J-Abdi
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.6, No.6, Nopember 2026

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pelatihan Cooking Class Berbasis Pangan Lokal Dan Kreasi Towel Art Di Desa Wisata Rembitan

Dimas Purnama Dewata[1*], Firman Koma Febdilan[2], M. Ihdal Karomi[1], Putri Rizkiyah[1], Muhammad Ilham Hamzah[1], Amirosa Ria Satiadji[1], Moh. Syarihudin[1], Muhammad Mas Multazam[1], Ayu Gardenia Lantang[1]
[1]Politeknik Pariwisata Lombok, Lombok Tengah, Nusa Tenggara Barat, Indonesia
Penulis Korespondensi: dimas@ppl.ac.id

Article History:
Received: 03-09-2026
Revised: 25-09-2026
Accepted: 06-10-2026

Keywords: *community empowerment; tourism village; cooking class; towel art; hospitality; experiential tourism*

Abstract: *This Community Service (PkM) activity aims to empower the community of Rembitan Tourism Village, Central Lombok, through cooking class training based on local food and towel art training as a strategy to strengthen human resource capacity and differentiate sustainable tourism services. Although the village lies on a strategic buffer route of the Mandalika Special Economic Zone (KEK), its local maize has not yet been processed into a value-added gastronomic tourism attraction, and residents' homestays still lack the aesthetic touches of housekeeping services. The activity used a participatory experiential learning approach consisting of field observation, Focus Group Discussions (FGD), technique demonstrations, and guided and independent practice. The program was carried out in partnership with Titian Foundation Lombok and involved 15 young participants in the cooking class session (preparing Lemper Ketan Jagung Isi Ayam, Talam Jagung, and Dadar Gulung Isi Jagung) and 17 young participants in the towel art session (creating Love Swans, Star/Flower, and Peacock shapes). The evaluation shows significant improvements in understanding of product hygiene (score 4.00/5.00), interest in culinary entrepreneurship (4.00/5.00), and creativity and towel art skills (score 4.67/5.00). The use of easily replicable local resources has built a foundation for the co-creation of experience and the strengthening of homestay servicescape in welcoming the influx of tourists to the Mandalika area.*

PENDAHULUAN

Desa Rembitan merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Pujut, Kabupaten Lombok Tengah, yang memiliki letak geografis sangat strategis karena berada langsung pada jalur utama penghubung menuju Kawasan Ekonomi Khusus (KEK) Mandalika. Sebagai salah satu Destinasi Pariwisata Super Prioritas di Indonesia, Mandalika telah menjadi magnet pariwisata internasional, terlebih dengan keberadaan Pertamina Mandalika International Circuit yang rutin menyelenggarakan ajang balap dunia bergengsi seperti MotoGP. Arus pergerakan kunjungan wisatawan ke kawasan ini terus mencatatkan tren positif yang signifikan, di mana data Semester I Tahun 2026 menunjukkan angka kunjungan menembus

685.844 wisatawan atau mengalami peningkatan sebesar 17,39% secara *year-on-year* (ITDC, 2026). Momentum ini menghadirkan efek limpahan (*spillover effect*) ekonomi dan pariwisata yang sangat besar bagi desa-desa penyangga di sekitarnya, khususnya Desa Wisata Rembitan.

Secara historis dan sosiokultural, Desa Rembitan memiliki kekayaan potensi pariwisata yang lengkap dan autentik, meliputi eksistensi perkampungan adat Sasak seperti Sade dan Ende, seni kerajinan tenun tradisional berbahan pewarna alami (Bathin & Mashur, 2023; Salita, 2019; Utami & Saksono, 2023), batik Sasambo (Safitri et al., 2017), situs cagar budaya Masjid Kuno dan Makam Wali Nyatok (Muani et al., 2023), serta potensi keanekaragaman tanaman obat herbal untuk *wellness tourism* (Maulana et al., 2024) dan kerajinan bambu lokal (Lembusora & Ratnaningsih, 2018). Dari sektor agraris, Desa Rembitan memiliki hamparan lahan pertanian jagung yang luas dan efisien secara ekonomi (Septiadi & Hidayati, 2023). Namun demikian, komoditas jagung selama ini hanya diperjualbelikan sebagai bahan mentah atau diolah secara konvensional untuk konsumsi domestik semata, tanpa pernah disentuh inovasi kuliner bernilai tambah yang terintegrasi dengan sektor pariwisata.

Padahal, dalam paradigma pariwisata kontemporer, wisata gastronomi memegang peranan krusial karena makanan lokal bukan lagi sekadar pemenuhan kebutuhan biologis wisatawan, melainkan media representasi budaya, identitas lokal, serta penghubung emosional antara pelancong dengan destinasi yang dikunjunginya (Sims, 2009; Sánchez-Cañizares et al., 2021). Di samping sektor kuliner, tingginya lonjakan kunjungan wisatawan saat musim puncak *event* internasional menuntut ketersediaan akomodasi alternatif berbasis masyarakat (*homestay*). Rumah-rumah warga di Desa Rembitan berpeluang besar mengisi kekurangan daya tampung hotel di Mandalika. Kendati demikian, unit akomodasi warga saat ini masih bersifat fungsional murni sebatas penyediaan kasur dan kamar bersih, tanpa dilengkapi diferensiasi estetika maupun standar tata graha (*housekeeping*).

Berdasarkan teori *servicescape* (Bitner, 1992), lingkungan fisik layanan dan detail tata ruang—termasuk kerapian linen serta kreasi lipatan handuk (*towel art*)—merupakan elemen stimulus yang sangat menentukan persepsi, kesan pertama, kepuasan, dan loyalitas tamu terhadap kualitas fasilitas akomodasi (Countryman & Jang, 2006; Tarmudi & Jaharuddin, 2021). Keterbatasan bekal keterampilan hospitaliti generasi muda dan ketergantungan mata pencaharian warga pada siklus musiman pertanian (Ayu et al., 2023) menyebabkan masyarakat setempat belum mampu mengonversi potensi lokal menjadi produk bernilai jual tinggi.

Guna mengatasi permasalahan tersebut, tim Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) Politeknik Pariwisata Lombok berkolaborasi dengan Pemerintah Desa Rembitan, Karang Taruna Restu, serta Community Learning Center Titian Foundation Lombok menyelenggarakan program pemberdayaan terpadu melalui dua pilar intervensi: (1) Pelatihan *cooking class* berbasis pangan lokal olahan jagung sebagai produk *experiential tourism*; dan (2) Pelatihan kreasi *towel art folding* sebagai elemen diferensiasi estetika layanan *homestay*. Program ini bertujuan membekali remaja dan generasi muda desa dengan keterampilan teknis dan kesiapan hospitaliti mandiri guna mewujudkan Desa Rembitan sebagai destinasi desa wisata yang berdaya saing dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Pengabdian ini dirancang menggunakan pendekatan terpadu yang menitikberatkan pada prinsip *Community-Based Tourism* (CBT) dan pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang partisipatif. Pelaksanaan program terdiri atas beberapa tahapan sistematis sebagai berikut:

1. **Identifikasi Awal dan Observasi Lapangan:** Tim pengusul melakukan pemetaan potensi wilayah serta observasi kondisi eksisting di Dusun Rebuk Indah, Desa Wisata Rembitan, yang berjarak sekitar 21,2 km dari kampus Politeknik Pariwisata Lombok. Tahap ini diperkuat dengan wawancara mendalam bersama Kepala Desa Rembitan (Lalu Minaksa), Ketua Karang Taruna (Rizal), serta perwakilan pengelola CLC Titian Foundation Lombok (Danang) guna menyelaraskan urgensi kebutuhan warga.
2. **Focus Group Discussion (FGD) dan Perumusan Solusi:** Menyelenggarakan forum diskusi terpumpun bersama narasumber bidang hospitaliti dan kepariwisataan untuk merumuskan kurikulum pelatihan yang aplikatif, mudah direplikasi, serta bertumpu pada sumber daya yang telah tersedia di desa tanpa menuntut investasi peralatan mahal.
3. **Penentuan Sasaran Audiens:** Sasaran peserta pelatihan dibagi ke dalam dua kelompok prioritas: (a) 15 orang remaja usia 15–17 tahun (tingkat SMP/SMA) dari Dusun Rebuk Indah untuk program *cooking class* pangan lokal; serta (b) 17 orang pemuda-pemudi Karang Taruna dan pengelola *homestay* warga untuk program kreasi *towel art*.
4. **Pelaksanaan Pelatihan Terpadu (Experiential Learning):**
   - *Workshop Cooking Class (13 Juni 2026):* Dipandu oleh instruktur Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Lombok, mencakup pengenalan konsep *gastronomy tourism* dan *co-creation*, standar *mise en place*, higienitas dan sanitasi pangan, demonstrasi pembuatan 3 menu kreasi jagung (Lemper Ketan Jagung Isi Ayam, Talam Jagung, Dadar Gulung Isi Jagung), praktik memasak kelompok, hingga teknik presentasi (*plating*).
   - *Workshop Towel Art (12 September 2026):* Dipandu oleh instruktur Program Studi Divisi Kamar, mencakup penanaman konsep *servicescape* dan standar *turn down service* perhotelan, demonstrasi teknik lipat berjenjang (Love Swans, Star/Flower, Peacock), praktik terbimbing, serta eksplorasi mandiri penambahan ornamen kelopak bunga bougenville segar khas lokal.
5. **Teknik Pengumpulan dan Analisis Data:** Evaluasi efektivitas kegiatan diukur melalui kombinasi observasi unjuk kerja langsung (kinerja kerapian dan rasa olahan) serta instrumen kuesioner pasca-pelatihan berskala Likert 1–5 secara daring. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif untuk mengukur tingkat kepuasan, pemahaman materi, dan persepsi kebermanfaatan program bagi kemandirian ekonomi desa.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelatihan Cooking Class Berbasis Pangan Lokal Jagung sebagai Produk Experiential Tourism

Pelaksanaan *workshop cooking class* pada 13 Juni 2026 di pelataran CLC Titian Foundation diikuti secara antusias oleh 15 remaja Dusun Rebuk Indah. Pelatihan ini membedakan secara tegas antara kursus memasak konvensional dengan atraksi *cooking class* dalam konteks pariwisata. Pada kursus memasak biasa, fokus hanya tertuju pada

transfer resep, sedangkan dalam *cooking class* pariwisata, seluruh rangkaian tahapan memasak diolah menjadi atraksi pengalaman (*experiential tourism*) berbasis *co-creation* (Park & Widyanta, 2022). Wisatawan diajak berinteraksi langsung, menyentuh bahan mentah, mendengar narasi asal-usul komoditas lokal, hingga merayakan hasil olahan bersama fasilitator desa.

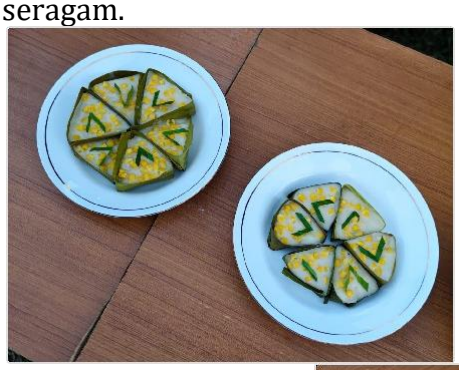


Gambar 1. Tim Instruktur PPL Bersiap di Stasiun Memasak

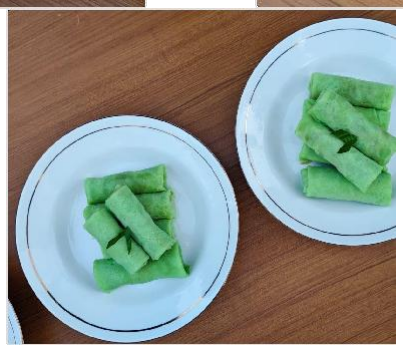
Gambar 2. Demonstrasi Pengolahan Bahan Jagung kepada Peserta

Pemilihan komoditas jagung didasarkan pada melimpahnya panen lokal di Desa Rembitan. Tiga produk inovasi dirancang dengan karakter rasa dan teknik pengolahan yang variatif, meliputi cita rasa gurih dan manis:

1. **Lemper Ketan Jagung Isi Ayam (Gurih):** Memadukan beras ketan pulen dengan bulir beras jagung lokal sebagai lapisan pembungkus luar, diisi daging ayam suwir kaya rempah, serta dibungkus rapi menggunakan daun pisang bertusuk lidi alami. Menu ini melatih peserta teknik proporsionalitas rasa dan kerapian pembungkusan tradisional.
2. **Talam Jagung (Manis):** Kue basah tradisional berbasis pengukusan dua lapis (lapisan dasar adonan jagung manis pipil dan lapisan atas santan gurih). Menu ini melatih peserta dalam pengendalian suhu kukusan, konsistensi adonan, serta presisi pemotongan segitiga geometris yang menarik.
3. **Dadar Gulung Isi Jagung (Manis):** Mengombinasikan kulit dadar lembut beraroma daun suji hijau alami dengan isian unti jagung manis pipil dan parutan kelapa muda. Menu ini mengasah keterampilan membuat lembaran kulit tipis berpori dan teknik penggulungan yang seragam.







Gambar 3. Talam Jagung Dua Lapis *Gambar 4. Lemper Ketan Jagung Isi Ayam*

Gambar 5. Dadar Gulung Isi Jagu

Tabel 1. Karakteristik Produk Olahan Pangan Lokal Jagung Desa Rembitan

Nama Produk	Komposisi Jagung & Bahan Lokal	Profil Rasa	Pengalaman Wisatawan (Experiential Learning)
Lemper Ketan Jagung Isi Ayam	Beras ketan, beras jagung lokal, suwiran daging ayam bumbu rempah, daun pisang.	Gurih, aromatik	Teknik pengukusan ketan-jagung, pembuatan isian bumbu, dan seni membungkus daun tradisional.
Talam Jagung	Jagung manis pipil segar, tepung beras, santan kelapa, daun pandan.	Manis gurih lembut	Teknik pengukusan bertingkat dua lapis, pengaturan kekentalan adonan, dan pemotongan geometris.
Dadar Gulung Isi Jagung	Tepung terigu, pewarna alami daun suji, isian unti kelapa parut dan jagung manis.	Manis legit	Keterampilan mencetak kulit dadar tipis di wajan datar dan teknik menggulung presisi.

Berdasarkan hasil kuesioner pasca-pelatihan, peserta menunjukkan pemahaman yang sangat tinggi terhadap aspek kebersihan dan mutu makanan (skor 4,00/5,00) serta minat kuat untuk mengembangkan produk kuliner sebagai unit usaha mandiri (skor 4,00/5,00). Meskipun kemampuan memodifikasi resep secara mandiri masih dalam tahap pemula (skor 1,50/5,00), hal tersebut wajar mengingat program ini merupakan inisiasi tahap dasar. Keterlibatan remaja usia sekolah ini membuktikan potensi besar mereka sebagai pemandu lokal (*local cooking facilitators*) di masa depan (Boley & McGehee, 2014; Eck et al., 2026).

Tabel 2. Hasil Evaluasi Kuesioner Pasca-Kegiatan Cooking Class

Indikator Penilaian Aspek Cooking Class	Rata-rata Skor (1–5)	Kategori Penilaian
Memahami pentingnya kebersihan dan sanitasi produk kuliner	4,00	Tinggi
Tertarik mengembangkan produk pangan lokal menjadi unit usaha	4,00	Tinggi
Melihat produk kuliner jagung berpotensi mendukung pariwisata desa	3,50	Tinggi
Mampu mempraktikkan kembali keterampilan yang diperoleh	3,00	Sedang
Tingkat kepercayaan diri dalam mengolah pangan lokal	3,00	Sedang

Kemampuan mengembangkan variasi resep secara mandiri	1,50	Tahap Awal
Rata-rata Keseluruhan Capaian	**2,94**	**Sedang (Fondasi Awal)**



Gambar 6. Tim Pelaksana PkM Poltekpar Lombok Bersama Peserta Pelatihan Cooking Class Dusun Rebuk Indah

2. Pelatihan Kreasi Towel Art sebagai Diferensiasi Layanan Homestay Warga

Pelatihan *towel art folding* diselenggarakan pada 12 September 2026 dengan diikuti oleh 17 pemuda-pemudi dan pemilik *homestay*. Intervensi ini dirancang untuk menjawab kelemahan mendasar akomodasi perdesaan yang umumnya monoton. Dengan menanamkan filosofi *servicescape* (Bitner, 1992), peserta disadarkan bahwa kepuasan tamu tidak semata-mata diukur dari kemewahan fisik bangunan, melainkan dari ketelitian dan kehangatan layanan penyambutan (Countryman & Jang, 2006). Penataan handuk menyerupai seni melipat hotel berbintang saat *turn down service* mampu menciptakan kesan pertama (*first impression*) yang mendalam.





Gambar 7. Instruktur Memperagakan Teknik Dasar Pelipatan Handuk

Gambar 8. Peserta Mempraktikkan Pembuatan Bentuk Love Swans Berkelompok

Tiga bentuk kreasi yang diajarkan mencakup: (1) *Love Swans*, yang mengandalkan teknik gulungan presisi dan lengkungan leher angsa kembar simetris untuk tema kamar bulan madu; (2) *Star/Flower*, teknik lipatan berlapis multi-sudut untuk hiasan atas kasur; dan (3) *Peacock*, penyusunan beberapa handuk berbeda ukuran untuk membentuk ekor merak yang megah mekar. Menariknya, selama sesi latihan mandiri, peserta secara spontan mengeksplorasi penambahan bunga bougenville segar warna-warni yang dipetik di pekarangan sekitar. Penambahan ornamen alami ini melahirkan konsep *localized servicescape* yang memperkuat identitas keasrian alam Rembitan.



Gambar 9. Kreasi Star/Flower dengan Sentuhan Mahkota Bunga Alami

Gambar 10. Kombinasi Peacock dan Swans Karya Mandiri Pemuda Dusun

Evaluasi pasca-kegiatan menunjukkan tingkat kepuasan dan capaian yang istimewa. Peningkatan kreativitas peserta memperoleh skor tertinggi sebesar 4,67/5,00, dan minat mendalami keterampilan hospitaliti lainnya mencapai 4,50/5,00. Seluruh peserta (100%) menyatakan mampu membuat kreasi secara mandiri, serta melihat potensi besar penerapan teknik ini untuk menaikkan nilai sewa *homestay* warga di Desa Wisata Rembitan.

Tabel 3. Hasil Evaluasi Efektivitas Pelatihan Towel Art

Aspek Evaluasi Towel Art	**Rata-rata Skor (1–5)**	**Kategori / Tingkat Capaian**
Peningkatan Kreativitas Peserta	4,67	Sangat Tinggi
Minat Mempelajari Keterampilan Hospitality Lainnya	4,50	Sangat Tinggi
Potensi Aplikasi pada Dekorasi Homestay & Hotel	4,33	Sangat Tinggi
Minat Mengembangkan Produk Layanan Kreatif	4,33	Sangat Tinggi
Tingkat Pemahaman Teknik Dasar Pelipatan Handuk	4,33	Sangat Baik
Kemampuan Menghasilkan Bentuk Towel Art Secara Mandiri	4,00	Baik (Mandiri)
Relevansi Desain dengan Sentuhan Khas Lokal Rembitan	4,00	Baik
Aplikasi Utama yang Diharapkan Mitra	**Diferensiasi Estetika Homestay, Kamar Wisata, dan Souvenir Kreatif**	



Gambar 11. Foto Bersama Tim Pelaksana PkM dan Peserta Pelatihan Towel Art Dusun Rebuk Indah

3. Implikasi Strategis bagi Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan

Integrasi antara atraksi *cooking class* berbasis pangan lokal dan estetika layanan *towel art* melahirkan ekosistem pariwisata komunitas yang komplementer di Desa Wisata Rembitan. Dari sisi ekonomi, aktivitas ini tidak membutuhkan belanja modal besar karena memanfaatkan jagung hasil kebun warga serta handuk mandi yang telah dimiliki pengelola *homestay*. Dari sisi sumber daya manusia, keterlibatan remaja dan pemuda Karang Taruna memotong siklus pasif di mana generasi muda kerap hanya menjadi penonton perkembangan megah Sirkuit Mandalika. Dengan memiliki keterampilan hospitaliti standar industri, masyarakat Desa Rembitan kini memiliki modal sosial dan kapasitas teknis untuk mengelola unit usaha pariwisata secara mandiri dan berkelanjutan (Fachrezy et al., 2025; Muliawanti et al., 2023).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan: Program Pengabdian kepada Masyarakat di Desa Wisata Rembitan berhasil mencapai tujuan penguatan kapasitas sumber daya manusia lokal melalui dua inovasi layanan bernilai tambah. Pelatihan *cooking class* berbasis jagung berhasil mengonversi bahan pangan lokal menjadi tiga menu atraksi kuliner (Lemper Ketan Jagung Isi Ayam, Talam Jagung, Dadar Gulung Jagung) yang memperkuat dimensi *experiential tourism* bagi wisatawan. Sementara itu, pelatihan *towel art* membekali pemuda dan pengelola *homestay* dengan keterampilan tata graha berstandar industri (bentuk Swans, Star, Peacock) yang diperkaya ornamen bunga lokal, berhasil mewujudkan diferensiasi *servicescape* akomodasi warga. Evaluasi membuktikan antusiasme tinggi (skor kreativitas 4,67/5,00 dan sanitasi 4,00/5,00) serta kesiapan warga dalam menyongsong pertumbuhan pariwisata KEK Mandalika.

Saran: Bagi mitra pengelola desa wisata dan Karang Taruna, disarankan membentuk kelompok kerja (Pokja) hospitaliti terpadu dan menerapkan standar operasional lipatan handuk secara konsisten di seluruh unit *homestay* warga, serta mulai menawarkan paket *cooking class* saat musim perhelatan *event* balap di Mandalika. Bagi tim pelaksana akademisi, disarankan melanjutkan pendampingan pada tahap penghitungan *food costing*, uji organoleptik pasar, penyusunan buku saku Prosedur Operasional Standar (SOP), serta digitalisasi promosi paket wisata melalui kanal media sosial desa wisata.

PENGAKUAN/ACKNOWLEDGEMENTS

Tim pelaksana menyampaikan apresiasi dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (P3M) Politeknik Pariwisata Lombok atas pendanaan dan dukungan institusional yang diberikan. Penghargaan tulus juga disampaikan kepada Pemerintah Desa Rembitan, Ketua Karang Taruna Restu, pimpinan dan staf Community Learning Center (CLC) Titian Foundation Lombok, serta seluruh warga dan pemuda-pemudi Dusun Rebuk Indah atas partisipasi aktif, antusiasme, dan kerja sama yang luar biasa selama pelaksanaan program pengabdian ini.

DAFTAR PUSTAKA

Adi, P. (2023). Experiential quality and tourist satisfaction on traditional cooking classes in Bali. *Journal of Culinary Tourism Studies*, 5(2), 112–124.

Amirosa, R. S., Febdilan, F. K., Karomi, M. I., Rizkiyah, P., Hamzah, M. I., Dewata, D. P., & Moh.

Syarihudin. (2025). Peningkatan kapasitas sumber daya manusia melalui pelatihan hospitaliti dan pariwisata berkelanjutan di Desa Wisata Rembitan, Lombok Tengah. *J-ABDI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(6), 11583. https:// doi.org/10.53625/jabdi.v5i6.11583

Andih, A., Prawira, B., & Karnawati, T. (2025). Local food knowledge and tourist culinary perception in cultural destinations. *International Journal of Gastronomy Studies*, 8(1), 45–59.

Ayu, C., Wuryantoro, W., Wahoni, N., Ibrahim, I., & Mandalika, E. N. D. (2023). Analisis daya dukung lahan pertanian di Desa Penyangga Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika - Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Humaniora*, 9(1), 99–106. https://doi.org/10.29303/jseh.v9i1.314

Azwar, A., Faridah, F., Elida, E., Ferdian, A., & Susanti, R. (2026). Penguatan kompetensi pengelolaan homestay dan produk turunannya di Kampung Adat Balai Kaliki. *Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 78–92.

Bathin, B., & Mashur, M. (2023). Strategi pemberdayaan ekonomi kreatif melalui usaha pengrajin tenun dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat di Kec. Pujut Kab. Lombok Tengah perspektif ekonomi Islam (Studi pada pengrajin tenun Desa Rembitan). *Jurnal Econetica: Jurnal Ilmu Sosial, Ekonomi, dan Bisnis*, 5(2), 48–69. https://doi.org/10.69503/econetica.v5i2.547

Bitner, M. J. (1992). Servicescapes: The impact of physical surroundings on customers and employees. *Journal of Marketing*, 56(2), 57–71. https://doi.org/10.1177/002224299205600205

Boley, B. B., & McGehee, N. G. (2014). Measuring empowerment: Developing and validating the resident empowerment through tourism scale (RETS). *Tourism Management*, 44, 85–99. https://doi.org/10.1016/ j.tourman.2014.02.008

Countryman, C. C., & Jang, S. C. (2006). The effects of atmospheric elements on customer impression: The case of hotel lobbies. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 18(7), 534–545. https://doi.org/ 10.1108/09596110610702968

Eck, T., Zielinski, S., & Ahn, Y. J. (2026). The role of local food authenticity in shaping destination brand equity and place attachment. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 43(1), 89–107.

Fachrezy, M. A., Evendi, A., & Nasrullah, A. (2025). Pengaruh modal sosial dalam pengembangan desa wisata menuju destinasi mandiri di Kabupaten Lombok Tengah. *Proceeding Seminar Nasional Mahasiswa Sosiologi*, 3(1), 145–158.

ITDC. (2026). *Laporan Kunjungan Wisatawan Kawasan Ekonomi Khusus The Mandalika Semester I Tahun 2026*.

PT Indonesia Tourism Development Corporation.

Lembusora, L., & Ratnaningsih, Y. (2018). Identifikasi jenis dan pemanfaatan bambu di Desa Rembitan Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Silva Samalas*, 1(2), 88–95. https://doi.org/10.33394/ jss.v1i2.3642

Maulana, D. A., Putri, R. A., Apriani, E. M., Nasrullah, M. A. F., Maesa, T. P., Naufal, M. N., Uyun, T., et al. (2024). Pengembangan apotek hidup untuk kemandirian kesehatan di Desa Rembitan: Pemanfaatan tanaman obat keluarga. *Jurnal Wicara Desa*, 2(4), 210–219. https://doi.org/10.29303/wicara.v2i4.5615

Muani, M., Afandi, A., Masyitah, P. M., Mayasari, D. E., Mubin, I., & Zaenudin, Z. (2023). Edukasi masyarakat dan pelestarian peninggalan sejarah di Desa Rembitan Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Journal of Community Empowerment*, 2(2), 92–101. https://doi.org/10.31764/joce.v2i2.19308

Muliawanti, L., Sandy, A. T., & Az Zahra, F. (2023). Pendampingan tata graha dan pelayanan prima pada homestay di kawasan Borobudur. *Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(8), 1621–1630.

Park, E., & Widyanta, A. (2022). Co-creation of gastronomic experiences: The role of interaction and participatory activities. *Tourism Management Perspectives*, 42, 100958.

Rahman, A., Wardana, K., & Mufarrohah, L. (2025). Pemberdayaan masyarakat lokal berbasis pariwisata perdesaan di era pascapandemi. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 9(1), 33–47.

Safitri, A. I., Drs. A. S. M. S., & Dr. Drs. I. K. S. M. S. (2017). Batik Sasambo di Desa Rembitan, Pujut, Lombok Tengah. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 7(1), 12–23. https://doi.org/10.23887/jjpsp.v7i1.11399

Salita, D. (2019). *Analisis Pengembangan Produk Kerajinan Kain Tenun Ikat di Desa Rembitan*. Skripsi, Universitas Mataram.

Sánchez-Cañizares, S. M., Cabeza-Ramírez, L. J., Fuentes-García, F. J., & Muñoz-Fernández, G. A. (2021). Gastronomy as a local heritage: A key factor for tourism destination branding. *Journal of Heritage Tourism*, 16(4), 415–432. https://doi.org/10.1080/1743873X.2020.1832445

Septiadi, D., & Hidayati, A. (2023). Analisis efisiensi dan faktor-faktor yang mempengaruhi produksi jagung di daerah penyangga Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika. *AGRITA (AGri)*, 5(2), 113–124. https://doi.org/ 10.35194/agri.v5i2.3806

Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: Local food and the sustainable tourism experience. *Journal of Sustainable Tourism*, 17(3), 321–336. https://doi.org/10.1080/09669580802359293

Tarmudi, T., & Jaharuddin, J. (2021). Pengaruh servicescape terhadap kepuasan dan loyalitas tamu hotel budget.

Jurnal Manajemen Perhotelan, 7(2), 85–96.

UNWTO. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. World Tourism Organization. https:// doi.org/10.18111/9789284420957

Utami, K. J., & Saksono, H. (2023). Tenun Rembitan go digital: Merajut masa depan dengan inovasi. *Kainawa: Jurnal Pembangunan & Budaya*, 5(1), 65–75. https://doi.org/10.46891/kainawa.5.2023.65-75