



PELATIHAN PAKET WISATA GASTRONOMY EXPERIENCE BERBASIS UMKM: TRANSFORMASI DAPUR TRADISIONAL MENJADI ATRAKSI WISATA DI SEMANU

Rika Nuryani Suwarno^{1*}, Minta Harsana², Afia Fauziah³, Fajar Nur Cahyani⁴

¹ Universitas Negeri Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

rikans@uny.ac.id

² Universitas Negeri Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

minta_harsana@uny.ac.id

³ Universitas Negeri Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

afia.fauziah@uny.ac.id

⁴ Universitas Negeri Yogyakarta, D.I. Yogyakarta

fajarn@uny.ac.id

ABSTRAK

Program pelatihan ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas pelaku UMKM kuliner di Kapanewon Semanu, Gunungkidul, melalui transformasi dapur tradisional (pawon) menjadi atraksi wisata gastronomi interaktif (*gastronomy experience*) berbasis produk lokal Sego Berkat. Permasalahan utama mitra adalah keterbatasan keterampilan dalam mengemas potensi kuliner lokal karst menjadi paket wisata bernilai ekonomi tinggi serta minimnya pemahaman standar kebersihan ruang dapur tradisional. Metode pelaksanaan pelatihan dilakukan secara bertahap melalui sosialisasi, demonstrasi, pendampingan interaktif berbasis *experiential learning*, serta uji coba operasional komersial terbatas. Evaluasi efektivitas program diukur menggunakan instrumen tes teori dan angket respon peserta. Analisis data menggunakan uji beda *paired sample t-test* dengan kriteria nilai signifikansi ($\alpha=0,05$), indeks perolehan Normalized Gain (N-Gain), serta analisis persentase kepuasan. Hasil uji beda menunjukkan adanya perbedaan kompetensi pemahaman gastronomi dan higiene yang sangat signifikan setelah diberikan pelatihan ($t(24)=-15,92; p<0,05$) dengan nilai rata-rata N-Gain sebesar 0,73 yang masuk dalam kategori efektivitas tinggi. Pengukuran respon peserta melalui angket juga menunjukkan penerimaan yang sangat positif dengan persentase capaian kepuasan sebesar 92,5%. Rangkaian paket wisata "Semanu Pawon Experience" telah sukses disimulasikan di hadapan para ahli pariwisata dan divalidasi melalui uji coba operasional komersial secara nyata di bawah pengelolaan mandiri pelaku usaha lokal tanpa membutuhkan pendampingan aktif dari tim pengabdian.

Kata Kunci : Dapur Tradisional, Gastronomy Experience, Sego Berkat, Makanan lokal Gunungkidul, UMKM Kuliner.

ABSTRACT

This training program aims to enhance the capacity of culinary MSMEs in Semanu, Gunungkidul, by transforming traditional kitchens (pawon) into interactive gastronomy experience attractions based on the local heritage product of Sego Berkat. The primary challenges faced by partners include limited skills in packaging local karst culinary heritage into high-value tourism packages and a lack of standardized hygiene awareness for traditional kitchen spaces. The implementation method was systematically conducted through socialization, demonstration, interactive mentoring based on experiential learning, and limited commercial operational testing. The program's effectiveness was evaluated using a theoretical knowledge test and a participant response questionnaire. Data analysis utilized a paired sample t-test with a significance level of ($\alpha=0,05$), a Normalized Gain Score (N-Gain), and percentage satisfaction analysis. The paired sample t-test results showed a highly significant difference in participants' gastronomy and hygiene knowledge after the training ($t(24)=-15,92;p<0,05$) with an average N-Gain score of 0.73, categorized as highly effective (Hake, 1998). Measurement of participant response through the questionnaire also indicated highly positive feedback, achieving a satisfaction rate of 92.5%. Furthermore, the entire "Semanu Pawon Experience" tour package was successfully simulated before tourism experts and validated through direct, independent commercial operational execution by the partners with actual tourists.

Keywords : *Traditional Kitchen, Experiential Gastronomy Tourism, Sego Berkat, Local Food of Gunungkidul, Culinary MSMEs.*

PENDAHULUAN

Sektor pariwisata minat khusus di Daerah Istimewa Yogyakarta terus mengalami perkembangan pesat, bergeser dari pariwisata massal (*mass tourism*) menuju pariwisata berbasis pengalaman otentik (*experiential tourism*) (Dewi *et al.*, 2022). Kabupaten Gunungkidul, khususnya Kapanewon Semanu, memiliki kelimpahan bahan pangan lokal berbasis lahan kering (karst) seperti singkong, jagung, serta ragam olahan kuliner tradisional legendaris seperti tiwul, gatot, dan Sego Berkat (Irnawati, 2020). Hidangan Sego Berkat, yang secara historis disajikan dalam wadah beralaskan daun jati pada acara hajatan, slametan, atau upacara adat, memiliki nilai filosofis kebersamaan dan spiritualitas yang mendalam bagi masyarakat setempat (Zuhri, 2022). Nilai nostalgia dan estetika budaya ini menjadi daya tarik wisata gastronomi yang sangat diminati oleh wisatawan perkotaan (Gardjito, 2017; Mayuree *et al.*, 2025).

Di sisi lain, ruang dapur tradisional (*pawon*) berbahan bakar kayu bakar (*luweng*) milik pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner di Semanu belum termanfaatkan secara optimal. Sebagian besar pelaku usaha masih menganggap dapur tradisional mereka sebagai area belakang domestik yang kotor, berantakan, penuh jelaga, dan tidak layak diperlihatkan kepada orang luar (Miranti & Murdana, 2025). Ada kesenjangan keterampilan (*skill gap*) yang lebar dalam hal mengemas proses pembuatan Sego Berkat tradisional menjadi

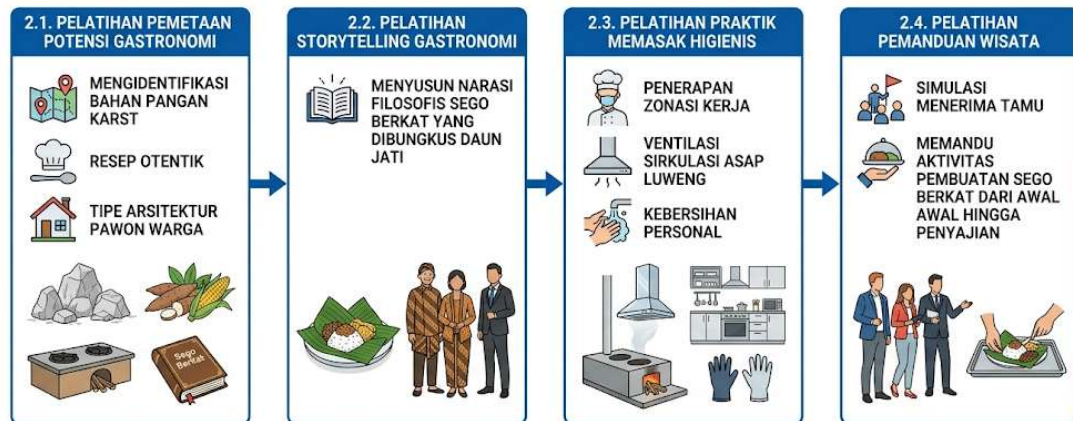
aktivitas pariwisata interaktif, menyusun cerita (*storytelling*) yang menarik mengenai sejarah daun jati dan filosofi lauk pauknya, serta mengimplementasikan standar higiene sanitasi dasar yang menjamin keamanan pangan tanpa menghilangkan keaslian (*authenticity*) dari dapur kuno tersebut (Disma *et al.*, 2025).

Beberapa pelatihan dalam program pengabdian masyarakat terdahulu yang dipublikasikan dalam Jurnal Abdimas Akademika menunjukkan bahwa intervensi vokasional berbasis keterampilan praktis mampu meningkatkan kualitas sumber daya manusia serta nilai ekonomi produk lokal secara signifikan (Anggraeni, 2020; Meilina *et al.*, 2022). Akan tetapi, program pelatihan yang memfokuskan pada integrasi tata letak fisik dapur tradisional sebagai ruang atraksi pariwisata minat khusus masih sangat terbatas. Oleh sebab itu, tim pengabdian merancang program "Pelatihan Paket Wisata Gastronomy Experience Berbasis UMKM: Transformasi Dapur Tradisional Menjadi Atraksi Wisata di Semanu". Program ini bertujuan membekali mitra dengan kemampuan teoretis dan praktis melalui empat modul pelatihan sekuensial yang meliputi pemetaan potensi gastronomi, teknik menyusun narasi (*storytelling*), peningkatan standar higiene sanitasi dapur tradisional, serta pemanduan aktivitas memasak langsung di atas tungku kayu bakar. Keberhasilan program ini dievaluasi secara ketat berdasarkan instrumen tes pengetahuan kognitif dan angket respon peserta secara kuantitatif untuk membuktikan bahwa model wisata yang dikembangkan siap dioperasikan secara mandiri oleh masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pelatihan ini dilaksanakan dengan melibatkan 25 orang peserta yang terdiri atas pengelola UMKM kuliner lokal dan anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Semanu. Metode pelaksanaan pelatihan disusun ke dalam tiga fase sistematis:

- 1. Fase Persiapan**, meliputi koordinasi bersama perangkat kalurahan, survei kondisi fisik dapur tradisional (*pawon*) milik mitra, dan perancangan materi pelatihan yang diselaraskan ke dalam modul pegangan.
- 2. Fase Pelaksanaan**, yaitu dengan menerapkan pendekatan *experiential learning* melalui kombinasi metode ceramah interaktif, demonstrasi langsung oleh instruktur, dan praktik terbimbing secara berkelompok (Novyarni *et al.*, 2024). Pelaksanaan dibagi menjadi empat pilar kegiatan utama yang dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan Paket Wisata Gastronomy Experience Berbasis UMKM: Transformasi Dapur Tradisional Menjadi Atraksi Wisata di Semanu.

3. Fase Evaluasi, dengan menggunakan instrumen evaluasi terstandarisasi yang terdiri dari tiga bagian utama:

3.1. Tes Pemahaman Gastronomi & Higiene. Tes ini terdiri dari soal pilihan ganda yang menilai pemahaman konsep wisata gastronomi, kegunaan storytelling pada Sego Berkat, standar kebersihan utama, dan komponen paket wisata gastronomi. Setiap jawaban benar diberi skor dengan bobot yang sama sehingga skor maksimal adalah 100.

3.2. Angket Respon Peserta. Angket ini digunakan untuk mengukur kepuasan dan manfaat pelatihan menggunakan pernyataan terstruktur berskala Likert 1–4 (1 = Sangat Tidak Setuju, 2 = Tidak Setuju, 3 = Setuju, 4 = Sangat Setuju). Total skor maksimal respon adalah 24.

3.3. Harapan & Kesan Kualitatif. Bagian ini terdiri atas 2 butir pertanyaan terbuka mengenai perubahan terbesar yang akan dilakukan pada dapur pascapelatihan serta saran untuk program pelatihan selanjutnya.

Data kuantitatif hasil tes pengetahuan diuji normalitasnya menggunakan metode Shapiro-Wilk. Selanjutnya, dilakukan uji beda parametrik menggunakan *paired sample t-test* dengan taraf signifikansi ($\alpha = 0,05$) untuk mengetahui signifikansi perbedaan nilai pemahaman peserta. Skala peningkatan kompetensi peserta dihitung menggunakan rumus *Normalized Gain* (N-Gain) yang dikembangkan oleh Hake (1998):

$$g = \frac{S_{post} - S_{pre}}{S_{maks} - S_{pre}}$$

Keterangan: S_{pre} adalah rata-rata skor awal sebelum pelatihan, S_{post} adalah rata-rata skor akhir sesudah pelatihan, dan S_{maks} adalah skor maksimum ideal yaitu 100. Kriteria efektivitas nilai g dibagi menjadi tiga tingkat: tinggi ($g \geq 0,70$), sedang ($0,30 \leq g < 0,70$), dan rendah ($0,30 \leq g < 0,30$). Sementara itu, data respon angket dianalisis menggunakan persentase capaian respon P dengan rumus:

$$P = \frac{\sum X}{\sum X_{maks}} \times 100\%$$

Keterangan: $\sum X$ merupakan jumlah skor empiris jawaban peserta dan $\sum X_{maks}$ merupakan total skor ideal maksimal (yaitu 600 untuk 25 peserta). Nilai $P \geq 80\%$ dikategorikan sangat positif. Data kualitatif dari pertanyaan terbuka dianalisis menggunakan reduksi data deskriptif untuk melengkapi pembahasan hasil.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Empiris Penerapan Empat Materi Pelatihan

1. Pemetaan Potensi Gastronomi

Peserta dilatih secara partisipatif untuk mengidentifikasi bahan baku pangan lokal di pekarangan karst mereka (Wahyuni, 2020). Warga didampingi untuk menyusun inventarisasi bahan pangan kering seperti singkong (sebagai bahan tiwul dan gatot), serta lauk pauk untuk makanan tradisional Sego Berkat yang dapat dilihat pada gambar 1 seperti oseng tempe, bihun, telur pindang lambat (*telur gelundung*), dan daging sapi suwir (Sulistiyani *et al.*, 2022). Pemetaan ini juga mengidentifikasi keunikan penggunaan pembungkus daun jati (*Tectona grandis*) segar yang melimpah di Semanu. Penggunaan daun jati ini memegang peranan krusial karena memberikan aroma khas yang meningkatkan cita rasa nasi hangat di dalamnya (Zuhri, 2022).



Gambar 2. Sego Berkat Gunungkidul

2. Storytelling Gastronomi

Pelatihan difokuskan pada pemanfaatan sembilan komponen wisata gastronomi menurut Turgarini (2018), khususnya aspek filosofi dan sejarah. Peserta dibimbing untuk menggali sejarah Sego Berkat yang awalnya merupakan makanan sakral pembawa keberkahan pascakenduri atau hajatan, yang kini ditransformasikan menjadi produk kreatif bernilai jual tinggi (Soeroso & Turgarini, 2020). Pembungkus daun jati memiliki filosofi keteguhan dan kesucian hati, sementara lauk pauk yang bervariasi melambangkan rasa syukur atas keberagaman rezeki. Narasi ini disusun menjadi naskah cerita menarik berdurasi 5 menit yang akan disampaikan pemandu saat menyajikan hidangan kepada wisatawan.



Gambar 3. Pelatihan Storytelling Gastronomi Sego Berkat

3. Praktik Memasak di Dapur Tradisional

Dapur tradisional (*pawon*) dirombak secara fisik dengan prinsip terbuka (*open kitchen*) untuk meminimalkan kesan kotor. Perbaikan difokuskan pada pembuatan ventilasi silang agar asap pembakaran kayu tidak mengepul di dalam ruangan, penataan jarak aman antara tungku tanah liat (*luweng*) dengan meja penyiapan bahan pangan, serta penyediaan penutup rambut, celemek katun, dan wastafel cuci tangan tanah liat yang higienis. Pemasangan cerobong asap (*exhaust fan* tradisional berbahan bambu/seng) pada tungku kayu (*luweng*) dilakukan agar mata wisatawan tidak perih akibat kepulan asap (Miranti & Murdana, 2025). Peserta mempraktikkan proses mengemas nasi secara tradisional dan membungkus Sego Berkat di lingkungan dapur yang telah ditata bersih (Disma *et al.*, 2025).

4. Pemanduan Wisata Gastronomi

Peserta dilatih untuk mengintegrasikan alur kunjungan pariwisata minat khusus. Mitra belajar memandu wisatawan dari proses pemetikan empon-empon di kebun, mengajak masuk

ke dalam dapur *pawon* untuk mencoba meniup bara api menggunakan pipa bambu tradisional (*semprong*), hingga menyajikan Sego Berkat bungkus daun jati. Alur kunjungan diatur sedemikian rupa agar wisatawan tidak hanya duduk makan, tetapi aktif terlibat langsung mengambil kayu bakar, meniup api dengan pipa bambu, menyiapkan bumbu, hingga membuat mie di wajan menggunakan tungku tradisional. Hal ini sesuai dengan pelatihan serupa dengan *thiwul* sebagai makanan tradisional yang dibuat secara langsung oleh wisatawan di dapur dan menggunakan alat-alat tradisional (Irnawati, 2020).



Gambar 4. Kepemanduan Wisatawan dalam menyajikan Sego Berkat

Uji Kelayakan Sistem dan Kemandirian Mitra di Lapangan

Dalam menguji keberhasilan rangkaian program secara utuh, dilaksanakan dua tahap uji kesiapan sistem yang dirancang secara tersirat:

1. Tahap Uji Simulasi Kelayakan Sistem Terintegrasi

Pada tahap ini, tim pengabdian bersama Pokdarwis Semanu mengintegrasikan seluruh instrumen pelatihan (modul panduan, jalur sirkulasi dapur higienis, dan naskah *storytelling*) ke dalam satu rute perjalanan wisata komplit bertajuk "*Semanu Pawon Experience*". Simulasi dilaksanakan secara terbatas dengan mengundang penilai ahli dari praktisi perjalanan wisata Yogyakarta dan akademisi sekolah tinggi pariwisata. Para ahli mengevaluasi ketepatan manajemen waktu penyajian makanan, kejelasan artikulasi pemandu lokal saat menyampaikan filosofi daun jati, serta tingkat keselamatan wisatawan saat berada di dekat area perapian kayu bakar (Laksmi *et al.*, 2025).

2. Tahap Uji Coba Operasional Riil secara Mandiri

Setelah sistem direvisi berdasarkan masukan para ahli, paket wisata ini diuji coba dalam kondisi operasional yang sesungguhnya di lapangan. Pada fase ini, pelaku UMKM kuliner dan Pokdarwis Semanu memimpin kegiatan pelayanan secara mandiri. Mitra secara lancar

menunjukkan kemampuan koordinasi yang matang, mulai dari manajemen penyambutan tamu, penyampaian cerita kearifan lokal yang hidup, pendampingan aktivitas memasak di tungku tanah liat yang bersih, hingga tata cara pengemasan nasi berkat yang higienis. Penilaian dari wisatawan menunjukkan kepuasan yang sangat tinggi terhadap keunikan sensasi memasak di dapur tradisional dan kebersihan pelayanan makanan yang disajikan (True *et al.*, 2020).

Analisis Hasil Tes Pemahaman Pengetahuan Gastronomi & Higiene

Efektivitas pelatihan dianalisis berdasarkan perubahan pemahaman kognitif 25 peserta yang diukur sebelum (*pre-test*) dan sesudah (*post-test*) pelatihan menggunakan instrumen tes pengetahuan. Uji normalitas data menggunakan metode Shapiro-Wilk menunjukkan nilai signifikansi *pre-test* sebesar 0,212 ($p > 0,05$) dan *post-test* sebesar 0,480 ($p > 0,05$), yang berarti sebaran data berdistribusi normal. Selanjutnya, pengujian hipotesis dilakukan menggunakan uji parametrik *paired sample t-test* dengan taraf signifikansi ($\alpha = 0,05$). Berdasarkan analisis statistik, diperoleh nilai statistik ($t = -15,92$) dengan derajat bebas $df = 24$ dan nilai signifikansi *p-value* sebesar $p < 0,05$ ($p = 0,000$). Karena nilai signifikansi $p < 0,05$, maka hipotesis nol (H_0) ditolak dan hipotesis alternatif (H_a) diterima. Hasil uji beda ini memberikan pembuktian ilmiah yang solid bahwa terdapat perbedaan skor pengetahuan peserta yang sangat signifikan antara sebelum dan sesudah program pelatihan dilaksanakan (Hake, 1998).

Dalam menentukan skala efektivitas peningkatan pemahaman tersebut, dilakukan perhitungan *Normalized Gain* (N-Gain). Ringkasan komparasi skor *pre-test*, *post-test*, dan hasil analisis N-Gain disajikan secara sistematis pada Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Uji Beda dan Nilai N-Gain Pengetahuan Peserta Pelatihan

Aspek Uji Evaluasi Pengetahuan	Rata-rata Skor Pre-test	Rata-rata Skor Post-test	Nilai t	Signifikansi (p)	N-Gain Score	Kategori Efektivitas
Konsep Wisata Gastronomi	48,00	88,00	-11,40	<0,05	0,77	Tinggi
Peran Storytelling Sego Berkat	40,00	80,00	-12,85	<0,05	0,67	Sedang
Standar Higiene Pawon Tradisional	52,00	92,00	-14,10	<0,05	0,83	Tinggi
Komponen Paket Wisata Gastronomi	40,00	80,00	-12,05	<0,05	0,67	Sedang

Gabungan Keseluruhan (Total)	45,00	85,00	-15,92	<0,05	0,73	Tinggi
---------------------------------	-------	-------	--------	-------	------	--------

Melalui sajian data pada Tabel 1, nilai rata-rata keseluruhan pengetahuan kognitif mitra meningkat pesat dari skor awal 45,00 menjadi skor akhir 85,00. Peningkatan tertinggi terlihat pada aspek pemahaman standar higiene *pawon* tradisional ($g = 0,83$, kategori tinggi). Kenaikan dramatis ini disebabkan oleh adanya pelatihan praktik langsung di dalam dapur mitra, di mana mereka dapat mengamati dan mempraktikkan secara langsung langkah-langkah penataan dapur agar memenuhi syarat sanitasi pariwisata minat khusus (Disma *et al.*, 2025).

Peningkatan pada pemahaman konsep pariwisata gastronomi juga berkategori tinggi ($g = 0,77$), membuktikan bahwa pelaku UMKM kini memahami perbedaan mendasar antara aktivitas kuliner biasa dengan paket wisata berbasis pengalaman budaya kuliner (Soeroso & Turgarini, 2020). Sementara itu, aspek pemahaman komponen wisata dan teknik *storytelling* Sego Berkat berada pada kategori sedang ($g = 0,67$). Hal ini dikarenakan kemampuan merangkai kisah filosofis sejarah dan membawakan narasi secara percaya diri di depan publik memerlukan latihan yang intensif dan pembiasaan verbal secara bertahap (Adinugraha, 2025). Secara keseluruhan, perolehan nilai rata-rata N-Gain sebesar 0,73 menegaskan bahwa program intervensi vokasional ini memiliki keefektifan yang sangat tinggi dalam meningkatkan kapasitas keilmuan mitra di Semanu (Meilina *et al.*, 2022).

Analisis Kuantitatif Angket Respon Peserta (Kepuasan)

Evaluasi tingkat kepuasan dan penerimaan mitra terhadap pelatihan diukur menggunakan angket respon yang diisi oleh 25 peserta segera setelah seluruh program selesai dilaksanakan. Angket ini terdiri dari 6 butir pernyataan terstruktur menggunakan skala 1 (Sangat Tidak Setuju) hingga 4 (Sangat Setuju). Hasil analisis data kuantitatif dari angket respon peserta disajikan secara terperinci pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Persentase Capaian Angket Respon Peserta

No	Butir Pernyataan Angket Kepuasan	Skor Aktual	Skor Ideal Maksimal	Persentase Capaian	Kategori Interpretasi
A	Materi & Narasumber				
1	Materi yang disampaikan mudah dipahami dan dipraktikkan.	91	100	91,0%	Sangat Positif
2	Narasumber menguasai masalah dapur dan wisata di Semanu.	94	100	94,0%	Sangat Positif
B	Manfaat Pelatihan				
3	Saya sekarang paham cara mengubah	92	100	92,0%	Sangat Positif

	dapur (pawon) menjadi tempat wisata.				
4	Pelatihan ini memberi ide baru untuk meningkatkan penghasilan UMKM.	95	100	95,0%	Sangat Positif
5	Saya merasa lebih percaya diri untuk bercerita (storytelling) kepada tamu.	89	100	89,0%	Sangat Positif
C	Sarana & Fasilitas				
6	Lembar kerja dan alat praktik yang disediakan sangat membantu.	94	100	94,0%	Sangat Positif
	Skor Total / Persentase Rata-rata Gabungan	555	600	92,5%	Sangat Positif

Berdasarkan data Tabel 2, total skor aktual yang diperoleh dari respon seluruh peserta mencapai 555 dari batas skor maksimal ideal 600, menghasilkan persentase rata-rata gabungan sebesar 92,5%. Nilai persentase ini menunjukkan tingkat penerimaan yang luar biasa tinggi dan berkategori "Sangat Positif" (Novyarni *et al.*, 2024). Capaian skor tertinggi berada pada Pernyataan 4 (95,0%), mengindikasikan bahwa para pemilik UMKM kuliner di Semanu merasakan manfaat nyata dari pelatihan ini dalam memberikan ide inovatif baru untuk mendiversifikasi penghasilan rumah tangga mereka. Selama ini, mereka hanya menjual Sego Berkat secara pasif di warung atau melayani pesanan hajatan dengan keuntungan kecil. Dengan mengubah dapur tradisional mereka menjadi ruang panggung pertunjukan wisata (*open kitchen*), mereka dapat mematok harga paket wisata minat khusus yang jauh lebih tinggi dan memberikan dampak pengganda ekonomi yang lebih luas bagi tetangga penyedia bahan baku lokal (Anggraeni, 2020). Pernyataan 5 mengenai tingkat kepercayaan diri dalam *storytelling* memperoleh skor terendah (89,0%) meskipun masih berada pada kategori sangat positif. Hal ini memperkuat temuan pada data N-Gain kognitif bahwa kemampuan verbal bercerita merupakan keterampilan dinamis yang memerlukan pendampingan berkelanjutan di lapangan.

Analisis Deskriptif Kualitatif Terhadap Harapan dan Saran Peserta

Selanjutnya dalam upaya melengkapi data kuantitatif, dilakukan analisis deskriptif kualitatif terhadap jawaban tertulis peserta pada lembar pertanyaan terbuka di Bagian 3 instrumen evaluasi. Hasil reduksi data dikelompokkan ke dalam dua tema utama:

1. Tema Perubahan Terbesar yang Akan Dilakukan pada Dapur/UMKM

Hampir seluruh peserta secara konsisten menuliskan komitmen kuat untuk melakukan pembenahan fisik pada dapur tradisional (*pawon*) mereka. Peserta menyatakan akan membersihkan jelaga tebal di sekitar dinding tungku kayu, menata sirkulasi udara agar asap tidak masuk ke area berkumpulnya wisatawan, serta menjaga standar kebersihan bahan baku dan peralatan penyajian. Sebagai contoh, salah satu kutipan jawaban tertulis peserta mencerminkan kesadaran higiene baru ini: *"Setelah pelatihan ini, saya akan merapikan pawon saya agar bersih, membuat cerobong asap seng di tungku luweng agar tamu tidak terganggu asap, serta selalu memakai celemek dan memastikan piring saji dicuci bersih sebelum menghidangkan Sego Berkat"*. Kesadaran ini merupakan fondasi utama bagi terciptanya destinasi wisata minat khusus yang layak jual (Miranti & Murdana, 2025).

2. Tema Saran untuk Kegiatan Pelatihan Dosen Selanjutnya di Desa Semanu

Mengenai keberlanjutan program pelatihan, saran yang dituliskan peserta didominasi oleh harapan adanya pendampingan lanjutan di bidang pemasaran digital dan pembentukan kelembagaan wisata desa yang kokoh. Peserta mengusulkan agar tim dosen membantu mengaitkan paket wisata gastronomi *"Semanu Pawon Experience"* ke dalam ekosistem promosi digital pariwisata, seperti pembuatan akun media sosial, pendaftaran lokasi di mesin pencari, serta pembuatan pamflet digital. Contoh jawaban peserta adalah: *"Saran saya, pelatihan oleh dosen selanjutnya bisa melatih kami cara mempromosikan paket wisata pawon ini di media sosial seperti Instagram dan mendaftarkan lokasi pawon kami di Google Maps agar mudah dicari wisatawan luar kota"*. Saran ini menjadi masukan berharga bagi perancangan program pelatihan berikutnya agar terjalin program pemberdayaan masyarakat yang berkesinambungan dan berdampak ekonomi jangka panjang (Meilina *et al.*, 2022).

KESIMPULAN

Program “Pelatihan Paket Wisata Gastronomy Experience Berbasis UMKM: Transformasi Dapur Tradisional Menjadi Atraksi Wisata di Semanu” telah berhasil dilaksanakan dan memberikan dampak yang nyata bagi mitra sasaran. Hasil analisis uji beda parametrik *paired sample t-test* membuktikan adanya kenaikan tingkat pemahaman pengetahuan gastronomi dan higiene yang sangat signifikan setelah diberikan program pelatihan $t(24) = -15,92; p < 0,05; \alpha = 0,05$, dengan capaian nilai rata-rata N-Gain sebesar 0,73 yang masuk kriteria efektivitas tinggi. Hasil evaluasi angket respon kepuasan menunjukkan respon yang sangat positif (92,5%), menegaskan bahwa modul pelatihan yang

diberikan mudah dipraktikkan, memiliki kegunaan praktis yang tinggi bagi peningkatan ekonomi keluarga, dan didukung oleh sarana pendampingan yang mumpuni. Secara kualitatif, pelatihan ini berhasil memicu kesadaran baru mitra untuk merestrukturisasi dapur tradisional mereka menjadi lebih bersih dan higienis. Lebih jauh, seluruh instrumen paket wisata gastronomi yang dikembangkan telah teruji secara operasional, mulai dari tahap simulasi bersama para pakar hingga tahap implementasi yang dijalankan secara mandiri oleh Pokdarwis bersama pemilik UMKM kuliner dalam menjamu kunjungan wisatawan komersial secara riil di lapangan. Dalam mempertahankan keberlanjutan ekonomi pariwisata ini, Pokdarwis Semanu disarankan secara konsisten menjaga keselarasan standar kebersihan dapur tradisional dan mulai melakukan kolaborasi aktif bersama agen perjalanan guna mempromosikan rute "*Semanu Pawon Experience*" secara luas.

REKOMENDASI

Pelaku UMKM Kuliner Semanu direkomendasikan untuk konsisten menjaga higienitas dan narasi lokal dapur tradisional agar kualitas atraksi wisata gastronomi tetap terjaga. Pengelola Kampung Emas Gunungkidul, Pelaku UMKM, dan Pokdarwis juga perlu mengintegrasikan paket wisata ini ke dalam pemasaran digital mereka. Selain itu, perlu adanya pendampingan lanjutan terkait manajemen keuangan dan sertifikasi halal, didukung oleh regulasi promosi dari pemerintah daerah setempat atau pihak lainnya.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada Universitas Negeri Yogyakarta (UNY) atas pembiayaan penuh kegiatan ini. Apresiasi tinggi juga disampaikan kepada DRPM UNY atas dukungan administratif, pengelola Kampung Emas Gunungkidul atas kerja sama operasional di lapangan, serta seluruh pelaku UMKM Kuliner Semanu, dan Pokdarwis yang telah berpartisipasi aktif dalam program ini.

DAFTAR PUSTAKA

Adinugraha, H. H. (2025). Gastronomic experiences and culinary heritage in enhancing destination competitiveness: a study of heritage food tourism in indonesia. *Gastronomy Heritage, Health Orientations, And Evolving Food Cultures: Perspectives In Gastronomy Research-2025*, 1.

- Anggraeni, R. C. M. (2020). Rintisan pelatihan kuliner Perkumpulan Putri Seruni Tejo untuk menambah pendapatan keluarga di Kelurahan Tegalrejo, Kota Yogyakarta. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(2), 89–97. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/89>
- Aznam, A. F. P., Noviasuti, N., & Anggraini, F. D. (2025). Pemberdayaan berbasis keterampilan kuliner: Implementasi keilmuan perhotelan melalui pelatihan menu western food bagi masyarakat lokal. *Jurnal Abdimas Akademika*, 6(2), 33–42. <https://doi.org/10.63864/f60km029>
- Dewi, B. P., Nugroho, S. P., & Sugesti, S. (2022). Preservation of 'Jenang' as gastronomy tourism in Yogyakarta. *UNCLLE*, 2(1), 376–385.
- Disma, F., Widiyanto, N., & Kusumawati, P. (2025). Wisata gastronomi berbasis budaya lokal sebagai upaya pengembangan makanan tradisional di Kota Pekalongan. *Jurnal Kajian Pariwisata dan Bisnis Perhotelan*, 6(1), 72–81. <https://doi.org/10.24036/jkpbp.v6i1.77872>
- Hake, R. R. (1998). Interactive-engagement versus traditional methods: A six-thousand-student survey of mechanics test data for introductory physics courses. *American Journal of Physics*, 66(1), 64–74. DOI:10.1119/1.18809
- Irnawati, S. (2020). *Pelestarian makanan tradisional thiwul sebagai warisan gastronomi Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta* (Skripsi sarjana, Universitas Pendidikan Indonesia). UPI Repository. <https://repository.upi.edu/71037/>
- Laksmi, A., Abduh, M. S., & Maulana, A. (2025). Strategi pelestarian kuliner keraton sebagai daya tarik wisata gastronomi di Daerah Istimewa Yogyakarta (Studi kasus pada Bale Raos Resto). *Jurnal Pariwisata, Bisnis dan Digital*, 1(1), 193–202. (<https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JPBD/article/view/1949>)
- Mayuree, P. A. L., & Radhika, H. (2025). Culinary heritage as a tool for destination branding. *Gastronomy Heritage, Health Orientations, And Evolving Food Cultures: Perspectives In Gastronomy Research-2025*, 101.
- Meilina, R., Hakimah, E. N., Ernestivita, G., Raharjo, I. B., & Fadilah, A. O. (2022). Optimalisasi strategi pemasaran untuk penguatan kelompok UMKM Desa Karangtalun Kabupaten Kediri. *Jurnal Abdimas Akademika*, 3(2), 110–119. <https://repository.unpkediri.ac.id/8848/>

- Miranti, D., & Murdana, I. (2025). Filosofi kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata di Pawon 21 Bonjeruk Lombok Tengah. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 14(1), 547-564. <https://doi.org/10.47492/jih.v14i1.3841>
- Novyarni, N., Wijaya, A., & Hermawan, H. (2024). Experiential learning approach in vocational and community development: A literature review. *Journal of Vocational Education*, 12(1), 45–58.
- Sulistiyan, T., Rachmawati, E., & Mufidah, L. (2022). Strategi pelestarian makanan tradisional melalui pelatihan bagi masyarakat Kemantren Kota Gede Yogyakarta. *Jurnal Abdimas Akademika*, 3(2), 96-103. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/193>
- Treu, J., Buono, G., & Elss, V. I. (2020). Interpretation of gastronomic traditions within tourism. *J. of Tourism and Hospitality Management*, 8(2).
- Wahyuni, N. (2020). Pemberdayaan perempuan melalui wirausaha pengolahan makanan berbahan sagu untuk mempromosikan konsumsi pangan bijak dalam mewujudkan kedaulatan pangan di Kendari Sulawesi Tenggara. *Jurnal Abdimas Akademika*, 1(1), 66–79. <https://aks-akk.e-journal.id/JAA/article/view/18>