

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DALAM PENYEDIAAN MAKAN DAN MINUM BERBASIS PANGAN LOKAL UNTUK MENDUKUNG ASEAN COMMUNITY BASED TOURISM

Feri Ferdian¹, Asmar Yulastri², Thesa Alif Ravelby³, Nidia Wulandari⁴, Ayu Wirdawati⁵,

Ezi Angraini⁶, Rahma Risa Asri⁷, Tasya Lindia Putri Ayu⁸

^{1,2,4,5,6,7,8} Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

³ Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Negeri Padang

Email: feri_ferdian@fpp.unp.ac.id

Abstrak

Pariwisata berbasis masyarakat (Community Based Tourism/CBT) menjadi salah satu strategi penting dalam pengembangan pariwisata berkelanjutan di kawasan ASEAN. Homestay sebagai bagian dari CBT memiliki peran utama dalam menciptakan pengalaman autentik bagi wisatawan, namun kualitas pelayanan homestay di tingkat masyarakat masih menghadapi berbagai kendala, khususnya pada aspek kebersihan, pengelolaan tamu, dan penyediaan menu berbasis potensi lokal. Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan tujuan memberdayakan masyarakat agar mampu mengelola homestay secara lebih berkualitas melalui pelatihan dan pendampingan. Metode yang digunakan adalah pendekatan partisipatif yang meliputi sosialisasi, pelatihan, praktik pengolahan kuliner berbasis lokal, serta evaluasi. Fokus kegiatan terletak pada pemanfaatan pepaya mulai dari putik, buah muda, hingga matang dan ikan gariang yang diolah menjadi beragam menu khas daerah, serta penerapan standar kebersihan homestay. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan keterampilan masyarakat dalam menyajikan kuliner lokal yang lebih bervariasi, pemahaman yang lebih baik mengenai standar kebersihan, serta meningkatnya kesadaran bahwa homestay merupakan representasi budaya dan kearifan lokal. Kesimpulan dari kegiatan ini menegaskan bahwa peningkatan kualitas homestay berbasis pangan lokal dan pengelolaan higienis dapat mendukung pencapaian tujuan ASEAN CBT, sekaligus memperkuat pemberdayaan dan kemandirian ekonomi masyarakat.

Kata kunci: Pemberdayaan Masyarakat, Homestay, Pangan Lokal, Community Based Tourism

Abstract

Community-Based Tourism (CBT) has become an important strategy in the development of sustainable tourism in the ASEAN region. Homestays, as an integral part of CBT, play a key role in creating authentic experiences for tourists; however, the quality of homestay services at the community level still faces various challenges, particularly in terms of cleanliness, guest management, and the provision of menus based on local resources. This community service activity was carried out with the aim of empowering local communities to manage homestays with higher quality through training and mentoring. The method used was a participatory approach, which included socialization, training, practice in local food processing, and evaluation. The program focused on utilizing papaya ranging from blossoms, young fruits, to ripe ones and ikan gariang, which were processed into a variety of traditional dishes, as well as the implementation of cleanliness standards in homestay management. The results showed an improvement in community skills in presenting more diverse local cuisines, a better understanding of hygiene standards, and an increased awareness that homestays represent local culture and wisdom. The conclusion of this activity emphasizes that improving homestay quality through the use of local food and hygienic management can support the achievement of ASEAN CBT objectives while strengthening community empowerment and economic independence.

Keywords: Community Empowerment, Homestay, Local Food, Community Based Tourism

PENDAHULUAN

Pariwisata berbasis masyarakat (Community Based Tourism/CBT) menjadi salah satu pendekatan penting dalam pembangunan pariwisata berkelanjutan di kawasan ASEAN. CBT menekankan partisipasi aktif masyarakat dalam mengelola potensi lokal sehingga manfaat ekonomi, sosial, dan budaya dapat dirasakan secara langsung oleh komunitas setempat (ASEAN, 2019). Salah satu produk unggulan CBT adalah homestay, yang tidak hanya berfungsi sebagai tempat akomodasi,

tetapi juga menjadi sarana bagi wisatawan untuk merasakan pengalaman autentik melalui interaksi budaya, kuliner, serta kehidupan sehari-hari masyarakat lokal (Sutawa et al., 2021).

Namun, realitas di lapangan menunjukkan bahwa kualitas pelayanan homestay masih menghadapi berbagai kendala. Permasalahan umum yang sering muncul adalah rendahnya standar kebersihan, keterbatasan pengetahuan pengelolaan tamu, serta kurangnya inovasi dalam penyediaan menu berbasis pangan lokal (Yuliana & Darma, 2020). Padahal, kualitas layanan homestay sangat menentukan tingkat kepuasan wisatawan dan menjadi faktor penting dalam keberlanjutan CBT (Haryanto, 2021). Penelitian terdahulu juga menegaskan bahwa homestay yang dikelola dengan baik mampu meningkatkan daya saing destinasi dan mendorong wisatawan untuk tinggal lebih lama, sehingga berkontribusi langsung terhadap perekonomian masyarakat (Novelli & Gebhardt, 2022).

Selain aspek pelayanan, kuliner lokal merupakan daya tarik utama yang dapat memperkuat citra homestay. Studi yang dilakukan oleh Nurhayati dkk. (2021) menunjukkan bahwa penyajian makanan berbasis bahan pangan lokal tidak hanya memperkaya pengalaman wisatawan, tetapi juga mendukung ketahanan pangan masyarakat. Dalam konteks ini, pepaya dan ikan gariang menjadi potensi lokal yang dapat dikembangkan sebagai menu khas homestay. Pepaya dapat diolah mulai dari putiknya untuk sayuran, buah muda untuk masakan tumis, hingga buah matang untuk hidangan pencuci mulut, sedangkan ikan gariang memiliki nilai gizi tinggi dan dapat diolah menjadi beragam menu khas yang menarik bagi wisatawan.

Beberapa program pengabdian masyarakat sebelumnya telah menunjukkan bahwa pelatihan (Wirdawati dkk, 2024) dan pendampingan kepada masyarakat mampu meningkatkan keterampilan dalam mengelola homestay secara profesional (Ferdian dkk, 2024). Misalnya, studi oleh Lestari dkk. (2020) menemukan bahwa pelatihan pengelolaan homestay berbasis kebersihan dan keramahan memberikan dampak signifikan terhadap kepuasan tamu. Temuan ini memperkuat pentingnya pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kualitas layanan homestay sebagai bagian dari CBT.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Wisata Nyarai, Lubuk Alung, Kabupaten Padang Pariaman, yang dikenal dengan potensi wisata alamnya berupa air terjun dan ekowisata berbasis hutan (Ferdian, 2022; Fitra, 2025). Desa ini merupakan salah satu destinasi unggulan di Sumatera Barat yang mulai berkembang melalui pendekatan pariwisata berbasis masyarakat. Dengan keterlibatan langsung warga dalam penyediaan layanan homestay, kuliner lokal, serta jasa wisata alam, Desa Wisata Nyarai menjadi lokasi strategis untuk mengimplementasikan program pemberdayaan masyarakat. Pengabdian ini diharapkan mampu memperkuat kapasitas masyarakat setempat dalam mengelola homestay secara profesional sekaligus mengoptimalkan potensi kuliner berbasis pepaya dan ikan gariang sebagai daya tarik khas destinasi.

Berdasarkan uraian tersebut, kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk memberdayakan masyarakat dalam mengelola homestay secara berkualitas, melalui peningkatan keterampilan pengelolaan homestay dengan standar kebersihan serta inovasi penyediaan layanan makanan dan minuman berbasis potensi lokal, yaitu pepaya dan ikan gariang, sehingga dapat mendukung keberhasilan ASEAN CBT.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menggunakan pendekatan Participatory Rural Appraisal (PRA), yaitu sebuah pendekatan yang menekankan keterlibatan aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Pendekatan ini dipilih karena dinilai paling sesuai untuk membangun rasa memiliki (sense of belonging) masyarakat terhadap program pengembangan homestay, sekaligus memastikan keberlanjutan hasil kegiatan. Partisipan

Peserta kegiatan adalah masyarakat pemilik dan pengelola homestay di Desa Wisata Nyarai, anggota keluarga mereka, serta perwakilan kelompok masyarakat yang terlibat dalam penyediaan pangan lokal. Jumlah peserta yang terlibat secara langsung dalam pelatihan sebanyak 16 orang.



Tahapan Kegiatan

1. Sosialisasi dan Identifikasi Kebutuhan

Pada tahap awal dilakukan sosialisasi program kepada masyarakat setempat untuk menyamakan persepsi terkait tujuan dan manfaat kegiatan. Selanjutnya, dilakukan diskusi kelompok terarah (focus group discussion/FGD) guna mengidentifikasi permasalahan utama yang dihadapi pengelola homestay. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa kelemahan terbesar terletak pada aspek kebersihan, manajemen tamu, serta keterbatasan menu berbasis pangan lokal.

2. Pelatihan Pengelolaan Homestay

Kegiatan pelatihan difokuskan pada peningkatan kapasitas pengelola homestay agar mampu memenuhi standar layanan minimal yang sesuai dengan kebutuhan wisatawan. Materi yang diberikan meliputi: Standar kebersihan ruang tamu, kamar tidur, kamar mandi, dan dapur. Manajemen tamu, mulai dari proses penyambutan, komunikasi, hingga pelayanan saat tamu menginap. Penyediaan fasilitas dasar, seperti tempat tidur, ventilasi, pencahayaan, dan peralatan mandi. Etika pelayanan yang mencerminkan keramahan dan budaya lokal. Pelatihan dilakukan dengan metode ceramah interaktif, studi kasus, serta praktik langsung di homestay masing-masing peserta.

3. Pelatihan Kuliner Berbasis Pangan Lokal

Kuliner lokal menjadi fokus penting dalam peningkatan kualitas layanan homestay (Yuliani dkk, 2024; Purnamasari, 2024). Peserta diberikan pelatihan pengolahan pepaya mulai dari putik, buah muda, hingga matang. Putik pepaya diolah menjadi sayur bening dan urap, pepaya muda diolah menjadi tumisan dan sayur lodeh, sedangkan pepaya matang digunakan untuk membuat jus, manisan, dan dessert sederhana. Selain itu, ikan gariang sebagai sumber protein lokal diperkenalkan dalam berbagai olahan, seperti gulai, pepes, dan goreng sambal. Kegiatan ini dilakukan secara praktik langsung (hands-on training) dengan melibatkan instruktur kuliner lokal.

4. Pendampingan dan Evaluasi

Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan dengan uji coba pelayanan homestay. Wisatawan lokal dilibatkan sebagai tamu uji coba untuk merasakan secara langsung pengalaman menginap. Aspek yang dinilai meliputi kebersihan kamar, kenyamanan fasilitas, keramahan tuan rumah, serta kualitas menu makanan yang disajikan. Hasil penilaian kemudian dibahas bersama dalam forum evaluasi dengan tujuan memperbaiki kekurangan dan memperkuat praktik yang sudah baik. Evaluasi dilakukan secara partisipatif sehingga masyarakat dapat memberikan masukan dan solusi sesuai kondisi lokal.

Teknik Dokumentasi dan Analisis

Selama kegiatan berlangsung, tim pengabdian melakukan pencatatan lapangan, dokumentasi foto, serta wawancara singkat dengan peserta dan tamu uji coba. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan perubahan kemampuan masyarakat sebelum dan sesudah kegiatan, serta untuk menilai efektivitas program dalam mendukung peningkatan kualitas homestay berbasis masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat ini menghasilkan beberapa temuan penting yang menunjukkan adanya peningkatan kapasitas masyarakat dalam mengelola homestay. Hasil kegiatan tidak hanya terlihat dari peningkatan keterampilan teknis, tetapi juga dari perubahan sikap dan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kualitas layanan dalam mendukung Community Based Tourism (CBT).

1. Peningkatan Kualitas Pelayanan Homestay

Salah satu hasil utama kegiatan adalah meningkatnya pemahaman masyarakat mengenai standar kebersihan dan kenyamanan homestay. Peserta mulai menerapkan praktik sederhana seperti

menjaga kebersihan kamar tidur, kamar mandi, serta area umum dengan penyediaan tempat sampah, pengaturan ventilasi udara, dan penggunaan linen bersih. Perubahan ini sejalan dengan penelitian Haryanto (2021) yang menyebutkan bahwa kualitas kebersihan dan kenyamanan menjadi indikator utama kepuasan wisatawan dalam homestay. Studi serupa oleh Lestari dkk. (2020) juga menunjukkan bahwa pelatihan kebersihan homestay dapat meningkatkan kepercayaan wisatawan serta memperkuat daya saing destinasi berbasis komunitas.



2. Pemanfaatan Pangan Lokal dalam Layanan Homestay

Inovasi dalam penyediaan kuliner berbasis pangan lokal menjadi aspek yang mendapat apresiasi besar dari peserta maupun wisatawan uji coba. Pepaya yang sebelumnya hanya dikonsumsi secara sederhana kini diolah menjadi beragam menu, seperti Kalikih Cincau Badorai, Puding Pepaya, Anyang pucuk pepaya, sayur putik pepaya, tumis santan pepaya muda, manisan pepaya jus pepaya segar, dan lumpia isi pepaya muda dan ayam.



Sementara itu, ikan gariang dimanfaatkan sebagai bahan utama dalam gulai khas, pepes, dan goreng sambal. Keberhasilan ini mendukung temuan bahwa kuliner lokal mampu memperkaya pengalaman wisatawan sekaligus meningkatkan identitas destinasi. Selain itu, pemanfaatan bahan pangan lokal juga selaras dengan konsep pariwisata berkelanjutan karena mendukung ketahanan pangan dan kemandirian ekonomi masyarakat (UNWTO, 2020).



3. Peningkatan Kesadaran Pariwisata Berbasis Komunitas

Kegiatan pendampingan dan evaluasi mendorong masyarakat memahami bahwa homestay bukan hanya sebatas akomodasi, melainkan representasi budaya dan kearifan lokal. Kesadaran ini penting karena salah satu prinsip ASEAN CBT adalah keterlibatan komunitas dalam menciptakan pengalaman autentik bagi wisatawan (ASEAN, 2019). Hasil ini konsisten dengan penelitian Sutawa dkk. (2021) yang menemukan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam pengelolaan homestay berkontribusi terhadap keberlanjutan pariwisata, baik dari aspek sosial, budaya, maupun ekonomi. Dengan meningkatnya kesadaran ini, masyarakat lebih berkomitmen menjaga nilai-nilai budaya lokal sekaligus meningkatkan pelayanan kepada wisatawan (Suyuthie, dkk., 2023).

4. Dampak Ekonomi dan Keberlanjutan

Selain aspek teknis dan kesadaran, kegiatan ini juga berimplikasi pada peningkatan peluang ekonomi masyarakat. Diversifikasi menu kuliner berbasis pepaya dan ikan gariang meningkatkan nilai jual homestay, sementara perbaikan standar kebersihan memperluas potensi pasar wisatawan. Hal ini sejalan dengan temuan Novelli & Gebhardt (2022) yang menekankan bahwa homestay dapat menjadi instrumen pemberdayaan ekonomi lokal apabila dikelola secara berkualitas dan berkelanjutan. Oleh karena itu, keberhasilan kegiatan ini bukan hanya pada peningkatan keterampilan, tetapi juga pada kontribusi nyata terhadap penguatan ekonomi lokal berbasis pariwisata berkelanjutan (Ferdian dkk., 2024; Ardhiatma, 2025).

Analisis Kritis

Jika dibandingkan dengan pengabdian sebelumnya, kegiatan ini memiliki keunikan pada integrasi pelatihan kuliner lokal dengan standar kebersihan homestay. Banyak penelitian hanya fokus pada salah satu aspek, misalnya kebersihan (Lestari dkk., 2020) atau kuliner (Nurhayati dkk., 2021), sedangkan kegiatan ini menggabungkan keduanya sehingga menghasilkan dampak yang lebih komprehensif. Meski demikian, masih terdapat tantangan dalam keberlanjutan program, terutama terkait dengan pendampingan jangka panjang dan pemasaran homestay kepada pasar yang lebih luas. Hal ini sejalan dengan catatan Yuliana & Darma (2020) yang menyatakan bahwa keberlanjutan homestay sangat bergantung pada kesinambungan pendampingan serta kemampuan masyarakat beradaptasi dengan tren wisatawan.

SIMPULAN

Pemberdayaan masyarakat dalam penyediaan layanan homestay berkualitas terbukti mampu meningkatkan standar pelayanan, kebersihan, dan diversifikasi kuliner berbasis potensi lokal. Penggunaan pepaya dan ikan gariang sebagai menu khas homestay tidak hanya memperkaya pengalaman wisatawan, tetapi juga memperkuat identitas lokal dalam kerangka ASEAN CBT. Program ini direkomendasikan untuk dilanjutkan dengan pendampingan berkelanjutan dan perluasan jejaring dengan destinasi wisata lainnya.

SARAN

Berdasarkan hasil kegiatan dan pembahasan, beberapa saran yang dapat diberikan antara lain:

1. Pendampingan Berkelanjutan Diperlukan program pendampingan lanjutan bagi masyarakat agar peningkatan kapasitas yang telah dicapai dalam pengelolaan homestay dapat terjaga secara konsisten dan terus berkembang sesuai kebutuhan wisatawan.

Pemasaran Homestay Berbasis Digital Masyarakat disarankan mulai memanfaatkan teknologi digital, seperti media sosial dan platform pariwisata online, untuk mempromosikan homestay serta

keunikan kuliner berbasis pepaya dan ikan gariang. Hal ini akan memperluas jangkauan pasar dan meningkatkan daya saing.

Kolaborasi dengan Stakeholder Pengembangan homestay akan lebih optimal apabila dilakukan melalui kolaborasi dengan pemerintah daerah, akademisi, dan pelaku industri pariwisata, baik dalam bentuk pelatihan, promosi bersama, maupun akses permodalan.

Inovasi Produk Kuliner Lokal Disarankan agar masyarakat terus mengembangkan variasi menu berbasis pepaya dan ikan gariang, termasuk pengemasan modern tanpa menghilangkan nilai tradisional, sehingga dapat meningkatkan daya tarik wisatawan sekaligus memperkuat identitas kuliner lokal.

Penerapan Standar ASEAN CBT Pengelolaan homestay sebaiknya mengacu pada standar ASEAN CBT, terutama dalam aspek kebersihan, kenyamanan, keamanan, dan keberlanjutan, agar mampu bersaing di tingkat regional maupun internasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terimakasih kepada instansi yang telah memberikan dukungan financial terhadap pengabdian ini, dimana kegiatan pengabdian ini didanai oleh dana Penerimaan Negara Bukan Pajak Universitas Negeri Padang (PNBP) dengan nomor kontrak 2484/UN35.15/PM/2025

DAFTAR PUSTAKA

- Ardhiatma, F. (2025). Peran Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan dalam Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat Lokal. *Tourism and Hospitality Research*, 1(1), 23-29.
- ASEAN. (2019). ASEAN Community-Based Tourism Standard. Jakarta: ASEAN Secretariat.
- Ferdian, F., Suyuthie, H., Serly, V., Abrian, Y., Wulansari, N., Wirdawati, A., ... Asri, R. R. (2024). MEWUJUDKAN ASEAN COMMUNITY BASED TOURISM DESA WISATA NYARAI MELALUI PELATIHAN BAHASA ASING DAN LAYANAN AKOMODASI. *Community Development Journal* : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 5(6), 11487–11492. <https://doi.org/10.31004/cdj.v5i6.37533>
- Ferdian, F., Abrian, Y., Wulansari, N., & Pratama, V. M. (2022). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT UNTUK MENOPANG EKOWISATA NYARAI DALAM PENYEDIAAN DAN TATA KELOLA HOMESTAY DI NAGARI SALIBUTAN LUBUK ALUNG, KABUPATEN PADANG PARIAMAN. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 6(2), 1-14.
- Ferdian, F., Zahari, M. S. M., Abrian, Y., Wulansari, N., Azwar, H., Adrian, A., ... & Waryono, W. (2024). Driving Sustainable Tourism Villages: Evaluating Stakeholder Commitment, Attitude, and Performance: Evidence from West Sumatra, Indonesia. *Sustainability*, 16(14), 6066.
- Fitra, Z., Banowati, N., Deshima, R., Sahmir, A., Dewi, R. K., & Derizal, D. (2025). PERAN PARIWISATA BERBASIS MASYARAKAT (COMMUNITY BASED TOURISM) DALAM PENGELOLAAN EKOWISATA NYARAI, KABUPATEN PADANG PARIAMAN. *PETA-Jurnal Pesona Pariwisata*, 4(1), 20-26.
- Haryanto, J. T. (2021). Community-based tourism as sustainable tourism in Indonesia: Opportunities and challenges. *Journal of Tourism Development*, 9(2), 45–58. <https://doi.org/10.24843/jdepar.v9i2>
- Lestari, D., Sari, R., & Pramudiana, Y. (2020). Pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan homestay berbasis pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 6(1), 15–25. <https://doi.org/10.22219/jpm.v6i1>
- Novelli, M., & Gebhardt, K. (2022). Homestay tourism and community empowerment: Lessons from Southeast Asia. *Tourism Management Perspectives*, 42, 100984. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100984>
- Nurhayati, T., Amin, A., & Kusuma, A. (2021). Local food as a tourist attraction: Empowering communities through culinary tourism. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 9(3), 143–152. <https://doi.org/10.21776/ub.jitode.2021.009.03.05>
- Purnamasari, M. (2025). Pelatihan Interaktif Manajemen Layanan Tamu dan Fasilitas Homestay Berbasis Kearifan Lokal di Desa Leuwimalang. *Journal of Social Service and Empowerment*, 2(2), 37-48.

- Sutawa, G. K., Arismayanti, N. K., & Yasa, N. N. K. (2021). The role of community participation in developing CBT-based homestay. *International Journal of Tourism and Hospitality in Asia Pasific*, 4(2), 65–77. <https://doi.org/10.32535/ijthap.v4i2.1055>
- Suyuthie, H., Ferdian, F., Pasaribu, P., & Fadilah, R. (2023). Pengemasan Aktivitas Wisata Menjadi Paket Wisata Sebagai Upaya Penyiapan Jorong Tabek Sebagai Daya Tarik Wisata Unggulan Kabupaten Solok. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat MEMBANGUN NEGERI*, 7(1), 72-81.
- Wirdawati, A., Wardi, Y., & Susanti, R. (2024, Februari 29). Partisipasi perempuan dalam kemajuan desa wisata. *ALTASIA: Jurnal Pariwisata Indonesia*, 6(1). <https://doi.org/10.37253/altasia.v6i1.9016>
- Wirdawati, A., Ferdian, F., Faridah, A., Kasmita, Y., Yuliana, & Wulandari, D. P. (2025). The role of Tourism Awareness Group (Pokdarwis) in the development of Nyarai Tourism Village. *International Journal of Progressive Sciences and Technologies (IJPSAT)*, 49(2), 524-531. <https://doi.org/10.52155/ijpsat.v49.2.7072>
- Wirdawati, A., & Ferdian, F. (2024). Percakapan Bahasa Inggris untuk Pemandu Wisata. CV Muharika.
- Yuliana, I., & Darma, I. K. (2020). Tantangan pengelolaan homestay berbasis masyarakat di era pariwisata berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata Nusantara*, 2(1), 22–31. <https://doi.org/10.31219/osf.io/abcd1>
- Yuliani, N., Trisnawati, N., & Idaman, N. (2024, May). Strategi optimalisasi pengelolaan homestay dalam mendukung pengembangan desa wisata di Kawasan Situ Cipanunjang, Desa Margaluyu, Pengalengan, Jawa Barat. In Seminar Nasional Pariwisata Dan Kewirausahaan (SNPK) (Vol. 3, pp. 464-479).