

Pelatihan Peningkatan Daya Saing Produk Makanan Cimplung Sebagai Kuliner Khas Desa Bunder Banyuwangi

¹Randhi Nanang Darmawan, ²Kanom, ³Adetiya Prananda Putra

^{1,2,3}Manajemen Bisnis Pariwisata, Politeknik Negeri Banyuwangi, Indonesia

Email: ¹randhi@poliwangi.ac.id, ²kanom@poliwangi.ac.id, ³adit.prananda@poliwangi.ac.id

INFORMASI ARTIKEL

ABSTRAK

Kata Kunci:

Banyuwangi Rebound
Cimplung
Ekonomi Kreatif
Produk Makanan Khas
Wisata Lungun Indah

Cimplung adalah produk makanan berbahan dasar singkong dan gula merah yang dimasak bersamaan menyerupai kolak, akan tetapi cimplung Desa Bunder memiliki keunikan yang membuat berbeda dengan cimplung di lain daerah, hal yang membedakan adalah substitusi gula merah dengan legen (nira kelapa). Seiring perkembangan zaman, kuliner ini mulai kurang diminati dan hanya menjadi konsumsi pribadi masyarakat Desa Bunder. Tujuan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini adalah melakukan pelatihan pengembangan kuliner cimplung dengan meningkatkan daya saingnya guna menggerakkan ekonomi kreatif dan UMKM di lingkungan Desa Bunder. Tidak hanya itu cimplung dapat menjadi produk andalan dan oleh-oleh pengunjung saat berkunjung ke Wisata Lungun Indah yang sudah memiliki fasilitas Resto di atas sungai. Kegiatan ini menggandeng praktisi dari industri perhotelan yaitu executive chef Luminor Hotel Banyuwangi dengan peserta adalah Ibu-ibu PKK dan anggota BUMDes. Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini adalah cimplung yang merupakan kuliner lokal, ditingkatkan kualitas dan daya saingnya dengan teknik memasak, style, rasa dan penyajian seperti hotel berbintang dengan tetap menggunakan bahan dasar lokal singkong atau talas dan juga legen kualitas terbaik.

ABSTRACT

Keywords:

Banyuwangi Rebound
Cimplung
Creative Economy
Special Food Product
Wisata Lungun Indah

Cimplung is a food product made from cassava and brown sugar which is cooked together like compote, but the cimplung of Bunder Village has a uniqueness that makes it different from cimplung in other regions, the thing that distinguishes it is the substitution of brown sugar with legen (coconut sap). Along with the times, this culinary began to be less desirable and only became the personal consumption of the people of Bunder Village. The purpose of this Community Service activity is to conduct training on cimplung culinary development by increasing its competitiveness in order to drive the creative economy and MSMEs in the Bunder Village environment. Not only that, cimplung can be a mainstay product and souvenirs for visitors when visiting Wisata Lungun Indah which already has restaurant facilities on the river. This activity collaborates with practitioners from the hotel industry, namely the executive chef of Luminor Hotel Banyuwangi with the participants being PKK women and BUMDes members The results achieved in this activity are cimplung, which is a local culinary, improved quality and competitiveness with cooking techniques, style, taste and presentation like a star hotel while still using local basic ingredients of cassava or taro and also the best quality legen.

I. PENDAHULUAN

Wisata Lungun Indah merupakan wisata yang dapat dikatakan baru, karena baru dibuka bulan Desember 2021 pada saat akan tahun baru dan memanfaatkan sumber mata air yang bersih untuk daya tarik wisata. Adapun daya tarik wisata di Wisata Lungun Indah yang biasa dilakukan oleh wisatawan maupun masyarakat sekitar seperti memancing dan berenang, selain itu juga terdapat fasilitas yang cukup mendukung untuk kegiatan pariwisata seperti adanya tempat parkir, toilet, warung, gazebo, tempat sampah, dan resto di atas sungai.

Akses jalan menuju tempat wisata mudah dijangkau dengan bantuan *google maps* namun untuk penunjuk arah masih belum ada. Akomodasi disekitar tempat wisata juga ada beberapa meskipun tidak banyak seperti rumah makan namun untuk penginapan masih belum ada. Berdasarkan hasil wawancara dengan ketua Pokdarwis (Kelompok Sadar Wisata) yakni Bapak Yudi Yansyah, beliau menjelaskan bahwa wisatawan yang berkunjung di Wisata Lungun Indah Desa Bunder setiap minggunya dapat mencapai kurang lebih sekitar 300 orang, meskipun destinasi wisata tersebut masih baru namun memiliki wisatawan yang berkunjung cukup banyak.



(a) (b)
Gambar 1. (a) Pemandian Wisata Lungun Indah, (b) Resto/Café Wisata Lungun Indah

Resto/Café yang telah dibangun di area Wisata Lungun Indah adalah sebagai bentuk *full support* pemerintah Desa Bunder melalui BUMDes dalam pengembangan fasilitas daya tarik wisata yang mulai populer di tahun 2020 ini, Resto dengan konsep di atas air yang dilengkapi dengan ruang *meeting/rapat* cocok untuk digunakan *event-event* yang membutuhkan lokasi *outdoor* berbasis wisata alam air. Seiring dengan perkembangan resto tersebut maka perlu adanya produk makanan dan minuman yang tersaji di dalamnya terutama kuliner khas Desa Bunder yaitu *cimplung* yang perlu dikembangkan, sehingga dalam kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini perlu pendampingan berupa pelatihan pengembangan produk *cimplung* sehingga memiliki daya saing serta menjadi salah satu produk penggerak ekonomi kreatif dan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) di lingkungan Desa Bunder.

Menurut Pike & Page (2014) terdapat beberapa aspek dari produk wisata yang umumnya menjadi bahan pertimbangan wisatawan untuk mengunjungi destinasi wisata yaitu aspek atraksi wisata, fasilitas wisata, dan aksesibilitas. Potensi yang dimiliki oleh suatu daerah tujuan pariwisata dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan wisatawan yang datang akan dapat tercipta pengalaman yang menyenangkan bagi wisatawan dalam berwisata yang tidak terlupakan. Dengan demikian, peran produk pariwisata menjadi sangat penting dalam kegiatan wisata.

Cimplung adalah olahan singkong dan gula merah yang dimasak bersamaan menyerupai kolak, akan tetapi *cimplung* Desa Bunder memiliki keunikan dan kekhasan yang membuat beda dengan *cimplung* di lain daerah, hal yang membedakan adalah substitusi gula merah dengan legen (nira kelapa). Nira kelapa adalah cairan manis yang diperoleh dari air perasan batang atau getah tandan bunga tanaman kelapa. Nira kelapa

yang berkualitas baik dan masih segar mempunyai rasa manis, berbau harum, tidak berwarna, derajat keasaman (pH) berkisar 6-7, dan kandungan gula reduksinya relatif rendah. Gula kelapa merupakan produk olahan nira kelapa dari komoditas pertanian dan perkebunan yang memiliki prospek yang bagus dari mancanega (Hasibuan et al., 2021).

Sejalan dengan program *Banyuwangi Rebound* (Menangani Pandemi, Memulihkan Ekonomi, Merajut Harmoni), dalam usaha pemulihan ekonomi perlu pengembangan produk-produk kuliner yang mengangkat potensi sumber daya lokal, maka tujuan dari PkM ini adalah melakukan pelatihan guna pengembangan kuliner cimplung dengan meningkatkan daya saingnya guna menggerakkan UMKM di lingkungan Desa Bunder. Kegiatan pelatihan ini, tim pelaksana PkM menggandeng praktisi dari industri perhotelan yaitu *Executive Chef* Luminor Hotel Banyuwangi yang pertama-tama memfokuskan dalam peningkatan pengetahuan masyarakat (anggota BUMDes dan ibu-ibu PKK Desa Bunder) tentang pentingnya *hygiene* dan sanitasi, dilanjutkan dengan pengolahan cimplung serta penyajiannya. Harapan kegiatan ini adalah cimplung dikenal luas oleh masyarakat dan menjadi ciri khas makanan Desa Bunder serta bisa menginspirasi masyarakat untuk mengembangkan makanan cimplung.

II. MASALAH

Wisata Lungun Indah berada di Dusun Kelir, RT/RW 02/01 Desa Bunder Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi. Salah satu fasilitas yang baru di bangun di tahun 2022 adalah resto/café yang berada di atas sungai, permasalahan mitra adalah minimnya pengetahuan dan inovasi terhadap produk unggulan terutama kuliner lokal Desa Bunder (cimplung) yang nantinya akan disajikan sebagai *supporting system* pengembangan daya tarik Wisata Lungun Indah, disamping itu produk kuliner cimplung sudah dianggap kuno dan ketinggalan zaman di era saat ini. Kegiatan PkM ini dilaksanakan di Resto dan Kitchen Hotel Poliwangi Jinggo Politeknik Negeri Banyuwangi.



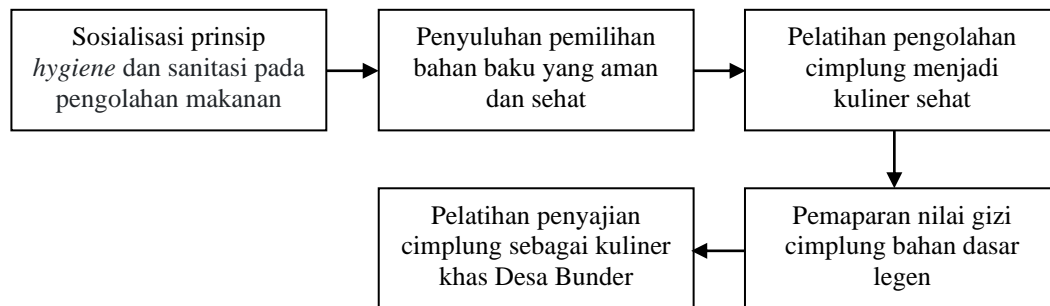
(a) (b)
Gambar 2. (a) Resto Hotel Poliwangi Jinggo, (b) Kitchen Hotel Poliwangi Jinggo

III. METODE

Pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini bermanfaat untuk memberikan keterampilan pengolahan dan penyajian kuliner cimplung yang sehat dan bergizi dengan menggunakan bahan dasar pangan lokal yaitu singkong dan legen.

Dasar pemikiran dalam kegiatan dilakukan menggunakan metode penyuluhan kuliner sehat dengan menerakan prinsip *hygiene* dan sanitasi mengadaptasi pada (Afifah et al., 2020), (Pengabdian et al., 2022), dan (Mitra et al., 2022). Kemudian dilanjutkan dengan pelatihan

pengolahan dan penyajian cimplung kepada peserta pelatihan, yaitu 20 orang ibu-ibu anggota PKK Desa Bunder dan 8 orang pedagang UMKM dilingkungan Desa Bunder. Berikut langkah-langkah kegiatan PkM:



Gambar 3. Kerangka Operasional Kegiatan PkM

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kuliner adalah salah satu dari subsektor ekonomi kreatif yang dapat berkembang di lingkungan desa maupun dusun, hal ini sejalan dengan UU Nomor 10 tahun 2009, tentang Kepariwisata menyebutkan bahwa usaha jasa makanan dan minuman adalah usaha jasa penyediaan makanan dan minuman yang dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan dapat berupa restoran, kafe, jasa boga, dan bar/kedai minum. Pengelola daya tarik Wisata Lungun Indah berkomitmen melakukan inovasi dan pengembangan kuliner lokal khas Desa Bunder yaitu cimplung yang dinikmati oleh pengunjung dan juga sebagai oleh-oleh khas Desa Bunder.

Sosialisasi Prinsip *Hygiene* dan Sanitasi Pada Pengolahan Makanan

Langkah pertama kegiatan PkM adalah penyuluhan dan demonstrasi prinsip *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan, terdapat 6 prinsip yang disampaikan dan harus diterapkan oleh peserta kegiatan ini, antara lain:

- a. Pemilihan Bahan Baku
Perlindungan terhadap bahan baku yang berkualitas dari bahaya-bahaya bahan kimia yang harus diperhatikan.
- b. Penyimpanan Bahan Makanan
Kerusakan bahan makanan dapat terjadi karena tercemar bakteri, karena alam dan perlakuan manusia. Adanya enzim dalam makanan yang diperlukan dalam proses pematangan seperti pada buah-buahan.
- c. Pengangkutan Makanan
Pencemaran pada makanan masak lebih tinggi risikonya daripada pencemaran bahan makanan yang masih mentah.
- d. Penimpanan Makanan
Pada *chiller*, temperatur yang disarankan berkisar dari 4°C sampai 6°C. Sementara itu suhu ideal *freezer* sekitar -16°C sampai -18°C. Maka dari itu *freezer* cocok dijadikan sebagai tempat penyimpanan daging, karena rendahnya temperatur dapat menghambat perkembangan jamur dan bakteri.
- e. Pengolahan Makanan
Pengolahan makanan adalah proses perubahan bentuk dari bahan mentah menjadi makanan yang siap saji. Pengolahan makanan yang baik adalah yang mengikuti kaidah dan prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi
- f. Penyajian Makanan

Prinsip penyajian makanan adalah wadah untuk setiap jenis makanan harus ditempatkan dalam wadah terpisah dan diusahakan tertutup. Tujuannya agar makanan tidak terkontaminasi silang.



Gambar 4. Penyuluhan Prinsip *Hygiene* dan Sanitasi

Dalam kegiatan tersebut peserta cukup antusias, dibuktikan dengan beberapa pertanyaan mengingat tidak sedikit peserta juga memiliki usaha jasa makanan dirumahnya, pertanyaan tersebut sekitar penggunaan *cutting board* yang benar, dan penggunaan *styrofoam* yang tidak direkomendasikan dalam kemasan makanan.

Penyuluhan Pemilihan Bahan Baku yang Aman dan Sehat

Pada dasarnya kuliner cimplung sering ditemui di berbagai daerah, karena kuliner ini termasuk kuliner khas di Pulau Jawa, dengan berbahan dasar umbi-umbian, seperti singkong dan talas yang sebelumnya direbus dan dicampur dengan saus gula merah/ gula aren dan dimasak bersama, ada yang menyajikan dalam bentuk kering ada juga yang berbentuk berair. Keunikan kuliner cimplung di Desa Bunder adalah singkong atau talas tidak direbus melainkan cukup dikupas dan dibersihkan kulit arinya, tidak hanya hal tersebut, gula merah yang digunakan adalah legen (nira kelapa) yang langsung diambil dari pohonnya, yang pada prosesnya dipanaskan didalam panci sampai mendidih dan kemudian singkong atau talas yang sudah dibersihkan dimasukkan ke legen yang sudah mendidih sehingga manis alami legen akan meresap maksimal ke singkong atau talas, dan proses ini berlangsung kurang lebih 30 menit untuk menghasilkan cimplung yang siap disajikan.

Jenis singkong yang digunakan dalam pengolahan cimlung adalah singkong putih, karena jenis yang satu ini memiliki warna yang putih dan tekstur yang lebih keras. Singkong putih ini enak jika diolah menjadi singkong rebus, kolak singkong dan sup singkong. Faktanya, singkong seberat 100 gram yang direbus mengandung 191 kalori, sekitar 84% dari kandungan tersebut adalah karbohidrat dengan sisanya adalah protein dan lemak. Selain itu, singkong juga mengandung serat dan beberapa vitamin serta mineral yang sangat baik untuk kesehatan tubuh, jadi tidak salah jika singkong rebus menjadi makanan diet sehat pilihan masyarakat Indonesia.

Kuliner cimplung yang berbahan dasar singkong dan legen, termasuk makanan lawas yang jarang pemuda milenial mengetahui dan bahkan tertarik, inilah salah satu tujuan PkM ini, meningkatkan daya saing kuliner cimplung, yang semula rasa dan *style* desa menjadi rasa dan *style* industri hotel berbintang.



Gambar 5. Pemilihan dan Pembersihan Singkong

Pelatihan Pengolahan Cimplung Menjadi Kuliner Sehat

Pada tahap ini peserta dengan jumlah 20 orang dibagi menjadi empat kelompok yang masing-masing sudah difasilitasi dengan peralatan masak seperti pada kitchen di industri perhotelan, dengan didampingi pemateri (Chef Deni) dalam membuat cimplung, serta menerapkan pengetahuan tentang *hygiene* sanitasi yang telah didapatkan sebelumnya, peserta sadar bahwa sebelumnya mereka kurang peduli terkait kebersihan makanan mulai dari pemilihan bahan baku, proses pembersihan, proses memasak, hingga penyajian makanan.



(a)

(b)

Gambar 6. (a) Pengolahan Cimplung oleh Peserta, (b) Pendampingan Pengolahan dengan Chef Deni

Pemaparan Nilai Gizi Cimplung Bahan Dasar Legen

Dalam keadaan segar legen memiliki rasa manis, bau yang harum, tidak berwarna dan nilai pH 6,0 – 6,5. Rasa manis yang terdapat pada nira kelapa disebabkan adanya kandungan zat gula yaitu, sukrosa, fruktosa dan glukosa. Legen juga mengandung kadar air cukup tinggi (88,40%), kadar gula (10,27%), kadar protein (0,41%), kadar lemak (0,71%), kadar abu (0,38%) dan asam organik (Haryanti et al., 2012). Kandungan nutrisi yang cukup lengkap terdapat pada legen

ini menjadi media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroba, hal ini menjadi pisau bermata dua karena legen yang telah terfermentasi apabila diolah bisa menghasilkan tekstur dari legen yang sulit jika ingin diolah, sehingga hal tersebut membawa kerugian bagi petani legen, mengingat Dusun Sangkur (salah satu Dusun di Desa Bunder) terkenal dengan penghasil legen di Kabupaten Banyuwangi, yang intinya jika fermentasi legen terlalu lama maka akan menghasilkan minuman beralkohol yang bisasa disebut *tuak* dan memabukkan. Sehingga dalam pembuatan cimplung warga desa bunder mengambil legen yang masih *fresh* diambil dari pohon kelapa, paling tidak 1x24 jam menginap.



Gambar 7. Penjelasan Nilai Gizi Cimplung

Pelatihan Penyajian Cimplung Sebagai Kuliner Khas Desa Bunder

Pada tahap terakhir kegiatan PkM ini adalah penyajian cimplung, sebagai kuliner khas Desa Bunder, sebelumnya cimplung hanya makanan rumahan yang dimasak untuk konsumsi pribadi padahal kuliner ini dapat menjadi produk andalan di Desa Bunder terutama di Resto Wisata Lungun Indah, pengunjung dapat melihat keindahan alam bernuansa air, melakukan aktifitas mandi dan bermain *canoe*, dan membeli kuliner cimplung sebagai produk kuliner lokal baik makan di tempat atau sebagai oleh-oleh. Oleh karena itu penyajian makanan menjadi kunci penting sebagai daya tarik tersendiri konsumen. Dalam dunia memasak, teknik penyajian makanan juga disebut seni *Food Plating* atau seni plating makanan. *Food Plating* adalah cara penataan dan penyajian makanan di atas piring dengan memperhatikan posisi dan komposisi makanan agar menunjukkan nilai seni dan kualitas yang tinggi. Biasanya seni plating ini banyak dilakukan oleh professional chef yang memang terlatih dan berpengalaman, oleh karena itu dalam kegiatan ini tim PkM menggandeng Chef Deni yang sudah berpengalaman.



Gambar 8. *Food Plating* Kuliner Cimplung

Seni plating makanan menjadi pengalaman pertama bagi peserta PkM yaitu ibu-ibu PKK dan anggota BUMDes Bunder, karena memang sebelumnya cimplung hanya disajikan di mangkuk atau piring biasa dan dikonsumsi oleh keluarga sendiri, Gambar 8 menunjukkan kerasi peserta dalam melakukan plating makanan cimplung, memang masih belum bisa dikatakan sempurna akan tetapi kegiatan PkM ini dapat membangkitkan semangat peserta untuk terus berkarya dan berinovasi serta menggerakkan perekonomian warga, disamping itu seni plating dapat digunakan sebagai bahan untuk memperkuat digital marketing produk lokal dan juga resto Wisata Lungun Indah, yang mana daya tarik wisata ini sedang dalam tahap pengembangan dan juga pendampingan tata kelola manajemen destinasi, sehingga tim PkM tetap melakukan kegiatan keberlanjutan sesuai dengan kebiasaan baru digulirkan dan untuk membiasakan hal tersebut dan sebagai upaya untuk meningkatkan lagi jumlah kunjungan wisatawan, perlu adanya pendampingan kepada pengelola untuk melakukan suatu strategi dan langkah nyata mulai dari tata kelola manajemen destinasi hingga strategi pemasaran produk (Darmawan et al., 2020).

V. KESIMPULAN

Serangkaian kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini sebagai bentuk sinergi *pentahelix* pariwisata di Kecamatan Kabat Kabupaten Banyuwangi, tim pelaksana PkM dari unsur akademisi (Politeknik Negeri Banyuwangi, Program Studi Manajemen Bisnis Pariwisata) menggandeng pelaku bisnis (Executive Chef Luminor Hotel Banyuwangi) dengan selalu berkoordinasi dan menjalin kerjasama dengan unsur *government* (Pemerintah Desa Bunder beserta BUMDes) dengan sasaran kegiatan adalah unsur masyarakat sekitar yaitu Ibu-ibu PKK dan beberapa anggota Pokdarwis Wisata Lungun Indah. Tidak hanya itu kegiatan tersebut juga menggandeng rekan-rekan dari unsur media sebagai sarana promosi Wisata Lungun Indah dan peningkatan daya saing produk kuliner cimplung.

Serangkaian kegiatan yang dilakukan dalam PkM ini adalah sosialisasi prinsip *hygiene* dan sanitasi pada pengolahan makanan, penyuluhan pemilihan bahan baku yang aman dan sehat, pelatihan pengolahan cimplung menjadi kuliner sehat, pemaparan nilai gizi cimplung bahan dasar legen, dan pelatihan penyajian cimplung sebagai kuliner khas Desa Bunder. Hasil yang dicapai dalam kegiatan ini adalah cimplung yang merupakan kuliner lokal, ditingkatkan kualitas dan daya saingnya dengan teknik, *style*, dan rasa hotel berbintang dengan tetap menggunakan bahan dasar lokal singkong atau talas dan juga legen kualitas terbaik, disamping itu respon positif tercermin dari hasil wawancara dengan peserta, mayoritas tertarik untuk mengembangkan usaha kuliner cimplung di Desa Bunder sebagai bentuk pengembangan ekonomi kreatif dan UMKM selain itu cimplung juga menjadi produk kuliner dan oleh-oleh khas di resto Wisata Lungun Indah.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana PkM mengucapkan terima kasih kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (PPPM) Politeknik Negeri Banyuwangi sehingga kegiatan PkM ini didanai oleh DIPA Politeknik Negeri Banyuwangi Tahun Anggaran 2022, serta beberapa pihak terkait seperti Pemerintah Desa Bunder, BUMDes Bunder, Pokdarwis Wisata Lungun Indah, dan Ibu-ibu PKK sehingga kegiatan PkM ini dapat terselesaikan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, A., D, R. K., Yanita, N., R, R. M., & H, A. (2020). Pelatihan Peningkatan Kreativitas Pengolahan Makanan dan Higenitas Bagi Pedagang Makanan Di Objek Wisata Batang Arau. *Jurnal ABDINUS: Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(1), 93–100. <https://doi.org/10.29407/ja.v4i1.13924>
- Darmawan, R. N., Kanom, K., & Nurhalimah, N. (2020). Bimbingan Teknis Manajemen Tata Kelola Destinasi Pariwisata di Wisata Pinus Songgon Banyuwangi. *Jurnal Abdidas*, 1(6),

- 539–546. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v1i6.106>
- Haryanti, P., Karseno, & Setyawati, R. (2012). Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 12(2), 106–112.
- Hasibuan, R. R., Setyanugraha, R. S., Amelia, S. R., Arofah, A. A., & Pratiwi, A. R. (2021). Penyuluhan Pemanfaatan Air Nira Pohon Kelapa Menjadi Gula Semut untuk Meningkatkan Perkonomian Desa Kuripan Kabupaten Cilacap. *ETHOS: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(1), 107–111. <https://doi.org/10.29313/ethos.v9i1.6570>
- Mitra, A., Fatmaboga, U. K. M., Ngoro, D., Jombang, K., Discussion, F. G., Juni, P., Tebel, D., Ngoro, K., Jombang, K., Kunci, K., & Fatmaboga, U. K. M. (2022). *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kesehatan Stikes Pemkab Jombang Vol . VIII No . 1 Maret 2022 PENINGKATAN HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN MAKANAN USAHA KECIL MENENGAH (UKM) FATMABOGA IMPROVING FOOD PROCESSING HYGIENE HYGIENE OF SMALL AND MEDIUM-SIZED ENTERPRISE. VIII(1)*, 29–34.
- Pike, S., & Page, S. J. (2014). Destination Marketing Organizations and destination marketing: Anarrative analysis of the literature. *Tourism Management*, 41, 202–227. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2013.09.009>
- Tanius, B., Widani, N. N., Ayu, I. G., & Agustini, A. (2022). Pelatihan “ Food Hygiene and Sanitation ” bagi Pelaku Kuliner Desa Bongan Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat. 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.30812/adma.v3i1.1771>
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 10 Tahun 2009 Tentang Kepariwisataaan.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2019 Tentang Ekonomi Kreatif.