasar asparagus yang dikemas menjadi satu paket layanan yang dijual dalam satu harga yang sudah termasuk semua harga dari komponen layanan wisata yang tergabung di dalamnya seperti transportasi, pemandu wisata, pemandu cooking class, parkir, donasi, sewa peralatan, bahan cooking, dll. Pelaksanaan cooking class akan dipandu oleh seorang pemandu (cooking instructor) yang punya keahlian memasak menu yang ada dalam paket.

Pengabdian kepada masyarakat ini memiliki tujuan melatih masyarakat mengembangkan paket wisata cooking class berbahan dasar asparagus sebagai tanaman khusus yang dijadikan ikon desa. Manfaat yang didapatkan masyarakat melalui program pengabdian ini adalah dengan meningkatnya kemampuan masyarakat pengelola Desa Wisata Pelaga dalam membuat paket wisata seperti paket cooking class berbahan dasar asparagus, diharapkan minat wisatawan berkunjung ke Desa Wisata Pelaga semakin meningkat terutama bagi mereka yang ingin mendapat pengalaman aktivitas belajar sambil rekreasi di alam pertanian pegunungan yang segar dan unik. Dengan demikian dampak sosial dari kegiatan ini bagi masyarakat adalah dengan berkembangnya pariwisata di Desa Pelaga diharapkan dapat berkontribusi dalam meningkatkan pendapatan masyarakat.

Metode Pelaksanaan

Lokasi dan Waktu Kegiatan

Kegiatan pelatihan dilaksanakan di Desa Pelaga, Kecamatan Petang Kabupaten Badung pada tanggal 2 Juli 2023.



Gambar 1. Peta Lokasi Kegiatan

Khalayak Sasaran/Mitra Kegiatan

Pelatihan mengembangkan paket wisata Asparagus cooking diberikan kepada pengurus dan anggota pengelola Desa Wisata Pelaga. Cara menentukan peserta adalah melalui observasi dan koordinasi di lapangan untuk mengidentifikasi permasakahan. Jumlah peserta pelatihan 10 orang dari pengurus dan anggota desa wisata.

Metode Pengabdian

Persiapan

Kegiatan pengabdian diawali dengan persiapan dilakukan dengan observasi lapangan dan berkoordinasi dengan mitra untuk mengidentifikasi permasalahan dan menawarkan solusi pemecahannya, kemudian menyiapkan bahan serta perlengkapan dan berkoordinasi dengan narasumber untuk menentukan tanggal pelaksanaan.

Pelatihan

Metode pelatihan yang diterapkan dalam pengabdian masyarakat ini adalah metode partisipasi (Vaughn & Jacquez, 2020, Brydon-Miller, Kral & Aragón, 2020) dengan memperhatikan keterlibatan peserta didik dalam menciptakan iklim yang kondusif untuk belajar (Hidayati, Setiawati, Sunarti, 2018). Implementasi pelaksanaan pelatihan dengan penyuluhan dan demonstrasi. Peserta dikelompokkan menjadi kelompok Packaging dan kelompok Cooking dengan prosedur pelatihan yang mencakup kegiatan dan indikator pengukuran keberhasilan seperti pada table 1 berikut:

Tabel 1. Prosedur Pelatihan

Peserta	Kegiatan	Indikator
Kelompok Packaging	Penyuluhan	Pemahaman tentang paket wisata Asparagus cooking class dan cara membuat.
	Demonstrasi	Kemampuan menyusun paket wisata Asparagus cooking class.
Kelompok Cooking	Penyuluhan	Pemahaman tentang menu Asparagus cooking class dan cara memasaknya.
	Demonstrasi	Kemampuan mendemonstrasikan pembuatan masakan sesuai menu cooking class.

Indikator Keberhasilan

Sebagai indikator keberhasilan dari program pelatihan pada pengabdian kepada masyarakat ini adalah kondisi pemahaman dan kemampuan menyusun paket wisata Asparagus cooking class serta kondisi pemahaman dan kemampuan mendemonstrasikan pembuatan masakan sesuai menu cooking class.

Metode Evaluasi

Untuk mengukur ketercapaian indikator pada akhir pelatihan peserta diminta untuk memberikan pendapat ketercapaian pelatihan sebelum dan setelah pelaksanaan dengan mengisi kuesioner (Nugroho, 2018) yang diberikan. Apabila nilai setelah pelaksanaan pelatihan meningkat dibandingkan dengan nilai sebelum pelaksanaan maka indikator tercapai.

Hasil dan Pembahasan

Pelatihan Pembuatan Paket Wisata Asparagus Cooking Class Di Desa Wisata Pelaga diikuti oleh yang memiliki kemauan yang cukup kuat walaupun pada awalnya pemahaman dan kemampuan mereka masih rendah dalam menyusun paket wisata

cooking class maupun dalam pemahaman dan kemampuan mendemonstrasikan pembuatan masakan sesuai menu cooking class. Setelah mengikuti pelatihan pemahaman dan kemampuan mereka meningkat, baik dalam menyusun paket wisata maupun dalam kemampuan masakan menu cooking class.

Pada kelompok Packaging, pelatihan diawali dengan memberi materi tentang penyusunan program paket wisata Asparagus cooking class dengan menerapkan prinsip memperhatikan kebutuhan wisatawan untuk memberi nilai tambah pada paket wisata yang dibuat sehingga akan menguntungkan pihak desa wisata selaku penyelenggara maupun wisatawan selaku konsumen. Dengan demikian wisatawan akan mendapatkan pengalaman perjalanan wisata yang lebih baik sesuai nilai uang yang dibayarkan. Paket wisata yang unik juga dapat meningkatkan daya saing (Nuriata, 2014).



Gambar 2. Foto Pelatihan Pembuatan Paket Wisata Asparagus Cooking Class

Selanjutnya disampaikan langkah penyusunannya mulai dari menentukan pasar sasaran yang merupakan langkah awal untuk menentukan siapa yang akan membeli paket yang dibuat dan apa kebutuhan mereka berkaitan dengan komponen layanan yang ingin dimasukkan dalam paket wisata asparagus cooking class, termasuk jumlah peserta dan waktu pelaksanaannya, dan apakah ada atraksi wisata lain yang ingin dinikmati selain atraksi utama misalnya mengunjungi air terjun, mengunjungi jembatan panjang, menginap di penginapan yang disediakan oleh penduduk lokal (home stay), menyaksikan tarian tradisional, membeli cenderamata khas lokal, dll.

Identifikasi Komponen dan harga layanan adalah langkah selanjutnya untuk menentukan komponen layanan serta harga yang akan dimasukkan dalam paket **asparagus cooking class**. Komponen layanan tersebut dapat berupa transportasi, pemandu wisata, pemandu cooking class, parkir, donasi, sewa peralatan, bahan cooking, dll. Harga dapat diidentifikasi melalui survei lapangan.

Tahap selanjutnya adalah merancang mata acara paket wisata Asparagus Cooking Class yaitu suatu jadwal /daftar acara dan program acara lengkap dengan hari/ tanggal, jam, hotel tempat menginap/ tempat penjemputan, tempat tujuan/tempat pelaksanaan, serta acara-acara yang disajikan mulai dari awal sampai akhir. Format mata acara yang diberikan adalah yang umum digunakan adalah bentuk tabulasi yang disusun secara horizontal yang terdiri dari hari, waktu, aktivitas, venue seperti pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Contoh Acara Wisata Asparagus Cooking Class

Duration	Activity	Venue
06.00 - 07.00	Breakfast at Hotel	Hotel in Denpasar
07.00 - 08.30	Leave hotel	Denpasar - Pelaga
08.30 - 09.00	Arrive and Welcome drink at Desa Wisata	Desa Wisata Pelaga
09.00 - 09.30	Cooking class Instructor explain the activities of Asparagus Cooking Class Program and the ingredients	Desa Wisata Pelaga
09.30 - 10.00	Farm tour tour to see asparagus plant	Asparagus Farm Pelaga
10.00 - 12.30	Cooking class : • Jukut Jepang Mekuah Be Siap. • Nyat-nyat Daging Ayam • Lawar Asparagus • Limpang limping saos gula merah • Buah segar • Kopi/teh	Desa Wisata Pelaga
12.30 -13.30	Enjoy Eating your Cooking result	Desa Wisata Pelaga
13.30 -15.00	Trekking toTukad Bangkung waterfall	Tukad Bangkung Waterfall
15.00 -16.30	Transfer to hotel in Denpasar	Pelaga - Denpasar

Menghitung harga paket wisata dilakukan setelah merancang program acara (itinerary) diawali dengan menentukan komponen paket yang ditanggung bersama (Fix Cost) beserta harganya meliputi komponen transportasi, pemandu wisata, pemandu cooking class, parkir, donasi, sewa peralatan, bahan cooking. Tabel 3 adalah contoh harga komponen fix cost paket Asparagus Cooking Class yang diidentifikasi bersama peserta pelatihan.

Tabel 3. Contoh Harga Fix Cost Paket Asparagus Cooking Class

Komponen	Harga (Rp)
Transportasi minibus kapasitas 10 orang Denpasar-Pelaga PP	1.200.000
Pemandu wisata	400.000
Pemandu Cooking Class	200.000
Donasi Asparagus farm	100.000
Sewa peralatan	200.000
Bahan cooking	600.000
P3K	100.000
Tipping	200.000

Langkah selanjutnya adalah menentukan komponen paket yang ditanggung masing-masing peserta (variable cost) beserta harganya yang diidentifikasi bersama peserta pelatihan seperti dalam Tabel 4. Termasuk ke dalam variable cost seperti tiket masuk, akomodasi, makanan dan minuman, dll.

Tabel 4. Contoh Harga Variable Cost Paket Asparagus Cooking Class

Komponen	Harga (Rp)
Tiket masuk ke air terjun Tukad Bangkung: Rp. 20.000	20.000
Makan siang	0 (menikmati hasil cooking Class)
Snack dan Air mineral	10.000

Pemberian materi selanjutnya adalah kalkulasi harga paket wisata Asparagus cooking class yang merupakan penjumlahan harga per orang *fixed cost* dan *variable cost*. Jumlah ini masih perlu ditambahkan suatu jumlah kenaikan yang merupakan keuntungan. Jumlah kenaikan yang biasa disebut **mark-up** (Cuneyt, 2020). besarnya ditentukan dengan dua cara. Cara pertama berdasarkan perhitungan prosentase (%) dan cara kedua berdasarkan jumlah tertentu. Yang juga diperhatikan dalam penentuan jumlah kenaikan adalah dengan memperhitungkan biaya yang dihabiskan dalam operasional suatu usaha seperti biaya paket internet, sewa, *cleaning service*, gaji karyawan, pajak, komisi, dll. Kemudian peserta mendemonstrasikan cara menghitung harga paket wisata. Untuk memudahkan penghitungan harga digunakan lembar kalkulasi seperti tabel berikut.

Tabel 5. Lembar Kalkulasi Harga Paket Wisata Cooking Class

COSTING SHEET				
Nama Paket : Asparagus Cooking Class				
Jumlah Peserta : 10 Orang				
Durasi : 1 hari penuh (full day)				
No	Komponen	Kuantitas	Fix Cost (Rp)	Variable Cost (Rp)
1	Transportasi Denpasar-Pelaga PP	1x	1.200.000	
2	Pemandu Wisata	1x	400.000	
3	Pemandu Cooking Class	1x	200.000	
4	Donasi Asparagus Farm	1x	100.000	
5	Sewa peralatan	1 x	200.000	
6	Bahan Cooking	1x	600.000	
7	P3K	1x	100.000	
8	Tipping	1x	200.000	
9	Tiket Air Terjun Tukad Bangkung	1x		20.000
10	Snack dan air mineral	1x		10.000
SUB TOTAL			3.000.000	30.000
BIAYA PER PAX			3.000.000/10= 300.000	30.000
Harga jual per pax = (Biaya per pax Fix Cost ditambah biaya per pax variabel cost) + 20% mark up		(300.000+30.000) + (330.000 x 20%) = 330.000 + 66.000 = 396.000		
Harga jual di luar pajak		396.000		
Harga termasuk Pajak 11%		396.000 + (396.000 x 11%)= 396.000 + 43.560 = 439.560		

Jadi harga per orang paket wisata Asparagus Cooking Class berdasarkan perhitungan dengan menggunakan tabel format penghitungan di atas adalah **Rp. 396.000** di luar pajak atau **Rp.439.560** termasuk pajak.

Pada kelompok Cooking, pemberian materi diawali dengan memberi pemahaman tentang menu asparagus cooking class yang merupakan komponen utama dari paket wisata Cooking Class. Penawaran menu khas di Desa Wisata dapat menjadi daya tarik orang untuk mendapatkan pengalaman unik yang didapat dari mengikuti kegiatan wisata cooking kelas di Desa Wisata. Kejelian Desa Wisata dalam menentukan potensi daya tarik yang khas akan menentukan kualitas dari paket cooking class yang akan ditawarkan

kepada wisatawan sebagai target pasar. Desa Wisata Pelaga mempunyai potensi khas yang bisa dikemas menjadi cooking class dengan memanfaatkan potensi hasil pertanian lokal yaitu asparagus sebagai komoditi pertanian unggulan dan labu siam (waluh jepang) yang tumbuh dengan subur dan mudah dibudidayakan oleh petani setempat. Menu khas yang dapat ditawarkan oleh desa Wisata Pelaga sebagai menu cooking class adalah **set menu** (Ekawatiningsih, 2019) yang diberi nama Menu Lawar Asparagus yang terdiri dari:

- Jukut Jepang Mekuah Be Siap.
- Nyat-nyat Daging Ayam
- Lawar Asparagus
- Nasi kukus
- Limpang limpung saos gula merah
- Buah segar
- Kopi/teh

Selanjutnya mengidentifikasi bahan yang dilakukan bersama peserta yaitu seperti tabel 6.

Tabel 6. Bahan Menu Asparagus Cooking Class

2 kg asparagus	1 ons kunyit	1 butir kelapa
3 buah labu siam ukuran sedang	¼ kg jeruk nipis	¼ kg Lombok kecil
1 kg Kacang panjang	½ kg tepung terigu	¼ isen
1 kg daging ayam	2 sisir pisang	1 ons jahe
½ kg bawang merah	¼ kg gula merah	1 ons kencur
½ kg bawang merah	2 sdm garam.	¼ kg sereh
¼ kg bawang putih	1 liter minyak goreng	2 buah kemiri
1 ons Lombok besar	1 bumbu wangen	1 sdm terasi
1 sdm merica hitam	5 batang sereh	10 lbr daun salam
4 kg beras	¼ kg tepung terigu	¼ kg Baking powder
¼ kg gula pasir	200 ml santan	¼ tepung beras

Demonstrasi memasak dilakukan setelah mendapatkan penjelasan tentang pembuatan menu cooking class yang merupakan *set menu* terdiri dari Jukut Jepang Mekuah Be Siap, Nyat-nyat Daging Ayam, Lawar Asparagus, Nasi Kukus, Limpang Limpung Saos Gula Merah.



Gambar 2. Foto Pelatihan Pembuatan Menu Asparagus Cooking Class

Proses Pembuatan Jukut Jepang Mekuah Be Siap

Jukut Jepang Mekuah Be Siap adalah masakan khas Bali yang mempunyai rasa enak dibuat dari labu siam dan daging ayam. Tahapan pembuatannya adalah:

1. Menyiapkan bahan bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, daun salam, terasi, cabe.
2. Mengiris-iris semua bumbu, minyak dipanaskan, kemudian menumis bawang, kunyit, jahe, daun salam, terasi hingga harum, menambahkan cabe yang ditumis sebentar.
3. Menambahkan air/kuah kaldu dan ayam, merebus hingga mendidih, memasukkan labu jepang, garam, gula, kaldu jamur, mengaduk rata, mengoreksi rasa. Mematikan kompor setelah labu jepang empuk.
4. Menu Jukut Jepang Mekuah Be Siap bisa disajikan.

Proses Pembuatan Nyat-nyat Daging Ayam

Nyat-nyat daging ayam adalah hidangan khas Bali yang dimasak dengan metode nyat-nyat yaitu metode memasak khas Bali dengan memberi air yang lebih banyak pada makanan yang dimasak sampai airnya berkurang secara perlahan. Tahapan pembuatannya adalah:

1. Menuci bersih daging ayam, melumuri dengan air jeruk nipis kemudian didiamkan sekitar 10 menit, dan ditiriskan.
2. Menghaluskan semua bahan bumbu halus, kemudian menumis hingga harum bersama dengan daun salam, isen & sereh geprek..
3. Menambahkan air putih, gula merah, garam sambil mengoreksi rasa, kemudian memasukkan daging ayam, dimasak hingga air menyusut dan ayam matang, jika ayamnya belum matang bisa ditambahkan air dan dimasak hingga menyusut.
4. Jika sudah matang, diangkat dan siap disajikan.

Proses Pembuatan Lawar Asparagus

Lawar adalah masakan khas Bali berupa campuran sayur-sayuran dan daging cincang yang dibumbui secara merata. Penamaannya bermacam-macam sesuai bahan dasar utama yang digunakan. Lawar yang bahan dasar utamanya adalah asparagus diberi nama Lawar asparagus. Cara pembuatannya adalah:

1. Merebus asparagus dan kacang panjang hingga matang kemudian dipotong kecil-kecil seukuran 1-2 cm.
2. Mencincang daging ayam hingga lembut. Memisahkan daging dengan kulit. Kemudian membungkus daging yang sudah dicincang dengan daun pisang lalu dipanggang hingga matang.
3. Mencincang bahan bumbu halus perpaduan antara bawang merah, bawang putih, isen, lombok, kunyit, jahe, kencur, terasi, serai, daun jeruk, kemudian ditumis hingga harum menggunakan minyak kelapa. Memasukkan daun salam dan air. Dimasak hingga matang dan air menyusut.

4. Membakar kelapa yang sudah dikupas, kemudian diparut kasar dan dicincang halus.
5. Mengiris tipis bawang merah, bawang putih, kemudian menggoreng bawang hingga garing.
6. Menyampurkan daging ayam cincang, asparagus dan kacang panjang, kelapa parut, bumbu halus yang sudah ditumis, penyedap, perasan air jeruk nipis, lalu mengaduk rata.
7. Menyajikan Lawar Asparagus dengan taburan bawang goreng garing.

Proses Pembuatan Nasi Kukus

1. Memanaskan air sampai mendidih dalam panci kukusan yang diisi air sampai di bawah saringan panci.
2. Memasukan beras yg sudah dicuci bersih ke dalam panci yang airnya sudah mendidih kemudian ditutup kembali.
3. Ditunggu sampai beras agak lembek dan menempel di tangan ketika ditepuk-tepuk.
4. Beras diangkat dan dituangkan ke dalam wadah.
5. Mengambil sedikit air yg sudah mendidih kemudian menyiramkan ke beras.
6. Memasukkan kembali beras ke dalam panci kukusan kemudian ditutup kembali.
7. Setelah tercium wangi beras diaduk menggunakan sendok kayu agar matang dengan rata. Menutup kembali sampai matang menjadi nasi.
8. Nasi sudah siap disajikan.

Proses Pembuatan Limpang Limpung Saos Gula Merah

1. Mengupas pisang dan potong kecil-kecil.
2. Mencampur tepung terigu, tepung beras, baking powder, gula pasir, dan garam.
3. Menuangkan air sedikit demi sedikit sambil diaduk rata hingga kekentalan sedang.
4. Menambahkan pisang yang sudah dipotong, aduk hingga rata.
5. Memanaskan minyak dengan api sedang kemudian goreng adonan pisang yang diambil dan tuangkan dengan sendok makan hingga kedua sisinya matang.
6. Mengangkat dan meniriskan.
7. Menyajikan dengan saos gula merah rebus.

Sajian Buah segar

Adalah sudah merupakan tradisi umum pada akhir acara makan biasanya disajikan buah segar yang digunakan sebagai pencuci mulut. Namun, pilihan buah-buahan yang pas dan cocok digunakan sebagai pencuci mulut dalam paket asparagus cooking class di desa wisata Pelaga adalah buah lokal hasil pertanian setempat. Yang mudah didapat di daerah ini adalah buah jeruk.

Sajian Kopi/teh

Sebagai menu penutup hidangan dalam paket asparagus cooking class ini diberi pilihan kopi atau teh yang bisa menggunakan produk lokal yang diproduksi oleh masyarakat setempat di mana Desa Pelaga yang berlokasi di pegunungan berpotensi untuk penyediaan produk tersebut.

Pada akhir kegiatan dilakukan evaluasi untuk ketercapaian dengan mengidentifikasi kondisi peserta sebelum dan setelah pelatihan. Peserta diminta untuk memberikan pendapat ketercapaian dengan mengisi kuesioner yang diberikan. Hasil menunjukkan bahwa tingkat ketercapaian pemahaman dan kemampuan membuat paket wisata Asparagus cooking class adalah baik seperti pada Tabel 7.

Tabel 7. Tingkat Ketercapaian Peserta Pelatihan Pembuatan Paket Wisata Asparagus Cooking Class di Desa Wisata Pelaga Kab Badung Bali

Peserta	Kegiatan	Indikator	Ketercapaian Sebelum				Sesudah			
			SB	B	C	K	SB	B	C	K
Kelompok Packaging	Penyuluhan	Pemahaman tentang paket wisata Asparagus cooking class dan cara membuat.	0%	0%	80%	20%	20%	80%	0%	0%
	Demonstrasi	Kemampuan menyusun paket wisata Asparagus cooking class.	0%	0%	20%	80%	20%	80%	0%	0%
Kelompok Cooking	Penyuluhan	Pemahaman tentang menu Asparagus cooking class dan cara memasaknya.	0%	20%	80%	0%	20%	80%	0%	0%
	Demonstrasi	Kemampuan mendemonstrasikan pembuatan masakan sesuai menu cooking class.	0%	40%	60%	0%	20%	80%	0%	0%

Keterangan: SB= sangat baik, B= baik, C=cukup, K=kurang

Kesimpulan

Pelatihan dalam pengabdian kepada masyarakat ini mampu meningkatkan kemampuan SDM desa wisata Pelaga dalam pembuatan paket wisata cooking class dengan memanfaatkan potensi tanaman khas lokal asparagus sebagai bahan dasar untuk menguatkan keberadaan desa wisata yang diharapkan mampu menarik minat wisatawan berkunjung dan juga melestarikan pertanian untuk mendukung sektor pariwisata pedesaan serta memberi manfaat ekonomi bagi kesejahteraan masyarakat di desa Pelaga secara berkelanjutan. Penguatan pada bidang lain untuk Desa wisata Pelaga perlu diberikan pada program pengabdian berikutnya.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih disampaikan kepada Pengelola Desa Wisata Pelaga yang telah melakukan kerjasama yang baik dalam pelaksanaan kegiatan ini. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Bali yang telah mendanai pelaksanaan kegiatan pengabdian dan juga kepada pihak-pihak lain yang telah berkontribusi dalam pelaksanaan kegiatan ini.

Referensi

- Antara Bali, 13 November 2015 diakses pada
<https://bali.antaranews.com/berita/81363/pemkab-badung-dukung-ovop-asparagus-desa-plaga> 11 September 2023
- Arjana, I. W. B., Ernawati, N. M., Astawa, I. K. (2019). Geotourism Product Packaging at Batur Geotourism Site in Bali Indonesia. *IJCST 2019 Volume. 02 Social Science and Humaniora*. <https://journal.trunojoyo.ac.id/ijcst/article/view/8194>
- Arjana, I. W. B., Harmini, A. A. A. (2017). *Outbound Tour Operation*. Denpasar, Swasta Nulus.
- Arjana, I. W. B., Nurjana, I. W. (1995). *Inclusive Tour: untuk mahasiswa jurusan pariwisata*. Bandung: PPPP.
- Brydon-Miller, M., Kral, M., & Ortiz Aragón, A. (2020). Participatory Action Research: International Perspectives and Practices. *International Review of Qualitative Research*, 13(2), 103–111. <https://doi.org/10.1177/1940844720933225>
- Cuneyt, M. (2020). *Operations Management and Strategies in Travel Industry a Modern Concept*. Istanbul: Yalin Publishing
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2019). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: UNY Press.
- Hidayati, A., Setiawati, Sunarti, V., (2018). Gambaran Strategi Pembelajaran Partisipatif kegiatan Pembelajaran Bahasa Indonesia Program Paket B di PKBM Tanjung Sari. *SPEKTRUM Jurnal Pendidikan Luar Sekolah (PLS)*, 6(1).
<https://doi.org/10.24036/spektrumpls.v1i1.9014>
- Holloway, J. C., & Humphreys, C. (2019). *The Business of Tourism*.
- Nugraha, M. R., Sendra, I. M., Mahadewi, N. P. (2015). Cooking Class sebagai Paket Wisata di Restoran Laka Leke Ubud Bali. *Jurnal IPTA (Industri Perjalanan Wisata)*, 3(1), 29-33, <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pariwisata/article/view/26942>
- Nugroho, E., (2018). *Prinsip-prinsip Menyusun Kuesioner*. Malang: UB Press
- Nuriata. (2014). *Paket Wisata: Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga*. Bandung: Alfabeta.
- Project, A., & Growth, B. (2015). Guide for the development of Tourism Packages based on Artificial Reefs.
- Peraturan Bupati Badung nomor 47 tahun 2010 Tentang Penetapan Kawasan Desa Wisata di Kabupaten Badung.
- Peraturan Bupati Badung nomor 22 tahun 2021 Tentang Perubahan Atas Peraturan Bupati Nomor 47 Tahun 2010 Tentang Penetapan Kawasan Desa Wisata di Kabupaten Badung.
- Sari, T., Selamat, K., Purnami, S. (2020). Analisis SWOT Dalam Pengembangan Agrowisata di Desa Pelaga Kecamatan Petang Kabupaten Badung. *Wacana Ekonomi (Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Akuntansi)* 19(1), 1-9.
<https://doi.org/10.22225/we.19.1.1575.1-9>
- Vaughn, L. M., & Jacquez, F. (2020). Participatory Research Methods – Choice Points in the Research Process. *Journal of Participatory Research Methods*, 1(1).
<https://doi.org/10.35844/001c.13244>