

**DAMPAK PELATIHAN GIZI DAN GASTRONOMI TERHADAP  
KUALITAS *LOCAL FOOD INDUSTRY* DI DESA WISATA RELIGI  
GUNUNG MURIA, COLO, KECAMATAN DAWE, KABUPATEN  
KUDUS, PROVINSI JAWA TENGAH**

**( PARIWISATA KONSEP *COMMUNITY BASED TOURISM* (CBT) )**

**Ira Mayasari**

Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

iramayasari@stptrisakti.ac.id

**Abstrak**

Sektor Pariwisata berbasis produk lokal ini merupakan sektor yang sangat potensial untuk pemberdayaan rakyat dan mempunyai *multiplier effect* yang sangat luas. Karena usaha-usaha masyarakat yang berbasis produk lokal di sektor pariwisata berkaitan langsung dengan sektor lain yang mempengaruhi kehidupan ekonomi rakyat. Sumber daya manusia atau dalam hal ini adalah masyarakat yang berkualitas menjadi *critical point* dalam meningkatkan potensi pariwisata. Itulah sebabnya, maka sebagai pelaku industri pariwisata perlu menghadirkan pendidikan atau pelatihan yang diberikan kepada sumber daya manusianya dalam rangka peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan produktivitasnya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar dampak pelatihan gizi kuliner yang diberikan terhadap kualitas *local food industry* di Desa Wisata Religi Muria, Colo, Kudus, Jawa Tengah.

Penelitian ini menggunakan data primer, dimana data diperoleh dengan observasi membagikan kuesioner dengan sifat kuesioner terbuka kepada pengelola industri pangan lokal yang menjadi peserta pelatihan gizi dan gastronomi, sebelum dan sesudah pemberian pelatihan. Data sekunder yang diperoleh dari data pengelola industri pangan lokal yang mengikuti pelatihan gizi dan gastronomi.

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa pemberian pelatihan gizi dan gastronomi memberikan dampak positif terhadap pengetahuan dan praktik pengelola produksi olahan bahan pangan lokal. Pemberian pelatihan gizi dan gastronomi menjadi salah satu usaha promosi kesehatan dan pariwisata yang ditujukan untuk meningkatkan perubahan sikap dan praktik para pengelola bahan pangan lokal mengenai gizi dan gastronomi, sehingga pada akhirnya dapat mendorong promosi pariwisata lokal.

**Kata Kunci** : Pelatihan, Gizi dan Gastronomi, Kualitas, *Local Food Industry*, Desa Wisata

## PENDAHULUAN

Saat ini, bisnis pariwisata di Indonesia semakin tumbuh dan berkembang pesat. Keanekaragaman budaya, kuliner dan keindahan alam Indonesia yang dimiliki di setiap daerah merupakan faktor yang sangat menarik untuk dikunjungi. Bahkan keberadaan kepariwisataan Indonesia telah diakui oleh dunia. Pembentukan destinasi baru dan pengembangan produk lokal, juga peningkatan daya saing atas kualitas produk dan sumber daya manusianya sangat mendukung keberadaan pariwisata.

Menghadapi persaingan bisnis pariwisata yang semakin ketat, maka pariwisata Indonesia harus bertahan, berkembang dan berkelanjutan. Untuk itu, diperlukan upaya dan strategi yang tepat sasaran, salah satunya yaitu melibatkan ekonomi rakyat melalui pariwisata yang dilakukan dengan konsep *community based tourism* (CBT) atau pariwisata berbasis masyarakat, yaitu dengan melibatkan masyarakat lokal dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan program-program pariwisata, salah satunya dalam pengembangan hasil pangan lokal yang memiliki standar kualitas baik sebagai penunjang pariwisata khas daerah di Indonesia. Produk-produk lokal yang dikembangkan haruslah memiliki karakter kekhasan yang berbeda dari yang ada di setiap daerah.

Sektor Pariwisata berbasis produk lokal ini merupakan sektor yang sangat potensial untuk pemberdayaan ekonomi rakyat dan mempunyai *multiplier effect* yang sangat luas. Karena usaha-usaha masyarakat yang berbasis produk lokal di sektor pariwisata berkaitan langsung dengan sektor lain yang mempengaruhi kehidupan ekonomi rakyat.

Sumber daya manusia atau dalam hal ini adalah masyarakat yang berkualitas menjadi *critical point* dalam meningkatkan potensi pariwisata. Itulah

sebabnya, maka sebagai pelaku industri pariwisata perlu menghadirkan pendidikan atau pelatihan yang diberikan kepada sumber daya manusianya dalam rangka peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan produktivitasnya.

Pelatihan yang diberikan kepada masyarakat yang terlibat dalam pengembangan produk pangan lokal diharapkan dapat meningkatkan kualitas produktivitasnya terutama dalam berinovasi dalam menciptakan produk pangan dan kualitas kinerja produksi dengan memperhatikan aspek kesehatan yaitu gizi pangan dan *hygiene* sanitasinya.

Namun tidak mudah mengajak masyarakat lokal untuk mengubah *mindset* mereka untuk menerima informasi yang diberikan melalui pelatihan ketrampilan dan pengetahuan, karena mereka sudah begitu lama hidup dengan budaya yang telah berakar yang mereka peroleh secara turun temurun dari nenek moyangnya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar dampak pelatihan gizi kuliner yang diberikan terhadap kualitas *local food industry* di Desa Wisata Religi Muria, Colo, Kudus, Jawa Tengah.

## LANDASAN TEORI

### Pelatihan

#### Pengertian Pelatihan

Menurut Noe, Hollenbeck, Gerhart & Wright (2003:251) mendefinisikan bahwa *training is a planned effort to facilitate the learning of job-related knowledge, skills, and behavior by employee*. Hal ini berarti bahwa pelatihan merupakan suatu usaha yang terencana untuk memfasilitasi pembelajaran tentang pekerjaan yang berkaitan dengan pengetahuan, keahlian dan perilaku oleh para pegawai.

Sedangkan menurut Gomes (2003:197), pelatihan adalah setiap usaha untuk memperbaiki performansi pekerja pada suatu pekerjaan tertentu yang sedang

menjadi tanggung jawabnya, atau satu pekerjaan yang ada kaitannya dengan pekerjaannya.

### **Tujuan Pelatihan**

Menurut Cut Zurnali (2004), merumuskan bahwa *the goal of training is for employees to master knowledge, skills, and behaviors emphasized in training programs and to apply them to their day-to-day activities*. Hal ini berarti bahwa tujuan pelatihan adalah agar para pegawai dapat menguasai pengetahuan, keahlian dan perilaku yang ditekankan dalam program-program pelatihan dan untuk diterapkan dalam aktivitas sehari-hari para karyawan. Pelatihan juga mempunyai pengaruh yang besar bagi pengembangan perusahaan.

### **Manfaat Pelatihan**

Cut Zurnali (2004) memaparkan beberapa manfaat pelatihan yang diselenggarakan oleh perusahaan yang dikemukakan oleh Noe, Hollenbeck, Gerhart, Wright (2003), yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan para karyawan atas budaya dan para pesaing luar,
2. Membantu para karyawan yang mempunyai keahlian untuk bekerja dengan teknologi baru,
3. Membantu para karyawan untuk memahami bagaimana bekerja secara efektif dalam tim untuk menghasilkan jasa dan produk yang berkualitas,
4. Memastikan bahwa budaya perusahaan menekankan pada inovasi, kreativitas dan pembelajaran,
5. Menjamin keselamatan dengan memberikan cara-cara baru bagi para karyawan untuk memberikan kontribusi bagi perusahaan pada saat pekerjaan dan kepentingan mereka berubah atau pada saat keahlian mereka menjadi absolut,
6. Mempersiapkan para karyawan untuk dapat menerima dan bekerja secara

lebih efektif satu sama lainnya, terutama dengan kaum minoritas.

### **Indikasi Keberhasilan Suatu Pelatihan**

Menurut Soekidjo Notoatmodjo (1991: 53), pelaksanaan program pelatihan dapat dikatakan berhasil apabila dalam diri peserta pelatihan tersebut terjadi suatu proses transformasi dalam :

1. Peningkatan kemampuan dalam melaksanakan tugas
2. Perubahan perilaku yang tercermin pada sikap, disiplin dan etos kerja.

### **Ilmu Gizi**

Ilmu Gizi dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari " *Proses Makanan sejak masuk mulut sampai dicerna oleh organ-organ pencernaan, dan diolah dalam suatu sistem metabolisme menjadi zat-zat kehidupan (zat gizi dan zat non gizi) dalam darah dan dalam sel-sel tubuh membentuk jaringan tubuh dan organ-organ tubuh dengan fungsinya masing-masing dalam suatu sistem, sehingga menghasilkan pertumbuhan (fisik) dan perkembangan (mental), kecerdasan, dan produktivitas sebagai syarat dicapainya tingkat kehidupan sehat, bugar dan sejahtera.*"

Secara pendek dan populer ilmu gizi sering diartikan sebagai ilmu yang mempelajari hubungan makanan dengan kesehatan

### **Gastronomi**

#### **Pengertian Gastronomi**

Menurut Gillesoie, Gastronomi atau tata boga adalah seni, atau ilmu akan makanan yang baik (*good eating*). Penjelasan yang lebih singkat menyebutkan gastronomi sebagai segala sesuatu yang berhubungan dengan kenikmatan dari makan dan minuman atau dengan kata lain gastronomi adalah studi mengenai hubungan antara budaya dan makanan, di mana gastronomi

mempelajari berbagai komponen budaya dengan makanan sebagai pusatnya (seni kuliner)

### **Hubungan Gastronomi dengan Budaya**

Menurut Barrera, hubungan budaya dan gastronomi terbentuk karena gastronomi adalah produk budidaya pada kegiatan pertanian sehingga pengejawantahan warna, aroma, dan rasa dari suatu makanan dapat ditelusuri asal-usulnya dari lingkungan tempat bahan bakunya dihasilkan

### **Kualitas**

Menurut Feigenbaum, kualitas adalah keseluruhan karakteristik produk dan jasa yang meliputi *marketing, engineering, manufacture* dan *maintenance*, di mana produk dan jasa tersebut dalam pemakaiannya akan sesuai dengan kebutuhan dan harapan pelanggan. Sedangkan pengertian kualitas menurut Goetch dan Davis, adalah suatu kondisi dinamis yang berkaitan dengan produk, pelayanan, orang, proses dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi apa yang diharapkan.

### **Local Food Industry**

Industri adalah suatu usaha atau kegiatan pengolahan bahan mentah atau barang setengah jadi menjadi barang jadi yang memiliki nilai tambah untuk mendapatkan keuntungan. Usaha perakitan atau assembling dan juga reparasi adalah bagian dari industri. Hasil industri tidak hanya berupa barang, tetapi juga dalam bentuk jasa.

Industri makanan lokal adalah industri yang mengolah bahan mentah atau barang menjadi barang jadi yang berupa makanan, biasanya memproduksi bahan baku dari bahan pangan yang berasal dari suatu daerah ( lokal ) yang diolah menjadi bahan pangan lainnya

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan data primer, dimana data diperoleh dengan observasi dan membagikan kuesioner dengan sifat kuesioner terbuka kepada pengelola industri pangan lokal yang menjadi peserta pelatihan gizi dan gastronomi, sebelum dan sesudah pemberian pelatihan. Data sekunder yang diperoleh dari data pengelola industri pangan lokal yang mengikuti pelatihan gizi dan gastronomi pada tanggal 1 - 3 November 2017 di Gedung Graha Muria yang berada di Gunung Muria, Desa Colo, Kecamatan Dawe, Kabupaten Kudus, Provinsi Jawa Tengah. Pembagian kuesioner terbuka ini dimaksudkan untuk mengetahui sejauhmana dampak pemberian pelatihan gizi dan gastronomi terhadap praktik pengelolaan industri pangan lokal. Teknik dan pengolahan data yang digunakan adalah deskriptif kualitatif.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Pelatihan Gizi dan Gastronomi**

Pelatihan pada kegiatan ini memberikan pengetahuan tentang gizi dan gastronomi. Materi gizi yang diberikan meliputi kandungan gizi pada hasil pangan lokal, manfaatnya bagi kehidupan, bahan tambahan makanan dan hygiene sanitasi produksi. Sedangkan materi gastronomi meliputi pengetahuan tentang hasil pangan lokal, karakteristik dan inovasi produk hasil olahannya.

### **Lokasi Pelatihan**

Gunung Muria adalah sebuah gunung di wilayah utara Jawa Tengah bagian timur, yang termasuk ke dalam wilayah Kabupaten Kudus di sisi selatan, di sisi barat laut berbatasan dengan Kabupaten Jepara, dan di sisi timur berbatasan dengan Kabupaten Pati. Di kawasan ini

terdapat tempat yang sangat legendaris peninggalan Wali Songo, yaitu pesanggrahan di kawasan puncak Gunung Muria yang dalam sejarah negeri ini merupakan basis pesanggrahan di mana Kanjeng Sunan Muria menyebarkan agama Islam di tanah Jawa. Di sini pulalah Sunan Muria dimakamkan. Pelatihan tepatnya dilaksanakan di Gedung Graha Muria yang terletak sekitar 1 km dari makam Kanjeng Sunan Muria.

### **Bahan Pangan Lokal**

Daerah kawasan hutan gunung Muria mempunyai banyak sumber daya alam yang berguna untuk memenuhi kebutuhan masyarakat sekitar. Contohnya pakis haji, pring towo, dan parijoto. Tanaman tersebut mempunyai nilai jual yang tinggi. Selain itu banyak ditemui juga hasil kebun seperti buah jeruk pamelu, alpukat mentega, jengkol, ganyong, talas, pisang tanduk, kopi, ubi jalar dan singkong.

Peserta pelatihan adalah masyarakat Gunung Muria yang mempunyai aktivitas produksi makanan yang berbahan baku pangan lokal. Jumlah peserta adalah 50 orang, terdiri dari 19 orang berjenis kelamin pria dan 31 orang berjenis kelamin wanita. Usia peserta rata-rata berkisar antara 28 tahun hingga 45 tahun. Sampel penelitian ini menggunakan *totally sampling*, yaitu bahwa sampel yang diteliti diambil dari keseluruhan peserta pelatihan yang hadir. Hasil analisis deskriptif mengenai karakteristik peserta pelatihan ini menunjukkan bahwa subjek mempunyai karakteristik yang sama.

### **Dampak Pelatihan Gizi Dan Gastronomi Terhadap Kualitas Local Food Industry**

Berdasarkan hasil kuesioner yang dibagikan dapat dikatakan bahwa pengelolaan industri pangan lokal menjadi lebih baik dalam praktiknya dibandingkan sebelum mendapatkan pelatihan.

### **Karakteristik Peserta Pelatihan**

**Tabel. Rangkuman Kuesioner dengan Pengelola Industri Pangan Lokal**

No.	Variabel	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Analisis Peneliti
1.	Pengetahuan gizi bahan pangan	Hanya makanan tertentu saja, seperti macam-macam buah dan multivitamin yang mereka memperoleh informasi dari media elektronik, dalam hal ini iklan di televisi. mereka sama sekali belum mengetahui apa itu gizi, manfaat dan sumbernya. Masyarakat juga belum mengetahui apa manfaat sumber pangan lokal yang selama ini sudah mereka konsumsi dan manfaatkan sebagai usaha.	Mengetahui gizi semua bahan pangan dari berbagai sumber pangan dan sumber gizi dan mengetahui lebih banyak kandungan gizi dan manfaat dari bahan pangan lokal bagi kesehatan.	Pelatihan ini memberikan banyak informasi tentang gizi bahan pangan, sumber dan manfaat bagi kesehatan. Serta mereka mengetahui pangan lokal yang selama ini mereka manfaatkan ternyata terdapat nilai gizi yang dapat bermanfaat bagi kesehatan. Berarti kegiatan ini dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat akan gizi bahan pangan.

No.	Variabel	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Analisis Peneliti
2.	Pemilihan bahan baku	Peserta pelatihan cenderung mencari bahan baku dari petani dengan harga murah tanpa memperhatikan kualitas hasil panen yang akan mempengaruhi kualitas produk jadinya	Mulai memilih hasil panen dengan kualitas yang baik agar mereka dapat menghasilkan kualitas produk jadi yang baik pula.	Setelah mengikuti kegiatan ini masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan tentang bahan baku, kualitas bahan baku dan kualitas hasil produk jadinya.
3.	Pemakaian pewarna makanan	Beberapa peserta menggunakan bahan pewarna makanan yang dilegalkan oleh pemerintah, namun takaran penggunaannya belum mengerti, sehingga penggunaannya terlalu berlebih dan warna yang dihasilkan sangat mencolok.	Pengetahuan peserta bertambah mengenai pewarna makanan, baik pewarna makanan buatan yg dilegalkan maupun yg dilarang oleh pemerintah, takaran penggunaannya serta pewarna makanan alami yang bisa dipilih.	Setelah mengikuti kegiatan ini masyarakat dapat meningkatkan pengetahuan tentang pewarna makanan, manfaat, cara penggunaannya yang lebih berhati-hati dan pewarna makanan alami.
4.	Pemakaian bahan penyedap	Segala jenis bahan penyedap dipakai, baik micin ( MSG ) maupun bumbu kaldu instant	Peserta pelatihan sudah meninggalkan penggunaan MSG namun masih menggunakan bumbu kaldu instant	Tidak bisa dipungkiri, bahwa bumbu penyedap dibutuhkan oleh produsen. Alasan mereka adalah untuk menghemat bumbu namun tetap menghasilkan produk yang gurih dan enak. Namun setidaknya mereka sudah paham apa MSG dan bahayanya apabila kita mengkonsumsinya terlalu berlebihan dan mereka mulai meninggalkan penggunaan MSG.
5.	Pengadaan air bersih	Air untuk produksi diambil dari air tanah. Karakteristik air sudah baik, artinya bersih, bening, tidak berasa dan tidak berbau	Tetap menggunakan air tanah	Tidak terjadi perubahan, karena memang karakteristik air tanahnya sudah sesuai dengan syarat air bersih. Karena jika

No.	Variabel	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Analisis Peneliti
				mereka menggunakan air mineral justru akan memperbesar biaya produksi
6.	Pengelolaan sampah	Sampah masih belum tertata. Mereka membuang sampah di lahan mereka sendiri dan ada yang kemudian dibakar.	Sudah terkoordinir oleh masyarakat, untuk dibuang di tempat pembuangan akhir, namun ada juga yang belum mengikuti, masih dibuang dilahan sendiri	Setelah mengikuti pelatihan beberapa masyarakat sadar akan pentingnya menjaga kebersihan lingkungan, mencegah penumpukan sampah, sehingga mengakibatkan bau tidak sedap, pemandangan jorok dan sumber penyakit.
7.	Pengendalian serangga/hewan pengerat	Semula masyarakat resah akan gangguan lalat dan hewan pengerat tikus. Lalat sangat banyak ditemukan di tempat produksi setiap saat walaupun tidak sedang musim buah-buahan	Mulai menjaga kebersihan lingkungan kerja, rumah. Tidak meninggalkan sedikitpun sampah di tempat kerja. Menggunakan bahan-bahan alami untuk mengusir lalat dan tikus. Misal dengan menanam tanaman aroma terapi. Walaupun masih ada masyarakat yang menggunakan obat pembasmi serangga.	Setelah mengikuti kegiatan ini pengetahuan masyarakat akan kebersihan lingkungan dapat meningkatkan. Mereka mulai menjaga kebersihan agar tidak menemui lalat dan tikus.
8.	Cara membersihkan tempat kerja	Hanya membersihkan dari sampah.	Membersihkan dari sampah, merapikan tempat kerja dan membersihkan dengan cara dipel menggunakan obat pembersih	Setelah mengikuti kegiatan ini pengetahuan dan sikap tentang kebersihan lingkungan kerja masyarakat meningkatkan.
9.	Kebersihan tenaga pengolah	Beberapa mereka bekerja dengan menggunakan pakaian yang seadanya, tidak sopan ( tengtop atau daster yang tidak	Sudah mulai menggunakan pakainya yang baik, bersih dan sopan. Minimal pakaian mereka berlungan.	Setelah mengikuti kegiatan ini pengetahuan dan sikap tentang kebersihan dan kesehatan tenaga

No.	Variabel	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Analisis Peneliti
		berlengan ), sakit tetap bekerja tanpa menggunakan alat pelindung	dan rapi. Bagi yang sakit tidak berproduksi. Tetapi yang hanya terkena flu tetap berproduksi namun menggunakan masker	pengolah masyarakat meningkatkan.
10.	Pemilihan kemasan	Pemilihan kemasan produk mereka sudah sesuai dengan syarat kesehatan kemasan, etika dan estetika. Namun beberapa ada yang belum mengerti bahaya mengemas makanan yang masih panas.	Mereka meningkatkan penggunaan kemasan dengan mengikuti tren saat ini, mempercantik kemasan dan paham teknik yang benar dalam mengemas makanan.	Semula kemasan yang mereka gunakan sudah sangat menarik dan sesuai syarat kemasan. Namun setelah mengikuti pelatihan mereka ingin menggantikan kemasan.
11.	Waktu memeriksa kadaluarsa	Selalu saat membeli bahan-bahan yang dibutuhkan untuk produksi	Semakin memperhatikan tanggal dan kode produksi	Masyarakat sudah sadar dan memperhatikan masa kadaluarsa suatu produk dan mereka paham akan bahayanya jika mengkonsumsi makanan yg sdh melewati masa kadaluarsa.
12.	Dampak makanan tidak sehat	Bisa menyebabkan sakit, mengganggu kesehatan dan bahkan kematian	Bisa menyebabkan sakit, mengganggu kesehatan dan bahkan kematian	Mereka sudah paham dan mengerti dampak makanan yang tidak sehat atau makanan yang berbahaya
13.	Cara agar makanan tetap bersih dan sehat	Mengusir serangga, lalat-lalat, menutup makanan,	Menjaga kebersihan lingkungan kerja, lingkungan tempat tinggal, kesehatan diri, mengusir lalat dan tikus serta menempatkan dan menyimpan makanan dengan baik.	Setelah mengikuti pelatihan, mereka sadar dan pengetahuannya meningkat akan manfaat makanan sehat dan bagaimana menjaganya.
14.	Inovatif produk	Kurang berinovasi, karena kurangnya pengetahuan gizi bahan pangan dan manfaat berinovasi.	Semangat berinovasi mulai terlihat, pengetahuan gizi dan gastronomi	Pelatihan gizi dan gastronomi memberikan wawasan dan semangat berinovasi produk dengan bahan dasar

No.	Variabel	Sebelum Pelatihan	Sesudah Pelatihan	Analisis Peneliti
			mereka terapkan dalam pengolahan makanan dengan bahan baku pangan lokal.	pangan lokal. Karena mereka sudah mendapatkan informasi tentang bahan pangan, kandungan gizinya dan manfaatnya. Tren kulinerpun mereka ikuti.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

1. Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa pemberian pelatihan gizi dan gastronomi memberikan dampak positif terhadap pengetahuan dan praktik pengelola produksi olahan bahan pangan lokal
2. Pemberian pelatihan gizi dan gastronomi menjadi salah satu usaha promosi kesehatan dan pariwisata yang ditujukan untuk meningkatkan perubahan sikap dan praktik para pengelola bahan pangan lokal mengenai gizi dan gastronomi, sehingga pada akhirnya dapat mendorong promosi pariwisata lokal.

### Saran

1. Pemberian pelatihan gizi dan gastronomi dapat dikembangkan dan dijadikan alternatif dalam rangka mengembangkan dan meningkatkan pengetahuan pengelola produksi bahan pangan local mengenai gizi, dan sikap serta praktik pengelola dalam memproduksi olahan bahan pangan lokal.
2. Bagi pihak institusi, sebaiknya dilakukan kerjasama dengan pengelola untuk lebih meningkatkan kualitas olahan bahan pangan lokal yang diujakan di tempat wisata sebagai oleh-oleh atau kudapan, sehingga pengunjung akan lebih mendapatkan manfaatnya.

3. Penelitian lebih lanjut, perlu dikembangkan lagi wilayah cakupan penelitian dengan sampel yang lebih besar.

## DAFTAR PUSTAKA

- Barrera E, Alvaradi OB. 2008. *Food trails:tourist architectures built on food identity*. *Gastronomic Sci* 3(8): 56-63.
- Cut Zurnali, 2004, *Pengaruh Pelatihan dan Motivasi Terhadap Perilaku Produktif Karyawan pada Divisi Long Distance PT Telkom Indonesia, Tbk*, Tesis, Program Pascasarjana Unpad, Bandung
- Dorothea Wahu Ariani, 2004. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Kuantitatif dalam Manajemen Kualitas)*. Penerbit CV Andi Offset : Yogyakarta.
- Gillesoie C, Cousins JA. 2001. *European Gastronomy into the 21st century*. Oxford: Butterworth-Heinenmann.
- Gomez-Mejia, Balkin, Cardy, 2001, *Managing Human Resources*, International Edition, Prentice Hall, Inc.,New Jersey
- Noe, Hollenbeck, Gerhart, Wright, 2003, *Human Resource Management*, International Edition, The McGraw-hill Companies, Inc. New York

- Soekidjo Notoatmodjo, 1991, *Pengembangan Sumberdaya Manusia*, Rineka Cipta, Jakarta
- Soekirman, Prof.PhD (1999/2000). "Arti kata Gizi dan Definisi Ilmu Gizi", ". *Ilmu Gizi dan Aplikasinya*" Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan Nasional. hlm. 5. ISBN