

## Penguatan Pengalaman Belajar Pelaku UMKM melalui Pelatihan Tata Hidang dan Inovasi Minuman Lokal untuk Mendukung *Coffee Shop* Berkelanjutan di Kabupaten Pinrang

Muh Arif<sup>1\*</sup>, Andi Hasbi<sup>2</sup>, Muh. Arifin<sup>3</sup>, Rita<sup>4</sup>

<sup>1234</sup>Prodi Tata Hidang, Jurusan Perjalanan, Politeknik Pariwisata Makassar

Jl. Gunung Rinjani Kota Mandiri Tanjung Bunga · Makassar, Sulawesi Selatan. 90224

\*Corresponding Author: [muharif@poltekparmakassar.ac.id](mailto:muharif@poltekparmakassar.ac.id)

Received: Oktober, 2025

Accepted: Maret, 2026

Published: Juni, 2026

### Abstract

*Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) and coffee shop operators play a strategic role in supporting culinary tourism development by providing high-quality products and services. However, many local entrepreneurs still face challenges related to food and beverage service skills, product presentation, and innovation in developing locally based beverages, which may affect their business competitiveness. This community service program aimed to strengthen participants' learning experiences and enhance their competencies in food and beverage service as well as local beverage innovation to support sustainable culinary tourism in Pinrang Regency, South Sulawesi. The program was conducted on July 7, 2025, involving MSME owners and coffee shop operators as participants. The activities employed experiential learning methods, including workshops, demonstrations, hands-on practice, local beverage innovation training, and discussion sessions. Training materials focused on hospitality service standards, beverage presentation techniques, standardized beverage recipes, and the development of innovative drinks utilizing local ingredients such as coffee, pineapple, mango, and passion fruit. The results demonstrated that participants were able to apply professional food and beverage service techniques, understand the importance of standardized recipes, and develop innovative beverage products, including specialty coffee drinks, herbal-infused beverages, and local mocktails. Furthermore, the program enhanced participants' awareness of the importance of product innovation and service quality in increasing business competitiveness. The activities also facilitated networking and collaboration among local entrepreneurs, contributing to the development of a stronger culinary tourism ecosystem in Pinrang Regency. This community engagement initiative highlights that experiential learning-based training can effectively improve the capacity of local entrepreneurs while supporting the development of sustainable culinary tourism through innovation, service excellence, and the utilization of local resources.*

**Keywords:** *experiential learning, food and beverage service, local beverage innovation, MSMEs, sustainable culinary tourism.*

### Abstrak

*Pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) serta pengelola coffee shop memiliki peran strategis dalam mendukung pengembangan pariwisata kuliner melalui penyediaan produk dan layanan yang berkualitas. Namun, masih terdapat keterbatasan keterampilan dalam tata hidangan dan inovasi produk minuman yang berdampak pada daya saing usaha. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk memperkuat pengalaman belajar dan meningkatkan kompetensi pelaku UMKM melalui pelatihan*

*tata hidangan dan inovasi minuman lokal guna mendukung pariwisata kuliner berkelanjutan di Kabupaten Pinrang. Kegiatan dilaksanakan pada tanggal 7 Juli 2025 dengan melibatkan pemilik UMKM dan pengelola coffee shop sebagai peserta. Metode yang digunakan meliputi workshop, demonstrasi, praktik langsung, pelatihan inovasi minuman berbasis bahan lokal, serta diskusi dan sharing session. Materi pelatihan mencakup standar tata hidangan industri pariwisata, teknik penyajian minuman, pengembangan resep minuman berbasis kopi lokal, nenas, mangga, dan markisa, serta penguatan kreativitas dalam pengembangan produk kuliner. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mampu mempraktikkan teknik tata hidangan yang lebih profesional, memahami pentingnya standar resep dalam usaha minuman, serta menghasilkan berbagai inovasi produk berbasis bahan lokal seperti minuman kopi kreasi, infused herbal drink, dan mocktail lokal. Selain itu, kegiatan ini memperluas wawasan peserta mengenai pentingnya inovasi produk dan kualitas pelayanan dalam meningkatkan daya saing usaha. Program ini juga mendorong terbentuknya jejaring kolaborasi antar pelaku UMKM yang berpotensi memperkuat pengembangan pariwisata kuliner di Kabupaten Pinrang. Kegiatan pengabdian ini membuktikan bahwa pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman mampu meningkatkan kapasitas pelaku usaha sekaligus mendukung pengembangan pariwisata kuliner yang berkelanjutan.*

**Kata Kunci:** pengalaman belajar, tata hidangan, inovasi minuman lokal, UMKM, pariwisata kuliner berkelanjutan.

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata kuliner telah berkembang menjadi salah satu komponen penting dalam industri pariwisata modern karena mampu menghadirkan pengalaman autentik yang menghubungkan wisatawan dengan budaya lokal, tradisi masyarakat, dan identitas suatu destinasi. Dalam konteks pembangunan pariwisata berkelanjutan, kuliner tidak lagi diposisikan sekadar sebagai kebutuhan pendukung perjalanan, tetapi telah menjadi daya tarik utama yang berkontribusi terhadap peningkatan kunjungan wisatawan, penciptaan lapangan kerja, serta penguatan ekonomi lokal. Keberhasilan pengembangan pariwisata kuliner sangat dipengaruhi oleh kualitas produk dan layanan yang diberikan oleh pelaku usaha, khususnya usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang menjadi aktor utama dalam rantai nilai industri kuliner (Stone et al., 2021).

Dari perspektif manajemen sumber daya manusia pariwisata, kualitas pelayanan merupakan faktor yang menentukan kepuasan pelanggan dan keberlanjutan usaha. Industri makanan dan minuman (food and beverage service) menuntut pelaku usaha tidak hanya memiliki kemampuan menghasilkan produk yang baik, tetapi juga keterampilan dalam tata hidangan (food and beverage service) yang memenuhi standar pelayanan industri perhotelan dan pariwisata. Penelitian Kim dan Jang (2023) menunjukkan bahwa kualitas penyajian produk, kompetensi pelayanan, dan pengalaman pelanggan memiliki pengaruh signifikan terhadap loyalitas konsumen dalam industri kuliner. Oleh karena itu, peningkatan kapasitas sumber daya manusia menjadi kebutuhan mendasar bagi pelaku UMKM agar mampu beradaptasi dengan tuntutan pasar yang semakin kompetitif.

Selain kualitas pelayanan, inovasi produk menjadi faktor penting dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. Tren wisata saat ini menunjukkan bahwa wisatawan cenderung mencari pengalaman gastronomi yang unik dan berbasis pada karakteristik lokal suatu daerah. Kondisi tersebut membuka peluang bagi pelaku UMKM untuk mengembangkan produk makanan dan minuman berbasis sumber daya lokal sebagai bagian dari strategi diferensiasi produk. Menurut Ellis et al. (2018), pengembangan produk kuliner berbasis bahan lokal mampu memperkuat identitas

destinasi sekaligus meningkatkan nilai ekonomi masyarakat setempat. Dalam konteks Kabupaten Pinrang, keberadaan kopi lokal, buah nenas, mangga, markisa, serta berbagai hasil pertanian lainnya merupakan sumber daya yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk minuman inovatif yang bernilai jual tinggi.

Kabupaten Pinrang merupakan salah satu daerah di Sulawesi Selatan yang memiliki potensi pengembangan pariwisata kuliner yang cukup besar. Pertumbuhan UMKM kuliner dan coffee shop dalam beberapa tahun terakhir menunjukkan adanya peningkatan minat masyarakat terhadap sektor usaha makanan dan minuman. Namun demikian, perkembangan tersebut belum sepenuhnya diikuti oleh peningkatan kapasitas sumber daya manusia yang memadai. Berdasarkan hasil studi awal dan analisis kebutuhan yang dilaksanakan pada tanggal 26–29 Juni 2025 melalui observasi lapangan, wawancara dengan pelaku UMKM, pengelola coffee shop, dan koordinasi dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang, teridentifikasi beberapa permasalahan utama yang memerlukan intervensi melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat.

Permasalahan pertama adalah masih rendahnya pemahaman pelaku usaha mengenai standar tata hidang yang sesuai dengan praktik industri pariwisata. Sebagian besar pelaku usaha masih menerapkan teknik penyajian secara konvensional berdasarkan pengalaman pribadi tanpa mengacu pada standar pelayanan yang terstruktur. Kondisi ini berpotensi memengaruhi kualitas pengalaman pelanggan dan citra usaha kuliner yang mereka kelola.

Permasalahan kedua adalah terbatasnya kemampuan pelaku usaha dalam mengembangkan inovasi minuman berbasis bahan baku lokal. Hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa sebagian besar menu minuman yang ditawarkan masih bersifat umum dan belum memanfaatkan potensi lokal Kabupaten Pinrang secara optimal. Padahal, bahan baku seperti kopi lokal, nenas, mangga, dan markisa memiliki peluang untuk dikembangkan menjadi produk unggulan yang dapat memperkuat identitas kuliner daerah. Temuan ini sejalan dengan penelitian Björk dan Kauppinen-Räsänen (2019) yang menegaskan bahwa inovasi gastronomi berbasis sumber daya lokal dapat meningkatkan daya tarik destinasi dan memperluas pengalaman wisatawan.

Permasalahan ketiga adalah belum tersedianya standar resep (standard recipe) yang dapat digunakan sebagai acuan dalam produksi minuman. Akibatnya, kualitas rasa dan penyajian produk sering kali tidak konsisten. Dalam industri makanan dan minuman, standardisasi resep merupakan bagian penting dari manajemen mutu yang berfungsi menjaga konsistensi produk, efisiensi penggunaan bahan baku, dan kepuasan pelanggan (Walker, 2021).

Permasalahan keempat adalah masih terbatasnya jejaring kolaborasi antar pelaku UMKM kuliner di Kabupaten Pinrang. Hasil wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha menjalankan bisnis secara individual dan belum memiliki wadah yang memungkinkan terjadinya pertukaran pengetahuan, pengalaman, maupun pengembangan produk secara kolektif. Padahal, kolaborasi antar pelaku usaha merupakan salah satu faktor penting dalam membangun ekosistem pariwisata kuliner yang berkelanjutan (Okumus et al., 2018).

Berdasarkan hasil identifikasi kebutuhan tersebut, Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata Makassar bekerja sama dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang menyelenggarakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa pelatihan tata

hidang dan inovasi minuman lokal bagi pelaku UMKM dan coffee shop. Program ini dirancang untuk meningkatkan kompetensi teknis peserta dalam bidang pelayanan makanan dan minuman, memperkuat kreativitas dalam pengembangan produk berbasis potensi lokal, serta membangun jejaring kolaborasi yang dapat mendukung pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan di Kabupaten Pinrang. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya berorientasi pada peningkatan keterampilan individu, tetapi juga diarahkan pada penguatan kapasitas sumber daya manusia sebagai fondasi utama pembangunan destinasi kuliner yang berdaya saing dan berkelanjutan..

## 2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Kegiatan Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan pada tanggal 7 Juli 2025 di Kabupaten Pinrang dengan melibatkan pelaku UMKM dan pengelola coffee shop sebagai peserta. Sebelum pelaksanaan kegiatan, tim melakukan studi awal dan analisis kebutuhan pada tanggal 26–29 Juni 2025 melalui observasi lapangan, wawancara awal, dan koordinasi dengan Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang. Hasil analisis kebutuhan menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih menghadapi keterbatasan dalam penerapan standar tata hidang, pengembangan inovasi minuman berbasis bahan lokal, serta penyusunan standard recipe yang diperlukan untuk menjaga konsistensi kualitas produk dan pelayanan. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, tim menyusun program pelatihan yang berfokus pada peningkatan kompetensi tata hidang dan inovasi minuman lokal sebagai upaya mendukung pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan.

Kegiatan pelatihan menggunakan pendekatan *experiential learning* yang menekankan proses pembelajaran melalui pengalaman langsung, refleksi, dan praktik aplikatif (Kolb, 2015). Metode pelaksanaan meliputi workshop, demonstrasi, praktik tata hidang, pelatihan inovasi minuman berbasis kopi lokal, nenas, mangga, dan markisa, serta diskusi dan *sharing session*. Untuk mengevaluasi dampak kegiatan, penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik wawancara semi-terstruktur terhadap peserta yang dipilih secara purposif. Wawancara dilakukan setelah kegiatan selesai untuk menggali pengalaman belajar peserta, persepsi terhadap materi pelatihan, manfaat yang dirasakan, serta perubahan pengetahuan dan keterampilan yang diperoleh selama mengikuti kegiatan. Data hasil wawancara dianalisis menggunakan teknik analisis tematik (*thematic analysis*) sebagaimana dikemukakan oleh Braun dan Clarke (2006), melalui tahapan pengkodean, identifikasi tema, interpretasi makna, dan penarikan kesimpulan. Pendekatan ini dipilih karena mampu memberikan pemahaman yang lebih mendalam mengenai pengalaman peserta dan dampak pelatihan terhadap pengembangan kapasitas pelaku UMKM di bidang tata hidang dan inovasi minuman lokal

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 3.1 Proses Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan oleh Program Studi Tata Hidang Politeknik Pariwisata Makassar di Kabupaten Pinrang berlangsung secara partisipatif dengan melibatkan pelaku UMKM dan pengelola *coffee shop*. Kegiatan difokuskan pada peningkatan keterampilan tata hidang dan inovasi minuman lokal melalui

pendekatan *experiential learning*, yaitu pembelajaran yang menempatkan peserta sebagai pelaku utama dalam proses belajar melalui pengalaman langsung. Selama kegiatan berlangsung, peserta tidak hanya menerima materi secara teoritis, tetapi juga terlibat aktif dalam demonstrasi, praktik, diskusi, dan evaluasi produk yang dikembangkan bersama tim pelaksana.



Gambar 1. Demonstrasi Pembuatan Minuman Berbasis Potensi Lokal

Gambar 1 menunjukkan peserta mengikuti demonstrasi pembuatan minuman berbasis kopi lokal dan buah-buahan daerah dengan pendampingan narasumber. Demonstrasi menjadi tahap awal pembelajaran yang memperkenalkan peserta pada teknik pengolahan dan penyajian minuman yang sesuai dengan standar industri makanan dan minuman. Melalui proses observasi langsung, peserta memperoleh pemahaman mengenai pentingnya kombinasi antara kualitas bahan baku, teknik pengolahan, dan estetika penyajian dalam menciptakan pengalaman konsumsi yang bernilai bagi pelanggan.

Pada sesi praktik, peserta diberikan kesempatan untuk mengembangkan produk minuman berbasis kopi, nenas, mangga, dan markisa yang merupakan komoditas potensial di Kabupaten Pinrang. Peserta secara aktif mencoba berbagai formulasi resep dan teknik penyajian yang didampingi oleh tim dosen dan mahasiswa Program Studi Tata Hidang.



Gambar 2. Praktik Tata Hidang dan Penyusunan Standard Recipe oleh Narasumber dan Mahasiswa

Peserta melakukan praktik penyajian minuman dan penyusunan resep terstandar dengan pendampingan tim pelaksana. Kegiatan praktik memungkinkan peserta memperoleh pengalaman belajar yang bersifat aplikatif. Proses ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga membangun pemahaman mengenai pentingnya konsistensi produk melalui penerapan \*standard recipe\* sebagai bagian dari pengendalian mutu usaha kuliner. Selain praktik teknis, kegiatan juga menghadirkan ruang diskusi antara peserta, akademisi, dan pemerintah daerah mengenai peluang pengembangan pariwisata kuliner berbasis potensi lokal.



Gambar 3. Evaluasi Produk dan Interaksi dengan Pemangku Kepentingan

Peserta mempresentasikan hasil praktik dan memperoleh masukan dari narasumber serta perwakilan pemerintah daerah. Gambar 3 menunjukkan Kepala Dinas

Pariwisata Kabupaten Pinrang mencoba hasil praktik para peserta. Dokumentasi ini menunjukkan bahwa proses pembelajaran tidak berhenti pada praktik, tetapi dilanjutkan dengan refleksi dan evaluasi. Keterlibatan pemerintah daerah dalam kegiatan memberikan penguatan bahwa peningkatan kualitas sumber daya manusia merupakan bagian penting dalam strategi pengembangan pariwisata daerah.

Hasil wawancara menunjukkan bahwa pelatihan memberikan pengalaman belajar yang bermakna bagi peserta. Sebagian besar peserta menyatakan bahwa kegiatan ini memberikan pengetahuan baru yang sebelumnya belum pernah mereka peroleh dalam menjalankan usaha kuliner.

Salah satu peserta (P-01), pemilik *coffee shop*, mengungkapkan:

*"Saya baru memahami bahwa penyajian minuman tidak hanya soal rasa, tetapi juga tampilan dan cara pelayanan. Pelatihan ini membuka wawasan saya tentang standar yang biasa diterapkan di industri perhotelan dan restoran."*

Pernyataan tersebut menunjukkan adanya perubahan cara pandang peserta terhadap pentingnya kualitas pelayanan sebagai bagian dari pengalaman pelanggan.

Peserta lain (P-02) menyatakan:

*"Selama ini kami hanya menjual produk yang umum. Setelah pelatihan, saya mendapatkan ide untuk mengembangkan minuman berbahan markisa dan kopi lokal yang bisa menjadi ciri khas usaha kami."*

Temuan ini menunjukkan bahwa pelatihan berhasil mendorong kreativitas peserta dalam memanfaatkan bahan baku lokal sebagai sumber inovasi produk.

Menurut peserta P-03:

*"Bagian yang paling bermanfaat adalah belajar membuat resep yang terukur. Sekarang saya memahami bagaimana menjaga rasa produk tetap konsisten walaupun dibuat oleh orang yang berbeda."*

Sementara itu, peserta P-04 menyoroti manfaat praktik langsung:

*"Belajar sambil praktik membuat kami lebih cepat memahami materi dibanding hanya mendengarkan penjelasan. Kami bisa langsung mencoba dan memperbaiki kesalahan saat itu juga."*

Peserta P-05 menyampaikan:

*"Saya menjadi lebih percaya diri untuk menawarkan produk baru kepada pelanggan karena sudah memahami teknik penyajiannya."*

Peserta P-06 menambahkan:

*“Diskusi dengan peserta lain memberikan banyak inspirasi dan pengalaman baru yang bisa diterapkan dalam usaha kami.”*

Sedangkan peserta P-07 menyatakan:

*“Kegiatan seperti ini sangat dibutuhkan UMKM karena memberikan pengetahuan yang praktis dan sesuai dengan kebutuhan usaha kami.”*

Dari perspektif kebijakan, Kepala Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang (KD-01) menyampaikan:

*“Pengembangan pariwisata tidak hanya bergantung pada destinasi wisata, tetapi juga pada kualitas layanan dan produk yang ditawarkan kepada wisatawan. Pelatihan seperti ini menjadi investasi penting dalam meningkatkan kapasitas pelaku UMKM agar mampu bersaing dan menghadirkan identitas kuliner khas Pinrang.”*

Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa pemerintah daerah memandang peningkatan kompetensi pelaku usaha sebagai bagian dari strategi penguatan ekosistem pariwisata daerah. Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan berhasil meningkatkan pengalaman belajar peserta, memperkuat keterampilan tata hidangan, mendorong inovasi produk berbasis potensi lokal, serta membangun kesadaran mengenai pentingnya kualitas pelayanan dalam mendukung pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan di Kabupaten Pinrang.

### 3.2 Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelatihan tata hidangan dan inovasi minuman lokal mampu menjawab kebutuhan yang telah teridentifikasi pada tahap analisis kebutuhan tanggal 26–29 Juni 2025. Sebelum pelatihan, sebagian besar peserta masih mengandalkan pengalaman kerja secara informal dalam mengelola usaha, sehingga belum memahami pentingnya standar pelayanan, konsistensi produk, dan inovasi berbasis potensi lokal. Pengalaman belajar yang diperoleh selama kegiatan memperlihatkan bahwa peserta mulai memahami hubungan antara kualitas pelayanan, penyajian produk, dan kepuasan pelanggan. Temuan ini menunjukkan bahwa penguatan kompetensi sumber daya manusia merupakan faktor fundamental dalam meningkatkan daya saing usaha kuliner. Dari perspektif manajemen sumber daya manusia, peningkatan kompetensi teknis dan pelayanan menjadi investasi yang dapat meningkatkan kualitas pengalaman pelanggan sekaligus memperkuat keberlanjutan usaha (Noe et al., 2014; Kim & Jang, 2023).

Temuan penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian Junaid, Ilham, dan Saharuna (2022) yang menjelaskan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman dan interpretasi mampu meningkatkan pemahaman peserta terhadap materi yang dipelajari. Selama pelatihan, peserta tidak hanya menerima pengetahuan melalui ceramah, tetapi juga memperoleh pengalaman langsung melalui demonstrasi, praktik, dan refleksi terhadap



hasil kerja mereka. Kondisi tersebut sesuai dengan konsep *experiential learning* yang menempatkan pengalaman sebagai sumber utama pembelajaran (Kolb, 2015). Wawancara menunjukkan bahwa sebagian besar peserta menganggap praktik langsung sebagai bagian yang paling berkesan karena memberikan kesempatan untuk menghubungkan teori dengan kebutuhan nyata dalam usaha yang mereka jalankan. Dengan demikian, keberhasilan kegiatan tidak hanya terletak pada transfer pengetahuan, tetapi juga pada proses transformasi pengalaman menjadi kompetensi yang dapat diterapkan dalam konteks kerja.

Dari sisi inovasi produk, kegiatan ini berhasil mendorong peserta untuk melihat potensi bahan lokal sebagai sumber keunggulan kompetitif. Sebelum pelatihan, sebagian besar menu minuman yang ditawarkan peserta masih bersifat umum dan belum mencerminkan karakteristik lokal Kabupaten Pinrang. Setelah mengikuti pelatihan, peserta mulai mengembangkan gagasan mengenai pemanfaatan kopi lokal, nenas, mangga, dan markisa sebagai bahan dasar produk inovatif. Temuan ini mendukung penelitian Ellis et al. (2018) yang menyatakan bahwa produk kuliner berbasis sumber daya lokal memiliki kemampuan untuk memperkuat identitas destinasi wisata. Hasil ini juga sejalan dengan penelitian Junaid, Salam, dan Salim (2019) yang menunjukkan bahwa pengembangan produk berbasis potensi lokal dapat meningkatkan nilai ekonomi masyarakat sekaligus memperkuat daya tarik destinasi. Namun demikian, hasil wawancara memperlihatkan bahwa inovasi produk saja belum cukup untuk meningkatkan daya saing usaha. Sebagian peserta masih menghadapi kendala dalam aspek pemasaran, pengemasan produk, dan pengembangan merek. Temuan ini menjadi antitesis terhadap pandangan yang menempatkan inovasi produk sebagai satu-satunya faktor keberhasilan usaha kuliner.

Berdasarkan sintesis antara temuan lapangan dan penelitian terdahulu, dapat dipahami bahwa pengembangan usaha kuliner berbasis pariwisata memerlukan pendekatan yang lebih komprehensif. Keberhasilan usaha tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk dan keterampilan teknis, tetapi juga oleh kemampuan membangun jejaring, kolaborasi, dan dukungan kelembagaan. Keterlibatan Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang dalam kegiatan ini menunjukkan adanya sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pelaku usaha dalam pengembangan sumber daya manusia pariwisata. Temuan ini memperkuat penelitian Junaid (2024) yang menegaskan bahwa partisipasi masyarakat dan kolaborasi multipihak merupakan faktor penting dalam mendukung keberhasilan program pengembangan pariwisata berbasis komunitas. Selain itu, Zhao et al. (2020) menjelaskan bahwa modal sosial dan jejaring usaha memiliki peran strategis dalam memperkuat keberlanjutan usaha dan meningkatkan kemampuan adaptasi pelaku usaha terhadap perubahan pasar.

Meskipun kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap pengalaman belajar peserta, penelitian ini masih memiliki beberapa keterbatasan. Jumlah peserta yang relatif terbatas menyebabkan hasil penelitian belum dapat digeneralisasi pada seluruh pelaku UMKM kuliner di Kabupaten Pinrang. Selain itu, evaluasi yang dilakukan masih berfokus pada persepsi dan pengalaman belajar peserta setelah pelatihan sehingga belum mengukur dampak jangka panjang terhadap peningkatan pendapatan, loyalitas pelanggan,

maupun keberhasilan implementasi inovasi produk dalam usaha peserta. Oleh karena itu, program pengabdian selanjutnya perlu diarahkan pada pendampingan berkelanjutan melalui pelatihan pemasaran digital, pengembangan \*branding\* produk lokal, sertifikasi kompetensi tata hidangan, inkubasi usaha kuliner, serta penyusunan paket wisata kuliner berbasis potensi daerah. Pendekatan tersebut diharapkan dapat memperkuat kapasitas pelaku UMKM secara lebih menyeluruh sekaligus mendukung pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan di Kabupaten Pinrang..

#### 4. KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui pelatihan tata hidangan dan inovasi minuman lokal di Kabupaten Pinrang berhasil meningkatkan pengalaman belajar, pengetahuan, dan keterampilan pelaku UMKM serta pengelola coffee shop dalam bidang pelayanan makanan dan minuman. Melalui pendekatan experiential learning, peserta memperoleh pengalaman langsung dalam menerapkan standar tata hidangan, menyusun standard recipe, dan mengembangkan produk minuman berbasis potensi lokal seperti kopi, nenas, mangga, dan markisa. Hasil wawancara menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya memperkuat kompetensi teknis peserta, tetapi juga meningkatkan kesadaran mengenai pentingnya kualitas pelayanan, inovasi produk, dan pemanfaatan sumber daya lokal sebagai strategi meningkatkan daya saing usaha. Selain itu, kegiatan ini turut memperkuat jejaring kolaborasi antara pelaku usaha, perguruan tinggi, dan pemerintah daerah dalam mendukung pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan. Oleh karena itu, program serupa perlu dilanjutkan melalui pendampingan yang lebih berkelanjutan agar dampaknya tidak hanya dirasakan pada peningkatan kapasitas individu, tetapi juga pada penguatan ekosistem usaha kuliner dan pariwisata daerah secara menyeluruh.

#### PERNYATAAN PENGHARGAAN

Kami menyampaikan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Makassar dan Dinas Pariwisata Kabupaten Pinrang atas dukungan dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini. Apresiasi juga diberikan kepada seluruh pelaku UMKM, pengelola coffee shop, serta pihak terkait yang telah berpartisipasi aktif dan mendukung keberhasilan kegiatan pelatihan tata hidangan dan inovasi minuman lokal.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Björk, P., & Kauppinen-Räsänen, H. (2019). Destination foodscape: A stage for travelers' food experience. *Tourism Management*, 71, 466–475. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.11.005>
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using thematic analysis in psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77–101. <https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa>
- Ellis, A., Park, E., Kim, S., & Yeoman, I. (2018). What is food tourism? *Tourism Management*, 68, 250–263. <https://doi.org/10.1016/j.tourman.2018.03.025>
- Junaid, I. (2024). Examining the practices and success of community-based tourism: A study at Barru Regency, Indonesia. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 37(1), 1–15. <https://doi.org/10.20473/mkp.v37i12024.1-15>

- Junaid, I., Ilham, M. D. M., & Saharuna, M. Y. (2022). Model pengembangan interpretasi pariwisata edukasi di Museum Kota Makassar. *Jurnal Kepariwisata Indonesia*, 16(2), 216–236. <https://doi.org/10.47608/jki.v16i22022.216-236>
- Junaid, I., Salam, N., & Salim, M. A. M. (2019). Developing homestay to support community-based tourism. *Masyarakat, Kebudayaan dan Politik*, 32(4), 390–398. <https://doi.org/10.20473/mkp.v32i42019.390-398>
- Kim, J., & Jang, S. (2023). Service quality and customer satisfaction in foodservice businesses. *International Journal of Hospitality Management*, 114, Article 103567. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103567>
- Kolb, D. A. (2015). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development* (2nd ed.). Pearson Education.
- McCawley, P. F. (2009). *Methods for conducting an educational needs assessment: Guidelines for cooperative extension system professionals*. University of Idaho Extension. <https://www.uidaho.edu/-/media/UIDaho-Responsive/Files/extension/topic/community-development/community-needs-assessment.pdf>
- Merriam, S. B., & Tisdell, E. J. (2016). *Qualitative research: A guide to design and implementation* (4th ed.). Jossey-Bass.
- Noe, R. A., Clarke, A. D. M., & Klein, H. J. (2014). Learning in the twenty-first-century workplace. *Annual Review of Organizational Psychology and Organizational Behavior*, 1(1), 245–275. <https://doi.org/10.1146/annurev-orgpsych-031413-091321>
- Okumus, B., Kock, G., Scantlebury, M. M. G., & Okumus, F. (2018). Using local cuisines when promoting small Caribbean island destinations. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 35(3), 410–429. <https://doi.org/10.1080/10548408.2017.1358232>
- Stone, M. J., Migacz, S., & Wolf, E. (2021). Beyond the journey: The role of food tourism in destination development. *Tourism Recreation Research*, 46(1), 1–13. <https://doi.org/10.1080/02508281.2020.1712177>
- Walker, J. R. (2021). *The restaurant: From concept to operation* (9th ed.). Wiley.
- Zhao, W., Ritchie, J. R. B., & Echtner, C. M. (2020). Social capital and tourism entrepreneurship. *Annals of Tourism Research*, 81, Article 102879. <https://doi.org/10.1016/j.annals.2020.102879>