

Pelatihan Pastry Dan Bakery Dalam Mendukung Ekonomi Lokal Berkelanjutan Di Daya Tarik Wisata Jatiluwih, Desa Jatiluwih, Tabanan, Bali

Luh Eka Susanti¹, Widya Paramitha¹, Bagus Putu Wahyu Nirmala¹, Putu Eka Wirawan¹, Anak Agung Ayu Arun Suwi Arianty¹, Ni Luh Gde Sari Dewi Astuti¹, Ni Nyoman Febi Karisma Putri¹, Ni Desak Putu Listya Candra Dewi¹

¹ Institut Priwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

ARTICLE INFO

Keywords:

pastry and bakery;
tourist villages;
creative economy;
Community Empowerment

Article history:

Received 2026-07-28

Revised 2026-08-30

Accepted 2026-10-04

ABSTRACT

Jatiluwih Village holds a strategic position as a tourism village characterized by its cultural landscape and agricultural heritage. However, the economic opportunities generated by tourism activities have not yet been fully supported by the development of local culinary skills. This community service program aimed to strengthen the capacity of local residents and youth in Jatiluwih Village through pastry and bakery training focused on the development of market-ready culinary products and sustainable local economic growth. The program employed a participatory and hands-on training approach covering the introduction of ingredients and equipment, basic pastry and bakery processing techniques, production procedures, product finishing, packaging, and discussions on business development. The program partner was the operational management of the Jatiluwih Tourist Attraction, while the target participants consisted of local residents and youth interested in developing culinary businesses to support tourism activities. The needs assessment indicated the importance of strengthening competencies in production, product quality, packaging, and business orientation to enable the community to better capitalize on opportunities arising from tourist visits. The training was designed to produce at least 20 skilled participants and pastry and bakery products with the potential to be developed as local culinary commodities. The program highlights that culinary skills transfer, when integrated with entrepreneurial orientation and continued mentoring, can serve as an effective instrument for community empowerment, tourism product diversification, and the strengthening of the creative economy in tourism villages.

This is an open access article under the [CC BY](#) license.



Corresponding Author:

Luh Eka Susanti

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Bali, Indonesia; ekasusanti@ipb-intl.ac.id

1. PENDAHULUAN

Desa wisata berkembang sebagai salah satu pendekatan pembangunan lokal yang menghubungkan potensi pariwisata dengan partisipasi masyarakat, penciptaan nilai tambah, dan penguatan ekonomi kreatif. Dalam kerangka tersebut, masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima dampak kunjungan wisatawan, tetapi juga sebagai pelaku yang menghasilkan produk dan layanan bernilai ekonomi. Desa Jatiluwih, Kabupaten Tabanan, Bali, memiliki modal destinasi yang kuat melalui lanskap sawah terasering dan identitas budaya agrarisnya. Potensi tersebut membuka ruang bagi diversifikasi produk pendukung pariwisata, termasuk produk kuliner yang dapat dikembangkan oleh masyarakat lokal. (Priatmoko et al., 2021; Susanti et al., 2022; Jaya et al., 2022).

Pengembangan kuliner menjadi relevan karena pengalaman wisata tidak hanya dibentuk oleh atraksi utama, tetapi juga oleh produk konsumsi yang ditemui wisatawan selama berada di destinasi. Pelatihan keterampilan pengolahan makanan dapat memperluas kapasitas masyarakat untuk menghasilkan produk yang lebih konsisten, menarik, dan memiliki nilai jual. Anggraini dan Nusanto (2024) menunjukkan bahwa pengolahan makanan dapat menjadi bagian dari pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat desa wisata, sedangkan Wijayanto dan Susilawati (2023) menekankan keterkaitan pengembangan pariwisata dengan peluang sosial-ekonomi masyarakat setempat. (Wirawan et al., 2021; Yuniastuti et al., 2023).

Hasil studi awal bersama mitra menunjukkan bahwa peluang pasar pariwisata di Jatiluwih perlu diimbangi dengan peningkatan keterampilan kuliner masyarakat. Keterbatasan tidak hanya berada pada aspek teknik produksi, tetapi juga pada pengembangan produk, penyajian, pengemasan, dan orientasi usaha. Karena itu, pelatihan pastry dan bakery dipilih sebagai intervensi yang bersifat aplikatif. Produk pastry dan bakery relatif fleksibel untuk dikembangkan dalam berbagai ukuran, rasa, bentuk, dan kemasan, sehingga berpotensi disesuaikan dengan karakter pasar wisata dan kebutuhan usaha mikro.

Pelatihan juga ditempatkan dalam perspektif keberlanjutan ekonomi lokal. Keberlanjutan dalam konteks kegiatan ini tidak semata-mata dimaknai sebagai keberlangsungan produksi setelah pelatihan, tetapi sebagai kemampuan peserta untuk menggunakan keterampilan baru sebagai dasar pengembangan produk, pembentukan kelompok usaha, dan penciptaan manfaat ekonomi yang tetap terhubung dengan identitas destinasi. Mekaniwati (2023) menegaskan pentingnya penguatan kewirausahaan UKM dalam mendukung pengembangan kawasan wisata, sementara Ratnawati et al. (2021) menunjukkan bahwa pelatihan bakery dapat menjadi bentuk pemberdayaan yang relevan bagi kelompok rumah tangga. (Utami et al., 2023; Ngo & Creutz, 2022).

Berdasarkan permasalahan tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan: (1) meningkatkan keterampilan masyarakat Desa Jatiluwih dalam pembuatan pastry dan bakery yang berkualitas; (2) mendorong pengembangan produk pastry dan bakery sebagai bagian dari daya tarik kuliner bagi wisatawan; dan (3) memperkuat kapasitas masyarakat dalam memanfaatkan keterampilan kuliner sebagai peluang usaha pendukung ekonomi lokal. Artikel ini mendeskripsikan kebutuhan mitra, desain pelaksanaan pelatihan, hasil yang ditargetkan, serta relevansi program bagi pengembangan ekonomi kreatif berbasis desa wisata.

2. METODE

Kegiatan dilaksanakan dengan pendekatan pelatihan partisipatif berbasis praktik. Mitra kerja sama adalah manajemen operasional Daya Tarik Wisata (DTW) Jatiluwih, sedangkan sasaran pengguna program adalah warga Desa Jatiluwih dan pemuda yang berminat mempelajari pastry dan bakery sebagai usaha pendukung pariwisata lokal. Program dirancang melibatkan sedikitnya 20 peserta agar transfer keterampilan dapat berlangsung dalam kelompok yang memungkinkan demonstrasi, praktik, diskusi, dan evaluasi secara langsung.

Tahapan kegiatan meliputi persiapan, studi pendahuluan dan diskusi kebutuhan dengan manajemen DTW Jatiluwih, penyusunan materi, pelaksanaan pelatihan, evaluasi hasil latihan, serta

monitoring dan evaluasi. Pelatihan inti dilaksanakan secara intensif selama satu hari. Materi mencakup teknik dasar pastry dan bakery, persiapan bahan dan peralatan, proses pengolahan, penyelesaian produk sampai siap disajikan atau dijual, serta pengemasan dan pengembangan produk. Narasumber kegiatan berasal dari dosen/instruktur dan praktisi yang memiliki kompetensi di bidang pastry dan bakery, termasuk I Made Arthana dan Ni Kadek Sumartini, S.ST.Par.

Strategi pembelajaran menempatkan demonstrasi dan praktik langsung sebagai metode utama. Narasumber terlebih dahulu menjelaskan karakter bahan, tahapan kerja, titik kritis proses, standar kebersihan, dan indikator mutu produk. Peserta kemudian melakukan praktik dengan pendampingan. Diskusi digunakan untuk menghubungkan aspek teknis dengan peluang komersialisasi, terutama konsistensi kualitas, tampilan produk, kemasan, dan kesesuaian produk dengan kebutuhan wisatawan. (Suwintari et al., 2023; Simanjuntak et al., 2023).

Evaluasi program diarahkan pada ketercapaian proses dan luaran. Indikator yang digunakan meliputi keterlibatan peserta selama praktik, kemampuan mengikuti urutan produksi, keberhasilan menghasilkan produk akhir, pemahaman mengenai kualitas dan pengemasan, serta kesiapan mengembangkan keterampilan menjadi aktivitas usaha. Karena dokumen dasar kegiatan merupakan proposal program, artikel ini tidak mengada-adakan skor pre-test/post-test atau peningkatan pendapatan yang belum terdokumentasi; pembahasan hasil difokuskan pada temuan kebutuhan mitra, pelaksanaan intervensi, dan luaran program yang dapat diverifikasi melalui produk dan partisipasi peserta.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Kebutuhan Mitra dan Relevansi Pelatihan

Identifikasi awal menunjukkan adanya kesenjangan antara besarnya potensi ekonomi dari kunjungan wisatawan dan kapasitas masyarakat untuk mengembangkan produk kuliner bernilai tambah. Jatiluwih memiliki kekuatan pada atraksi lanskap dan budaya, tetapi penguatan produk pendukung tetap diperlukan agar manfaat pariwisata dapat lebih banyak beredar di tingkat lokal. Dalam konteks tersebut, pastry dan bakery diposisikan bukan sebagai pengganti kuliner lokal, melainkan sebagai kategori produk yang dapat dikreasikan, dikemas, dan dipasarkan dengan mengintegrasikan karakter bahan maupun identitas lokal. (Chelsea & Suryasih, 2021; Priatmoko et al., 2021).

Kebutuhan mitra dapat dikelompokkan ke dalam empat aspek: 1) kompetensi produksi, 2) konsistensi kualitas, 3) pengemasan, dan 4) orientasi usaha. Keempat aspek ini saling terkait. Keterampilan produksi tanpa kontrol mutu akan menghasilkan produk yang sulit distandardisasi, sedangkan produk yang baik tanpa kemasan dan orientasi pasar akan memiliki keterbatasan daya jual. Oleh sebab itu, desain pelatihan tidak berhenti pada demonstrasi resep, tetapi menghubungkan proses produksi dengan kesiapan produk untuk ditawarkan kepada konsumen wisata.

Table 1. Pemetaan kebutuhan mitra, solusi, dan luaran program

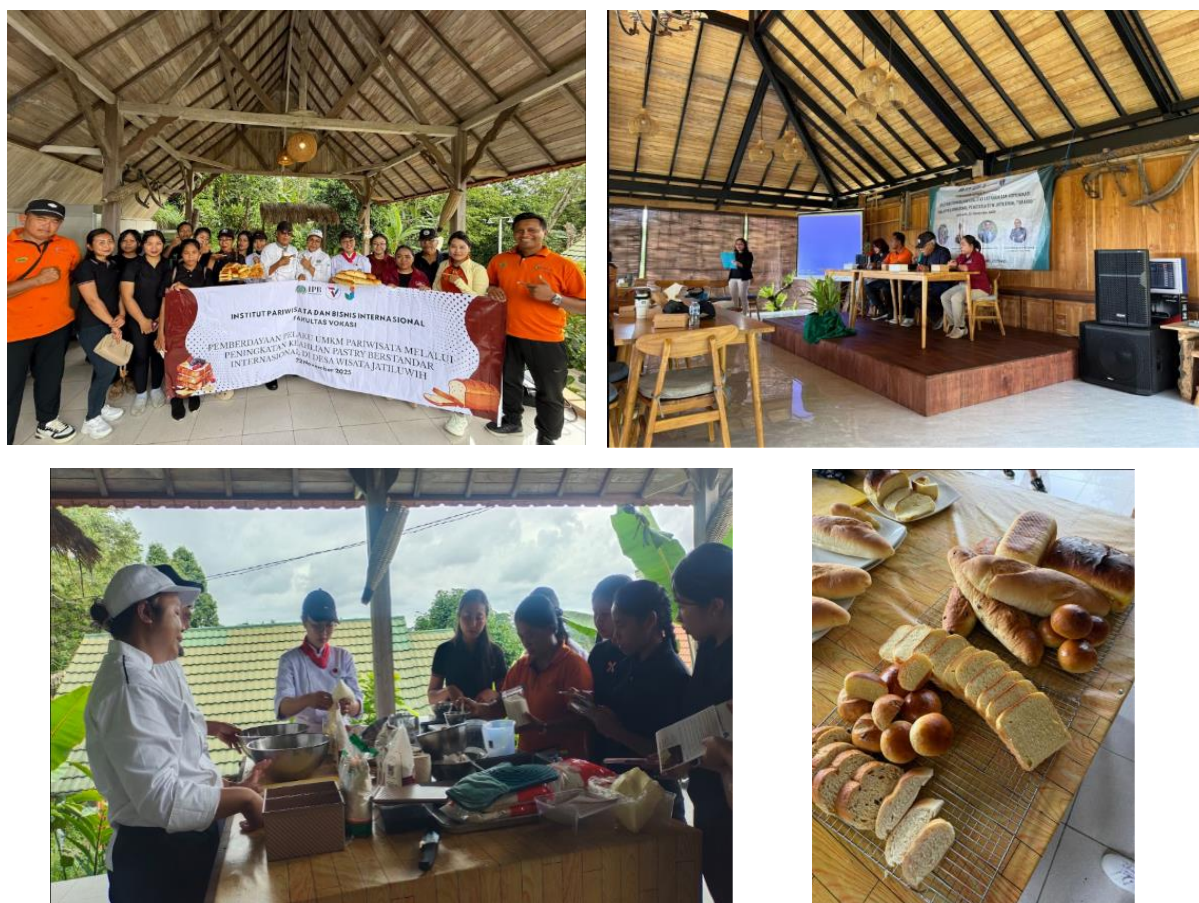
Kebutuhan prioritas	Solusi program	Luaran yang diarahkan
Keterampilan produksi pastry dan bakery	Demonstrasi dan praktik teknik dasar, persiapan bahan, pengolahan, dan finishing	Peserta mampu mengikuti proses produksi dan menghasilkan produk akhir
Konsistensi kualitas produk	Pendampingan pada tahapan kritis, kebersihan, tekstur, bentuk, dan penyajian	Produk lebih seragam dan layak dikembangkan sebagai produk siap jual
Pengemasan dan daya tarik produk	Diskusi pemilihan bentuk, porsi, tampilan, dan kemasan	Produk memiliki nilai presentasi yang sesuai dengan pasar wisata

Orientasi usaha dan keberlanjutan	Diskusi pengembangan produk dan peluang kelompok usaha	Keterampilan diarahkan menjadi dasar usaha kuliner pendukung pariwisata
-----------------------------------	--	---

3.2 Pelatihan Berbasis Praktik sebagai Transfer Keterampilan

Pelaksanaan pelatihan dirancang intensif dengan penekanan pada *learning by doing*. Pola ini penting dalam pelatihan kuliner karena kompetensi tidak cukup dibentuk melalui penjelasan konseptual. Peserta perlu melihat demonstrasi, mencoba tahapan produksi, mengenali perubahan tekstur dan bentuk, serta menerima koreksi selama proses berlangsung. Keterlibatan narasumber akademisi dan praktisi memperkuat fungsi transfer ilmu pengetahuan dan teknologi yang bersifat aplikatif, sebagaimana orientasi program pengabdian yang menghubungkan kepakaran perguruan tinggi dengan kebutuhan masyarakat. (Suwintari et al., 2023; Yuniastuti et al., 2023).

Dalam proses produksi pastry dan bakery, ketepatan urutan kerja menjadi bagian penting dari kualitas hasil. Karena itu, materi dimulai dari persiapan bahan dan peralatan, dilanjutkan dengan teknik pengolahan, pembentukan atau finishing, dan evaluasi produk akhir. Pendekatan ini memberi struktur yang mudah direplikasi peserta setelah kegiatan. Fokus pada replikasi penting karena keberhasilan pengabdian tidak hanya dinilai dari produk yang dihasilkan pada hari pelatihan, tetapi dari kemungkinan peserta mengulang proses secara mandiri dalam skala rumah tangga atau kelompok usaha.



Gambar 1 – 4 : Pelatihan Pembuatan Pastry dan Bakery di DTW Jatiluwih

3.3 Produk Kuliner sebagai Nilai Tambah Desa Wisata

Produk pastry dan bakery berpotensi memperluas variasi konsumsi di destinasi wisata karena dapat dirancang sebagai makanan ringan, oleh-oleh, atau produk pendamping aktivitas kunjungan. Pengembangan tersebut perlu mempertimbangkan ukuran porsi, ketahanan produk, kemudahan pengemasan, dan identitas visual. Dalam konteks Jatiluwih, nilai tambah akan lebih kuat apabila inovasi produk tetap mempertahankan keterhubungan dengan karakter lokal, misalnya melalui pemanfaatan bahan lokal yang sesuai dan narasi produk yang terkait dengan desa. (Wirawan et al., 2021; Rozdianda & Gultom, 2024).

Temuan kebutuhan ini sejalan dengan pandangan bahwa pengembangan kuliner dapat memperkaya pengalaman wisata dan membuka peluang ekonomi masyarakat. Anggraini dan Nusanto (2024) menempatkan pengolahan makanan sebagai medium pemberdayaan ekonomi kreatif, sedangkan Mekaniwati (2023) menunjukkan bahwa pelatihan kewirausahaan dapat mendukung pengembangan kampung wisata. Dengan demikian, kompetensi pastry dan bakery dalam program ini memiliki fungsi ganda: sebagai keterampilan teknis dan sebagai modal awal untuk menciptakan produk ekonomi kreatif.

3.4 Pengemasan, Orientasi Usaha, dan Keberlanjutan

Pengemasan ditempatkan sebagai bagian dari proses penciptaan nilai, bukan sekadar tahap akhir. Bagi pasar wisata, kemasan membantu melindungi produk sekaligus membangun persepsi kualitas dan memudahkan produk dibawa. Oleh karena itu, peserta diarahkan memahami bahwa mutu produk dan mutu presentasi harus berjalan bersama. Aspek ini menjadi jembatan dari keterampilan memasak menuju kesiapan komersialisasi. (Sonjaya et al., 2023; Julianti et al., 2024).

Keberlanjutan ekonomi lokal membutuhkan tindak lanjut setelah pelatihan. Target program berupa terbentuknya kelompok terampil minimal 20 peserta merupakan titik awal, bukan tujuan akhir. Pendampingan diperlukan untuk membantu peserta menguji konsistensi resep, menghitung kebutuhan produksi, memilih kemasan yang efisien, mengidentifikasi kanal penjualan, dan mengevaluasi respons konsumen. Pada tahap ini, kemitraan dengan pengelola DTW Jatiluwih dapat berperan dalam mempertemukan kapasitas produksi masyarakat dengan peluang pasar yang nyata di destinasi. (Mekaniwati, 2023; Utami et al., 2023).

Program juga menempatkan prinsip keberlanjutan lingkungan dan budaya sebagai batas penting pengembangan usaha. Peningkatan aktivitas ekonomi seharusnya tidak mendorong homogenisasi produk atau penggunaan kemasan yang tidak terkendali. Sebaliknya, pengembangan pastry dan bakery perlu diarahkan pada penggunaan sumber daya secara efisien, pilihan kemasan yang lebih bertanggung jawab, dan inovasi yang tetap menghargai identitas Jatiluwih sebagai desa wisata berbasis lanskap budaya. Dengan demikian, keberlanjutan tidak hanya diukur melalui potensi pendapatan, tetapi juga melalui kesesuaian usaha dengan karakter destinasi. (Priatmoko et al., 2021; Ngo & Creutz, 2022).

3.5 Implikasi Program bagi Pemberdayaan Masyarakat

Secara konseptual, intervensi ini menunjukkan bahwa pelatihan kuliner akan lebih relevan bagi masyarakat desa wisata apabila mengintegrasikan tiga lapis kapasitas: kemampuan membuat produk, kemampuan menyiapkan produk untuk pasar, dan kemampuan mengembangkan kegiatan secara berkelanjutan. Pelatihan yang hanya berfokus pada resep berisiko berhenti sebagai pengalaman sesaat. Sebaliknya, ketika praktik produksi dikaitkan dengan pengemasan, pasar, dan pendampingan, keterampilan memiliki peluang lebih besar untuk berubah menjadi aktivitas ekonomi.

Keterlibatan warga dan pemuda juga penting dari sisi regenerasi usaha lokal. Kelompok usia produktif dapat menjadi penggerak inovasi, pemasaran digital, dan adaptasi produk terhadap preferensi wisatawan, sementara partisipasi kelompok rumah tangga dapat memperkuat basis produksi skala kecil. Sinergi antarkelompok tersebut berpotensi membangun ekosistem usaha yang

lebih inklusif. Namun, dampak ekonomi jangka panjang tetap perlu diverifikasi melalui monitoring pascapelatihan, terutama terkait frekuensi produksi, jumlah produk yang dipasarkan, keberlanjutan kelompok, dan perubahan pendapatan. (Jaya et al., 2022).

4. KESIMPULAN

Pelatihan pastry dan bakery di Desa Jatiluwih dirancang sebagai intervensi pemberdayaan yang menghubungkan keterampilan kuliner dengan kebutuhan ekonomi kreatif desa wisata. Kebutuhan utama mitra mencakup peningkatan kompetensi produksi, konsistensi kualitas, pengemasan, dan orientasi usaha. Pendekatan praktik langsung memungkinkan peserta memperoleh pengalaman teknis yang dapat direplikasi, sementara pembahasan pengembangan produk dan usaha memperluas fungsi pelatihan dari transfer resep menjadi penguatan kapasitas ekonomi lokal. Keberlanjutan program memerlukan pendampingan setelah pelatihan, khususnya dalam standarisasi produk, pengemasan, uji pasar, dan pengembangan kelompok usaha. Evaluasi lanjutan juga perlu mengukur indikator yang lebih kuat, seperti keberlanjutan produksi, volume penjualan, keterlibatan peserta dalam usaha, dan perubahan pendapatan. Dengan tindak lanjut tersebut, program berpotensi mendukung diversifikasi produk wisata sekaligus memperkuat partisipasi masyarakat dalam memperoleh manfaat ekonomi dari aktivitas pariwisata Jatiluwih..

REFERENSI

- Anggraini, C. R., & Nusanto, B. (2024). Pemberdayaan ekonomi kreatif masyarakat melalui pengolahan makanan pada Pokdarwis Desa Wisata Sidomulyo Kecamatan Silo Kabupaten Jember. *Jurnal Abdi Insani*, 11(4), 2230–2237. <https://doi.org/10.29303/abdiinsani.v11i4.1612>
- Chelsea, S. P. N., & Suryasih, I. A. (2021). Bentuk pemberdayaan masyarakat lokal dalam pengembangan Desa Wisata Mengesta, Kabupaten Tabanan, Bali. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 9(1), 148–151. <https://doi.org/10.24843/JDEPAR.2021.v09.i01.p18>
- Jaya, P. H. I., Izudin, A., & Aditya, R. (2022). New age of Indonesian local tourism development: Community bonding, youth work, and selling tourism. *Komunitas: International Journal of Indonesian Society and Culture*, 14(2), 157–171. <https://doi.org/10.15294/komunitas.v14i2.35915>
- Julianti, E., Irni, J., Zuliyanti, A., Batubara, R., Pinem, L. J., & Pratomo, B. (2024). Pelatihan packaging teh herbal dari bahan alam Desa Namo Sialang Kabupaten Langkat Sumatera Utara. *Jurnal Pengabdian UNDIKMA*, 5(1), 115–124. <https://doi.org/10.33394/jpu.v5i1.9937>
- Mekaniwati, A. (2023). Pelatihan kewirausahaan UKM dalam upaya mendukung pengembangan kampung wisata di Kota Bogor bersama Dinas Pariwisata dan Kebudayaan (DISPARHUB) Kota Bogor. *Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan*, 4(1), 89–94. <https://doi.org/10.37641/jadkes.v4i1.1757>
- Ngo, T. H., & Creutz, S. (2022). Assessing the sustainability of community-based tourism: A case study in rural areas of Hoi An, Vietnam. *Cogent Social Sciences*, 8(1), 2116812. <https://doi.org/10.1080/23311886.2022.2116812>
- Priatmoko, S., Kabil, M., Purwoko, Y., & Dávid, L. D. (2021). Rethinking sustainable community-based tourism: A villager's point of view and case study in Pampang Village, Indonesia. *Sustainability*, 13(6), 3245. <https://doi.org/10.3390/su13063245>
- Rozdianda, U., & Gultom, Y. M. L. (2024). The impact of regional tourism development on the food tourism industry: Case study of tourism village assistance policy in Indonesia and the influence of regional disparity on its effectiveness. *International Review of Humanities Studies*, 9(1), Article 10. <https://doi.org/10.7454/irhs.v9i1.1277>
- Simanjuntak, D., Sukriadi, E., & Sunarja, D. (2023). Pelatihan inovasi produk makanan singkong dan penataan homestay. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 531–543. <https://doi.org/10.31949/jb.v4i1.3756>
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Theresia S., K. (2023). Pelatihan penggunaan kemasan gastronomi pada lemang Desa Tanjung Sirih sebagai daya tarik oleh-oleh Kabupaten Lahat. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1637–1644. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v5i4.9844>

Luh Eka Susanti, Widya Paramitha, Bagus Putu Wahyu Nirmala, Putu Eka Wirawan, Anak Agung Ayu Arun Suwi Arianty, Ni Luh Gde Sari Dewi Astuti, Ni Nyoman Febi Karisma Putri, Ni Desak Putu Listya Candra Dewi / Pelatihan Pastry Dan Bakery Dalam Mendukung Ekonomi Lokal Berkelanjutan Di Daya Tarik Wisata Jatiluwih, Desa Jatiluwih, Tabanan, Bali

- Susanti, P. H., Wilyadewi, I. D. A. Y., Oktarini, L. N., & Purnami, N. L. T. A. (2022). Pengembangan Bukit Cemara menuju wisata ramah melalui community based tourism di Kabupaten Karangasem. *Jurnal Kajian Bali (Journal of Bali Studies)*, 12(2), 512–531. <https://doi.org/10.24843/JKB.2022.v12.i02.p10>
- Suwintari, I. G. A. E., Wirawan, P. E., Muliadiasa, I. K., Ekasani, K. A., & Prastio, T. (2023). Increasing the capacity of community resources through hospitality training. *Community Empowerment*, 8(3), 341–350. <https://doi.org/10.31603/ce.8285>
- Utami, D. D., Dhewanto, W., & Lestari, Y. D. (2023). Rural tourism entrepreneurship success factors for sustainable tourism village: Evidence from Indonesia. *Cogent Business & Management*, 10(1), 2180845. <https://doi.org/10.1080/23311975.2023.2180845>
- Wijayanto, F., & Susilawati, E. (2023). Dampak sosial ekonomi program pengembangan pariwisata Tangga Seribu: Studi di Desa Cibiru Wetan, Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. *Eastasouth Journal of Effective Community Services*, 2(2), 106–117. <https://doi.org/10.58812/ejecs.v2i02.179>
- Wirawan, P. E., Sudjana, I. M., Arianty, A. A. A. S., Arnawa, I. G. S., & Tunjungsari, K. R. (2021). Training on processing Buleleng local wine into sustainable culinary tourism products in Banjar Village, Buleleng. *Community Empowerment*, 6(10), 1880–1891. <https://doi.org/10.31603/ce.5953>
- Yuniastuti, M. C., Sanggramasari, S., Novianti, S., & Luthfi, T. F. (2023). Membangun identitas wisata gastronomi dengan peningkatan kemampuan pengolahan makanan berbahan baku lokal di Desa Pandanrejo. *Masyarakat Pariwisata: Journal of Community Services in Tourism*, 4(1), 17–25. <https://doi.org/10.34013/mp.v4i1.872>

