



---

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

Oleh

Tina Andriana Suhanda<sup>1</sup>, Sara Rabasari<sup>2</sup>, Ita Karnita<sup>3</sup>, Idham Sakti Wibawa<sup>4</sup>, Antonius Iskandar Yahya<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4,5</sup>Program Studi D3 Perhotelan, Akademi Pariwisata NHI Bandung

Email: <sup>1</sup>[tinaandriana23@gmail.com](mailto:tinaandriana23@gmail.com), <sup>2</sup>[sararabasari97@gmail.com](mailto:sararabasari97@gmail.com)

---

### Article History:

Received: 09-04-2026

Revised: 01-05-2026

Accepted: 12-05-2026

### Keywords:

Akademisi,  
Stakeholder,  
Pariwisata Kuliner,  
Gastronomi, UMKM,  
Keberlanjutan,  
Ekosistem Bisnis

**Abstract:** Pengembangan pariwisata kuliner berkelanjutan memerlukan sinergi antara akademisi, pelaku usaha, pemerintah, dan masyarakat dalam membangun ekosistem bisnis yang inovatif dan berdaya saing. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman masyarakat dan pelaku usaha kuliner mengenai pentingnya peran akademisi sebagai inisiator stakeholder dalam memicu terbentuknya ekosistem bisnis pariwisata kuliner yang berkelanjutan. Metode pelaksanaan dilakukan melalui koordinasi dengan akademisi, peneliti gastronomi, pelaku usaha kuliner, serta mitra kegiatan, yang dilanjutkan dengan workshop, talk show, podcast, demonstrasi produk kuliner, diskusi interaktif, dan evaluasi kegiatan. Kegiatan dilaksanakan di Bandung dengan melibatkan lebih dari 50 peserta yang terdiri atas pelaku usaha kuliner, mahasiswa, dan masyarakat umum. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa program terlaksana sesuai rencana dengan tingkat capaian 100%. Peserta memperoleh peningkatan pengetahuan mengenai pengembangan usaha kuliner berbasis riset, inovasi produk lokal, pemasaran digital, dan pentingnya kolaborasi antar-stakeholder dalam mendukung keberlanjutan sektor kuliner. Selain itu, kegiatan ini berhasil memperkuat jejaring antara akademisi, peneliti gastronomi, dan pelaku usaha sehingga mendorong terbentuknya model bisnis kuliner yang lebih berkelanjutan. Program ini juga berkontribusi dalam meningkatkan literasi gastronomi, mendorong inovasi berbasis potensi lokal, serta memperkuat daya saing UMKM kuliner sebagai bagian dari ekosistem pariwisata berkelanjutan

---

## PENDAHULUAN

Negara Indonesia memiliki sektor unggulan di bidang pariwisata kuliner dengan pertumbuhan yang cukup cepat. Subsektor kuliner menyumbang lebih dari 41% terhadap total Produk Domestik Bruto (PDB) ekonomi keratif nasional (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2024). Fenomena ini diperkuat dengan meningkatnya minat wisatawan terhadap pengalaman gastronomi yang autentik dan berkelanjutan, terutama di daerah seperti Yogyakarta, Bali, dan Bandung (Wachyuni & Priyambodo, 2021).

Konsumsi makanan bukanlah satu-satunya tren global, tetapi juga tentang storytelling budaya dan keberlanjutan lingkungan (Lankauskienė & Simonaitytė, 2025, Sustainability). Penerapan konsep gastronomi berkelanjutan di Indonesia dimulai dengan mengunggulkan bahan pangan lokal, resep tradisional, serta praktik ramah lingkungan. Digital mapping makanan fermentasi Nusantara telah digunakan untuk mendukung promosi wisata gastronomi nasional (Singgalen & Kartikawangi, 2025).

Di Indonesia meski potensinya besar, ekosistem bisnis kuliner berkelanjutan masih menghadapi tantangan struktural. Studi Yulistiyono & Andriani (2023) menganalisa bahwa pelaku usaha kuliner modern di Jawa Barat masih lemah dalam inovasi dan kolaborasi antar-stakeholder. Kurangnya dukungan penelitian akademis dan jejaring kewirausahaan juga membuat pengembangan bisnis kuliner berkelanjutan berjalan lambat.

Dalam konteks ini, akademisi memiliki peran penting sebagai inisiator dan penghubung antar-stakeholder. Perguruan tinggi dapat berfungsi sebagai sumber inovasi, riset produk pangan lokal, dan transfer teknologi digital untuk pelaku UMKM kuliner (Nurhayati et al., 2025). Melalui kolaborasi lintas sektor—antara universitas, pemerintah daerah, dan pelaku bisnis—dapat tercipta ekosistem pariwisata kuliner yang inklusif dan berkelanjutan.

Digitalisasi menjadi katalis penting dalam memperkuat ekosistem ini. Riset Sulaiman, Derbani & Adawiyah (2020) menunjukkan bahwa UMKM kuliner yang menerapkan strategi pemasaran digital mengalami peningkatan omzet hingga 35% dibandingkan usaha yang masih konvensional. Namun, sebagian besar pelaku kuliner di daerah belum memiliki literasi digital yang memadai untuk mengoptimalkan potensi pemasaran daring.

Selain digitalisasi, aspek gastronomi juga menjadi dimensi strategis. Menurut Saptadinata & Purnamasari (2025), setiap daerah memiliki kekayaan kuliner khas yang mencerminkan identitas lokal dan bisa menjadi daya tarik wisata berkelanjutan. Tantangannya adalah bagaimana mengemas potensi tersebut secara modern tanpa kehilangan nilai tradisi dan kearifan lokal.

Kajian terbaru oleh Wibowo et al. (2024) menegaskan pentingnya kolaborasi antara pelaku UMKM dan lembaga pendidikan dalam mengembangkan inovasi kuliner. Keterlibatan akademisi dalam research-based community development terbukti meningkatkan daya saing bisnis kuliner kecil hingga 28% dalam aspek manajemen rantai pasok dan efisiensi bahan baku.

Di sisi lain, Primawanti & Pasha (2025) menyoroti praktik gastrodiplomacy sebagai strategi baru dalam memperkenalkan identitas kuliner Indonesia ke pasar global. Kota Bandung, misalnya, berhasil memanfaatkan transformasi digital untuk mengangkat UMKM kuliner ke tingkat internasional. Model ini dapat direplikasi di berbagai daerah lain melalui dukungan akademik dan kebijakan pemerintah daerah.

Meski begitu, penelitian Rachmad, Fatchiya & Muljono (2025) menekankan bahwa komunikasi antar-pelaku kuliner masih lemah. Kurangnya literasi kolaboratif antar-stakeholder sering kali menyebabkan inisiatif keberlanjutan berjalan parsial. Oleh karena itu, akademisi tidak hanya berperan sebagai peneliti, tetapi juga sebagai fasilitator ekosistem bisnis kuliner yang berjejaring dan berorientasi jangka panjang.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat disimpulkan bahwa keberlanjutan pariwisata kuliner di Indonesia sangat bergantung pada sinergi antara inovasi akademik, kewirausahaan lokal, dan transformasi digital. Peran akademisi sebagai inisiator stakeholder



menjadi krusial dalam membentuk model ekosistem yang kolaboratif, berbasis riset, dan mampu memperkuat daya saing kuliner Indonesia di tingkat global.

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 digital ini. Yang berarti harus ada keseimbangan yang relevan anatara 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**

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi yang ditawarkan untuk mengatasi permasalahan adalah sebagai berikut :

### **3.1.1 Berkoordinasi Dengan Akademisi, Pelaku Usaha, dan Peneliti Gastronomi**

Koordinasi dilakukan dengan akademisi, pelaku usaha, dan peneliti gastronomi yang merupakan mitra Kerjasama AKPAR NHI Bandung yang sangat peduli terhadap peningkatan UMKM kuliner di Indonesia, selanjutnya koordinasi dilakukan dengan seluruh pihak yang terkait dengan Program Pengabdian Kepada Masyarakat melalui diskusi dan penentuan materi yang akan diangkat menjadi sebuah acara *podcast*.

Setelah Melakukan proses diskusi maka didapatkan materi-materi diantaranya umkm kuliner di Indonesia, gastronomi, warisan kuliner.

Tahap Koordinasi selanjutnya adalah penentuan tempat pengabdian, narasumber, dan acara workshop mahasiswa, setelah itu Unit Litabmas mengeluarkan Surat Tugas yang ditandatangani ketua Litabmas dan Surat SK Penerima dana PKM yang ditandatangani oleh Direktur AKPAR NHI Bandung serta pengajuan proposal kegiatan yang akan dilaksanakan kepada Unit Litabmas.

### **3.1.2 Berkoordinasi dengan Abraham & Smith Café dan Joongla**

Koordinasi dilakukan dengan Abraham & Smith Café mengenai tempat pelaksanaan dan Joongla sebagai wadah kreasi mahasiswa dan alumni yang akan melaksanakan workshop.

3.1.3 Menentukan prioritas dan jadwal acara dari setiap solusi yang ditawarkan.

Penentuan prioritas dan jadwal dari setiap solusi dilakukan dengan melakukan pertemuan dengan seluruh atau perwakilan pihak terkait program pengabdian masyarakat.

### 3.1.4 Pelaksanaan setiap kegiatan sesuai prioritas

Pelaksanaan setiap kegiatan berdasarkan skala prioritas. Metode pelaksanaan adalah sebagai berikut :

**Tabel 1**

No	Solusi Kegiatan	Metode
1	Membuat hasil produk untuk diperlihatkan dan dapat dicicipi bagi yang ikut atau datang ke acara	<i>Cooking</i> pada saat acara pengabdian
2	Pelaksanaan podcast	Diskusi bersama narasumber diselingi tanya jawab
3	Pembagian hasil produk kepada peserta yang ikut untuk dapat dicicipi dan memberikan <i>feedback</i> terkait produk	demonstrasi dan tanya jawab
4	Penjelasan penentuan biaya produksi dan harga jual produk	Memberikan produk untuk dicicipi, diskusi, tanya jawab

### 3.1.5 Evaluasi Kegiatan

Evaluasi dilakukan setelah semua solusi kemitraan dilakukan. Langkah evaluasi dilakukan bersama dengan pihak Joongla dan Abraham Smith Bandung dengan cara :

- Melakukan pertemuan dengan pihak Joongla dan Abraham Smith
- Umpan balik dan masukan dari masyarakat mengenai program kemitraan.
- Rencana keberlanjutan

## HASIL DAN PEMBAHASAN

*Logbook* (catatan harian) PKM Peran Akademisi Sebagai Stakeholder Untuk Pemicu Lahirnya Ekosistem Bisnis Pariwisata Berkelanjutan Yang Independen.

**Tabel 2**

No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
1	12 November 2025	Rapat Panitia	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tina Andriana Suhandi, SM., MM</li> <li>- Sara Rabasari, SM., MM.Par.</li> <li>- Ita Karnita, S.St., MM.Par.</li> <li>- Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par.</li> <li>- Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.</li> </ul>



No	Tanggal	Kegiatan	Pemateri
2	14 November 2025	Penguatan konsep dan Pembuatan Proposal PKM	- Tina Andriana Suhanda, SM., MM - Sara Rabasari, SM., MM.Par. - Ita Karnita, S.St., MM.Par. - Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par. - Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.
3	17 November 2025	Rapat koordinasi	- Tina Andriana Suhanda, SM., MM - Sara Rabasari, SM., MM.Par. - Ita Karnita, S.St., MM.Par. - Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par. - Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.
4	20 November 2025	Persiapan bahan Materi Workshop dan Talk Show	- Tina Andriana Suhanda, SM., MM - Sara Rabasari, SM., MM.Par. - Ita Karnita, S.St., MM.Par. - Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par. - Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.
5	22 November 2025	Persiapan dan koordinasi interal kegiatan PKM	- Tina Andriana Suhanda, SM., MM - Sara Rabasari, SM., MM.Par. - Ita Karnita, S.St., MM.Par. - Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par. - Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.
6	6 Desember 2025	Pelaksanaan PKM yaitu: 07.30 Persiapan tempat 09.00 Pembukaan 09.05 Sambutan 10.00 Rangkaian Kegiatan Pemateri 1, 2 11.00 Workshop dan Talk Show 12.00 Pelaksanaan makan 13.00 Penutupan	- Tina Andriana Suhanda, SM., MM - Sara Rabasari, SM., MM.Par. - Ita Karnita, S.St., MM.Par. - Idham Sakti Wibawa, SE., MM.Par. - Antonius Iskandar Yahya, ST., MM.

#### 5.1. Hasil yang Dicapai

Hasil yang dicapai dalam kegiatan PKM “Peran Akademisi Sebagai Inisiator Stakeholder Untuk Memicu Ekosistem Bisnis Pariwisata di Kulineri Berkelanjutan”

bekerjasama dengan akademisi, peneliti gastronomi, pelaku usaha kuliner dapat dilihat di Unit Litabmas. Secara keseluruhan telah mencapai 100% dari keseluruhan rencana program. Tahapan yang telah dilakukan antara lain:

1. Koordinasi dengan para narasumber. Koordinasi dengan dilakukan di kampus AKPAR NHI Bandung untuk menyusun program dan kegiatan.
2. Koordinasi dengan pihak dari Joongla dan Pihak dari Abraham Smith. Tahap ini menganalisa situasi dan kondisi sasaran berikut potensi yang dimiliki sehingga dapat mengambil solusi bagi permasalahan. Jumlah peserta pelatihan berjumlah lebih dari 50 orang
3. Penyuluhan (Pelatihan) Penyuluhan berupa Talk show mengenai pentingnya peran akademisi dalam memicu ekosistem usaha pariwisata dibidang kuliner agar berkelanjutan.
4. Monitoring dan Evaluasi

Setelah kegiatan selesai, pelaksana PKM memonitoring dan melakukan evaluasi terhadap semua kegiatan yang sudah dilaksanakan. Tiap kegiatan akan dilakukan evaluasi dengan kombinasi dari daftar hadir, pre dan post test atau form observasi keaktifan target peserta. Daftar hadir dapat menunjukkan antusiasme target peserta sedangkan pre-post test untuk menilai peningkatan pengetahuan. Form observasi digunakan untuk menilai peningkatan keterampilan target serta melakukan evaluasi secara keseluruhan kegiatan hingga rincian dana yang telah digunakan.

5. Pembuatan Laporan Akhir

Pembuatan laporan akhir dilakukan oleh pelaksana PKM bertujuan untuk merincikan semua kegiatan yang telah terselenggarakan dan merincikan dana yang telah digunakan selama kegiatan berlangsung.

6. Penerbitan artikel abdimas

**Berikut adalah Dokumentasi Kegiatan:**





## KESIMPULAN

Kegiatan PKM Peran Akademisi Sebagai Inisiator Stakeholder Untuk Memicu Ekosistem Bisnis Pariwisata di Kuliner Berkelanjutan, yaitu :

1. Inovasi Produk Kuliner Berbasis Riset  
Harus terciptanya produk kuliner yang inovatif dengan berbasis bahan-bahan lokal, mutu dan keamanan pangan berdasarkan uji laboratorium, serta hak paten bagi publikasi ilmiah.
2. Terbentuknya Ekosistem Usaha Kuliner Berkelanjutan  
Terjadi model bisnis kuliner berkelanjutan (sustainable food business model), meningkatkan pendapatan serta daya saing UMKM kuliner lokal, dan adanya kebijakan publik berbasis penelitian untuk mendukung sektor kuliner.
3. Adanya Pengembangan Pendidikan dan Literasi Gastronomi  
Tenaga kerja kuliner diharapkan memiliki pengetahuan yang luas dan daya kreatifitas yang tinggi, hal ini dapat diwujudkan dengan adanya integrasi pendidikan kuliner modern dan juga warisan gastronomi lokal dalam kurikulum dan pelatihan profesional.

## SARAN

Saran yang dapat disampaikan dari kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan adalah perlunya keberlanjutan program yang tidak hanya menasar kepada masyarakat golongan tertentu saja. PKM Peran Akademisi Sebagai Inisiator Stakeholder Untuk Memicu Ekosistem Bisnis Pariwisata di Kuliner Berkelanjutan bekerjasama dengan akademisi, peneliti gastronomi, dan pelaku usaha kuliner bisa diaplikasikan untuk semua lapisan



masyarakat.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Singgalen, Y.A., & Kartikawangi, D. (2025). Digital Mapping of Fermented Foods for the Advancement of Gastronomy Tourism in Indonesia. ResearchGate.
- [2] Lankauskienė, R., & Simonaitytė, V. (2025). Sustainable Culinary Tourism Pathways in the Baltic Sea Region. *Sustainability*, 17(23), 10472.
- [3] Yulistiyono, A., & Andriani, E. (2023). Transformation of Modern Culinary Entrepreneurs in West Java. *Journal of Innovation and Entrepreneurship*.
- [4] Nurhayati, I. et al. (2025). Community-Based Halal Tourism and Information Digitalization: Sustainable Tourism Analysis. *MDPI Tourism and Hospitality*.
- [5] Sulaiman, E., Derbani, A., & Adawiyah, W.R. (2020). Digital Marketing in Culinary Tourism. *EAI Conference of Business Innovation*.
- [6] Saptadinata, A., & Purnamasari, M. (2025). Sustainability of Bogor's Traditional Cuisine. *IJOTHE*.
- [7] Wibowo, V., Gautama, I., & Kuncoro, E.A. (2024). Improving Sustainability in the Small-Medium Culinary Industry. *Journal of System and Management Sciences*.
- [8] Primawanti, H., & Pasha, Y.N. (2025). Gastrodiplomacy of Bandung City in Advancing MSMEs by Utilizing Digital Transformation. *ICOBEST Proceedings*.
- [9] Rachmad, T.H., Fatchiya, A., & Muljono, P. (2025). Communication Competence of Culinary Entrepreneurs in Madura Island. *Bricolage: Jurnal Magister Ilmu Komunikasi*.
- [10] Wachyuni, S.S., & Priyambodo, T.K. (2021). Culinary Consumption in Digital Era: Tourists' Typology and Their Characteristics. *Journal of Tourism and Hospitality Management*.
- [11] Miholić, I., & Kuzman Šlogar, K. (2025). "Okusi prošlosti u digitalnoj budućnosti: istraživačka perspektiva održivosti prehrambene baštine." *Cultural and Creative Industries & Heritage Studies Journal*, 12(3), 211–225. CROSB
- [12] Shamsoddini, A., & Mollania Jelodar, S. (2025). "Modeling Opportunities and Challenges for Entrepreneurship Development in the Marketplaces of Sari County." *Village and Space Studies*, 11(2), 77–99. Birjand University
- [13] Harahap, D. E., Kuswardani, R. A., & Rauf, A. (2026). "Bibliometric Analysis of Publications on *Arenga pinnata* Merr." *Journal of Scientometric Research*, 15(1), 22–36. JSCIR