



Servitia: Journal of Community Service and Engagement

Vol 2 No 1 August 2026, Hal 224-232
ISSN: 3123-2329 (Print) ISSN: 3123-2132 (Electronic)
Open Access: <https://scriptaintelektual.com/servitia>

Pelatihan Pelayanan Penyajian Makanan Tradisional Sunda Di Objek Wisata Situ Gede Kota Tasikmalaya

Empong Yuyun Kustini^{1*}, Tuti Iriani², Moh. Abdul Azis Danu Brata³, Indah Sugiarti⁴, R. Soni Sumali⁵

¹⁻⁵ Universitas Perjuangan Tasikmalaya, Indonesia

Email: tutiiriani165@gmail.com¹

Article Info :

Received:
24-07-2026
Revised:
12-08-2026
Accepted:
17-08-2026

Abstract

Situ Gede Tourist Attraction in Tasikmalaya City has significant potential for nature-based and culinary tourism, but the quality of food service provided by local culinary businesses remains limited. The main problems identified among 30 partner food stalls included inadequate personal hygiene, inefficient food serving procedures, limited professional communication, non-functional handwashing facilities, and unpleasant odors from toilet areas. This community service program aimed to improve the competence of local culinary operators through training in food preparation, food service, professional ethics, tourism awareness, hygiene, and sanitation. The program employed counseling, practical training, field assistance, and monitoring involving lecturers and 20 students from the Hospitality Study Program at Universitas Perjuangan Tasikmalaya. The results indicated improved understanding of traditional Sundanese food preparation and presentation, particularly for nasi timbel, nasi tutug oncom, and nasi liwet. Participants also began applying more courteous communication and using aprons during service activities. Increased attention to environmental cleanliness and sanitation facilities was also observed. However, physical infrastructure and operational layout remained important constraints. The program provides a practical foundation for improving culinary service quality and supporting sustainable local tourism development in Situ Gede.

Keywords: Culinary Service, Traditional Sundanese Food, Training, Hygiene and Sanitation, Situ Gede.

Abstrak

Objek Wisata Situ Gede Kota Tasikmalaya memiliki potensi besar sebagai kawasan wisata alam dan kuliner, tetapi kualitas pelayanan makanan yang diberikan oleh pelaku usaha kuliner lokal masih menghadapi berbagai keterbatasan. Permasalahan yang ditemukan pada 30 mitra warung meliputi penerapan personal hygiene yang belum optimal, prosedur penyajian makanan yang belum efisien, komunikasi pelayanan yang belum profesional, fasilitas cuci tangan yang tidak berfungsi, serta gangguan bau dari area toilet. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kompetensi pelaku usaha melalui pelatihan tata boga, tata hidangan, etika profesi, sadar wisata, hygiene, dan sanitasi. Metode kegiatan menggunakan penyuluhan, pelatihan praktik, pendampingan lapangan, serta monitoring dengan melibatkan tim dosen dan 20 mahasiswa Program Studi Perhotelan Universitas Perjuangan Tasikmalaya. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman mengenai pengolahan dan penyajian makanan tradisional Sunda, khususnya nasi timbel, nasi tutug oncom, dan nasi liwet. Peserta juga mulai menerapkan komunikasi yang lebih sopan dan menggunakan apron saat melakukan pelayanan. Perhatian terhadap kebersihan lingkungan dan fasilitas sanitasi mengalami peningkatan, meskipun kondisi infrastruktur dan tata letak operasional masih menjadi kendala. Program ini memberikan dasar praktis bagi peningkatan kualitas pelayanan kuliner dan pengembangan pariwisata lokal berkelanjutan di Situ Gede.

Kata kunci: Pelayanan Kuliner, Makanan Tradisional Sunda, Pelatihan, Hygiene dan Sanitasi, Situ Gede.



©2026 Authors.. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-Non Commercial 4.0 International License.
(<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>)

PENDAHULUAN

Pengembangan pariwisata semakin bergantung pada kemampuan suatu destinasi dalam mengintegrasikan sumber daya alam, budaya lokal, partisipasi masyarakat, dan kualitas pelayanan ke dalam pengalaman wisata yang terpadu. Pariwisata berbasis masyarakat memberikan ruang bagi masyarakat lokal untuk berpartisipasi dalam pengelolaan sumber daya wisata sekaligus memperoleh

nilai ekonomi dari potensi yang dimiliki (Afriza et al., 2022). Pengembangan destinasi tidak hanya berkaitan dengan penyediaan daya tarik wisata, tetapi juga mencakup aksesibilitas, fasilitas pendukung, pelayanan makanan, serta kualitas interaksi antara wisatawan dan penyedia jasa lokal (Chaerunissa & Yuningsih, 2018).

Struktur pengembangan tersebut menempatkan sumber daya manusia dan praktik pelayanan sebagai komponen penting dalam meningkatkan daya saing destinasi. Situ Gede di Kota Tasikmalaya merupakan kawasan wisata yang memiliki sumber daya alam dan potensi budaya yang dapat mendukung kegiatan ekonomi masyarakat lokal. Kawasan tersebut berkaitan dengan aktivitas rekreasi berbasis alam dan kegiatan pariwisata masyarakat, sementara pengembangannya masih dipengaruhi oleh kondisi fasilitas, aksesibilitas, pengelolaan, dan strategi promosi. Kartanegara et al. (2024) menunjukkan bahwa pengembangan pariwisata Situ Gede memerlukan pengelolaan strategis terhadap sumber daya destinasi dan berbagai komponen pendukungnya. Penelitian Priantana dan Santoso (2019) juga menunjukkan bahwa strategi promosi menjadi salah satu unsur penting dalam memperkuat daya tarik dan jangkauan pasar Objek Wisata Situ Gede.

Potensi wisata Situ Gede memiliki keterkaitan erat dengan masyarakat sekitar dan aktivitas ekonomi yang berkembang dari permintaan wisatawan. Warung makan dan usaha kuliner skala kecil memberikan akses kepada pengunjung terhadap produk makanan lokal sekaligus menciptakan peluang pendapatan bagi masyarakat yang menjalankan usaha di kawasan wisata. Produk kuliner lokal dapat berfungsi sebagai aset budaya apabila proses pengolahan, penyajian, dan identitas produknya memiliki keterkaitan dengan karakteristik destinasi (Afriza et al., 2022). Pengembangan kegiatan ekonomi kreatif berbasis potensi lokal juga membutuhkan pendampingan secara berkelanjutan agar usaha masyarakat mampu meningkatkan daya saing sekaligus mempertahankan karakter khas produk lokal (Sudiarti et al., 2025).

Sektor kuliner dalam suatu destinasi wisata memerlukan standar pelayanan yang tidak hanya berorientasi pada ketersediaan dan cita rasa makanan. Penyajian makanan, komunikasi dengan konsumen, penampilan personal, kebersihan, sanitasi, dan efisiensi operasional turut menentukan kualitas pengalaman wisatawan. Zahara dan Fridiarty (2020) menunjukkan pentingnya pengetahuan mengenai tata hidang dalam membentuk sikap terhadap pelaksanaan praktik penyajian makanan yang tepat. Pada usaha kuliner yang berorientasi pada wisatawan, kompetensi tersebut menjadi semakin penting karena proses pelayanan berlangsung secara langsung antara pelaku usaha lokal dan pengunjung.

Hygiene dan sanitasi menjadi dimensi penting lainnya dalam pelayanan kuliner di kawasan wisata. Aktivitas pengolahan dan penyajian makanan melibatkan kontak langsung dengan konsumen sehingga kebersihan personal, kebersihan peralatan, ketersediaan fasilitas cuci tangan, dan sanitasi lingkungan memiliki keterkaitan dengan keamanan konsumen. Syahrizal (2023) menempatkan hygiene dan sanitasi sebagai aspek penting dalam usaha penyediaan makanan, terutama berkaitan dengan praktik operasional dan kondisi lingkungan. Penerapan standar yang lemah dapat menurunkan kepercayaan konsumen serta memengaruhi persepsi terhadap kualitas usaha kuliner di suatu destinasi wisata.

Kualitas pelayanan juga dipengaruhi oleh perilaku profesional tenaga kerja yang berinteraksi dengan wisatawan. Gaya komunikasi, kesopanan, responsivitas, penampilan, dan kesadaran terhadap nilai-nilai kepariwisataan dapat membentuk persepsi pengunjung terhadap destinasi dan lingkungan pelayanannya. Indra et al. (2023) menekankan pentingnya etika profesi bagi sumber daya manusia pariwisata dalam menghadapi perubahan industri dan perkembangan teknologi. Pengembangan sumber daya manusia perlu mencakup kompetensi teknis sekaligus perilaku interpersonal dan sikap profesional selama proses interaksi dengan wisatawan.

Kondisi fasilitas wisata dan kapasitas usaha masyarakat dapat membentuk kesenjangan antara potensi destinasi dan harapan pengunjung. Laporan kinerja Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tasikmalaya menunjukkan bahwa pengembangan pariwisata memerlukan perhatian terhadap pengelolaan destinasi dan komponen pendukungnya, sedangkan berbagai kajian pariwisata menekankan pentingnya keterpaduan aspek fisik, sosial, dan ekonomi dalam pengembangan kawasan wisata (Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan dan Pariwisata Kota Tasikmalaya, 2022). Pada Situ Gede, keterbatasan fasilitas pendukung dan praktik pelayanan dapat memengaruhi kemampuan usaha kuliner dalam memberikan pengalaman yang konsisten kepada wisatawan.

Pengembangan usaha kuliner lokal memerlukan intervensi yang menggabungkan peningkatan keterampilan praktis dengan penguatan kesadaran terhadap standar pelayanan.

Berdasarkan kondisi tersebut, pelatihan tata boga, tata hidang, etika profesi, serta hygiene dan sanitasi menjadi relevan untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha kuliner di Situ Gede. Intervensi diarahkan pada peningkatan kompetensi praktis sekaligus penguatan praktik pelayanan yang sesuai dengan standar kepariwisataan dan karakter makanan tradisional Sunda. Pendampingan masyarakat berbasis potensi lokal dapat menjadi instrumen untuk memperkuat kegiatan ekonomi masyarakat dan mendukung pengembangan pariwisata yang berkelanjutan (Sudiarti et al., 2025). Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan kualitas pelayanan kuliner di Situ Gede melalui edukasi dan pelatihan praktis dengan penekanan pada pengolahan makanan, penyajian makanan, etika profesi, hygiene, sanitasi, dan pelayanan berorientasi pada wisatawan.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di Objek Wisata Situ Gede, Kota Tasikmalaya, Jawa Barat, dengan melibatkan 30 pemilik dan pelayan warung nasi atau kafe sebagai mitra kegiatan. Pemilihan mitra didasarkan pada hasil analisis situasi yang menunjukkan adanya kebutuhan peningkatan kompetensi pelayanan, tata hidang, pengolahan makanan, serta penerapan hygiene dan sanitasi pada usaha kuliner tradisional Sunda. Tahap persiapan dilakukan melalui penyusunan proposal, orientasi lapangan, diskusi dengan Ketua Kelompok Sadar Wisata (Darwis) dari Diparda dan pemilik warung, serta identifikasi permasalahan spesifik yang dihadapi setiap mitra. Proses identifikasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam menentukan materi dan bentuk pelatihan yang diberikan kepada peserta.

Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu penyuluhan dan pelatihan praktik. Penyuluhan memberikan materi teoritis mengenai tata boga, tata hidang, etika profesi, serta hygiene dan sanitasi makanan dan minuman, sedangkan pelatihan diarahkan pada penerapan teknik pengolahan makanan, penyajian kepada konsumen, penggunaan perlengkapan kerja, dan penerapan kebersihan dalam kegiatan operasional. Kegiatan melibatkan tim dosen Program Studi Perhotelan serta 20 mahasiswa yang mendukung pelaksanaan survei, koordinasi mitra, penyediaan peralatan, konsumsi, dan pendampingan teknis selama pelatihan. Evaluasi dilakukan melalui monitoring terhadap penerapan materi oleh mitra, dilanjutkan dengan penyusunan laporan kegiatan dan publikasi ilmiah sebagai bagian dari luaran program.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peningkatan Keterampilan Tata Boga dan Tata Hidang

Kegiatan pelatihan menunjukkan bahwa keterampilan tata boga dan tata hidang menjadi kebutuhan utama bagi 30 pemilik dan pelayan warung nasi di kawasan Objek Wisata Situ Gede. Hasil identifikasi lapangan memperlihatkan bahwa makanan tradisional Sunda seperti nasi timbel, nasi tutug oncom, dan nasi liwet telah tersedia, tetapi proses pengolahan dan penyajiannya belum menerapkan standar pelayanan yang seragam. Kondisi tersebut berkaitan dengan keterbatasan pengetahuan teknis mengenai pengaturan alur makanan dari dapur menuju area makan serta teknik penyajian yang menarik bagi wisatawan. Parantika dan Jenica (2022) menunjukkan bahwa makanan khas daerah memiliki potensi menjadi bagian dari daya tarik wisata apabila pengelolaan produk lokal dilakukan secara terarah.

Tabel 1. Kondisi Awal Keterampilan Tata Boga dan Tata Hidang Mitra

Aspek	Kondisi Awal	Permasalahan Utama
Pengolahan makanan	Makanan tradisional telah tersedia	Teknik pengolahan belum seragam
Penyajian makanan	Dilakukan berdasarkan kebiasaan masing-masing warung	Standar penyajian belum seragam
Penampilan hidangan	Masih sederhana	Daya tarik visual belum optimal
Distribusi makanan	Dapur dan area makan pada beberapa warung memiliki jarak berbeda	Alur pelayanan kurang efisien

Pelatihan tata boga diberikan melalui penyampaian materi dan praktik pengolahan makanan dengan perhatian pada kebersihan, teknik kerja, dan penampilan produk sebelum disajikan kepada konsumen. Materi tata hidang diarahkan pada penataan makanan, efisiensi pemindahan hidangan, serta pengaturan pelayanan agar waktu tunggu konsumen dapat dikendalikan. Zahara dan Fridiarty (2020) menunjukkan adanya keterkaitan antara pengetahuan tata hidang dengan sikap dalam pelaksanaan praktik kerja, sehingga penguasaan pengetahuan teknis menjadi bagian penting dalam pembentukan perilaku kerja. Pendekatan pelatihan berbasis praktik juga sejalan dengan Sudiparwati et al. (2025) yang menggunakan pengembangan sumber daya manusia melalui pelayanan prima dan penyajian sebagai bentuk peningkatan kapasitas masyarakat sadar wisata.

Tabel 2. Materi Pelatihan Tata Boga dan Tata Hidang

Materi	Bentuk Kegiatan	Sasaran Kompetensi
Tata Boga	Penyuluhan dan praktik	Peningkatan keterampilan pengolahan makanan
Tata Hidang	Demonstrasi dan praktik	Peningkatan keterampilan penyajian
Penataan makanan	Praktik langsung	Peningkatan daya tarik visual hidangan
Alur pelayanan	Simulasi pelayanan	Peningkatan efisiensi distribusi makanan

Hasil pelatihan memperlihatkan bahwa mitra memperoleh pemahaman yang lebih baik mengenai pengolahan dan penyajian makanan tradisional Sunda secara lebih terstruktur. Perubahan keterampilan tersebut terutama terlihat pada kemampuan memahami hubungan antara proses pengolahan, penataan hidangan, dan proses pelayanan kepada wisatawan. Pengembangan produk kuliner lokal juga memiliki posisi strategis dalam penguatan identitas destinasi karena makanan dapat menjadi elemen pengalaman wisata yang membedakan suatu kawasan dari destinasi lain. Widiyatmoko et al. (2025) menempatkan strategi pemasaran destinasi wisata kuliner sebagai bagian dari penguatan daya tarik wisata melalui pengelolaan produk dan pengalaman kuliner.

Tabel 3. Capaian Pelatihan pada Aspek Tata Boga dan Tata Hidang

Komponen	Intervensi	Capaian Kegiatan
Pengolahan makanan	Pelatihan teknik pengolahan	Pemahaman teknik pengolahan meningkat
Penyajian makanan	Pelatihan tata hidang	Pemahaman penyajian meningkat
Visualisasi hidangan	Praktik penataan makanan	Hidangan diarahkan agar lebih menarik Permasalahan distribusi makanan
Distribusi makanan	Simulasi alur pelayanan	diidentifikasi dan diberikan alternatif penyelesaian

Permasalahan tata hidang di Situ Gede tidak hanya berkaitan dengan kemampuan tenaga pelayanan, tetapi juga dipengaruhi oleh bentuk fisik dan tata letak warung. Beberapa warung memiliki dapur pada posisi yang berbeda dari area makan, termasuk area makan yang berada di bagian atas atau di atas perairan, sehingga proses pemindahan makanan membutuhkan pengaturan kerja yang lebih cermat. Haq et al. (2023) menegaskan pentingnya keterlibatan masyarakat dalam pengembangan potensi pariwisata berbasis masyarakat, sedangkan Genuita et al. (2023) menunjukkan bahwa Situ Gede memiliki nilai kearifan lokal yang dapat menjadi bagian dari karakter kawasan wisata. Pelatihan tata boga dan tata hidang pada kondisi tersebut berfungsi sebagai penguatan kapasitas pelaku usaha agar potensi kuliner lokal dapat disajikan dengan standar pelayanan yang lebih teratur tanpa menghilangkan karakter makanan tradisional Sunda.

Penerapan Etika Profesi dan Sikap Sadar Wisata

Penerapan etika profesi menjadi bagian penting dalam peningkatan kualitas pelayanan pada warung nasi dan kafe di kawasan Objek Wisata Situ Gede. Hasil pengamatan awal menunjukkan bahwa tutur bahasa pelayan belum sepenuhnya mencerminkan sikap ramah, sopan, dan berorientasi pada

kenyamanan wisatawan. Kondisi tersebut menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi wisata Situ Gede dengan kualitas interaksi pelayanan yang diterima pengunjung. Indra et al. (2023) menjelaskan bahwa etika profesi pariwisata merupakan unsur penting dalam pembentukan kualitas sumber daya manusia pada sektor pariwisata.

Tabel 4. Kondisi Awal Etika Profesi dan Pelayanan Mitra

Aspek	Kondisi Awal	Kebutuhan Penguatan
Tutur bahasa	Belum konsisten menggunakan bahasa yang ramah	Pembiasaan komunikasi sopan
Sikap pelayanan	Belum seragam dalam menghadapi wisatawan	Penguatan sikap sadar wisata
Keramahtamahan	Belum menjadi standar perilaku pelayanan	Pembentukan orientasi pada konsumen
Penampilan pelayanan	Masih sederhana	Penguatan standar profesional

Pelatihan etika profesi diarahkan pada pembentukan pola komunikasi yang lebih sopan, ramah, dan sesuai dengan karakter pelayanan wisata. Materi diberikan melalui sosialisasi dan pengarahan mengenai perilaku pelayan ketika menerima, melayani, dan berkomunikasi dengan pengunjung. Sudiparwati et al. (2025) menunjukkan bahwa pengembangan sumber daya manusia melalui pelayanan prima dapat menjadi pendekatan untuk meningkatkan kualitas pelayanan masyarakat pada kawasan wisata. Kegiatan tersebut memberikan dasar bagi mitra untuk memahami bahwa kualitas pengalaman wisatawan tidak hanya ditentukan oleh produk makanan, tetapi juga oleh perilaku tenaga pelayanan.

Tabel 5. Materi Penguatan Etika Profesi dan Sadar Wisata

Materi	Bentuk Intervensi	Kompetensi yang Diharapkan
Komunikasi dengan wisatawan	Sosialisasi dan simulasi	Komunikasi lebih sopan dan ramah
Sikap pelayanan	Pengarahan dan praktik	Peningkatan orientasi terhadap wisatawan
Etika profesi	Penyuluhan	Pemahaman perilaku profesional
Sadar wisata	Sosialisasi	Kesadaran terhadap peran pelayanan dalam citra destinasi

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peserta mulai menerapkan tutur bahasa yang lebih ramah dan sopan ketika berhadapan dengan pengunjung. Perubahan perilaku tersebut menjadi indikator awal bahwa materi etika profesi dapat diterima dan mulai diterapkan dalam aktivitas pelayanan. Pengembangan destinasi berbasis masyarakat memerlukan keterlibatan pelaku lokal karena kualitas interaksi masyarakat dengan wisatawan dapat memengaruhi pengalaman wisatawan di kawasan tersebut (Haq et al., 2023). Situ Gede juga memiliki nilai kearifan lokal yang dapat menjadi elemen pembentuk identitas destinasi, sehingga perilaku pelayanan perlu tetap selaras dengan karakter sosial dan budaya masyarakat setempat (Genuita et al., 2023).

Tabel 6. Capaian Penerapan Etika Profesi dan Sadar Wisata

Komponen	Kondisi Sebelum Pelatihan	Capaian Setelah Pelatihan
Tutur bahasa	Belum mencerminkan standar pelayanan wisata	Mulai menggunakan bahasa lebih ramah dan sopan
Sikap terhadap pengunjung	Belum seragam	Mulai diarahkan pada pelayanan wisatawan

Etika profesi	Pemahaman belum optimal	Pemahaman diberikan melalui sosialisasi
Sadar wisata	Belum menjadi kebiasaan pelayanan	Mulai diperkenalkan dalam aktivitas pelayanan

Peningkatan etika pelayanan memiliki implikasi terhadap citra kawasan wisata karena interaksi antara pelayan dan wisatawan merupakan bagian dari pengalaman selama berada di destinasi. Agustini et al. (2019) memperlihatkan bahwa pembentukan citra destinasi dapat didukung melalui pengemasan identitas dan program yang memiliki karakter tertentu, sedangkan pengembangan Situ Gede membutuhkan pengelolaan yang mampu mempertahankan daya tarik kawasan. Meyrina et al. (2025) mengaitkan pengelolaan dan pengembangan Situ Gede dengan daya tarik wisatawan, sehingga kualitas pelayanan masyarakat menjadi salah satu unsur pendukung yang perlu diperhatikan. Penguatan etika profesi pada pelaku kuliner dapat diposisikan sebagai bagian dari pembenahan kualitas pengalaman wisatawan tanpa mengubah karakter usaha kuliner tradisional yang telah berkembang di kawasan Situ Gede.

Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Pelayanan Kuliner

Hygiene dan sanitasi merupakan aspek penting dalam pelayanan makanan karena berkaitan langsung dengan kebersihan tenaga pelayanan, fasilitas, lingkungan, serta kenyamanan konsumen. Hasil identifikasi pada 30 mitra menunjukkan bahwa praktik personal hygiene dan kondisi sanitasi fasilitas belum berada pada tingkat yang memadai sebelum pelaksanaan pelatihan. Permasalahan yang ditemukan meliputi belum terbiasanya pelayan menggunakan apron, sebagian wastafel tidak berfungsi, kebersihan lingkungan belum optimal, serta munculnya gangguan bau dari area toilet. Syahrizal (2023) menempatkan hygiene dan sanitasi sebagai komponen penting dalam pengelolaan rumah makan karena kondisi kebersihan memiliki keterkaitan dengan kualitas pelayanan dan keamanan konsumen.

Tabel 7. Kondisi Awal Hygiene dan Sanitasi Mitra

Aspek	Kondisi Sebelum Pelatihan	Permasalahan
Personal hygiene	Pelayan belum terbiasa menggunakan apron	Standar perlengkapan kerja belum diterapkan
Fasilitas cuci tangan	Sebagian wastafel tidak berfungsi	Sarana sanitasi tidak optimal
Kebersihan lingkungan	Belum terjaga secara konsisten	Kenyamanan area pelayanan terganggu
Area toilet	Terdapat gangguan bau	Lingkungan pelayanan kurang nyaman

Pelatihan hygiene dan sanitasi diberikan melalui penyuluhan mengenai kebersihan individu, kebersihan fasilitas, serta pengelolaan lingkungan pelayanan makanan. Materi tersebut dilanjutkan dengan praktik penggunaan perlengkapan kerja, termasuk apron sebagai bagian dari penerapan personal hygiene bagi pelayan. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa pelayan mulai menggunakan apron ketika bertugas dan memiliki perhatian yang lebih besar terhadap kebersihan area pelayanan. Pendekatan berbasis pelatihan sumber daya manusia tersebut sejalan dengan Sudiparwati et al. (2025), yang menempatkan peningkatan kompetensi pelayanan sebagai bagian penting dalam penguatan masyarakat sadar wisata.

Tabel 8. Bentuk Intervensi Hygiene dan Sanitasi

Komponen	Bentuk Kegiatan	Hasil yang Dicapai
Personal hygiene	Penyuluhan dan praktik penggunaan apron	Pelayan mulai menggunakan apron
Kebersihan area makan	Edukasi pemeliharaan lingkungan	Kesadaran kebersihan meningkat

Fasilitas cuci tangan	Edukasi pemanfaatan fasilitas	Perhatian terhadap fungsi wastafel meningkat
Sanitasi lingkungan	Identifikasi permasalahan toilet dan lingkungan	Permasalahan sanitasi dapat dipetakan

Peningkatan kesadaran hygiene tidak hanya berhubungan dengan perilaku pelayan, tetapi juga berkaitan dengan kemampuan pengelola dalam menjaga fasilitas yang mendukung pelayanan. Pada beberapa warung, persoalan sanitasi tidak dapat diselesaikan hanya melalui perubahan perilaku karena terdapat wastafel yang tidak berfungsi dan gangguan bau dari toilet. Meyrina et al. (2025) menunjukkan bahwa pengelolaan dan pengembangan Situ Gede memiliki hubungan dengan daya tarik wisatawan, sehingga kualitas fasilitas pendukung perlu ditempatkan sebagai bagian dari pengelolaan destinasi. Genuita et al. (2023) juga menunjukkan bahwa Situ Gede memiliki nilai kearifan lokal yang dapat mendukung karakter destinasi, sehingga kebersihan lingkungan perlu dijaga bersama dengan keberlanjutan karakter kawasan.

Tabel 9. Capaian Penerapan Hygiene dan Sanitasi

Indikator	Kondisi Awal	Capaian Setelah Kegiatan
Penggunaan apron	Belum menjadi kebiasaan	Mulai diterapkan oleh pelayan
Kesadaran personal hygiene	Belum optimal	Mengalami peningkatan
Perhatian terhadap wastafel	Belum optimal	Mulai mendapat perhatian dalam pengelolaan
Kebersihan lingkungan	Belum konsisten	Kesadaran pemeliharaan meningkat

Penerapan hygiene dan sanitasi memberikan kontribusi terhadap pembentukan kualitas pelayanan kuliner yang lebih layak bagi wisatawan. Produk makanan tradisional tidak hanya dinilai berdasarkan cita rasa, tetapi juga melalui kondisi penyajian, kebersihan tenaga pelayanan, dan lingkungan tempat konsumen menikmati makanan. Parantika dan Jenica (2022) menunjukkan bahwa pelestarian makanan khas dapat dikembangkan sebagai bagian dari destinasi wisata melalui pengelolaan potensi lokal yang memadai. Sonya et al. (2014) menempatkan pengembangan masyarakat berbasis budaya dan lingkungan sebagai pendekatan yang dapat mendukung ekonomi kreatif, sehingga penguatan hygiene dan sanitasi pada warung kuliner Situ Gede memiliki relevansi terhadap keberlanjutan usaha berbasis potensi lokal.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui pelatihan pelayanan penyajian makanan tradisional Sunda di Objek Wisata Situ Gede Kota Tasikmalaya memberikan kontribusi terhadap peningkatan kapasitas 30 pemilik dan pelayan warung nasi/kafe. Pelatihan tata boga dan tata hidangan meningkatkan pemahaman mitra mengenai pengolahan, penataan, dan penyajian makanan tradisional seperti nasi timbel, nasi tutug oncom, dan nasi liwet dengan proses pelayanan yang lebih terstruktur. Pelatihan etika profesi dan sadar wisata mendorong penggunaan tutur bahasa yang lebih ramah dan sopan dalam berinteraksi dengan pengunjung. Penerapan hygiene dan sanitasi juga menunjukkan perubahan pada personal hygiene, terutama melalui mulai digunakannya apron serta meningkatnya perhatian terhadap kebersihan area pelayanan dan fasilitas sanitasi.

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa peningkatan kualitas pelayanan kuliner di Situ Gede memerlukan kombinasi antara penguatan kompetensi sumber daya manusia dan pembenahan fasilitas pendukung. Kendala berupa tata letak warung yang kurang efisien, wastafel yang tidak berfungsi, gangguan bau toilet, kondisi bangunan, serta aksesibilitas kawasan masih menjadi faktor yang membatasi penerapan standar pelayanan secara optimal. Pelatihan telah memberikan dasar keterampilan dan pengetahuan yang dapat diterapkan dalam operasional usaha, tetapi keberlanjutan hasil membutuhkan pendampingan, pemeliharaan fasilitas, dan konsistensi perilaku pelayanan. Penguatan pelayanan kuliner berbasis makanan tradisional Sunda dapat mendukung kenyamanan wisatawan sekaligus mempertahankan potensi ekonomi lokal di kawasan Situ Gede.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriza, L., Riyanti, A., & Darmawan, H. 2022. Studi Kasus Desa Wisata Di Kabupaten Tasikmalaya. Pengembangan Desa Wisata (Berkas PEMBERDAYAAN Masyarakat Dan Pembangunan Berkelanjutan).
- Agustini, P. M., Mihadja, E. J., & Widiastuti, T. (2019). Pengemasan Program Unggulan Pemerintah Kabupaten Cianjur “Sapta Cita” Sebagai Strategi Pembentukan City Branding. <https://Repository.Bakrie.Ac.Id/Id/Eprint/7684>
- Al Mighwar, M. (2023). *Desa Mekarsari-Bandung: Bangkong Reang Warisan Budaya Dan Identitas Yang Hampir Terlupakan* (Doctoral Dissertation, Dpmd Provinsi Jawa Barat). <https://Digilib.Uinsgd.Ac.Id/Id/Eprint/72998>
- Chaerunissa, S. F., & Yuningsih, T. 2018. Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang.
- Dinas Kepemudaan, Olahraga, Kebudayaan Dan Pariwisata Kota Tasikmalaya. Laporan Kinerja Instansi Pemerintah (Lkip). 2022. Tersedia Dari: https://Disporabudpar.Tasikmalayakota.Go.Id/Upload/Dokumen/Lkip/Lkip_2022_DisporabudPar.Pdf .
- Genuita, N. A., Jannah, Z. I., Pridasa, S., & Astriani, A. S. (2023). Analysis Of Local Wisdom Values At The Situ Gede Tasikmalaya Tourist Attraction. *Journal Of Humanities And Social Studies*, 1(03), 1233-1238. <https://Humasjournal.My.Id/Index.Php/Hj/Article/View/216>
- Haq, A. T., Adinda, F., & Rahima, G. (2023). Analisis Potensi Pariwisata Berbasis Masyarakat Di Situ Sanghyang Kecamatan Tanjungjaya Kabupaten Tasikmalaya. *Cendekia: Jurnal Pendidikan Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(1), 28-37. <https://Journal.Bayfapublisher.Com/Index.Php/Cendekia/Article/View/18/5>
- Indra, F., Suryadi, E., & Manopo, G. B. G., & Lee, M. 2023. Etika Profesi Pariwisata Yang Perlu Dimiliki Oleh Sdm Pada Masa Revolusi 4.0: Teknologi Yang Mereduksi Manusia Sebagai Tenaga Kerja. *Jurnal Bangun Manajemen*. 2(1):131-134. Doi:10.56854/Jbm.V2i1.203.
- Kartanegara, A., Fadjarjani, S., & Darmawan, C. 2024. Strategi Pengembangan Pariwisata Situ Gede Di Kota Tasikmalaya. *Indonesian Journal Of Glacial Geography*, Vol. 1, No. 1, Pp. 81-86. <https://Doi.Org/10.60041/Ijgg.V1i2.121> .
- Meyrina, A. S., Maula, D. N., Sagita, G. C. S., & Ardelia, S. N. (2025). Pengelolaan Dan Pengembangan Wisata Alam Situ Gede Tasikmalaya Serta Dampaknya Terhadap Daya Tarik Wisatawan. *Jurnal Daya Tarik Wisata*, 7(2), 45-52. <https://Doi.Org/10.51713/>
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian Dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharahas Mulyaharja Sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal Of Tourism And Economic*, 5(1), 63-76. <https://Doi.Org/10.36594/Jtec/J42sn190>
- Priantana, A. P., & Santoso, E. 2019. Strategi Promosi Objek Wisata Alam Situ Gede Kota Tasikmalaya. *Jurnal Komunikasi Global*, 8(1), 104-115. <https://Doi.Org/10.24815/Jkg.V8i1.13586>
- Rusdianto, R., Adhya, I., & Hendrayana, Y. (2023). Strategi Pengembangan Objek Wisata Alam Kampung Pasundan Cisamaya Di Desa Pasawahan Kabupaten Kuningan. *Journal Of Forestry And Environment*, 6(1), 29-45. <https://Doi.Org/10.25134/Jfe.V6i1.9071>
- Sonya, E. R., Rahman, M. T., Zuldin, M., & Kustana, K. (2014). Model Pengembangan Masyarakat Berbasis Budaya Dan Lingkungan Hidup Dalam Menumbuhkan Ekonomi Kreatif: Studi Kasus Di Enam Sentra Wisata Di Jawa Barat. <https://Digilib.Uinsgd.Ac.Id/Id/Eprint/13101>
- Sudiarti S., Dkk. 2025. Pendampingan Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Potensi Lokal Di Desa Wisata. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 3(3) Page: 201-209. <https://Doi.Org/10.61231/Jp2m.V3i3.379> .
- Sudiparwati, P. A., Febrianto, I. G. A., Rusdianata, I. K., Widuri, S., Suastuti, N. L., Muliana, I. W., ... & Pastini, I. W. (2025). Pelatihan Pengembangan Sumber Daya Manusia Melalui Pelayanan Prima Dan Penyajian Minuman Bagi Masyarakat Sadar Wisata Di Desa Batuan, Kabupaten Gianyar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Makardhi*, 5(2), 10-17. <https://Doi.Org/10.52352/Makardhi.V5i2.1856>
- Syahrizal. 2023. Hygiene Dan Sanitasi Pada Beberapa Rumah Makan: Studi Kasus Di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar. *Jurnal Sago: Gizi Dan Kesehatan*. 3(2):150-156. [10.30867/Gikes.V3i2.894](https://doi.org/10.30867/Gikes.V3i2.894)

- Widiyatmoko, F. C., Sukana, M., & Sugiarti, D. P. (2025). Strategi Pemasaran Destinasi Wisata Kuliner Pasar Gede, Kota Surakarta, Provinsi Jawa Tengah. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 13(2). <https://doi.org/10.24843/Jdepar.2025.V13.I02.P15>
- Wulansari, W., Fauziyah, D., Hidayat, T., Ramasiah, S., Prehanto, A., & Nuryadin, A. 2022. Perkembangan Industri Kreatif Di Kota Tasikmalaya Pada Era Digital. *Jurnal Industri Kreatif Dan sKewirausahaan*, 5(2), 122–129. <https://doi.org/10.36441/Kewirausahaan.V5i2.1313> .
- Zahara, H., & Fridiarty, L. 2020. Hubungan Pengetahuan Tata Hidang Dengan Sikap Melaksanakan Praktek Kerja Lapangan Siswa Smk Negeri 10 Medan. *Garnish: Jurnal Pendidikan Tata Boga*. 4(1).