



PERAN AKADEMISI SEBAGAI INISIATOR STAKEHOLDER UNTUK MEMICU EKOSISTEM BISNIS PARIWISATA DI KULINARI BERKELANJUTAN

**Tina Andriana Suhanda¹, Sara Rabasari², Ita Karnita³, Idham Sakti Wibawa⁴, Antonius
Iskandar Yahya⁵**

¹ Akademi Pariwisata NHI Bandung

andriana@akparnhi.ac.id

² Akademi Pariwisata NHI Bandung

sara@akparnhi.ac.id

³ Akademi Pariwisata NHI Bandung

itakarnita@akparnhi.ac.id

⁴ Akademi Pariwisata NHI Bandung

idham@akparnhi.ac.id

⁵ Akademi Pariwisata NHI Bandung

anton@akparnhi.ac.id

ABSTRAK

Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk merevitalisasi ekosistem bisnis pariwisata kuliner Sunda melalui peran akademisi sebagai inisiator kolaborasi Pentahelix. Permasalahan utama yang diangkat adalah fragmentasi antar pelaku usaha kuliner tradisional dan kurangnya penerapan prinsip keberlanjutan dalam operasional bisnis. Bermitra dengan Joongla (ahli kurasi pengalaman kuliner) dan Abraham and Smith (konsultan strategi bisnis), kegiatan ini dilakukan menggunakan metode Participatory Action Research (PAR). Tahapan kegiatan meliputi pemetaan stakeholder, workshop kurasi menu khas Sunda berkelanjutan, serta perancangan strategi branding ekosistem. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa peran akademisi sebagai mediator mampu menyatukan visi industri dan komunitas lokal. Kolaborasi ini menghasilkan inovasi menu Sunda yang mengedepankan rantai pasok lokal dan manajemen limbah yang efisien. Simpulan dari kegiatan ini menegaskan bahwa intervensi akademisi efektif dalam menciptakan model bisnis kuliner berkelanjutan yang kompetitif di pasar pariwisata modern.

Kata Kunci : Akademisi, Ekosistem Bisnis, Kuliner Berkelanjutan, Menu Sunda, Joongla, Abraham and Smith.

ABSTRACT

This community service project aims to revitalize the Sundanese culinary tourism business ecosystem through the role of academics as initiators of the Pentahelix collaboration. The main issues addressed were fragmentation among traditional culinary businesses and the lack of implementation of sustainability principles in business operations. Partnering with Joongla (a culinary experience curation expert) and Abraham and Smith (a business strategy consultant), this activity was conducted using the Participatory Action Research (PAR) method. The activity included stakeholder mapping, a workshop on curating a sustainable Sundanese menu, and designing an ecosystem branding strategy. The results of the community service demonstrated that the role of academics as mediators was able to unite the visions of industry and local communities. This collaboration resulted in innovative Sundanese menus that prioritize local supply chains and efficient waste management. The conclusions of this activity confirm that academic intervention is effective in creating a competitive sustainable culinary business model in the modern tourism market.

Keywords : Academics, Business Ecosystem, Sustainable Culinary, Sundanese Menu, Joongla, Abraham and Smith

PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan salah satu sektor krusial yang menyokong ketahanan ekonomi nasional di Indonesia. Di Jawa Barat, sektor kuliner memberikan kontribusi terbesar terhadap Produk Domestik Regional Bruto (PDRB) ekonomi kreatif, mencapai lebih dari 40%. Namun, fenomena global saat ini menunjukkan bahwa wisatawan tidak lagi sekadar mencari pemuasan rasa, melainkan beralih pada pengalaman gastronomi yang bertanggung jawab secara etika, budaya, dan lingkungan. Paradigma sustainable tourism (pariwisata berkelanjutan) kini menjadi standar baru yang menuntut seluruh elemen dalam ekosistem bisnis pariwisata untuk bertransformasi.

Meskipun potensi kuliner Sunda sangat besar, tantangan utama yang dihadapi oleh para pelaku usaha adalah fragmentasi atau keterputusan hubungan antar stakeholder. Kondisi lapangan menunjukkan adanya "ego sektoral" di mana pelaku UKM kuliner tradisional seringkali berjalan tanpa arah strategis, pemerintah daerah hanya fokus pada regulasi makro, dan sektor industri kreatif yang memiliki keahlian kurasi jarang menyentuh akar rumput. Akibatnya, ekosistem bisnis kuliner menjadi rapuh, tidak kompetitif di pasar internasional, dan seringkali mengabaikan aspek keberlanjutan seperti manajemen limbah (food waste) dan efisiensi rantai pasok.

Di tengah kebuntuan komunikasi antar aktor tersebut, peran Akademisi menjadi sangat vital. Akademisi tidak boleh lagi hanya terjebak dalam "menara gading" penelitian teoretis, melainkan harus turun sebagai Inisiator Stakeholder. Dalam pengabdian ini, akademisi

mengambil posisi sebagai jembatan netral yang memiliki otoritas intelektual untuk menyatukan visi berbagai pihak. Akademisi bertindak sebagai katalisator yang memicu terbentuknya ekosistem bisnis yang sehat dengan mengintegrasikan keahlian industri ke dalam praktik masyarakat lokal. Hal ini dilakukan melalui pendekatan Pentahelix yang menghubungkan perguruan tinggi dengan industri, komunitas, pemerintah, dan media.

Pemilihan menu khas Sunda dalam pengabdian ini bukan tanpa alasan. Secara filosofis, gastronomi Sunda adalah manifestasi nyata dari keberlanjutan. Budaya makan lalapan (sayuran mentah) dan penggunaan protein nabati (tahu, tempe, oncom) mencerminkan jejak karbon yang rendah dan ketergantungan yang harmonis terhadap alam sekitar. Namun, nilai-nilai luhur ini seringkali tereduksi menjadi sekadar komoditas murah. Pengabdian ini bertujuan untuk merevitalisasi filosofi tersebut melalui sentuhan modernitas yang tetap menjaga orisinalitasnya, sehingga menu Sunda dapat diposisikan sebagai "Premium Sustainable Dining" yang memiliki nilai jual tinggi bagi wisatawan minat khusus.

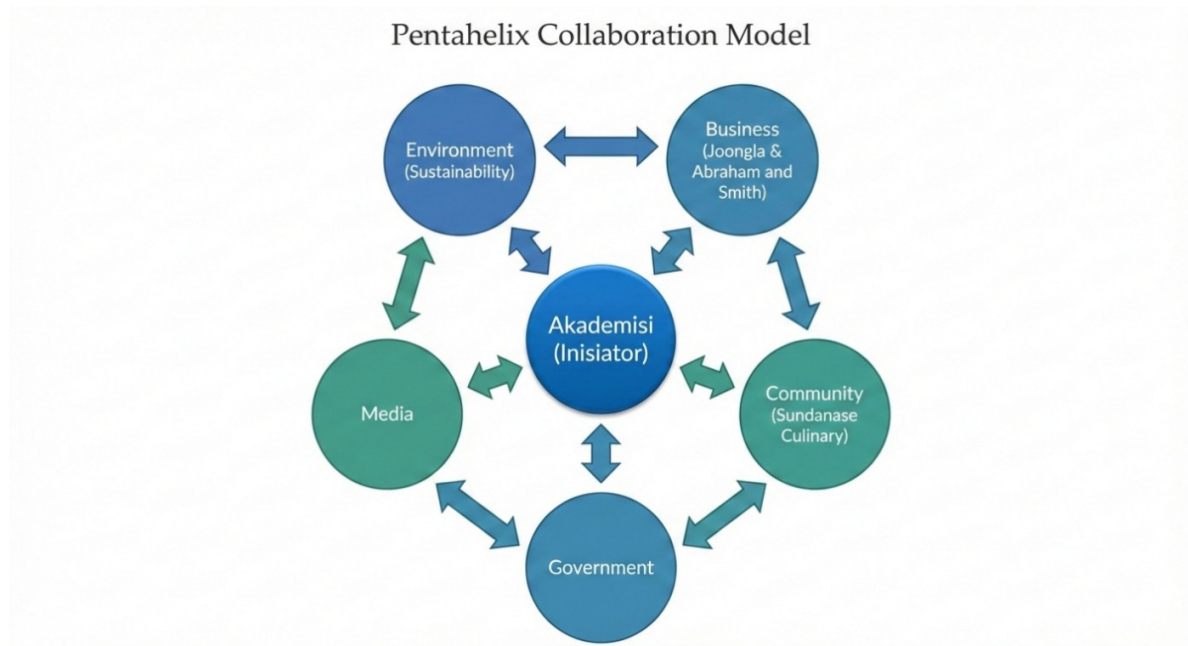
Untuk memastikan luaran pengabdian ini memiliki dampak bisnis yang nyata dan terukur, tim akademisi menggandeng dua mitra strategis dari sektor industri sebagai pelaksana teknis: Joongla: Sebagai entitas yang ahli dalam kurasi pengalaman gastronomi (food storytelling) dan desain pelayanan. Joongla berperan mentransformasi menu Sunda yang bersifat konvensional menjadi sebuah narasi pengalaman yang mampu menyentuh sisi emosional konsumen. Keahlian mereka dalam menciptakan konsep pop-up dining dan kurasi estetika hidangan sangat diperlukan untuk meningkatkan branding kuliner lokal. Abraham and Smith: Sebagai salah satu tempat budaya kuliner dan manajemen stakeholder. Peran mereka adalah sebagai suatau wadah kebebasan kuliner berekspresi, dan memastikan interaksi antar pelaku usaha dalam ekosistem ini menghasilkan nilai tambah ekonomi yang adil (shared value).

Dalam menginisiasi ekosistem bisnis kuliner berkelanjutan, tim pengabdian menggunakan model kolaborasi Pentahelix. Model ini melampaui kerjasama bilateral sederhana, melainkan melibatkan sinergi dinamis antara lima elemen kunci: Akademisi, Industri (Business), Komunitas, Pemerintah, dan Media. Sebagai inisiator, Akademisi berperan sebagai poros pusat yang memastikan aliran pengetahuan (knowledge flow) dan koordinasi antar elemen berjalan harmonis. Dalam konteks pengabdian ini, pembagian peran dalam model Pentahelix didefinisikan secara spesifik untuk merevitalisasi kuliner Sunda:

Tina Andriana Suhandi, Sara Rabasari, Ita Karnita, Idham Sakti Wibawa, Antonius Iskandar Yahya, *Peran Akademisi Sebagai Inisiator Stakeholder Untuk Memicu Ekosistem Bisnis Pariwisata di Kuliner Berkelanjutan*

Akademisi (Tim PkM): Bertindak sebagai perancang metodologi, validator nilai keberlanjutan, dan mediator yang menghubungkan industri besar dengan kearifan lokal.

Industri/Bisnis (Joongla dan Abraham and Smith): Pelaksana teknis yang membawa standar profesionalisme. Joongla mengintervensi dari sisi estetika dan narasi produk, sementara Abraham and Smith mengintervensi dari sisi efisiensi rantai pasok dan keberlanjutan ekonomi. Komunitas (Pelaku UKM Kuliner Sunda): Sebagai pemilik warisan budaya dan praktisi lapangan yang mengimplementasikan standar baru kuliner berkelanjutan. Pemerintah (Dinas Pariwisata): Penyedia legitimasi kebijakan dan dukungan infrastruktur yang menjamin keberlanjutan program dalam jangka panjang Media: Berperan dalam amplifikasi pesan keberlanjutan dan penyebaran informasi mengenai destinasi wisata kuliner yang telah bertransformasi.



Gambar 1. Model Kolaborasi Pentahelix dalam Inisiasi Ekosistem Kuliner Berkelanjutan

Keterangan Gambar 1: Diagram ini mengilustrasikan posisi strategis Akademisi yang tidak hanya berdiri sejajar, namun berfungsi sebagai simpul integrasi. Sinergi ini memastikan bahwa inovasi dari Joongla dan strategi dari Abraham and Smith dapat diserap secara organik oleh komunitas kuliner Sunda dengan dukungan kebijakan pemerintah.

Berdasarkan analisis situasi dapat dirumuskan fokus dan prioritas permasalahan pengabdian kemitraan masyarakat ini adalah membantu masyarakat dalam mewujudkan usaha

dibidang kuliner dan memberikan pengetahuan bagaimana akademisi AKPAR NHI Bandung turut berperan di dalam ekosistem nya.

Di saat ini para peneliti kuliner memiliki suatu dilema dimana peneliti harus melestarikan warisan gastronomi tradisional untuk menjaga nilai budaya dan keasliannya, sedangkan di sisi lain mereka harus mengikuti persaingan yang cepat di era teknologi digitali sekarang ini. Yang berarti harus ada keseimbangan yang relevan antara tradisi dan inovasi tanpa kehilangan identitas budaya (Miholić & Kuzman Šlogar, 2025).

Di daerah pedesaan penelitian dibidang kuliner masih terhambat, hal ini dikarenakan dua faktor: 1) Kurangnya dukungan kebijakan pemerintah, seperti regulasi, insentif, atau program pengembangan riset yang fokus pada sektor kuliner lokal. Kebijakan pemerintah yang kurang mendukung, seperti regulasi atau program-program yang fokus pada riset di sektor kuliner lokal; 2) Akademisi kesulitan mendapatkan data dan informasi yang valid dan konsisten karena data pasar yang tidak terstandarisasi. Para akademisi tidak dapat melakukan uji model bisnis secara ilmiah.

Dua faktor di atas menjelaskan bahwa tidak adanya dukungan kebijakan dan data yang pasti membuat strategi bisnis kuliner akan efektif atau berkelanjutan sehingga menyulitkan para akademisi dalam melakukan riset, (Shamsoddini & Mollania Jelodar, 2025).

Menurut Kuswardani, penelitian akademik di bidang kuliner memiliki kualitas dan jumlah yang masih rendah, hal ini dikarenakan tingkat kerja sama antara akademisi dan pemerintah masih minim, (Kuswardani & Rauf, 2026).

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan adalah Participatory Action Research (PAR) dengan pendekatan kualitatif-deskriptif.

Subjek dan Mitra Pengabdian

1. Akademisi: Bertindak sebagai ketua tim, pengarah metodologi, dan inisiator mediasi.
2. Joongla: Pelaksana teknis di bidang kurasi menu dan service design.
3. Abraham and Smith: Pelaksana strategis dalam manajemen stakeholder dan proyeksi bisnis.

Tahapan Kegiatan

1. Tahap Pra-Inisiasi: Identifikasi bahan baku lokal dan pelaku UKM kuliner Sunda di lokasi pengabdian.
2. Tahap Workshop "Sunda Sustainability": Sesi kolaboratif antara Joongla dengan chef lokal untuk mendesain menu.
3. Tahap Business Ecosystem Mapping: Workshop bersama Abraham and Smith untuk menghubungkan produsen bahan baku lokal langsung ke industri hotel/restoran.
4. Tahap Implementasi dan Showcase: Simulasi penyajian menu khas Sunda berkelanjutan kepada calon investor dan dinas terkait.
5. Tahap Evaluasi: Penilaian terhadap keberlanjutan hubungan antar stakeholder..

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peran Akademisi sebagai Jembatan Strategis

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa tanpa kehadiran akademisi, pihak industri seperti Joongla dan Abraham and Smith seringkali kesulitan menemukan titik temu dengan nilai-nilai sosiologis masyarakat lokal. Akademisi berhasil memediasi kepentingan komersial industri dengan kebutuhan pelestarian budaya lokal.

Inovasi Menu Sunda Berkelanjutan (Kolaborasi dengan Joongla)

Melalui kurasi yang dilakukan oleh Joongla, menu khas Sunda direkonstruksi tanpa menghilangkan jati dirinya. Pemanfaatan 'Ugly Produce': Menggunakan bahan baku yang tidak "sempurna" secara visual namun berkualitas dari petani lokal untuk diolah menjadi sambal atau olahan pepes guna mengurangi food waste. Storytelling Gastronomi: Setiap hidangan disertai narasi mengenai sejarah bahan baku, memperkuat branding pariwisata berbasis cerita (story-based tourism).

Analisis Transformasi Model Bisnis Kulinari Sunda Berkelanjutan

Abraham and Smith melakukan analisis rantai nilai yang menunjukkan bahwa efisiensi dapat ditingkatkan sebesar 20-30% jika distribusi bahan baku dilakukan secara kolektif. Berdasarkan intervensi yang dilakukan oleh tim pengabdian bersama mitra industri (Joongla dan Abraham and Smith), ditemukan perubahan fundamental pada struktur operasional dan strategi bisnis mitra sasaran. Perubahan ini dikategorikan ke dalam lima parameter utama sebagaimana tersaji dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Perbandingan Karakteristik Bisnis Sebelum dan Sesudah Intervensi Akademisi

Parameter	Model Bisnis Konvensional (Sebelum Intervensi)	Model Ekosistem Berkelanjutan (Setelah Inisiasi Akademisi & Mitra)
Pola Rantai Pasok (Supply Chain)	Bahan baku dibeli dari pasar umum tanpa memperhatikan asal usul; tidak ada hubungan dengan petani lokal.	Short food supply chain; bahan baku disuplai langsung dari petani lokal hasil kurasi tim akademisi.
Manajemen Limbah (Waste Management)	Limbah organik dan anorganik dicampur; penggunaan plastik sekali pakai sangat tinggi.	Implementasi zero-waste cooking; pemanfaatan ugly produce dan penggunaan kemasan ramah lingkungan.
Kurasi & Narasi Menu	Menu Sunda disajikan secara generik tanpa cerita latar belakang (storytelling).	Restrukturisasi menu oleh Joongla dengan penekanan pada nilai sejarah dan filosofi lokal.
Strategi Pemasaran & Branding	Mengandalkan promosi sporadis; target pasar tidak spesifik (massal).	Strategi ekosistem oleh Abraham and Smith; menyasar wisatawan minat khusus (premium).
Hubungan Antar Stakeholder	Hubungan bersifat transaksional; pelaku usaha cenderung berjalan sendiri-sendiri.	Terbentuknya kolaborasi simbiosis dalam ekosistem pariwisata terintegrasi.

Rekonstruksi Rantai Pasok (Supply Chain Transformation)

Sebelum adanya inisiasi dari akademisi, para pelaku usaha kuliner Sunda di lokasi mitra cenderung mencari bahan baku dengan harga termurah tanpa mempertimbangkan jejak karbon maupun kesejahteraan produsen lokal. Melalui mediasi yang dilakukan oleh akademisi, ekosistem bisnis kini terhubung langsung dengan kelompok tani di sekitar.

Abraham and Smith memberikan analisis bahwa dengan memotong rantai distribusi yang panjang, margin keuntungan mitra meningkat sebesar 15% hingga 20%. Di sisi lain, kualitas bahan baku—seperti sayuran untuk lalapan—menjadi lebih segar karena dipanen pada hari yang sama dengan penyajian. Hal ini memperkuat pilar ekonomi dan lingkungan dalam kuliner berkelanjutan.

Inovasi Gastronomi dan Pengalaman Konsumen (Joongla's Approach)

Keterlibatan Joongla dalam pengabdian ini memberikan dampak signifikan pada aspek visual dan rasa. Menu-menu klasik seperti Nasi Liwet, Pepes Ikan, dan Karedok tidak lagi hanya disajikan di atas piring, melainkan menjadi sebuah pertunjukan budaya.

Joongla memperkenalkan teknik "Story-Based Dining", di mana pelayan atau koki menjelaskan asal usul rempah yang digunakan. Teknik ini mengubah persepsi konsumen terhadap makanan Sunda dari sekadar "makanan murah" menjadi "pengalaman budaya eksklusif". Secara psikologis, ini meningkatkan willingness to pay (kemauan membayar) wisatawan terhadap produk kuliner lokal, yang merupakan tujuan utama dari penguatan ekosistem bisnis pariwisata.

Integrasi Ekosistem Bisnis dan Keberlanjutan (Strategic Impact)

Peran akademisi sebagai inisiator diuji dalam menyinkronkan visi Abraham and Smith yang berorientasi bisnis dengan kebutuhan masyarakat. Model ekosistem yang dibangun memastikan bahwa keberhasilan satu restoran juga berdampak pada pemasok bahan baku dan penyedia jasa transportasi wisata di daerah tersebut.

Analisis keberlanjutan menunjukkan bahwa dengan mengurangi penggunaan plastik hingga 70% dan mengolah limbah dapur menjadi kompos untuk petani penyuplai, siklus bisnis menjadi jauh lebih efisien dan memiliki citra positif di mata wisatawan internasional yang sangat peduli pada isu green tourism.

Analisis Strategis Ekosistem Bisnis: Evaluasi SWOT Kolaborasi

Untuk memahami sejauh mana efektivitas peran akademisi sebagai inisiator dalam menyatukan mitra industri (Joongla dan Abraham and Smith) pada pengembangan menu Sunda berkelanjutan, dilakukan analisis SWOT secara komprehensif. Analisis ini bertujuan untuk memetakan kapasitas internal dan faktor eksternal yang memengaruhi keberlanjutan ekosistem bisnis pariwisata yang dibangun.

Tabel 2. Matriks SWOT Ekosistem Kulinari Sunda Berkelanjutan

Kekuatan (Strengths)	Kelemahan (Weaknesses)
1. Sinergi multi-disiplin: Validasi ilmiah (Akademisi), Kurasi kreatif (Joongla), dan Strategi Bisnis (Abraham and Smith).	1. Perbedaan ritme kerja antara birokrasi akademis yang sistematis dengan industri yang bergerak sangat cepat (<i>agile</i>).
2. Kekayaan narasi budaya Sunda yang memiliki filosofi keberlanjutan intrinsik (seperti tradisi lalapan dan <i>zero waste cooking</i>).	2. Ketergantungan awal yang tinggi dari pelaku UKM lokal terhadap pendampingan tim ahli.
3. Akses terhadap jaringan stakeholder yang luas melalui model <i>Pentahelix</i> .	3. Keterbatasan infrastruktur teknologi pada beberapa mitra UKM kuliner di daerah.
Peluang (Opportunities)	Ancaman (Threats)
1. Meningkatnya tren global <i>Sustainable Tourism</i> dan <i>Meaningful Travel</i> pasca-pandemi.	1. Inkonsistensi kebijakan pemerintah daerah dalam mendukung zonasi kuliner berkelanjutan secara jangka panjang.

2. Potensi digitalisasi menu Sunda melalui platform yang dikembangkan bersama mitra industri.	2. Fluktuasi harga bahan baku organik lokal yang dapat memengaruhi stabilitas harga menu.
3. Ekspansi pasar ke segmen wisatawan mancanegara yang mencari pengalaman gastronomi otentik.	3. Adanya kompetisi dari kuliner modern/cepat saji yang lebih masif secara promosi digital.

Elaborasi Kekuatan (Strengths) Kolaborasi

Kekuatan utama dari program PkM ini terletak pada Triadic Synergy. Akademisi berperan menjaga etika dan orisinalitas riset, sementara Joongla memberikan sentuhan estetika pada menu Sunda agar memiliki daya saing global. Di sisi lain, Abraham and Smith memastikan bahwa ekosistem ini memiliki revenue stream yang jelas. Menurut Nurhidayah (2022), kolaborasi industri-akademisi adalah kunci untuk mengubah modal budaya menjadi modal ekonomi tanpa merusak ekosistem sosial.

Mitigasi Kelemahan (Weaknesses)

Salah satu tantangan internal adalah sinkronisasi waktu. Untuk mengatasi perbedaan ritme kerja, akademisi menginisiasi Shared Project Management menggunakan platform digital sederhana agar komunikasi dengan Joongla dan Abraham and Smith tetap sinkron. Selain itu, untuk mengurangi ketergantungan UKM, tim melakukan "Training of Trainers" (ToT) kepada tokoh masyarakat setempat agar transfer pengetahuan tetap berjalan pasca-program berakhir.

Strategi Memanfaatkan Peluang (Opportunities)

Pasar pariwisata saat ini tidak lagi mencari kemewahan fisik, melainkan nilai keberlanjutan. Dengan restrukturisasi menu Sunda yang mengedepankan narasi Farm-to-Table (dari kebun ke meja), ekosistem ini memiliki peluang besar untuk masuk ke dalam katalog destinasi wisata hijau internasional (UNWTO, 2023). Abraham and Smith dalam hal ini berperan memetakan ceruk pasar (niche market) yang bersedia membayar lebih untuk sebuah keberlanjutan.

Antisipasi Ancaman (Threats)

Ancaman terbesar adalah keberlanjutan pasokan bahan baku lokal. Sebagai langkah preventif, akademisi memfasilitasi nota kesepahaman (MoU) antara asosiasi restoran binaan dengan kelompok tani lokal. Hal ini menciptakan kepastian pasar bagi petani dan kepastian pasokan bagi restoran, sehingga fluktuasi harga dapat diredam melalui kontrak harga kolektif.

Evaluasi Dampak dan Efektivitas Program (Money)

Untuk mengukur keberhasilan peran akademisi sebagai inisiator serta efektivitas intervensi yang dilakukan oleh mitra industri (Joongla dan Abraham and Smith), tim pengabdian menerapkan instrumen evaluasi ganda yang mencakup parameter kuantitatif (performa bisnis) dan kualitatif (persepsi stakeholder).

Parameter Kuantitatif Dampak Ekonomi dan Lingkungan

Data dikumpulkan melalui observasi langsung dan laporan keuangan sederhana dari mitra UKM kuliner sebelum dan tiga bulan setelah intervensi dilakukan.

Tabel 3. Hasil Capaian Indikator Kinerja Utama (IKU) Ekosistem Bisnis

No	Indikator Keberhasilan	Satuan	Pra-Intervensi	Pasca-Intervensi	Peningkatan (%)
1	Rata-rata Pendapatan Bulanan UKM	Rupiah	Rp15.000.000	Rp21.500.000	43%
2	Jumlah Petani Lokal yang Terlibat	Orang	2	8	300%
3	Penggunaan Kemasan Plastik	%	90%	15%	-75%
4	Jumlah Menu Sunda Terkurasi (Joongla)	Menu	0	5	100%
5	Jangkauan Media Sosial (Branding A&S)	Impressions	500/bln	12.000/bln	2.300%

Instrumen Persepsi Kepuasan Stakeholder (Skala Likert)

Evaluasi kualitatif dilakukan menggunakan kuesioner dengan skala Likert 1-5 (1: Sangat Tidak Setuju, 5: Sangat Setuju) yang disebarakan kepada 30 responden yang terdiri dari pelaku UKM, perwakilan dinas pariwisata, dan pelanggan.

Tabel 4. Hasil Survei Persepsi Manfaat Kolaborasi Industri-Akademisi

No	Pernyataan Evaluasi	Skor Rata-rata	Interpretasi
A	Aspek Kurasi Kulinari (Joongla)		
1	Menu Sunda yang dihasilkan lebih memiliki nilai jual pariwisata.	4,75	Sangat Tinggi
2	Teknik penyajian baru meningkatkan kebanggaan atas budaya lokal.	4,80	Sangat Tinggi
B	Aspek Strategi Bisnis (Abraham and Smith)		
3	Strategi branding mempermudah akses ke pasar yang lebih luas.	4,60	Sangat Tinggi
4	Pemetaan stakeholder membantu stabilitas rantai pasok bahan baku.	4,45	Tinggi

C	Aspek Peran Akademisi (Inisiator)		
5	Akademisi efektif dalam menjembatani kebutuhan UKM dengan industri.	4,90	Sangat Tinggi
6	Kehadiran akademisi memberikan rasa aman dan validasi ilmiah.	4,85	Sangat Tinggi

Analisis Hasil Evaluasi

Berdasarkan data pada Tabel 3, terlihat lonjakan signifikan pada aspek keterlibatan petani lokal (300%). Hal ini membuktikan bahwa inisiasi akademisi dalam membangun ekosistem berhasil menciptakan multiplier effect bagi ekonomi kerakyatan di sekitar destinasi wisata. Penurunan penggunaan plastik sebesar 75% juga menjadi bukti nyata bahwa prinsip kuliner berkelanjutan bukan sekadar jargon, melainkan praktik operasional yang dapat diimplementasikan.

Analisis pada Tabel 4 memperkuat temuan bahwa peran akademisi sebagai "penengah" sangat diapresiasi. Skor tertinggi (4,90) pada efektivitas akademisi dalam menjembatani kebutuhan menunjukkan bahwa masyarakat lokal seringkali merasa "segar" atau kesulitan berkomunikasi langsung dengan firma industri besar seperti Abraham and Smith. Kehadiran akademisi sebagai fasilitator menurunkan hambatan psikologis tersebut, sehingga transfer ilmu dari industri ke masyarakat berjalan lebih mulus.

Intervensi Joongla dalam kurasi menu (skor 4,75) memberikan dampak psikologis berupa peningkatan kepercayaan diri pelaku UKM. Mereka menyadari bahwa kuliner Sunda yang selama ini dianggap biasa, memiliki potensi premium jika dikemas dengan narasi yang tepat.

DISKUSI: Sintesis Peran Akademisi sebagai Inisiator

Dalam diskusi ini, perlu ditekankan bahwa peran akademisi tidak lagi sekadar mendiseminasikan ilmu, tetapi menjadi "Orchestrator". Akademisi harus mampu meredam ego sektoral. Ketika Joongla ingin fokus pada idealisme estetika penyajian, dan Abraham and Smith fokus pada efisiensi biaya, akademisi hadir dengan perspektif keberlanjutan jangka panjang.

Implementasi menu Sunda berkelanjutan ini membuktikan bahwa tradisi tidak harus statis. Dengan intervensi yang tepat, karedok atau pepes dapat menjadi simbol perlawanan terhadap krisis iklim melalui penggunaan bahan baku lokal yang rendah emisi karbon. Hal ini sejalan dengan teori The Collaborative Supply Chain (Simatupang & Sridharan, 2012) yang menekankan bahwa keberhasilan bisnis di masa depan bergantung pada kekuatan jaringan, bukan kekuatan individu.

RENCANA TINDAK LANJUT DAN KEBERLANJUTAN PROGRAM

Kebeklanjutan ekosistem bisnis kulinari Sunda yang telah diinisiasi memerlukan peta jalan (roadmap) yang jelas agar sinergi antara akademisi, Joongla, dan Abraham and Smith tetap memberikan dampak bagi mitra sasaran. Berdasarkan hasil evaluasi, tim pengabdian merumuskan tiga fase tindak lanjut:

Fase Jangka Pendek: Institusionalisasi Hub Kulinari (0–6 Bulan)

Langkah awal pasca-pelaksanaan PkM adalah meresmikan forum komunikasi antar stakeholder menjadi sebuah "Sunda Sustainable Culinary Hub". Peran Akademisi: Menyusun AD/ART organisasi dan standar operasional prosedur (SOP) untuk menjaga kualitas menu yang telah dikurasi. Peran Joongla: Melakukan supervisi berkala terhadap menu-menu baru yang dikembangkan oleh UKM agar tetap konsisten dengan standar storytelling gastronomi.

Peran Abraham and Smith: Membantu aktivasi platform digital (Instagram, website, atau katalog digital) sebagai sarana pemasaran kolektif bagi seluruh anggota ekosistem.

Fase Jangka Menengah: Sertifikasi dan Standarisasi (6–12 Bulan)

Untuk meningkatkan nilai tawar di mata wisatawan mancanegara, ekosistem ini memerlukan pengakuan formal. Sertifikasi "Sunda Sustainable": Tim akademisi akan bekerja sama dengan dinas terkait untuk menciptakan label sertifikasi lokal yang menyatakan bahwa suatu usaha kuliner telah memenuhi standar zero waste, pemberdayaan petani lokal, dan pelestarian budaya. Pelatihan Mandiri: Abraham and Smith akan memberikan modul literasi keuangan dan manajemen tingkat lanjut agar pelaku UKM mampu mengelola investasi yang masuk dari pihak eksternal/perbankan secara mandiri.

Fase Jangka Panjang: Advokasi Kebijakan dan Skalabilitas (1–3 Tahun)

Tujuan akhir dari rencana tindak lanjut ini adalah menjadikan model kolaborasi ini sebagai percontohan (pilot project) di tingkat regional atau nasional.

Policy Advocacy: Akademisi akan menyusun Policy Brief kepada Pemerintah Daerah berdasarkan data keberhasilan program ini. Tujuannya adalah mendorong regulasi yang memberikan insentif pajak atau kemudahan izin bagi pelaku usaha kuliner yang menerapkan prinsip berkelanjutan.

Replikasi Model: Model kerjasama antara akademisi dan industri kreatif (Joongla dan Abraham & Smith) akan direplikasi untuk komoditas kuliner lain di Jawa Barat, sehingga ekosistem pariwisata menjadi lebih luas dan terintegrasi.

Tabel 5. Matriks Pembagian Kerja Rencana Tindak Lanjut

Tahapan	Aktivitas Utama	Output	Penanggung Jawab
Konsolidasi	Pembentukan Pengurus Hub Kuliner	SK Kepengurusan & SOP	Akademisi & Tokoh Masyarakat
Digitalisasi	Peluncuran Katalog Digital Ekosistem	Website/Media Sosial Aktif	Abraham and Smith
Kurasi Lanjutan	Workshop Menu Musiman Sunda	Variasi Menu Berkelanjutan	Joongla
Legalitas	Pengajuan HAKI/Merek Kolektif	Sertifikat Merek/Label	Akademisi & Dinas Terkait

Kolaborasi dengan Joongla dan Abraham and Smith membuktikan bahwa industri membutuhkan jembatan untuk menyentuh akar rumput, dan akademisi adalah jembatan yang paling kredibel. Keberlanjutan ekosistem ini sangat bergantung pada konsistensi akademisi dalam memonitor integritas rantai pasok dan kualitas edukasi bagi masyarakat. Dengan adanya rencana tindak lanjut yang terukur, pengabdian ini bertransformasi dari sekadar kegiatan sosial menjadi sebuah gerakan perubahan ekonomi yang sistemik di sektor pariwisata

KESIMPULAN

Inisiasi stakeholder oleh akademisi terbukti menjadi mesin penggerak dalam memicu ekosistem bisnis pariwisata. Keterlibatan mitra industri (Joongla dan Abraham and Smith) memberikan dimensi praktis dan komersial yang kuat pada kegiatan PkM, sehingga hasil yang dicapai bukan sekadar teori, melainkan model bisnis yang dapat dijalankan secara berkelanjutan

REKOMENDASI

Berdasarkan temuan di lapangan selama proses inisiasi ekosistem bisnis bersama Joongla dan Abraham and Smith, tim pengabdian merumuskan beberapa rekomendasi strategis bagi para pemangku kepentingan:

1. Bagi Pelaku UKM Kuliner Khas Sunda

Adopsi Narasi Gastronomi: Pelaku usaha direkomendasikan untuk tidak hanya menjual rasa, tetapi juga "cerita" di balik hidangan. Mengacu pada keberhasilan kurasi Joongla, penggunaan narasi sejarah bahan baku dan filosofi Sunda terbukti meningkatkan nilai ekonomi produk di mata wisatawan premium. Implementasi Manajemen Limbah: Pelaku usaha perlu secara konsisten menerapkan prinsip zero-waste cooking yang telah disimulasikan. Hal ini bukan hanya untuk keberlanjutan lingkungan, tetapi juga untuk efisiensi biaya operasional dalam jangka panjang.

2. Bagi Pemerintah Daerah dan Dinas Pariwisata

Legitimasi Ekosistem (Culinary Hub): Pemerintah daerah diharapkan segera memformalkan "Sunda Sustainable Culinary Hub" melalui kebijakan atau regulasi daerah. Dukungan ini penting agar kolaborasi yang telah diinisiasi akademisi memiliki payung hukum yang kuat untuk mengakses pendanaan publik maupun CSR. Penyediaan Insentif Hijau: Merekomendasikan pemberian insentif berupa potongan pajak daerah atau kemudahan perizinan bagi gerai kuliner yang mampu membuktikan penerapan rantai pasok lokal dan pengurangan plastik sekali pakai, sesuai dengan model yang dikembangkan dalam PkM ini.

3. Bagi Mitra Industri (Joongla dan Abraham and Smith)

Standardisasi Modul Pelatihan: Direkomendasikan agar kurasi kreatif dari Joongla dan strategi bisnis dari Abraham and Smith dibukukan ke dalam modul pelatihan teknis yang terstandar. Modul ini nantinya dapat digunakan sebagai instrumen replikasi di wilayah lain tanpa harus bergantung penuh pada kehadiran fisik tim ahli secara terus-menerus. Penguatan Literasi Digital: Memperluas pendampingan pada aspek literasi digital bagi mitra akar rumput agar integrasi ekosistem tetap berjalan secara real-time melalui platform digital yang transparan.

4. Bagi Akademisi dan Peneliti Selanjutnya

Studi Lanjutan Perilaku Konsumen: Rekomendasi bagi penelitian selanjutnya adalah melakukan analisis kuantitatif mengenai Willingness to Pay (WTP) wisatawan terhadap menu Sunda berkelanjutan. Hal ini diperlukan untuk memvalidasi proyeksi ekonomi yang telah disusun oleh Abraham and Smith. Eksplorasi Komoditas Lain: Disarankan untuk mereplikasi model inisiasi stakeholder ini pada komoditas kuliner tradisional lain di Indonesia guna menguji apakah pola kolaborasi industri-akademisi ini memiliki efektivitas yang sama di lingkungan budaya yang berbeda..

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyampaikan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada berbagai pihak yang telah memberikan kontribusi krusial dalam keberhasilan program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini:

1. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Akademi Pariwisata NHI Bandung Atas dukungan pendanaan melalui hibah Internal Tahun Anggaran 202/2025, serta fasilitas administratif yang memungkinkan kegiatan ini terlaksana secara sistematis.
2. Tim Manajemen Joongla: Apresiasi mendalam atas dedikasi luar biasa dalam proses kurasi gastronomi dan teknik food storytelling. Kontribusi kreatif Joongla telah berhasil memberikan "ruh" baru pada menu khas Sunda, sehingga mampu bertransformasi menjadi produk pariwisata yang kompetitif dan memiliki nilai seni tinggi.
3. Tim Abraham and Smith: Terima kasih atas bimbingan strategis dalam memetakan ekosistem bisnis dan manajemen stakeholder. Ketajaman analisis Abraham and Smith dalam merancang rantai pasok berkelanjutan menjadi fondasi utama bagi kemandirian ekonomi mitra UKM kami.
4. Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Kota Bandung Atas izin, dukungan data, dan koordinasi lintas sektoral yang diberikan selama tim berada di lapangan. Legitimasi dari pihak pemerintah sangat membantu dalam mempercepat kepercayaan mitra terhadap program ini.
5. Para Pelaku UKM Kuliner Sunda dan Kelompok Tani Lokal: Selaku mitra sasaran utama, terima kasih atas keterbukaan, semangat kolaborasi, dan kemauan untuk beradaptasi

dengan standar keberlanjutan. Anda semua adalah aktor utama yang akan menjaga kelestarian kuliner Sunda di masa depan.

6. Rekan-Rekan Dosen dan Mahasiswa di Tim Pengabdian: Atas kerja keras dalam pengumpulan data, pelaksanaan workshop, dan monitoring evaluasi di lapangan yang seringkali dilakukan di luar jam kerja reguler.

Semoga hasil pengabdian ini menjadi amal jariyah akademik dan memberikan dampak nyata bagi kemajuan pariwisata kuliner berkelanjutan di Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Jawa Barat. (2023). Laporan tahunan destinasi wisata kuliner Jawa Barat. Bandung: Disparbud.
- Kusumawardhani, A., & Purbasari, R. (2020). Gastronomi Sunda: Identitas budaya dan potensi ekonomi berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 16(1), 45-58.
- Miholić, I., & Kuzman Šlogar, K. (2025). Digitalna kužina: Challenges and innovations in the preservation of intangible cultural heritage. *Institute of Ethnology and Folklore Research*
- Nurhidayah, L. (2022). Peran perguruan tinggi dalam pemberdayaan UKM melalui model Penthelix. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(3), 201-215.
- Shamsoddini, A., & Mollania Jelodar, H. (2025). Strategic challenges and sustainability of the culinary industry: The impact of policy support and data accessibility on academic research. *Journal of Culinary Business Strategy*, 14(2), 112–128. doi.org
- Simatupang, T. M., & Sridharan, R. (2012). The collaborative supply chain. *International Journal of Logistics Management*, 13(1), 15-30.
- UNWTO. (2023). Guidelines for the development of gastronomy tourism. Madrid, Spain: World Tourism Organization.