

DAMPAK PELATIHAN PEMBUATAN MAKAN PAGI, PENERAPAN HIGINIS DAN SANITASI, DAN PENGELOLAAN SEDERHANA PONDOK WISATA DI DUSUN AMPLAS, WANGAYA GEDE, PENEHEL, TABANAN

Sidhi Bayu Turker¹, Ni Made Erpia Ordani Astuti², Kadek Widyastuti¹

Afiliasi Prodi D4 Manajemen Perhotelan Fakultas Bisnis Pariwisata Pendidikan & Humaniora Universitas Dhyana Pura^{1*}, Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Bisnis Pariwisata Pendidikan Humaniora Universitas Dhyana Pura²

(*) Corresponding Author: sidhiturker@undhirabali.ac.id

ABSTRAK

Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan merupakan sebuah daerah tujuan wisata yang memiliki pemandangan yang indah memadukan antara persawahan, ladang pertanian, kehidupan masyarakat yang berkembang dan heterogin bidang pekerjaan penduduknya mulai dari petani, peladang, pedagang, wirausaha, pekerja di industry perhotelan dan pariwisata, dan pegawai swasta maupun negeri. Saat ini Dusun Amplas sedang disiapkan untuk menjadi Daerah Tujuan Wisata mengingat Dusun Amplas memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai Daerah Tujuan Wisata yang memiliki keindahan alam dengan keragaman hayati flora dan faunanya yang berada di sisi selatan kaki Gunung Batukaru. Dusun Amplas yang baru saja memiliki Pengurus Pokdarwis bersama Pengurus PKK Dusun Amplas sedang melakukan pendekatan ke berbagai pihak untuk mempersiapkan diri menjadikan potensi Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata melalui penyiapan pondok wisata / guest house dengan segala ketrampilan terkait yang dibutuhkan untuk bisa menerima kunjungan wisatawan. Pengurus PKK Dusun Amplas secara bertahap memerlukan dukungan secara bertahap pelatihan pengetahuan dan ketrampilan dalam mengelola guest house dan penghidangan makan pagi, pengetahuan mengenai pengenalan hygiene dan sanitasi. Untuk memenuhi kerjasama tersebut diajukanlah proposal PKM tentang Pelatihan Pembuatan Makan Pagi, Penerapan Higinis dan Sanitasi, dan Pengelolaan Sederhana Pondok Wisata di Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan. Harapan dari PKM ini adalah adanya peningkatan ketrampilan para Pengurus dan Anggota PKK Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan sebagai sebuah upaya optimalisasi potensi dan pengembangan keterampilan melalui pemberian pelatihan dan pendampingan dalam proses pengolahan/ pembuatan makanan makan pagi, pelatihan penerapan higinis dan sanitasi, dan penyiapan pengelolaan sederhana Pondok Wisata.

Kata Kunci: Pengolahan Makan Pagi, Higinis dan Sanitasi, Pengelolaan Pondok Wisata.

1. Pendahuluan

Dusun Amplas, merupakan sebuah dusun yang berada di desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali memiliki pemandangan yang indah memadukan pemandangan kaki Gunung Batukaru dengan persawahan terraseringnya, ladang pertanian, kehidupan masyarakat tradisional yang memiliki keragaman bidang pekerjaan penduduknya mulai dari petani (mayoritas), peladang, pedagang, wirausaha, pekerja perhotelan dan pariwisata, dan pegawai swasta maupun negeri.

Sebagai dosen dan instruktur pada Program Studi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Dhyana Pura telah melakukan berbagai pendekatan dan juga percakapan yang sangat positif dengan Ketua Pokdarwis Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali. Sebelumnya sudah dilakukan beberapa kali kunjungan dan percakapan dengan Ketua Pokdarwis Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali yang diikuti dengan observasi lapangan untuk melihat potensi keindahan Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata.

Atas dasar percakapan dan observasi lapangan diperoleh suatu pemahaman dan kesepakatan untuk memberikan pendampingan dan pelatihan dalam berbagai bidang yang

terkait dengan penyiapan Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata diantaranya menyertakan ibu-ibu PKK Dusun Amplas melalui pemberian pelatihan dan pendampingan terkait seperti kuliner, penanganan penataan kamar guest house / pondok wisata, manajemen sederhana pengelolaan guest house atau pondok wisata, serta penerapan standar protokol kesehatan CHSE.

Untuk memulai kerjasama tersebut dibuatlah usulan proposal permulaan melalui inisiasi program kerjasama dosen D4 Manajemen Perhotelan dan prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura melalui pendampingan dan pelatihan berkelanjutan dengan memberikan pelatihan bagi ibu-ibu PKK Dusun Amplas dalam bentuk pelatihan Pembuatan Makan Pagi, Penerapan Higinis dan Sanitasi, Pengelolaan Sederhana Pondok Wisata di Dusun Amplas.

Permasalahan mitra meliputi (a) Ibu-ibu PKK Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali perlu diberikan tambahan pengetahuan dan ketrampilan tentang prosedur penyiapan makanan makan pagi bagi wisatawan yang akan menginap di Dusun Amplas, penguatan penerapan protokol kesehatan CHSE, dan kemampuan mengelola secara sederhana pondok wisata; (b) Selama ini ibu-ibu PKK Dusun Amplas belum pernah mendapat pelatihan mempersiapkan diri sebagai daerah tujuan wisata; (c) Mengingat pengembangan Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata oleh Pokdarwis Dusun Amplas maka dipandang perlu memberikan pelatihan yang dapat mendukung pelatihan utama dengan pemberian pelatihan singkat /pemula mengenai pengelolaan pondok wisata melalui manajemen sederhana.

Tujuan kegiatan PKM ini adalah (a) Meningkatkan pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan makan pagi; (b) Meningkatkan keterampilan khususnya dalam proses pengolahan/pembuatan makanan makan pagi; (c) Melakukan pelatihan dan pendampingan dalam proses pembuatan makanan makan makan pagi dengan memperhatikan penerapan protokol kesehatan CHSE; (d) Memahami secara sederhana manajemen pengelolaan pontok wisata.

Metode pelatihan diberikan dalam bentuk ceramah, demonstrasi, praktek pembuatan makan pagi dan praktek penyajian hasil praktek pembuatan makan pagi.

Solusi yang diberikan untuk memenuhi tujuan pelatihan tersebut meliputi (a) Sosialisasi atau memberikan informasi materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/ pembuatan makanan, penerapan tehnik atau metode memasak dalam pengolahan/ pembuatan makanan serta peralatan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan; (b) Mendemonstrasikan proses pengolahan/ pembuatan makanan, bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau cooking sampai makanan siap dihidangkan, Mendemonstrasikan proses pengolahan/ pembuatan makanan, bahan, membuat adonan, mencetak, proses pematangan atau cooking sampai makanan siap dihidangkan, Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses pengolahan / pembuatan makanan, Pendampingan dan mempraktekkan secara langsung proses penataan /presenting dan pengemasan/packing makanan dengan menerapkan prinsip-prinsip protokol kesehatan CHSE; (c) Memberikan pemahaman tentang pengelolaan manajemen sederhana pondok wisata.

Target luaran yang ingin dicapai yaitu (a) Memiliki pengetahuan tentang jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan makan pagi bagi wisatawan pondok wisata; (b) Memiliki keterampilan dalam mengolah/membuat makanan makan pagi yang dihidangkan bagi tamu atau anggota keluarga maupun yang dipasarkan/dijual bagi masyarakat umum; (c) Memiliki keterampilan dalam menata/presenting berbagai jenis makanan makan pagi yang akan dihidangkan bagi tamu atau anggota keluarga dan juga memiliki keterampilan cara mengemas/packing makanan

yang akan disajikan bagi wisatawan; (d) Publikasi berupa prosiding dan artikel ilmiah di Jurnal Vokasi ber-ISSN.

2. Metode

Metode yang diterapkan pada PKM pelatihan ini meliputi (a) ceramah, yaitu penyampaian materi tentang pengetahuan jenis-jenis bahan yang dipergunakan dalam pengolahan/pembuatan makanan, penerapan tehnik metode memasak pengolahan/pembuatan makanan, peralatan yang dipergunakan, serta pengetahuan tentang pengembangan manajemen sederhana pengelolaan pondok wisata; (b) Demonstrasi atau praktek proses pengolahan/pembuatan makanan mulai dari mempersiapkan bahan dan adonan, membentuk adonan, pematangan/cooking sampai makanan siap dihidangkan; (c) Pelatihan, pendampingan dan mempraktekkan proses pengolahan/pembuatan penyajian makanan ringan; (d) Pelatihan, pendampingan dan mempraktekkan proses menata/presenting dan mengemas/packing makanan; (e) Melakukan Evaluasi tingkat pemahaman peserta pelatihan tentang pentingnya mengetahui jenis-jenis bahan, penerapan tehnik atau metode memasak yang tepat, penggunaan peralatan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan, dan memahami pengetahuan tentang manajemen sederhana pengelolaan pondok wisata; evaluasi terhadap tingkat pemahaman peserta pelatihan dalam proses pengolahan/pembuatan makanan yang akan dihidangkan bagi tamu; evaluasi tingkat pemahaman dan keterampilan peserta pelatihan dalam poses penataan/presenting makanan yang akan disajikan bagi tamu.

3. Hasil dan Pembahasan

Persiapan PKM Pelatihan didahului dengan beberapa kali pertemuan mempercakapkan tentang pemilihan dan penentuan peserta pelatihan, tempat pelatihan, peralatan yang disiapkan oleh PKK Dusun Amplas, peralatan dan bahan-bahan yang disiapkan oleh Tim dari Universitas Dhyana Pura, waktu pelaksanaan pelatihan, dan teknis pengaturan acara pelatihan. Dalam persiapan-persiapan tersebut, Tim Pelaksana juga senantiasa memberikan motivasi kepada ibu-ibu Pengurus PKK Dusun Amplas bahwa potensi Dusun Amplas sebagai Daerah Tujuan Wisata memberikan manfaat yang positif dan berkelanjutan terlebih lagi Dusun Amplas semakin terkenal dan banyak dikunjungi oleh wisatawan terutama karena keindahan alamnya. Kegiatan pengabdian dilaksanakan pada tanggal 28 dan 29 September 2024 diawali dengan persiapan mahasiswa dari Prodi D4 Manajemen Perhotelan dan PKK di Lab praktek F&B (Kitchen) Undhira sehari sebelum kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan.

Pada tanggal 28 September 2024 pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat diawali dengan sambutan oleh Ketua PKK Dusun Amplas dilanjutkan dengan pemberian ceramah oleh nara sumber para dosen tentang pentingnya penerapan protokol kesehatan, higienis dan sanitasi; pemahaman tentang kesiapan Dusun Amplas sebagai Daerah Tujuan Wisata melalui pengelolaan pondok wisata; dan pengenalan peralatan dan bahan-bahan pelatihan menyiapkan makan pagi dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan makan pagi diantaranya omelet, scrambled, dan lain-lain sesuai jadwal yang sudah disepakati (terlampir Tabel-tabel Schedule Kegiatan Pelatihan, Pembicara Nara Sumber, dan Demonstrasi dan Praktek).

Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 35 orang yang terdiri dari para ibu-ibu Pengurus dan Anggota PKK di Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Kecamatan

Penebel, Kabupaten Tabanan yang mengikuti pelatihan dengan sangat antusias dan pelatihan berlangsung sangat komunikatif dan peserta sangat proaktif dalam bertanya dan juga mendiskusikan metode memasak, penyajian makanan, dan penerapan resep-resep masakan yang terstruktur.

Pelatihan berjalan lancar sesuai dengan acara yang direncanakan. Pelatihan dimulai dengan persiapan tempat, pengaturan peralatan, pengecekan daftar peserta sesuai dengan registrasi presensi, penataan bahan-bahan dan perlengkapan yang dilanjutkan dengan acara pembukaan. Jadwal kegiatan acara pelatihan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kegiatan Pengabdian Masyarakat

No	Hari/Tgl	Waktu	Kegiatan	Tempat	Penanggung Jawab	Ket
1	27 September 2024	09.00-12.00	Persiapan bersama mahasiswa	Lab. Praktek FB.Product Undhira	Dra Erpia Ordani.a, M.Pd	Semua anggota PKM dan Mahasiswa
2	28 September 2024	09.00-10.30	Sambutan Ketua PKK Dusun Amplas Ceramah: • Pengenalan Penerapan higienis dan sanitasi • Pemahaman dasar penerapan CHSE	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Ni Kadek Widyastuti,SE., M.Par	Ibu – ibu PKK Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali
3				Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Dr. Sidhi Bayu Turker,SH.,M.Par	
4		10.30-14.00	Unjuk kerja peserta: Pendampingan dan Pelatihan pembuatan makan pagi	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Dra. Erpia Ordani. A, M.Pd serta perwakilan mahasiswa	
5	28 September 2024	09.30-12.00	Aspek Pelayanan dan budaya pada pengelolaan Pondok Wisata di Daerah Tujuan Wisata Dusun Amplas	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Ni Kadek Widyastuti, SE.,M.Par	Ibu – ibu PKK Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali

6	12.00- 13.00	Istrahat Makan Siang	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Panitia	
7	1300- 15.00	Aspek Enterprenu er pada Pengelolaa n Pondok wisata di Daerah Tujuan wisata Dusun Ampas.	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Dr. Sidhi Bayu Turker,SH.,M.Par	Ibu – ibu PKK Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali
8	15.00- 15.30	Penutupan	Dusun Amplas, Desa Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali	Ni Kadek Widyastuti, SE.,M.Par	

Dari rencana semula, semua peserta adalah peserta ibu-ibu tetapi kemudian berkembang dengan ikut sertanya tiga orang ibu-ibu dari Dusun di sekitar Dusun Amplas. Sebagai pendamping hadir tiga orang instruktur yang sekaligus sebagai fasilitator, nara sumber dan instruktur pelatihan.

Untuk membantu kelancaran dalam pelaksanaan demonstrasi dan juga praktek fasilitator didampingi oleh tiga orang mahasiswa yang bertugas mempersiapkan peralatan, bahan-bahan, dan mengatur penataan penggunaan peralatan dan prosedur praktek serta kebersihan lingkungan pada saat demonstrasi, praktek dan setelah penutupan.

Pelatihan juga didampingi selama pelatihan berlangsung oleh Ketua dan Pengurus Pokdarwis Dusun Amplas yang sangat antusias mendukung pelatihan ini serta beberapa warga masyarakat yang datang mendukung dan memberi semangat kepada ibu-ibu PKK Dusun Amplas.

Penyampaian materi (Tabel 2) meliputi penerapan prinsip-prinsip CHSE (cleanliness, healthy, safety, dan environment) dalam proses penyiapan, pembuatan, dan penghidangan makanan, penyampaian materi pengetahuan menu meliputi peralatan, metode, bahan-bahan, proses pembuatan, proses penghidangan. Terakhir adalah tahapan demonstrasi dilanjutkan dengan demonstrasi dan praktek oleh Tim dan mahasiswa pendamping kemudian dilanjutkan oleh peserta secara bergantian mempraktekkan proses penyiapan bahan, penggunaan alat dan perlengkapan, proses memasak, penataan makanan seperti diuraikan pada Tabel 4.3.

Dari hasil evaluasi yang dilakukan bersama dengan Pengurus PKK Dusun Amplas dan Tim Pelatih didapat beberapa catatan yakni a. Pengetahuan dan ketrampilan ibu-ibu PKK Dusun Amplas perlu dikembangkan terus seiring dengan upaya Pokdarwis Dusun Amplas mengembangkan Dusun Amplas sebagai Daerah Tujuan Wisata yang semakin dikenal para wisatawan; b. Pengetahuan dan ketrampilan dasar yang perlu dilanjutkan adalah pelatihan di bidang kuliner, pelatihan penyiapan pondok wisata, pelatihan penanganan tata graha akomodasi pondok wisata, dan penataan obyek-obyek wisata yang terpadu antara keindahan alam, budaya masyarakat setempat dan peluang mengembangkan usaha kecil terutama penyediaan makanan dan minuman bagi pengunjung Daerah Tujuan Wisata Dusun Amplas; c. Dari hasil percakapan dengan peserta, beberapa peserta pelatihan memiliki kemampuan ketrampilan memasak yang cukup baik yang selama ini dijadikan

sebagai hoby perlu dikembangkan lagi melalui pendampingan berkelanjutan; d. Kegiatan praktek menunjukkan pembuatan hidangan dari bahan telur dapat dilakukan dengan mudah oleh ibu-ibu karena pembuatan hidangan telur tidak terlalu asing bagi ibu-ibu karena rata-rata bisa mengerjakan dan hasilnya sangat baik walau proses memasak dan penataannya perlu disempurnakan; e. Pada pembuatan nasi goreng, peserta dapat memahami pengerjaannya tetapi perlu lebih dituntun dalam proses penyiapan bahan, metode memasaknya, dan teknik penghidangannya terutama ketika memadukan bahan-bahan sesuai dengan komposisi resep, serta penekanan pada kebersihan (hygiene dan sanitasi) pada proses pengolahan dan penyajian makanan. f. Penerapan metode-metode yang diberikan berjalan dengan baik.

Secara umum peserta menyadari bahwa ketrampilan yang diperoleh sebagai hoby dapat dikembangkan menjadi lebih baik lagi sehingga berpulang menjadi sebuah usaha keluarga yang memberikan pendapatan tambahan bagi kesejahteraan keluarga. Menurut Sawukir (2021) terdapat enam langkah yang perlu dilakukan untuk mewujudkan pengembangan hoby sebagai sebuah usaha yakni melalui pelatihan pembuatan rencana bisnis, promosi sederhana untuk memperkenalkan usaha, fokus pada usaha yang baru mulai dirintis, menjalin networking dengan rekanan-rekanan yang bisa menjadi penyaluran hasil produksi, dan menyediakan waktu untuk melakukan observasi lapangan dalam upaya mengetahui lebih banyak trik memulai usaha kecil. Keenam Langkah tersebut dapat dituangkan dalam pelatihan lanjutan berkesinambungan bagi ibu-ibu PKK Dusun Amplas yang baru memulai peminatannya dalam upaya menjadikan Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata.

Tabel 2. Narasa Sumber Pelatihan

No	Materi Pelatihan	Pembicara
1	a. Pengenalan materi pelatihan dan nara sumber b. Pemahaman Penerapan CHSE	Dr. Sidhi Bayu Turker,SH.,M.Par
2	a. Pengenalan aspek higinis dan sanitasi pada Daerah Tujuan Wisata b. Aspek Pelayanan dan budaya pada pengelolaan Pondok Wisata di Daerah Tujuan Wisata Dusun Amplas	Kade Widyastuti, SE., M.Par.
3	a. Unjuk kerja peserta pendampingan dan pelatihan pembuatan makan pagi (teori). b. Pengetahuan Menu, Penyiapan dan Penataan Makan Pagi (praktek) c. Demontrasi dan Praktek Pembuatan Penyiapan dan Penataan Makan Pagi (praktek)	Dra. Ni Made Erpia Ordani Astuti, M.Pd. dan di bantu para mahasiswa.

Tabel 3. Demonstrasi dan Praktek

No	Bentuk Penyampaian Demosntrasi dan Praktek	Isi Kegiatan Demonstrasi dan Praktek
----	--	--------------------------------------

1	Demonstrasi dan Praktek	Pengenalan Peralatan dan Perlengkapan Pengenalan bahan-bahan mentah dan setengah jadi Pengenalan metode memotong Pengenalan tahapan penyiapan bahan mentah Pengenalan metode memasak
2	Demonstrasi dan Praktek oleh instruktur dan didampingi mahasiswa	Demonstrasi praktek memasak ditunjukkan kepada peserta oleh instruktur dan mahasiswa pendamping dengan menunjukkan langsung proses tahapan memasak dalam kelompok-kelompok
3	Praktek oleh peserta pelatihan di masing-masing kelompok	Peserta pelatihan secara bergantian mempraktekkan pembuatan aneka hidangan telur, dan makan pagi didampingi instruktur dan para mahasiswa
4	Penataan hasil praktek para peserta pelatihan	Praktek yang dilakukan peserta dilakukan beberapa kali untuk mendapatkan hasil maksimal yang kemudian ditata pada meja hasil praktek peserta pelatihan



Gambar 1. Kegiatan pelatihan

Pengaturan waktu pelatihan sesuai dengan materi masih belum dapat dimaksimalkan karena profil peserta baru dapat diketahui beberapa saat sebelum pelatihan sehingga kemampuan peserta tidak diketahui sebelumnya. Hal ini menjadi pembelajaran penting untuk pelatihan berikut supaya waktu pelatihan berdasarkan tahapan dapat diberikan berimbang sesuai pengetahuan dan ketrampilan yang dimiliki peserta dan mengelompokkannya sesuai minat, bakat, dan talenta yang mereka miliki.

Berdasarkan hal itu, pendalaman kemampuan peserta perlu dilakukan jauh-jauh hari. Asrianti (2021) menekankan pelatihan itu harus dapat menyeimbangkan pengaturan waktu ceramah, tanya jawab, demonstrasi, dan praktek pelatihan. Ceramah dan diskusi diberikan porsi waktu yang berimbang sehingga demonstrasi serta praktek dapat memberikan hasil yang lebih dapat dirasakan peserta, dan berdayaguna.

Kegiatan pelatihan ini dapat dipergunakan sebagai hal yang penting untuk memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu PKK dengan manfaat dan urgensinya dalam bekerja dan beraktifitas dalam mengelola usaha keluarga terutama dalam menyongsong kesiapan Dusun Wisata Amplas sebagai daerah tujuan wisata. Diharapkan melalui kegiatan pelatihan ini, dapat terjadi sebuah perubahan pengetahuan yang semula belum paham tentang konsep dasar teknis dan metode memasak, penerapan sanitasi dan higienis, penerapan CHSE, semakin mengerti dan paham bahwa pelatihan-pelatihan seperti itu dapat memperkuat peran ibu-ibu dalam mendukung keluarga yang sejahtera.

Saran dan masukan dari peserta pelatihan menjadi penguatan bagi nara sumber untuk memberikan dan merencanakan selanjutnya seperti misalnya mendampingi ibu-ibu yang memiliki keterbelakangan dan juga generasi muda terutama yang memiliki kemampuan dibidang masak memasak. Hal ini juga senada dengan hasil evaluasi pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan Ita Aziz (2021) dimana pelatihan dalam bentuk pengabdian kepada masyarakat tidak ditujukan pada ibu-ibu yang normal tetapi juga kepada ibu-ibu yang berstatus disabilitas.

4. Simpulan

Pelatihan dapat memenuhi harapan dari tujuan pelatihan yakni (a) Berhasil meningkatkan pengetahuan dan pemahaman tentang prosedur penyiapan makanan makan pagi, pengenalan berbagai jenis bahan masakan, metode yang benar dalam mengolah makanan, teknik pengolahan makanan nasi goreng dan produk aneka telur, pemahaman tentang fungsi dan manfaat makan pagi, ketrampilan cara menyajikan penataan hidangan makan pagi sebagai daya tarik seni penyajian makanan, kesadaran arti penting higienis dan sanitasi dalam menghasilkan makanan sehat; (b) peserta pelatihan mendapat penguatan informasi tentang penerapan protokol kesehatan CHSE; (c) meningkatnya pemahaman tentang pentingnya pengelolaan secara sederhana pondok wisata untuk mendukung penyiapan Dusun Amplas sebagai daerah tujuan wisata.

5. Ucapan Terimakasih

Kami bersyukur atas telah terlaksananya Pengabdian Kepada Masyarakat melalui Pelatihan Pembuatan Makan Pagi, Penerapan Higienis dan Sanitasi, dan Pengelolaan Sederhana Pondok Wisata di Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali.

Keberhasilan pelatihan atas dukung Rektor Universitas Dhyana Pura melalui LPPM Universitas Dhyana Pura yang telah memberikan hibah internal untuk penyelenggaraan pelatihan tersebut.

Kami mengucapkan terima kasih banyak kepada:

- a. Rektor Universitas Dhyana Pura Bali
- b. Kepala LPPM Universitas Dhyana Pura
- c. Ketua dan Pengurus Pokdarwis Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali
- d. Ketua dan Pengurus PKK Dusun Amplas, Wangaya Gede, Penebel, Tabanan, Bali
- e. Kaprodi D4 Manajemen Perhotelan Universitas Dhyana Pura
- f. Kaprodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Universitas Dhyana Pura
- g. Para mahasiswa pendukung pelatihan
- h. Para pihak terkait yang tidak dapat disebutkan satu persatu

Demikianlah ucapan terima kasih ini kami sampaikan, dan kami juga memohon maaf untuk hal-hal yang kurang menyenangkan yang telah terjadi selama pelatihan tersebut. Semoga pelatihan berikutnya dapat terlaksana dalam waktu yang tidak begitu lama.

6. Daftar Rujukan

- Asrianti Dja'wa, Riski Amalia Madi, Wa Ode Rachmasari Ariani, 2021, PKM Pembuatan Frozen Food Untuk Menopang Ekonomi Keluarga Dalam Adaptasi Kehidupan Baru, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Membangun Negeri, VOL 5 NO 1 (2021), DOI: <https://doi.org/10.35326/pkm.v5i1.904>
- Burkart, A.J and Medlik, S. 1976. *Tourism Past, Present and Future*. London : Heinemann
- Callanan, Michelle and Sarah Thomas., 2005, "Volunteer Tourism – Deconstructing volunteer activities within a dynamic environment" in *Niche Tourism: Contemporary issues, trends and cases*, edited by Marina Novelli. Oxford and Burlington: Elsevier Butterworth Heinemann
- Clemmons, David, Editor & Publisher *Volun Tourist Newsletter*, Volume 2 Issue 3, 2010
- Creswell, John W. , 2008, *Mapping the Field of Mixed Methods Research*, *Journal of Mixed Method Research*, <https://doi.org/10.1177/1558689808330883>
- Damardjati, 2004. *Dasar – dasar Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Darsono, Agustinus. (1994). *Tata Graha Hotel (Housekeeping)*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia
- Frans Teguh, 2020, *Format Kepariwisata Bali Era Baru*, Webinar, Pusat Unggulan Pariwisata, Universitas Udayana
- Frans Teguh, 2020, *wisata alam / eko turisme sebagai pilihan strategis di new normal*, Webinar, WBI
- Halizah, NY. 1996. *Teknik Masak Memasak*. Gaya Media Pratama. Jakarta.
- Hooloway, J. Christopher, Claire Humphreys and Rob Davidson, *The Business of Tourism*, 8th edition, Prentice Hall, Essex, England, 2009.
- Iskak Munandar, Aliem. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta. AKS Tarakanita Yogyakarta.
- Ita Sylvia Azita Azis, Anak Agung Bagus Amlayasa, Nengah Ganawati, 2021, PKM PENYANDANG DISABILITAS MELALUI PELATIHAN KEWIRAUSAHAAN PEMBUATAN ANEKA KUE DI YAYASAN BHAKTI SENANG HATI, GIANYAR, *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Fakultas Ekonomi dan Bisnis UNMAS Denpasar* Bulan: Agustus, Tahun: 2021 Vol. 1, No. 2 E-ISSN: 2776-6535
- Kartohadiprodjo, Ambarini. 2013. *25 Resep Dessrt Populer*. Erlangga.
- Pendit Nyoman. (1999). *Ilmu Pariwisata*. Jakarta: Akademi Pariwisata. Trisakti. Pitana, Gede. (2005). *Sosiologi Pariwisata*. Yogyakarta: Andi Yogyakarta
- Penerapan CHSE di Destinasi Wisata*, Kemenpar RI, 2020
- Peraturan Menteri Pariwisata Republik Indonesia Nomor 29 Tahun 2015 Pelatihan Pondok Wisata*, Kemenpar RI, 2019
- Rumekso. (2001). *Housekeeping Hotel*. Yogyakarta: Andi

- Sawukir, Budi Syamtoro, Hestu Nugroho Warasto, Muhamad Nurhamdi, 2021, MENGEMBANGKAN HOBI MASAK MENJADI BISNIS, Jurnal DEDIKASI PKM UNPAM Vol. 2, No. 2, Mei, 2021, Hal (175-180) @Prodi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Pamulang
- Suhardjito, YB. 2005. Pastry dalam Perhotelan. Andi. Yogyakarta.
- Tuti Sutomo, NY. 1989. Pedoman Keterampilan Memasak. Pionir Jaya. Bandung