



Pemberdayaan UMKM pada pelapak melalui program hospitality dan plating untuk meningkatkan daya tarik destinasi kuliner di desa wisata

Rindiyani Irfani Safitri*, Nugraheni Attharika Hidayat, Hesti Agustin, Kezia Christalia, Kimi Raikonen, Nur Sulistiyo Nugroho, Tiva Nur Okta Meriani, Ikhsan Fauzi Adha

Universitas Mercu Buana Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia

*email Koresponden Penulis: rindiyanirfanisafitri140903@gmail.com

Info Artikel

Riwayat Artikel

Diajukan: 2025-05-22

Diterima: 2025-07-04

Diterbitkan: 2025-07-17



Lisensi: cc-by-sa

Copyright © 2025 Penulis

ABSTRAK

Persaingan di sektor industri kuliner menuntut pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) untuk memiliki keterampilan pelayanan dan penyajian yang sesuai dengan standar industri pariwisata. Di Desa Wisata Mbulak Wilkel, keterbatasan kapasitas pelapak dalam aspek hospitality dan plating menjadi kendala dalam meningkatkan daya tarik destinasi kuliner. Program pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi pelaku UMKM kuliner melalui pelatihan hospitality dan plating. Menggunakan pendekatan partisipatif, yakni melibatkan pelapak secara aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Metode yang digunakan yaitu observasi kebutuhan, pelatihan, serta monitoring dan evaluasi lapangan. Kegiatan pelatihan dilaksanakan oleh tim pengabdian Universitas Mercu Buana Yogyakarta dengan bersama praktisi di bidang hospitality dan plating. Pasca pelatihan menunjukan sebanyak 75 % menu yang disajikan oleh warung-warung di Mbulak Wilkel dilakukan upgrade dan perubahan plating lebih menarik, memiliki Standart Operating Procedure penyajian, serta peningkatan manajemen pelayanan. Temuan ini menunjukan dampak pada peningkatan keterampilan hospitality dan plating para pelapak yang akan berpengaruh pada peningkatan daya saing destinasi kuliner lokal di desa wisata.

Kata Kunci: UMKM; pelatihan; kuliner

Cara mensitasi artikel:

Safitri, R. I., Hidayat, N. A., Agustin, H., Christalia, K., Raikonen, K., Nugroho, N. S., Meriani, T. N. O., & Adha, I. F. (2025). Pemberdayaan UMKM pada pelapak melalui program hospitality dan plating untuk meningkatkan daya tarik destinasi kuliner di desa wisata. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 6(3), 762–771. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v6i3.23851>

PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan menengah atau sering disebut UMKM merupakan usaha yang merupakan bagian dari model bisnis atau usaha yang dijalankan oleh perorangan dan/atau badan usaha. Menurut data berdasarkan informasi dari siaran pers Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, menyatakan bahwa UMKM memiliki peran besar sebagai tulang punggung perekonomian Indonesia yang dibuktikan dengan kontribusinya sebesar 60%

pada Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. UMKM memiliki andil yang besar dalam penyerapan tenaga kerja hampir 97% dengan total data terbaru mencapai lebih dari 64 juta unit usaha (Kemenko Perekonomian, 2025). Persaingan pasar yang ketat telah mendorong para pelaku usaha untuk lebih meningkatkan efisiensi dan optimalisasi sumber daya untuk bertahan sekaligus memperluas jangkauan pasar (Yuni et al., 2024).

Salah satu bidang UMKM yang cukup berkembang pesat dalam masyarakat yaitu usaha kuliner (Melatnebar et al., 2021). Kuliner menjadi bisnis yang menjanjikan mengingat tingkat konsumsi masyarakat Indonesia yang begitu tinggi (Dzulquarnain & Kirono, 2023). Selain itu, kuliner menjadi bagian dari kebutuhan primer yang terus dibutuhkan setiap harinya. Hal ini didukung dengan potensi besar Indonesia sebagai negara yang terkenal kaya akan jenis-jenis kuliner, dari mulai tradisional hingga modern. Situasi ini dapat menjadi peluang sekaligus potensi yang besar sebagai daya tarik dan destinasi wisata lokal hingga mancanegara (Andri et al., 2023).

Desa wisata menjadi salah satu destinasi wisata yang menawarkan konsep wisata lokal dari mulai alam, sejarah, hingga kuliner nya. Kuliner menjadi salah satu elemen daya tarik desa wisata yang lebih menekankan pengembangan potensi lokal dengan keunikan yang membedakan dengan daerah lain. Pengembangan desa wisata meliputi usaha yang terkoordinir dalam rangka melengkapi pelayanan dan juga infrastruktur desa dengan tujuan meningkatkan jumlah wisatawan (Chaerunissa & Yuniningsih, 2020). Dalam konteks ini desa wisata merupakan kawasan yang dinilai memiliki potensi dan juga keunikan yang khas yang membuat pengunjung merasakan sensasi pengalaman kehidupan serta tradisi dalam masyarakat desa dengan segala keautentikannya (Dinas Pariwisata Kabupaten Buleleng, 2023).

Mbulak Wilkel merupakan Desa Wisata yang menawarkan kuliner lokal sebagai salah satu destinasi utama. Desa wisata ini berkembang atas dasar pemanfaatan potensi alam sekitar yang berupa jalan setapak dengan keindahan alamnya. Kemudian muncul inovasi pengembangan sumber daya masyarakat sekitar dalam memulai pengembangan destinasi kuliner lokal khas desa. Sebagai desa wisata yang sedang berkembang tentu terdapat tantangan dan permasalahan terkait dengan keterampilan para pelapak dalam hal pelayanan, ditengah semakin tingginya tingkat persaingan wisata yang ada di Yogyakarta khususnya dalam hal destinasi kuliner.

Industri kuliner lokal menjadi usaha yang kompleks sehingga memerlukan keterampilan dan kreativitas yang tinggi dalam menghadapi tantangan persaingan yang tidak hanya berdasar pada preferensi konsumen, namun meliputi *invisible competition*, keterbatasan modal, serta masih tergolong rendah nya pemahaman yang mendalam terkait strategi promosi yang lebih modern dan berbasis digital (Bakri & Rukaiyah, 2025). Begitu juga dengan destinasi kuliner di Desa wisata Mbulak Wilkel yang berkaitan dengan pengembangan dan daya saing yang membutuhkan inovasi dan keterampilan khusus, khususnya pada para pelapak yang mayoritas merupakan masyarakat dengan rentan usia diatas 40 tahun yang

mana masih mengadopsi metode pelayanan dan penyajian kuliner yang cenderung tradisional dan tertinggal.

Dalam hal ini para pelapak kuliner di Mbulak Wilkel belum memiliki keterampilan pelayanan dan penyajian “hospitality dan plating” yang baik sehingga perlu penyesuaian dan adaptasi dengan standar industri pariwisata kuliner yang tengah berkembang saat ini. Selain itu, para pelapak di Mbulak Wilkel juga sering menghadapi kesulitan manajemen pelayanan saat pengunjung sedang ramai sehingga menimbulkan ketidak optimalan kepuasan pelayanan terhadap pengunjung. Permasalahan lain yaitu terkait dengan konsistensi menu makanan baik dari plating (penyajian makanan) maupun porsi yang belum memiliki acuan yang jelas dan berubah-ubah. Hal ini akan berpotensi pada eksistensi dan kuantitas pengunjung yang akan menurun jika tidak dilakukan peningkatan kualitas pelayanan dan penyajiannya.

Oleh karena itu, melalui program pengabdian masyarakat ingin lebih meningkatkan daya saing destinasi kuliner lokal yang ada di Mbulak Wilkel, melalui pelatihan hospitality dan plating. Pendekatan yang digunakan dengan metode partisipatif, yaitu dengan keterlibatan aktif pihak pelapak maupun pengelola Desa Wisata Mbulak Wilkel. Pelaksanaan program ini dilakukan oleh tim pengabdian Universitas Mercu Buana Yogyakarta dan bekerjasama dengan praktisi bidang hospitality dan plating yang merupakan lulusan dari Sekolah Tinggi Pariwisata.

Sedangkan tujuan utama program ini merupakan kegiatan pengabdian untuk meningkatkan kapasitas pelapak kuliner di Mbulak Wilkel dalam bidang *hospitality* dan teknik *plating* guna menunjang daya tarik wisata kuliner dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat desa wisata. Memberikan pemahaman akan strategi baru pelayanan dan penyajian yang mampu beradaptasi dengan trend persaingan industri kuliner saat ini. Melalui program pelatihan ini, memberikan aspek kebaruan yang belum banyak dilakukan, yakni dua pendekatan profesional terkait hospitality dan plating yang biasanya hanya diterapkan di restoran atau industri kuliner modern. Kini para pelapak UMKM dapat mengadopsi pendekatan ini untuk meningkatkan daya tarik dan daya saing destinasi kuliner dengan penyesuaian tetap tidak meninggalkan ciri khas desa dan keautentikannya.

METODE

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat melalui kegiatan workshop dan pelatihan “Hospitality dan Plating” menggunakan pendekatan partisipatif karena pendekatan ini dinilai relevan dalam mendorong keterlibatan aktif masyarakat melalui interaksi dan komunikasi yang berkaitan dengan pembagian kewenangan, tanggung jawab, serta manfaat program. Mengacu pada pandangan Theodorson dalam Mardikanto (1994), partisipasi dalam konteks sehari-hari diartikan sebagai keikutsertaan atau keterlibatan individu maupun kelompok masyarakat dalam suatu kegiatan tertentu (Djauhari et al., 2021). Pendekatan ini menjadi dasar untuk menciptakan hubungan kolaboratif antara pelaksana

program dan mitra masyarakat, sehingga pelatihan yang diberikan dapat lebih tepat sasaran dan berkelanjutan.

Pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) kuliner di kawasan Desa Wisata Mbulak Wilkel menjadi peserta dalam kegiatan pelatihan “Hospitality dan Plating” yang diselenggarakan oleh tujuh mahasiswa pengabdian dan didampingi oleh dosen pembimbing lapangan. Pelaksanaan kegiatan ini berlangsung dalam waktu satu bulan bertempat di Desa wisata Mbulak Wilkel, Kauman, Kecamatan Pleret, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Tahapan dalam proses dilaksanakannya program ini, melalui beberapa tahapan, diawali dengan observasi, sosialisasi, praktik, dan kemudian tahapan yang terakhir yakni monitoring.

Tahap awal dalam pelaksanaan program ini adalah identifikasi kebutuhan melalui proses observasi. Kegiatan ini dilakukan secara berkala oleh mahasiswa pengabdian dengan melakukan kunjungan langsung ke lokasi Desa Wisata Mbulak Wilkel. Observasi lapangan difokuskan pada pemetaan kondisi aktual dan potensi pengembangan layanan di kawasan tersebut, khususnya yang berkaitan dengan pelaku usaha kuliner (pelapak) yang mengelola warung-warung sebagai daya tarik utama wisata. Dalam survei ini diharapkan dapat menemukan kebutuhan yang relevan terkait dengan destinasi kuliner pada pelapak di Mbulak Wilkel.

Tahap kedua adalah sosialisasi, yang dikemas dalam bentuk kegiatan pelatihan. Pada tahap ini, dilakukan penyampaian materi oleh narasumber yang memiliki kompetensi di bidang terkait. Melalui penyampaian yang komunikatif dan partisipatif, kegiatan sosialisasi ini bertujuan memberikan landasan teoritis sekaligus wawasan praktis bagi pelaku usaha, hasil dari sosialisasi ini diharapkan dapat dijadikan acuan dalam meningkatkan kualitas interaksi dan pelayanan sehingga berpengaruh pada peningkatan daya tarik dan daya saing destinasi kuliner di Desa Wisata Mbulak Wilkel.

Tahap akhir dari rangkaian kegiatan ini adalah monitoring, yang dilaksanakan setelah tahap sosialisasi guna mengevaluasi tingkat pemahaman dan penerapan materi *hospitality* dan *plating* oleh para pelaku usaha. Monitoring dilakukan secara langsung di lapangan melalui observasi interaksi antara pelapak dan pengunjung, dengan fokus pada aspek pelayanan dan penyajian produk kuliner. Instrumen yang digunakan dalam melakukan monitoring yakni dengan melakukan wawancara secara langsung dengan pelaku usaha, tujuan dari tahap ini adalah untuk menilai sejauh mana materi pelatihan telah diimplementasikan serta mengidentifikasi perubahan positif dalam kualitas layanan dan estetika penyajian yang berdampak pada pengalaman pengunjung. Indikator capaian dari program ini berdasarkan data hasil wawancara dan monitoring yang dilakukan, terdapat peningkatan kualitas “Hospitality Dan Plating” yang diterapkan oleh pelaku umkm sehingga capaian keberhasilan program tersebut sesuai dengan indikator keberhasilan yang diharapkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa Fikomm UMBY pada tanggal 23 mei 2025 di desa wisata mbulak wilkel, Pleret,

Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, telah berhasil mencapai tujuan utamanya untuk membekali pelapak dengan strategi pelayanan dan penyajian modern yang relevan dengan karakteristik dan tren industri melalui pelatihan *hospitality* dan Teknik penyajian makanan (*plating*). Kegiatan ini berfokus pada para pelapak yang menjadi fokus utama dalam kegiatan ini. Para pelapak kuliner sebagai fokus utama berinteraksi langsung dengan pengunjung, sehingga peningkatan kemampuan pelayanan menjadi kunci dalam mendukung daya saing wisata. Kegiatan ini menerapkan pendekatan partisipatif masyarakat yang mana pendekatan ini menekankan pada keterlibatan aktif dari para pelapak yang menjadi sasaran dalam segala tahapan pelaksanaan (Kuseno et al., 2024). Adapun tahapannya meliputi observasi awal, merumuskan topik pelatihan, pelaksanaan sosialisasi, praktik baik selama sesi sosialisasi berlangsung hingga praktik di lapangan langsung dengan para pengunjung, lalu tahapan terakhir ada monitoring. Dalam hal ini para pelaku UMKM atau para pelapak terlibat langsung mulai dari proses identifikasi kebutuhan, pelaksanaan hingga evaluasi dampak yang di hasilkan.

Langkah awal yang di lakukan oleh tim pengabdian yaitu Observasi lapangan yang mana dalam hasil observasi menunjukan adanya kesenjangan antara potensi wisata kuliner yang ada di mbulak wilkel dan penyajian pelayanan yang masih belum optimal. Hal ini menjadi pendorong untuk dapat merumuskan program pelatihan yang berlandaskan dari kebutuhan nyata sesuai dengan situasi lapangan yang didukung juga dengan data-data hasil observasi lainnya seperti pengamatan terhadap karakteristik pengunjung, ritme pelayanan dan hubungan antar pelapak dalam berkoordinasi. Selain melakukan tahapan observasi, tim pengabdian juga turut menghadirkan narasumber berpengalaman yang kredibel untuk dapat melakukan sesi sosialisasi dengan membagikan teori dan praktik langsung dari sektor pariwisata dan kuliner. Dalam hal ini kami bekerja sama dengan akademi pariwisata (AMPTA) yogyakarta sebagai narasumber selama sesi sosialisasi. Materi yang disampaikan oleh narasumber menekankan pentingnya *hospitality* sebagai sebuah strategi dalam menciptakan pengalaman positif bagi para pengunjung, serta *plating* sebagai strategi dalam menambah nilai estetika guna meningkatkan nilai jual makanan.



Gambar 1. Proses penyampaian materi

Tak hanya itu, Sosialisasi yang dilakukan menggunakan strategi komunikatif yang berlandaskan pada pengalaman sehari-hari para pelapak sehingga materi yang di sampaikan lebih mudah untuk di pahami. Penyampaian Materi dilakukan dalam bentuk diskusi interaktif dengan para pelapak yang menggabungkan praktek dan teori secara bersamaan, serta berfokus pada berbagi pengalaman langsung oleh para pelapak. Dalam sesi ini, para pelapak di bekal pemahaman terkait dengan standar operasional pelayanan (SOP) hingga pentingnya konsistensi dalam menyajikan menu dengan berlandaskan prinsip dasar plating mulai dari pemilihan piring, kombinasi warna hingga Teknik penyajian pada pelanggan. Hasilnya para pelapak kini memiliki standar operasional pelayanan (SOP) yang menjadi acuan dalam penataan menu hingga konsistensi porsi makanan yang disajikan. Tak hanya itu, SOP yang diterapkan juga berlaku pada sistem pelayanan yang dibuat lebih sistematis. Dalam hal ini sistem pelayanan dimulai dari penyajian minuman terlebih dahulu, lalu makanan ringan dan terakhir makanan berat. Strategi ini tentunya telah disepakati terlebih dahulu dengan para pelapak melalui pendekatan partisipatif. Hal ini mempermudah kontrol kualitas layanan dalam mempertahankan reputasi kuliner lokal di desa wisata mbulak wilkel.

Selain pemaparan materi, bagian penting dari pelatihan ini terletak pada sesi praktik langsung. Dalam hal ini pelapak menerapkan secara nyata teori yang telah di pelajari. Sesi praktik dimulai dari simulasi hospitality service seperti cara menyambut pengunjung dengan 3S (senyum, sapa, dan salam) hingga penyajian makanan secara efisien. Sesi plating ini memberikan dampak nyata dalam meningkatkan estetika penyajian menu makanan. Sebanyak 75% menu yang disajikan oleh pelapak kini mengalami peningkatan melalui modifikasi tampilan menu dengan menambahkan variasi garnish yang menarik. Tak hanya itu, peningkatan plating juga dapat di lihat dari beberapa pelapak yang sebelumnya menyajikan makanan dengan cara sederhana menggunakan mangkuk/piring biasa kini menunjukkan perubahan signifikan setelah pelatihan. Sebagai contoh sebelum pelatihan soto ini disajikan menggunakan mangkuk biasa dengan tata letak yang tidak diperhatikan. Sedangkan setelah pelatihan soto ini disajikan dalam bathok kelapa yang menambah nilai estetika dan kini menjadi ciri khas soto bathok.



Gambar 2. Before-after penyajian soto bathok

Tampilan before-after ini menjadi bukti nyata dari dampak pelatihan yang telah dilakukan menunjukkan bahwa perubahan tidak hanya terjadi pada pemahaman tetapi juga pada praktik keseharian pelapak. Setelah sesi pelatihan dan praktik langsung berhasil dilaksanakan, tahap monitoring menjadi penting untuk dilakukan guna mengamati langsung hasil praktik pelayanan dan penyajian pasca pelatihan. Monitoring dilakukan melalui observasi informal maupun wawancara singkat dengan pelapak pasca pelatihan berlangsung. Monitoring ini juga menjadi bagian dari evaluasi berkelanjutan yang bersifat partisipatif dimana para pelapak diberi ruang khusus untuk menyampaikan kesan, pesan serta saran evaluasi atas pelatihan yang telah dilakukan. Dalam hal ini tim pengabdian melakukan wawancara dengan salah satu pelapak.



Gambar 3. Wawancara dengan pelapak

Tabel 1. Hasil wawancara dengan pelapak

No	Pertanyaan	Jawaban
1	Bagaimana menurut ibu seberapa penting pelayanan dan penyajian makanan dan minuman yang baik kepada para pengunjung?	Penting sekali karena pengunjung harus mendapatkan kesan positif dari penjual yang ramah, plating yang good looking, sehingga membuat mereka nyaman dengan mengobrol sambil melayani.
2	Apakah topic pada workshop atau pelatihan kemarin dapat dengan mudah di implementasikan secara langsung?	Bisa, karena penyampaiannya juga mudah untuk diimplementasikan dan sangat berguna bagi kami yang terjun langsung di usaha kuliner.
3	Seberapa bermanfaat topic pada workshop atau pelatihan tersebut?	Sangat bermanfaat untuk meningkatkan penjualan harus memberikan pelayanan prima.
4	Apakah topic pada workshop atau pelatihan yang telah dilakukan selaras dengan kebutuhan skill para pelapak?	Sangat selaras, karena kemarin pada saat workshop banyak yang datang bapak-bapak jadi kurang sedikit mengenai.
5	Apakah penyampaian materi dan praktik dapat memberikan pemahaman yang mudah dan jelas?	Dapat dipahami dengan jelas karena penyampaian sangat mudah untuk dipahami.

Hasil dari wawancara bersama ibu lestari menunjukkan bahwa pelatihan ini memberikan dampak nyata dalam meningkatkan jumlah pengunjung. Hal ini menunjukkan adanya korelasi positif antara peningkatan kualitas layanan dan plating terhadap minat konsumen dalam kuliner lokal. Monitoring terus berlanjut hingga kurang lebih 1 bulan, termasuk didalamnya pendampingan langsung oleh praktisi. Selain itu, dalam mempertahankan keberlanjutan program, tim

pengabdian juga bekerja sama dengan para pengelola desa wisata mbulak wilkel untuk lebih mendalami aspek keterampilan digital dalam hal ini promosi kuliner mbulak wilkel melalui media sosial. Dalam pelaksanaan program pelatihan ini terdapat kendala yang dihadapi yaitu masih kurangnya kesadaran akan pentingnya penerapan hospitality dan plating yang memiliki pengaruh signifikan pada daya tarik pengunjung. Sedangkan tantangan yang dihadapi berupa menentukan pendekatan pelatihan yang sesuai dengan pemahaman dan karakteristik pelapak.

Program ini menegaskan pentingnya pendekatan partisipatif dalam meningkatkan kapasitas pelaku UMKM di desa wisata. Dengan melibatkan pelapak secara aktif dalam setiap detail kegiatan menjadikan program lebih kontekstual dan sesuai dengan kondisi realitas lapangan. Peningkatan pada mutu penyajian dan pelayanan yang berdampak nyata pada pengalaman pengunjung memperkuat positioning mbulak wilkel sebagai destinasi agrowisata yang juga unggul secara kuliner. Penerapan SOP yang memadai juga menambah citra profesionalisme para pelapak dimata pengunjung dan menjadi langkah awal standarisasi layanan wisata berbasis komunitas. Tak hanya itu, perluasan program melalui media sosial sebagai sarana promosi mbulak wilkel dengan menggabungkan potensi wisata dan kuliner yang ada, tidak hanya memberikan dampak jangka pendek seperti keterampilan teknis tetapi juga berpotensi membuka peluang jangka Panjang dengan penguatan branding destinasi wisata lokal dan perluasan target pasar berbasis digital.

SIMPULAN

Program pengabdian masyarakat secara partisipatif, yang diikuti oleh para pelapak dan pengelola Mbulak Wilkel telah berhasil memberikan dampak berupa peningkatan keterampilan dalam aspek hospitality dan plating, khususnya bagi pelapak UMKM kuliner secara langsung. Sebanyak 75 % menu yang disajikan oleh warung-warung di Mbulak Wilkel dilakukan upgrade dan perubahan plating dengan cara dimodifikasi dengan variasi garnish yang lebih beragam dan menarik. Selain itu, para pelapak di Mbulak Wilkel juga kini memiliki Standart Operating Procedure porsi yang menjadi acuan untuk konsistensi penyajian setiap menu yang ditawarkan. Selain itu dalam melakukan manajemen pelayanan pada pengunjung yang ramai, telah berhasil dilakukan diskusi bersama dengan solusi dan kesepakatan akhir yaitu dengan strategi penyajian sistematis dari mulai minuman, makanan ringan, hingga makanan berat yang bisa disesuaikan dengan situasi pengunjung.

Melalui wawancara dengan salah satu pelapak yang turut serta aktif dalam program ini yaitu Ibu Lestari mengemukakan kepuasan melalui pelatihan ini yang mana tidak hanya memberikan wawasan baru melainkan dapat membantu meningkatkan jumlah pengunjung. Program ini tidak hanya terbatas pada pelatihan singkat, namun monitoring dan evaluasi yang dilakukan selama satu bulan pasca dilakukannya pelatihan dengan pendampingan langsung oleh praktisi. Program dengan pendekatan partisipatif ini juga dirancang berkelanjutan dengan kolaborasi bersama pihak pengelola Mbulak Wilkel yang kedepannya akan turut

serta menggandeng praktisi lain yang terkait dengan pendalaman wawasan para pelapak dalam meningkatkan keterampilan digital. Selain itu, untuk memaksimalkan manfaat program secara berkelanjutan dengan tujuan peningkatan daya saing destinasi kuliner, tim pengelola berkolaborasi dengan para pelapak aktif secara konsisten dalam pembuatan konten melalui media sosial yang mengenalkan hospitality dan plating di Mbulak Wilkel dengan tujuan peningkatan daya saing destinasi kuliner lokal sekaligus memperluas segmentasi pasar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pengabdian mengucapkan terimakasih secara khusus kepada para pelapak UMKM di Desa Wisata Mbulak Wilkel yang menjadi mitra desa yang aktif dan penuh inspirasi. Ucapan terimakasih serta harapan juga kami haturkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat Universitas Atma Jaya Yogyakarta dalam memberikan kesempatan pada tim kami untuk publisitas artikel pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Andri, W., Nengsih, T. A., & Sudharyati, N. (2023). Analisis keberadaan UMKM di bidang kuliner dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Kecamatan Kuala Jambi Kabupaten Tanjung Jabung Timur. *Jurnal Ilmiah Manajemen, Bisnis Dan Kewirausahaan*, 3(3), 281–294. <https://doi.org/10.55606/jurimbik.v3i3.564>
- Bakri, A. N., & Rukaiyah, S. (2025). Kuliner lokal di ambang krisis : Bagaimana dominasi kuliner asing mengubah pola konsumsi dan mengancam keberlanjutan bisnis tradisional. *Adl Islamic Economic*, 6(1), 59–76. <https://doi.org/10.56644/adl.v6i1.141>
- Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). Analisis komponen pengembangan pariwisata desa wisata Wonopolo Kota Semarang. *Journal Of Public Policy And Management Review*, 9(4), 159–175. <https://doi.org/10.14710/jppmr.v9i4.28998>
- Dinas Pariwisata Kabupaten Buleleng. (2023). *konsep desa wisata digital*. Dispar.Bulelengkab.Go.Id. https://dispar.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/27_konsep-desawisata-digital
- Djauhari, M., Putri, A., Yusuf, A., Adi, M., & Ayu, R. (2021). Pendekatan partisipatif dalam memberdayakan pemasaran online UMKM di kampung krupuk Sukolilo Surabaya. *Prapanca: Jurnal Abdimas*, 1(1), 28–36. <https://doi.org/10.37826/prapanca.v1i1.134>
- Dzulquarnain, A. H., & Kirono, I. (2023). Peningkatan kapabilitas UMKM yang tergabung dalam kuliner wisma sig dalam meningkatkan layanan pada pengunjung. *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 5(1), 67. <https://doi.org/10.30587/dedikasimu.v5i1.4604>
- Kemenko Perekonomian. (2025). *Pemerintah dorong UMKM Naik Kelas, tingkatkan kontribusi terhadap ekspor Indonesia*. Ekon.Go.Id.

- Kuseno, D. R., Studi, P., Publik, A., Ilmu, F., Ilmu, S., Ageng, U. S., Waseh, H., Studi, P., Publik, A., Ilmu, F., Ilmu, S., & Ageng, U. S. (2024). Pemberdayaan masyarakat terhadap pengelolaan sampah melalui bank sampah digital di Kota Serang, Banten. *Journal of Geopolitics and Public Policy (JOGPP)*, 2(2), 43–52. <https://journal.epistemikpress.id/index.php/JOGPP/article/view/369>
- Melatnebar, B., Kurniawan, K., Jenni, & Suhendri. (2021). Pelatihan penggunaan marketplace online kepada pemuda pemudi di Kelurahan Kotabumi sebagai strategi meningkatkan penjualan di masa pandemi. *URGENSI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 1(2), 1–8. <https://jurnal.hasbie.or.id/index.php/ju/article/view/42>
- Yuni, I. D., Lubis, F. A., & Arif, M. (2024). Analisis potensi pasar tradisional dalam persaingan di era digital kabupaten asahan. *Ganaya : Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 7(3), 190–197. <https://doi.org/10.37329/ganaya.v7i3.3339>