

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PELATIHAN PENGOLAHAN MASAKAN SEAFOODS UNTUK MENUNJANG PARIWISATA DI DESA WISATA SERANGAN

I Made Darma Oka, I Nyoman Winia, I Wayan Pugra

Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali

Email: madedarmaoka@pnb.ac.id, nyomanwinia@pnb.ac.id
wayanpugra@ac.id

RINGKASAN EKSEKUTIF

Desa Serangan merupakan salah satu destinasi wisata yang sudah terkenal di pulau Bali baik oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Keberadaan kawasan ini sangat strategis karena berada diantara dua destinasi wisata utama yaitu kawasan pariwisata Nusa Dua di selatan dan kawasan pariwisata Sanur berada di belahan timur dayanya. Desa Serangan berada 10 km dengan pusat Kota Denpasar. Desa Serangan sangat potensial untuk dikembangkan menjadi desa karena memiliki daya tarik wisata yang unik seperti keindahan alam pantai yang berpasir putih serta usaha pelestarian hewan langka penyu. Perekonomian masyarakat desa Serangan adalah dominan dari kegiatan kelautan dan perikanan. Kegiatan perekonomian tersebut terdiri atas berbagai kegiatan terkait dengan bidang perikanan yaitu adanya kelompok nelayan pantai yang menangani terumbu karang, kelompok nelayan yang menangani keramba, dan kelompok nelayan lepas pantai untuk menangkap ikan di laut lepas. Namun hasil masyarakat tersebut belum terkelola secara profesional, sehingga belum mampu memberikan manfaat maksimal terhadap kesejahteraan masyarakat. Oleh karena itu diperlukan pendidikan dan pelatihan terhadap masyarakat desa Serangan khususnya ibu-ibu PKK sehingga mampu meningkatkan nilai jual dari hasil perikanan para nelayan lokal. Kegiatan pelatihan oleh tim Food and Beverages Division Politeknik Negeri Bali terhadap masyarakat lokal (ibu-ibu PKK) telah mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mereka dalam mengolah makanan berbahan dasar ikan laut dalam usaha mendukung sektor pariwisata yang berkembang di desa Serangan.

Kata kunci: Pemberdayaan, masyarakat, masakan *seafoods*.

A. PENDAHULUAN

Desa Serangan merupakan salah satu destinasi wisata yang sudah terkenal di pulau Bali baik oleh wisatawan nusantara maupun wisatawan mancanegara. Keberadaan kawasan ini sangat strategis karena berada diantara dua destinasi wisata utama yaitu kawasan pariwisata Nusa Dua di selatan dan kawasan pariwisata Sanur berada di belahan timur dayanya. Desa Serangan berada 10 km dengan pusat Kota Denpasar, dengan jarak tempuh sekitar 15 menit. Luas kawasan ini 523 hektar dengan perincian milik Desa Adat Serangan seluas 48 hektar dan Manajemen Bali Turtle Island Development (BTID) mengantongi lahan seluas 476 hektar. Hak kepemilikan kawasan ini memang terbelah saat terjadinya reklamasi yang dilakukan BTID beberapa waktu lalu. Pulau Serangan memiliki cukup banyak potensi sumber daya pengembangan, potensi wisata maupun daya tarik wisata yang sangat menarik.

Perekonomian masyarakat desa Serangan adalah dominan dari kegiatan kelautan dan perikanan. Kegiatan perekonomian tersebut terdiri atas berbagai kegiatan di bidang perikanan di mana di desa Serangan seperti: sepuluh (10) kelompok nelayan pantai yang menangani terumbu karang, duabelas (12) kelompok nelayan yang menangani keramba, dan dua (2) kelompok nelayan lepas pantai untuk menangkap ikan di laut lepas. Kegiatan masyarakat dalam bidang kelautan dan perikanan di desa Serangan ini sangat terkait dan mendukung sektor pariwisata yang berkembang di desa Serangan.

Di samping itu ada kegiatan masyarakat yang menunjang ekonomi masyarakat setempat adalah usaha dagang/toko/kios yang berjumlah 472 unit, toko kelontong sebanyak 123 unit, warung serba ada sebanyak 147 unit, rumah makan dan restoran sebanyak 8 unit, dan usaha swalayan sebanyak 2 unit yang didukung industri makanan dan industri kerajinan. Usaha lain yang dimiliki masyarakat Serangan yaitu jasa keterampilan yang meliputi tukang kayu, tukang batu, tukang jarit, tukang cukur, tukang besi serta tukang pijat (Data Potensi Desa Serangan, 2014). Sektor ekonomi yang tergolong *economic base* bagi masyarakat Serangan adalah sektor pariwisata, industri dan perdagangan. Hal ini dapat dilihat prosentase mata pencaharian masyarakat Serangan menunjukkan bahwa 50.37% memiliki mata pencaharian yang terkait dengan aktivitas pariwisata, seperti sebagai karyawan yang bergerak disektor pariwisata, serta sektor industri dan perdagangan akan mendukung sektor aktivitas pariwisata.

Kelayakan pengembangan dan pembangunan pariwisata di desa Serangan dikaitkan dengan konsep 4A "Tourism product" dan kemampuan daya dukung berhubungan dengan potensi pengembangan pariwisata. Dalam konteks pembangunan pariwisata, terkait dengan konsep 4A, yakni daya tarik wisata "attractions", Jarak dan waktu tempuh menuju destinasi diukur dari bandara "acesable", Adanya Fasilitas pendukung pariwisata "amenities", adanya lembaga pariwisata "ancillary" maka Pulau Serangan merupakan kawasan yang memadukan nuansa bahari, spiritual dan budaya yang penuh pesona dan harapan sangat potensial untuk dikembangkan menjadi desa wisata serta memberikan manfaat kepada masyarakat.

Ada beberapa hal yang harus dilakukan oleh desa wisata agar bisa sesuai dengan konsep pembangunan pariwisata berkelanjutan dan berbasis masyarakat yaitu; (1) melakukan usaha-usaha yang bisa menjamin kelestarian sosial-budaya dan lingkungan hidup yang ada dan melindunginya dari berbagai hal yang bisa mengancam keberadaannya; (2) memberikan pendidikan atau pelatihan tentang kepariwisataan terhadap masyarakat lokal dan melibatkan mereka dalam proses perencanaan, pembangunan, pelestarian, dan penilaian atau pengevaluasian terhadap pembangunan pariwisata; (3) menggunakan konsep daya tampung (*carrying capacity*) dan bukan konsep permintaan (*demand*) dalam menerima wisatawan dan membangun pariwisata, artinya tidak boleh menerima wisatawan yang melebihi daya tampung dari daya tarik wisata dan tidak menerima seluruh wisatawan berdasarkan permintaan dari pengelola jasa pariwisata seperti hotel, biro perjalanan wisata dan perusahaan yang bergerak dalam aktivitas petualangan karena kedatangan wisatawan yang berlebihan akan berdampak kepada masyarakat lokal dan lingkungan; (4) memberikan informasi dan pendidikan kepada wisatawan dan masyarakat lokal tentang perlunya pelestarian pusaka atau warisan; dan (5) melakukan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat secara berkala untuk mengetahui perkembangan dan penyimpangan yang terjadi sehubungan dengan penerapan konsep pembangunan pariwisata berkelanjutan.

Dengan ditetapkannya desa Serangan sebagai desa wisata berarti perlu penataan secara komprehensif terhadap sarana dan prasana pariwisata yang ada di desa Serangan. Penataan tersebut meliputi penataan restoran dan rumah makan yang berlokasi di pinggir pantai sehingga para wisatawan dapat menikmati keindahan suasana

pantai dengan aman dan nyaman. Disamping itu perlu pemberdayaan masyarakat lokal dalam mendukung aktivitas pariwisata yang ada di desa Serangan, dengan demikian mereka merasa ikut bertanggungjawab dan memiliki kepentingan atas keberlanjutan dari pengembangan desa wisata tersebut.

Terkait dengan hal tersebut dalam usaha memuaskan kebutuhan wisatawan yang berkunjung ke desa wisata sangat dibutuhkan kemampuan profesional kepada konsumen dengan memperhatikan standar mutu pelayanan. Para karyawan yang terlibat berperan sebagai ujung tombak dalam memberikan kepuasan kepada para wisatawan yang menikmati keindahan alam maupun dalam menikmati makanan dan minuman yang disajikan (Oka, dkk., 2010). Oleh karena itu perlu kemampuan pengetahuan dan keterampilan kerja yang profesional dalam memberikan pelayanan terhadap wisatawan sesuai dengan tuntutan dunia pariwisata yang semakin berkembang. Namun apabila kondisi ini tidak segera diantisipasi maka pengembangan desa wisata Serangan tidak dapat berlangsung secara berkelanjutan. Untuk itu perlu penyiapan dan pengembangan kualitas sumber daya manusia lokal baik dalam ipteks maupun dalam manajemen pengelolaan desa wisata.

B. SUMBER INSPIRASI

Berdasarkan uraian di atas dirumuskan permasalahan sebagai berikut: 1) masyarakat desa Serangan khususnya ibu-ibu PKK belum memiliki kemampuan memadai dalam mengolah masakan *seafoods* yang layak untuk dikonsumsi oleh wisatawan, dan 2) ibu-ibu PKK desa Serangan belum menguasai secara memadai tentang penyiapan masakan (*food production*) dan teknik penyajian atau tata cara makan (*table manner*) masakan *seafoods*.

C. METODE

Metode yang diterapkan dalam pemberdayaan masyarakat desa Serangan, kecamatan Denpasar Selatan, kota Denpasar adalah metode pelatihan *learning by doing* dengan langkah-langkah sebagai berikut: 1) Pembagian panduan resep-resep pengolahan masakan *seafoods* kepada para peserta pelatihan, 2) Pemberian penjelasan kepada para peserta tentang bahan/peralatan yang diperlukan selama pelatihan. 3) Pembagian kelompok peserta pelatihan sesuai dengan hobinya apakah mereka lebih *interest* untuk memasak di *kitchen* atau menghidangkan di *restaurant*. Selanjutnya mereka diberikan bahan-bahan sesuai keperluan dalam resep (bahan ikan laut disediakan dari hasil tangkapan nelayan setempat). 4) Masing-masing resep yang diberikan oleh instruktur dipraktikkan oleh peserta pelatihan sesuai program yang telah ditentukan sampai para peserta mampu mempraktikkan secara mandiri. 5) Peserta pelatihan juga mendapatkan penjelasan tentang pengetahuan bagaimana cara menyajikan makanan *seafoods* di restoran (*table manner*) dengan standar internasional.

Kerangka penyelesaian yang ditawarkan untuk mendukung pelaksanaan program pelatihan memasak *seafoods* di desa Serangan, kecamatan Denpasar Selatan, kota Denpasar mengacu pada pendekatan *sustainable development* (pengembangan berkelanjutan) dan *the community approach* (pemberdayaan masyarakat), yang dapat dijabarkan sebagai berikut:

1. Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan

Dalam pengembangan pariwisata dalam suatu kawasan agar pariwisata tersebut dapat berkelanjutan, perlu mempertimbangkan tiga komponen terkait, yaitu *economic dimentions, environmental and natural resource dimentions, and sociocultural dimentions* (Hall, 2008: 27-28). *Economic dimentions* artinya dalam pengembangan kawasan pariwisata, dengan mempertimbangan aspek ekonomi baik untuk kepentingan pemerintah, pengelola, maupun masyarakat setempat. *Environmental and natural resource dimentions* artinya selalu memperhatikan keberadaan lingkungan dan sumber daya yang dimiliki oleh kawasan tersebut, sehingga keindahan dan kelestarian kawasan tersebut dapat dinikmati oleh generasi yang akan datang. *Sociocultural dimentions* artinya pengembangan kawasan hendaknya memperhatikan eksistensi sosial budaya masyarakat setempat. Sedapat mungkin pengembangan tersebut dapat melestarikan adat budaya setempat bukan sebaliknya justru mengakibatkan terjadinya degradasi budaya. Pitana (2002) menyebutkan dalam pariwisata berkelanjutan, penekanan berkelanjutan bahkan tidak hanya cukup berkenajutan ekologis dan berkelanjutan ekonomis, tetapi yang tidak kalah penting adalah berkenajutan kebudayaan karena kebudayaan merupakan salah satu sumber daya penting dalam pembangunan pariwisata.

2. Pemberdayaan Masyarakat

Partisipasi masyarakat sangat perlu dalam pelaksanaan pembangunan berkelanjutan. Pembangunan pariwisata yang tidak melibatkan masyarakat sering menyebabkan adanya rasa marginalisasi diantara masyarakat setempat. Akibatnya akan terjadi konfrontasi antara masyarakat lokal dengan pihak pengusaha industri pariwisata atau pemerintah, yang pada akhirnya mengancam keberlanjutan pembangunan pariwisata itu sendiri.

Keuntungan dari pendekatan perencanaan partisipatif menurut Drake dan Paula (Garrod, 2001: 6) yaitu: (a) mengkonsultasikan proyek dengan masyarakat atau melibatkan masyarakat dalam manajemen penerapan proyek dan/atau pengoperasian proyek dapat meningkatkan efisiensi proyek; (b) efektivitas proyek jauh lebih meningkatkan dengan mengikutsertakan masyarakat yang dapat membantu memastikan jika tujuan proyek bisa ditemukan dan keuntungan akan diterima kelompok/masyarakat lokal; (c) sebagai *capacity building* bagi kelompok masyarakat agar mereka memahami apa itu ekowisata dan peranannya dalam pembangunan berkelanjutan (terjamin bahwa yang terlibat sangat nampak keikutsertaannya secara aktif dalam proyek dengan pelatihan formal/informal serta kegiatan untuk meningkatkan kepedulian); (d) pemberdayaan lokal meningkatkan dengan member masyarakat lokal yang lebih besar terhadap sumber daya dan memutuskan penggunaan sumber daya yang berpengaruh/penting sesuai dengan tempat tinggal mereka. (artinya menjamin jika masyarakat lokal menerima keuntungan yang sesuai dengan penggunaan sumber daya); (e) pembagian keuntungan dengan warisan lokal (local beneficiaries), missal biaya tenaga kerja, biaya keuangan, operasional dan perawatan proyek dan/atau monitoring dan evaluasi proyek.

Oleh karena itu pengembangan pariwisata di desa Serangan hendaknya dapat memberikan keuntungan optimal bagi masyarakat setempat sehingga mereka betul-betul merasakan manfaat dari pengembangan pariwisata yang ada

di daerahnya. Kalau itu yang mampu dirasakan oleh masyarakat Serang, maka masyarakat lokal akan dengan senang hati menerima desanya untuk dikembangkan menjadi desa wisata. Bahkan mereka akan terlibat aktif dalam pengembangan dan ikut menjaga dan melestarikan lingkungan serta budaya yang mereka miliki, karena terbukti telah mampu meningkatkan kesejahteraan hidup masyarakat.

D. KARYA UTAMA

Pelaksanaan kegiatan pemberdayaan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK di desa Serang, dibagi dalam tiga tahap yaitu tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap akhir pelaksanaan. Pelatihan pengolahan masakan *seafoods* dengan menu ikan tuna kuah santan dan ikan tuna saus tiram mampu menghasilkan masakan *seafoods* yang berstandar internasional dan mampu meningkatkan nilai jual dari hasil perikanan para nelayan setempat dengan sendirinya akan mampu meningkatkan perekonomian keluarganya.

E. ULASAN KARYA

1. Tahap Persiapan (*preparation*)

Kegiatan persiapan pelaksanaan diawali dengan pembentukan tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat di desa Serang. Selanjutnya tim pengabdian masyarakat melakukan rapat untuk berkoordinasi dalam melakukan penyusunan proposal serta melakukan penjajagan ke desa wisata Serang. Pada tahap ini peserta pelatihan mendapatkan *briefing* tentang pengetahuan menu (makanan *seafoods*), teknik mengolah *seafoods*, serta manfaat dari pengolahan masakan *seafoods* dalam menunjang pengembangan pariwisata di desa Serang ke depan. Dalam pelatihan ini diperkenalkan dua menu yang dibuat atau dipresentasikan oleh instruktur yang sudah ahli dibidangnya yaitu: (1) menu ikan tuna kuah santan dan (2) menu ikan tuna saus tiram.

Adapun bahan yang diperlukan dalam pembuatan menu ikan tuna kuah santan yaitu: 250 gram ikan tuna yang sudah dipotong; 1 sendok makan perasan air jeruk nipis; 6 buah kapri manis; 6 buah cabe rawit manis; 1 batang serai bagian putih yang sudah digeprek; 1 lembar daun salam; 2 lembar daun jeruk yang telah disobek-sobek; 400 ml santan kelapa kental; 1 sendok the gula putih; dan garam secukupnya. Selanjutnya bumbu atau saus yang dihaluskan terdiri atas: 2 sendok teh ketumbar yang disangrai terlebih dahulu; 5 butir bawang merah; 3 siung kunyit yang dibakar sampai layu kemudian dikupas agar bersih; 3 siung bawang putih; dan 3 butir kemiri sangrai.

Selanjutnya untuk bahan dalam pembuatan menu ikan tuna saus tiram diperlukan antara lain: Ikan tuna segar dipotong-potong menjadi kecil-kecil berbentuk kubus; 1 buah wortel dipotong kecil-kecil menyamping; brokoli segar yang sudah dibersihkan kemudia dilepaskan menjadi perlembar; saus tiram secukupnya, bawang putih dipukuli sampai memar; garam, lada, gula pasir secukupnya; mentega secukupnya; air secukupnya; dan tepung maizena.

2. Tahap Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pelatihan bagi ibu-ibu PKK desa Serang, diawali dengan pemberian informasi atau ceramah tentang potensi pariwisata desa dikaitkan dengan pariwisata berkelanjutan dan peran kuliner dalam mendukung aktivitas pariwisata di

desa Serangan (Gambar 1). Ceramah tersebut diikuti oleh aparat desa Serangan dan masyarakat (ibu-ibu PKK) sebanyak 22 orang. Hal ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat akan peran penting adanya pengembangan pariwisata di desanya. Dengan demikian mereka mampu memanfaatkan dampak positifnya serta mengantisipasi kemungkinan dampak negatif yang mungkin ditimbulkan oleh adanya pengembangan pariwisata di desa Serangan.



Gambar 1. Instruktur memberikan penjelasan kepada peserta pelatihan

Selanjutnya diadakan pelatihan secara terbimbing kepada masyarakat dengan yang melibatkan instruktur sebagai pendamping sekaligus pembimbing peserta pelatihan (Gambar 2). Sesuai dengan program yang telah ditetapkan, dalam pelatihan ini para peserta mendapat demonstrasi dari instruktur tentang teknik mengolah masakan *seafoods* yang terbuat dari ikan laut hasil para nelayan lokal yaitu masakan berbahan dasar ikan laut.



Gambar 2. Instruktur mendemonstrasikan memasak *seafoods* di kitchen

Dalam pengolahan masakan *seafoods* ikan tuna kuah santan para peserta diwajibkan mengikuti arahan dari instruktur guna mampu menghasilkan olahan yang berkualitas internasional: (1) peserta pelatihan diinstruksikan oleh instruktur untuk melumuri ikan tuna yang sudah dibagikan untuk dicuci bersih dengan jeruk nipis selama lebih kurang 15 menit sampai benar-benar bersih; (2) selanjutnya para peserta pelatihan dianjurkan untuk menaburi ikan tuna dengan sedikit garam, kemudian menggorengnya dengan minyak yang sudah dipanaskan hingga menjadi matang. Kemudian diangkat dan ditiriskan dari pan; (3) peserta kemudian diwajibkan untuk menumis bumbu halus, selanjutnya memasukkan serai, daun salam dan daun jeruk ke dalam pan yang sudah dipanaskan. Setelah berbau harum, dituangkan santan dengan menambahkan gula dan garam lalu mengaduk dan memasaknya sampai mendidih atau matang; (4) kemudian peserta diinstruksikan untuk memasukkan ikan dan melanjutkan memasaknya sambil

mengaduk sesekali sehingga bumbu betul-betul meresap ke daging ikan yang diolah; (5) lebih lanjut dilakukan dengan memasukkan kacang kapri dan cabe rawit sebelum diangkat dari pan; (6) terakhir para peserta diwajibkan untuk menghidangkan ikan tuna kuah santan yang sudah ditata dalam mangkok atau piring saji kepada peserta lain.

Dalam membuat ikan tuna saus tiram dilakukan melalui langkah-langkah sebagai berikut: (1) peserta pelatihan diarahkan untuk memasukkan mentega ke dalam pan, kemudian memasukkan bawang putih dengan menumisnya hingga berbau harum; (2) ikan tuna yang sudah dipotong berbentuk kubus dimasukkan ke dalam pan dengan diaduk-aduk sampai warnanya berubah; (3) kemudian memasukkan potongan-potongan brokoli dan wortel diaduk hingga kematangannya merata; langkah berikutnya adalah memasukkan saus tiram dan memberi air secukupnya; (4) gula pasir, lada garam yang sudah disediakan dimasukkan agar aromanya menjadi sedap; (5) selanjutnya mengambil kuah masakan sedikit dan masukkan tepung meizena dengan diaduk-aduk secara perlahan-lahan; kemudian memasukkan kuah masakan tadi dengan diberi tepung maizena; (6) masakan seterusnya diaduk hingga kuah mengental; (7) setelah matang dan harum, lalu diangkat dan dihidangkan dengan cantik agar menggugah selera makan para konsumen.



Gambar 2. Instruktur menjelaskan teknik penyajian makanan di Gold Island Restaurant

Masing-masing resep dalam pelatihan dilakukan praktek sebanyak dua kali praktek secara terbimbing. Hal ini dilakukan dengan harapan agar produk yang dihasilkan menjadi sempurna sesuai direncanakan. Kegiatan praktik terbimbing melalui tahapan sebagai berikut: (1) menjelaskan mengenai bahan-bahan yang dibutuhkan dalam satu resep; (2) menyebutkan fungsi dari bahan yang dipergunakan dalam pembuatan pangan; (3) menentukan peralatan yang digunakan; (4) mendemonstrasikan teknik mengolah bahan-bahan yang dipersiapkan sesuai resep yang telah ditentukan; (5) menjelaskan teknik mengemas produk yang dihasilkan agar menjadi lebih menarik dan memiliki nilai plus; (6) menjelaskan bagaimana menentukan hasil produk, baik ditinjau dari bentuk, taste, maupun teksturnya; (7) menjelaskan teknik penyajiannya sesuai prinsip/standar baku secara internasional.

Setiap akhir sesi pelatihan dilakukan evaluasi oleh instruktur dan peserta. Hal ini dilakukan dengan maksud agar mengetahui tingkat pencapaian peserta menyangkut pengolahan pangan yang dipratikkan. Dengan kata lain apakah peserta pelatihan dalam praktik secara mandiri dan atau kelompok telah mengikuti tahapan-tahapan yang harus dikerjakan sesuai panduan dalam resep yang telah dibagikan.



Gambar 3. Peserta menyajikan makanan kepara sesama peserta di Gold Island Restaurant

3. Tahap Akhir Pelaksanaan

Setiap akhir pelaksanaan pelatihan dilakukan evaluasi secara bersama (*teste of product*) oleh para instruktur. Penilaian masing-masing produk peserta ditinjau dari tiga kategori yaitu: (1) bentuk, (2) rasa dan (3) tekstur masakan *seafoods*. Bobot penilaian dengan skor tinggi 4 (sangat baik), 3 (baik), 2 (cukup), dan skor terendah 1 (kurang). Hal ini dilakukan dengan maksud agar dapat diketahui tingkat pencapaian para peserta menyangkut pengolahan masakan *seafoods* yang dihasilkan telah sesuai dengan yang telah ditentukan dalam buku panduan resep yang telah didistribusikan. Disamping itu para peserta peserta pelatihan diberikan motivasi agar mereka mau melakoni atau menekuni kegiatan pengolahan *seafoods* dengan serius, karena apabila telah dilakukan dengan serius maka manfaat pelatihan ini akan terasa sangat besar baik bagi pribadi peserta maupun keluarganya.

F. SIMPULAN

Berdasarkan uraian diatas maka dapat disimpulkan, bahwa pelaksanaan kegiatan pelatihan mengolah masakan *seafoods* di desa wisata Serangan telah berjalan baik dan lancar. Hal ini terbukti mampu meningkatkan pemahaman/wawasan masyarakat desa Serangan tentang pariwisata dan kuliner serta mampu meningkatkan keterampilan *life skill*-nya dalam mengolah masakan *seafoods* dari hasil tangkapan para nelayan lokal. Pengolahan masakan *seafoods* dengan menu ikan tuna kuah santan dan ikan tuna saus tiram telah dilakukan dengan baik oleh para peserta pelatihan (ibu-ibu PKK) sehingga mampu menghasilkan masakan *seafoods* yang berstandar internasional. Dengan demikian kegiatan pelatihan ini mampu meningkatkan nilai jual dari hasil perikanan para nelayan setempat dengan sendirinya akan mampu meningkatkan perekonomian keluarganya.

G. PERSANTUNAN

Tim pelaksana pengabdian masyarakat Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Pendidikan Tinggi, Kementerian Riset Teknologi, dan Pendidikan Tinggi yang telah membiayai kegiatan ini. Terimakasih juga kami sampaikan kepada lurah desa Serangan beserta staf, manajemen Gold Island Restaurant yang telah memfasilitasi dalam pelaksanaan kegiatan pelatihan ini, serta pihak-pihak lain yang membantu kelancarannya.

H. DAFTAR PUSTAKA

- Garrod, Brian. 2001. *Local Participation in the Planning and Management of Eco Tourism: A Revised Model Approach*. Bristol: University of The West of England.
- Hall, C. Michael. 2008. *Tourism Planning Policies, Processes and Relationship* (second edition). London: Pearson Prentice Hall.
- Oka, I M. D. , M. Budiasa, M. Suardani. 2010. Ipteks bagi Masyarakat di Desa Tengkidak Penebel Tabanan. *Jurnal Udayana Mengabdikan*. 10 (1), 16-22.
- Pitana, I G. 2002. Kebijakan dan Strategi Pemerintah Daerah Bali dalam Pembangunan Pariwisata. *Seminar Nasional Pariwisata Bali the Last or the Lost Paradise. Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan*. Denpasar: Universitas Udayana.
- _____. 2014. Data Potensi Desa Serangan tahun 2013, Kecamatan Denpasar Selatan, Kota Denpasar.