



---

## MEMBANGUN PRODUK MINUMAN TRADISIONAL BERKUALITAS DAN BERDAYA SAING DI DESA PENTINGSARI, SLEMAN, DIY YOGYAKARTA

Oleh

Dyah Mustika Wardani<sup>1</sup>, Lilik Edi Saputro<sup>2</sup>, Mezi Julian<sup>3</sup>, Alifa Nurul Pasya<sup>4</sup>, Nurrokhim<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Universitas Bina Sarana Informatika

Email: <sup>1</sup>[dyah.dyk@bsi.ac.id](mailto:dyah.dyk@bsi.ac.id), <sup>2</sup>[lilik.les@bsi.ac.id](mailto:lilik.les@bsi.ac.id), <sup>3</sup>[mezi.mzj@bsi.ac.id](mailto:mezi.mzj@bsi.ac.id),

<sup>4</sup>[alifanrl4@gmail.com](mailto:alifanrl4@gmail.com), <sup>5</sup>[nurrokhim0099@gmail.com](mailto:nurrokhim0099@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 01-06-2025

Revised: 26-06-2025

Accepted: 04-07-2025

### Keywords:

Community Service,  
Pentingsari Village,  
Minuman Tradisional

**Abstract:** *Pentingsari Village has significant potential in the agricultural sector, particularly in the availability of local food ingredients such as ginger, sappanwood, coffee, lemongrass, cloves, and cinnamon. However, this potential has not been fully utilized by the local population. Limited knowledge and skills in processing food ingredients into value-added products is one of the main challenges faced. This community service activity aims to improve the ability of the Pentingsari Village community to process local food ingredients into creative, economically valuable food products. The methods applied in this activity include identifying local food ingredients, providing counseling and inviting participants, and providing theoretical and practical training in food processing. This activity emphasizes the importance of clean processing, product innovation, and efficient marketing methods. This activity is expected to improve the community's skills and insight in food processing, while encouraging the development of competitive local products in the market. Through this training, it is hoped that there will be an increase in the income and welfare of Pentingsari Village residents, as well as strengthening the local economy by utilizing the potential of available natural resources. Evaluation of this program shows an increase in product quality and an entrepreneurial spirit among participants, which is expected to continue and bring long-term benefits to the village community*

---

## PENDAHULUAN

Industri pariwisata yang berlandaskan kearifan lokal meliputi berbagai sektor usaha yang secara bersama-sama menghasilkan produk dan layanan yang dibutuhkan oleh para wisatawan. Kekuatan utama sektor ini berakar pada budaya dan kearifan lokal yang menjadi daya tarik utamanya. Salah satu aspek krusial dalam pengalaman berwisata adalah makanan. Selain sebagai kebutuhan pokok manusia, kuliner khas dari suatu daerah dapat menjadi daya tarik unik yang memengaruhi keputusan wisatawan untuk mengunjungi tempat tertentu (Putra *dalam* Zahrulianingdyah, 2018).

Salah satu elemen penting dalam sektor pariwisata kuliner yang berlandaskan kearifan lokal adalah menjaga keberlangsungan kuliner tradisional. Ini melibatkan



pemanfaatan bahan-bahan lokal yang unik serta penerapan metode memasak tradisional untuk menciptakan sajian yang asli. Restoran, warung, dan kafe yang menyajikan menu berdasarkan kearifan lokal bisa menarik minat wisatawan yang menginginkan pengalaman kuliner yang asli dan unik. Keberhasilan dalam pengembangan, pengelolaan, dan promosi destinasi kuliner terkait pariwisata yang mengandalkan kearifan lokal sangat ditentukan oleh adanya sumber daya manusia yang terampil dan kompeten. Koki atau chef setempat memiliki peran penting dalam menciptakan produk asli dengan memanfaatkan bahan dan teknik lokal yang khas (Atmaja et al., 2024)

Sebaliknya, pelatih dan pendidik di bidang kuliner memiliki peran penting dalam melatih masyarakat setempat, baik mengenai teknik memasak, prinsip keberlanjutan, maupun strategi pemasaran kuliner. Partisipasi masyarakat setempat, termasuk pelaku usaha kuliner dan komunitas lokal, sangat krusial untuk mendukung keberhasilan industri pariwisata kuliner yang berlandaskan kearifan lokal. Agar kontribusi sumber daya manusia ini optimal, peningkatan pelatihan serta pendidikan berkelanjutan di sektor kuliner wajib dilakukan, dengan partisipasi aktif dari pemerintah daerah, institusi pendidikan, dan industri pariwisata (Luckyardi & Apriliani, 2022).

Sumber daya manusia adalah aset penting dalam meraih keberhasilan di berbagai bidang, termasuk industri kuliner pariwisata yang berbasis kearifan lokal. Oleh karena itu, pengembangan kemampuan dan kompetensi lewat pelatihan dan pengembangan merupakan langkah yang sangat krusial. Pelatihan menitikberatkan pada penguasaan keterampilan tertentu dalam waktu singkat, sedangkan pengembangan bertujuan untuk menciptakan kompetensi yang lebih luas, agar individu siap menghadapi tanggung jawab dan tantangan yang lebih besar di masa depan. (Gustiana et al., dalam Kartini et al., 2024).

Dalam sektor industri pariwisata kuliner, peningkatan sumber daya manusia melalui pelatihan di bidang kuliner merupakan strategi penting untuk memperbaiki kualitas dan daya saing tenaga kerja. Pelatihan tidak hanya menekankan keterampilan teknis dalam mengolah, tetapi tentang penggunaan bahan lokal dan teknik pengolahan makanan atau minuman tradisional yang menjadi identitas kearifan lokal. Peserta pelatihan, meliputi masyarakat desa dan Pelaku UMKM akan menerima arahan dari tutor yang berpengalaman, seperti dosen dari Universitas Bina Sarana Informatika, agar mereka mampu menghasilkan produk minuman dengan nilai komersial yang tinggi. (Puja Anggara et al., 2024).

Salah satu desa dengan potensi besar untuk pengembangan sektor kuliner adalah Desa Wisata Pentingsari yang berada di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. Hasil survei yang dilaksanakan oleh tim penulis pada Maret 2025 menunjukkan bahwa desa ini kaya akan sumber daya alam, termasuk beragam bahan pangan lokal, terutama rempah-rempah seperti Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, Kayu Manis, serta produk pertanian lainnya. Akan tetapi, potensi besar ini masih belum sepenuhnya digunakan secara maksimal oleh masyarakat setempat. Kebanyakan warga masih menjual komoditas itu dalam keadaan mentah, yang memiliki harga jual cukup rendah. Akibatnya, potensi ekonomi yang besar dari sumber daya lokal belum sepenuhnya dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Dengan pelatihan dan pendampingan yang sesuai, bahan pangan lokal dari Desa Pentingsari dapat dikembangkan menjadi produk minuman bernilai tinggi yang lebih bersaing di pasar, baik lokal maupun regional. Pelatihan ini tidak hanya menitikberatkan pada teknik pengolahan makanan, tetapi juga meliputi aspek hygiene dan sanitasi, inovasi dalam menciptakan produk kuliner yang menarik, pengemasan yang sesuai, serta strategi



pemasaran yang efisien. Dengan cara ini, pelatihan ini mampu menciptakan peluang bisnis baru di bidang kuliner, yang pada gilirannya berperan dalam peningkatan kesejahteraan masyarakat desa secara signifikan.

Di samping itu, pelatihan kuliner yang berakar pada kearifan lokal tidak hanya membantu pertumbuhan ekonomi daerah, tetapi juga memiliki peran penting dalam menjaga warisan kuliner tradisional yang merupakan elemen tak terpisahkan dari identitas Desa Pentingsari. Dengan memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang cara mengolah dan memanfaatkan bahan pangan lokal menjadi produk kuliner yang bernilai ekonomi tinggi, pelatihan ini juga turut berperan dalam melestarikan warisan budaya daerah. (Suparmi et al., 2022).

Sehingga, program pelatihan ini diharapkan dapat memberdayakan warga Desa Pentingsari dalam mengasah keterampilan kuliner dan juga mendukung kemandirian ekonomi dengan mengolah bahan pangan lokal. Sumber daya dari pemerintah daerah, institusi pendidikan, dan sektor industri sangat penting untuk menjamin kesinambungan pelatihan ini. Kerjasama antara berbagai pihak ini akan menghasilkan sinergi yang mendukung pengembangan potensi daerah dan memaksimalkan kontribusi sektor kuliner terhadap pariwisata serta ekonomi lokal.

## **METODE**

Kegiatan ini adalah langkah pertama dalam program pendampingan masyarakat di Desa Pentingsari, yang dilakukan melalui pelatihan berjudul “Membangun Produk Minuman Tradisional Berkualitas dan Berdaya Saing di Desa Pentingsari, Sleman, DIY Yogyakarta.” Pelatihan ini menitikberatkan pada penggunaan bahan pangan lokal yang melimpah di Desa Pentingsari, seperti Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, Kayu Manis, dan produk pertanian lainnya untuk diolah menjadi produk minuman berkualitas yang dapat bersaing di pasar.

Pelatihan ini berlangsung pada 19 Juli 2025, diikuti oleh 19 peserta yang mencakup Kepala Pokdarwis desa, pengurus desa, pelaku UMKM. Materi pelatihan disampaikan oleh pemateri dari Universitas Bina Sarana Informatika dengan fokus utama mengenai kebersihan dan sanitasi dalam pengolahan produk minuman, peluang usaha di sektor kuliner minuman (kewirausahaan) yang kemudian diikuti dengan sesi praktik pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk minuman seperti wedang jahe, kunyit asam, wedang ronde, dan beras kencur.

Kegiatan ini diharapkan menghasilkan beberapa hasil utama, yaitu peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat dalam memproses bahan pangan lokal menjadi produk bernilai tambah, terciptanya produk makanan inovatif berbasis pangan lokal yang memiliki nilai jual tinggi, berkembangnya usaha kuliner baru yang dikelola oleh masyarakat setempat, serta pelestarian budaya kuliner tradisional Desa Pentingsari sebagai bagian penting dari identitas budaya lokal. Selain memperbaiki keterampilan, kegiatan ini juga berperan sebagai sarana pengumpulan data tentang efektivitas pelatihan.

Aktivitas ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan keterampilan, tetapi juga berfungsi sebagai sarana pengumpulan data tentang efektivitas pelatihan melalui kuisisioner dan wawancara singkat yang akan dilaksanakan setelah sesi pelatihan. Alat yang digunakan dalam kegiatan ini dirancang berdasarkan penelitian sebelumnya yang telah dilakukan. Dimensi yang terdapat dalam kuesioner dan daftar pertanyaan wawancara yang akan



disampaikan kepada peserta kegiatan mencakup 5 variabel (Anggraeni, 2020; Blanchard & Thacker, 2019; Gustiana et al., 2022; Suparmi et al., 2022; Tamsuri, 2022; Zahrulianingdyah, 2018), yaitu: 1) Peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat; 2) Kesadaran serta penerapan hygiene dan sanitasi; 3) Profesionalisme dan kemampuan untuk berkolaborasi; 4) Pengembangan industri kuliner yang berkelanjutan; serta 5) Kualitas dan efektivitas pelatihan yang telah dilaksanakan.

Pengumpulan dan analisis data dari kegiatan ini akan menggunakan metode kualitatif dan kuantitatif untuk mengevaluasi peningkatan pengetahuan serta keterampilan peserta. Data yang didapat dari kuesioner akan dianalisis menggunakan software SPSS versi 21, dengan maksud untuk mengetahui peningkatan kemampuan peserta dalam hal hygiene dan pemanfaatan bahan lokal. Hasil analisis ini akan dimasukkan ke dalam laporan kegiatan yang akan digunakan sebagai dasar perencanaan untuk kegiatan serupa di masa mendatang, sekaligus mengevaluasi dampak kegiatan terhadap perkembangan usaha kuliner di Desa Pentingsari. Bahan dan peralatan yang digunakan dalam pelatihan meliputi bahan utama seperti Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, Kayu Manis yang diambil langsung dari petani setempat, serta peralatan memasak yang sesuai untuk pengolahan bahan makanan tersebut. Tujuannya adalah agar peserta dapat menerapkan materi pelatihan dalam situasi yang berkaitan dengan aktivitas sehari-hari mereka, sehingga meningkatkan relevansi dan penerapan praktis dari pelatihan yang disediakan.

## HASIL

### Pelaksanaan Kegiatan

Pelatihan ini diadakan pada Kamis, 19 Juni 2025, dimulai dengan acara pembukaan yang dihadiri oleh Kaprodi Pariwisata & Perhotelan, Kepala Pokdarwis Desa Pentingsari, pengurus desa, panitia kegiatan (dosen dan mahasiswa Prodi Pariwisata & Perhotelan), serta 19 peserta pelatihan dari masyarakat Desa Pentingsari yang fokus pada pengolahan bahan pangan lokal menjadi produk minuman inovatif. Pelatihan ini mengintegrasikan teori dan praktik untuk memberikan keterampilan nyata dalam pengolahan makanan lokal, sesuai dengan konsep pemberdayaan ekonomi yang berlandaskan sumber daya lokal. Pemanfaatan bahan-bahan lokal seperti Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, dan Kayu Manis merupakan contoh nyata dari penerapan teori ini, yaitu menggunakan sumber daya yang tersedia untuk meningkatkan nilai tambah produk lokal.

Setelah acara pembukaan, peserta memperoleh materi tentang sanitasi kebersihan dalam pengolahan minuman. Peserta mendapatkan pembelajaran tentang kebersihan dan sanitasi, yang secara langsung mendukung prinsip pentingnya hygiene dan keamanan pangan dalam dunia kuliner. Teori ini menegaskan bahwa makanan yang diproduksi harus memenuhi standar kebersihan agar dapat berkompetisi di pasar, seperti yang dijelaskan dalam beberapa referensi teori di latar belakang, termasuk penelitian oleh Gustiana et al. (2022) yang menekankan pentingnya penguasaan teknik sanitasi untuk menghasilkan produk berkualitas tinggi. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik pengolahan produk minuman yang berbahan dasar Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, dan Kayu Manis.



**Gambar 1. Pembukaan, Presentasi Hygiene Sanitasi, dan Praktek Produk Berbahan Rempah**

[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025]



**Gambar 2. (Foto Bersama)**

[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025]

Seluruh bahan praktik yang digunakan berasal dari produk pangan lokal Desa Pentingsari. Bahan-bahan untuk pengolahannya juga sangat umum dan mudah ditemukan oleh masyarakat seperti gula pasir, santan, coklat, garam, dan sebagainya. Bahan yang mudah didapatkan dan cara pengolahannya juga sangat gampang dicontoh oleh para peserta. Ini terlihat dari hasil praktik peserta yang tidak kalah dengan para pengajar (dosen Program Studi Perhotelan UBSI). Produk yang dihasilkan oleh peserta yang telah mendapatkan pelatihan dari fasilitator memiliki nilai jual yang tinggi dan mampu bersaing dengan baik (Nova Yudha Andriansyah Putra et al., 2024). Meskipun terbuat dari bahan pangan lokal desa, tetapi diolah dan dikemas dengan sangat estetik dan menarik.

Produk yang dihasilkan oleh peserta menunjukkan keberhasilan pelatihan dalam menerapkan teori inovasi produk kuliner yang berbasis bahan pangan lokal. Hal ini mendukung teori Winarno et al. (2015) yang mengungkapkan bahwa inovasi kuliner yang menggunakan bahan lokal dapat menambah nilai ekonomi dari produk dan memperkuat



identitas budaya suatu daerah. Peserta juga memahami signifikansi dari strategi pengemasan yang menarik, seperti yang dijelaskan dalam latar belakang teori pemasaran kuliner yang berlandaskan kearifan lokal.

Pengemasan yang efektif, seperti yang diterapkan, merupakan penerapan langsung dari teori produk yang kompetitif, yang menekankan pada signifikansi aspek presentasi produk untuk dapat bersaing di pasar yang lebih besar. Output dari pelatihan ini adalah peningkatan yang jelas dalam pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran kebersihan peserta, yang diukur melalui kuesioner evaluasi. Keterkaitan antara teori pengembangan kapasitas komunitas dan hasil konkret dari pelatihan tampak jelas dalam hasil survei, yang menunjukkan bahwa peserta memiliki pemahaman yang lebih mendalam tentang teknik pengolahan makanan yang bersih dan kreatif.



**Gambar 3. Pengemasan Produk Olahan Bahan Pangan Rempah Lokal Desa Pentingsari**

[Sumber : Dokumentasi Penulis, 2025]

### **Evaluasi Kegiatan**

Setelah mendapatkan pelatihan, sebelum penutupan 19 peserta dibagikan kuesioner untuk mengukur efektivitas dari kegiatan pelatihan pengolahan bahan pangan lokal Desa Bubunan. Respon rate para peserta sebesar 100%, dimana seluruh peserta telah mengisi kuesioner dan mengembalikannya ke panitia. Berdasarkan hasil rekapitulasi kuesioner, karakteristik responden pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Prodi Perhotelan & Pariwisata di Desa Pentingsari dirangkum dalam tabel 1.



**Tabel 1. Karakteristik Responden Peserta PKM Prodi SKU di Desa Bubunan**

Karakteristik	Frekuensi (n=30)	Persentase (%)
<b>Jenis kelamin</b>		
Perempuan	7	36,8
Laki-laki	12	63,2
<b>Usia</b>		
< 20 tahun	0	0
20 - 40 tahun	9	47,3
>40 tahun	10	52,7
<b>Pendidikan terakhir</b>		
Tidak sekolah	0	0
SD/SMP	10	52,7
SMA/SMK	9	47,3
Diploma/Sarjana/Pascasarjana	0	0
<b>Riwayat Pelatihan kuliner</b>		
Pernah	2	10,5
Belum pernah	17	89,5

Sumber : Data diolah (2024)

Tabel 1 menunjukkan karakteristik demografis responden yang seluruhnya adalah perempuan, mayoritas dari mereka berusia lebih dari 40 tahun (52,7%) dan sisanya (47,3%) berada dalam rentang usia 20–40 tahun. Sebagian besar dari mereka adalah lulusan SSD/SMP (52,7%), sisanya berlatar belakang pendidikan SMA/SMK (47,3). Satu hal yang mencolok adalah mayoritas responden belum pernah mengikuti pelatihan kuliner sebelumnya (89,5%), yang menggarisbawahi pentingnya program ini dalam memberikan pengetahuan dan keterampilan baru kepada masyarakat.

Tabel 2 menyajikan hasil rekapitulasi persepsi responden terhadap pelatihan. Nilai rata-rata dari berbagai dimensi yang diukur berkisar antara 3,65 hingga 3,93 (skala 1–5). Dimensi Kesadaran dan Implementasi Hygiene Sanitasi mendapatkan nilai tertinggi (3,93), menunjukkan bahwa pelatihan ini berhasil meningkatkan pemahaman peserta mengenai pentingnya kebersihan dalam proses pengolahan minuman. Peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat juga mendapat nilai yang cukup tinggi (3,68), yang mengindikasikan peningkatan kemampuan peserta setelah mengikuti pelatihan. Dimensi lain, seperti Profesionalitas dan Kemampuan Berkolaborasi dan Pengembangan Industri Kuliner Berkelanjutan, juga mendapat penilaian yang baik, masing-masing 3,77 dan 3,65.

**Tabel 2. Rekapitulasi Persepsi Responden**

No	Dimensi	Nilai
1	Peningkatan keterampilan dan pengetahuan masyarakat	3,68
2	Kesadaran dan Implementasi Hygiene Sanitasi	3,93
3	Profesionalitas dan kemampuan	3,77



## Berkolaborasi

4	Pengembangan industri kuliner berkelanjutan	3,65
5	Kualitas dan efektivitas pelatihan	3,72

Sumber : Data diolah (2025)

Skor tinggi di semua dimensi menunjukkan bahwa pelatihan ini diterima dengan sangat baik oleh peserta. Kesadaran akan kebersihan dan sanitasi menjadi fokus utama dalam pelatihan, yang sangat krusial untuk mempersiapkan peserta memasuki industri kuliner dengan standar higienis yang tinggi, sesuai dengan teori tentang keselamatan pangan yang diuraikan di bagian latar belakang. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan, yang juga menjadi inti dari pelatihan, terbukti berhasil diterapkan dengan baik oleh peserta, berdasarkan pada teori pengembangan kapasitas yang juga diacu dalam metodologi.

Agar program ini dapat berlanjut dalam jangka panjang setelah pelatihan, perlu dibuat program lanjutan yang mendukung akses pasar bagi produk yang dihasilkan. Kolaborasi dengan usaha lokal dan pelaku usaha kuliner dapat menjadi cara yang efektif untuk menjamin produk yang dihasilkan tetap tersedia di pasar lokal maupun regional. Selain itu, kolaborasi dengan pasar dan ritel lokal yang mendukung produk berbahan pangan lokal juga dapat memperkuat pembentukan jaringan distribusi produk kuliner daerah. Kerja sama dengan pemerintah, institusi pendidikan, dan industri swasta sangat krusial untuk membangun ekosistem yang mendukung perkembangan usaha kuliner setempat.

Secara keseluruhan, program ini sukses dalam mencapai tujuannya untuk meningkatkan kemampuan memasak yang berfokus pada bahan lokal, dengan respons yang sangat baik dari peserta. Penilaian ini menunjukkan bahwa program ini memiliki potensi signifikan untuk dikembangkan lebih lanjut, dengan penekanan pada perbaikan yang berkelanjutan dan dukungan dari berbagai pihak guna mempertahankan keberlangsungan usaha kuliner lokal.

## KESIMPULAN

Pelatihan inovasi kuliner yang menggunakan bahan pangan lokal di Desa Pentingsari telah sukses memberdayakan masyarakat setempat untuk memanfaatkan potensi bahan pangan seperti Jahe, Secang, Kopi, Sereh, Cengkeh, Kayu Manis, dan produk pertanian lainnya. Pelatihan ini tidak hanya fokus pada keterampilan teknik pengolahan minuman, tetapi juga menekankan pentingnya kebersihan dan sanitasi dalam industri kuliner, serta inovasi produk untuk memperkuat daya saing di pasar. Keberhasilan pelatihan ini terlihat dari produk yang dihasilkan oleh peserta, seperti wedang jahe, kunyit asam, wedang ronde, dan beras kencur, yang semuanya diolah menggunakan bahan lokal dan dikemas dengan menarik, sehingga memiliki potensi besar untuk dipasarkan di pasar lokal maupun regional.

Penilaian menggunakan kuesioner menunjukkan efek positif dari pelatihan ini terhadap peningkatan keterampilan dan kesadaran peserta, terutama terkait dengan kebersihan dalam proses pengolahan makanan. Dimensi kesadaran kebersihan dan sanitasi mendapatkan nilai tertinggi, yang menunjukkan bahwa pelatihan ini efektif dalam



menanamkan pemahaman mengenai pentingnya kebersihan dan mutu produk makanan. Peserta juga menunjukkan kemajuan dalam keterampilan teknis, pemahaman tentang pemasaran produk, dan kemampuan untuk bekerja sama dalam menghasilkan produk makanan yang inovatif dan bernilai tambah. Akan tetapi, perlu ada pengembangan lanjutan, terutama terkait kewirausahaan dan kelangsungan usaha kuliner yang dihasilkan dari pelatihan ini.

Sebagai hasilnya, program pelatihan ini tidak hanya memperkaya keterampilan teknis warga Desa Pentingsari, tetapi juga menciptakan peluang ekonomi baru melalui pengembangan usaha kuliner yang berlandaskan kearifan lokal. Untuk menjaga keberlanjutan usaha ini, dibutuhkan dukungan tambahan seperti pelatihan lanjutan, akses pasar, serta bantuan dalam mengembangkan usaha kecil yang berorientasi pada produk makanan lokal. Kerja sama antara pemerintah, sektor swasta, dan lembaga pendidikan akan menjadi faktor penting dalam memastikan bahwa pelatihan ini dapat menghasilkan dampak jangka panjang yang baik bagi masyarakat setempat, serta menjaga budaya kuliner lokal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Anggraeni, Rr. C. M. (2020a). *RINTISAN PELATIHAN KULINER PERKUMPULAN PUTRI SERUNI TEJO UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN TEGALREJO, KOTA YOGYAKARTA*. 1(2), 89–97.
- [2] Anggraeni, Rr. C. M. (2020b). *RINTISAN PELATIHAN KULINER PERKUMPULAN PUTRI SERUNI TEJO UNTUK MENAMBAH PENDAPATAN KELUARGA DI KELURAHAN TEGALREJO, KOTA YOGYAKARTA*. 1(2), 89–97.
- [3] Atmaja, I. M. P. D., Kartini, L. P., Kristiana, N. I., Winata, G. A. S., & Trisdayanti, N. P. E. (2024). Sinergi Kuliner dan Pariwisata: Pelatihan Pengolahan Hasil Laut di Desa Bugbug, Karangasem. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat: MAKARDHI (Manganjali Karya Werdhi)*, 4(1), 47–54. <https://doi.org/10.52352/makardhi.v4i1.1445>
- [4] Blanchard, P. N., & Thacker, J. W. (2019). *Effective Training: Systems, Strategies, and Practices* (1st ed.). Chicago Business Press.
- [5] Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022a). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *Jemsi*, 3(6), 657–666. <https://dinastirev.org/JEMSI/article/view/1107/670>
- [6] Gustiana, R., Hidayat, T., & Fauzi, A. (2022b). Pelatihan Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia (Suatu Kajian Literatur Review Ilmu Manajemen Sumber Daya Manusia). *Jemsi*, 3(6), 657–666.
- [7] Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2022). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *MOZAIK HUMANIORA*, 21(2), 193–208. <https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444>
- [8] Kartini, L. P., Adhyatma, P., Luh, N., & Priliani, D. (2024). *How to cite: Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua*. 5(6), p-ISSN.
- [9] Kristiana, N. I., Nyoman Darma Putra, I., & Ngurah Anom Kumbara, A. (2022). Persepsi Wisatawan Nusantara Terhadap Makanan Tradisional Dalam Perkembangan Wisata Kuliner di Kota Blitar, Jawa Timur. *Journal of Hotel Management*, 1(1), 45–54.



- <https://doi.org/10.52352/jhm.v1i1.1049>
- [10] Luckyardi, S., & Apriliani, D. A. (2022). Pemasaran Kuliner Indonesia Berbasis Digital Marketing Sebagai Sarana Gastro Diplomasi. *Jurnal Ilmiah Bisnis Dan Ekonomi Asia*, 16(2), 282–291. <https://doi.org/10.32815/jibeka.v16i2.968>
- [11] Nurmahmudah, E., Nuryuniarti, R., & Herdiani, I. (2021). Pelatihan Wirausaha Kuliner.
- [12] Nova Yudha Andriansyah Putra, Dyah Mustika Wardani, & Mezi Julian. (2024). Inovasi Pengembangan Minuman Mocktail Berbasis Buah Campoleh dan Bahan Rempah Lokal untuk Peningkatan Pendapatan Masyarakat Kampung Adat Cireundeu. *Jurnal Pelayanan Masyarakat*, 1(4), 50–58. doi: 10.62951/jpm.v1i4.903 *Prosiding Seminar Nasional Lppm Ump*, 361–364.
- [13] Pitatri, P. D. S., & Putra, I. N. D. (2016). *Wisata kuliner: atribut baru destinasi Ubud*. JagatPress bekerja sama dengan Program Studi Magister Kajian Pariwisata, Universitas Udayana.
- [14] Puja Anggara, A., Adi, G., & Winata, S. (2024). Effects of Food Authenticity, Food Quality, Place Dependence, Place Identity, and Service Quality on Tourist Satisfaction during COVID-19. *Enrichment: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 2(4).
- [15] Pujawan, A. K., & Trisdayanti, N. P. E. (2017). Eksplorasi Makanan Tradisional Bali di Kabupaten Bangli. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 5(1), 1–12.
- [16] Putra, I. N. D. (2014). Empat Srikandi Kuliner Bali: Peran Perempuan Dalam Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Master Pariwisata. JUMPA*, 1(1), 65–94.
- [17] Suparmi, S., Sumarto, S., Dewita, D., Desmelati, D., & Sidauruk, S. W. (2022a). Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 965–972. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.9388>
- [18] Suparmi, S., Sumarto, S., Dewita, D., Desmelati, D., & Sidauruk, S. W. (2022b). Pelatihan Kuliner Berbasis Ikan Pada Mahasiswa Sebagai Cikal Bakal Wirausaha Baru. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(4), 965–972. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v6i4.9388>
- [19] Tamsuri, A. (2022a). Literatur Review Penggunaan Metode Kirkpatrick untuk Evaluasi Pelatihan di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2723–2734.
- [20] Tamsuri, A. (2022b). Literatur Review Penggunaan Metode Kirkpatrick untuk Evaluasi Pelatihan di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 2(8), 2723–2734.
- [21] Winarno, B., Tanod, L., & Nazzarudin, H. (2015). *100 Mak Nyus Bali* (1st ed.). Jalansutra. Zahrulianingdyah, A. (2018a). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9  
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/16667>
- [22] Zahrulianingdyah, A. (2018b). Kuliner Sebagai Pendukung Industri Pariwisata Berbasis Kearifan Lokal. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 6(1), 1–9.