

Utilization of Ethno Agrotourism Tour Packages in Baha Mengwi Tourism Village Badung

Pemanfaatan Paket Wisata Agrotourism Etno di Desa Wisata Baha Mengwi Badung

Putu Sinta Darma Putri¹, Ni Komang Ayu Sumiatiningsih², Ni Putu Linda Pertiwi³, Made Deni Agustiane⁴, Sidhi Bayu Turker^{5*}

^{1,2,3,4,5}Program Studi D4 Manajemen Perhotelan, Universitas Dhyana Pura, Bali, Indonesia

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

Article info

Keywords:

Tour Package, Agrotourism, Product from honeybee, Tracking

Abstract

Tourism is a very important sector in improving the economy in Indonesia. However, during the Covid-19 pandemic, the tourism sector was severely affected. Efforts to restore tourism and the creative economy need to be supported by various parties. The focus of this research and final project is how to manage a tourism package activity in the tourist village of Baha, Mengwi, Badung. The purpose of this final project is to produce tour packages as an effort to restore tourism and the creative economy in the form of agrotourism and introduce innovative products of processed food and beverages made from honey. Data was collected by qualitative methods with the stages of data collection through observation, interviews, and demonstrations. The result of the implementation of this final project is to introduce a honey bee agrotourism tour package combined with trekking activities in the Baha Tourism Village, Mengwi, Badung.

Kata kunci:

Paket Wisata, Agrowisata, Produk Lebah Madu, Trekking

Abstrak

Pariwisata merupakan sektor yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Namun disaat pandemi Covid-19 sektor pariwisata sangat terdampak. Upaya pemulihan pariwisata dan ekonomi kreatif perlu di dukung berbagai pihak. Fokus penelitian dan proyek tugas akhir ini tentang pembuatan paket wisata di desa wisata Baha, Mengwi, Badung. Tujuan dari proyek tugas akhir ini adalah menghasilkan paket wisata sebagai upaya pemulihan pariwisata dan ekonomi kreatif berupa agrowisata serta memperkenalkan produk inovasi olahan makanan dan minuman berbahan dasar madu. Data dikumpulkan dengan metode kualitatif dengan tahapan pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan demontrasi. Hasil pelaksanaan proyek tugas akhir ini adalah memperkenalkan paket wisata agrowisata lebah madu yang dipadukan dengan kegiatan trekking di Desa Wisata Baha, Mengwi, Badung.

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sektor yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian di Indonesia. Indonesia adalah sebuah negara yang memiliki ribuan pulau yang di dalamnya terdapat banyak jenis objek wisata agraris yang memiliki kekayaan alam melimpah yang dapat dilihat. Salah satu daerah tujuan pariwisata di Indonesia adalah pulau Bali. Banyak potensi sumber daya alam yang ada seperti sektor pertanian guna dijadikan objek pariwisata yang disebut dengan agrowisata. Selain itu Bali juga merupakan salah satu tempat yang indah untuk mengadakan sebuah acara. Terlihat dari adanya beberapa acara yang sudah terselenggarakan di Bali seperti MICE (*Meeting, Incentive, Convention and Exhibition*), peluncuran sebuah produk, konser musik, festival, wedding, dan acara lainnya.

Upaya pemulihan pariwisata dan ekonomi kreatif perlu ditunjang oleh berbagai pihak. Salah satunya memperkenalkan agrowisata kepada masyarakat. Agrowisata memiliki nilai ekonomis yang tinggi serta peluang pasar yang luas dari segala kalangan masyarakat. Agrowisata sudah menjadi sasaran bagi masyarakat yang ingin menenangkan pikiran dari kehidupan sehari-hari terutama bagi masyarakat kota.

Untuk mendukung pengembangan agrowisata ini, maka perlu dilakukan penelitian untuk melihat potensi *internal* dan *eksternal* yang ada. Maka terciptalah ide penelitian **“Paket Wisata Agrowisata Lebah Madu Etno Bali di Baha Mengwi Badung”**. Disini tim penulis berencana untuk membuat paket wisata setengah hari di Desa Baha, dimana nantinya penulis menawarkan sebuah paket *tour* keliling Desa Baha dan berharap agar masyarakat nantinya semakin tertarik mengunjungi wisata di Desa Baha.

Menurut Fandeli, Baiquni, Dewi, (2013) Desa wisata merupakan suatu bentuk perkembangan pariwisata yang berfokus pada kontribusi masyarakat sekitar pedesaan serta pelestarian lingkungan area pedesaan. Desa wisata memiliki produk wisata yang bernilai budaya dan memiliki karakteristik tradisional yang kuat.

Menurut Suyastiri (2012), pelaksanaan konsep agrowisata akan dapat meningkatkan kesejahteraan petani, pelestarian lingkungan alam, dan menghambat niat petani untuk melakukan alih fungsi lahan.

Menurut (Gairola dkk, 2013) Madu ialah bahan makanan kompleks yang diproduksi alam dan dapat digunakan sebagai pemanis tanpa adanya proses pengolahan.

METODE

Dalam proposal ini tim penulis menggunakan metode kualitatif yang saling berhubungan, antara lain:

1. Metode Observasi
Dalam metode ini tim penulis melakukan pengamatan dan penelitian lapangan seperti survei lokasi dan objek yang akan ada dalam event.
2. Metode Wawancara
Dalam metode ini tim penulis melakukan kegiatan tanya jawab kepada narasumber untuk memperoleh informasi dalam bentuk tulisan, direkam secara audio, visual, ataupun audio visual.
3. Metode Demonstrasi
Dalam metode ini tim penulis mencoba membuat produk inovasi olahan madu berupa makanan dan minuman, serta melakukan launching pada tanggal 20 Maret 2022.

4. Melakukan observasi dan kegiatan lapangan penggunaan jalur trekking sebagai salah satu daya tarik wisata.

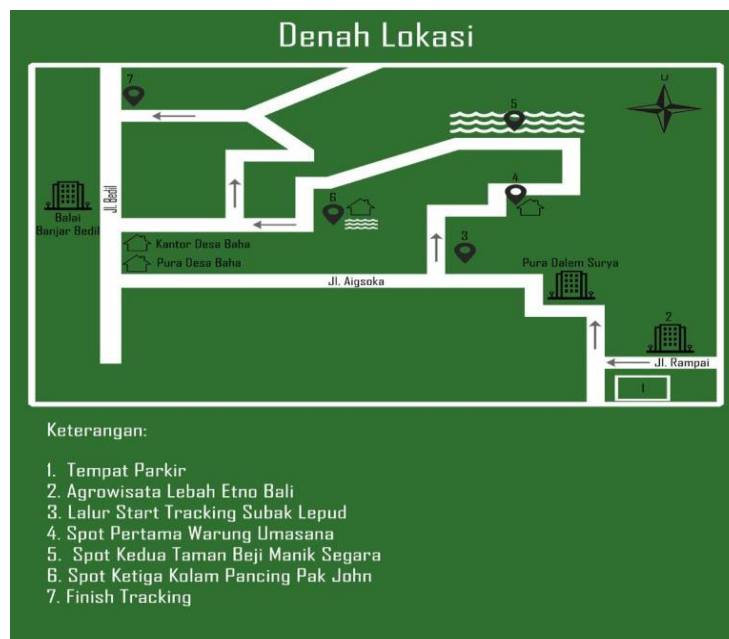
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dari hasil penelitian dan pelaksanaan proyek tugas akhir diperoleh hasil sebagai berikut:

1. Trekking di Subak Lepud

Di tempat trekking pengunjung diajak menelusuri jalur persawahan Subak Lepud. Selama menyusuri tempat trekking pengunjung tidak hanya melihat persawahan hijau, namun juga dapat melihat kebun bunga dan berbagai tumbuhan yang ditanam warga sekitar seperti sayuran dan buah-buahan. Spot pertama yang ditemui pengunjung yaitu Warung Umasana. Warung ini menjual makanan dan minuman. Ada juga beberapa spot foto di warung ini. Sebelum menemui spot kedua pengunjung akan melewati persawahan warga. Spot kedua terletak di kanan jalur trekking dengan jalan yang sedikit menurun. Spot kedua ini bernama *Spring Pool* Taman Beji Manik Segara. Ini merupakan tempat pemandian dan pancoran pengelukan. *Spring pool* ini sangat indah karena disebelahnya terdapat sungai bebatuan alami. Setelah melihat *spring pool*, pengunjung diajak lanjut menuju spot terakhir dan menyeberangi sungai kecil sebelum sampai di kolam pancing yang terletak di kiri jalur trekking yang bernama Kolam Pancing Pak John yang menyuguhkan tempat pancing dan kolam ikan dengan berbagai jenis. Di kolam pancing ini juga tersedia warung kecil yang menjual makanan ringan dan minuman. Ada spot untuk berfoto juga dimana di bawah pohon disediakan ayunan jala. Berikut denah jalur trekking dan beberapa foto tempat menarik di lokasi tersebut.



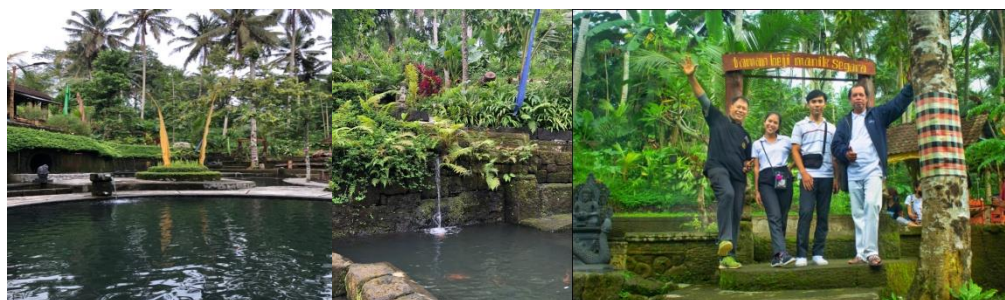
Gambar 1. Denah Lokasi Event



Gambar 2. Start Jalur *Trekking* Subak Lepud



Gambar 3. *Spot* Pertama Warung Umasana



Gambar 4. *Spot* Kedua Taman Beji Manik Segara



Gambar 5. Kolam Pancing Pak John



Gambar 6. *Finish* Jalur Tracking Subak Lepud

2. Produk Inovasi Olahan Madu

Dalam proyek tugas akhir ini, penulis memperlihatkan olahan produk inovasi dari madu berupa *cookies* dan *herbal drink* yang dihidangkan saat *event*. Berikut adalah resep dari produk inovasi olahan kami dapat dilihat pada penjelasan di bawah ini :

A. Resep *Sweet Etno Cookies*

Tabel 1. Resep *Sweet Etno Cookies*

Untuk 50 pcs	
Madu Murni Etno	50 ml
Margarin	100 gr
Butter Unsalted	100 gr
Tepung Terigu	250 gr
Telur	2 butir
Vanili Bubuk	1 sdt
Perasa Bubuk	10 gr
Kelapa Sangrai	3 sdm



Gambar 7. Resep Bahan-bahan *Sweet Etno Cookies*



Gambar 8. Hasil Pembuatan *Sweet Etno Cookies*

Cara Pembuatan *Sweet Etno Cookies* :

1. Siapkan alat dan bahan untuk membuat sweet etno cookies
2. Campurkan margarin dan butter dengan mixer sampai tercampur rata
3. Setelah itu masukan madu dan telur
4. Kemudian masukkan tepung terigu sedikit demi sedikit
5. Masukkan perasa dan vanili
6. Pastikan adonan tercampur rata
7. Jika sudah tercampur rata masukkan adonan ke dalam piping bag
8. Siapkan loyang yang sudah diolesi margarin lalu cetak adonan cookies berbentuk bulat
9. Panaskan oven lalu panggang selama 25 menit dengan suhu 180 celcius
10. Jika sudah matang keluarkan cookies dari oven, tunggu hingga dingin lalu sajikan.

Peralataan yang Digunakan :

1. Mixer
2. Timbangan
3. Oven
4. Bowl
5. Pisau
6. Hand Glove
7. Piping Bag
8. Kuas Mentega
9. Loyang
10. Solet



Gambar 9. Peralataan yang Digunakan untuk Pembuatan *Sweet Etno Cookies*

B. Resep Etno Herbal Drink

Tabel 2. Resep Etno Herbal Drink

Untuk 1 cup	
Madu Murni Etno	30 ml
Kayumanis Stik	7 gr
Lime Juice	1 sdt
Jahe Merah	1 pcs
Air	250 ml
Gas elpiji	3 kg



Gambar 10. Resep Bahan-bahan Etno Herbal *Drink*

Cara Pembuatan Etno Herbal *Drink* :

1. Pertama siapkan alat dan bahan untuk membuat etno herbal drink
2. Siapkan panci yang berisi air
3. Masukkan kayumanis stik dan jahe yang sudah digeprek ke dalam panci
4. Biarkan sampai mendidih
5. Tuang larutan herbal ke dalam gelas
6. Masukkan madu dan perasan jeruk nipis
7. Aduk rata, lalu sajikan selagi hangat

Peralatan yang Digunakan :

1. Panci
2. Pisau
3. Sendok
4. Alat Geprek Jahe
5. Gelas



Gambar 11. Hasil Pembuatan Etno Herbal *Drink*

SIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas dapat disimpulkan:

1. Desa Wisata Baha, Mengwi, Badung memiliki sumberdaya alam dan buatan yang dapat mendukung daya tarik dan atraksi wisata di Desa Wisata Baha, Mengwi, Badung dalam bentuk paket wisata guna menjadi memadukan kegiatan di Agrowisata Lebah Madu Etno Bali dengan kegiatan trekking di kawasan persawahan subak Lepud, Desa wisata Baha, Mengwi, Badung.
2. Kegiatan peternakan lebah madu di Etno Madu Desa Baha, Mengwi, Badung, juga menciptakan inovasi olahan produk berbahan dasar madu berupa makanan dan minuman dalam bentuk *cookies* dan *herbal drink*. Untuk penyajiannya menggunakan toples kue sebagai wadah *cookies* agar *cookies* bisa bertahan lama dan tidak rusak, sedangkan untuk *herbal drink* menggunakan botol plastik rycycle berukuran 100ml dengan menyertakan label logo pada produk *cookies* dan *herbal drink* sebagai identitas *brand* atau *brand identity*.
3. Perpaduan kegiatan *trekking* dan pengelolaan produk secara langsung oleh pengunjung di Agrowisata Lebah Madu Etno Bali berlangsung dalam 4-5 jam (half day package tour) dan memberikan pengalaman yang berbeda bagi pengunjung yang belum ada di desa wisata sekitarnya sehingga kegiatan ini merupakan bentuk paket wisata yang dapat memperkaya keanekaan daya tarik desa Wisata Baha, Mengwi, Badung.

DAFTAR PUSTAKA

- Any, Noor. (2013). *Management Event*. Bandung: Alfabeta.
- Bowdin, Glenn A.J, dkk. (2011). *Event Management*. Britain: Elsevier.
- Dewi, M. H., Fandeli, C., & Baiquni, d. M. (2013). *Pengembangan Desa Wisata Berbasis Partisipasi Masyarakat Lokal Di Desa Wisata Jatiluwih*. Kawistara, 3, 131.
- Diana, Anggy Moza. (2020). *Pengembangan Daya Tarik Objek Wisata Madu Efi di Kabupaten Karo*. Kertas Karya Diploma. Fakultas Ilmu Budaya, D-III Perjalanan Wisata. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Gairola A., Tiwari P. & Tiwari J.K. (2013). *Physico-chemical properties of Apiscerana- indica F. Honey from Uttarkashidistrict of Uttarakhand, India*. Journal of Global Biosciences. 2(1), 2-25.
- Hudri, Fahrul A. (2014). *Uji Efektivitas Ekstrak Madu Multiflora dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri Salmonella Thypii*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta.
- Kodhyat, H. (2014). *Definisi Pariwisata Menurut Beberapa Ahli*. Diakses pada April 14 melalui <http://tabeatamang.wordpress.com/2012/08/24/definisi-pariwisatamenurut-beberapa-ahli/>
- Padmi Triyanti, Ni Nyoman, I Ketut Suwena dan I Putu Sudana. (2015). *Perencanaan Paket Wisata Tracking Desa Tenganan Kecamatan Manggis Kabupaten Karangasem – Bali*. Jurnal IPTA Vol.3, No.1.

- Pranita, Diaz dan Budiman Mahmud Musthofa. (2021). *Pemberdayaan Dan Pengembangan Agrowisata Lebah Madu Trigona Dalam Mendukung Pengembangan Geopark Belitung*. Jurnal Vokasi Indonesia Vol.9, No.2.
- Priyadi, Unggul. (2016). *Pariwisata Syariah: Prospek & Perkembangan*. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Ilmu Manajemen YKPN.
- Sanjaya, I. G. A., Cocorda, G.A.S., danI Nyoman, G.A. (2013). *Studi Potensi Subak Renon di Denpasar Selatan untuk Pengembangan Agrowisata*.E-journal Agroteknologi Tropika Vol. 2No.1. Januari 2013.
- Sudaryono. (2016). *Manajemen Pemasaran: Teori dan Implementasi*. Yogyakarta:Andi.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, CV.
- Suryadana, M. Liga dan Vanny Octavia. (2015). *Pengantar Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Alfabeta.
- Suyastiri, Ni Made. (2012). *Pemberdayaan Subak melalui “Green Tourism”Mendukung Keberlanjutan Pembangunan Pertanian di Bali*. Jurnal SEPA Vol.8 No.2 Februari 2012.Hlm.168-173.
- Utama, I Gusti Bagus Rai. (2017). *Pemasaran Pariwisata*. Yogyakarta: CV. Andi Offset.