



PENGUATAN KAPASITAS SUMBER DAYA MANUSIA PARIWISATA MELALUI SOSIALISASI PELAYANAN PRIMA DAN PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL DI DESA BATUKAANG, KINTAMANI

Dinar Sukma Pramesti^{1*}, Billy Tanius², Ketut Wibawa³

^{1*,3}Manajemen Perhotelan, Politeknik Internasional Bali

²Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali

e-mail: dinar.pramesti@pib.ac.id^{1*}

Received: 09/12/2024 Revised: 20/12/2024 Accepted: 25/12/2024

ABSTRACT

Batukaang Village in Kintamani District, Bangli Regency, has significant potential for developing nature-based tourism and local products, particularly Kintamani oranges. However, limited community knowledge regarding excellent service and local product development poses challenges in maximizing this potential. To address these issues, Universitas Mahasaraswati (UNMAS) and Politeknik Internasional Bali (PIB) conducted a community service program lasting approximately one month in August-September 2024. The program aimed to enhance human resource capacity through training in excellent service and innovative processing of Kintamani oranges. The methods employed included socialization and hands-on practice, such as creating beverages, jams, and candies based on Kintamani oranges using attractive processing and packaging techniques. The results indicated an improvement in the community's knowledge of delivering high-quality tourism services and their ability to create value-added products ready to compete in local and national markets. Additionally, the program successfully encouraged active community participation in sustainable tourism development. Recommendations from this activity include training in product diversification, developing digital marketing strategies, and improving tourism infrastructure. Through these steps, Batukaang Village is expected to become a leading tourism destination that not only offers natural beauty but also innovative and high-quality local products.

Keywords: excellent service, local product development, Kintamani oranges.

ABSTRAK

Desa Batukaang di Kecamatan Kintamani, Kabupaten Bangli, memiliki potensi besar dalam pengembangan pariwisata berbasis alam dan produk lokal, khususnya jeruk Kintamani. Namun, keterbatasan pengetahuan masyarakat terkait pelayanan prima dan pengembangan produk lokal menjadi hambatan dalam memaksimalkan potensi tersebut. Untuk menjawab tantangan ini, Universitas Mahasaraswati (UNMAS) dan Politeknik Internasional Bali (PIB) melaksanakan program pengabdian masyarakat kurang lebih selama sebulan pada bulan Agustus-September 2024. Program ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan pelayanan

prima dan inovasi pengolahan jeruk Kintamani. Metode yang digunakan mencakup sosialisasi dan praktik langsung, seperti pembuatan minuman, selai, dan permen berbasis jeruk Kintamani dengan teknik pengolahan dan pengemasan yang menarik. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan masyarakat dalam memberikan pelayanan pariwisata yang berkualitas serta kemampuan dalam menciptakan produk bernilai tambah yang siap bersaing di pasar lokal dan nasional. Selain itu, program ini berhasil mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam pengembangan pariwisata. Rekomendasi dari kegiatan ini mencakup pelatihan diversifikasi produk, pengembangan strategi pemasaran digital, dan peningkatan infrastruktur wisata. Dengan langkah-langkah ini, Desa Batukaang diharapkan mampu menjadi destinasi wisata unggulan yang tidak hanya menawarkan keindahan alam, tetapi juga produk lokal yang inovatif dan berkualitas.

Kata Kunci : pelayanan prima, pengembangan produk lokal, jeruk Kintamani.

PENDAHULUAN

Desa Batukaang terletak 12 km ke arah timur pusat kota Kecamatan Kintamani, dengan kondisi luas wilayah Desa Batukaang 412,3 ha dan ketinggian dari atas permukaan laut 1.200 m. Berdasarkan luas wilayah menurut daerah pemanfaatannya diketahui Desa Batukaang memiliki luas wilayah pemukiman sebesar 13,95 h/m², luas perkebunan 911,2 h/m², luas kuburan 3,5 h/m², luas perkarangan 13,95 h/m², luas perkantoran 2,75 h/m² dan luas prasarana umum lainnya 51,44 ha/m². Lahan Perkebunan di Desa Batukaang menghasilkan komoditas buah- buahan diantaranya buah jeruk, alpokat dan pisang (Nugraha & Dewi, 2023).

Desa Batukaang memiliki peluang besar untuk dikembangkan sebagai daerah ekowisata dan edukasi. Ekowisata yang dapat dikembangkan seperti trekking di area perkebunan dan jalur-jalur alam sekitar Kintamani yang telah terkenal sebagai destinasi wisata unggulan di Bali yang menawarkan keindahan Gunung Batur dan Danau Batur. Wisata edukasi dapat diwujudkan di desa Batukaang melalui kegiatan edukasi produk hasil Perkebunan lokal seperti jeruk yang merupakan komoditas utama masyarakat Batukaang (Widnyana et al., 2023).

Sayangnya desa Batukaang yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi desa wisata dengan mengangkat ekowisata dan edukasi produk lokal, masih menghadapi kendala yang signifikan, khususnya dalam hal sumber daya manusia (SDM). Tantangan ini berkaitan dengan kemampuan masyarakat setempat dalam memberikan pelayanan prima bagi wisatawan. Pramesti (2022) mengungkapkan bahwa Masyarakat desa wisata diharapkan dapat memahami pentingnya pelayanan prima, menerapkan sikap pelayanan yang dapat memuaskan wisatawan/pelanggan, menawarkan pelayanan berkualitas tinggi dan memberikan pelayanan melebihi harapan tamu. Kurangnya keterampilan dalam hal pelayanan prima dapat berdampak pada citra dan daya tarik desa wisata tersebut.

Tantangan juga muncul dalam pengelolaan potensi lokal yaitu jeruk Kintamani agar dapat dikelola dengan lebih inovatif, efisien, dan berdaya saing

tinggi. Dari seluruh kecamatan yang terdapat di Bangli, Kintamani menjadi kecamatan yang memiliki kontribusi tertinggi dalam produksi komoditas jeruk di Kabupaten Bangli dengan total hasil produksi jeruk pada 2023 sebesar 73.063 ton. Pada saat panen raya yaitu antara bulan Agustus sampai dengan September, seluruh hasil panen dijual dalam bentuk buah segar, sehingga persediaan menjadi melimpah sedangkan permintaan relatif tetap. Kondisi ini menyebabkan harga jual menjadi sangat rendah dan pendapatan dari hasil penjualan buah Jeruk Kintamani tidak dapat menutupi biaya produksi dan perawatan di kebun. Sehingga para petani mengalami kerugian setiap tahunnya (Fitriyana et al., 2024)

Salah satu solusi untuk mengatasi masalah ini adalah dengan mengintegrasikan jeruk Kintamani ke dalam wisata edukasi. Wisata edukasi dapat memberikan nilai tambah bagi jeruk Kintamani dengan cara memperkenalkan proses budidaya, panen, dan pengolahan kepada wisatawan. Misalnya, wisatawan dapat diajak untuk mengikuti kegiatan di kebun jeruk seperti memetik buah langsung, belajar teknik perawatan tanaman, atau membuat produk turunan seperti jus, selai, atau camilan berbahan dasar jeruk Kintamani. Program ini tidak hanya meningkatkan pengalaman wisatawan tetapi juga membuka peluang pasar baru bagi produk jeruk Kintamani. Selain itu, wisata edukasi dapat membantu menciptakan hubungan emosional antara wisatawan dan produk lokal, sehingga mendorong permintaan yang lebih stabil dan mendukung keberlanjutan ekonomi petani.

Tabel 1. Produksi buah jeruk di beberapa wilayah di Bali dari tahun 2021-2023

Kabupaten/Kota	Produksi Buah Jeruk Provinsi Bali Menurut Kabupaten/Kota (Ton)		
	2021	2022	2023
Kab. Jembrana	97	116	154
Kab. Tabanan	1.340	429	2.700
Kab. Badung	3.307	2.659	1.861
Kab. Gianyar	126.101	39.654	45.237
Kab. Klungkung	313	91	3
Kab. Bangli	104.528	87.011	73.063
Kab. Karangasem	386	418	433
Kab. Buleleng	5.521	4.657	7.686
Kota Denpasar	23	36	28
Provinsi Bali	241.617	135.071	131.164

(Sumber: Badan Pusat Statistik Provinsi Bali, 2024)

Melalui program penguatan kapasitas sumber daya manusia di Desa Batukaang, terutama dalam sosialisasi pelayanan prima dan pengembangan produk lokal, desa ini diharapkan mampu memaksimalkan potensi yang dimiliki. Pelayanan yang berkualitas dan produk lokal yang inovatif dapat menarik lebih banyak wisatawan serta memperkuat daya saing produk lokal di pasar yang lebih

luas. Dengan demikian, Desa Batukaang tidak hanya akan dikenal sebagai destinasi wisata alam yang indah, tetapi juga sebagai pusat produk lokal berkualitas tinggi yang mampu bersaing secara global.

Melihat permasalahan tersebut, Universitas Maha Saraswati (Unmas) bekerja sama dengan Politeknik Internasional Bali (PIB) melaksanakan program pengabdian masyarakat di Desa Batukaang untuk meningkatkan kapasitas masyarakat dalam pengembangan pariwisata dan produk lokal, khususnya jeruk Kintamani. Kegiatan pengabdian Masyarakat dilakukan selama kurang lebih sebulan dari bulan Agustus hingga September 2024. Kegiatan mencakup survei, uji coba produk dan pelatihan kepada Masyarakat yang dilakukan pada tanggal 13 September 2024. Kegiatan pelatihan dilaksanakan di kantor desa Batukaang dengan peserta terdiri dari petani jeruk, anggota PKK, dan masyarakat umum. Kolaborasi ini diharapkan dapat menggabungkan keunggulan kedua institusi, yaitu keahlian UNMAS dalam riset dan pengembangan serta pengalaman PIB dalam bidang pendidikan vokasi, khususnya di bidang pariwisata dan kuliner.

IDENTIFIKASI DAN PERUMUSAN MASALAH

Desa Batukaang, Kintamani, menghadapi tantangan dalam mengoptimalkan potensi pariwisatanya, terutama karena keterbatasan pengetahuan masyarakat tentang pelayanan prima. Saat ini, desa tersebut belum resmi menjadi desa wisata, sehingga jumlah wisatawan yang berkunjung masih sedikit. Namun, jika Desa Batukaang berkembang menjadi desa wisata dan menarik lebih banyak wisatawan, masyarakat perlu memahami cara memberikan pelayanan yang baik agar dapat memenuhi harapan pengunjung dan menciptakan pengalaman wisata yang positif. Persiapan melalui pelatihan pelayanan prima menjadi langkah penting untuk mendukung transformasi ini. Penelitian mengatakan bahwa dalam industri pariwisata, kepuasan wisatawan sangat ditentukan oleh faktor pelayanan prima (González, Comesaña, & Brea, 2007). Sehingga sosialisasi terkait dengan pelayanan prima dianggap penting bagi pengelola wisata desa yang masih dalam tahap rintisan, agar pengelolaan wisata yang akan dilakukan betul-betul menjadi destinasi wisata yang memuaskan wisatawan (Hermawan, 2021)

Kedua, melimpahnya hasil produksi jeruk di Kecamatan Kintamani khususnya Desa Batukaang tentu dapat memberikan resiko yang tinggi bagi para petani jeruk apabila terjadi panen raya. Saat terjadi panen raya, harga jeruk mengalami fluktuasi harga yang signifikan. Para petani di Desa Batukaang tidak berdaya saat terjadi panen raya (Dharma et al., 2021). Berdasarkan hal tersebut, maka masyarakat desa Batukaang perlu diberikan pelatihan untuk mengolah jeruk Kintamani menjadi produk turunan yang bernilai tinggi, seperti minuman kemasan, selai, atau makanan ringan. Dengan pelatihan yang tepat, potensi lokal ini dapat diubah menjadi daya tarik wisata kuliner dan oleh-oleh khas yang mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat setempat. Upaya ini tidak hanya meningkatkan nilai tambah produk, tetapi juga membantu menciptakan identitas

wisata yang lebih kuat untuk Desa Batukaang dan kawasan Kintamani secara keseluruhan.

Penelitian oleh Margi et al (2013) mengungkapkan bahwa pengembangan wisata kuliner yang memanfaatkan hasil produksi pertanian, peternakan, dan perikanan masyarakat lokal di Kintamani belumlah optimal. Sebagai contoh, meskipun Kintamani merupakan penghasil ikan mujair terbanyak dari danau setempat, makanan yang disajikan di restoran daerah ini justru cenderung berupa menu seperti cap cay, nasi goreng, mie goreng, dan masakan jenis *Chinese food* lainnya, yang tidak mencerminkan potensi lokal. Padahal, jika ikan mujair tersebut diolah dan dikemas dengan baik hingga menjadi oleh-oleh khas Kintamani, hal ini tentu akan memberikan keuntungan yang lebih besar, khususnya bagi masyarakat lokal. Demikian pula, potensi besar di Desa Batukaang, seperti jeruk Kintamani, memerlukan pengelolaan yang lebih inovatif.

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dibahas, maka diangkat dua permasalahan utama sebagai fokus kegiatan pengabdian masyarakat. Pertama, bagaimana cara meningkatkan pengetahuan masyarakat terkait pelayanan prima untuk menunjang pengembangan pariwisata di Desa Batukaang? Permasalahan ini menyoroti pentingnya pemahaman masyarakat tentang pelayanan yang berkualitas, yang berperan krusial dalam menarik wisatawan dan meningkatkan citra destinasi. Kedua, bagaimana cara mengembangkan jeruk Kintamani sebagai produk oleh-oleh yang memiliki daya saing di pasar yang lebih luas? Permasalahan ini menekankan perlunya inovasi dalam pengolahan dan pemasaran jeruk Kintamani agar produk tersebut dapat dikenal dan dihargai tidak hanya secara lokal, tetapi juga di tingkat nasional dan internasional. Kedua permasalahan ini akan menjadi dasar untuk analisis lebih lanjut dalam pengembangan pariwisata dan produk lokal di Desa Batukaang, Kintamani.

TUJUAN DAN MANFAAT KEGIATAN

Kegiatan ini memiliki beberapa tujuan utama, yaitu:

1. Memberikan pelatihan dan sosialisasi kepada masyarakat Desa Batukaang mengenai pentingnya pelayanan prima dalam industri pariwisata, sehingga mereka dapat memberikan pengalaman yang lebih baik bagi wisatawan.
2. Meningkatkan keterampilan masyarakat, terutama dalam hal penyambutan wisatawan, manajemen layanan, dan pengenalan produk lokal, agar dapat bersaing dalam industri pariwisata yang semakin kompetitif.
3. Mendorong pengembangan jeruk Kintamani sebagai produk unggulan yang dapat diolah menjadi oleh-oleh berkualitas, melalui pelatihan tentang teknik pengolahan dan pemasaran yang efektif.
4. Mengidentifikasi dan menerapkan strategi inovatif dalam branding dan pemasaran jeruk Kintamani agar produk ini memiliki daya saing yang kuat di pasar yang lebih luas.

Kegiatan ini diharapkan memberikan berbagai manfaat, antara lain:

1. Dengan pengetahuan dan keterampilan yang lebih baik, masyarakat dapat memberikan pelayanan yang lebih memuaskan kepada wisatawan, yang pada gilirannya akan meningkatkan citra Desa Batukaang sebagai destinasi wisata.
2. Melalui pengolahan jeruk Kintamani menjadi produk oleh-oleh yang bernilai tambah, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan mereka dan menciptakan peluang usaha baru, yang akan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi desa.
3. Kegiatan ini juga akan mendukung pelestarian budaya dan kearifan lokal dalam pengolahan pangan, yang akan memperkaya pengalaman wisatawan dan meningkatkan daya tarik destinasi.
4. Sosialisasi dan pelatihan akan mendorong masyarakat untuk lebih sadar akan pentingnya pariwisata dan berperan aktif dalam pengembangan potensi lokal mereka.

Dengan tujuan dan manfaat yang jelas, kegiatan ini diharapkan dapat memberikan dampak positif yang signifikan bagi masyarakat Desa Batukaang dan pengembangan pariwisata di kawasan Kintamani. Kegiatan penguatan kapasitas sumber daya manusia pariwisata di Desa Batukaang memiliki keterkaitan yang kuat dengan berbagai program pemerintah, termasuk Program Strategis Nasional Pariwisata yang bertujuan mengembangkan pariwisata sebagai sektor unggulan ekonomi Indonesia. Kegiatan ini mendukung visi dan misi Pemerintah Kabupaten Bangli dalam meningkatkan pariwisata berbasis masyarakat dengan memberdayakan masyarakat lokal melalui pelatihan dan peningkatan keterampilan. Selain itu, kegiatan ini sejalan dengan visi Universitas Mahasaraswati (UNMAS) dan Politeknik Internasional Bali (PIB) yang berfokus pada pengabdian Masyarakat, sehingga memperkuat komitmen lembaga dalam meningkatkan kapasitas masyarakat. Melalui pengembangan produk lokal, seperti olahan jeruk Kintamani, masyarakat didorong untuk berpikir kreatif dan inovatif dalam menciptakan produk baru yang menarik bagi wisatawan, serta meningkatkan pelayanan prima guna memberikan pengalaman berkesan. Kegiatan ini juga mendorong kolaborasi multi-stakeholder antara akademisi, pemerintah, dan masyarakat, yang menghasilkan inovasi dari berbagai perspektif.

METODE DAN MATERI KEGIATAN

Kegiatan penguatan kapasitas sumber daya manusia pariwisata di Desa Batukaang dilaksanakan dengan pendekatan tiga metode utama: uji coba produk, sosialisasi, dan praktik, yang dirancang untuk mengoptimalkan pelayanan prima masyarakat dan potensi jeruk Kintamani sebagai produk unggulan.

1. Uji Coba Produk

Metode ini bertujuan untuk menghasilkan produk olahan berbasis jeruk Kintamani yang tidak hanya praktis dan mudah dibuat oleh masyarakat, tetapi juga memiliki daya tahan lebih lama sehingga cocok dijadikan oleh-oleh khas.

Produk yang diuji mencakup minuman jeruk, minuman herbal, selai, dan permen jeruk. Proses uji coba melibatkan evaluasi terhadap beberapa aspek, seperti rasa, tekstur, daya tahan, kemasan, dan tingkat kesulitan dalam produksinya. Hasil uji coba ini diharapkan memberikan panduan praktis dalam memilih produk yang paling sesuai untuk diproduksi secara massal. Selain itu, proses ini juga memungkinkan identifikasi bahan alami yang dapat digunakan untuk meningkatkan daya tahan produk, seperti penggunaan bahan pengawet organik. Produk yang dihasilkan juga diuji daya tariknya terhadap konsumen melalui simulasi pemasaran, sehingga produk yang dihasilkan benar-benar memenuhi kebutuhan pasar.

2. Sosialisasi

Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya pelayanan prima dalam pariwisata dan strategi pengelolaan produk lokal. Materi sosialisasi meliputi tren kebutuhan wisatawan, pentingnya interaksi yang ramah dan profesional, serta strategi mengenalkan produk lokal dengan cara yang menarik. Kegiatan sosialisasi ini juga dirancang untuk menciptakan dialog antara peserta dan fasilitator. Diskusi dilakukan untuk menggali ide-ide kreatif masyarakat serta memahami tantangan yang mereka hadapi dalam menghadapi pariwisata di desa Batukaang dan mengelola jeruk Kintamani sebagai produk oleh-oleh. Hal ini bertujuan untuk mendorong partisipasi aktif masyarakat dan membangun rasa kepemilikan terhadap program yang dilaksanakan.

3. Praktik

Dalam sesi ini, peserta secara langsung dilatih untuk mengolah jeruk Kintamani menjadi produk siap jual. Pelatihan ini mencakup langkah-langkah pemilihan bahan baku berkualitas, teknik pengolahan untuk menjaga rasa dan nutrisi, serta teknik pengemasan produk. Beberapa produk yang diajarkan dalam sesi praktik meliputi minuman jeruk, permen dan selai Jeruk. Peserta juga diajarkan bagaimana membuat kemasan yang menarik secara visual dan praktis, sehingga produk lebih mudah dipasarkan.

Kombinasi ketiga metode ini dirancang untuk memberikan pemahaman teoritis sekaligus keterampilan praktis bagi masyarakat Desa Batukaang, sehingga mereka dapat memberikan pelayanan yang baik kepada wisatawan dan mampu mengembangkan jeruk Kintamani menjadi produk unggulan yang bernilai tinggi dan mampu bersaing di pasar wisata.

PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan penguatan kapasitas sumber daya manusia di Desa Batukaang dilaksanakan mulai bulan Agustus hingga 13 September 2024 yang melibatkan kurang lebih 20 peserta, yang terdiri dari petani jeruk, anggota PKK, dan masyarakat umum. Berikut tahapan pelaksanaannya:

1. Persiapan Kegiatan

Tahap persiapan dimulai pada awal bulan Agustus, melibatkan identifikasi kebutuhan Masyarakat, pemetaan sumber daya yang ada, uji coba produk. Tim dari Universitas Mahasaraswati (UNMAS) dan Politeknik Internasional Bali (PIB) berdiskusi dengan tokoh masyarakat dan kelompok PKK untuk memahami potensi serta tantangan yang dihadapi. Persiapan juga mencakup survey, pengumpulan bahan-bahan untuk pelatihan, penyusunan modul pelatihan, dan pengaturan logistik, termasuk lokasi kegiatan serta uji coba produk yang akan diajarkan ke Masyarakat desa.



Gambar 1. Survey Potensi Jeruk di Desa Batukaang
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

2. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan dilaksanakan pada 13 September 2024 di aula kantor Desa Batukaang dan terdiri dari beberapa sesi utama:

- a. Kegiatan sosialisasi pelayanan prima bagi Masyarakat desa Batukaang. Materi yang disampaikan menekankan pentingnya memberikan pelayanan yang tidak hanya memenuhi, tetapi melampaui harapan wisatawan, untuk menciptakan pengalaman yang positif dan berkesan. Dalam sosialisasi ini, masyarakat diajarkan teknik komunikasi yang ramah, cara memperkenalkan tradisi lokal dengan menarik, serta langkah-langkah memberikan layanan berkualitas tinggi yang sesuai dengan kebutuhan wisatawan. Sosialisasi ini diharapkan mampu memberikan banyak manfaat bagi masyarakat Desa Batukaang. Salah satunya adalah peningkatan kualitas pelayanan yang secara langsung dapat meningkatkan kepuasan wisatawan. Dengan pelayanan yang baik, masyarakat memiliki peluang untuk menarik wisatawan, yang pada akhirnya berkontribusi pada peningkatan pendapatan desa. Selain itu, sosialisasi ini mendorong masyarakat untuk mengintegrasikan budaya lokal dalam pengalaman wisata, seperti melalui pengolahan jeruk Kintamani menjadi produk khas yang dapat dijadikan oleh-oleh. Pendekatan ini tidak hanya memperkuat identitas desa, tetapi juga membantu melestarikan budaya lokal yang menjadi daya tarik unik Desa Batukaang.



Gambar 2. Kegiatan Sosialisasi Pelayanan Prima
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

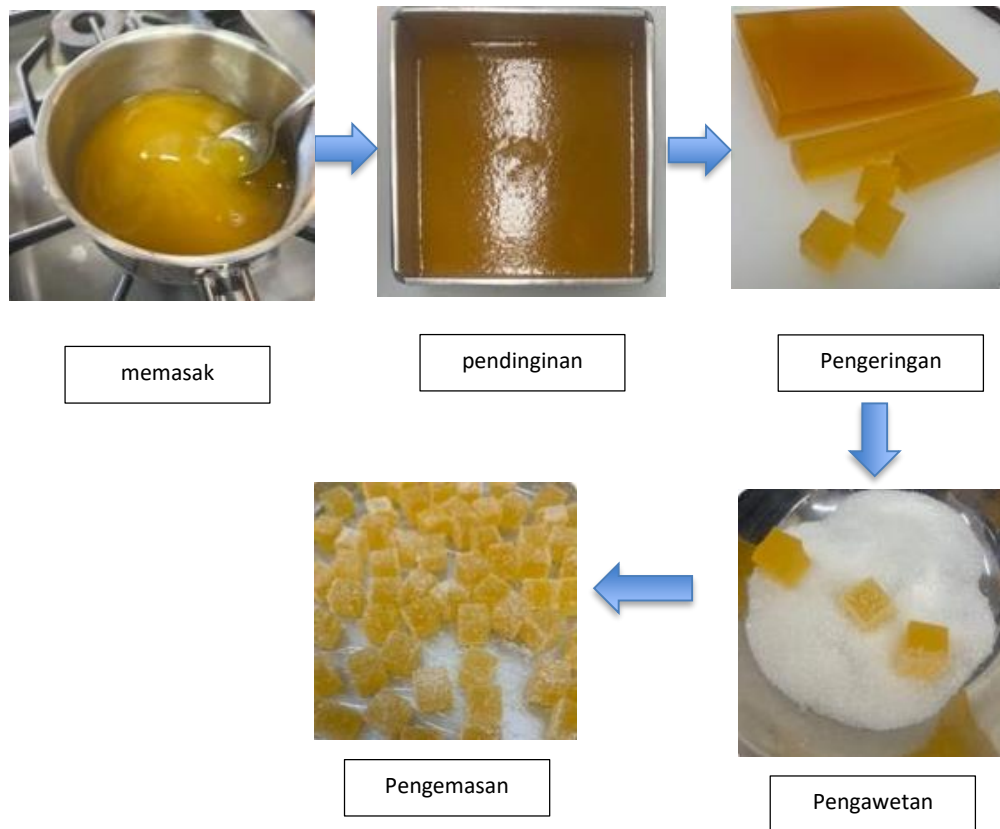
- b. Praktik untuk penguatan kapasitas masyarakat Desa Batukaang, yaitu pengolahan jeruk Kintamani menjadi tiga produk utama: minuman orange blossom, permen jeruk, dan selai jeruk. Praktik ini bertujuan untuk memberikan keterampilan langsung kepada peserta, sehingga mereka mampu mengolah hasil panen jeruk menjadi produk bernilai tambah yang dapat dijadikan oleh-oleh khas. Praktik pertama melibatkan pembuatan minuman orange blossom dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal seperti jeruk Kintamani dan kunyit. Minuman ini tidak hanya memberikan cita rasa yang segar, tetapi juga mengandung manfaat kesehatan dari kunyit sebagai bahan alami. Peserta diajarkan teknik ekstraksi jus yang menjaga rasa alami jeruk, mencampurnya dengan kunyit, serta menyajikannya dengan cara menarik. Produk ini berpotensi menjadi salah satu andalan oleh-oleh khas yang unik dari Desa Batukaang.



Gambar 3. Kegiatan Praktik Pembuatan Minuman Jeruk
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

Dalam sesi praktik kedua, peserta diajarkan cara membuat permen berbahan dasar jeruk Kintamani. Proses ini melibatkan pengolahan jeruk menjadi permen yang memiliki rasa khas dan tekstur yang menarik. Peserta

juga diajarkan penggunaan bahan pengawet alami untuk meningkatkan daya tahan produk. Permen jeruk ini dirancang agar mudah dikemas dan memiliki daya tarik sebagai oleh-oleh yang tahan lama dan praktis bagi wisatawan.



Gambar 4. Proses membuat Permen Jeli Jeruk
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)



Gambar 5. Foto Bersama dan Pembagian Permen Jeruk
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

Sesi praktik ketiga adalah pembuatan selai jeruk. Peserta dilatih mulai dari teknik memotong jeruk, mencampurnya dengan bahan alami, hingga

memasaknya untuk menghasilkan selai yang lembut dan kaya rasa. Selai jeruk ini memiliki potensi pasar yang luas, baik sebagai produk konsumsi pribadi maupun oleh-oleh. Teknik pengemasan yang menarik juga diajarkan untuk meningkatkan daya jual produk.



Gambar 6. Kegiatan Praktik Membuat Selai Jeruk
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

3. Monitoring dan Evaluasi

Monitoring dilakukan selama kegiatan berlangsung untuk memastikan semua sesi berjalan sesuai rencana. Evaluasi dilakukan di akhir sesi untuk mengukur pemahaman peserta dan keberhasilan metode pelatihan. Tim juga mengumpulkan umpan balik untuk meningkatkan kualitas kegiatan di masa depan.



Gambar 7. Kegiatan Akhir Sesi
(Sumber: dokumentasi pribadi, 2024)

4. Penyusunan Laporan

Setelah kegiatan selesai, laporan disusun untuk merangkum hasil pelatihan, tingkat keberhasilan, dan dampak kegiatan terhadap masyarakat. Laporan ini mencakup rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut.

HASIL KEGIATAN

Keberhasilan kegiatan ini diukur melalui beberapa indikator utama yang menunjukkan dampak positif pada masyarakat Desa Batukaang. Pertama, terjadi peningkatan pengetahuan peserta dalam memahami pelayanan prima, pengelolaan produk lokal, dan strategi pengemasan. Peserta dapat menjelaskan pentingnya menciptakan pengalaman positif bagi wisatawan serta menghasilkan produk yang menarik dan berkualitas. Kedua, peserta berhasil mempraktikkan pengolahan jeruk Kintamani menjadi jus, permen, dan selai dengan kualitas yang memenuhi standar. Teknik-teknik yang diajarkan terbukti mudah diterapkan dan dapat ditiru oleh masyarakat luas, sehingga memungkinkan pengembangan kapasitas komunitas secara lebih luas.

Selain itu, peserta mampu membuat desain kemasan yang menarik dan fungsional, meningkatkan daya tarik visual produk untuk pasar oleh-oleh. Desain kemasan yang profesional tidak hanya meningkatkan nilai jual produk, tetapi juga mencerminkan identitas lokal yang kuat. Beberapa peserta juga menyatakan kesiapan untuk memproduksi dan memasarkan produk hasil pelatihan secara mandiri. Potensi peningkatan pendapatan dari produk jeruk Kintamani ini menjadi langkah awal yang signifikan menuju diversifikasi ekonomi desa.

Dengan keberhasilan tersebut, Desa Batukaang diharapkan dapat mengoptimalkan potensi jeruk Kintamani sebagai produk unggulan yang kompetitif di sektor pariwisata. Hal ini akan mendukung peningkatan daya saing desa di pasar wisata serta menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan bagi masyarakat setempat. Langkah ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat posisi Desa Batukaang sebagai destinasi wisata berbasis edukasi dan ekowisata di Bali.

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Batukaang berhasil menangani tantangan utama dalam pengembangan pariwisata berbasis budaya dan produk lokal dengan fokus pada peningkatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pelayanan prima dan pengolahan jeruk Kintamani. Indikator keberhasilan kegiatan ini meliputi peningkatan pengetahuan masyarakat tentang pentingnya pelayanan prima dalam menarik wisatawan, peningkatan keterampilan dalam mengolah jeruk Kintamani menjadi produk bernilai tambah seperti minuman, permen, dan selai, serta kemampuan menciptakan kemasan yang menarik dan ramah pasar. Selain itu, kesiapan beberapa peserta untuk memproduksi dan memasarkan produk hasil pelatihan menunjukkan adanya dampak positif pada tingkat ekonomi masyarakat.

Kolaborasi antara Universitas Mahasaraswati (UNMAS), Politeknik Internasional Bali (PIB), dan masyarakat setempat menghasilkan penguatan kapasitas sumber daya manusia yang mendukung pengelolaan potensi lokal secara lebih inovatif dan berdaya saing tinggi. Pelatihan ini juga berhasil meningkatkan kesadaran akan pentingnya pelestarian budaya melalui inovasi

produk lokal, menjadikan Desa Batukaang lebih siap menghadapi tantangan sektor pariwisata.

Sebagai langkah lanjutan, pelatihan diversifikasi produk lokal, pengembangan strategi pemasaran digital, dan peningkatan infrastruktur wisata sangat disarankan untuk memperkuat daya saing Desa Batukaang. Dengan keberhasilan ini, Desa Batukaang tidak hanya mampu meningkatkan kualitas layanan pariwisata dan produk lokal, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru yang berkelanjutan, memperkuat identitas sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan edukasi, serta berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi daerah.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (7 Oktober 2024). *Produksi Buah Jeruk Provinsi Bali Menurut Kabupaten/Kota*. Diakses pada 18 Desember 2024, dari <https://bali.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjAwIzI%3D/produksi-buah-jeruk-provinsi-bali-menurut-kabupaten-kota.html>
- Dharma, I. G. N. K. S., Parining, N., & Putra, I. G. S. A. (2021). Pemberdayaan Petani Jeruk di Desa Batukaang Kecamatan Kintamani Kabupaten Bangli. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*, 10(2 Desember), 473–481.
- Fitriyana, N. I., Agus Adiwijaya, P., & Sudirman, N. (2024). SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan Peningkatan profit dan mutu pasca panen jeruk siam Kintamani melalui edukasi dan pendampingan produksi Bali Orange Wine. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 8(2), 1788–1797.
- Hermawan, H. (2021). Meningkatkan Kompetensi Pengelola Wisata Desa melalui Penyuluhan Pelayanan Prima. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 1(1), 1–11. <https://doi.org/10.36276/jap.v1i1.15>
- Margi, I. K., Ariani, R. P., Widiastini, N. M. A., & Suriani, N. M. (2013). Identifikasi Potensi Wisata Kuliner Berbasis Bahan Baku Lokal Di Kabupaten Buleleng, Bali. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 2(2 Oktober), 257–264. <https://doi.org/10.23887/jish-undiksha.v2i2.2182>
- Nugraha, P. G. W. S., & Dewi, I. G. A. R. P. (2023). PENGABDIAN KKN-PPM OPTIMALISASI POTENSI DESA. *EJOIN: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 66–71.
- Pramesti, D. sukma. (2022). Pendampingan Pengembangan Desa Wisata Bongan, Tabanan-Bali. *Bina Cipta*, 1(2), 75–90. <https://doi.org/10.46837/binacipta.v1i2.11>
- Widnyana, I. K., Pandawani, N. P., Putu Edi Yastika, Partama, I. G. Y., & Suparyana, P. K. (2023). Peningkatan Produktivitas Kelompok Tani di Desa Batukaang Kintamani Bangli Melalui Pembuatan Pupuk Organik Dan Pestisida Nabati Dari Tanaman Lokal. *JASINTEK*, 4 April(2), 155–163. <https://jasintek.denpasarinstitute.com/index.php/jasintek/article/view/113%0Ahttps://jasintek.denpasarinstitute.com/index.php/jasintek/article/download/113/82>