

Pengembangan Wisata Kuliner Melalui Cooking Class dan Pengolahan Oleh–Oleh Khas Desa Pabean

Development of Culinary Tourism Through Cooking Classes and Processing of Local Souvenirs in Pabean Village

Taufikurrahman^{1*}, Wahyuni², Lia Nirawati³, Tegar Prayoga⁴, Rifa Muhamad Rizki⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur

*Corresponding Email: taufikurrahman.if@upnjatim.ac.id

Abstrak: Desa Pabean, Kecamatan Dringu, memiliki potensi wisata berbasis ekonomi kreatif yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Namun, keterbatasan sumber daya manusia dan keahlian di bidang pariwisata menjadi kendala utama dalam pengembangan potensi tersebut. Pada tahun 2023, Tim UPN Mengabdi telah melaksanakan program pengabdian masyarakat di desa ini, dengan fokus pada pendampingan dalam penyusunan paket wisata edukasi. Program tersebut bertujuan untuk mengoptimalkan potensi UMKM, kerajinan, budaya, home industry, peternakan, perkebunan, dan pertanian di desa ini. Hingga saat ini, masyarakat Desa Pabean sebagian besar hanya menjual bawang merah dalam bentuk mentah, dan sebagian lainnya mengolahnya menjadi bawang goreng. Namun, belum ada inisiatif untuk mengolah bawang merah menjadi produk makanan siap saji dengan nilai jual yang lebih tinggi. Bahan-bahan lokal sebenarnya memiliki potensi besar untuk dikreasikan menjadi produk kuliner baru yang lebih beragam. Berdasarkan hal tersebut, tim pengabdian masyarakat UPN "Veteran" Jawa Timur merancang program pelatihan yang meliputi: 1) Pelatihan pembuatan oleh-oleh khas Desa Pabean berupa berbagai jenis sambal siap saji, dan 2) Pelatihan penyusunan paket wisata berbasis Cooking Class, yang menargetkan keluarga, anak sekolah, dan kelompok ibu-ibu sebagai segmen wisatawan utama.

Kata Kunci: Pengembangan Wisata Kuliner, *Cooking Class*, Pengolahan Oleh–Oleh Khas Desa Pabean

Abstract: Pabean Village, located in Dringu Subdistrict, has significant potential for developing creative economy-based tourism. However, limited human resources and expertise in the tourism sector remain major obstacles to fully realizing this potential. In 2023, the UPN Mengabdi team conducted a community service program in this village, focusing on assisting in the development of educational tourism packages. The program aimed to optimize the potential of local MSMEs, crafts, culture, home industries, livestock, plantations, and agriculture in the area. Currently, the residents of Pabean Village primarily sell raw shallots, with some processing them into fried shallots. However, there have been no initiatives to transform shallots into ready-to-eat food products with higher market value. Local ingredients hold significant potential for being creatively developed into a variety of new culinary products. Based on this background, the UPN "Veteran" Jawa Timur community service team designed a training program that includes: 1) Training on creating Pabean Village's signature souvenirs, such as various ready-to-serve sambal products, and 2) Training on developing cooking class-based tourism packages, targeting families, school children, and women's groups as the primary tourist segments.

Keywords: Culinary Tourism Development, *Cooking Class*, Processing of Typical Pabean Village Souvenirs

Pendahuluan

Permasalahan kemiskinan melanda beberapa daerah, salah satunya adalah Kabupaten Probolinggo. Pemerintah Daerah Probolinggo melirik sektor pariwisata untuk mengatasi masalah perekonomian tersebut, salah satunya dengan cara meningkatkan perekonomian masyarakat desa melalui pengembangan desa wisata. Sektor Pariwisata disebut-sebut sebagai aset strategis yang mendorong pertumbuhan perekonomian daerah sekaligus mendorong pengembangan potensi daerah dan dalam hal ini dapat diandalkan untuk meningkatkan kesejahteraan

masyarakat dan pembangunan nasional¹. Pembangunan pariwisata menciptakan lapangan kerja, menghasilkan pendapatan, berkontribusi terhadap pengembangan masyarakat, dan melindungi sumber daya lingkungan untuk pembangunan berkelanjutan²

Pemda Probolinggo mengeluarkan Peraturan Daerah Kabupaten Probolinggo No.3 Tahun 2020 yang termuat pada pasal 11, dimana Perguruan Tinggi berkewajiban untuk mendukung program penanggulangan kemiskinan dalam bentuk karya penelitian, pendidikan dan pengabdian kepada masyarakat, yang memanfaatkan ilmu pengetahuan dan teknologi. Pemda Probolinggo menjalin kerjasama dengan LPPM UPN "Veteran" Jatim melalui program pengabdian masyarakat yakni Program UPN Mengabdikan yang mulai dilaksanakan pada tahun 2023. Salah satu desa yang menjadi lokasi program UPN Mengabdikan adalah Desa Pabean, Kecamatan Dringu. Memiliki luas wilayah 118,172 Ha desa ini berbatasan dengan Desa Randuputih di Sebelah Timur, Desa Kebondalem di Sebelah Barat, Desa Tamansari di Sebelah Selatan, dan Selat Madura di Sebelah Utara. Desa Pabean Kecamatan Dringu memiliki potensi atraksi wisata berbasis ekonomi kreatif yang bisa dikembangkan. Namun keterbatasan Sumber Daya Manusia dan keahlian di bidang pariwisata membuat potensi ekonomi kreatif di desa ini kurang berkembang. Peningkatan kapasitas masyarakat lokal untuk berpartisipasi dalam kegiatan pariwisata sangatlah penting, peran utama dari pariwisata berbasis komunitas adalah memberikan kesempatan kepada masyarakat, individu, dan organisasi untuk membentuk kapasitas mereka dalam pengembangan pariwisata berbasis komunitas sesuai dengan minat dan keinginan mereka untuk terlibat³.

Tim UPN Mengabdikan 2023 sebelumnya melakukan kegiatan pengabdian masyarakat di desa ini. Pada kegiatan UPN Mengabdikan 2023 yang mengangkat tema pendampingan penyusunan paket wisata berbasis edukasi yang mengoptimalkan UMKM, Kerajinan, Budaya, *Home Industry*, Peternakan, Perkebunan, Pertanian, dan lain sebagainya. Pada kunjungan pertama, tim UPN Mengabdikan Desa Pabean 2023 melakukan pemetaan potensi atraksi wisata yang bisa dikembangkan menjadi atraksi wisata bersama dengan Pokdarwis Desa Pabean, sehingga Pokdarwis Desa Pabean mampu meningkatkan kemampuan dalam melakukan identifikasi potensi atraksi wisata yang bisa dikemas menjadi produk jasa komersial yakni paket wisata yang menarik dan inovatif, sehingga ke depan atraksi wisata yang dikemas ke dalam paket wisata lebih beragam dan bisa berkembang lagi⁴. Peserta pelatihan dan pendampingan kegiatan ini adalah Pokdarwis Desa Pabean serta pelaku UMKM di Desa Pabean, seperti Home Industri Produksi Kecap Tradisional, Home Industri Jamu Tradisional, UMKM Keripik Singkong, UMKM Kuliner pengolahan ikan pindang, UMKM Kerajinan Bambu, Petani Bawang Merah, Petani Jagung, Petani Padi dan Petani Cabai.

Setelah kegiatan selesai, kami melakukan diskusi untuk pengembangan program kegiatan yang berkelanjutan di tahun 2024. Berdasarkan hasil wawancara terhadap pemerintah desa dan peserta pelatihan mereka menginginkan pengembangan wisata kuliner, mengingat desa ini memiliki potensi kuliner yang sangat besar, disisi lain sebagian besar warga di desa ini merupakan petani bawang merah sedangkan di desa sekitar merupakan nelayan. Pemerintah desa beserta masyarakat lokal berharap adanya pelatihan pengembangan produk olahan dengan bahan dasar bawang merah dan ikan menjadi produk kuliner yang berdampak pada peningkatan perekonomian warga Pabean dan juga nelayan di desa sekitar Pabean. Selama ini

¹ Aliansyah, H., Hermawan, W. 2019. Peran Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten/Kota Di Jawa Barat. Jurnal Bina

² Tien, N. H., Thai, T.M., Hau, T.H. (2020). Solutions for Tuyen Quang and Binh Phuoc tourism industry sustainable development comparative analysis. International Journal of Research in Marketing Management and Sales Vol 2 No 1, pp 101-107

³ Putra dkk. 2014. Empat Srikandi Kuliner Bali : Peran Perempuan dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. JUMPA : Jurnal Master Pariwisata Vol 01 No 01.

⁴ Ekawatiningsih, W. R. P. (2019). Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: UNY Press.

masyarakat hanya menjual bawang merah dalam bentuk mentah⁵, sebagian mengolahnya menjadi bawang merah goreng. Belum ada warga yang mengolah menjadi produk olahan makanan yang siap saji dengan nilai jual yang lebih menguntungkan. Bahan lokal memiliki potensi untuk dijadikan sebagai kreasi produk makanan yang dapat meningkatkan variasi kuliner. Produk kuliner yang inovatif dapat meningkatkan nilai ekonomi dan mendukung industri pariwisata di bidang kuliner⁶. Makanan lokal merupakan hasil kreativitas budaya dan kearifan lokal dalam meningkatkan ketersediaan beragam makanan yang bergizi serta berpotensi sebagai pencipta kesempatan kerja dan tambahan pendapatan rumah tangga⁷. Padahal lokasi Desa Dringu sangat strategis dan mudah dijangkau. Lokasi yang strategis dan melimpahnya bahan baku memiliki peluang besar dalam usaha kuliner. Hasil produk olahan makanan khas yang diolah oleh masyarakat lokal di sekitar atraksi wisata belum optimal karena keterbatasan pengetahuan dan ketrampilan.⁸

Berdasarkan latar belakang tersebut, tim pengabdian masyarakat UPN "Veteran" Jawa Timur merancang program pengabdian di Desa Pabean dalam bentuk : 1) Pelatihan pembuatan oleh – oleh khas Desa Pabean dan 2) Pelatihan Paket Wisata Kelas Memasak (Cooking Class). Pelatihan pembuatan oleh – oleh yakni aneka sambal olahan dengan campuran hasil laut, seperti sambal cumi, sambal ikan, dimana bahan sambal berasal dari Desa Pabean yang memiliki pertanian bawang merah dan cabe rawit dan bahan baku ikan didapat dari nelayan desa sekitar Pabean⁹. Sedangkan Pelatihan Paket Wisata Memasak (Cooking Class) yakni menyusun kelas memasak dengan target keluarga, anak sekolah dan kelompok ibu – ibu sebagai target wisatawannya.

Metode

Pengabdian ini dilaksanakan dengan metode pelatihan dan juga forum diskusi, yang dalam pelaksanaannya dilakukan dalam tiga tahapan yaitu persiapan, pelaksanaan¹⁰, dan evaluasi¹¹. Pada tahap persiapan, dilakukan diskusi bersama dengan Kader-Kader Desa Pabean terkait dengan kondisi riil yang terdapat di Desa Pabean, serta membahas terkait pengembangan wisata kuliner melalui cooking class dan pengolahan oleh – oleh khas desa pabean. Kegiatan sosialisasi dan forum diskusi ini dihadiri oleh 20 anggota UMKM, 6 ibu anggota PKK, termasuk juga dihadiri oleh perangkat kecamatan dan Desa Pabean. Pada tahap pelaksanaan diawali dengan pemaparan materi pengembangan wisata kuliner melalui cooking class oleh anggota kelompok, yang dilanjutkan dengan sesi tanya jawab. Pada sesi tanya

⁵ Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmaniaty, F., Gantria, D. 2022. Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata* Vol 4 No 2 pp 126-137.

⁶ Quang TD, Nguyen QXT, Nguyen HV, Dang VQ, Tang NT. Toward sustainable community-based tourism development: Perspectives from local people in Nhon Ly coastal community, Binh Dinh province, Vietnam. *PLoS One*. 2023 Oct 31;18(10):e0287522. doi: 10.1371/journal.pone.0287522. PMID: 37906572; PMCID: PMC10617687.

⁷ Minantyo, H., dkk. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Kuliner Dengan Bahan Pangan Lokal Desa Ranu Pani, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. *Jurnal Abdimas BSI* Vol 6 No 2 pp 288-295

⁸ Sutaguna, I.N.I., Ariani, N.M., Aryanti, N.N.S., Putri, I.A. 2018. Pembinaan Kepariwisata melalui Pelatihan Teknik Presentasi Kuliner Lokal di Desa Wisata Mengwi Kabupaten Badung. *Buletin Udayanan Mengabdi* Vol 17 No

⁹ 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).

¹⁰ Arikunto, S. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta, 2006.

¹¹ Anderson-Berry, L., King, D. "Mitigation of the Impact of Tropical Cyclones in Northern Australia through Community Capacity Enhancement." *Mitig Adapt Strat Glob Change* 10, No.3 (2005), hlm. 367–392.

jawab, turut terlibat pula UMKM Desa Pabean. Setelah pemaparan materi, pelaksanaan kegiatan dilanjutkan dengan forum diskusi bersama ibu-ibu UMKM yang hadir. Diskusi dimulai dengan membacakan kondisi nyata terkait adanya pengembangan UMKM, kemudian para peserta diminta untuk mengutarakan opini baik itu pro maupun kontra.

Hasil dan Pembahasan

Desa Pabean merupakan salah satu desa di Kabupaten Probolinggo yang menjadi sentra bawang merah, namun melimpahnya bawang merah ketika panen raya berdampak pada penurunan harga jual bawang merah mentah. Ketika musim panen, sebagian besar bawang merah belum terserap pasar karena harga jual yang rendah, sehingga sebagian masyarakat mengolah bawang merah menjadi bawang merah goreng, namun persaingan harga yang kurang sehat membuat hasil penjualan bawang merah goreng belum memberikan dampak signifikan terhadap peningkatan perekonomian masyarakat di Desa Pabean. Masyarakat belum melakukan modifikasi pengolahan bawang merah menjadi produk olahan siap makan yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.¹² Selain itu Desa Pabean memiliki potensi wisata Pantai Pesona, banyak wisatawan yang berkunjung sebelum pandemi, namun setelah pandemi kondisi Pantai Pesona terbengkalai dan kurang terawat, sehingga wisatawan kurang berminat berkunjung ke pantai tersebut¹³. Sebelum pandemi, sebagian kelompok ibu – ibu dan umkm membuka warung di sekitar pantai, mereka bisa mendapat tambahan penghasilan dari kunjungan wisatawan ke Pantai Pesona. Selain itu pemilik warung juga menawarkan kuliner ikan laut segar yang diperoleh dari nelayan di desa sekitar Desa Pabean, banyak wisatawan yang berkunjung ke Pantai Pesona untuk menikmati kuliner olahan ikan. Setelah pandemi, pemilik warung terpaksa menutup warungnya karena minimnya kunjungan wisatawan ke Pantai Pesona, sehingga mereka berharap adanya alternatif usaha yang bisa menambah pendapatan mereka, terutama kelompok ibu – ibu dan umkm yang selama ini bergantung pada kunjungan wisatawan ke Pantai Pesona. Berdasarkan uraian diatas, permasalahan prioritas yang dialami oleh masyarakat Desa Pabean yakni : Belum adanya inovasi pengolahan produk dari bahan baku bawang merah dan ikan segar menjadi makanan siap saji yang memiliki nilai jual lebih tinggi yang bisa dijadikan sebagai oleh – oleh khas Desa Pabean

Belum adanya atraksi wisata alternatif pengganti Pantai Pesona yang bisa menjadi sumber pendapatan tambahan kelompok ibu – ibu PKK dan UMKM.

Berdasarkan uraian permasalahan di Desa Pabean, alternatif solusi yang akan dilaksanakan dalam program pengabdian masyarakat untuk kelompok ibu – ibu PKK di Desa Dringu Pabean yakni:

1. Pelatihan pembuatan oleh – oleh khas Desa Pabean Pelatihan pembuatan aneka sambal olahan dengan campuran ikan dan seafood siap saji
2. Pelatihan pembuatan oleh – oleh yakni aneka sambal olahan dengan campuran hasil laut, seperti sambal cumi, sambal ikan, dimana bahan sambal berasal dari Desa Pabean yang memiliki pertanian bawang merah dan cabe rawit dan bahan baku ikan didapat dari nelayan desa sekitar Pabean
3. Pelatihan Paket Wisata Kelas Memasak (Cooking Class)
4. Pelatihan Paket Wisata Memasak (Cooking Class) yakni menyusun kelas memasak dengan target keluarga, anak sekolah dan kelompok ibu – ibu sebagai target wisatawannya.

Masyarakat lokal, terutama kelompok ibu – ibu PKK di Desa Pabean dapat berinovasi membantu pendapatan rumah tangga melalui berbagai produk olahan pertanian dan perikanan sehingga secara tidak langsung meningkatkan perekonomian keluarga. Kegiatan pelatihan ini

¹² Widodo, A.S. 2019. Minat Masyarakat terhadap Pelatihan Olahan Makanan Khas sebagai Oleh – Oleh Obyek Wisata di Pedukuhan Kebokuning, Bantul. Prosiding Sinergi dan Strategi Akademisi, Business dan Government) (ABG) dalam mewujudkan Pemberdayaan Masyarakat yang Berkemajuan di Era Industri 4.0.

¹³ Nuriata. 2014. Paket Wisata: Penyusunan Produk dan Penghitungan Harga. Bandung: Alfabeta.

memiliki peran strategis sebagai penggerak ekonomi bagi ibu rumah tangga dan umkm yang sebelumnya menggantungkan pendapatan dari Pantai Pesona. Melalui produk olahan sambal siap saji dapat meningkatkan pendapatan mereka dan menggerakkan roda ekonomi di Desa Pabean serta menarik kunjungan wisatawan eduwisata kelas memasak atau yang lebih dikenal dengan Cooking Class.

Wisata kuliner adalah suatu aktivitas wisatawan untuk mencari makanan dan minuman yang unik dan mengesankan¹⁴. Makanan dan minuman tradisional khas suatu desa bisa dikembangkan sebagai wisata kuliner. Selain bentuk dan rasa, cara pengolahan dari bahan mentah sampai menjadi makanan dan juga dalam proses penyajiannya merupakan atraksi yang sangat menarik¹⁵. Keberadaan sajian kuliner berbahan pangan lokal dapat meningkatkan tingkat kunjungan wisatawan pada suatu destinasi.

Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Sambal Siap Saji

Pelatihan ini diikuti oleh 25 (dua puluh lima peserta) yang terdiri dari kelompok ibu – ibu PKK, petani bawang merah serta pelaku UMKM yang sebelumnya berjualan di sekitar Pantai Pesona. Peserta akan dijelaskan mengenai resep pembuatan produk olahan sambal siap saji, baik sambal bawang original maupun sambal varian sambal cumi, sambal udang dan sambal ikan. Selanjutnya peserta akan dilatih mengolah langsung untuk pembuatan produk olahan sambal yang nantinya dijadikan oleh – oleh khas Desa Pabean. Kemudian produk olahan akan dikemas ke dalam botol kemasan sehingga lebih mudah dibawa dan meningkatkan harga jualnya.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Produk Olahan Sambal Siap Saji

Pelatihan Penyusunan Paket Wisata Cooking Class

Proses pembuatan produk olahan sambal siap saji menjadi atraksi wisata eduwisata kuliner yang akan dikemas menjadi paket wisata. Peserta Pelatihan yang terdiri dari kelompok ibu – ibu dan umkm yang sebelumnya berjualan di Pantai Pesona dengan jumlah 25 (dua puluh lima) peserta akan dilatih cara menyusun paket wisata Cooking Class dari menyusun deskripsi,

¹⁴ Normelani, E., dkk., (2023). Pelatihan Pembuatan Kuliner Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Lahan Basah di Kota Banjarmasin. Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul) Vol. 3, No. 1 Hal. 79-85

¹⁵ Project, A., & Growth, B. (2015). Guide for the development of Tourism Packages based on Artificial Reefs

jadwal wisata, kalkulasi biaya serta kondisi harga. Kemudian peserta pelatihan akan melakukan simulasi langsung, sebagian peserta menjadi pemandu dan chef, sebagian menjadi wisatawan. Paket Wisata ini akan ditawarkan kepada sekolah – sekolah yang berada di Kabupaten Probolinggo dan sekitarnya, selain itu juga ditawarkan kepada komunitas, dharma wanita dan paguyuban – paguyuban ibu – ibu.



Gambar 2. Pelatihan Penyusunan Paket Wisata Cooking Class

Kesimpulan

Kegiatan sosialisasi dilakukan di Balai Desa Kalirejo pada pukul 15.00 WIB dengan tahapan kegiatannya, yaitu pembukaan acara, penyampaian materi tentang bahaya pernikahan dini, sesi tanya jawab dan Focus Group Discussion (FGD), sesi kuis, pemberian reward, dan penutupan acara. Adapun kuesioner yang diberikan guna mengukur pemahaman peserta sebelum dan sesudah mengikuti kegiatan sosialisasi. Hasil kuesioner menjelaskan bahwa setelah diadakan sosialisasi pernikahan dini, peserta remaja SMP dan SMA Desa Kalirejo tidak memiliki minat untuk menikah di usia dini yang sebelum adanya sosialisasi memiliki minat yang tinggi untuk menikah di usia dini. Persentase peserta meningkat

Referensi

- Aliansyah, H., Hermawan, W. 2019. Peran Sektor Pariwisata Pada Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten/Kota Di Jawa Barat. *Jurnal Bina Ekonomi* Vol 23 No 1.
- Tien, N. H., Thai, T.M., Hau, T.H. (2020). Solutions for Tuyen Quang and Binh Phuoc tourism industry sustainable development comparative analysis. *International Journal of Research in Marketing Management and Sales* Vol 2 No 1, pp 101-107
- Quang TD, Nguyen QXT, Nguyen HV, Dang VQ, Tang NT. Toward sustainable community-based tourism development: Perspectives from local people in Nhon Ly coastal community, Binh Dinh province, Vietnam. *PLoS One*. 2023 Oct 31;18(10):e0287522. doi: 10.1371/journal.pone.0287522. PMID: 37906572; PMCID: PMC10617687.
- Minantyo, H., dkk. (2023). Pelatihan Pembuatan Produk Kuliner Dengan Bahan Pangan Lokal Desa Ranu Pani, Kabupaten Lumajang, Jawa Timur. *Jurnal Abdimas BSI* Vol 6 No 2 pp 288-295
- Mayasari, I., Widyastuti, N., Asmanati, F., Gantria, D. 2022. Pelatihan Diversifikasi Produk Kearifan Pangan Lokal di Desa Wisata Muntei dan Desa Wisata Matotonan, Kecamatan Siberut Selatan, Kabupaten Kepulauan Mentawai, Sumatera Barat. *Jurnal Pemberdayaan Pariwisata* Vol 4 No 2 pp 126-137.

- Normelani, E., dkk., (2023). Pelatihan Pembuatan Kuliner Memanfaatkan Bahan Pangan Lokal Lahan Basah di Kota Banjarmasin. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)* Vol. 3, No. 1 Hal. 79-85
- Widodo, A.S. 2019. Minat Masyarakat terhadap Pelatihan Olahan Makanan Khas sebagai Oleh – Oleh Obyek Wisata di Pedukuhan Kebokuning, Bantul. *Prosiding Sinergi dan Strategi Akademisi, Business dan Government* (ABG) dalam mewujudkan Pemberdayaan Masyarakat yang berkemajuan di Era Industri 4.0.
- Putra dkk. 2014. Empat Srikandi Kuliner Bali : Peran Perempuan dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *JUMPA : Jurnal Master Pariwisata* Vol 01 No 01.
- Sutaguna, I.N.I., Ariani, N.M., Aryanti, N.N.S., Putri, I.A. 2018. Pembinaan Kepariwisata melalui Pelatihan Teknik Presentasi Kuliner Lokal di Desa Wisata Mengwi Kabupaten Badung. *Buletin Udayanan Mengabdi* Vol 17 No
- Anderson-Berry, L., King, D. "Mitigation of the Impact of Tropical Cyclones in Northern Australia through Community Capacity Enhancement." *Mitig Adapt Strat Glob Change* 10, No.3 (2005), hlm. 367–392.
- Arikunto, S. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta, 2006.
- 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*
- 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).