

EDUKASI GIZI, SANITASI DAN HIGIENIS GUNA PENINGKATAN DAYA SAING USAHA KULINER DI DESA SEKARAN

Dwi Sarbini¹, Yusuf Sulisty Nugroho², Wuryaningsih Dwi Lestari³, Muhammad Sholahuddin⁴,
Qisthoni Permatasari⁵

^{1,2,3,4,5} Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Muhammadiyah Surakarta
e-mail: muhamamd.sholahuddin@ums.ac.id

Abstrak

Pandemi Covid-19 telah memberikan tantangan serius bagi pengembangan potensi wisata kuliner di Desa Sekaran, Kabupaten Klaten. Banyak chef berbakat yang terpaksa dirumahkan, sehingga menimbulkan potensi yang belum teroptimalkan. Selain itu, kurangnya pemahaman tentang gizi, higienis dan sanitasi, serta keterampilan dalam pengelolaan bisnis menjadi hambatan dalam mengembangkan wisata kuliner. Tujuan utama kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah meningkatkan kesejahteraan warga desa melalui pengembangan usaha makanan lokal dan tradisional yang berdaya saing. Solusi yang diusulkan mencakup sosialisasi edukasi gizi, pelatihan higienis dan sanitasi, pembuatan mapping potensi kuliner, pendampingan penggunaan aplikasi keuangan, dan pelatihan dasar-dasar kewirausahaan. Manfaatnya termasuk peningkatan kesehatan masyarakat, kualitas produk makanan yang lebih baik, peningkatan pendapatan di desa, efisiensi dalam pengelolaan keuangan usaha, dan peningkatan keterampilan pengelola bisnis. Metode pelaksanaan yang digunakan adalah pendekatan pelatihan dan pendampingan. Evaluasi menunjukkan bahwa metode ini efektif dalam mengatasi permasalahan yang dihadapi oleh pelaku usaha dan masyarakat desa. Dampaknya meliputi peningkatan ekonomi, kesehatan, dan daya tarik wisata kuliner desa. Kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Sekaran merupakan contoh bagaimana kolaborasi antara lembaga pendidikan, pemerintah, dan masyarakat dapat mengoptimalkan potensi lokal dan menciptakan dampak positif. Saran untuk penelitian lebih lanjut adalah untuk memperdalam studi tentang dampak jangka panjang dari kegiatan pengabdian ini serta melibatkan pemantauan yang lebih intensif terhadap perkembangan wisata kuliner di Desa Sekaran.

Kata kunci: Edukasi Gizi, Higienis, Sanitasi, Desa Wisata Kuliner, Kewirausahaan

Abstract

The Covid-19 pandemic has posed serious challenges to the development of culinary tourism potential in Sekaran Village, Klaten Regency. Many talented chefs were forced to be laid off, resulting in untapped potential. Additionally, a lack of understanding of nutrition, hygiene and sanitation, as well as skills in business management, hindered the development of culinary tourism. The main goal of community service activities in this community is to improve the welfare of the village residents through the development of local and traditional food businesses that are competitive. The proposed solutions include educating the community about nutrition, providing training in hygiene and sanitation, creating a mapping of culinary potential, providing assistance in using financial applications, and offering basic entrepreneurship training. The benefits include improved public health, better food product quality, increased income in the village, improved business financial management efficiency, and enhanced business management skills. The implementation method used is a training and mentoring approach. Evaluation shows that this method is effective in addressing the challenges faced by business owners and village residents. The impacts include economic improvement, better health, and increased attractiveness of the village's culinary tourism. The community service activities in Sekaran Village serve as an example of how collaboration between educational institutions, government, and the community can optimize local potential and create positive impacts. Suggestions for further community service activities include conducting in-depth studies on the long-term impacts of these activities and involving more intensive monitoring of the development of culinary tourism in Sekaran Village.

Keywords: Nutrition Education, Hygiene, Sanitatio, Culinary Tourism Village, Enterpreneurship

PENDAHULUAN

Salah satu konsekuensi dari era perdagangan bebas saat ini adalah kemudahan bagi produk dari setiap negara untuk memasuki negara lain tanpa hambatan yang signifikan, sehingga tingkat

persaingan semakin meningkat (Subroto et al., 2022). Persaingan ini tidak hanya terjadi dengan produk impor, tetapi juga dengan produk lokal yang sejenis. Kualitas dan keamanan pangan dianggap sebagai faktor kunci untuk meningkatkan daya saing produk (Ariyana et al., 2018). Dalam konteks globalisasi, produsen dihadapkan pada tuntutan untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan, termasuk bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Murhadi et al., 2022).

Pengembangan ekonomi yang berfokus pada tingkat lokal dapat diwujudkan dengan meningkatkan nilai jual produk lokal, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan pendapatan masyarakat (Pangestika et al., 2021). Inisiatif pembangunan ekonomi lokal memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk berperan serta mengambil inisiatif dalam mengelola sumber daya lokal. Harapannya, pengembangan ekonomi yang didasarkan pada potensi lokal dapat menciptakan lapangan kerja dan memperkuat perekonomian daerah, sehingga berdampak positif pada peningkatan tingkat ekonomi setempat (Rianti et al., 2018).

Di era pasca pandemi Covid-19, berbagai desa berpacu dalam mencari inovasi dalam mengembangkan potensi yang ada di desa masing-masing (Huda et al., 2023). Salah satunya adalah Desa Sekaran di wilayah Kabupaten Klaten. Selain itu, sebagian masyarakat desa Sekaran berprofesi sebagai chef nasional seperti Bali, Jogja, Batam dan Solo. Namun mengingat banyaknya kasus terdampak virus covid 19, banyak pariwisata yang ditutup. Beberapa chef asal desa Sekaran yang berkompeten dirumahkan, padahal mereka mempunyai potensi untuk kembali bekerja di luar namun beberapa dari mereka mendirikan rumah makan dan berjualan di rumah sesuai dengan keterampilan memasak masing-masing dan mereka mulai membangun wisata kuliner di desa Sekaran yang dibantu oleh PKK Kelurahan setempat.

Desa Sekaran juga memiliki lokasi yang strategis dalam pembangunan wisata kuliner karena memiliki pemandangan persawahan dan perbukitan yang indah serta udara yang sangat menyejukan. Potensi wisata kuliner di Desa Sekaran belum dikembangkan secara maksimal dikarenakan para pelaku usaha belum memiliki persiapan yang matang dalam membangun wisata kuliner yang unggul. Diantaranya pemahaman stunting dan pentingnya asupan gizi yang cukup, serta prinsip-prinsip kebersihan dan sanitasi dalam pengolahan makanan. dan sanitasi pada lokasi produksi makanan, pengolahan makanan, serta tempat penyajian yang belum diterapkan dengan baik. Seperti kurangnya memperhatikan kebersihan tempat usahanya, baik dari segi peralatan, kebersihan lingkungan sekitar, maupun kebersihan bahan makanan yang digunakan (Syarif, 2018). Hal ini bisa berdampak buruk bagi kesehatan konsumen. Selain itu, fasilitas dan infrastruktur desa Sekaran yang kurang memadai untuk menunjang kebersihan wisata kuliner, seperti tempat sampah yang cukup, sistem pengolahan air limbah, dan lain sebagainya. Serta semua pemilik usaha wisata kuliner belum memahami dengan baik pentingnya menjaga kebersihan dan bagaimana cara melakukannya dengan benar. Hal ini bisa membuat mereka kurang teliti dan kurang memperhatikan kebersihan dengan baik (Hilman, 2018). Selain itu, para pelaku usaha juga belum bisa memaksimalkan pemasaran desa Sekaran sebagai wisata kuliner ke masyarakat luas, sistem pengelolaan keuangan yang masih buruk dan kurangnya keterampilan dalam sistem pengelolaan bisnis.

Tujuan utama dari kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah mengembangkan wisata kuliner di desa Sekaran untuk meningkatkan kesejahteraan warga desa Sekaran melalui keterampilan di bidang produksi, SDM, pemasaran, dan keuangan yang mendukung usaha makanan lokal dan tradisional yang berdaya saing. Namun, dalam praktiknya, wisata kuliner sering menghadapi berbagai permasalahan, termasuk permasalahan makanan bergizi, kebersihan, sanitasi, kewirausahaan, dan keuangan. Permasalahan-permasalahan ini perlu diatasi agar wisata kuliner dapat memberikan dampak yang positif bagi masyarakat dan lingkungan sekitar (Khoirunnisa, 2019) Setelah melakukan musyawarah dengan BUMDes terdapat beberapa permasalahan antara lain sebagian warga desa Sekaran ialah Kurang pemahaman tentang pentingnya asupan gizi yang cukup, serta prinsip-prinsip higienis dan sanitasi dalam pengolahan makanan. Kurang mempromosikan dan memasarkan desa Sekaran sebagai wisata kuliner ke masyarakat luas. Sistem pengelolaan keuangan yang masih buruk. Kurang keterampilan dalam sistem pengelolaan bisnis.

Berdasarkan hasil musyawarah antara tim pengusul dengan BUMdes Sekaran mengenai solusi alternatif dari permasalahan tersebut, maka menghasilkan solusi ialah dengan memberikan sosialisasi edukasi gizi untuk masyarakat. Pelatihan higienis dan sanitasi untuk pengelola kuliner. Pengadaan mapping potensi kuliner desa Sekaran. Penyediaan aplikasi untuk mengelola keuangan usaha. Pelatihan dasar-dasar kewirausahaan untuk merubah mindset masyarakat.

Adapun manfaat penelitian ini ialah meningkatnya tingkat gizi dan kesehatan masyarakat di sekitar wisata kuliner. Peningkatan kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan oleh pengelola wisata kuliner. Meningkatnya jumlah pengunjung dan pendapatan di desa Sekaran. Peningkatan efisiensi dan produktivitas dalam pengelolaan keuangan usaha. Meningkatnya kemampuan pengelola wisata kuliner dalam mengelola bisnis dan meningkatnya semangat wirausaha di masyarakat sekitar

METODE

Metode pelaksanaan dalam menyelesaikan permasalahan terkait melalui pelatihan dan pendampingan dalam pengembangan potensi desa wisata kuliner pada bagian produksi, pemasaran, sistem pengelolaan keuangan, dan sumber daya manusia agar dapat meningkatkan kewirausahaan, pelatihan dianggap sebagai elemen penting yang perlu diberikan (Fatimah et al., 2022). Pelatihan produksi meliputi edukasi mengenai stunting dan gizi untuk masyarakat serta higienis dan sanitasi untuk pengelolaan wisata kuliner. Pelatihan sumber daya manusia meliputi pelatihan dasar-dasar kewirausahaan untuk membantu mengubah cara berpikir masyarakat terkait (Marlinae et al., 2021). Dalam rangka memperkuat sistem pemasaran, disarankan untuk membuat peta kuliner manual desa Sekaran. Sedangkan dalam sistem pengelolaan keuangan, disarankan untuk memberikan aplikasi pengelola keuangan usaha yang dapat diakses secara gratis oleh desa Sekaran. Tahapan metode pelaksanaan kegiatan:



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Program

Pelatihan Edukasi Mengenai Stunting dan Gizi

Pemberian pendampingan mengenai gambaran umum stunting, faktor-faktor yang mempengaruhi stunting, pencegahan stunting dan cara pengolahan makanan agar tetap bergizi dan sehat dengan masyarakat meliputi PKK Kelurahan dan para Chef desa Sekaran yang totalnya berjumlah 30 orang. Materi pelatihan ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai pentingnya gizi dan mencegah stunting pada anak-anak melalui pola makan yang sehat dan seimbang. Selain itu, pelatihan ini juga mengajarkan bagaimana memasak dan memilih makanan yang bergizi saat berkunjung ke wisata kuliner desa Sekaran, sehingga masyarakat dapat menikmati makanan yang enak dan sehat tanpa khawatir mengalami masalah kesehatan.

Pelatihan Higienis dan Sanitasi untuk Pengelolaan Wisata Kuliner

Dengan memberikan pembuatan rencana aksi untuk meningkatkan higienitas dan sanitasi di lingkungan wisata kuliner, pendampingan dalam implementasi rencana aksi, termasuk pengadaan alat dan bahan kebersihan dan pengawasan praktik higienis dan sanitasi yang benar dalam pengolahan makanan kepada PKK, dan chef yang totalnya berjumlah 30 orang. Di pelatihan ini, pihak mitra menyiapkan lahan dan tempat untuk proses pelatihan. Aktivitas yang dilakukan dari pihak perguruan tinggi adalah menyiapkan alat dan bahan yang digunakan untuk pelatihan, seperti monitor, materi, serta mendatangkan ahlinya terkait gizi, komposisi, higienitas. Pelatihan dilakukan dengan aktivitas membaurnya dosen perguruan tinggi, mitra khususnya yang terdiri anggota PKK, karang taruna dan chef, serta mahasiswa yang membantu jalannya aktivitas pelatihan.

Aktivitas mahasiswa sendiri meliputi mendampingi pihak mitra desa Sekaran atas pertanyaan-pertanyaan yang dilontarkan pihak mitra. Materi pendampingan higienis dan sanitasi ini bertujuan untuk membantu pengelola wisata kuliner di desa Sekaran untuk menerapkan praktik higienis dan sanitasi yang benar dan berkelanjutan. Dengan pendampingan ini, pengelola wisata kuliner dapat

memperbaiki kondisi higienis dan sanitasi di lingkungan wisata kuliner, meningkatkan kualitas produk makanan, dan memperkuat kepercayaan konsumen. Selain itu, pengelola wisata kuliner juga akan mendapatkan dukungan dalam hal pengadaan alat dan bahan kebersihan, serta pelatihan dan pengawasan praktik higienis dan sanitasi yang benar. Melalui evaluasi dan monitoring implementasi praktik higienis dan sanitasi, pengelola wisata kuliner dapat terus meningkatkan kualitas produk makanan dan memastikan keamanan dan kesehatan konsumen.

Pembuatan Mapping Potensi Kuliner Desa Sekaran

Metode ini dilakukan untuk membuat sketsa desa wisata kuliner Sekaran, dengan tujuan untuk memudahkan para pengunjung dalam mencari jalan dan lokasi wisata kuliner di desa tersebut. Tahap-tahap pembuatan sketsa desa kuliner meliputi: Pertama, memahami kebutuhan pengguna dan memperhatikan keterbatasan teknologi. Kedua, menentukan kategori dan strategi dengan merancang ide-ide. Ketiga, memberikan ulasan dan penilaian mengenai setiap ide. Keempat, membuat prototype yang sesuai dengan tahap sebelumnya. Selain itu, aktivitas lain yang dilakukan adalah menyiapkan peta sederhana oleh pihak mitra, sehingga dapat dikembangkan dengan baik oleh pihak perguruan tinggi. Mahasiswa juga terlibat dalam persiapan bahan dan praktik pembuatan sketsa.

Pendampingan Penggunaan Aplikasi Dalam Mengelola Keuangan Usaha

Proses mendampingi penggunaan aplikasi melalui smartphone untuk mengelola keuangan usaha merupakan suatu kegiatan yang dilakukan. Dalam proses ini, para pelaku usaha akan dibimbing dan didukung dalam menggunakan aplikasi untuk memudahkan pengelolaan keuangan. Kegiatan ini akan berfokus pada penggunaan smartphone untuk memudahkan pelaku usaha dalam mencatat pemasukan dan pengeluaran usaha mereka. Dalam proses ini, penggunaan aplikasi yang tepat dan efektif akan dianjurkan, sehingga para pelaku usaha dapat lebih mudah dan efisien dalam mengelola keuangan usaha mereka (Sholahuddin dkk, 2023). Kegiatan ini direncanakan akan dilakukan dengan berbagai metode, seperti pelatihan langsung, tutorial online, atau seminar dan workshop untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan penggunaan aplikasi. Kegiatan pendampingan ini diharapkan dapat membantu para pelaku usaha dalam meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan keuangan usaha mereka.

Pelatihan Dasar-Dasar Kewirausahaan Untuk Merubah Mindset Masyarakat Pendampingan dasar-dasar kewirausahaan merupakan suatu proses yang berkesinambungan

Pelatihan dilaksanakan secara intensif untuk membantu masyarakat dalam merubah mindset mereka menjadi lebih kewirausahaan (Mahfudhin & Kurnia, 2021). Pada tahap ini, melakukan sosialisasi dan pengenalan mengenai program pendampingan yang akan dilakukan kepada masyarakat desa wisata kuliner Sekaran. Setelah pengenalan dilakukan, pihak pengusul mulai menganalisis situasi mengenai kondisi masyarakat desa wisata kuliner Sekaran dan ketersediaan sumber daya yang dimiliki, termasuk keterampilan dan pengetahuan kewirausahaan yang dimiliki masyarakat tersebut. Memilih tim pendamping yang terdiri dari orang-orang yang memiliki keterampilan dan pengetahuan kewirausahaan yang memadai dan mampu membimbing masyarakat desa wisata kuliner Sekaran. Melakukan penilaian awal untuk mengetahui kebutuhan pendampingan yang dibutuhkan oleh masyarakat desa wisata kuliner Sekaran. Dari hasil penilaian ini, dapat dirancang program pendampingan yang sesuai dengan kebutuhan mereka. Dalam proses pendampingan, terdapat beberapa hal penting yang harus diperhatikan, antara lain keberlanjutan program dan partisipasi masyarakat yang berjumlah 30 orang terdiri dari anggota PKK dan chef. Dengan mengikuti langkah-langkah di atas, proses pendampingan dasar-dasar kewirausahaan dapat membantu merubah mindset masyarakat desa wisata kuliner Sekaran dan membantu mereka mengembangkan usaha kewirausahaan yang lebih sukses dan berkelanjutan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan Edukasi Mengenai Stunting dan Gizi

Hasil dari pelatihan ini adalah peningkatan pemahaman masyarakat dan para chef desa tentang pentingnya gizi dan cara mencegah stunting melalui pola makan yang sehat. Selain itu, mereka juga telah memperoleh pengetahuan tentang cara memilih dan memasak makanan yang bergizi saat berkunjung ke tempat wisata kuliner. Dengan pemahaman ini, diharapkan masyarakat dapat menikmati hidangan yang enak dan sehat tanpa khawatir mengalami masalah kesehatan (Rasdiana, 2023).



Gambar 2. Pelatihan Edukasi Stunting dan Gizi

Pelatihan Higienis dan Sanitasi

Pelatihan mengenai praktik higienis dan sanitasi telah membantu pengelola wisata kuliner di Desa Sekaran menerapkan praktik higienis yang benar dan berkelanjutan. Dukungan dalam pengadaan alat dan bahan kebersihan juga memberikan kontribusi positif dalam meningkatkan kondisi higienis dan sanitasi di lingkungan wisata kuliner. Dengan adanya praktik yang lebih baik dalam pengolahan makanan, diharapkan kualitas produk makanan dapat ditingkatkan, dan kepercayaan konsumen terhadap keamanan dan kesehatan makanan juga akan bertambah (Anisa & Ekowati, 2021).



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan Higienis dan Sanitasi

Pembuatan Mapping Potensi Kuliner Desa Sekaran

Pembuatan peta kuliner Desa Sekaran menjadi hasil yang memberikan manfaat bagi pengunjung. Ini memudahkan mereka dalam mencari lokasi wisata kuliner di desa tersebut. Peta ini juga dapat menjadi alat promosi yang efektif dalam memperkenalkan berbagai tempat kuliner yang ada di desa, serta meningkatkan daya tarik wisata kuliner (Kemarau & Yogyakarta, 2010).



Gambar 4. Mapping Potensi Kuliner Desa Sekaran

Pendampingan Penggunaan Aplikasi Keuangan Usaha

Pendampingan dalam penggunaan aplikasi pengelolaan keuangan usaha memberikan manfaat signifikan bagi para pelaku usaha. Dengan lebih efisien dalam mencatat pemasukan dan pengeluaran usaha, mereka dapat mengelola keuangan dengan lebih baik. Penggunaan aplikasi ini

juga memungkinkan pelaku usaha untuk memiliki pandangan yang lebih jelas tentang kondisi keuangan usaha mereka (Purwanti et al., 2023)



Gambar 5. Pendampingan Penggunaan Aplikasi Pengelola Keuangan Usaha

Pelatihan Dasar-Dasar Kewirausahaan

Pendampingan dalam dasar-dasar kewirausahaan telah membantu merubah mindset masyarakat desa menjadi lebih kewirausahaan. Dengan pemahaman yang ditingkatkan dan keterampilan baru dalam mengelola usaha, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan usaha yang lebih sukses dan berkelanjutan (Faridah et al., 2019)



Gambar 6. Pelatihan Dasar-Dasar Kewirausahaan

Evaluasi dan Dampak Kegiatan Pengabdian**Evaluasi Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan pengabdian telah memberikan hasil positif. Pendekatan pelatihan dan pendampingan terbukti efektif dalam mengatasi berbagai tantangan yang dihadapi oleh pelaku usaha dan masyarakat desa. Dengan memadukan edukasi, praktik, dan dukungan teknologi, masyarakat dapat memperoleh pengetahuan dan keterampilan yang diperlukan dalam mengembangkan usaha wisata kuliner (DewiA. R. R et al., 2019)

Dampak Terhadap Masyarakat dan Lingkungan

Kegiatan pengabdian pada masyarakat ini memiliki dampak positif terhadap masyarakat dan lingkungan sekitar. Secara ekonomi, pelaku usaha dapat meningkatkan kualitas usaha mereka dan mendapatkan pendapatan yang lebih baik. Selain itu, masyarakat yang lebih sadar akan gizi dan kebersihan juga akan berdampak pada kesehatan mereka. Pengembangan wisata kuliner juga dapat meningkatkan kunjungan wisatawan, yang pada gilirannya akan memberikan dampak ekonomi yang positif bagi desa (DewiA. R. R et al., 2019).

SIMPULAN

Kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Sekaran merupakan sebuah upaya nyata untuk mengembangkan potensi wisata kuliner di era pasca pandemi Covid-19. Tantangan besar yang dihadapi oleh desa dalam mengoptimalkan potensi yang dimiliki, terutama dalam konteks wisata kuliner. Pandemi telah menghambat para chef berbakat dari desa yang terpaksa harus mencari alternatif penghasilan. Dalam rangka mengatasi tantangan ini, kegiatan pengabdian pada masyarakat melibatkan serangkaian pelatihan dan pendampingan. Pelatihan mengenai stunting dan gizi, praktik higienis dan sanitasi, penggunaan aplikasi keuangan, serta dasar-dasar kewirausahaan telah memberikan dampak positif yang signifikan. Melalui pelatihan ini, masyarakat Desa Sekaran mampu memahami pentingnya gizi, merubah praktik higienis dan sanitasi, mengelola keuangan usaha dengan lebih efisien, serta mengembangkan pola pikir kewirausahaan yang kuat. Hasil dan pembahasan menunjukkan bahwa metode pelaksanaan yang diadopsi dalam kegiatan ini sangat efektif. Pelatihan dan pendampingan menjadi instrumen penting dalam memperkuat kemampuan masyarakat dan pelaku usaha lokal. Melalui pendekatan kolaboratif, antara pihak perguruan tinggi, pemerintah, dan komunitas lokal, potensi wisata kuliner di Desa Sekaran berhasil dikembangkan. Dampak dari kegiatan ini meresap dalam beberapa aspek. Secara ekonomi, pelaku usaha mengalami peningkatan keterampilan dan pendapatan. Dari sisi kesehatan, pemahaman tentang gizi dan praktik higienis yang lebih baik memberikan manfaat kepada masyarakat. Dampak positif ini juga berdampak pada daya tarik wisata kuliner desa, yang berpotensi meningkatkan kunjungan wisatawan dan menggerakkan perekonomian desa. Dengan demikian, kegiatan pengabdian pada masyarakat di Desa Sekaran menjadi contoh nyata bagaimana kerjasama antara lembaga pendidikan, pemerintah, dan masyarakat dapat mengatasi tantangan dan mengoptimalkan potensi lokal. Semangat kolaboratif ini menunjukkan bahwa melalui edukasi, pelatihan, dan dukungan yang tepat, masyarakat dapat mengembangkan potensi mereka, menciptakan dampak positif, dan berkontribusi pada pembangunan yang berkelanjutan.

SARAN

Program pengabdian ke depan perlu dibuat program peningkatan edukasi gizi, praktik higienis, dan sanitasi, serta pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif untuk wisata kuliner. Diperlukan juga lebih banyak pelatihan dalam pengelolaan keuangan usaha, pengembangan kewirausahaan, dan pendampingan berkelanjutan. Kerjasama antara lembaga pendidikan, pemerintah, dan masyarakat harus diperkuat, dan studi dampak jangka panjang perlu dilakukan untuk memahami efek yang lebih besar terhadap ekonomi, kesehatan, dan keberlanjutan wisata kuliner Desa Sekaran. Dengan mengambil langkah-langkah ini, diharapkan wisata kuliner di Desa Sekaran dapat menjadi lebih berkelanjutan dan bermanfaat bagi semua pihak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ingin mengucapkan terima kasih yang tulus kepada Kemendikbud yang telah mendanai program pengabdian ini, LPMPP, Mitra BUMDes Sekaran, para Dosen, Mahasiswa UMS, serta semua pihak yang telah turut berperan serta mendukung dan mewujudkan pelaksanaan kegiatan ini hingga selesai. Kerjasama dan dedikasi kalian telah memberikan dampak yang luar biasa dalam mengembangkan potensi wisata kuliner di Desa Sekaran dan memberikan manfaat positif bagi masyarakat. Terima kasih atas semangat, waktu, pengetahuan, dan upaya berharga yang telah kalian sumbangkan dalam mewujudkan tujuan mulia ini. Semoga kerjasama ini terus berlanjut dan memberikan dampak positif yang lebih luas lagi

DAFTAR PUSTAKA

- Anisa, N. N., & Ekowati, T. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Desa Kaliwungu Kidul dalam Pengolahan Produk Lokal Berbahan Dasar Pisang Guna Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *Surya Abdimas*, 5(3), 232–239.
- Ariyana, M., Nazaruddin, & Rahayu, T. I. (2018). Optimalisasi Perbaikan Kualitas Sentra Ikan Bakar Pantai Gading Melalui Sosialisasi Personal Hygiene Kepada Kelompok Pengolah Dan Pemasar “Pantai Gading.” *Prosiding PKM-CSR Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility*.
- DewiA. R. R, HubeisM, & CahyadiE. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing

- di Kota Bandung. MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, 14(2), 127–133.
- Faridah, A., Pramudia, H., & Sandra, Y. (2019). Inovasi Olahan Kacang Tanah dan Cabe sebagai Oleh-Oleh Khas Daerah Objek Wisata Sungai Janiah. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 37–43.
- Fatimah, A. I. F., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene Di Ukm Pengolahan Sagu, Bogor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 242–247.
- Huda, S., Andoyo, R., Nurhasanah, S., & Rahimah, S. (2023). Pelatihan Keamanan Pangan Bagi Industri Kecil Menengah Kabupaten Sumedang Guna Meningkatkan Daya Saing Produk. *Abdimas Galuh: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1).
- Khoirunnisa, A. (2019). Analisis Penerapan Strategi Generik Porter Dalam Meningkatkan Daya Saing Perusahaan (Studi Kasus Bisnis Kuliner Sehat “Naturicha Healthy Food and Drink”). *Urnal Manajemen Pendidikan Dan Ilmu Sosial*, 1(1).
- Mahfudhin, A., Kurnia, P. (2021), Hubungan pengetahuan dengan perilaku membaca label informasi nilai gizi pada ahli gizi di Surakarta, *Ilmu Gizi Indonesia*, 05(01), 47-66
- Marlinae, L., Khairiyati, L., Waskito, A., & Rahmat, A. N. (2021). *Higiene Makanan Dan Minuman*. Yogyakarta: Cv. Mine.
- Murhadi, M., Suharyono, A. S., & Rizal, S. (2022). Pelatihan memilih produk pangan sehat, aman dan halal di SMP Kecamatan Trimurjo-Lampung Tengah. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 222–238.
- Pangestika, L. M. W., Swasti, Y. R., Pranata, F. S., & Purwijantiningsih, L. E. (2021). Edukasi Diversifikasi Pangan Skala Rumah Tangga pada Masa Pandemi Bagi Masyarakat di Lingkungan Kevikepan Daerah Istimewa Yogyakarta. *EMSEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, Dan Seni Bagi Masyarakat)*, 10(2), 147–155.
- Purwanti, S., Nugraheni, M., Munif, N., & Sandya, E. C. (2023). Peningkatan Keterampilan Pengolahan Aneka Kue Untuk Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di Kalurahan Margosari. *Prosiding Pendidikan Teknik Tata Boga Busana FT UNY*.
- Rasdiana, F. Z. (2023). Pengembangan Usaha Ukm Uberrr Melalui Pelatihan Produksi Makanan Ringan Terstandar. *Logista - Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 7(1), 142–147.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167–175.
- Sholahuddin, M., Sugiarti, Putri, R.N., Aulia, C., Setiawati, E. (2023). Menjelajahi Perencanaan Lingkungan, Pembangunan Berkelanjutan, dan Tanggung Jawab Sosial Perusahaan (Penelitian Akuntansi Hijau), *Riset Manajemen dan Akuntansi* 14 (2), 26-35
- Subroto, E., Andoyo, R., Indarto, R., & Pangawikan, A. D. (2022). Pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Pelaku Usaha Kecil Menengah Di Desa Cimekar, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat*, 4(1).
- Tuarita, M. Z., Ohoiwutun, M. K., & Marasabessy, N. C. (2023). Pemberdayaan Masyarakat Dengan Peningkatan Kualitas Usaha Abon Ikan Di Desa Denwet, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara. *Prosiding Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat (SENIAS) 2023*.