

Peningkatan Pengelolaan Wisata Melalui Pelatihan *Service Sequence* dan Pengembangan Produk Berbasis Lokal di Astana Joglo Sidomulyo

Peni Arianita Wardani ^{1*}, Muhamad Farhan ², Nur Afni Rachman ³, Achmad Fawwaz Nabiha ⁴,
Taufikurrohman ⁵

¹Department of Language, Communication and Tourism, Politeknik Negeri Jember, peni.aw@polije.ac.id

²Department of Language, Communication and Tourism, Politeknik Negeri Jember, m_farhan@polije.ac.id

³Department of Language, Communication and Tourism, Politeknik Negeri Jember, nur.afni@polije.ac.id

⁴Department of Language, Communication and Tourism, Politeknik Negeri Jember

⁵Department of Language, Communication and Tourism, Politeknik Negeri Jember

Keywords:

service sequence,
product development,
tourist attraction
village tourism

ABSTRACT

Sidomulyo Tourism Village, located in Jember Regency, has undertaken various initiatives to enhance its appeal as a tourist destination. One such initiative is establishing a new restaurant, Astana Joglo, with a village café concept. Positioned near the Sendang Tirta Gumitir spring, with scenic views of rice fields and coffee plantations, Astana Joglo represents an innovative addition to the village's tourism offerings. However, to ensure its success, thorough preparation is essential before its operation, particularly regarding human resources and product offerings. This service project aims to enhance the management of Astana Joglo by providing training in service procedures and local-based product development. The training program is structured in four stages: preparation, socialization, training, and evaluation. It covers two main areas: service sequence and local-based product development. The primary beneficiaries of this program are the young, productive-age members of the Sidomulyo Tourism Village management team. The outcomes of this initiative include improved knowledge and skills among participants and the creation of Standard Operating Procedures (S.O.P.) for services at Astana Joglo. The average pretest score for the knowledge component was 3.65 while the posttest score was 6.2. On the other hand, the result of the skill pretest score was 2.7 while the result of the posttest was 5.8. To ensure the long-term sustainability of the training, a medium-term evaluation and monitoring process will be implemented, with active involvement from the young managers to support the ongoing development of the tourism facility.

Kata Kunci:

service sequence,
pengembangan produk,
atraksi wisata
wisata desa

ABSTRAK

Sebagai salah satu destinasi wisata di Kabupaten Jember, Desa Wisata Sidomulyo telah melakukan berbagai pembaruan untuk meningkatkan minat pengunjung. Salah satu bentuk pembaruan yang kini sedang dilakukan yaitu pendirian tempat makan berkonsep cafe desa dengan nama Astana Joglo. Tempat makan tersebut dibangun di dekat mata air Sendang Tirta Gumitir dengan pemandangan sawah dan kebun kopi. Pendirian Astana Joglo merupakan inovasi yang tepat namun diperlukan persiapan matang sebelum tempat tersebut beroperasi. Persiapan ini perlu dilakukan dari segi SDM dan produk agar Astana Joglo dapat melayani wisatawan dengan maksimal. Tujuan pengabdian ini adalah memberikan pelatihan *service sequence* dan pengembangan produk berbasis lokal untuk meningkatkan pengelolaan Astana Joglo sebagai daya tarik wisata desa di Desa Wisata Sidomulyo. Metode edukatif diterapkan dengan empat tahapan terstruktur yaitu persiapan, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi. Pelatihan dibagi menjadi dua materi yaitu *service sequence* dan pengembangan produk berbasis lokal. Sasaran kegiatan yaitu pemuda usia produktif yang tergabung dalam pengelolaan Desa Wisata

Sidomulyo. Hasil pengabdian ini berupa peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta serta SOP Pelayanan Jasa di Astana Joglo. Rata-rata hasil skor *pretest* komponen pengetahuan yaitu 3.65 sedangkan hasil skor *postest* yaitu 6.2. Di sisi lain, hasil skor *pretest* keterampilan yaitu 2.7 sedangkan hasil *postest* yaitu 5.8. Evaluasi dan monitoring jangka menengah dilakukan untuk menjamin keberlanjutan hasil pelatihan dengan melibatkan para pemuda secara terintegrasi sebagai bagian dari proses. .

Korespondensi Penulis (*) :

Peni Arianita Wardani,
Politeknik Negeri Jember,
Jl. Mastrip PO BOX 164, Jember - Jawa Timur- Indonesia
Telepon : +6285780701331
Email: peni.aw@polije.ac.id

**Submitted : 24-09-2024; Accepted : 20-12-2024;
Published : 25-12-2024**

Copyright (c) 2024 by Author (s). This article is distributed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License (CC BY-SA 4.0)

1. PENDAHULUAN

Pergeseran preferensi wisatawan dari pariwisata massal ke pariwisata minat khusus semakin meningkat [1], [2]. Perubahan ini membuka peluang besar bagi tumbuhnya wisata desa di berbagai daerah di Indonesia. Wisata desa menarik minat khususnya dari masyarakat kota yang memiliki kesibukan padat dan membutuhkan tempat untuk melepas penat. Oleh karena itu, wisatawan cenderung mencari destinasi yang menawarkan pengalaman pengayaan serta relaksasi pikiran. Daya tarik utama dari wisata desa tidak hanya terletak pada keindahan alam dan budaya lokal, tetapi juga pada kuliner khas yang menjadi bagian penting dari pengalaman wisatawan [3].

Desa Wisata Sidomulyo di Kabupaten Jember, Jawa Timur, merupakan salah satu destinasi berbasis wisata desa yang mengusung konsep kehidupan agro, dengan kopi sebagai komoditas utama. Kehidupan desa yang didukung oleh hamparan sawah, kebun kopi, dan sumber mata air menjadikan Sidomulyo sebagai destinasi yang menarik. Akses jalan yang relatif mudah, karena terletak di jalur utama Kabupaten Jember menuju Provinsi Bali, membuat desa ini mudah dijangkau oleh wisatawan.

Sejak didirikan pada tahun 2018, Desa Wisata Sidomulyo telah menunjukkan perkembangan yang signifikan. Meskipun sempat mengalami masa-masa sulit akibat pandemi Covid-19, destinasi ini berhasil bangkit melalui pengembangan berbagai pusat daya tarik wisata. Salah satu inovasi terkini di Sidomulyo adalah pendirian cafe Astana Joglo di sekitar mata air Sendang Tirta Gunitir. Cafe ini direncanakan sebagai tempat makan dengan pemandangan sawah yang hijau dan mata air yang menyegarkan, menawarkan suasana yang tenang bagi pengunjung.

Pendirian Astana Joglo merupakan langkah strategis untuk meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan ke Desa Wisata Sidomulyo. Selain sebagai tempat bersantai, Astana Joglo juga dirancang untuk menjadi pusat etalase produk-produk unggulan desa, seperti batik, kerajinan akar, dan kopi Ketakasi. Dengan demikian, cafe ini tidak hanya berfungsi sebagai tempat kuliner, tetapi juga sebagai titik kumpul yang menyatukan berbagai kegiatan wisata yang ada di Sidomulyo.

Namun, dalam proses pengembangan Astana Joglo, terdapat beberapa tantangan yang harus dihadapi oleh pengelola. Salah satunya adalah ketidaksiapan sumber daya manusia (SDM) dan produk. Untuk dapat mengelola Astana Joglo secara berkelanjutan, dibutuhkan tenaga kerja yang memiliki pemahaman dalam pengelolaan usaha kuliner. Saat ini, sebagian besar masyarakat Sidomulyo bekerja sebagai petani, peternak, dan pedagang, sehingga kemampuan dalam manajemen kuliner dan pelayanan jasa belum tersedia secara memadai. Agar Astana Joglo dapat

beroperasi secara optimal, pengelola perlu memiliki keterampilan dalam manajemen pelayanan, pengembangan produk, dan penentuan harga yang tepat.

Selain itu, pengembangan produk yang akan ditawarkan di Astana Joglo juga masih terbatas. Kurangnya pemahaman tentang peluang pasar dan tidak adanya upaya benchmarking terhadap usaha serupa menjadi kendala utama. Padahal, Sidomulyo memiliki kopi fine robusta dengan kualitas yang sangat baik, bahkan telah diekspor ke berbagai negara, termasuk Amerika Serikat dan India. Selain kopi, desa ini juga memiliki bahan baku lokal lainnya, seperti jeruk, ketela, dan beras, yang melimpah berkat kondisi fisiografi yang mendukung. Keberadaan sumber daya lokal ini memberikan peluang besar bagi pengembangan produk kuliner berbasis lokal di Astana Joglo.

Beberapa pengabdian masyarakat yang dilakukan untuk pengembangan kuliner di kawasan desa pada umumnya berfokus pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Kegiatan-kegiatan tersebut meliputi peningkatan mutu produk, penguatan identitas lokal, inovasi produk, rebranding, dan optimalisasi pemasaran. Peningkatan mutu produk dilakukan melalui pelatihan untuk menghasilkan produk yang higienis dan halal [4], [5], [6]. Penguatan identitas lokal dan inovasi produk didorong dengan mengembangkan kuliner tradisional yang mempertahankan nilai budaya lokal sambil menambahkan sentuhan modern [7], [8], [9]. Rebranding dan pemasaran lebih difokuskan pada pemanfaatan media sosial untuk memperluas jangkauan promosi produk [10], [11], [12].

Berdasarkan pengalaman dari pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan di berbagai desa, pengabdian di Astana Joglo Sidomulyo perlu diarahkan untuk memperkuat inovasi produk berbahan baku lokal. Hal ini menjadi sangat relevan dengan permasalahan yang dihadapi oleh pengelola Astana Joglo yang belum mampu menentukan produk unggulan yang dapat ditawarkan. Selain itu, untuk memastikan keberlanjutan pengelolaan Astana Joglo, penguatan kapasitas SDM dalam bidang pelayanan jasa dan pengelolaan usaha kuliner menjadi hal yang sangat penting.

Berdasarkan latar belakang tersebut, pengabdian ini bertujuan untuk memberikan pelatihan mengenai urutan layanan (*service sequence*) dan pengembangan produk berbasis lokal guna meningkatkan pengelolaan Astana Joglo sebagai daya tarik wisata desa di Desa Wisata Sidomulyo. Pengabdian ini juga mengacu pada hasil-hasil pengabdian sebelumnya yang berfokus pada peningkatan pengelolaan usaha kuliner di kawasan desa. Hasil dari pengabdian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta serta menghasilkan Standar Operasional Prosedur (S.O.P.) untuk pelayanan jasa di Astana Joglo.

2. METODE

Kegiatan PKM ini menggunakan metode edukatif dalam bentuk pelatihan. Metode edukatif adalah cara mempengaruhi khalayak dari melalui informasi yang disampaikan [13]. Metode ini mengarahkan mitra sasaran kepada kondisi yang diinginkan. Dalam hal ini, Tim berperan sebagai fasilitator sedangkan narasumber pelatihan berasal dari praktisi di bidang pelayanan jasa yaitu barista sekaligus pengelola cafe Omah Kopi. Pemilihan narasumber berdasarkan kemiripan daya tarik Omah Kopi dengan konsep pengembangan produk di Astana Joglo yaitu menonjolkan kopi dan makanan berbahan baku lokal. Peserta pelatihan adalah pemuda yang aktif dalam pengelolaan dan pengembangan Desa Wisata Sidomulyo. Jumlah peserta sebanyak 7 orang yang terlibat dalam proses pelatihan hingga monitoring dan evaluasi.

Adapun tahapan yang dilakukan yaitu :

a. Persiapan

Persiapan dilakukan untuk mengetahui kebutuhan alat dan bahan selama program berlangsung. Tim juga melakukan diskusi dengan mitra tentang target sasaran yang hendak dicapai.

b. Sosialisasi dan pretest

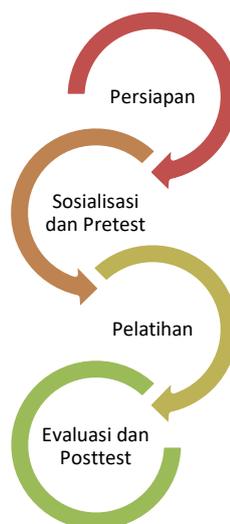
Sosialisasi bertujuan untuk memberikan informasi umum terkait jadwal pelaksanaan, jangka waktu, bentuk kegiatan dan target capaian. Pre-test dilakukan untuk mengukur pengetahuan dan keterampilan mitra tentang pelayanan jasa di desa wisata.

c. Pelatihan pelayanan jasa oleh narasumber

Pelatihan dilakukan untuk meningkatkan penerahuan dan keterampilan mitra dalam melakukan pelayanan jasa di desa wisata. Dalam hal ini, Narasumber bidang pelayanan jasa desa wisata bertindak sebagai educator sedangkan mitra sebagai pihak yang diedukasi.

d. Evaluasi dan posttest

Post-test digunakan untuk mengukur sejauh mana pemahaman mitra terhadap materi pelayanan jasa di desa wisata yang telah diberikan. Evaluasi juga dilakukan untuk mengukur jalannya kegiatan



Gambar 1. Alur Pelaksanaan PKM

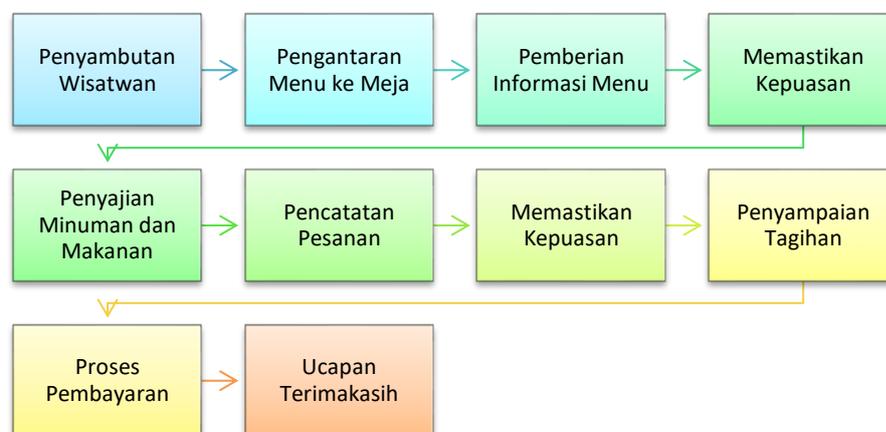
3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Pelatihan Service Sequence

Service sequence adalah urutan pelayanan yang dirancang untuk memastikan konsumen merasa dihargai dan mendapatkan layanan yang memadai. Penerapan service sequence yang baik tidak hanya menciptakan pengalaman positif bagi pelanggan, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan kepuasan dan retensi kunjungan. Dalam industri pariwisata, pelatihan mengenai service sequence menjadi hal yang sangat penting untuk meningkatkan kualitas layanan dan memuaskan pelanggan. Pelatihan service sequence dalam konteks pariwisata perlu memperhatikan berbagai faktor, termasuk aspek kolaborasi dan inovasi. Jaringan pengetahuan dan transfer inovasi dalam sektor pariwisata dapat meningkatkan daya saing, khususnya bagi usaha kecil dan menengah (UKM) [14].

Oleh karena itu, untuk mencapai hasil yang lebih optimal, pelatihan service sequence harus melibatkan kolaborasi antara berbagai pemangku kepentingan, seperti akademisi, praktisi industri, dan pengelola destinasi wisata. Pendekatan kolaboratif ini memungkinkan pengembangan program pelatihan yang lebih relevan, praktis, dan efektif dalam menghadapi tantangan yang ada di lapangan.

Pelatihan service sequence di Astana Joglo Sidomulyo bertujuan untuk membekali sumber daya manusia (SDM) dengan keterampilan dan pemahaman yang dibutuhkan untuk memberikan pelayanan yang optimal kepada wisatawan. Sebagai salah satu destinasi wisata desa yang sedang berkembang, Astana Joglo membutuhkan SDM yang tidak hanya terampil dalam mengelola operasional cafe, tetapi juga mampu menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi setiap pengunjung. Pelatihan ini difokuskan pada tahapan pelayanan yang harus dilakukan mulai dari penyambutan tamu, proses pemesanan, hingga pengantaran makanan dan minuman dengan cara yang profesional dan ramah. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan pengelola dan staf dapat memahami pentingnya interaksi yang baik dengan pelanggan, serta mampu memenuhi ekspektasi wisatawan terhadap kualitas pelayanan. Hal ini akan meningkatkan tingkat kepuasan pengunjung, yang pada gilirannya dapat mendorong peningkatan kunjungan kembali dan rekomendasi dari mulut ke mulut. Dengan SDM yang terlatih dan siap melayani, Astana Joglo diharapkan dapat membangun reputasi yang baik sebagai destinasi wisata yang memberikan pelayanan terbaik, serta menciptakan pengalaman yang tak terlupakan bagi wisatawan. Pada pelatihan service sequence, materi yang disampaikan antara lain:



Gambar 2. Alur Service Sequence

3.2. Pelatihan Pengembangan Produk Berbahan Baku Lokal

Pelatihan pengembangan produk di Astana Joglo difokuskan pada penyeduhan kopi menggunakan alat espresso manual dan penyusunan menu. Variasi kopi yang dihasilkan antara lain Americano, tubruk, latte, kopi susu tubruk, dan es kopi. Penyediaan berbagai pilihan kopi ini menjadi produk unggulan bagi Astana Joglo, mengingat kualitas kopi robusta yang dihasilkan oleh Sidomulyo. Pemilihan komoditas lokal sebagai produk unggulan juga telah diterapkan dengan sukses oleh Desa Wisata Nglanggeran, yang memilih coklat sebagai produk utama mereka [15]. Hal ini menjadikan coklat sebagai daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung ke desa tersebut. Hal ini tentu dapat dicontoh oleh Desa Wisata Sidomulyo untuk memanfaatkan bahan baku lokal.

Selain kopi, menu yang disusun di Astana Joglo meliputi makanan pembuka, makanan utama, dan makanan penutup. Makanan pembuka terdiri dari gorengan berbahan dasar singkong, tempe, dan tahu. Makanan utama mencakup nasi lalapan dengan ikan goreng, ayam goreng, dan telur. Sedangkan makanan penutup terdiri dari pisang goreng, puding, dan es serut berbahan dasar jeruk. Penentuan menu didasarkan pada ketersediaan bahan baku lokal dan kepraktisan penyajian. Menu yang sederhana namun berkualitas lebih mudah diterima oleh wisatawan dibandingkan dengan menu yang lebih kompleks namun tidak dapat memenuhi ekspektasi mereka[16]. Pemilihan menu khas desa juga dianggap tepat karena merepresentasikan kekhasan lokal dan sesuai dengan atmosfer Astana Joglo yang terletak di kawasan desa. Selain itu, menu-menu tersebut sudah umum disajikan oleh masyarakat setempat, sehingga proses pengolahannya tidak menimbulkan kesulitan berarti.



Gambar 3. Pelatihan Pengembangan Broduk Berbahan Baku Lokal

3.3. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Peserta

Evaluasi tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta didasarkan pada *expert judgment* yaitu Narasumber dan Tim Pelaksana Pengabdian dengan indikator berikut:

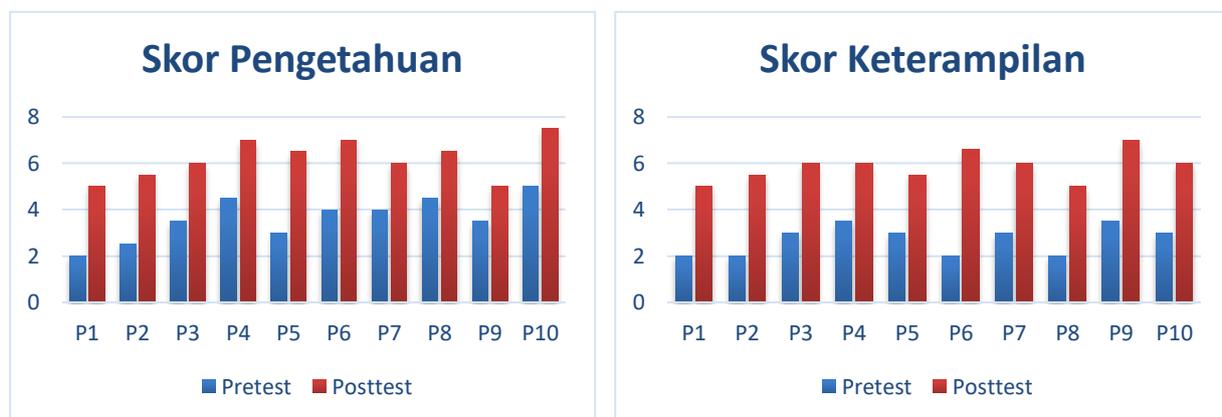
Tabel 1. Pertanyaan evaluasi pengetahuan pelayanan jasa

No	Atribut	Pertanyaan
1	Aspek Service Sequence	Sebutkan tahapan-tahapan service sequence?
2	Urgensi service sequence	Apa pentingnya dalam service sequence?
3	Pembuatan kopi	Dalam pembuatan kopi menggunakan alat esspresso manual, apa saja yang perlu diperhatikan?
4	Minuman non kopi berbasi rempah	Minuman apa saja yang bisa disajikan menggunakan bahan dasar rempah?
5	Pemilihan menu makanan	Makanan saja yang perlu disajikan kepada wisatawan? Apa keunggulannya?

Tabel 2. Indikator penilaian keterampilan pelayanan jasa

No	Atribut	Indikator
1	Aspek Service Sequence	Mampu mempraktikkan service sequence dengan urutan
2	Pembuatan kopi	Mampu menggunakan alat espresso manual
3	Perawatan alat kopi	Mampu membersihkan alat-alat penyeduhan kopi
4	Pembuatan minuman berbasis rempah	Mampu membuat minuman berbasis rempah
5	Penyajian makanan dan minuman	Mampu menyajikan makanan dan minuman

Adapun skor pretest dan posttest pengetahuan dan keterampilan peserta adalah sebagai berikut



Gambar 4. Skor Pretest dan Posttest Pelatihan

Sebagian besar peserta mengalami peningkatan skor pengetahuan dan keterampilan pelatihan pelayanan jasa joglo Sidomulyo. Rata-rata hasil skor *pretest* komponen pengetahuan yaitu 3.65 sedangkan hasil skor *posttest* yaitu 6.2. Di sisi lain, hasil skor pretest keterampilan yaitu 2.7 sedangkan hasil posttest yaitu 5.8.

4. KESIMPULAN

Pengabdian Kepada Masyarakat ini telah berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta, khususnya dalam hal service sequence dan pengembangan produk berbasis lokal, yang sangat penting untuk mendukung pengelolaan Astana Joglo sebagai daya tarik wisata di Desa Wisata Sidomulyo. Kegiatan ini dilaksanakan secara terstruktur melalui empat tahap, yaitu persiapan, sosialisasi, pelatihan, dan evaluasi, dengan sasaran utama adalah pemuda usia produktif yang terlibat dalam pengelolaan Desa Wisata Sidomulyo. Materi pelatihan dibagi menjadi dua bagian utama: pelatihan service sequence dan pelatihan pengembangan produk berbahan baku lokal. Hasil dari pengabdian ini mencakup peningkatan keterampilan peserta serta tersusunnya Standar Operasional Prosedur (SOP) pelayanan jasa di Astana Joglo. Untuk memastikan keberlanjutan program, evaluasi dan monitoring dilakukan secara berkala dengan melibatkan pemuda secara aktif dalam pengelolaan wisata desa, sehingga hasil pelatihan dapat terus diimplementasikan dan dikembangkan lebih lanjut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada Direktorat Akademik Perguruan Tinggi Vokasi (APTV), Kemendikbudristek yang telah mendanai kegiatan pengabdian masyarakat melalui Hibah Penelitian dan Pengabdian Vokasi tahun 2024 Skema Pemberdayaan Kemitraan Masyarakat. Ucapan terima kasih dari penulis kepada P3M Polije, Pengelola Desa Wisata Sidomulyo, Narasumber dan semua pihak yang mendukung kegiatan Pengabdian Masyarakat ini.

REFERENSI

- [1] D. P. Kiskenda and N. A. Trimandala, "Pengembangan Desa Wisata Ekologis sebagai Pariwisata Minat Khusus Di Desa Belok Sidan," *Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 6, no. 1, pp. 108–118, 2023, doi: 10.23887/jmpp.v6i1.59608.
- [2] I. N. A. Nuriawan, "Wisata Minat Khusus 'Ecosport' sebagai Wisata Alternatif di Desa Gobleg, Buleleng Bali," *Pariwisata Budaya: Jurnal Ilmiah Agama dan Budaya*, vol. 7, no. 2, pp. 110–122, 2022, doi: 10.25078/pariwisata.v7i2.1340.
- [3] I. Afkarina and L. P. Suciati, "Daya Tarik Dan Partisipasi Kelompok Masyarakat Desa Wisata Kopi Sidomulyo Kabupaten Jember," *Journal of Tourism and Creativity*, vol. 5, no. 2, pp. 79–92, Jul. 2021, doi: <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i2.27502>.
- [4] A. Nurwandri, D. Marzuki, and ' Y., "Sosialisasi Sertifikasi Produk Halal bagi Pelaku UMKM di Desa Air Teluk Hessa, Kecamatan Air Batu, Kabupaten Asahan," *Jurnal Pengabdian Masyarakat: Pemberdayaan, Inovasi dan Perubahan*, vol. 3, no. 3, 2023, doi: 10.59818/jpm.v3i3.485.
- [5] Rini Sulastri and Sri Suhartini, "Pendampingan Legalitas Halal Produk Kuliner Pelaku Usaha Di Desa Mekarmanik Kabupaten Bandung," *Community Empowerment : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 1, no. 1, 2023, doi: 10.15575/commen.v1i1.518.
- [6] B. Tanius, N. N. Widani, and N. G. A. A. Agustini, "Pelatihan Food Hygiene and Sanitation Bagi Pelaku Kuliner Desa Bongan," *ADMA : Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 3, no. 1, 2022, doi: 10.30812/adma.v3i1.1771.
- [7] Moh. S. S. Ahayu *et al.*, "Optimalisasi Usaha Kuliner Berbasis Kearifan Lokal dan Technopreneurship," *Abdi: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 4, no. 1, 2022, doi: 10.24036/abdi.v4i1.241.
- [8] B. Basir, N. L. Rapi, M. Karim, M. T. Hidayani, and H. Harianti, "Pembekalan Pengetahuan Dan Keterampilan Kuliner Ikan Berbasis Wisata Pantai Di Dusun Lamangkia Desa Topejawa," *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Inovasi*, vol. 2, no. 2, 2022, doi: 10.58466/literasi.v2i2.687.
- [9] D. A. Suryani and Suci Iriani Sinuraya, "Pendampingan Kelompok Usaha dalam Pengembangan Keunikan Produk di Desa Wisata Cibuk Kidul Sleman," *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 244–256, Mar. 2024, doi: 10.37373/bemas.v4i2.762.
- [10] H. Hasanuddin, M. Mulyadi, A. Amrullah, A. Rahman, and T. Tardin, "Penguatan Manajemen dan Sistem Pemasaran Usaha Kuliner Pasca Pandemi Covid-19 di Desa Telajung Cikarang Barat Kabupaten Bekasi," *Jurnal Locus Penelitian dan Pengabdian*, vol. 1, no. 9, 2022, doi: 10.58344/locus.v1i9.568.
- [11] W. T. Hastiningsih, Anditha Sari, and Wachid Yahya, "Pendampingan Peningkatan Produksi dan Promosi Pangan Tradisional Balung Kethek Desa Dayu Sebagai Khas Wisata Kampung Purba," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat Radisi*, vol. 2, no. 3, pp. 101–106, Dec. 2022, doi: 10.55266/pkmradisi.v2i3.170.
- [12] N. S. Perdana, "EVALUASI PELAKSANAAN PEMBELAJARAN MODEL TEACHING FACTORY DALAM UPAYA PENINGKATAN MUTU LULUSAN," *Jurnal Serunai Administrasi Pendidikan*, vol. 7, no. 1, Apr. 2019, doi: 10.37755/jsap.v7i1.116.
- [13] R. A. Sumarni, S. A. Kumala, and F.- Widiyatun, "Pembelajaran Edukatif yang Asyik di Masa Pandemi," *Jurnal Pengabdian*, vol. 4, no. 1, 2021, doi: 10.26418/jplp2km.v4i1.45113.
- [14] Rezki Alhamdi, S. Reza Irwansyah Rezeki, N. O. Sipayung, T. Bachrul Ulum Lubis, and T. Pratama, "PELATIHAN SEQUENCE OF SERVICE MAKANAN UNTUK KARYAWAN DI MOMOO JUICE BAR & CAFE HARBOUR BAY KOTA BATAM," *JURNAL KEKER WISATA*, vol. 2, no. 1, 2024, doi: 10.59193/jkw.v2i1.199.

-
- [15] I. Rahmat and A. Cahyadi, "DESA WISATA BERKELANJUTAN DI NGLANGGERAN: SEBUAH TAKTIK INOVASI," *Jurnal Pariwisata Pesona*, vol. 4, no. 1, Jun. 2019, doi: 10.26905/jpp.v4i1.2214.
- [16] L. Maulina, D. Kuswandi, S. Y. I. Nugraha, H. Daniati, and E. Rosiana, "Pengelolaan Desa Wisata Pandanrejo Menuju Desapreneur," *Media Wisata*, vol. 20, no. 2, 2022, doi: 10.36276/mws.v20i2.339.