



PENINGKATAN PENYAJIAN MAKANAN TRADISIONAL MELALUI PELATIHAN FOOD PLATING DI UMA PALAK SUBAK SEMBUNG DENPASAR

Ni Putu Tiya Paristha^{1*}, I Wayan Agus Selamat², Anak Agung Ayu Arun Suwi Arianty³, I Gusti Ayu Eka Suwintari⁴

¹Politeknik Nasional, Usaha Perjalanan Wisata, email: tiyaparistha54@gmail.com

²Politeknik Nasional, Usaha Perjalanan Wisata, email: aguswayan91@gmail.com

³Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Perhotelan, email: ariantyarun@gmail.com

⁴Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Manajemen Perhotelan, email: suwintari@ipb-intl.ac.id

*Koresponden penulis

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-05-02

Diterima: 2025-06-12

Diterbitkan: 2025-06-30

Keyword:

Food Service; Traditional Food; Subak Sembung

Kata Kunci:

Penyajian Makanan; Makanan Tradisional; Subak Sembung



Lisensi: cc-by

Copyright © 2025 Ni Putu Tiya Paristha, I Wayan Agus Selamat, Anak Agung Ayu Arun Suwi Arianty, I Gusti Ayu Eka Suwintari

ABSTRACT

The community service involved food plating training conducted at Uma Palak Subak Sembung Denpasar, aimed at improving the practical skills of students from SMK Jayawisata Jakarta within the tourism industry, particularly in the culinary field. The activity was attended by 50 participants. The initiative was motivated by the significance of vocational education that integrates both theoretical knowledge and practical skills, as well as the need to preserve and develop traditional culinary arts as a tourist attraction. The objective of the training was to enrich students' understanding of food presentation techniques that combine elements of Balinese local culture with modern culinary trends, thereby enhancing the quality and aesthetic value of dishes. The training methods included instructor demonstrations, independent practice by participants, and ongoing guidance and evaluation throughout the learning process. Through this activity, students gained deeper insights into food presentation techniques, which not only expanded their practical expertise but also increased cultural awareness and entrepreneurial potential within the culinary sector. This activity contributes to the revitalization of culinary education oriented towards preserving local cultural values while supporting the development of educational tourism in Subak Sembung.

ABSTRAK

Pelatihan penyajian makanan di Uma Palak Subak Sembung Denpasar merupakan salah satu bentuk pengabdian kepada masyarakat dalam upaya meningkatkan keterampilan praktis siswa SMK Jayawisata Jakarta dalam industri pariwisata, khususnya di bidang kuliner. Kegiatan ini diikuti oleh 50 peserta. Latar belakang kegiatan ini didasari oleh pentingnya pendidikan vokasi yang mampu mengintegrasikan pengetahuan dan keterampilan praktis, serta kebutuhan untuk melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata. Tujuan pelatihan adalah untuk memperkaya pemahaman siswa mengenai teknik penyajian makanan yang menggabungkan unsur budaya lokal Bali dengan tren kuliner modern, sehingga dapat meningkatkan kualitas dan nilai estetika hidangan. Metode pelatihan meliputi demonstrasi oleh instruktur, praktek mandiri peserta, serta pendampingan dan evaluasi selama proses pembelajaran. Melalui kegiatan pelatihan ini, siswa mendapatkan wawasan lebih mendalam mengenai teknik penyajian makanan, yang tidak hanya menambah keahlian praktis tetapi juga meningkatkan kesadaran budaya dan potensi wirausaha di sektor kuliner. Kegiatan ini berkontribusi pada revitalisasi pendidikan kuliner yang berorientasi pada pelestarian nilai-nilai budaya lokal sekaligus mendukung pengembangan pariwisata edukatif di Subak Sembung.



PENDAHULUAN

Pendidikan vokasi merupakan salah satu pilar penting dalam membangun sumber daya manusia yang berkualitas serta memiliki daya saing tinggi. Di Indonesia, pendidikan vokasi memiliki peran strategis dalam menciptakan tenaga kerja yang kompeten, mengurangi pengangguran, serta meningkatkan daya saing nasional dalam menghadapi era kompetisi seperti saat ini, misalnya Masyarakat Ekonomi Asean (MEA) yang sudah dimulai sejak tahun 2015. Keseriusan pemerintah dalam penguatan pendidikan vokasi, salah satunya telah dituangkan melalui Peraturan Presiden (Perpres) Nomor 68 Tahun 2022. Salah satu upaya pemerintah adalah meluncurkan program Revitalisasi SMK yang berfokus pada peningkatan kualitas pendidikan di sekolah menengah kejuruan (SMK). Program ini bertujuan untuk menciptakan SMK yang lebih relevan dengan kebutuhan dunia kerja dan meningkatkan kualitas lulusan yang siap untuk bekerja atau berwirausaha (Kemdikbud, 2019).

Dunia industri dan perusahaan membutuhkan tenaga kerja yang tidak hanya memiliki pengetahuan umum, tetapi juga keterampilan praktis yang dapat langsung diterapkan. Pendidikan SMK memiliki peran yang sangat penting dalam menciptakan sumber daya manusia unggul, salah satunya dalam sektor industri pariwisata. SMK Jayawisata Jakarta, sebagai institusi pendidikan yang berfokus pada pengembangan keterampilan di bidang pariwisata, khususnya perhotelan dan kuliner. Dengan memadukan konsep edukasi dan liburan melalui program Java Bali Overland Tour, SMK Jayawisata Jakarta mengintegrasikan pembelajaran di luar kelas dengan eksplorasi budaya, pariwisata, dan industri terkait. Hal tersebut dimaksudkan untuk memperluas wawasan siswa mengenai potensi pariwisata Indonesia, meningkatkan keterampilan praktis dalam bidang hospitality dan manajemen perjalanan, serta memperkenalkan nilai-nilai budaya lokal di Pulau Jawa dan Bali.

Sejatinya wisata edukasi ialah konsep wisata yang bernilai positif, dimana konsep ini memadukan antara aktivitas pembelajaran dengan kegiatan wisata (Priyanto, 2018). Sementara itu, Rodger (1998) menjelaskan wisata edukasi adalah kegiatan berwisata khususnya pada kawasan wisata dengan salah satu tujuannya mendapatkan pengalaman dan edukasi di suatu tempat tertentu yang di kunjungi. Dalam kegiatan wisata ini, siswa diberikan kesempatan meningkatkan keterampilan praktis di sektor pariwisata, khususnya di bidang kuliner.

Berdasarkan Peraturan Presiden Nomor 72 Tahun 2015 tentang Badan Ekonomi Kreatif, kuliner menjadi salah satu jenis sektor usaha ekonomi kreatif, yang merupakan kegiatan pengolahan, penyajian produk makanan dan minuman yang menjadikan unsur kreativitas, estetika, tradisi, dan kearifan lokal sebagai elemen terpenting dalam meningkatkan cita rasa dan nilai produk untuk menarik daya beli serta memberikan pengalaman bagi konsumen. Kini, produk makanan dan minuman mulai menjadi bagian dari gaya hidup baru kalangan masyarakat serta berubah menjadi sebuah industri kuliner yang tidak hanya memenuhi kebutuhan pokok manusia, namun juga memenuhi kebutuhan lainnya seperti bersosialisasi dan mengaktualisasikan diri (Rahman, 2020).

Menurut Winarno (2008), industri kuliner di Indonesia memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi destinasi wisata bagi wisatawan mancanegara maupun lokal karena keragaman makanan dan minuman khas yang ada di setiap daerah. Dalam pembuatannya, peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin bervariasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya (Rahman, 2020). Selain itu, dari aspek harga, kuliner di Indonesia lebih terjangkau, sehingga

keberagaman makanan tradisional sangat potensial untuk dikembangkan sebagai daya tarik wisata kuliner dengan tata cara penyajian yang lebih artistik.

Dalam perkembangan industri kuliner, penyajian hidangannya tentu juga menjadi nilai tambah bagi penikmatnya. Tak hanya aroma makanan yang dapat menarik perhatian, penyajian makanan pun turut menciptakan pengalaman kuliner yang tak terlupakan bagi pelanggan. Dalam dunia kuliner, teknik penyajian makanan disebut juga sebagai seni *penyajian makanan*. Seni *penyajian makanan* merupakan cara menata dan menyajikan makanan di atas piring dengan memperhatikan letak dan komposisi makanan sehingga memiliki nilai seni dan kualitas yang tinggi. Keterampilan ini tidak hanya penting bagi chef dan profesional di industri kuliner, tetapi juga bagi siswa SMK yang sedang mempersiapkan diri untuk memasuki dunia kerja. Pendidikan vokasi, seperti yang diberikan di sekolah menengah kejuruan, memiliki peran strategis dalam mempersiapkan generasi muda untuk menghadapi tantangan industri kuliner yang semakin kompetitif. SMK Jayawisata Jakarta merupakan salah satu sekolah menengah kejuruan dengan fokus utama pada bidang pariwisata dan tata boga, yang secara kurikulum telah menekankan integrasi antara teori dan praktik dalam mendukung kompetensi siswa di industri jasa makanan dan minuman. Pelatihan ini secara langsung mendukung pencapaian tujuan pembelajaran tersebut, karena memberikan pengalaman praktis dalam menyajikan makanan dengan mempertimbangkan aspek estetika, kreativitas, serta penguatan mempelajari keragaman budaya kuliner nusantara. Oleh karenanya, diadakan kegiatan pelatihan *penyajian makanan* yang berlokasi di Uma Palak Subak Sembung Denpasar. Tujuan pelaksanaan kegiatan pelatihan merangkai bunga adalah untuk menunjang peningkatan keahlian siswa siswi SMK Jayawisata Jakarta dalam industri pariwisata khususnya pada seni menyajikan makanan.

Pelatihan ini memberi siswa kesempatan untuk mempelajari teknik *penyajian makanan* yang disesuaikan dengan budaya kuliner Bali, serta cara memadukan elemen-elemen lokal dengan tren kuliner modern. Hal ini akan memperkaya pengetahuan siswa tentang berbagai teknik penyajian makanan yang dapat diterapkan di restoran atau hotel di Bali serta tempat lainnya. Selain menarik perhatian, teknik ini juga dapat membantu meningkatkan kesadaran tentang nilai budaya makanan Bali. Dengan menyajikan hidangan dalam bentuk yang modern, masyarakat, terutama generasi muda dan wisatawan, dapat lebih mudah mengapresiasi warisan kuliner tradisional. Ini menciptakan jembatan antara tradisi dan inovasi, memungkinkan makanan tradisional untuk bersinar di era yang semakin kompetitif.

Dalam pelatihan ini, siswa dapat memahami prinsip-prinsip dasar penyajian makanan, teknik-teknik penyajian yang menarik, serta cara mengkombinasikan rasa dan tampilan dengan baik. Dengan keterampilan yang lebih baik dalam penyajian makanan, siswa SMK akan lebih siap untuk bekerja di berbagai sektor industri kuliner, seperti restoran, hotel, dan katering. Selain itu, penguasaan keterampilan ini dapat membuka peluang bagi siswa untuk berwirausaha di bidang kuliner, dengan menciptakan produk makanan yang tidak hanya enak tetapi juga menarik secara visual.

Kegiatan pengabdian ini tidak hanya sekadar difokuskan pada peningkatan kompetensi praktis di bidang kuliner, melainkan juga berfungsi sebagai strategi pelestarian kuliner tradisional, dengan membuka ruang apresiasi bagi generasi muda terhadap nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Selain itu, kegiatan ini diharapkan mampu memfasilitasi proses revitalisasi minat siswa terhadap sektor kuliner. Secara keseluruhan, program ini merepresentasikan bagian integral dari upaya transformasi pendidikan kuliner yang berbasis pada pelestarian budaya lokal.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan pada hari Rabu, 31 Juli 2024 di Ekowisata Subak Sembung, dengan diikuti sejumlah 50 peserta yang merupakan siswa/i dari SMK Jaya Wisata Jakarta. Pengabdian ini merupakan salah satu upaya memberikan pengetahuan teknis mengenai tata cara penyajian makanan diatas piring. Metode yang digunakan berupa penyuluhan langsung dengan melibatkan interaksi antara narasumber dengan peserta pelatihan. Dalam hal ini, narasumber memberikan informasi dan pemahaman praktis kepada peserta pelatihan tentang teknik dasar dan prinsip-prinsip estetika dalam penyajian hidangan serta pentingnya melestarikan warisan kuliner tradisional. Selanjutnya, demonstrasi narasumber yang mempraktikkan cara menata hidangan tradisional dengan estetika yang baik. Dalam pelaksanaan kegiatan ini, alat-alat khusus seperti peralatan dapur, alat makan, alat hiasan, piring, beserta bahan-bahan makanan akan digunakan untuk memberikan pengalaman nyata kepada peserta terkait tata penyajian hidangan. Setelah adanya demonstrasi yang dilakukan oleh narasumber, peserta pelatihan memasuki sesi praktik langsung dengan menerapkan teknik-teknik yang telah disampaikan sebelumnya. Setelah sesi praktik, dilakukan evaluasi kinerja peserta dan memberikan umpan balik yang konstruktif untuk membantu peserta memahami hal-hal yang perlu diperbaiki lebih lanjut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “Pelatihan *Penyajian makanan* sebagai Aktivitas Wisata Edukasi di Uma Palak Subak Sembung” diawali dengan pembagian peserta menjadi dua kelompok. Kelompok pertama akan langsung mengikuti kegiatan pelatihan penyajian makanan bersama instruktur, sementara kelompok kedua diarahkan untuk mengikuti aktivitas jogging pada *jogging track* yang tersedia di Kawasan Ekowisata Subak Sembung. Setelah jogging, peserta kelompok kedua akan mengikuti pelatihan penyajian makanan, sementara kelompok pertama sebaliknya akan melaksanakan aktivitas jogging. Hal ini bertujuan untuk mengefektifkan kegiatan pelatihan yang berlangsung dalam kelompok kecil sehingga peserta pelatihan dapat secara intensif memahami teknik penyajian makanan yang disampaikan oleh para narasumber.

Tim pelaksana kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat mengadakan pelatihan kepada para peserta dengan topik yang disampaikan antara lain: wawasan terkait *penyajian makanan* dan pentingnya dalam dunia kuliner, teknik dasar dalam penyajian makanan, pengenalan alat kerja dan material, prinsip estetika, komposisi dan tata letak. Teknik penyajian makanan modern berfokus pada estetika dan presentasi makanan. Dengan menghias hidangan secara visual menarik, dapat menciptakan pengalaman makan yang lebih menggugah selera. Penggunaan warna, tekstur, dan elemen dekoratif seperti *microgreens* atau *edible flowers* dapat memperkaya tampilan hidangan, menjadikannya lebih menarik untuk dilihat dan dinikmati.

Penerapan teknik penyajian makanan tidak hanya berperan dalam meningkatkan daya tarik visual suatu hidangan, tetapi juga berkontribusi terhadap peningkatan kesadaran akan nilai budaya yang terkandung dalam makanan tradisional. Integrasi estetika penyajian modern dengan elemen kuliner lokal berpotensi memperkuat upaya pelestarian budaya serta mendorong lahirnya inovasi dalam penyajian makanan tradisional. Pendekatan ini memungkinkan kuliner tradisional untuk tetap adaptif dan relevan di tengah perkembangan tren industri makanan yang dinamis. Dengan demikian, generasi muda memiliki peluang lebih besar untuk mengenal, mengapresiasi, dan

melanjutkan warisan kuliner tradisional dalam format yang lebih kontekstual dan menarik.

Pelatihan diawali dengan memberikan wawasan atau pemahaman dasar mengenai keterkaitan antara kuliner dan seni. Memasak tidak hanya berorientasi pada cita rasa, tetapi juga merupakan bentuk ekspresi artistik, di mana seorang juru masak dituntut untuk menyajikan hidangan yang lezat sekaligus menarik secara visual. Metode penyajian makanan merujuk pada teknik penataan makanan di atas piring, termasuk penambahan elemen seperti saus, dressing, maupun garnish sebagai pelengkap. Sentuhan estetis ini mampu meningkatkan daya tarik visual suatu hidangan, sehingga lebih menggugah selera. Plating adalah seni penyajian makanan yang tujuannya untuk mempercantik dan mempercantik tampilan makanan bagi para pecinta kuliner (Stellar, 2020).

Setelah mendapatkan wawasan dasar terkait dengan penyajian makanan, peserta mulai belajar mengenal alat kerja dan bahan yang digunakan dalam melakukan penyajian makanan. Beberapa alat yang diperkenalkan adalah piring saji; pinset dapur untuk menata bahan kecil seperti garnish atau hiasan secara presisi; botol saus untuk menuang saus atau dressing; ring mold untuk komponen makanan menjadi rapi; palette knife untuk meratakan atau memindahkan komponen secara halus; kuas makanan; dan tisu dapur untuk membersihkan tepian piring agar presentasi tetap bersih. Sedangkan bahan terdapat jajanan tradisional Bali, saus, beserta garnish atau hiasan makanan untuk mempercantik sajian.



Gambar 1. Pengenalan Alat dan Bahan oleh Narasumber
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Selanjutnya, narasumber mendemonstrasikan secara langsung proses penyajian makanan atau *plating art*, termasuk teknik penataan, pemilihan piring, komposisi bahan, serta penggunaan garnish dan saus secara tepat. Dalam sesi ini, peserta diperkenalkan pada konsep estetika dalam penyajian makanan tradisional yang dikemas secara modern, sekaligus diberikan contoh visual melalui praktik langsung oleh instruktur. Adapun hal yang dijelaskan terkait pemilihan piring dan komposisi bahan. Piring bukan sekadar wadah penyaji, melainkan elemen visual yang dapat memperkuat karakter dan presentasi suatu makanan. Oleh karena itu, bentuk, warna, dan ukuran piring harus disesuaikan dengan jenis hidangan yang akan disajikan. Misalnya, piring berwarna netral seperti putih atau hitam sering digunakan untuk menonjolkan warna makanan,

sementara piring dengan bentuk unik dapat memberikan nilai artistik tambahan jika digunakan secara tepat. Selain itu, komposisi bahan dalam satu hidangan harus diatur secara seimbang, baik dari segi estetika maupun kandungan nutrisi. Serta pelengkap (saus dan garnish) harus diperhatikan agar menciptakan harmoni visual dan rasa. Penambahan garnish atau saus dilakukan dengan prinsip minimalis dan fungsional, tidak sekadar sebagai hiasan, melainkan untuk mendukung cita rasa dan identitas kuliner itu sendiri. Selanjutnya pada penyajian makanan, diperlukan penyediaan ruang kosong (*negative space*) pada plating berfungsi untuk mengarahkan fokus visual ke elemen utama makanan, menciptakan kesan elegan dan rapi. Teknik ini membantu menonjolkan warna, bentuk, dan tekstur hidangan, serta mencegah tampilan yang penuh. Pada kegiatan demonstrasi ini suasana pelatihan menjadi interaktif dan terbangun komunikasi dua arah antara narasumber dan peserta.

Setelah sesi demonstratif, peserta diberikan kesempatan untuk mempraktikkan secara mandiri penataan makanan sesuai arahan yang telah disampaikan. Proses praktik ini didampingi oleh fasilitator agar peserta mendapatkan umpan balik langsung terkait teknik, kerapian, dan kesesuaian konsep plating. Kegiatan diakhiri dengan sesi evaluasi hasil karya peserta dan diskusi reflektif yang bertujuan untuk memperkuat pemahaman serta menumbuhkan apresiasi terhadap pentingnya estetika dalam pelestarian kuliner tradisional. Penutupan dilakukan dengan penyampaian kesimpulan dan motivasi agar peserta dapat mengimplementasikan keterampilan yang diperoleh dalam konteks profesional maupun kewirausahaan.



Gambar 2. Hasil Plating Art dari Peserta Pelatihan
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

Pelatihan penyajian makanan sebagai bagian dari atraksi wisata edukatif memperoleh tanggapan positif dari peserta, yang ditunjukkan melalui antusiasme dan tingkat partisipasi yang tinggi pada sesi praktik dan diskusi. Sebagian besar peserta mengungkapkan bahwa kegiatan ini memberikan wawasan baru dan memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bentuk atraksi wisata di kawasan Subak Sembung, seperti yang dinyatakan oleh Dian Ayu yang merupakan salah satu peserta pelatihan pada kesempatan wawancara menyatakan bahwa:

“Saya merasa pelatihan ini sangat bermanfaat, terutama karena kami diajarkan teknik menyajikan makanan tradisional Bali secara profesional dengan cara penyampaian yang menyenangkan. Ternyata menyajikan makanan tidak hanya soal rasa, tapi juga bisa menjadi bagian dari atraksi budaya. Menurut saya, kegiatan seperti ini bisa menarik minat wisatawan kalau dikemas dengan baik.”

(Kutipan Wawancara, 31 Juli 2024)

Berdasarkan kutipan wawancara tersebut, siswa memberikan tanggapan positif terkait materi pelatihan yang tidak hanya bersifat teknis, tetapi juga mengangkat nilai-nilai lokal sebagai kekuatan dalam industri pariwisata. Wawasan baru yang diperoleh peserta, khususnya dalam menggabungkan estetika penyajian makanan dengan elemen budaya Bali, menunjukkan bahwa pelatihan ini berpotensi menjadi bagian dari atraksi wisata edukatif. Dukungan semacam ini menjadi indikator awal bahwa pelatihan serupa dapat dikembangkan lebih lanjut sebagai bagian dari program wisata edukatif di kawasan Subak Sembung. Tim pengabdian kepada masyarakat memperoleh dukungan yang baik dalam upaya merancang model wisata edukatif, serta berhasil menyajikan gambaran awal pelaksanaan program yang dapat dijadikan acuan oleh pihak pengelola destinasi wisata setempat di masa mendatang.



Gambar 3. Foto Bersama Narasumber dan Peserta Pelatihan
(Sumber: Dokumentasi Penulis, 2024)

SIMPULAN

Kegiatan pelatihan penyajian makanan sebagai wisata edukasi di Subak Sembung memiliki peran penting bagi siswa/i SMK Jaya Wisata Jakarta dalam meningkatkan keahlian di bidang pariwisata khususnya dalam penyajian makanan. Pelatihan ini memberikan pengalaman langsung kepada peserta dalam memahami prinsip estetika penyajian makanan, teknik dasar plating, serta pentingnya memadukan nilai-nilai budaya lokal dengan pendekatan modern dalam industri kuliner.

Melalui metode interaktif berupa penyuluhan, demonstrasi, hingga praktik langsung, peserta menunjukkan antusiasme tinggi dan memperoleh wawasan baru mengenai seni penyajian makanan. Tidak hanya sekadar pelatihan keterampilan praktis, pengabdian ini juga mendukung upaya pelestarian kuliner tradisional melalui inovasi dalam penyajian. Antusiasme peserta dan masukan positif menjadi indikasi bahwa model

pelatihan ini berpotensi dikembangkan sebagai atraksi wisata edukatif yang mendukung penguatan sektor ekonomi kreatif berbasis budaya lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Pariwisata Denpasar. (2022). *Ekowisata Subak Sembung*. <https://denpasartourism.com/article/ekowisata-subak-sembung>
- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2019). *Transformasi kualitas pendidikan SMK melalui program SMK Pusat Keunggulan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Vokasi. <https://www.vokasi.kemdikbud.go.id/read/b/transformasi-kualitas-pendidikan-smk-melalui-program-smk-pusat-keunggulan>
- Presiden Republik Indonesia. (2015). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2015 tentang Badan Ekonomi Kreatif*. <https://peraturan.go.id/perpres/nomor-72-tahun-2015.html>
- Presiden Republik Indonesia. (2022). *Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 68 Tahun 2022 tentang Revitalisasi Pendidikan dan Pelatihan Vokasi*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/231057/perpres-no-68-tahun-2022>
- Priyanto, R. (2018). Perancangan model wisata edukasi di objek wisata Kampung Tulip. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 32–38. <https://doi.org/10.31227/osf.io/g3k4>
- Rahman, S. (2020). *Pengembangan industri kuliner berbasis makanan tradisional khas Sulawesi*. Deepublish. Yogyakarta.
- Rodger, R. (1998). *Educational tourism: A framework for research*. *Journal of Tourism Studies*, 9(1), 28–34. <https://doi.org/10.2139/ssrn.2641590>