



PENINGKATAN KAPASITAS SUMBER DAYA MANUSIA MELALUI PROGRAM PENGOLAHAN PRODUK BAHAN LOKAL DAN HIGIENE DI SEKOLAH ADAT RENGGANIS DESA SUKADANA LOMBOK TENGAH, NUSA TENGGARA BARAT

Oleh

Muhammad Husni HM¹, Surayyal Hizmi², Oktomi Harja³, Desak Putu Candra Dewi⁴, Komang Mahawira⁵, H.Lalu Ratmaja⁶, Bagus Dwie Abrinzar Prajan Maturbongs⁷, Anak Agung Gede Puja Anggara⁸, Sirajuddin⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} Politeknik Pariwisata Lombok, Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat

Email: ¹husni@ppl.ac.id

Article History:

Received: 10-07-2026

Revised: 26-07-2026

Accepted: 13-08-2026

Keywords:

Food Hygiene; Local

Food; Community

Empowerment;

Gembili; Tourism

Abstract: This community service program was conducted at Rengganis Indigenous School, Sukadana Village, Central Lombok Regency, to enhance community capacity through food hygiene training and local food processing. Sukadana Village is one of the supporting villages of the Mandalika Special Economic Zone, which has considerable potential for developing local products to support the tourism sector. However, the utilization of local food commodities, particularly *Dioscorea esculenta* (gembili), and the implementation of food hygiene principles remain limited. This program aimed to improve participants' knowledge and practical skills in food hygiene while introducing value-added processing of gembili into sponge cake products. The program employed a participatory approach combined with experiential learning through observation, lectures, hands-on practice, mentoring, and evaluation. Twenty participants consisting of community members and managers of Rengganis Indigenous School were involved. The results indicated that participants gained a better understanding of food hygiene practices and successfully produced gembili sponge cakes with satisfactory texture, taste, and appearance. Nevertheless, greater attention is still needed regarding the consistent use of personal protective equipment during food preparation. Overall, the program contributed to strengthening community capacity in producing safe, high-quality local food products with potential to support community-based tourism development.

PENDAHULUAN

Desa merupakan unit pembangunan yang memiliki posisi strategis dalam mendorong pertumbuhan ekonomi berbasis potensi lokal. Pengembangan desa saat ini tidak lagi hanya berorientasi pada pembangunan infrastruktur, tetapi juga diarahkan pada peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) agar mampu mengelola sumber daya yang dimiliki secara produktif dan berkelanjutan. Peningkatan kapasitas masyarakat menjadi salah satu faktor utama dalam mewujudkan pembangunan desa yang mandiri karena kualitas SDM berpengaruh langsung terhadap kemampuan masyarakat dalam menciptakan inovasi,



meningkatkan produktivitas, serta memanfaatkan peluang ekonomi yang berkembang di wilayahnya. Dalam perspektif *community development*, pemberdayaan masyarakat merupakan proses yang bertujuan meningkatkan kemampuan individu maupun kelompok agar mampu mengelola sumber daya secara mandiri melalui peningkatan pengetahuan, keterampilan, dan partisipasi aktif dalam pembangunan (Ife & Tesoriero, 2014; Chambers, 2017). Pendekatan pemberdayaan yang melibatkan partisipasi aktif masyarakat terbukti mampu meningkatkan keberlanjutan program, rasa memiliki (*sense of ownership*), serta mendorong masyarakat menjadi pelaku utama dalam pembangunan lokal (Aghazamani et al., 2020; Goodwin, 2021). Kabupaten Lombok Tengah merupakan salah satu wilayah yang mengalami perkembangan sektor pariwisata yang sangat pesat sejak ditetapkannya Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika sebagai destinasi pariwisata prioritas nasional. Perkembangan kawasan tersebut membuka peluang ekonomi baru bagi masyarakat sekitar, namun sekaligus menuntut peningkatan kualitas sumber daya manusia agar mampu menghasilkan produk dan layanan yang memenuhi standar industri pariwisata. Pembangunan pariwisata yang berkelanjutan menempatkan masyarakat lokal sebagai aktor utama dalam menciptakan manfaat ekonomi sekaligus menjaga keberlanjutan sosial, budaya, dan lingkungan (UNWTO, 2018). Di Desa Sukadana juga terdapat Sekolah Adat Rengganis yang berperan sebagai lembaga pendidikan berbasis kearifan lokal. Sekolah adat memiliki fungsi penting dalam mentransmisikan nilai-nilai budaya, melestarikan identitas masyarakat, serta menjadi media pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan kapasitas yang sesuai dengan kebutuhan lokal (UNESCO, 2017). Pendekatan pendidikan berbasis masyarakat dinilai mampu meningkatkan partisipasi masyarakat dalam pembangunan sekaligus memperkuat keberlanjutan program pemberdayaan. Salah satu potensi yang dimiliki Desa Sukadana adalah keberadaan komoditas pangan lokal berupa gembili (*Dioscorea esculenta*). Umbi lokal ini memiliki kandungan karbohidrat kompleks, serat pangan, serta berbagai senyawa bioaktif yang berpotensi dikembangkan menjadi produk pangan bernilai tambah. Diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal merupakan salah satu strategi penting dalam meningkatkan ketahanan pangan, mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor, serta menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat (Kementerian Pertanian RI, 2020; FAO, 2023). Berbagai penelitian menunjukkan bahwa inovasi pengolahan bahan pangan lokal mampu meningkatkan nilai tambah produk, memperluas peluang usaha masyarakat, serta mendukung pembangunan sistem pangan yang berkelanjutan. Pemanfaatan umbi lokal sebagai bahan baku produk olahan juga dinilai mampu meningkatkan daya saing pangan lokal apabila didukung oleh inovasi produk dan strategi pemasaran yang tepat (Mubaiwa et al., 2018; Kusnandar et al., 2021).

Pengembangan produk pangan lokal tidak hanya memerlukan inovasi dalam pengolahan, tetapi juga harus memperhatikan aspek keamanan pangan. Higiene pangan merupakan serangkaian tindakan yang bertujuan menjaga keamanan makanan sejak proses penerimaan bahan baku, penyimpanan, pengolahan, hingga penyajian. Organisasi Kesehatan Dunia menjelaskan bahwa pangan yang tidak ditangani secara higienis dapat menjadi media penyebaran lebih dari 200 jenis penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*). Oleh karena itu, WHO mengembangkan konsep Five Keys to Safer Food, yaitu menjaga kebersihan, memisahkan bahan mentah dan matang, memasak hingga matang sempurna, menjaga makanan pada suhu yang aman, serta menggunakan air dan bahan baku yang aman sebagai prinsip dasar keamanan pangan (WHO, 2006; WHO, 2022). Selain pedoman internasional



tersebut, berbagai penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan mengenai higiene berpengaruh signifikan terhadap praktik keamanan pangan selama proses pengolahan. Pelatihan higiene secara berkelanjutan terbukti mampu meningkatkan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip keamanan pangan (Da Cunha et al., 2014; Akabanda et al., 2017). Penerapan higiene pangan menjadi semakin penting ketika masyarakat diarahkan untuk menghasilkan produk kuliner yang akan dipasarkan kepada wisatawan. Dalam industri pariwisata, kualitas produk tidak hanya diukur dari cita rasa, tetapi juga dari aspek keamanan pangan yang mampu meningkatkan kepercayaan konsumen dan daya saing destinasi (UNWTO, 2018; FAO, 2024). Berdasarkan uraian tersebut, tim dosen Politeknik Pariwisata Lombok melaksanakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui program Peningkatan Kapasitas Sumber Daya Manusia melalui Pelatihan Pengolahan Produk Berbasis Bahan Lokal dan Higiene di Sekolah Adat Rengganis Desa Sukadana. Kegiatan ini dirancang menggunakan pendekatan partisipatif dan *experiential learning*. Penggunaan metode *experiential learning* dipilih karena memberikan kesempatan kepada peserta untuk belajar melalui pengalaman langsung sehingga proses pembelajaran menjadi lebih mudah dipahami dan diingat. Pendekatan ini dinilai efektif dalam meningkatkan keterampilan praktis karena peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga melakukan praktik, refleksi, dan evaluasi selama kegiatan berlangsung (Kolb & Kolb, 2017) sehingga peserta tidak hanya memperoleh pemahaman mengenai prinsip-prinsip higiene pangan, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung pengolahan gembili menjadi produk kue bolu yang memiliki nilai tambah ekonomi. Melalui kegiatan ini diharapkan terjadi peningkatan pengetahuan, keterampilan, serta kesadaran masyarakat dalam menghasilkan produk pangan lokal yang aman, berkualitas, dan berdaya saing sehingga mampu mendukung pengembangan ekonomi masyarakat sekaligus memperkuat posisi Desa Sukadana sebagai desa penyangga kawasan pariwisata Mandalika.

METODE

Lokasi, waktu, dan peserta

Kegiatan dilaksanakan di Sekolah Adat Rengganis, Desa Sukadana, Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, pada Jumat–Sabtu, 26–27 Juni 2026, pukul 08.00–16.00 WITA. Peserta berjumlah 20 orang yang terdiri atas pengelola sekolah adat dan masyarakat setempat. Tim pelaksana berasal dari Politeknik Pariwisata Lombok dan melibatkan dosen serta mahasiswa Program Studi Seni Kuliner sebagai fasilitator teknis.

Pendekatan program

Program menggunakan pendekatan partisipatif yang menempatkan peserta sebagai mitra belajar sejak identifikasi kebutuhan sampai evaluasi. Pendekatan tersebut dipadukan dengan *experiential learning* agar konsep higiene dan teknik produksi dipahami melalui pengalaman langsung. Siklus pembelajaran diterapkan dalam bentuk: pengalaman konkret melalui praktik; refleksi atas proses dan hasil; penjelasan konsep untuk memahami penyebab keberhasilan atau kendala; dan percobaan aktif melalui perbaikan teknik selama pendampingan. Desain ini dipilih karena pelatihan pangan memerlukan integrasi pengetahuan, keterampilan motorik, pengambilan keputusan, dan disiplin kerja. Penerapan pengalaman konkret, refleksi, konseptualisasi, dan percobaan aktif tersebut konsisten dengan prinsip *experiential learning* yang menempatkan peserta sebagai pelaku aktif dalam



konteks permasalahan nyata (Kolb & Kolb, 2017; Morris, 2020).

Tahapan pelaksanaan

Tabel 1. Tahapan, kegiatan utama, dan keluaran program

No.	Tahap	Kegiatan utama	Keluaran langsung
1	Identifikasi kebutuhan	Observasi lapangan dan diskusi dengan pengelola serta masyarakat mengenai potensi bahan lokal, kebutuhan pelatihan, fasilitas, dan sasaran kegiatan.	Gambaran kebutuhan, kesiapan peserta, serta fokus materi.
2	Edukasi higiene pangan	Pemaparan prinsip kebersihan personal, kebersihan peralatan dan area kerja, pencegahan kontaminasi silang, keamanan bahan baku, dan penanganan pangan.	Kesamaan pemahaman dasar sebelum praktik.
3	Demonstrasi produk	Penjelasan karakteristik gembili, resep, takaran, fungsi bahan, urutan kerja, teknik pencampuran, pemanggangan, dan indikator kematangan.	Acuan proses dan resep untuk praktik kelompok.
4	Praktik dan pendampingan	Peserta dibagi menjadi empat kelompok kerja, menyiapkan bahan, mengoperasikan alat, mengolah adonan, memanggang, dan menyajikan produk dengan pendampingan fasilitator.	Bolu gembili dari setiap kelompok serta pengalaman praktik langsung.
5	Evaluasi dan refleksi	Penilaian deskriptif terhadap proses, higiene, tampilan, tekstur, dan rasa; dilanjutkan dengan umpan balik, identifikasi kendala, dan rekomendasi perbaikan.	Capaian awal dan daftar kebutuhan pendampingan lanjutan.

Materi dan praktik pengolahan

Materi higiene mengacu pada prinsip dasar keamanan pangan dan disesuaikan dengan situasi pengolahan skala rumah tangga. Pokok bahasan meliputi kebersihan tangan dan pakaian kerja, kondisi kesehatan penjamah, kebersihan permukaan dan peralatan, kualitas air dan bahan, pemisahan sumber kontaminasi, pengendalian waktu-suhu secara sederhana, serta kebersihan area produksi. Pada sesi produk, fasilitator menjelaskan fungsi bahan, tahapan persiapan gembili, konsistensi adonan, penggunaan alat, pemanggangan, dan penyajian. Peserta kemudian mempraktikkan resep secara berkelompok. Fasilitator



memberikan koreksi pada saat proses berlangsung agar peserta dapat langsung menghubungkan konsep dengan tindakan. Cakupan materi tersebut sejalan dengan prinsip Five Keys to Safer Food dan bukti bahwa perilaku higiene dipengaruhi oleh kombinasi pengetahuan, sikap, karakteristik individu, ketersediaan fasilitas, serta dukungan organisasi (WHO, 2006; Lee & Seo, 2020).

Evaluasi dan analisis data

Evaluasi bersifat deskriptif dan menggunakan catatan observasi fasilitator, diskusi reflektif, serta penilaian langsung terhadap produk. Aspek proses mencakup partisipasi, ketepatan urutan kerja, kebersihan area dan alat, serta penggunaan perlengkapan higiene yang disepakati selama pelatihan. Aspek produk mencakup tampilan, tekstur, rasa, dan kesesuaian umum dengan contoh yang diberikan. Data diringkas secara naratif untuk menggambarkan capaian langsung, kendala, dan kebutuhan tindak lanjut. Program tidak menggunakan kelompok pembandingan, instrumen pre-test-post-test terstandar, panel sensori terlatih, analisis proksimat, maupun uji mikrobiologi. Oleh karena itu, hasil tidak dianalisis secara inferensial dan tidak digunakan untuk menyimpulkan perubahan perilaku jangka panjang. Pemilihan observasi proses sebagai bagian evaluasi didasarkan pada rekomendasi agar penilaian pelatihan keamanan pangan tidak hanya mengukur pengetahuan, tetapi juga memeriksa perilaku yang dapat diamati (Bulochova et al., 2024; Cotter et al., 2022).



Gambar 1. Kegiatan Observasi lapangan dan berdiskusi dengan pihak Sekolah Adat Rengganis, Desa Sukadana.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Higiene dalam pengelolaan produk

Pengabdian kepada masyarakat telah berjalan sesuai dengan perencanaan yang dibangun dengan tujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat terkait pentingnya higiene dan mengolah pangan lokal menjadi produk baru yang mampu memberikan kontribusi secara ekonomi dan pengetahuan dalam mengolah pangan lokal di daerah sekolah adat rengganis, Desa Sukadana Kabupaten Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat. Tahap kegiatan yang di mulai dari penjelasan terkait dengan Higiene. Higiene makanan merupakan salah satu aspek yang sangat penting dalam industri pangan karena berkaitan langsung dengan kesehatan konsumen dan kualitas pelayanan yang diberikan. Pada dasarnya, higiene makanan adalah segala upaya yang dilakukan untuk menjaga makanan agar tetap bersih, aman, dan layak dikonsumsi sejak bahan makanan diterima, disimpan,



diolah, hingga disajikan kepada pelanggan. Makanan yang terlihat menarik belum tentu aman untuk dikonsumsi apabila proses penanganannya tidak memperhatikan prinsip-prinsip hygiene. Oleh karena itu, setiap orang yang terlibat dalam proses pengolahan makanan memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa makanan tidak mengalami kontaminasi, baik yang berasal dari manusia, peralatan, lingkungan, maupun bahan makanan itu sendiri. Kebersihan diri seorang penjamah makanan menjadi faktor yang sangat penting karena tangan, pakaian, rambut, atau bahkan kondisi kesehatan seseorang dapat menjadi media perpindahan mikroorganisme ke dalam makanan. Selain itu, kebersihan peralatan memasak, area dapur, tempat penyimpanan bahan makanan, serta kualitas air yang digunakan juga harus selalu dijaga agar tidak menjadi sumber pencemaran. Dalam praktiknya, hygiene makanan juga menekankan pentingnya memisahkan bahan mentah dan bahan matang, mengolah makanan pada suhu yang tepat, serta menyimpan makanan sesuai standar agar pertumbuhan bakteri dapat dicegah. Penerapan hygiene yang baik bukan hanya bertujuan untuk menghindari keracunan makanan atau penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*), tetapi juga menjadi bagian dari profesionalisme dalam industri jasa. Di sektor perhotelan dan restoran, konsumen tidak hanya menilai cita rasa makanan, tetapi juga mengharapkan makanan yang aman dan diproses dengan cara yang higienis. Oleh karena itu, penerapan hygiene makanan harus menjadi budaya kerja yang dilakukan secara konsisten oleh seluruh karyawan, bukan sekadar untuk memenuhi standar operasional, tetapi sebagai bentuk komitmen dalam memberikan pelayanan yang berkualitas, melindungi kesehatan konsumen, serta menjaga reputasi dan keberlanjutan usaha. Dengan demikian, hygiene makanan bukan hanya berbicara mengenai kebersihan, tetapi juga mencerminkan tanggung jawab, disiplin, dan profesionalisme dalam setiap proses pengolahan makanan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai memahami pentingnya penerapan hygiene sebagai bagian dari keamanan pangan. Temuan ini sejalan dengan penelitian Da Cunha et al. (2014) dan Akabanda et al. (2017) yang menjelaskan bahwa peningkatan pengetahuan melalui pelatihan memiliki pengaruh positif terhadap perubahan perilaku penjamah makanan dalam menerapkan prinsip-prinsip hygiene selama proses pengolahan.



Gambar 2. Penjelasan materi hygiene

2. Pengolahan Kue Bolu Bahan Dasar Gembili (Produk Lokal Desa Sukadana)

Kegiatan pengabdian masyarakat pada bagian ini adalah mengajarkan masyarakat dan pengelola Sekolah Adat Rengganis dalam mengelola komoditas pangan lokal yaitu gembili menjadi produk yang memiliki nilai tambah. Salah satu produk yang dapat di olah dari gembili adalah pembuatan kue bolu dengan berbahan Gembili, pemilihan produk berupa kue bolu gembili ini merupakan pilihan yang tepat bukan hanya di lihat dari melimpahnya

gembili sebagai komoditas lokal di Desa Sekadana tetap juga produk bolu dapat menjadi makanan/kue tradisional yang dapat di perjual belikan dengan mudah mengingat juga lokasi Sekolah Adat Desa Sukadana dekat dengan Sirkuit Internasional Mandalika.

Kegiatan di mulai dari penjelasan terkait dengan resep pembuatan kue bolu dengan bahan dasar gembili. Materi resep di sampaikan oleh tim Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Pariwisata Lombok beserta mahasiswa program studi Seni Kuliner kepada seluruh peserta kegiatan



Gambar 3. Penjelasan resep Kue Bolu Gembili

Langkah berikutnya peserta mempratekkan langsung dan mengola bahan dasar berdasarkan resep yang telah di jelaskan sebelumnya. Pada kegiatan ini masyarakat langsung diampingin oleh tim agar proses pencampuran bahan berjalan dengan baik dan sesuai dengan takaran. Dalam kegiatan ini pula peserta di ajarkan dalam mengoperasikan alat-alat masak rumah tangga dan teknik memasak agar produk yang dihasilkan dapat maksimal



Gambar 4. Proses Pengolahan Bahan Dan Pembuatan Kue Bolu Berbahan Dasar Gembili



Difase terakhir yaitu proses penilaian dan evaluasi kepada produk yang telah dibuat. Evaluasi ini bertujuan sebagai masukan kepada Masyarakat terkait hasil produk apakah produk tersebut sesuai dengan hasil yang telah di rencanakan. Dari hasil produk yang telah di kerjakan, sejauh ini hasil produk sudah bagus dan sesuai dengan akhir hasil yang di harapkan. Namun hal yang perlu menjadi perhatian dalam proses pembuatan kue bolu gembili yaitu terkait dengan penggunaan alat-alat keselamatan kerja seperti sarung tangan dan masker. Hal ini perlu ditingkatkan kepeduliannya agar selama proses mengelola dan mengolah makanan tidak terjadi kecelakaan kerja.



Gambar 5 . Evaluasi Pengolahan Dan Pembuatan Kue Bolu Berbahan Dasar Gembili

Keberhasilan menghasilkan produk pada satu kali pelatihan belum cukup untuk menyatakan bahwa peserta telah memiliki kompetensi produksi yang stabil jika ingin dipasarkan. Oleh karena itu replikasi mandiri diperlukan untuk mengetahui apakah mutu dapat dipertahankan tanpa arahan fasilitator. Selain itu, penilaian sensori dalam kegiatan belum menggunakan panel terlatih, skala hedonik, atau jumlah responden yang memadai sehingga hasil hanya menggambarkan penerimaan awal. Pada tahap lanjutan, formula perlu diuji melalui beberapa kali produksi dan penilaian konsumen yang lebih sistematis, misalnya terhadap warna, aroma, rasa, kelembutan, kesukaan keseluruhan, ukuran porsi, dan kesiediaan membeli.

Tabel 2. Ringkasan capaian langsung, bukti, dan kebutuhan tindak lanjut

Aspek	Capaian langsung	Bukti kegiatan	Tindak lanjut prioritas
Partisipasi	Peserta terlibat dalam diskusi dan praktik kelompok.	Kehadiran, pembagian tugas, tanya jawab, dan penyelesaian proses.	Membentuk kelompok produksi dan pembagian peran tetap.
Higiene pangan	Peserta mengenali pentingnya kebersihan dan pencegahan kontaminasi.	Respons diskusi dan penerapan selama praktik.	SOP higiene, daftar periksa, fasilitas cuci tangan, dan supervisi.



Aspek	Capaian langsung	Bukti kegiatan	Tindak lanjut prioritas
Keterampilan teknis	Setiap kelompok mampu mengikuti tahapan pembuatan bolu gembili.	Produk selesai dan proses dilakukan dengan pendampingan.	Replikasi mandiri dan pencatatan parameter proses.
Mutu produk	Tampilan, tekstur, dan rasa secara umum dapat diterima pada evaluasi langsung.	Penilaian deskriptif fasilitator dan peserta.	Uji sensori konsumen, standardisasi ukuran, kemasan, dan umur simpan.
Kesiapan usaha	Muncul alternatif produk lokal yang dapat dikembangkan.	Adanya contoh produk dan pengalaman produksi.	Analisis biaya, harga, legalitas, merek, pemasaran, dan kelembagaan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di Sekolah Adat Rengganis, Desa Sukadana, telah memberikan kontribusi positif terhadap peningkatan kapasitas masyarakat dalam aspek higiene pangan dan pengolahan bahan pangan lokal. Melalui pendekatan partisipatif yang dipadukan dengan metode *experiential learning*, peserta tidak hanya memperoleh pemahaman mengenai pentingnya penerapan prinsip higiene dalam setiap tahapan pengolahan makanan, tetapi juga mampu mempraktikkan secara langsung pengolahan gembili menjadi kue bolu sebagai produk pangan bernilai tambah. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa produk yang dihasilkan telah memenuhi kriteria yang diharapkan dari aspek rasa, tekstur, dan tampilan, sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai salah satu produk kuliner lokal yang dapat mendukung aktivitas pariwisata di kawasan Mandalika.

Meskipun demikian, evaluasi kegiatan juga menunjukkan bahwa kesadaran peserta dalam menerapkan aspek keselamatan kerja, khususnya penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan masker selama proses pengolahan makanan, masih perlu ditingkatkan. Oleh karena itu, kegiatan pendampingan lanjutan diperlukan agar masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk yang memiliki nilai ekonomi, tetapi juga memenuhi prinsip keamanan pangan dan standar higiene yang baik. Ke depan, program serupa diharapkan dapat dikembangkan melalui pelatihan diversifikasi produk berbasis pangan lokal, pengemasan, pelabelan, pemasaran digital, serta penguatan kelembagaan usaha masyarakat sehingga mampu meningkatkan daya saing produk lokal dan memberikan manfaat ekonomi yang lebih berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

Aghazamani, Y., Hunt, C. A., & Wickens, E. (2020). Community participation in tourism planning: A systematic literature review. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 45, 183–193.



- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17(1), 40. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Chambers, R. (2017). *Can We Know Better? Reflections for Development*. Practical Action Publishing.
- Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., & De Rosso, V. V. (2014). The role of theoretical food safety training on Brazilian food handlers' knowledge, attitude and practice. *Food Control*, 43, 167–174. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>
- Food and Agriculture Organization. (2023). *Evidence Platform for Agrifood Systems and Nutrition*. FAO.
- Food and Agriculture Organization. (2023). *The State of Food and Agriculture 2023: Revealing the true cost of food to transform agrifood systems*. Rome: FAO.
- Goodwin, H. (2021). Local community involvement in tourism development. *Tourism Review International*, 25(3), 185–197.
- Ife, J., & Tesoriero, F. (2014). *Community Development in an Uncertain World*. Cambridge University Press.
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2020). *Diversifikasi Pangan Berbasis Sumber Daya Lokal*. Jakarta: Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kolb, A. Y., & Kolb, D. A. (2017). Experiential learning theory as a guide for experiential educators. *Experiential Learning & Teaching in Higher Education*, 1(1), 7–44.
- Kusnandar, F., Hariyadi, P., & Syamsir, E. (2021). Local food diversification to support sustainable food systems in Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 653(1), 012104.
- Mubaiwa, J., Fogliano, V., Chidewe, C., Linnemann, A. R., & Boekel, M. A. J. S. (2018). Utilization of local food crops in Africa. *Food Reviews International*, 34(2), 1–18.
- United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. (2017). *Local and Indigenous Knowledge Systems (LINKS)*.
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*. Geneva: World Health Organization.
- World Health Organization. (2022). *Five Keys to Safer Food*. Geneva: World Health Organization.
- World Tourism Organization. (2018). *Tourism and Culture Synergies*. Madrid: UNWTO.