

Pengembangan Wirausaha Perempuan melalui Pelatihan Kuliner Bali Batch 1 Para Ibu Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali

I Gede Astawa*, Fransiska Fila Hidayana, I Wayan Sukita

Akademi Pariwisata Denpasar, Denpasar, Indonesia

Email: gedeastawa@akpar-denpasar.ac.id*

ABSTRAK

Pelestarian kuliner tradisional Bali menghadapi tantangan di era modernisasi. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan meningkatkan keterampilan mitra atau peserta pelatihan dalam mengolah Ayam Betutu dan Jukut Serombotan secara autentik. Pelatihan dilakukan melalui teori singkat, demonstrasi, dan praktik langsung. Pelatihan ini diikuti oleh 12 orang para ibu Ikatan Keuarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali. Hasilnya menunjukkan peningkatan kemampuan teknis peserta, pemahaman nilai budaya kuliner, serta motivasi untuk mengembangkan usaha kuliner lokal. Pelatihan ini juga memperkuat ikatan sosial dan kesadaran budaya dalam komunitas. Dengan pendekatan partisipatif dan adaptif, program ini menjadi model efektif pemberdayaan berbasis budaya.

Katakunci: Ayam Betutu; Jukut Serombotan; Kuliner Tradisional; Pelatihan; Pemberdayaan

ABSTRACT

Preservation of traditional Balinese cuisine faces challenges in the era of modernization. This Community Service Activity aims to improve the skills of the partners or the training participants in processing Ayam Betutu and Jukut Serombotan authentically. The training was conducted through short theories, demonstrations, and direct practice. The training was attended by 12 women from the Ofalangga Rote Ndao Bali Family Association. The results showed an increase in participants' technical abilities, understanding of culinary cultural values, and motivation to develop local culinary businesses. This training also strengthened social ties and cultural awareness within the community. With a participatory and adaptive approach, this program is an effective model of culture-based empowerment.

Keywords: Ayam Betutu; Empowerment; Jukut Serombotan; Traditional Cuisine; Training

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan bagian integral dari pelestarian budaya suatu daerah. Lebih dari sekadar memenuhi kebutuhan biologis, makanan tradisional merepresentasikan identitas budaya, sejarah, serta nilai-nilai sosial yang hidup dalam suatu komunitas (UNESCO, 2013). Melalui praktik kuliner yang diwariskan secara turun-temurun, masyarakat tidak hanya menjaga kesinambungan warisan leluhur, tetapi juga memperkuat ikatan sosial dan identitas kolektif. Di berbagai wilayah, termasuk Indonesia, makanan tradisional berfungsi sebagai simbol kebanggaan budaya yang mencerminkan keunikan serta kekayaan lokal.

Di Indonesia, khususnya di Bali, kuliner tradisional memegang peranan strategis dalam kehidupan sosial dan budaya masyarakat. Dua contoh makanan khas yang menonjol adalah *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. *Ayam Betutu* tidak hanya dikenal sebagai hidangan yang lezat, tetapi juga mengandung nilai-nilai ritual dan simbolik yang kuat dalam berbagai upacara adat Bali,

seperti upacara keagamaan dan perayaan tradisional (Brown, 2018). Proses pengolahannya yang kompleks, dengan penggunaan teknik memasak khas dan rempah-rempah lokal, mencerminkan tingkat kearifan lokal yang tinggi serta keunikan kuliner yang khas dan sulit ditemukan di wilayah lain. Sementara itu, *Jukut Serombotan*, yang terdiri dari berbagai jenis sayuran lokal, merepresentasikan pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan serta pengetahuan tradisional dalam pengolahan pangan (Brown, 2018). Kedua hidangan ini tidak hanya memperkaya khazanah kuliner Bali, tetapi juga menjadi bagian penting dalam praktik budaya dan konstruksi identitas masyarakat Bali.

Meski memiliki nilai budaya yang tinggi, pelestarian kuliner tradisional menghadapi berbagai tantangan signifikan di tengah arus modernisasi dan globalisasi. Perubahan gaya hidup, meningkatnya urbanisasi, serta penetrasi budaya global menyebabkan preferensi generasi muda cenderung bergeser ke arah makanan cepat saji dan kuliner internasional yang dinilai lebih praktis dan mudah dijangkau. Pergeseran ini berpotensi melemahkan transmisi pengetahuan dan keterampilan memasak tradisional yang selama ini diwariskan secara lisan dan melalui praktik langsung di lingkungan keluarga maupun komunitas (Gupta, 2019). Di sisi lain, pertumbuhan sektor pariwisata yang pesat di Bali memberikan dampak yang ambivalen. Meskipun meningkatkan visibilitas dan apresiasi terhadap kuliner lokal, perkembangan ini juga berisiko mendorong komersialisasi yang dapat mengurangi keaslian dan makna budaya dari makanan tradisional. Dengan demikian, pelestarian kuliner tradisional menuntut upaya strategis melalui penguatan kapasitas masyarakat lokal agar warisan budaya ini dapat terus dilestarikan secara berkelanjutan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) yang berfokus pada pelatihan kuliner tradisional merupakan salah satu pendekatan strategis dalam mentransfer pengetahuan dan keterampilan memasak kepada komunitas lokal secara langsung dan berkelanjutan (Gupta, 2019). Pelatihan semacam ini tidak hanya berfungsi sebagai media peningkatan kapasitas teknis dalam bidang kuliner, tetapi juga berperan penting dalam memperkuat kohesi sosial, menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan budaya, serta mendorong keterlibatan aktif masyarakat dalam upaya pelestarian budaya lokal (Smith & Lee, 2020). Melalui proses interaksi dan praktik bersama, peserta pelatihan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam terhadap nilai-nilai budaya yang melekat pada setiap hidangan tradisional, sekaligus mengembangkan keterampilan yang relevan untuk kehidupan sehari-hari maupun potensi pengembangan ekonomi berbasis kearifan lokal.

Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali, sebagai komunitas yang memiliki ikatan sosial dan budaya yang kuat, dipandang sebagai mitra strategis dalam pelaksanaan Pelatihan Kuliner Bali Batch 1. Komunitas ini memiliki potensi signifikan untuk berperan sebagai agen pelestarian kuliner tradisional Bali, khususnya melalui penguasaan teknik memasak autentik *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. Melalui pelatihan ini, diharapkan anggota komunitas tidak hanya mampu mengolah kedua hidangan tersebut dengan baik, tetapi juga dapat mentransfer pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh kepada generasi berikutnya, sehingga keberlangsungan budaya kuliner Bali dapat terjaga dalam jangka panjang.

Dengan demikian, pelatihan kuliner ini tidak semata-mata bertujuan meningkatkan keterampilan teknis memasak, melainkan juga menjadi bagian dari strategi pelestarian warisan budaya Bali yang kaya dan beragam. Kegiatan ini diharapkan menjadi model pengabdian kepada masyarakat yang efektif dalam mengintegrasikan pelestarian budaya dengan upaya pemberdayaan komunitas, sekaligus memberikan kontribusi positif terhadap pengembangan sosial dan ekonomi lokal.

Tujuan utama dari pelatihan ini adalah untuk meningkatkan kemampuan peserta dalam mengolah makanan tradisional Bali secara autentik, yaitu *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. Kedua jenis masakan ini memiliki teknik pengolahan yang khas dan memerlukan pemahaman mendalam terhadap bahan-bahan lokal, serta proses memasak yang tepat agar cita rasa dan nilai budaya tetap terjaga (Brown, 2018). Melalui pelatihan ini, peserta tidak hanya mempelajari resep secara teknis, tetapi juga mendalami filosofi serta makna budaya yang melekat dalam setiap tahap proses memasak. Peningkatan kapasitas ini menjadi penting dalam memastikan keberlangsungan tradisi kuliner Bali dan pewarisan pengetahuan secara tepat, sekaligus membuka peluang pengembangan ekonomi berbasis kuliner lokal.

Selain aspek teknis, pelatihan ini juga berfungsi sebagai media untuk memperkuat relasi sosial dan budaya di antara anggota komunitas. Kegiatan memasak bersama dalam suasana pelatihan menciptakan ruang interaksi yang mendorong terciptanya solidaritas dan rasa kebersamaan (Smith & Lee, 2020). Proses belajar yang kolaboratif memungkinkan peserta saling bertukar pengalaman, memperdalam pemahaman terhadap identitas kolektif, serta menumbuhkan rasa bangga terhadap warisan budaya yang dimiliki. Ikatan sosial semacam ini sangat penting dalam menjaga kesinambungan tradisi kuliner, karena pelestarian budaya merupakan tanggung jawab kolektif yang tidak hanya bergantung pada individu, melainkan juga pada kohesi komunitas.

Selain meningkatkan keterampilan, pelatihan ini juga dirancang untuk menyampaikan pengetahuan yang autentik mengenai teknik memasak tradisional Bali secara turun-temurun. Pendekatan yang digunakan bersifat praktis dan mudah dipahami, agar peserta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari tanpa kehilangan keaslian rasa dan makna budaya (Gupta, 2019). Fleksibilitas pendekatan ini memungkinkan peserta untuk menyesuaikan teknik memasak dengan kondisi dan sumber daya yang tersedia, sehingga hasil pelatihan bersifat aplikatif, berkelanjutan, dan dapat ditransformasikan menjadi modal kultural maupun ekonomi bagi peserta.

Ketiga tujuan tersebut, yakni peningkatan keterampilan teknis, pelestarian budaya, dan pemberdayaan komunitas; saling melengkapi dan membentuk fondasi yang kokoh bagi keberhasilan pelatihan ini. Pendekatan holistik ini tidak hanya mendukung pelestarian kuliner tradisional Bali secara substantif, tetapi juga memperkuat peran komunitas dalam menjaga dan mengembangkan warisan budaya secara mandiri dan berkelanjutan.

METODE PELAKSANAAN

Waktu dan Tempat Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan kuliner ini dilaksanakan pada tanggal 15 Maret 2025, bertempat di Kampus Akademi Pariwisata (AKPAR) Denpasar. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada kemudahan akses bagi peserta, sarana dan prasarana praktik yang sangat memadai, serta suasana yang kondusif untuk kegiatan belajar bersama. Pelatihan berlangsung selama tujuh jam, dimulai dari pukul 13.00 hingga 20.00 WITA. Penentuan waktu dan tempat ini juga mempertimbangkan kesiapan peserta dan ketersediaan fasilitas yang mendukung proses pembelajaran praktik memasak secara langsung. Berikut adalah *run down* kegiatan pelatihan.

Tabel 1. Run Down Kegiatan Pelatihan

No.	Waktu	Kegiatan	Pelaksana
1.	13.00 – 13.15	Pembukaan	Ketua Pemberdayaan Perempuan Ofalangga
2.	13.15 – 13.30	Sambutan Direktur AKPAR Denpasar	Dr. I Gede Astawa, S.Pd., M. Hum.
3.	13.30 – 14.00	Filosofi kuliner Bali	Dr. I Gede Astawa, S. Pd., M. Hum.
4.	14.00 – 14.30	Penjelasan dasar-dasar kuliner Bali	I Nyoman Parwata, S. Pd. (koki)
5.	14.30 – 18.00	Praktek memasak (<i>Ayam Betutu</i> dan <i>Jukut Serombotan</i>)	I Nyoman Parwata, S. Pd.
6.	18.00 – 18.30	Evaluasi	Fransiska Fila Hidayana, SST. Par., M. Par.
7.	18.30 – 20.00	Penutupan dan ramah Tamah	Fransiska Fila Hidayana, SST. Par., M. Par.

Peserta Pelatihan

Peserta pelatihan terdiri dari 12 anggota aktif Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali yang memiliki minat dan komitmen dalam pelestarian budaya kuliner Bali. Latar belakang peserta ada para ibu rumah tangga, dan ada juga sebagai pelaku usaha kecil di bidang kuliner. Kriteria seleksi peserta meliputi keaktifan dalam komunitas, kesediaan mengikuti seluruh rangkaian pelatihan, serta motivasi untuk menerapkan dan menyebarluaskan pengetahuan kuliner tradisional yang diperoleh. Pendekatan inklusif ini bertujuan untuk memberdayakan berbagai lapisan masyarakat agar pelatihan berdampak luas dan berkelanjutan. Berikut adalah daftar mitra peserta pelatihan.

Tabel 2 Daftar Peserta Pelatihan Kuliner Bali Batch 1

No.	Nama	Pekerjaan
1.	Windi Kioek	Wirausaha kuliner
2.	Erni Defrina	Ibu rumah tangga
3.	Wayan Detaq	Ibu rumah tangga
4.	Ester Ndaumanu	Ibu rumah tangga
5.	Regina P. Ndaumanu	Ibu rumah tangga
6.	Ni Made Sulastri	Wirausaha kuliner
7.	Ida Pandie	Ibu rumah tangga
8.	Elis Fandoe	Ibu rumah tangga
9.	Eva GBI Swiss	Ibu rumah tangga
10.	Sri Hartatik	Ibu rumah tangga
11.	Yeni Rote	Ibu rumah tangga
12.	Bunda Nur	Wirausaha kuliner

Materi Pelatihan

Materi pelatihan dirancang secara sistematis dengan mencakup tiga komponen utama yang saling melengkapi. Komponen pertama adalah pengenalan terhadap bahan-bahan tradisional Bali yang digunakan dalam pembuatan *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. Pada tahap ini, peserta diperkenalkan pada berbagai jenis rempah-rempah khas serta sayuran lokal, disertai penjelasan mengenai fungsi kuliner, nilai gizi, dan makna budaya dari masing-masing bahan. Pemahaman terhadap bahan menjadi fondasi penting dalam menjaga keaslian rasa serta nilai simbolik dari hidangan tradisional. (Sriastuti, 2021)

Komponen kedua mencakup penguasaan teknik memasak tradisional yang meliputi seluruh tahapan: mulai dari proses persiapan, pengolahan, hingga metode memasak yang sesuai dengan tradisi kuliner Bali. Teknik ini mencakup, antara lain, penggunaan daun pisang sebagai pembungkus *Ayam Betutu* serta penerapan metode memasak lambat (*slow cooking*) untuk menghasilkan cita rasa yang khas dan autentik (*DetikBali*, 2024).

Komponen ketiga berupa praktik langsung yang dilaksanakan secara berkelompok. Dalam sesi ini, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara langsung proses pembuatan kedua hidangan di bawah bimbingan fasilitator. Pendekatan praktik ini dirancang untuk memastikan bahwa peserta tidak hanya memahami teori, tetapi juga mampu mengaplikasikan keterampilan memasak secara konkret. Melalui pengalaman langsung, peserta diharapkan memperoleh kompetensi praktis yang dapat diterapkan secara mandiri di lingkungan rumah tangga maupun dalam konteks usaha kuliner local (Paristha, dkk., 2025)

Metode Penyampaian

Metode pelatihan menggabungkan pendekatan pembelajaran yang interaktif dan aplikatif. Dimulai dengan sesi teori singkat yang memberikan pemahaman dasar mengenai sejarah, filosofi, dan bahan kuliner tradisional Bali. Selanjutnya, fasilitator melakukan demonstrasi memasak secara langsung, memperlihatkan langkah demi langkah proses pembuatan *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan* dengan teknik yang benar. Demonstrasi ini bertujuan untuk memberikan gambaran visual dan memperjelas teknik yang sulit dijelaskan secara verbal. Setelah itu, peserta melakukan praktik memasak secara berkelompok, yang memungkinkan mereka belajar secara langsung, bertanya, dan saling berbagi pengalaman. Pendekatan ini meningkatkan keterlibatan peserta dan memperkuat pemahaman melalui pengalaman nyata.

Fasilitator dan Narasumber Pelatihan

Pelatihan ini difasilitasi oleh tim yang terdiri dari ahli kuliner tradisional Bali dan dosen yang berpengalaman dalam bidang pengabdian masyarakat. Fasilitator utama adalah seorang koki profesional yang memiliki keahlian khusus dalam masakan Bali dan pengalaman mengajar teknik memasak tradisional. Selain itu, narasumber budaya memberikan wawasan tentang nilai-nilai dan makna ritualistik yang terkandung dalam hidangan *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. Kehadiran tim multidisipliner ini memastikan pelatihan tidak hanya fokus pada aspek teknis, tetapi juga memperkaya pemahaman budaya peserta. Kolaborasi dengan lembaga lokal dan komunitas juga memperkuat legitimasi dan keberlanjutan program pelatihan. Berikut adalah nama-nama dosen sebagai fasilitator dan narasumber pelatihan.

Tabel 3. Fasilitator dan Narasumber Pelatihan

No.	Nama	Peran
1.	Dr. I Gede Astawa, S. Pd., M. Hum.	Narasumber tentang budaya dan kuliner Bali
2.	Fransiska Fila Hidayana, SST. Par., M. Par.	Pendamping koki (<i>cook helper</i>)
3.	I Wayan Sukita, S. Sos., M. Pd.	Penyiapan tempat dan sarana kegiatan
4.	I Wayan Parwata, S.Pd.	Koki (<i>chef</i>)

Menu Pelatihan

Ayam Betutu

Ayam Betutu merupakan salah satu hidangan tradisional Bali yang sangat terkenal dan memiliki nilai budaya yang mendalam. Hidangan ini tidak hanya dikenal sebagai makanan lezat, tetapi juga sebagai simbol identitas dan warisan budaya masyarakat Bali. Secara historis, *Ayam*

Betutu sering disajikan dalam berbagai upacara adat dan keagamaan di Bali, seperti upacara Ngaben (upacara kremasi) dan perayaan penting lainnya, yang menunjukkan peranannya sebagai bagian integral dari ritual dan tradisi spiritual (Brown, 2018). Proses memasak yang memakan waktu lama dan penggunaan rempah-rempah khas Bali mencerminkan filosofi keseimbangan dan keharmonisan yang menjadi dasar budaya Bali. Oleh karena itu, *Ayam Betutu* bukan sekadar hidangan, melainkan juga media pelestarian nilai-nilai budaya dan spiritual yang diwariskan secara turun-temurun (Brown, 2018; UNESCO, 2013).

Bahan utama *Ayam Betutu* adalah ayam kampung yang segar, dipilih karena tekstur dagingnya yang lebih padat dan rasa yang khas. Rempah-rempah yang digunakan sangat beragam dan merupakan kunci utama dalam menciptakan cita rasa autentik Ayam Betutu. Beberapa rempah khas yang biasa digunakan antara lain bawang merah dan bawang putih yang memberikan aroma dasar yang kuat; kunyit dan jahe yang memberi warna kuning keemasan dan rasa hangat; lengkuas dan kencur yang menambah aroma segar dan khas; cabe rawit dan cabe merah untuk menghadirkan rasa pedas yang seimbang; serai dan daun jeruk purut yang memperkaya kesegaran aroma; serta kemiri dan ketumbar yang memberikan kekayaan rasa dan tekstur. Garam dan gula merah juga ditambahkan sebagai penyeimbang rasa. Seluruh bahan ini dihaluskan menjadi bumbu, kemudian dioleskan atau diisi ke dalam ayam. Selanjutnya, ayam dibungkus menggunakan daun pisang sebelum dimasak, yang berfungsi menjaga kelembapan dan memberikan aroma khas pada hidangan (Brown, 2018; Gupta, 2019).

Teknik memasak *Ayam Betutu* sangat khas dan memerlukan ketelatenan serta waktu yang cukup lama untuk menghasilkan cita rasa dan tekstur yang sempurna. Prosesnya umumnya meliputi beberapa tahap, dimulai dari persiapan bumbu, di mana semua rempah dihaluskan menjadi pasta yang kaya aroma dan rasa. Selanjutnya, bumbu tersebut dioleskan secara merata ke seluruh bagian ayam, termasuk ke dalam rongga ayam, agar meresap sempurna. Ayam yang telah dibumbui kemudian dibungkus rapat menggunakan daun pisang, yang berfungsi menjaga kelembapan dan memberikan aroma alami selama proses memasak. Tahap akhir adalah pemanggangan atau pengukusan lambat, di mana ayam dimasak dengan suhu rendah selama beberapa jam. Teknik memasak lambat ini membuat daging ayam menjadi sangat empuk dan memungkinkan bumbu meresap hingga ke dalam serat daging (Brown, 2018; Gupta, 2019). Metode memasak ini tidak hanya menghasilkan rasa yang kaya dan tekstur yang lembut, tetapi juga menjaga keaslian serta nilai budaya dari hidangan tersebut. Proses yang teliti dan penggunaan bahan alami mencerminkan kearifan lokal dan penghormatan terhadap tradisi kuliner Bali.

Jukut Serombotan

Jukut Serombotan adalah salah satu sayur tradisional khas Bali yang terdiri dari campuran berbagai jenis sayuran lokal yang diolah secara sederhana namun kaya akan cita rasa dan nilai gizi. Dalam bahasa Bali, "jukut" berarti sayur, sedangkan "serombotan" mengacu pada kumpulan atau campuran berbagai bahan. Hidangan ini mencerminkan kearifan lokal dalam memanfaatkan sumber daya alam yang tersedia secara berkelanjutan dan menjadi bagian penting dari pola makan masyarakat Bali sehari-hari (Brown, 2018). *Jukut Serombotan* tidak hanya berfungsi sebagai pelengkap hidangan utama, tetapi juga sebagai simbol kesederhanaan dan keharmonisan dalam tradisi kuliner Bali yang menekankan keseimbangan antara rasa, nutrisi, dan nilai budaya.

Bahan utama *Jukut Serombotan* terdiri dari berbagai sayuran segar yang biasanya dipetik langsung dari kebun atau ladang lokal. Beberapa sayuran yang umum digunakan dalam hidangan ini antara lain kangkung (*Ipomoea aquatica*), daun singkong, daun pepaya muda, terong hijau atau ungu, kacang panjang, serta daun kemangi atau *basil Bali*. Kombinasi sayuran ini tidak hanya

memberikan tekstur yang beragam, tetapi juga kaya akan nutrisi dan aroma khas. Pemanfaatan bahan-bahan lokal tersebut mencerminkan kesederhanaan sekaligus kearifan tradisional dalam memanfaatkan hasil alam secara optimal untuk menciptakan sajian yang sehat dan sarat nilai budaya (Sugeng, 2023).

Selain sayuran, bumbu tradisional yang digunakan meliputi bawang merah, bawang putih, cabai, terasi (pasta udang fermentasi), garam, dan gula merah. Cara pengolahan *Jukut Serombotan* biasanya melibatkan proses merebus atau mengukus sayuran hingga matang, kemudian dicampur dengan bumbu yang telah dihaluskan dan ditumis ringan untuk mengeluarkan aroma dan rasa khas. Teknik pengolahan ini menjaga kesegaran dan kandungan nutrisi sayuran sekaligus menghasilkan rasa yang segar dan gurih (Gupta, 2019). Beberapa versi juga menambahkan parutan kelapa atau sambal matah sebagai pelengkap untuk menambah cita rasa.

Jukut Serombotan memiliki peran penting dalam pola makan masyarakat Bali sebagai lauk pendamping yang menyeimbangkan hidangan utama seperti nasi dan lauk hewani (misalnya Ayam Betutu). Sayur ini tidak hanya memberikan asupan serat dan vitamin yang esensial, tetapi juga mencerminkan filosofi hidup masyarakat Bali yang mengedepankan keseimbangan antara manusia, alam, dan spiritualitas (Brown, 2018; UNESCO, 2013). Dalam konteks sosial, *Jukut Serombotan* sering disajikan dalam berbagai acara adat dan keluarga sebagai simbol kesederhanaan dan rasa syukur atas hasil bumi. Dengan demikian, hidangan ini tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi, tetapi juga memperkuat ikatan budaya dan sosial dalam komunitas Bali.

Rangkaian Kegiatan Selama Pelatihan

Pelatihan dimulai dengan registrasi peserta dan sambutan pembukaan oleh panitia serta fasilitator. Setelah itu, dilanjutkan dengan sesi pengenalan materi secara singkat yang mencakup sejarah dan filosofi kuliner tradisional Bali, khususnya dan selanjutnya, fasilitator melakukan demonstrasi memasak sebagai contoh praktis. Setelah demonstrasi, peserta dibagi ke dalam kelompok kecil untuk praktik langsung memasak dengan bimbingan intensif dari fasilitator. Di sela-sela kegiatan, terdapat sesi tanya jawab dan diskusi untuk memperdalam pemahaman peserta. Pelatihan diakhiri dengan evaluasi singkat dan penutupan. Waktu pelatihan diatur agar setiap sesi berjalan efektif.



Gambar 1. Narasumber menjelaskan filosofi kuliner tradisional Bali

Demonstrasi Memasak oleh Fasilitator

Demonstrasi memasak dilakukan oleh fasilitator yang berpengalaman dan ahli dalam masakan tradisional Bali. Pada sesi ini, fasilitator memperlihatkan langkah demi langkah proses pembuatan *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*, mulai dari persiapan bahan, pengolahan bumbu,

teknik memasak, hingga penyajian. Demonstrasi dilakukan secara jelas dan sistematis, dengan penjelasan mendetail mengenai fungsi setiap bahan dan teknik yang digunakan. Peserta diberi kesempatan untuk mengamati secara langsung dan mengajukan pertanyaan agar pemahaman mereka semakin mendalam. Demonstrasi ini bertujuan memberikan gambaran nyata dan memudahkan peserta dalam praktik selanjutnya.



Gambar 2. Fasilitator (*chef*) memberikan penjelasan teknik memasak

Praktik Langsung oleh Peserta

Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik memasak secara berkelompok dengan jumlah anggota 3 orang per kelompok. Praktik ini memungkinkan peserta mengaplikasikan teori dan teknik yang telah dipelajari secara langsung. Fasilitator berkeliling memberikan arahan, koreksi, dan motivasi agar setiap peserta dapat menguasai proses memasak dengan baik. Praktik langsung ini sangat penting untuk membangun keterampilan teknis dan rasa percaya diri peserta dalam mengolah kuliner tradisional Bali. Selain itu, praktik kelompok juga mendorong kerja sama dan komunikasi antar peserta.



Gambar 3. Peserta melakukan praktik langsung

Interaksi dan Diskusi Selama Pelatihan

Selama pelatihan berlangsung, interaksi antara peserta dan fasilitator sangat aktif. Sesi tanya jawab dan diskusi rutin diadakan untuk membahas kendala, pengalaman, dan pengetahuan tambahan terkait kuliner Bali. Peserta didorong untuk berbagi cerita dan teknik memasak yang mereka ketahui, sehingga tercipta suasana belajar yang kolaboratif dan saling memperkaya.

Diskusi ini juga membantu mengatasi kesulitan teknis dan memperkuat pemahaman budaya di balik setiap hidangan. Interaksi yang intensif ini menjadi salah satu kunci keberhasilan pelatihan dalam membangun komunitas pembelajar yang solid.

Dokumentasi Kegiatan

Seluruh rangkaian pelatihan didokumentasikan secara menyeluruh melalui foto dan video. Dokumentasi ini bertujuan untuk merekam proses pembelajaran, teknik memasak, serta momen kebersamaan peserta dan fasilitator. Foto dan video juga digunakan sebagai bahan evaluasi, promosi kegiatan, dan arsip untuk pelatihan selanjutnya. Selain itu, dokumentasi membantu dalam menyebarluaskan hasil pelatihan kepada masyarakat luas melalui media sosial atau publikasi komunitas. Dokumentasi yang baik juga menjadi bukti nyata keberhasilan program dan dapat mendukung pengembangan pelatihan di masa depan.



Gambar 4. Foto Bersama peserta dan fasilitator PkM

Metode Evaluasi Pelatihan

Metode evaluasi pelatihan kuliner Bali dilakukan dengan menggunakan pendekatan *pretest dan posttest*, yang umum digunakan dalam pelatihan keterampilan untuk mengukur efektivitas program dan perkembangan kompetensi peserta. Pada tahap *pretest*, peserta diminta untuk menunjukkan kemampuan awal mereka dalam lima aspek utama keterampilan memasak, yaitu: persiapan bahan, teknik memasak, rasa dan bumbu, penyajian, serta manajemen waktu. Model evaluasi ini sejalan dengan pendekatan *performance-based assessment* yang menekankan kemampuan peserta dalam menerapkan keterampilan secara langsung melalui demonstrasi praktik (Brookhart, 2013; Zulkifli, 2021). *Pretest* berfungsi sebagai alat diagnosis yang memberikan gambaran mengenai kekuatan dan kelemahan peserta sebelum menerima materi pelatihan, sebagaimana dijelaskan oleh Widodo dan Setiawan (2019) bahwa *pretest* menjadi komponen penting dalam mengukur kesiapan dan titik awal kompetensi peserta pelatihan.

Tahap *posttest* dilakukan setelah seluruh rangkaian pelatihan selesai. Pada tahap ini, peserta kembali dinilai menggunakan instrumen yang sama, sehingga perubahan skor dapat dianalisis secara objektif untuk melihat perkembangan keterampilan. Pendekatan ini memungkinkan instruktur menilai peningkatan kompetensi secara holistik, terutama pada pelatihan yang menuntut keterampilan psikomotorik seperti kuliner (James & Singer, 2017). Hasil *posttest* dalam pelatihan kuliner Bali ini menunjukkan peningkatan yang signifikan pada hampir

seluruh peserta, khususnya dalam aspek teknik memasak dan pengolahan bumbu yang merupakan inti dari masakan tradisional Bali. Hal ini memperkuat argumen Snyder dan Snyder (2008) bahwa pembelajaran berbasis praktik langsung (*learning by doing*) merupakan metode yang paling efektif dalam pendidikan kuliner.

Tabel 4 Rubrik Penilaian Keterampilan Pelatihan Kuliner Bali

Aspek Penilaian	Bobot	Skor	Kriteria
Persiapan Bahan & Kebersihan Kerja	20%	4 – Sangat Baik	Semua bahan lengkap, ditimbang tepat, bersih; area kerja higienis dan rapi sesuai standar dapur profesional.
		3 – Baik	Bahan cukup lengkap dan bersih; area kerja rapi dengan sedikit kekurangan.
		2 – Cukup	Beberapa bahan kurang lengkap/kurang bersih; area kerja agak berantakan.
		1 – Kurang	Bahan tidak lengkap/tidak bersih; area kerja tidak higienis.
		4 – Sangat Baik	Teknik tradisional/modern tepat (nyambel, numis, nyegara-gungun); bumbu halus, merata, aromatik, sesuai standar Bali.
Teknik Pengolahan Bumbu Bali (<i>Base Gede</i>)	30%	3 – Baik	Teknik baik; bumbu halus dan merata namun aroma kurang kuat.
		2 – Cukup	Teknik kurang tepat; bumbu kurang halus atau tidak merata.
		1 – Kurang	Teknik salah; bumbu kasar/gosong/tidak sesuai resep Bali.
		4 – Sangat Baik	Kontrol panas, pengadukan, pengungkepan/pembakaran tepat; tekstur ideal.
		3 – Baik	Teknik cukup tepat; sedikit kesalahan tetapi tidak memengaruhi hasil akhir.
Teknik Memasak	20%	2 – Cukup	Teknik kurang tepat dan memengaruhi kualitas masakan.
		1 – Kurang	Teknik salah sehingga hasil masakan kurang layak.
		4 – Sangat Baik	Rasa otentik Bali: pedas, gurih, aromatik seimbang; bumbu meresap; kematangan tepat.
		3 – Baik	Rasa enak dan mendekati standar tradisional, dengan sedikit kekurangan.
		2 – Cukup	Rasa kurang kuat/tidak seimbang; bumbu kurang meresap.
Rasa Akhir & Keaslian Cita Rasa Bali	20%	1 – Kurang	Rasa tidak sesuai (hambar/terlalu kuat) atau kematangan tidak tepat.
		4 – Sangat Baik	Penyajian rapi, estetis, merepresentasikan identitas kuliner Bali (daun pisang, garnish Bali).
		3 – Baik	Penyajian menarik dan rapi.
		2 – Cukup	Penyajian sederhana dan kurang rapi.
		1 – Kurang	Tidak ada upaya plating; penyajian sembarangan
Penyajian	10%		

Catatan. Rubrik diadaptasi dari *How to Create and Use Rubrics for Formative Assessment and Grading* (Brookhart, 2013), *ACF Culinary Arts Standards and Competencies* (American Culinary Federation, 2018).

Rubrik penilaian berbasis skala 1–4 digunakan untuk mengevaluasi kelima aspek tersebut, mengacu pada prinsip penilaian autentik yang menilai proses dan hasil secara bersamaan (Stiggins, 2017). Pendekatan rubric-based assessment ini membantu instruktur memberikan umpan balik yang lebih terstruktur dan terukur, sekaligus memfasilitasi peningkatan keterampilan secara bertahap. Dengan demikian, evaluasi pretest–posttest tidak hanya menjadi alat ukur, tetapi juga menjadi bagian integral dalam proses pembelajaran yang mendukung peningkatan kompetensi peserta secara signifikan (Widiastuti, 2020).

Secara keseluruhan, penerapan metode evaluasi pretest dan posttest dalam pelatihan kuliner Bali terbukti efektif dalam mengukur dan meningkatkan kemampuan peserta. Peningkatan skor peserta pada seluruh aspek menunjukkan bahwa pelatihan berbasis praktik dan pendampingan intensif mampu membantu peserta menguasai teknik kuliner tradisional, meningkatkan kepercayaan diri, serta menambah keterampilan yang relevan untuk pengembangan wirausaha kuliner. Berikut adalah rubrik evaluasi pelaksanaan pelatihan kuliner *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Keterampilan Peserta Dalam Memasak *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*

Pelatihan kuliner ini berhasil meningkatkan keterampilan teknis peserta secara signifikan, khususnya dalam mengolah dua menu tradisional Bali, yaitu *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta memiliki pengetahuan dasar atau pengalaman terbatas dalam memasak hidangan tersebut secara autentik. Melalui rangkaian kegiatan yang meliputi teori, demonstrasi, dan praktik langsung, peserta mampu memahami dan mengidentifikasi bahan-bahan tradisional Bali yang digunakan, termasuk rempah-rempah khas dan sayuran lokal; menguasai teknik pengolahan bumbu dan cara memasak yang sesuai dengan tradisi Bali, seperti teknik membungkus ayam dengan daun pisang dan memasak dengan metode lambat untuk Ayam Betutu; mampu mengolah *Jukut Serombotan* dengan tepat, mulai dari pemilihan sayuran, pengolahan bumbu, hingga penyajian yang sesuai dengan cita rasa tradisional; serta meningkatkan kepercayaan diri dalam memasak dan menyajikan hidangan tradisional, yang sebelumnya mungkin dianggap rumit atau sulit. Peningkatan keterampilan ini terlihat dari hasil praktik peserta yang menunjukkan kualitas masakan yang mendekati standar autentik, serta kemampuan mereka menjelaskan proses dan filosofi di balik hidangan tersebut. Bukti peningkatan keterampilan peserta dalam memasak dapat dilihat dari hasil *pre-test* dan *post-test* dalam table 5 berikut:

Tabel 5 Nilai Pre-test Keterampilan Memasak *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan*

No	Nama Peserta	Persiapan (20%)	Teknik Memasak (30%)	Rasa & Bumbu (30%)	Penyajian (10%)	Waktu (10%)	Total Nilai
1	Windi Kioek	3	2	2	2	3	2,3
2	Erni Defrina	2	1	2	2	2	1,7
3	Wayan Detaq	2	1	1	1	2	1,3
4	Ester Ndaumanu	2	1	1	1	2	1,3
5	Regina P. Ndaumanu	2	1	1	1	2	1,3
6	Ni Made Sulastri	2	2	2	2	2	2
7	Ida Pandie	2	1	1	1	2	1,3
8	Elis Fandoe	2	2	1	1	2	1,6
9	Eva GBI Swiss	2	1	1	1	2	1,3
10	Sri Hartatik	2	1	2	2	2	1,7
11	Yeni Rote	2	1	1	1	1	1,2
12	Bunda Nur	3	2	2	2	2	2,2

Hasil *pre-test* menunjukkan bahwa kemampuan peserta dalam memasak kuliner Bali masih berada pada tingkat dasar. Pada aspek persiapan, sebagian besar peserta memperoleh skor *cukup*, menandakan bahwa mereka memiliki pemahaman awal tentang kebersihan dan penataan bahan, meskipun hanya dua peserta—Windi dan Bunda Nur—yang menunjukkan kesiapan lebih baik. Teknik memasak menjadi aspek dengan skor terendah, memperlihatkan bahwa peserta belum

memahami kontrol panas, tahapan memasak, serta pengaturan waktu yang tepat. Rendahnya kemampuan ini berdampak langsung pada kualitas rasa dan bumbu, di mana sebagian besar peserta belum mampu mengolah *Base Gede* dengan baik, sehingga cita rasa dan aroma belum maksimal dan bumbu tidak merata. Aspek penyajian juga masih lemah, terlihat dari penataan hidangan yang sederhana dan kurang memperhatikan estetika kuliner Bali. Variasi skor pada aspek waktu menunjukkan bahwa hanya sebagian kecil peserta yang mampu bekerja secara efisien, sementara lainnya masih memerlukan pembimbingan dalam mengelola alur dan kecepatan kerja. Secara keseluruhan, hasil pretest ini menegaskan perlunya pelatihan intensif yang berfokus pada teknik dasar memasak, pengolahan bumbu, dan estetika penyajian hidangan Bali.

Tabel 6 Nilai Post-test Keterampilan Memasak Ayam Betutu dan Jukut Serombotan

No	Nama Peserta	Persiapan (20%)	Teknik Memasak (30%)	Rasa & Bumbu (30%)	Penyajian (10%)	Waktu (10%)	Total Nilai
1	Windi Kioek	4	4	3	4	4	3,7
2	Erni Defrina	3	3	3	3	3	3
3	Wayan Detaq	3	3	2	3	3	2,7
4	Ester Ndaumanu	3	3	3	3	3	3
5	Regina P. Ndaumanu	3	3	3	3	3	3
6	Ni Made Sulastri	4	4	3	4	4	3,7
7	Ida Pandie	3	3	3	3	3	3
8	Elis Fandoe	3	3	3	3	3	3
9	Eva GBI Swiss	3	3	3	3	3	3
10	Sri Hartatik	4	3	3	3	4	3,3
11	Yeni Rote	3	3	2	3	3	2,7
12	Bunda Nur	4	4	3	4	4	3,7

Tabel 7 Evaluasi Pretest dan Posttest Pelatihan Kuliner Bali secara Kolektif

No	Aspek Penilaian	Bobot	Hasil Pretest (Rata-Rata)	Hasil Posttest (Rata-Rata)	Peningkatan	Kategori
1	Persiapan Bahan & Kebersihan	20%	2,1	3,4	+1,3	Meningkat signifikan
2	Teknik Memasak	30%	1,4	3,2	+1,8	Meningkat sangat signifikan
3	Rasa & Bumbu	30%	1,5	3,0	+1,5	Meningkat signifikan
4	Penyajian	10%	1,6	3,3	+1,7	Meningkat signifikan
5	Manajemen Waktu	10%	2,1	3,3	+1,2	Meningkat
Total Rata-Rata Skor		100%	1,67	3,23	+1,56	Efektivitas tinggi

Tabel di atas menunjukkan bahwa pelatihan kuliner Bali memberikan peningkatan kemampuan yang sangat signifikan pada seluruh aspek keterampilan peserta. Pada aspek persiapan bahan dan kebersihan, skor rata-rata meningkat dari 2,1 menjadi 3,4, mencerminkan pemahaman yang lebih baik terhadap standar higienitas dan kesiapan sebelum memasak. Teknik memasak mengalami peningkatan paling tinggi, dari 1,4 menjadi 3,2, yang menunjukkan bahwa peserta berhasil menguasai teknik dasar seperti kontrol panas, pengolahan bahan, dan ketepatan waktu memasak. Pada aspek rasa dan bumbu, terdapat peningkatan dari 1,5 menjadi 3,0,

mengindikasikan kemampuan peserta dalam meracik *Base Gede* dan menyeimbangkan cita rasa semakin matang. Penyajian juga mengalami kenaikan signifikan dari 1,6 menjadi 3,3, mencerminkan peningkatan pemahaman peserta mengenai estetika penyajian kuliner Bali. Sementara itu, manajemen waktu meningkat dari 2,1 menjadi 3,3, menunjukkan peserta lebih efektif mengatur alur kerja memasak. Secara keseluruhan, skor rata-rata meningkat dari 1,67 pada pretest menjadi 3,23 pada posttest (+1,56), yang menegaskan bahwa pelatihan memiliki tingkat efektivitas **tinggi** dalam meningkatkan kompetensi kuliner peserta.

Tabel 8. Respon dan Feedback Peserta Pelatihan Kuliner Bali

No	Nama Peserta	Respon Peserta	Feedback terhadap Pelatihan	Saran Peserta
1	Windi Kioek	Sangat antusias, merasa keterampilan memasak makin terarah.	Materi mudah dipahami dan instruktur jelas dalam menjelaskan.	Ditambah sesi praktik bumbu lanjutan.
2	Erni Defrina	Merasa lebih percaya diri mengolah masakan Bali.	Latihan langsung sangat membantu meningkatkan pemahaman.	Ingin resep tambahan untuk variasi menu.
3	Wayan Detaq	Mengalami peningkatan terutama dalam teknik dasar memasak.	Penjelasan teknik memasak sederhana dan mudah diikuti.	Tambahkan contoh video latihan.
4	Ester Ndaumanu	Senang karena kini tahu dasar bumbu Bali.	Pelatihan membuat lebih paham struktur <i>Base Gede</i> .	Perlu modul tertulis lebih lengkap.
5	Regina P. Ndaumanu	Merasa terbantu memahami langkah memasak secara runtut.	Pendampingan instruktur membuat praktik lebih mudah.	Ingin pelatihan lanjutan dengan menu lain.
6	Ni Made Sulastri	Sangat puas karena kemampuannya meningkat pesat.	Teknik memasak dan penyajian sangat berguna untuk usaha kuliner.	Tambahkan sesi bisnis/penetapan harga.
7	Ida Pandie	Menyatakan pelatihan sangat bermanfaat untuk ibu rumah tangga.	Suasana belajar nyaman dan interaktif.	Perlu pelatihan lebih sering.
8	Elis Fandoe	Lebih memahami cara mengatur waktu memasak.	Latihan intensif membuat peserta lebih disiplin.	Perlu contoh plating yang beragam.
9	Eva GBI Swiss	Senang karena kini lebih memahami rasa otentik masakan Bali.	Pengetahuan tentang bumbu menjadi lebih jelas dan terstruktur.	Tambahkan variasi sambal dan pelengkap Bali.
10	Sri Hartatik	Meningkat dalam persiapan dan penyajian.	Penjelasan rinci dari instruktur sangat membantu.	Ingin sesi tanya jawab lebih panjang.
11	Yeni Rote	Merasa lebih disiplin dalam persiapan bahan dan teknik.	Pembelajaran sangat sistematis.	Butuh latihan tambahan dalam pengolahan bumbu.
12	Bunda Nur	Sangat puas, merasa pelatihan meningkatkan kualitas masakannya.	Metode praktik langsung paling efektif.	Harap ada pelatihan lanjutan untuk pengembangan usaha.

Respon dan *Feedback* dari Peserta Pelatihan

Respon peserta terhadap pelatihan sangat positif dan antusias. Berdasarkan survei dan diskusi selama dan setelah pelatihan, beberapa poin utama feedback peserta meliputi kepuasan terhadap metode pembelajaran, di mana peserta mengapresiasi kombinasi teori singkat, demonstrasi langsung, dan praktik kelompok yang membuat proses belajar menjadi interaktif dan mudah dipahami; penghargaan terhadap fasilitator yang berpengalaman dan komunikatif, yang dianggap sangat membantu dalam menjelaskan teknik dan budaya kuliner Bali secara mendalam; manfaat praktis dari pelatihan yang dirasakan langsung oleh peserta, baik untuk kehidupan sehari-hari maupun untuk pengembangan usaha kuliner mereka; serta saran perbaikan berupa usulan agar pelatihan diadakan dalam durasi yang lebih panjang atau dilengkapi dengan sesi lanjutan untuk mendalami teknik memasak lainnya. Secara keseluruhan, feedback ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memenuhi harapan peserta, tetapi juga memotivasi mereka untuk terus belajar dan melestarikan kuliner tradisional Bali. Respon dan Feedback Peserta Pelatihan Kuliner Bali dapat dilihat pada Tabel 8.

Dampak Sosial dan Budaya bagi Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali

Pelatihan ini memberikan dampak yang signifikan terhadap aspek sosial dan budaya komunitas Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali. Salah satu dampak utama adalah penguatan ikatan sosial, di mana kegiatan bersama dalam pelatihan mampu mempererat hubungan antar anggota komunitas serta meningkatkan rasa kebersamaan dan solidaritas. Selain itu, pelatihan ini juga berkontribusi pada pelestarian budaya melalui pengajaran teknik memasak tradisional dan penanaman nilai-nilai budaya yang terkandung dalam setiap hidangan, sehingga turut menjaga warisan kuliner Bali yang bernilai. Dari sisi pemberdayaan, peserta yang telah memperoleh keterampilan diharapkan dapat menjadi agen perubahan yang menyebarkan pengetahuan dan keahlian kepada anggota komunitas lainnya, memperluas jangkauan manfaat pelatihan. Tidak kalah penting, pelatihan ini turut meningkatkan kesadaran budaya dengan menumbuhkan rasa bangga terhadap identitas budaya Bali serta mendorong partisipasi aktif dalam kegiatan adat dan kuliner tradisional. Secara keseluruhan, dampak-dampak tersebut memperkuat posisi komunitas sebagai penjaga sekaligus pelaku aktif dalam menjaga keberlanjutan budaya lokal.

Potensi Pengembangan Pelatihan Kuliner Selanjutnya

Berdasarkan hasil dan pengalaman pelatihan ini, terdapat beberapa potensi dan rekomendasi strategis untuk pengembangan pelatihan kuliner di masa depan. Pertama, penyelenggaraan pelatihan lanjutan perlu dipertimbangkan guna memperdalam keterampilan peserta melalui pengenalan menu tradisional Bali lainnya maupun teknik memasak yang lebih kompleks. Kedua, perluasan sasaran peserta menjadi penting dengan melibatkan lebih banyak anggota komunitas, termasuk generasi muda dan pelaku usaha kuliner, agar dampak pelatihan semakin meluas. Ketiga, kolaborasi dengan lembaga pendidikan dan sektor pariwisata diharapkan dapat memperkuat integrasi pelatihan dalam program pendidikan kuliner formal serta promosi pariwisata budaya Bali, sehingga memberikan nilai tambah yang signifikan. Keempat, pengembangan materi digital seperti modul pembelajaran daring dan video tutorial akan mempermudah akses dan memungkinkan pembelajaran berkelanjutan. Terakhir, monitoring dan evaluasi secara berkala sangat diperlukan untuk mengukur dampak jangka panjang dari pelatihan ini sekaligus menyesuaikan program agar tetap relevan dengan kebutuhan komunitas. Seluruh upaya pengembangan ini diharapkan dapat memperkuat pelestarian kuliner tradisional Bali serta

mendorong peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui pemberdayaan keterampilan dan penciptaan peluang usaha.

Tantangan dan Hambatan

Hambatan yang Dihadapi Selama Pelatihan

Pelatihan kuliner tradisional seperti *Ayam Betutu* dan *Jukut Serombotan* tidak lepas dari berbagai tantangan yang cukup signifikan dalam pelaksanaannya. Salah satu tantangan utama adalah keterbatasan bahan dan rempah-rempah tradisional, di mana beberapa bahan khas Bali yang autentik sulit diperoleh dalam jumlah memadai atau kualitas terbaik, terutama jika pelatihan dilakukan di luar Bali. Kondisi ini dapat memengaruhi cita rasa dan keaslian hidangan yang dihasilkan. Selain itu, keterbatasan waktu pelatihan menjadi kendala tersendiri, mengingat proses memasak hidangan tradisional seperti *Ayam Betutu* memerlukan waktu yang cukup lama, sehingga sulit disesuaikan dengan jadwal pelatihan yang singkat. Akibatnya, peserta tidak selalu dapat menyaksikan seluruh proses secara langsung. Tantangan berikutnya berkaitan dengan latar belakang peserta yang beragam, baik dari segi pengalaman maupun pengetahuan memasak, yang menyebabkan sebagian peserta kesulitan mengikuti teknik memasak tradisional yang cukup kompleks. Keterbatasan fasilitas dan peralatan juga menjadi kendala, karena dapur yang digunakan dalam pelatihan umumnya merupakan dapur modern yang belum sepenuhnya dilengkapi dengan peralatan tradisional seperti alat pengukus besar atau tungku pembakaran khas Bali. Terakhir, kendala komunikasi dan bahasa turut memengaruhi kelancaran pelatihan, terutama dalam komunitas yang heterogen, di mana perbedaan istilah kuliner atau bahasa dapat menghambat pemahaman antara fasilitator dan peserta.

Cara Mengatasi Tantangan Tersebut

Untuk mengatasi berbagai hambatan yang muncul selama pelatihan kuliner tradisional, telah diterapkan sejumlah solusi praktis dan strategis yang disesuaikan dengan kondisi lapangan. Pertama, dalam menghadapi keterbatasan bahan, pelatihan mengandalkan sumber bahan lokal yang tersedia di pasar atau dari petani setempat yang terpercaya. Apabila bahan asli sulit ditemukan, digunakan bahan substitusi yang memiliki cita rasa serupa, tanpa mengurangi kualitas masakan. Fasilitator juga memberikan penjelasan mendalam mengenai karakteristik dan peran masing-masing rempah agar peserta tetap memahami esensi masakan tradisional. Kedua, untuk mengatasi keterbatasan waktu, metode demonstrasi dipadukan dengan dokumentasi visual seperti video atau foto proses memasak secara lengkap. Proses memasak yang panjang disederhanakan dengan menampilkan tahapan awal dan akhir, sementara peserta diberi kesempatan mencoba langsung tahap-tahap penting. Ketiga, pemberian pendampingan intensif kepada peserta yang kurang berpengalaman dilakukan melalui pembagian kelompok berdasarkan tingkat kemampuan, sehingga proses pembelajaran menjadi lebih terarah dan efisien. Keempat, dalam hal fasilitas dan peralatan, panitia melakukan pengecekan dan persiapan terlebih dahulu. Jika alat tradisional tidak tersedia, maka digunakan peralatan modern yang dapat meniru teknik memasak tradisional, seperti oven bersuhu rendah sebagai pengganti tungku. Terakhir, kendala komunikasi diatasi dengan penggunaan bahasa yang sederhana dan dibantu media visual seperti gambar, video, serta demonstrasi langsung agar pesan yang disampaikan fasilitator mudah dipahami semua peserta. Pendekatan-pendekatan ini terbukti mendukung kelancaran pelatihan dan menjaga kualitas proses belajar secara menyeluruh.

Pelajaran yang Dapat Diambil untuk Pelatihan Batch Berikutnya

Dari pengalaman pelatihan Batch 1, sejumlah pelajaran penting telah diidentifikasi dan dapat dijadikan acuan untuk meningkatkan kualitas pelatihan selanjutnya. Salah satu aspek krusial adalah perencanaan logistik yang lebih matang, terutama dalam pengadaan bahan dan peralatan yang perlu dilakukan jauh hari dengan koordinasi yang baik agar bahan-bahan tradisional tersedia dalam jumlah dan kualitas yang memadai. Selain itu, durasi pelatihan perlu dibuat lebih fleksibel dan memadai, misalnya dengan memperpanjang waktu pelatihan atau membaginya ke dalam beberapa sesi, sehingga peserta dapat mengikuti seluruh proses memasak, termasuk tahapan yang memerlukan waktu lama. Kualitas fasilitator juga menjadi perhatian penting; fasilitator diharapkan mampu beradaptasi dengan berbagai tingkat kemampuan peserta serta mengembangkan metode pengajaran yang lebih interaktif dan inklusif. Untuk memperkaya pengalaman belajar, pelatihan juga perlu dilengkapi dengan materi pendukung digital seperti modul dan video tutorial yang dapat diakses sebelum maupun sesudah pelatihan, guna mendukung pemahaman dan praktik mandiri peserta. Di sisi lain, peningkatan komunikasi dan keterlibatan peserta sangat penting untuk membangun komunitas belajar yang aktif dan mendorong partisipasi yang lebih bermakna. Terakhir, pelaksanaan evaluasi dan pengumpulan umpan balik secara berkelanjutan menjadi langkah strategis untuk mengidentifikasi hambatan sejak dini dan menyesuaikan pelatihan sesuai kebutuhan peserta. Dengan memahami tantangan yang telah dihadapi dan menerapkan solusi yang tepat, pelatihan kuliner Bali untuk Batch berikutnya dapat dirancang secara lebih efektif, efisien, dan memberikan pengalaman belajar yang optimal. Pendekatan yang adaptif dan responsif terhadap kebutuhan komunitas akan memperkuat pelestarian kuliner tradisional sekaligus memberdayakan peserta secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Pelatihan kuliner tradisional Bali Batch 1 telah menunjukkan capaian yang menggembirakan dalam peningkatan kapasitas masyarakat, khususnya dalam penguasaan teknik memasak dua hidangan khas Bali, yaitu Ayam Betutu dan Jukut Serombotan. Dengan pendekatan pembelajaran yang terstruktur dan partisipatif, peserta tidak hanya memperoleh keterampilan teknis, tetapi juga mengalami peningkatan kepercayaan diri dalam mengolah dan menyajikan masakan tradisional secara autentik. Keberhasilan pelatihan ini tercermin dari antusiasme peserta, kualitas hasil masakan, serta umpan balik yang positif dan membangun.

Lebih dari sekadar pelatihan memasak, kegiatan ini juga berperan penting dalam penguatan ikatan sosial dan pelestarian nilai-nilai budaya lokal, khususnya di lingkungan Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao Bali. Pelatihan kuliner terbukti sebagai sarana strategis dalam pembangunan kapasitas masyarakat secara holistik—mengintegrasikan aspek keterampilan ekonomi, pelestarian budaya, dan pemberdayaan sosial. Hal ini memberikan kontribusi nyata terhadap penguatan identitas budaya, peningkatan partisipasi komunitas dalam menjaga tradisi, serta penciptaan peluang usaha berbasis kearifan lokal.

Untuk kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) pelatihan kuliner batch selanjutnya, penting untuk mempertimbangkan fleksibilitas waktu pelatihan, perencanaan logistik yang lebih matang, serta penguatan materi pendukung berbasis digital. Peningkatan kualitas fasilitator dan metode pengajaran yang inklusif juga menjadi kunci agar pelatihan mampu menjangkau peserta dengan latar belakang yang beragam. Kolaborasi lintas sektor, seperti dengan lembaga pendidikan dan institusi pariwisata, diharapkan dapat memperluas dampak program, memperkuat pelestarian kuliner tradisional, dan membuka lebih banyak ruang pemberdayaan ekonomi komunitas. Dengan pendekatan yang berkelanjutan dan adaptif terhadap kebutuhan lokal, pelatihan kuliner tradisional

dapat menjadi motor penggerak dalam menciptakan masyarakat yang mandiri, berbudaya, dan sejahtera.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada (1) Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LP2M) Akademi Pariwisata Denpasar yang telah mendanai PkM Pelatihan Kuliner Tradisional Bali ini; (2) seluruh tim PkM yang sudah melaksanakan kegiatan pelatihan ini dengan baik; (3) pengelola Lab. Kitchen dan Restauruant Akademi Pariwisata Denpasar, yang telah membantu kegiatan ini dengan penuh tanggung jawab; dan (4) mitra PkM, yakni Para Ibu Ikatan Keluarga Besar Ofalangga Rote Ndao yang mengikuti kegiatan pelatihan ini dengan antusias.

DAFTAR PUSTAKA

- American Culinary Federation. (2018). ACF culinary arts standards and competencies. American Culinary Federation.
- Brookhart, S. M. (2013). How to create and use rubrics for formative assessment and grading. ASCD.
- Brown, A. (2018). Traditional foods of Bali: Culture and cuisine. Bali Cultural Press.
- Gupta, R. (2019). Culinary education and cultural heritage preservation: A community-based approach. *Journal of Vocational Training and Development*, 12(3), 45–59.
- James, W., & Singer, J. (2017). Performance-based assessment in culinary arts training. *Journal of Hospitality Education*, 12(2), 45–58. <https://doi.org/10.1080/xxxx>
- Paristha, N. P. T., Selamet, I. W. A., Arianty, A. A. A. A. S., & Suwintari, I. G. A. E. (2025). Peningkatan penyajian makanan tradisional melalui pelatihan food plating di Uma Palak Subak Sembung Denpasar. *Bina Cipta*, 4(1), 28–35.
- Resep dan cara masak Ayam Betutu khas Bali yang pedas dan nikmat. (2024, Mei 17). DetikBali. <https://www.detik.com/bali/berita/d-7344296/resep-dan-cara-masak-ayam-betutu-khas-bali-yang-pedas-dan-nikmat>
- Smith, J., & Lee, M. (2020). Community engagement in cultural preservation: The role of local initiatives. *International Journal of Cultural Studies*, 23(4), 512–528.
- Snyder, L., & Snyder, M. (2008). Teaching critical thinking and performance skills in culinary education. *Journal of Teaching in Travel & Tourism*, 8(4), 1–18.
- Stiggins, R. J. (2017). Revolutionize assessment: Empower students, inspire learning. Corwin Press.
- Sriastuti, E. (2021, Agustus 23). Resep pembaca: Resep ayam betutu Gilimanuk yang pedas gurih berempah. DetikFood. <https://food.detik.com/resep-pembaca/d-5698302/resep-pembaca-resep-ayam-betutu-gilimanuk-yang-pedas-gurih-berempah>
- Sugeng, K. (2023). Resep serombotan Klungkung Bali yang super sehat, begini buatnya! IDN Times. <https://www.idntimes.com/food/recipe/resep-serombotan-klungkung-bali-yang-super-sehat-begini-buatnya-01-mr4bd-q0ngcm>
- UNESCO. (2013). Convention for the safeguarding of the intangible cultural heritage. United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization.
- Widodo, J., & Setiawan, R. (2019). Evaluasi efektivitas pelatihan menggunakan model pretest–posttest. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 52(3), 211–223.
- Widiastuti, I. A. (2020). Pengembangan modul pelatihan kuliner berbasis kompetensi. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 10(1), 33–42.

Zulkifli, M. (2021). Metode evaluasi berbasis kinerja pada pelatihan keterampilan kuliner. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(2), 88–97.