



WISATA GASTRONOMI SEBAGAI INOVASI DESTINASI: IMPLEMENTASI MODEL PENGELOLAAN TERPADU UNTUK PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DESA KARANGSARI

Rika Nuryani Suwarno¹Minta Harsana²Afia Fauziah³Fajar Nur Cahyani⁴

¹Universitas Negeri Yogyakarta
rikans@uny.ac.id

²Universitas Negeri Yogyakarta
minta_harsana@uny.ac.id

³Universitas Negeri Yogyakarta
afia.fauziah@uny.ac.id

⁴Universitas Negeri Yogyakarta
fajarn@uny.ac.id

ABSTRAK

Wisata gastronomi memiliki potensi strategis sebagai medium pembelajaran sosial yang mengintegrasikan pengetahuan kuliner, praktik pariwisata, dan pengelolaan berbasis komunitas. Dalam konteks desa wisata, pengembangannya tidak hanya diarahkan pada peningkatan jumlah kunjungan wisatawan, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat dalam memahami, mengelola, dan memanfaatkan sumber daya kuliner lokal secara berkelanjutan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memfasilitasi proses penguatan kapasitas masyarakat Desa Wisata Karang Sari melalui penerapan pendekatan pengelolaan wisata gastronomi terpadu. Program dilaksanakan melalui pelatihan dan pendampingan partisipatif yang melibatkan pelaku usaha kuliner, ibu rumah tangga, pemuda, serta pengelola desa wisata. Proses pendampingan menekankan keterkaitan antara gastronomi, pariwisata, dan pengelolaan destinasi, sekaligus membangun pemahaman bersama mengenai peran berbagai kelompok dalam ekosistem desa wisata. Data kegiatan dikumpulkan melalui kuesioner dan refleksi peserta untuk menggambarkan perubahan pemahaman dan kesiapan masyarakat. Hasil kegiatan menunjukkan adanya pergeseran cara pandang terhadap kuliner lokal, dari sekadar produk konsumsi menjadi bagian dari identitas dan daya tarik desa wisata. Pelaku usaha kuliner tampil sebagai penggerak utama integrasi, dengan dukungan signifikan dari kelompok perempuan dan usia produktif. Secara keseluruhan, pendekatan pengelolaan wisata gastronomi terpadu terbukti efektif sebagai instrumen pemberdayaan masyarakat ketika diposisikan sebagai proses pembelajaran bersama.

Kata kunci: wisata gastronomi; inovasi destinasi; pengelolaan terpadu; pemberdayaan masyarakat; desa wisata

ABSTRACT

Gastronomic tourism has strategic potential as a medium of social learning that integrates culinary knowledge, tourism practices, and community-based management. In tourism villages, its development is not only aimed at increasing visitor numbers, but also at strengthening community capacity to sustainably manage local culinary resources. This community service program sought to facilitate capacity building in Karangsari Tourism Village through an integrated gastronomic tourism management approach. The program was implemented through participatory training and mentoring involving culinary business actors, housewives, youth, and tourism village managers. The mentoring process emphasized the interconnection between gastronomy, tourism, and destination management, while fostering shared understanding of the roles of different community groups within the tourism village ecosystem. Data were collected through questionnaires and participant reflections. The results reveal a shift in community perspectives on local cuisine, from being viewed merely as a consumable product to being recognized as part of the village's identity and tourism attraction. Culinary business actors emerged as key drivers of integration, supported by women and productive-age groups. Overall, the program demonstrates that integrated gastronomic tourism management can function as an effective community empowerment instrument when positioned as a shared learning process.

Keywords: *gastronomic tourism; destination innovation; integrated management; community empowerment; tourism village*

PENDAHULUAN

Perkembangan desa wisata pada era pariwisata berkelanjutan menuntut pendekatan yang tidak hanya berorientasi pada daya tarik destinasi, tetapi juga pada penguatan kapasitas masyarakat lokal sebagai pengelola utama. Dalam konteks ini, wisata gastronomi menjadi salah satu pendekatan yang relevan karena mampu menghubungkan sumber daya kuliner lokal dengan nilai budaya, praktik sosial, dan peluang ekonomi masyarakat. Sejumlah kajian terbaru menunjukkan bahwa gastronomi tidak lagi diposisikan sekadar sebagai pelengkap aktivitas wisata, melainkan sebagai medium strategis dalam membangun identitas destinasi dan meningkatkan keterlibatan komunitas lokal (Kalenjuk Pivarski, 2024; Long, 2024).

Wisata gastronomi dipahami sebagai pengalaman wisata yang menempatkan makanan, proses produksi, serta narasi budaya di baliknya sebagai bagian integral dari destinasi. Pendekatan ini membuka ruang pembelajaran bagi masyarakat untuk memahami kembali potensi kuliner lokal, baik sebagai warisan budaya maupun sebagai sumber penghidupan yang berkelanjutan. Penelitian mutakhir menegaskan bahwa keterlibatan aktif masyarakat dalam pengelolaan wisata gastronomi berkontribusi terhadap peningkatan literasi pariwisata, rasa memiliki terhadap destinasi, serta kesiapan masyarakat dalam menghadapi dinamika pasar wisata (Yang *et al.*, 2024).

Meskipun demikian, pengembangan wisata gastronomi di tingkat desa masih menghadapi berbagai tantangan, terutama terkait keterbatasan pengetahuan masyarakat,

fragmentasi peran antaraktor, serta belum terbangunnya kerangka pengelolaan yang terintegrasi. Tanpa pendampingan yang memadai, potensi kuliner lokal sering kali berkembang secara sporadis dan belum terhubung secara sistematis dengan pengelolaan desa wisata. Studi terbaru menyoroti bahwa lemahnya integrasi antara aspek gastronomi, pariwisata, dan manajemen destinasi menjadi salah satu faktor penghambat keberlanjutan wisata berbasis komunitas (Nichifor, 2025; Ardiansyah *et al.*, 2024).

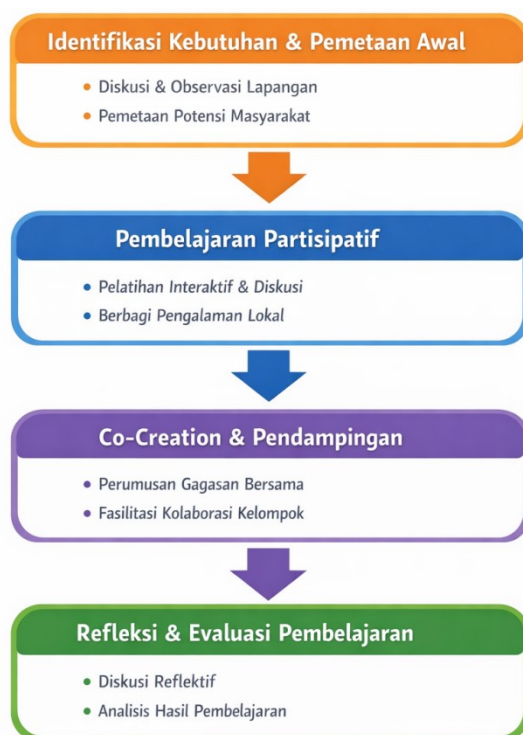
Pendekatan pengelolaan wisata gastronomi terpadu menawarkan kerangka yang memungkinkan terjadinya sinergi antara pelaku usaha kuliner, pengelola desa wisata, kelompok perempuan, dan generasi muda. Dalam perspektif pengabdian kepada masyarakat, pendekatan ini tidak diposisikan sebagai model teknokratis, melainkan sebagai proses pembelajaran kolaboratif yang mendorong masyarakat memahami peran, tanggung jawab, dan potensi kontribusinya dalam ekosistem desa wisata. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa keberhasilan pengelolaan wisata berbasis komunitas sangat ditentukan oleh kualitas proses pendampingan dan kemampuan model pengelolaan untuk beradaptasi dengan karakter sosial masyarakat setempat (Wulandari & Tirtawati, 2023; Pramono, 2025).

Desa Wisata Karangsari memiliki kekayaan kuliner lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai daya tarik wisata gastronomi. Namun, potensi tersebut belum sepenuhnya dimaknai sebagai bagian dari sistem pengelolaan desa wisata yang terpadu. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang untuk memfasilitasi proses penguatan kapasitas masyarakat melalui implementasi pengelolaan wisata gastronomi terpadu yang menekankan pada pembelajaran partisipatif, pembagian peran antarkelompok, serta penguatan kesiapan masyarakat sebagai penggerak utama destinasi. Pendekatan ini diharapkan dapat menjadi pijakan awal bagi pengembangan desa wisata berbasis kuliner lokal yang berkelanjutan dan berorientasi pada pemberdayaan masyarakat.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dirancang sebagai proses pembelajaran partisipatif yang menekankan pendampingan berkelanjutan dan penciptaan pengetahuan bersama (*co-creation*) antara tim pengabdian dan masyarakat Desa Wisata Karangsari. Pendekatan ini sejalan dengan pandangan bahwa pemberdayaan masyarakat dalam konteks

pariwisata berbasis komunitas lebih efektif ketika masyarakat diposisikan sebagai subjek pembelajaran aktif, bukan sebagai objek intervensi program (Pramono, 2025). Model pengelolaan wisata gastronomi terpadu digunakan sebagai alat fasilitasi untuk membantu masyarakat memahami keterkaitan antara potensi kuliner, pariwisata, dan pengelolaan desa wisata secara kontekstual dengan tahapan sesuai gambar 1.



Gambar 1. Metode Pelaksanaan Pendampingan Berkelanjutan dan Penciptaan Pengetahuan Bersama (*co-creation*)

1. Tahap Identifikasi Kebutuhan dan Pemetaan Awal

Tahap awal kegiatan difokuskan pada identifikasi kebutuhan dan pemetaan potensi masyarakat melalui diskusi kelompok terarah dan observasi lapangan. Proses ini bertujuan untuk menggali pemahaman awal masyarakat mengenai kuliner lokal, praktik pariwisata yang telah berjalan, serta tantangan yang dihadapi dalam pengelolaan desa wisata. Pemetaan dilakukan secara kolaboratif dengan melibatkan pelaku usaha kuliner, ibu rumah tangga, pemuda, dan pengelola desa wisata, sebagaimana direkomendasikan dalam pendekatan *community-based tourism* yang menekankan inklusivitas dan representasi kelompok sosial

(Wulandari & Tirtawati, 2023). Tahap ini menjadi dasar dalam merancang strategi pendampingan yang sesuai dengan karakteristik sosial dan vokasional masyarakat setempat.

2. Tahap Pembelajaran Partisipatif

Tahap pembelajaran dilaksanakan melalui kegiatan pelatihan interaktif yang mengintegrasikan diskusi, berbagi pengalaman, dan praktik kontekstual. Materi tidak disampaikan secara satu arah, tetapi dikembangkan melalui dialog reflektif antara fasilitator dan peserta berdasarkan pengalaman keseharian mereka. Pendekatan ini selaras dengan konsep pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) yang dinilai efektif dalam meningkatkan pemahaman dan keterlibatan masyarakat dewasa dalam program pemberdayaan (Bardolet-Puigdollers & Fusté-Forné, 2023). Fokus pembelajaran diarahkan pada pemaknaan wisata gastronomi sebagai bagian dari identitas desa, bukan sekadar aktivitas ekonomi.

3. Tahap Co-Creation dan Pendampingan

Tahap *co-creation* dilakukan dengan melibatkan peserta dalam merumuskan gagasan pengembangan wisata gastronomi sesuai dengan potensi dan kapasitas masing-masing kelompok. Pelaku usaha kuliner difasilitasi untuk mengidentifikasi peluang penguatan produk dan pengalaman wisata, sementara kelompok perempuan dan pemuda didorong untuk mengeksplorasi peran mereka dalam narasi kuliner, pelayanan, dan aktivitas pendukung desa wisata. Pendekatan *co-creation* ini sejalan dengan temuan penelitian yang menyatakan bahwa inovasi destinasi akan lebih berkelanjutan apabila dikembangkan melalui kolaborasi antara akademisi dan komunitas lokal (Long, 2024; Nichifor, 2025). Pada tahap ini, model pengelolaan wisata gastronomi terpadu berfungsi sebagai kerangka dialog, bukan sebagai objek pengujian.

4. Tahap Refleksi dan Evaluasi Pembelajaran

Evaluasi kegiatan difokuskan pada proses pembelajaran dan transformasi pemahaman masyarakat, bukan pada pengujian efektivitas model secara kuantitatif. Refleksi dilakukan melalui pengisian kuesioner dan diskusi evaluatif untuk menggambarkan dinamika pembelajaran, perubahan cara pandang, serta kesiapan masyarakat dalam berperan pada pengelolaan wisata gastronomi desa. Pendekatan reflektif ini sejalan dengan praktik evaluasi program pengabdian yang menekankan pembelajaran sosial dan perubahan kapasitas sebagai luaran utama kegiatan (Ardiansyah *et al.*, 2024).

5. Pendekatan Analisis

Data hasil refleksi dianalisis secara deskriptif untuk memberikan gambaran mengenai proses transformasi kapasitas masyarakat selama kegiatan berlangsung. Analisis diarahkan pada pemaknaan perubahan pemahaman peran, kesiapan kolaborasi antarkelompok, serta potensi keberlanjutan pengelolaan wisata gastronomi desa. Hasil analisis disajikan dalam bentuk narasi praksis yang menekankan pengalaman lapangan dan pembelajaran masyarakat sebagai kontribusi utama kegiatan pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Dinamika Pembelajaran Masyarakat dalam Pengelolaan Wisata Gastronomi

Pelaksanaan kegiatan pendampingan menunjukkan bahwa proses pembelajaran masyarakat berlangsung secara bertahap dan kontekstual. Pada tahap awal, sebagian besar peserta masih memaknai kuliner lokal sebagai aktivitas domestik atau usaha ekonomi skala kecil yang berdiri sendiri, terpisah dari sistem pengelolaan desa wisata. Melalui diskusi dan refleksi bersama, peserta mulai memahami bahwa gastronomi memiliki keterkaitan erat dengan narasi budaya, pengalaman wisata, dan citra destinasi. Proses ini sejalan dengan pandangan bahwa pembelajaran masyarakat dalam konteks pariwisata berbasis komunitas lebih efektif ketika berangkat dari pengalaman keseharian dan praktik yang telah dikenal oleh masyarakat (Keawchaoon & Kongprame, 2024).

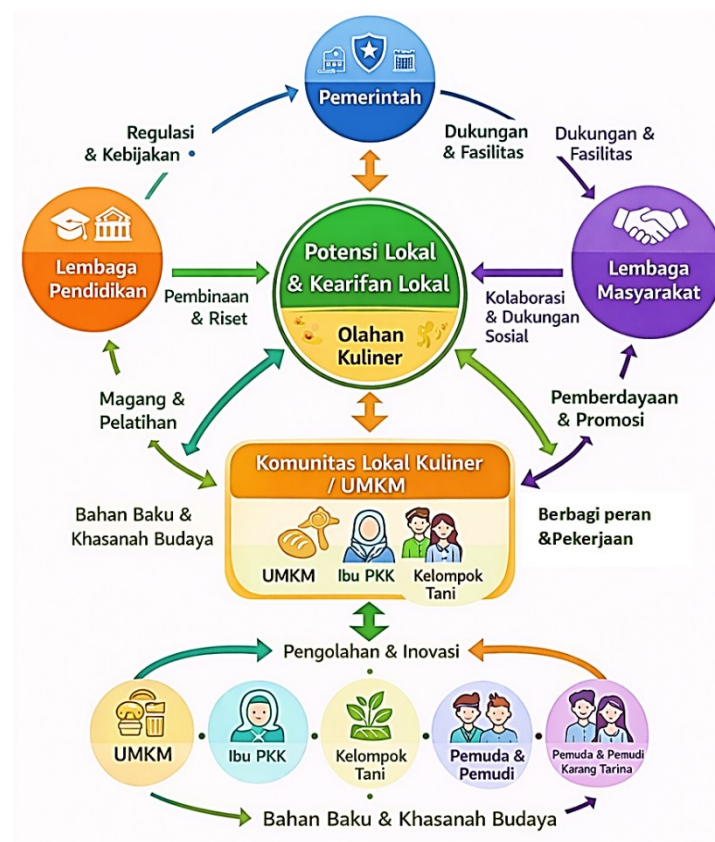
Pendekatan pembelajaran partisipatif memungkinkan terjadinya pertukaran pengetahuan antarpeserta lintas kelompok. Pelaku usaha kuliner tidak hanya berbagi pengalaman produksi dan pemasaran, tetapi juga mulai melihat perannya sebagai bagian dari pengalaman wisata yang lebih luas. Sementara itu, kelompok ibu rumah tangga dan pemuda menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap potensi kuliner sebagai medium cerita lokal dan identitas desa. Dinamika ini memperkuat temuan bahwa wisata gastronomi dapat berfungsi sebagai ruang pembelajaran sosial yang mendorong kolaborasi dan saling penguatan antarpelaku lokal (Sosa *et al*, 2021).

2. Transformasi Cara Pandang dan Peran Kelompok Sasaran

Salah satu capaian penting dari proses pendampingan adalah terjadinya transformasi cara pandang masyarakat terhadap peran masing-masing kelompok dalam pengelolaan desa

wisata yang dapat dilihat pada gambar 2. Pelaku usaha kuliner mulai memosisikan dirinya tidak hanya sebagai produsen makanan, tetapi sebagai aktor utama dalam menciptakan pengalaman wisata gastronomi. Kelompok perempuan menunjukkan peran signifikan dalam penguatan narasi kuliner dan praktik pelayanan, sementara pemuda mulai melihat peluang keterlibatan dalam aktivitas pendukung seperti promosi dan pengemasan pengalaman wisata.

Transformasi ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat tidak selalu ditandai oleh peningkatan keterampilan teknis semata, tetapi juga oleh perubahan pemahaman peran dan relasi antarkelompok. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian yang menekankan bahwa keberhasilan program pemberdayaan berbasis pariwisata sangat ditentukan oleh kemampuan masyarakat dalam membangun kesadaran kolektif dan pembagian peran yang adaptif (Pramono, 2025; Wafom, 2025).



Gambar 2. Skema Mapping Terpadu Gastronomi Pariwisata Lokal

3. Model Pengelolaan Terpadu sebagai Alat Fasilitasi Pembelajaran

Dalam kegiatan ini, model pengelolaan wisata gastronomi terpadu tidak diposisikan sebagai formula baku yang harus diikuti, melainkan sebagai alat bantu fasilitasi untuk memetakan hubungan antara gastronomi, pariwisata, dan pengelolaan desa. Model tersebut digunakan sebagai media diskusi untuk membantu peserta memahami alur kerja, titik temu antarkelompok, serta potensi kolaborasi yang dapat dikembangkan. Pendekatan ini memungkinkan masyarakat untuk menafsirkan dan menyesuaikan konsep pengelolaan sesuai dengan kondisi sosial dan kapasitas lokal.

Pendekatan fasilitatif semacam ini dinilai lebih relevan dalam konteks pengabdian kepada masyarakat dibandingkan pendekatan model uji, karena memberikan ruang bagi adaptasi dan kreativitas lokal. Studi terbaru menegaskan bahwa model pengelolaan destinasi yang bersifat fleksibel dan kontekstual lebih berpeluang mendorong keberlanjutan dibandingkan model yang bersifat teknokratis dan *top-down* (Theodora *et al.*, 2024; Long, 2024).

4. Implikasi bagi Pengembangan Desa Wisata Berbasis Terapan

Hasil refleksi pembelajaran menunjukkan bahwa pendekatan wisata gastronomi terpadu memiliki implikasi strategis bagi pengembangan desa wisata berbasis terapan pada tabel 1. Proses pendampingan tidak hanya meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap konsep wisata gastronomi, tetapi juga memperkuat kesiapan mereka dalam mengelola potensi kuliner sebagai bagian dari sistem destinasi. Hal ini penting dalam konteks *experiential learning*, yang menekankan keterkaitan antara pengetahuan, keterampilan, dan praktik nyata di lapangan.

Tabel 1. Implikasi bagi Pengembangan Desa Wisata Karangsari

Aspek Pengembangan	Implikasi Bagi Desa Wisata Karangsari	Rincian dan Dampak Terapan
Pemanfaatan Potensi Alam & Atraksi Baru	Diversifikasi paket wisata dengan gastronomi sebagai add-on experience.	Menggabungkan kuliner lokal dengan objek wisata alam (mis. Tangkil Cliff) untuk meningkatkan durasi kunjungan dan nilai tambah pengalaman wisata. Pengunjung tidak hanya menikmati pemandangan tetapi juga pengalaman kuliner khas desa.

Inovasi Fasilitas Wisata Desa	Peningkatan fasilitas pendukung untuk wisatawan, termasuk area kuliner dan ruang edukasi.	Fasilitas seperti kafe desa, area demonstrasi masak tradisional, dan tempat bersantai dapat meningkatkan kenyamanan wisatawan serta peluang pemasaran bagi pelaku UMKM kuliner.
Partisipasi Masyarakat & UMKM Lokal	Peningkatan peran UMKM dalam supply chain gastronomi pariwisata.	UMKM kuliner dapat berkolaborasi dengan kelompok pelaku wisata lain untuk penyediaan produk makanan lokal, souvenir, dan pengalaman interaktif (misalnya demo masak). Ini juga membuka ruang pemasaran melalui jaringan wisata desa.
Penguatan Kelembagaan Desa	Kelembagaan seperti Pokdarwis atau kelompok komunitas kuliner sebagai penggerak operasional.	Kelembagaan terpadu membantu koordinasi antara kelompok tani, ibu PKK, dan pemuda dalam pengembangan produk kuliner, pembagian peran, serta pengelolaan daya tarik wisata. Ini memperkuat kemandirian operasional desa.
Peran Pemerintah Desa & Dana Desa	Optimalisasi alokasi dana desa untuk pengembangan fasilitas pendukung wisata gastronomi.	Penyediaan fasilitas dasar seperti tempat demo memasak, signage kuliner khas, dan penataan area pasar desa akan menarik wisatawan dan mendukung ekonomi lokal.
Promosi dan Branding Desa Wisata Kuliner	Pengembangan narasi pemasaran yang terintegrasi antara atraksi alam, budaya, dan kuliner.	Strategi promosi yang menonjolkan kuliner tradisional sebagai bagian dari destination branding memperluas daya tarik bagi pasar lebih luas (lokal hingga luar daerah).
Kapasitas Pelatihan & Transfer Pengetahuan	Pelatihan bagi kelompok masyarakat dalam standar pelayanan, pengolahan makanan, dan pemasaran digital.	Kegiatan pembelajaran terapan akan meningkatkan kesiapan masyarakat untuk berinteraksi dengan wisatawan sekaligus menjaga kualitas produk kuliner yang dihasilkan.

Pendekatan berbasis learning process dan *co-creation* juga membuka peluang keberlanjutan program, karena masyarakat tidak bergantung pada intervensi eksternal semata. Sebaliknya, mereka didorong untuk terus belajar, beradaptasi, dan mengembangkan inisiatif secara mandiri. Temuan ini mendukung pandangan bahwa pengabdian kepada masyarakat yang efektif adalah yang mampu menumbuhkan kapasitas reflektif dan kemandirian komunitas dalam jangka panjang (Turgarini *et al.*, 2025; Keawchaoon & Kongprame, 2024).

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Wisata Karangsari menunjukkan bahwa wisata gastronomi dapat berfungsi sebagai instrumen pembelajaran sosial yang efektif untuk memperkuat kapasitas masyarakat dalam mengelola potensi desa wisata. Pendekatan pendampingan berbasis proses pembelajaran dan *co-creation* memungkinkan masyarakat memahami keterkaitan antara kuliner lokal, pariwisata, dan pengelolaan destinasi secara lebih utuh dan kontekstual. Proses ini tidak hanya meningkatkan pemahaman konseptual, tetapi juga mendorong perubahan cara pandang masyarakat terhadap peran dan kontribusi masing-masing kelompok dalam ekosistem desa wisata.

Model pengelolaan wisata gastronomi terpadu yang digunakan dalam kegiatan ini berfungsi sebagai alat fasilitasi pembelajaran, bukan sebagai model teknis yang bersifat kaku. Melalui pendekatan tersebut, masyarakat mampu mengidentifikasi potensi kolaborasi, membangun kesadaran kolektif, serta menumbuhkan kesiapan untuk mengembangkan wisata gastronomi secara berkelanjutan. Pelaku usaha kuliner muncul sebagai aktor utama penggerak kegiatan, dengan dukungan signifikan dari kelompok perempuan dan usia produktif, yang berperan penting dalam penguatan narasi, pelayanan, dan dinamika pembelajaran komunitas.

Secara keseluruhan, kegiatan ini menegaskan bahwa keberhasilan pengabdian kepada masyarakat tidak semata-mata diukur dari capaian jangka pendek, tetapi dari kemampuan program dalam memfasilitasi proses belajar, refleksi, dan transformasi kapasitas masyarakat. Pendekatan wisata gastronomi terpadu berbasis vokasi terbukti relevan untuk memperkuat kemandirian desa wisata berbasis kuliner lokal.

REKOMENDASI

Berdasarkan hasil dan refleksi pelaksanaan kegiatan, beberapa rekomendasi dapat diajukan untuk menjamin keberlanjutan program. Pertama, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada penguatan kelembagaan desa wisata, khususnya dalam membangun mekanisme koordinasi antarpelaku kuliner, pengelola wisata, dan kelompok pendukung lainnya. Pendampingan ini penting untuk menjaga kesinambungan praktik kolaboratif yang telah terbentuk selama kegiatan.

Kedua, pengembangan wisata gastronomi di Desa Karangsari perlu diarahkan pada pembentukan pengalaman wisata berbasis narasi lokal yang konsisten dan autentik. Hal ini dapat dilakukan melalui integrasi cerita kuliner, praktik tradisional, dan aktivitas wisata edukatif yang melibatkan masyarakat secara langsung. Pendekatan ini tidak hanya memperkuat daya tarik destinasi, tetapi juga menjaga keberlanjutan nilai budaya dan sosial desa.

Ketiga, keterlibatan institusi pendidikan vokasi perlu diperkuat sebagai mitra strategis dalam pengembangan kapasitas masyarakat. Kolaborasi berkelanjutan antara perguruan tinggi dan desa wisata dapat difokuskan pada pengembangan keterampilan praktis, inovasi produk kuliner, serta peningkatan kualitas layanan wisata berbasis kebutuhan lapangan.

Keempat, program serupa direkomendasikan untuk direplikasi di desa wisata lain dengan menyesuaikan konteks sosial, budaya, dan potensi lokal masing-masing wilayah. Model pengelolaan wisata gastronomi terpadu hendaknya tetap diperlakukan sebagai kerangka fasilitasi yang fleksibel, sehingga masyarakat memiliki ruang untuk berinovasi dan mengembangkan solusi sesuai dengan kapasitas dan dinamika lokal. Pengabdian kepada masyarakat berbasis wisata gastronomi tidak hanya berkontribusi pada pengembangan destinasi, tetapi juga menjadi sarana strategis untuk membangun pembelajaran berkelanjutan dan pemberdayaan masyarakat desa wisata.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, I., Muntasib, E. K. S., & Soekmadi, R. (2024). A systematic literature review of competitive strategies for Indonesian tourist villages. *E-Journal of Tourism*, 12(1).
<https://doi.org/10.24922/eot.v12i1.123644>
- Bardolet-Puigdollers, M., & Fusté-Forné, F. (2023). A sustainable future for food tourism: Cooking classes and culinary narratives. *Gastronomy*, 3(2), 45–59.
<https://doi.org/10.3390/gastronomy1010004>
- Kalenyuk Pivarski, B. (2024). Gastronomy as a predictor of tourism development. *Sustainability*, 16(9), 7654.
<https://doi.org/10.3390/su162410834>
- Keawchaoon, K., & Kongprame, N. (2024). Strategies to develop wellness and gastronomy tourism by communities. *Rajapark Journal*, 18(61), 114–127.
<https://so05.tci-thaijo.org/index.php/RJPJ/article/view/272352>
- Long, B. (2024). Factors influencing the sustainability of food tourism. *Sustainability*, 16(12), 10022. <https://doi.org/10.3390/su162210027>
- Nichifor, B. (2025). Drivers, barriers, and innovations in sustainable food consumption. *Sustainability*, 17(3), 3441.
<https://doi.org/10.3390/su17052233>
- Pramono, R. (2025). Community empowerment and resilience in rural Indonesia. *Social Sciences*, 14(1), 98–112.
<https://doi.org/10.3390/tourhosp6040210>
- Sosa, M., Aulet, S., & Mundet, L. (2021). Community-based tourism through food: A proposal of sustainable tourism indicators for isolated and rural destinations in Mexico. *Sustainability*, 13(12), 6693. <https://doi.org/10.3390/su13126693>
- Theodora, P., Antonia, K., Pelagia, M., & Spyros, N. (2024). From an integrated tourism model to a place branding strategy. In *Strategic Innovative Marketing and Tourism* (pp. 995–1004). Springer.
https://doi.org/10.1007/978-3-031-51038-0_107
- Turgarini, D., Setyorini, H. H. P., Kusumah, A., Ningsih, C., & Wiriadi, R. T. (2025). Digital-based sustainable gastronomic heritage educational tourism. *Journal of Gastronomy Tourism*, 12(1), 1–10.
<https://doi.org/10.31940/gastur.v12i1.85341>
- Wafom, Z. I. (2025). Community-based tourism management in Southwest Papua Province. *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*.
https://doi.org/10.2991/978-94-6463-791-5_91