

Pelatihan Inovasi Kuliner dan Pengembangan Menu di Destinasi Wisata Pemancingan Wong Dheso

Mashudi¹, Ida Rahayu², Henricus Yayan Setyanto³

Politeknik Bintang Cakrawala^{1,2,3}

mashudi@pbc.ac.id¹, rahayu@pbc.ac.id², henricus@pbc.ac.id³

Abstract

According to 2024 data from the Central Bureau of Statistics (BPS), Bintan Regency recorded a 238.79% increase in tourist visits compared to the previous year. Pemancingan Wong Dheso spot is among the potential destinations for further development, especially in local culinary tourism. However, challenges remain, including unstructured menus, inconsistent food pricing, poor presentation, and limited use of local agricultural and fishery products. This community service program aimed to enhance the capacity of local culinary managers in structuring menus, improving food presentation, and utilizing local ingredients to strengthen the region's culinary identity. A participatory and hands-on approach was used, including workshops, Focus Group Discussions (FGDs), and direct mentoring. The training involved 20 participants and resulted in improved culinary skills, development of buffet and à la carte menus, and better standardization of restaurant operations. Participant satisfaction scored 5.0 in practical sessions, 4.7 in perceived benefits, and 4.5 in overall satisfaction. The results indicate that this training model is effective, practical, and adaptable. It also presents a replicable strategy for developing culinary tourism based on local resources and community empowerment in rural destinations.

Keywords: *Culinary Training; Book Menu; Local Tourism; Empowerment.*

Abstrak

Berdasarkan data BPS tahun 2024, Kabupaten Bintan mengalami peningkatan kunjungan wisatawan sebesar 238,79% dibandingkan tahun sebelumnya. Salah satu destinasi yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan adalah Pemancingan Wong Dheso, terutama dalam aspek kuliner lokal. Namun, destinasi ini menghadapi berbagai permasalahan seperti ketiadaan buku menu yang terstruktur, harga makanan yang berubah-ubah, penyajian hidangan yang kurang menarik, serta belum optimalnya pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan lokal. Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pengelola dalam menyusun menu, memperbaiki tampilan hidangan, dan mengolah bahan pangan lokal menjadi produk kuliner khas. Metode pelatihan dilaksanakan secara partisipatif melalui praktik langsung, diskusi kelompok terfokus (FGD), dan pendampingan intensif. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan signifikan dalam keterampilan teknis penyajian makanan, kemampuan menyusun menu buffet dan à la carte, serta pemahaman akan pentingnya standarisasi resep dan harga. Peserta juga menghasilkan produk olahan berbasis bahan lokal seperti ikan, singkong, dan tanaman herbal menjadi menu baru yang variatif dan bernilai jual. Evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, dengan skor 5.0 untuk keterlibatan praktik, 4.7 untuk manfaat pelatihan, dan 4.5 untuk kepuasan umum. Model pelatihan ini dinilai efektif, relevan, dan potensial untuk direplikasi di destinasi wisata kuliner lainnya yang sejenis.

Kata Kunci: Pelatihan Kuliner; Pengembangan Menu; Wisata Lokal; Pemberdayaan Masyarakat.

A. PENDAHULUAN

Kabupaten Bintan terletak di Provinsi Kepulauan Riau yang memiliki potensi besar dalam sektor pariwisata dan kuliner. Hal ini didukung oleh perkembangan kuliner lokal yang dapat dikembangkan sebagai daya tarik utama wisata (Kusnandar, 2021). Berdasarkan data dari (BPS, 2024) menunjukkan bahwa perkembangan kunjungan wisatawan pada tahun 2024 baik mancanegara maupun warga lokal meningkat 238,79% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun 2023. Praktik kuliner berkelanjutan tidak hanya memperhatikan bahan pangan lokal, tetapi juga mempertimbangkan proses produksi, penyajian, dan limbah agar sejalan dengan prinsip keberlanjutan dalam sektor pariwisata (Ramadhani, 2022).

Pemancingan Wong Dheso merupakan tempat wisata pemancingan yang juga menyediakan restoran dengan makanan khas dari lokal. Pengembangan paket wisata yang efektif memerlukan integrasi antara potensi alam dan pendekatan berbasis masyarakat, termasuk dalam hal pengelolaan daya tarik kuliner local (Project, A., & Growth, 2015). Meskipun kuliner merupakan salah satu daya tarik wisata di Bintan, Pemancingan Wong Dheso menghadapi tantangan dalam menyajikan hidangan yang menarik dan menyusun menu yang sesuai dengan kebutuhan pasar, yakni tidak ada buku paket menu *buffet* untuk *gathering* kelompok besar dan menu *à la carte* untuk restoran. Sehingga selama ini Pemancingan Wong Dheso menawarkan menu dan harga hanya dengan ucapan dan ingatan. Karena itu, menu dan harga menjadi tidak konsisten apalagi pemesanan dalam jumlah besar. Selain itu tamu juga kesulitan dalam memilih

menu yang tersedia di Resto Pemancingan Wong Dheso dan kelompok pengelola belum menentukan ketetapan harga jual setiap menu yang pasti sehingga berubah-ubah. Pemancingan Wong Dheso juga menghadapi tantangan dalam menyajikan hidangan yang menarik dan menyusun menu yang sesuai dengan kebutuhan pasar, termasuk



Gambar 1. Menu dan resataurant yang tidak terkelola

ketidakjelasan standar harga yang diterapkan kepada pengunjung (Nurhadi, 2020).

Selain itu kelompok Pemancingan Wong Dheso merasa bahwasanya penampilan sajian kuliner mereka masih terlalu biasa dari segi penyajian (*plating*) sehingga mereka juga menginginkan menu mereka dapat naik kelas khususnya menu khas seperti ikan, ayam kampung dan bebek yang berasal dari pertanian dan ternak dari hasil mereka sendiri. Pelatihan kuliner tidak hanya menekankan pada penyusunan menu dan tampilan, tetapi juga penting untuk memperkenalkan dasar-dasar ilmiah proses memasak agar kualitas makanan meningkat secara menyeluruh (McGee, 2004). Selain itu, teknik penyajian yang masih sederhana juga menjadi hambatan dalam menarik minat wisatawan. Padahal, visualisasi makanan yang menarik dapat meningkatkan persepsi kualitas makanan dan pengalaman konsumen secara keseluruhan (Yuliani, 2021a). Kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam bidang ini dapat menghambat

perkembangan usaha kuliner mereka. Oleh karena itu, diperlukan pelatihan yang komprehensif untuk meningkatkan kemampuan para pelaku usaha kuliner dalam menyajikan hidangan dan menyusun menu yang berkualitas (Wijaya, 2020).

Pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan keterampilan praktis kepada peserta mengenai teknik penyajian kuliner yang menarik dan penyusunan menu yang efektif (Brown, 2019). Dengan mengikuti pelatihan ini, diharapkan para peserta dapat meningkatkan kualitas penyajian hidangan mereka, menyusun menu yang lebih variatif dan sesuai dengan selera konsumen, serta meningkatkan daya saing usaha kuliner mereka di pasar. Inovasi menu dari hasil lokal pun dapat menjadi nilai tambah yang signifikan, terutama bila dipadukan dengan sentuhan modern dalam penyajian (Rahmawati, D., & Sari, 2022).

B. PELAKSANAAN DAN METODE

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan menggunakan pendekatan partisipatif berbasis masyarakat (Indrawan, 2023), dengan penekanan pada praktik langsung di lapangan. Kegiatan ini dilaksanakan setelah dilakukan observasi sebanyak 3 kali berdasarkan studi kasus yang dialami langsung oleh pengelola destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso. Akhirnya dilakukan pelatihan pada kelompok pengelola destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso, yang telah dikelola dan berjalan selama kurang lebih 5 tahun dengan jumlah 20 orang pengelola yang merupakan masyarakat setempat dan pegawai harian yang juga merupakan masyarakat sekitar dan keluarga. Kegiatan ini berfokus pada peningkatan kapasitas kelompok pengelola.

Berikut ini merupakan sebuah model pendekatan pelatihan inovasi kuliner di destinasi wisata berdasarkan hasil pemberdayaan kelompok sadar wisata Pemancingan Wong Dheso;



Gambar 2. Model Pendekatan Pelatihan Inovasi Kuliner dengan konsep “Farm to Table”

Pelatihan ini mencakup beberapa aspek penting: (1) peningkatan pemahaman tentang industri kuliner dan penyusunan menu; (2) praktik penerapan standar higienitas dan sanitasi dalam pengelolaan dapur; (3) penyusunan buku menu baik untuk *buffet* maupun menu satuan (*à la carte*); (4) teknik penyajian kuliner yang estetik dan menarik; (5) pelatihan pembuatan produk oleh-oleh berbasis olahan pertanian lokal; dan (6) penyusunan buku resep standar sebagai pedoman bagi pengelola restoran. Pelatihan mencakup berbagai aspek, di antaranya teknik penyajian estetik (Yuliani, 2021a), penyusunan buku resep standar yang dapat dijadikan sebagai panduan operasional harian (Sari, 2021).

Kegiatan ini dilaksanakan dari bulan Juli hingga November 2024, dengan model pelatihan satu hari dan dua kali sesi monitoring serta evaluasi. Adapun tahapan kegiatan terdiri dari pemaparan materi, praktik langsung, penyusunan menu, pengambilan foto produk kuliner untuk kebutuhan promosi, serta simulasi inovasi hidangan menu.



Gambar 3. Proses pelatihan penyusunan menu dan penyajian kuliner



Gambar 3. Proses pengambilan sumber daya alam di Pemancingan Wong Dheso

Dengan pelatihan ini, diharapkan peserta dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang komprehensif untuk meningkatkan kualitas penyajian kuliner dan penyusunan menu mereka dan peningkatan kapasitas pada pengelolaan restoran khususnya di kawasan destinasi wisata. Harapannya ada peningkatan jumlah kunjungan dan tingkat kepuasan pengunjung

selama menikmati hidangan sajian kuliner di Pemancingan Wong Dheso.

Model pelatihan inovasi kuliner di destinasi wisata diawali dengan tahapan observasi dan diskusi kelompok terfokus (FGD) guna menggali dan memetakan potensi lokal serta memahami konteks sosial budaya masyarakat setempat. Langkah awal ini penting sebagai dasar dalam menyusun program pelatihan yang berbasis potensi lokal. Selanjutnya, dilakukan proses identifikasi dan inventarisasi sumber daya yang dimiliki, termasuk bahan pangan lokal yang beragam. Potensi yang telah teridentifikasi kemudian diklasifikasikan berdasarkan jenis olahan, yang mencakup tiga sektor utama, yaitu pertanian, perikanan, serta tanaman buah dan obat. Setelah mendapatkan data selanjutnya merencanakan menu yang sesuai dengan konsep resto. Klasifikasi ini menjadi dasar dalam menyusun rencana pelatihan praktik yang sesuai dengan karakteristik bahan dan kebutuhan destinasi.

Pelaksanaan pelatihan tersebut bertujuan untuk meningkatkan keterampilan kuliner masyarakat sekaligus memperkuat daya tarik wisata local dalam hal penyajian. Hal ini sejalan dengan temuan (Rosari, 2025), yang menekankan bahwa pemanfaatan UMKM kuliner lokal dan integrasi kearifan lokal dalam pelatihan mampu mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat serta mendukung keberlanjutan desa wisata. Strategi pelatihan disusun berdasarkan hasil pemetaan potensi bahan pangan lokal dan identifikasi kebutuhan pasar wisata. Tahapan pelatihan diawali dengan observasi, dilanjutkan FGD (Focus Group Discussion), praktik penyusunan menu, *plating*, serta simulasi penyajian makanan untuk kelompok wisata. Model pelatihan ini sejalan dengan pendekatan pengembangan sumber daya manusia

berbasis potensi lokal yang mampu menciptakan produk kuliner khas daerah.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pelatihan menunjukkan bahwa peserta mengalami peningkatan dalam hal keterampilan kuliner, baik dari segi teknis penyajian maupun penyusunan menu. Pelatihan ini mendorong peserta untuk menciptakan inovasi berbasis hasil pertanian dan perikanan lokal, seperti singkong, sukun, ikan nila, dan tanaman (Rahmawati, D., & Sari, 2022). Guna memaksimalkan proses pelaksanaan pelatihan, dilakukan beberapa tahapan strategis diantaranya: 1) Persiapan dan koordinasi; 2) Pelaksanaan pelatihan, dan; 3) Monitoring dan evaluasi.

Peserta tidak hanya memperoleh peningkatan keterampilan teknis dalam penyajian makanan, tetapi mereka juga memperoleh pemahaman yang lebih baik tentang pentingnya struktur menu, harga yang konsisten, dan gaya penyajian sebagai bagian dari pendekatan pemasaran destinasi wisata. Melalui pelatihan berbasis praktik, masalah utama seperti buku menu yang tidak terstruktur, inkonsistensi harga, sajian yang tidak menarik, dan pemanfaatan bahan lokal yang tidak optimal dapat secara bertahap diselesaikan. Pedoman utama untuk menjalankan restoran adalah buku menu *buffet* dan *à la carte* yang dibuat secara partisipatif oleh peserta. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian (Wahyuni, 2020), yang menekankan bahwa pelatihan berbasis kompetensi dapat secara signifikan meningkatkan profesionalisme karyawan bisnis kuliner.

Setelah melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan, kegiatan PkM ini menghasilkan berbagai dampak positif bagi pengelola Wisata Pemancingan Wong Dheso, yakni dapat meningkatkan keterampilan dalam menyajikan makanan,

penyusunan menu, hingga memanfaatkan hasil perkebunan dan perikanan menjadi menu khas Wong Dheso. Model pelatihan ini juga berdampak pada konsistensi harga serta profesionalitas pelayanan restoran (Wahyuni, 2020).



Gambar 4. Olahan makanan dan menu baru di Pemancingan Wong Dheso

Hal ini didukung oleh dokumentasi menu dan resep standar yang kini digunakan oleh pengelola sebagai pedoman operasional. Peserta juga didorong untuk memanfaatkan media sosial dan strategi digital marketing sebagai sarana promosi dan branding (Prasetyo, 2022).

Konsep "*farm to table*" menjadi strategi pelatihan. Konsep ini memungkinkan proses penyajian di restoran langsung dari rantai produksi hasil pertanian dan perikanan lokal. Kelompok pengelola memanen bahan pangan seperti ikan nila, lele, singkong, sukun, dan tanaman herbal secara langsung dan kemudian menghasilkan produk unggulan. Tidak hanya memastikan kesegaran, tetapi juga menghasilkan kisah

asli yang diceritakan kepada pelanggan, yang merupakan bagian dari daya tarik wisata kuliner (Fitriani, 2023).

Tabel 1. Susunan Menu yang di Peroleh dari Hasil Panen dan Tangkapan Sendiri di Wong Dheso

Sumber Daya Alam di Wong Dheso	Hasil Olahan Menjadi Menu Setelah Pelatihan
Hasil Pertanian	Cah Kangkung
	Tumis Kacang Panjang Tempe
	Tumis Pare Teri
	Tumis Terong Balado
	Tumis Daun Singkong
	Tumis Daun Pepaya
	Tumis Jantung Pisang
	Terong Bakar
	Sambal Bilis Wong Dheso
	Sambal Matah
	Sambal Kecombang
	Sambal Cabai Ijo/Pecak
	Sambal Korek
	Sambal Cempoka/Lencha
	Tela-Tela Goreng
	Singkong Goreng Bawang
	Singkong Keju
	Singkong Thailand
	Sukun Goreng
Kemplang Ubi Pedas	
Onde-Onde Ubi	
Hasil Perikanan	Ikan Bakar Wong Dheso
	Ikan Goreng Tepung
	Ikan Nila Asem Manis
	Ikan Lele Bakar
	Pepes Ikan
	Pindang Ikan
	Bakso Ikan Goreng
	Bakso Ikan Bakar
	Bakso Tahu Gimbal
	Otak-Otak Ikan Nila
Nugget Ikan Lele	
Apotik Hidup	Wedang Uwuh
	Wedang Telang
	Teh Lemon Serih
	Susu Jahe Panas
	Lemon Tea Panas

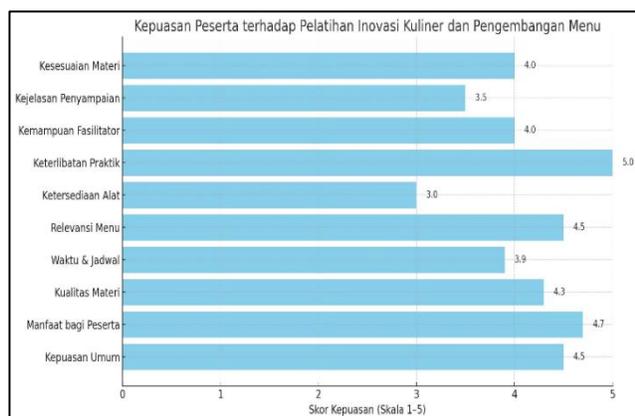
Tabel diatas merupakan daftar menu yang telah dikembangkan oleh peserta pelatihan. Setelah melalui serangkaian pelatihan dan pendampingan, kegiatan PkM ini menghasilkan berbagai dampak positif bagi pengelola diantaranya: 1) Peningkatan pemahaman tentang industri kuliner, peserta pelatihan telah memahami pentingnya

konsep dasar kuliner dalam pengelolaan destinasi wisata; 2) Peningkatan kemampuan penyajian makanan. Dalam hal ini, makanan sudah disajikan dengan teknik penyajian yang lebih menarik, higienis serta profesional (Smith, 2020); 3) Penyusunan buku menu *buffet* dan *à la carte*, buku menu ini kini digunakan sebagai panduan resmi operasional restoran Pemancingan Wong Dheso; 4) Penyusunan buku resep standar untuk dapat menjaga konsistensi rasa dan kualitas makanan, restoran Pemancingan Wong Dheso juga menjadikan buku resep ini sebagai acuan dalam operasional mereka; 5) Inovasi menu berbasis hasil perikanan dan pengembangan snack dari hasil pertanian lokal. 6) Peningkatan konsistensi harga dan pelayanan. Hal ini menciptakan harga menjadi lebih stabil, margin keuntungan juga menjadi wajar dan pelayanan menjadi lebih profesional.

Selain itu, penerapan ide ini akan meningkatkan identitas kuliner lokal dan mengurangi biaya operasional. Seperti yang dijelaskan oleh (Ramadhani, 2022b), praktik kuliner berbasis lokal yang berkelanjutan dapat membantu membangun desa wisata yang tangguh karena dapat menciptakan sistem ekonomi sirkular yang menguntungkan masyarakat setempat. Hal ini terlihat di Wong Dheso, di mana pengelola destinasi mulai membuat menu mereka dengan menggunakan produk pertanian dan perikanan sekitar mereka. Ini termasuk otak-otak sari ikan nila, nugget dari ikan lele, dan camilan dari singkong serta sukun. Dari sisi kualitas penyajian, pelatihan ini meningkatkan kualitas penyajian dan estetika makanan. (Yuliani, 2021b) menemukan bahwa estetika penyajian memengaruhi bagaimana konsumen melihat nilai dan kualitas makanan. Hasilnya menunjukkan bahwa visualisasi hidangan menjadi lebih menarik dan layak jual.

Penyusunan buku resep standar (*standard recipe book*), juga menjadi capaian penting dari perspektif manajerial. Guna mendukung konsistensi rasa dan harga, buku ini memuat pedoman untuk takaran, teknik pengolahan, dan penyajian yang seragam. Menurut (Sari, 2021), buku resep standar membantu bisnis restoran menjaga kualitas layanan, meningkatkan efisiensi, dan mengurangi pemborosan.

Hasil evaluasi melalui angket kepuasan terhadap kegiatan pelatihan inovasi kuliner di Pemancingan Wong Dheso dibawah ini menunjukkan bahwa;



Gambar 5. Kepuasan Peserta Terhadap Pelatihan Inovasi Kuliner dan Pengembangan Menu

Pelatihan Inovasi Kuliner dan pengembangan Menu di Destinasi Wisata Wong Dhèso yang diikuti oleh 20 peserta berlangsung selama satu hari dalam dua sesi. Hasil evaluasi menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi, terutama pada aspek keterlibatan praktik (skor 5.0), manfaat pelatihan (4.7), dan kepuasan umum (4.5). Hal Ini menunjukkan bahwa pendekatan praktik sangat efektif dan pelatihan di rasa bermanfaat. Beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan antara lain ketersediaan alat (3.0) dan kejelasan penyampaian materi (3.5). Secara keseluruhan, pelatihan dinilai berhasil dan relevan dengan kebutuhan

pengembangan kuliner di destinasi wisata lokal.



Gambar 6. Foto bersama setelah selesai praktik pembuatan inovasi sajian kuliner di Pemancingan Wong Dheso

Kegiatan PkM ini telah memberikan transformasi positif dalam pengelolaan wisata kuliner di Pemancingan Wong Dheso. Dengan adanya buku menu, peningkatan keterampilan penyajian, serta pemanfaatan bahan baku lokal, pengelola kini lebih siap dalam menghadapi persaingan di sektor pariwisata kuliner. Keberhasilan ini nantinya diharapkan dapat menjadi model bagi pengelolaan wisata kuliner berbasis komunitas di daerah lain.

D. PENUTUP

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat di Destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso berhasil meningkatkan keterampilan pengelola dalam penyajian kuliner dan penyusunan menu. Dengan adanya pelatihan ini, peserta kini memiliki pemahaman yang lebih baik tentang teknik penyajian makanan, penyusunan menu yang efektif, serta pemanfaatan hasil pertanian dan perikanan lokal sebagai bahan utama dalam menu.

Simpulan

Harapannya pelatihan penyusunan buku menu dan buku resep standar dapat membantu meningkatkan kualitas layanan dan konsistensi harga makanan di restoran Pemancingan Wong Dheso. Para peserta pelatihan secara aktif turut berkontribusi dan berupaya untuk dapat mengembangkan destinasi wisata ini menjadi lebih baik, dapat dilihat dari hasil pelatihan yang cukup signifikan, mulai dari terciptanya buku menu, resep standar, pelayanan, inovasi menu baru dengan bahan dasar tangkapan sendiri, dan lainnya. Ini menunjukkan bahwa upaya pengelola dalam meningkatkan operasional sangat baik, yang diharapkan tingkat kunjungan wisatawan menjadi semakin meningkat hal ini sejalan dengan penelitian (Wulandari, 2022) pengunjung meningkat setelah dilakukan pelatihan penyusunan paket wisata dan kuliner di Umbul Sigedang.

Saran

Implementasi pelatihan ini diharapkan dapat berkelanjutan, sehingga Pemancingan Wong Dheso dapat terus berkembang sebagai ikon wisata kuliner unggulan di Kabupaten Bintan. Pelatihan-pelatihan lainnya yang dapat mengembangkan sumber daya manusia tentunya dapat membantu pengelola agar dapat menciptakan inovasi-inovasi baru untuk mendukung keberlangsungan dari destinasi wisata itu sendiri.

Selain itu, pengelola Pemancingan Wong Dheso dapat memanfaatkan media sosial, strategi pemasaran digital untuk menarik lebih banyak wisatawan. Lebih lagi, pengelola dapat melakukan kerjasama dengan pemerintah daerah, komunitas kuliner, serta akademisi untuk memperluas jaringan, dan destinasi wisata Pemancingan Wong Dheso dapat lebih dikenal khususnya di Kepulauan Riau.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih dihaturkan kepada semua pihak baik dari P3M (Penelitian, Publikasi, Pengabdian Masyarakat) Politeknik Bintang Cakrawala yang telah membiayai kegiatan pelatihan, serta Pemancingan Wong Dheso dalam hal ini mewadahi dan memfasilitasi kegiatan ini dengan baik.

E. DAFTAR PUSTAKA

- BPS. (2024). <https://bintankab.bps.go.id/id/pressrelease/2025/02/04/203/perkembangan-pariwisata-di-kabupaten-bintan-desember-2024.html>.
- Brown, L. (2019). Menu Engineering: Strategies for Success. *International Journal of Hospitality Management*, 25, n, 123–135.
- Fitriani, R. (2023). Penguatan Identitas Kuliner Daerah melalui Konsep Farm to Table di Desa Wisata Kuliner Lembah Hijau. *Jurnal Pangan Lokal*, 8(2), 110–120.
- Indrawan, M. (2023). Culinary Tourism as a Tool for Rural Development. *Tourism Innovation Journal*, 7(1), 88–97.
- Kusnandar, V. (2021). Strategi Pengembangan Produk Kuliner Daerah untuk Pariwisata. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1), 55–65. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 3(1), (1), 55–65.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. Scribner.
- Nurhadi, T. (2020). Standarisasi Menu Restoran Tradisional. *Indonesian Journal of Culinary Science*, 4(1), 31–42.

- Prasetyo, B. (2022). Strategi Digital Marketing untuk Usaha Kuliner Lokal. *Jurnal Bisnis UMKM*, 9(1), 70–79.
- Project, A., & Growth, B. (2015). *Guide for The Development of Tourism Packages Based on Artificial Reefs*.
- Rahmawati, D., & Sari, L. (2022). Inovasi Pengolahan Pangan Lokal Berbasis Komunitas. *Jurnal Pangan Tradisional*, 10(2), 112–120.
- Ramadhani, A. (2022a). Sustainable Culinary Practices: Integrasi dengan Pariwisata. *Jurnal Kuliner Berkelanjutan*, 1(1), 40–51.
- Ramadhani, A. (2022b). Sustainable Culinary Practices: Integrasi dengan Pariwisata. *Jurnal Kuliner Berkelanjutan*, 1(1), 40–51.
- Rosari, D. (2025). Pemanfaatan UMKM Kuliner Lokal dan Kearifan Lokal dalam Pengembangan Desa Wisata Berkelanjutan: Studi Kasus di Desa Buluh Duri, Serdang Bedagai, Sumatera Utara. *Jurnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 6(2), 1054–1060.
- Sari, M. (2021). Penerapan Buku Resep Standar dalam Restoran. *Jurnal Teknologi Pangan & Gizi*, 6(2), 123–13.
- Smith, J. (2020). The Art of Plating: Techniques and Trends s. *Journal of Culinary Art*, 12, n, 45-60.
- Wahyuni, L. (2020). Pelatihan Berbasis Kompetensi untuk UMKM Kuliner. *Jurnal Abdimas Kreatif*, 5(1), 11–18.
- Wijaya, R. (2020). Pengaruh Penyajian Kuliner terhadap Kepuasan Pelanggan di Restoran X. *Skripsi, Universitas Indonesia*.
- Wulandari, S. (2022). Pelatihan Penyusunan Paket Wisata dan Kuliner Di Umbul Sigedhang Dan Umbul Kapilaler. *Wasana Nyata: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, Vol 6, No, 169–177.
- Yuliani, S. (2021a). Plating and Food Presentation: How It Affects Perception. *Journal of Food Aesthetics*, 2(3), 90–97.
- Yuliani, S. (2021b). Plating and Food Presentation: How It Affects Perception. *Journal of Food Aesthetics*, 2(3), 90–97.