



---

**PELATIHAN DESAIN MENU MAKANAN UNTUK POKDARWIS DALAM RANGKA  
MENDUKUNG PENGEMBANGAN DESA WISATA DI DESA SUKAJADI, BOGOR****Oleh****Riana Dwi Putri****Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor****E-mail: [rianadwiputri1992@gmail.com](mailto:rianadwiputri1992@gmail.com)**

---

**Article History:***Received: 21-07-2021**Revised: 17-08-2021**Accepted: 22-08-2021***Keywords:***Design Menu Training,  
Pokdarwis, Sukajadi Village*

**Abstract:** *Programs to increase the interest of local and international tourists to villages tourism need to be supported by knowledge of human resources in the tourism industry, especially regarding designing food and beverage menus, which are one of the supporters in tourism products. The purpose of this community service activity (PKM) is to provide training to help tourism awareness groups (Pokdarwis) in Sukajadi Village, Tamansari District, Bogor. Based on interviews conducted before the program started, the people of Sukajadi Village as a whole did not know how to design food and drink menus and how to promote regional specialties from Sukajadi Village, so training was carried out on the basic knowledge that Pokdarwis should have on how to design food and drink menus. Through discussions during training with Pokdarwis, creative ideas regarding menus have the potential to be developed. Participants in this training can understand well all the material provided. Participants also realized the importance of deepening their knowledge of designing food and beverage menus to produce superior tourism products.*

---

**PENDAHULUAN**

Industri pariwisata merupakan salah satu industry yang terus mengalami berkembang dan menjadi salah satu sektor yang menjajnjikan dimasa yang akan datang. Pariwisata telah menjadi salah satu bagian kebutuhan masyarakat. Pariwisata telah memberikan kontribusi yang sangat signifikan bagi PDB dan lapangan pekerjaan, yang mampu mendorong efek langsung (direct effect) tidak langsung (indirect effect), dan ikutan (induced effect). Publikasi WTTC (World Travel & Tourism Council) menunjukkan besarnya kontribusi kepariwisataan terhadap penyediaan lapangan kerja, PDB dan investasi dunia Tahun 2017 pariwisata menyumbang US\$7,6 triliun terhadap perekonomian dunia, aitu 10,2 persen GDP dunia, pada tahun 2016 pariwisata menghasilkan 292 juta pekerjaan. Kedatangan internasional juga terus mengalami peningkata, pad atahun 2016 mencapai 1,2 miliar wisatawan, 46 juta lebih banyak dari pada tahun 2015 (WEF, 2017), ini mnunjukkan peran pariwisata sangat besar di seluruh dunia.

Keberhasilan pebangunan kepariwisataan sering hanya diterjemahkan sebagai



keberhasilan dalam mendatangkan kunjungan wisatawan, dan bukan keberhasilan dalam memperluas manfaatnya dalam menyejahterakan masyarakat (Hengky, 2015). Indonesia terus melakukan pengembangan pariwisata hingga ke desa. Perkembangan tersebut dilihat dari tahun 2009 yang hanya tercatat 144 desa wisata menjadi 980 desa wisata di tahun 2013 (Kementerian Pariwisata, 2014). Desa wisata ini juga tergolong pada jenis wisata minat khusus yang menawarkan kegiatan dan wisata dan lebih menekankan pada unsur-unsur pengalaman dan bentuk wisataaktif yang melibatkan wisatawan untuk berhubungan langsung dengan masyarakat. Salah satu desa wisata yang ada di Bogor adalah Desa Sukajadi.

Desa Sukajadi merupakan desa yang terletak di dekat kaki Gunung Salak yang mempunyai potensi sumber daya alam melimpah yang dapat dikembangkan menjadi daya tarik wisata. Salah satu bagian penting yang dapat menjadi daya tarik wisata adalah kulinernya. Bisnis makanan atau kuliner merupakan salah satu bisnis yang berkembang pesat dan memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Bisnis kuliner harus bisa dikembangkan dengan memperhatikan management, strategi pemasaran dan kualitas layanan yang prima. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam bisnis kuliner adalah perencanaan dan pembuatan menu yang akan dijual.

Menu berasal dari Bahasa Prancis "*Le Menu*" berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan. Dalam lingkungan rumah tangga menu diartikan sebagai susunan makanan atau hidangan tertentu. Menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. (Kinton's: 2007). Standar menu disusun secara periodik 6 bulan sekali, dengan

Standar menu disusun secara periodik 6 bulan sekali, yang siklus menu 10 hari atau 30 hari, standar menu tersebut mengacu pada pola menu bergizi, beragam dan bervariasi. Ada 2 klasifikasi menu yang dikenal yaitu A la carte dan Table D'hote menu. Perencanaan menu adalah serangkaian kegiatan menyusun hidangan dalam variasi yang serasi untuk manajemen penyelenggaraan makanan di institusi. Penyusunan menu biasanya dipengaruhi oleh faktor kebutuhan gizi, kebiasaan makan, menu harus bervariasi, biaya yang tersedia, iklim dan musim, peralatan untuk mengolah, komposisi bahan makanan, harga makanan serta kebangsaan atau suku. Prinsip dalam Penyusunan Menu Hidangan harus sesuai, cocok, dan pantas untuk dimakan pembeli sehingga perlu memperhatikan penampilan (*appearance*) dan rasa (*flavor*).

Persyaratan dalam perencanaan menu yang harus ada meliputi anggaran yang tersedia, peraturan pemberian makanan, tipe atau macam menu, pola menu serta frekuensi penggunaan bahan makanan. Penyusunan menu sangat menarik untuk menjadi bahan pelatihan karena Desa Sukajadi mempunyai potensi besar dan keunggulan tersendiri, serta merupakan salah satu desa wisata yang mempunyai sumber alam yang dapat dikembangkan dalam bisnis kuliner.

PKM kali ini dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa dengan sasaran anggota Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) dengan tujuan mengembangkan makanan khas daerah Desa Sukajadi memilih menu yang bisa dikembangkan serta Menyusun menu yang baik dan mendesain menu semenarik mungkin yang akan di promosikan menjadi ciri khas desa ini. Setelah dilakukannya kegiatan ini diharapkan materi yang disampaikan bermanfaat dan dapat dikembangkan sendiri oleh anggota Pokdarwis dan perangkat Desa Sukajadi demi



kemajuan desa wisata tersebut.

Kepala Desa Sukajadi menyambut baik adanya kegiatan PKM dosen dan mahasiswa STP Bogor di Desa Sukajadi, karena menyadari akan pentingnya pengembangan pengetahuan masyarakat mengenai design menu dan promosi menu berbahan dasar hasil bumi, untuk bisa mengembangkan Desa Sukajadi menjadi Desa Wisata yang banyak dikunjungi karena memiliki berbagai jenis usaha restaurant, *homestay* dan oleh-oleh khas dari Desa Sukajadi. Banyak hal yang bisa dipromosikan bagi wisatawan untuk mengunjungi Desa Sukajadi, diantaranya adalah keramahan penduduk desa, suhu udara yang asri dan sejuk, serta memiliki pemandangan gunung Salak yang indah, memiliki air terjun dan hutan pinus. Wisatawan dapat menikmati perkebamanan di Bumi Perkemahan Hutan Pinus Kali Mati untuk menikmati *Sunrise* atau *Sunset*, staycation di *homestay* yang ada di desa, menikmati wisata air ke curug di Curug Nangka, mengunjungi Museum Kupu-Kupu dan berjalan santai di sekitaran desa karena udara yang maish bersih dan segar sambil melihat pemandangan gunung serta sawah yang terbentang luas. Peta lokasi terlampir (Lampiran1).

## METODE

Pelatihan Mendesign Menu merupakan salah satu bagian dari Kegiatan Pengabdian Masyarakat (PKM) yang dilaksanakan dosen dan mahasiswa Diploma 4 Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Bogor. Pelaksanaan kegiatan pelatihan mendesign Menu untuk Pokdarwis Desa Sukajadi menggunakan 3 metode yaitu (1) Pembagian Modul atau handbook yang ebrisi materi presentasi yang akan disampaikan kepada masyarakat yag hadir dalam kegiatan, (2) presentasi materi oleh dosen dan mahasiswa, (3) diskusi dengan masyarakat mengenai potensi menu yang bisa dibuat dari hasil bumi di Desa Sukajadi. Foto-foto Kegiatan dapat dilihat pada Gambar 1.



**Gambar 1. Presentasi Materi Oleh Dosen dan Mahasiswa**

Keseluruhan materi berkaitan dengan pemahaman bagaimana cara mendesign menu berbahan dasar dari hasil bumi yang potensial, serta bagaimana cara mempromosikan menu yang telah didesign agar dapat meningkatkan nilai jual dan mempromosikan des aini menjadi lebih dikenal wisatawan. Mahasiswa yang menyampaikan materi pelatihan sebelumnya sudah mendapatkan pelatihan oleh dosen pengampu Menu, Planning and Design.

Pelatihan ini dilakukan secara tatap muka dengan mematuhi protocol Kesehatan



yang berlaku dan dilaksanakan dalam satu hari pada tanggal 27 Mei 2021 karena masih dalam situasi Pandemi Covid-19 dimana kebijakan Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) sedang diteraplan. Pemberlakuan PSBB ini menyebabkan peserta yang diikuti pada pelatihan ini merupakan pilihan yaitu sebanyak 9 orang dimana mereka adalah tim inti Pokdarwis setempat yang aktif dalam pengembangan wisata di Desa Sukajadi.

## HASIL

### Desa Wisata dan Desa Sukajadi

Menurut UU Nomor 32 Tahun 2004 disebutkan pengertian desa sebagai kesatuan masyarakat hukum yang memiliki batas wilayah, yang berwenang untuk mengatur dan mengurus kepentingan masyarakat setempat, berdasarkan asal-usul dan adat-istiada setempat yang diakui dan dihormati system pemerintahan Negara KESatuan Republik Indonesia.

Menurut UU Nomor 10 Tahun 2009 tentang kepariwisataan Bab 1 Pasal 1 dinyatakan bahwa wisata adalah “Kegiatan perjalanan yang dilakukan oleh seseorang atau sekelompok orang dengan mengunjungi tempat tertentu untuk tujuan rekreasi, pengembangan pribadi, atau mempelajari keunikan daya tarik wisata yang dikunjungi dalam jangka waktu sementara”.

Desa wisata merupakan Kawasan yang menawarkan keseluruhan suasana yang mencerminkan keaslian pedesaan, baik dari kehidupan sosial ekonomi, sosial budaya, adat istiadat, keseharian, memiliki arsitektur bangunan dan struktur tata ruang yang khas, atau kegiatan ekonomi yang unik dan menarik serta memiliki potensi untuk dikembangkannya berbagai komponen kepariwisataan seperti atraksi, akomodasi, makanan minuman dan kebutuhan wisata lainnya. (Hadiwijoyo, 2012).

Pengembangan Ekonomi Pariwisata dalh konsep yang menekankan kepada pemberdayaan komunitas untuk lebih memahami nilai-nilai dan asset yang mereka miliki, seperti kebudayaan, adat-istiadat, ragam kuliner dan gaya hidup (Ali Hasan, 2018) dalam Ridwan.

Menurut Hengki (2015) “Elemen fasilitas pariwisata terkait dengan kebutuhan pokok dalam melakukan perjalanan wisata dan selama tinggal di destinasi wisata, elemen ini berupa fasilitas utama yang melayani perjalan wisata, dapat berupa akomodasi, restaurant, pusat informasi wisata, agen perjalana, pramuwisata dan sejenisnya”. Produk pariwisata adalah setiap produk yang dipasarkan dengan tujuan untuk menarik kunjungan wisatawan, yang bisa terdiri dari hotel, restaurant dan sebagainya. Makanan dan minuman merupakan bagian dari produk pariwisata yang akan dinikmati oleh wisatawan di tempat destinasi.

Berdasarkan Jenis Pariwisata yang diungkapkan oleh (Suwena & Widyatmaja, 2017) dapat disimpulkan bahwa jenis pariwisata yang dapat dilakukan oleh wisatawan di Desa Sukajadi adalah *Vacational tourism* yaitu jenis pariwisata dimana orang yang melakukan perjalanan wisata terdiri dari orang yang sedang berlibur, cuti dan lain-lain. Sedangkan berdasarkan objeknya, wisata yang dapat dilakukan di Desa Sukajadi adalah Marine tourism yang merupakan kegiatan wisata yang ditunjang oleh sarana dan prasarana untuk berenang, memancing, menyelam, dan olah raga lainnya, termasuk sarana dan prasarana akomodasi, makan dan minum.

Banyak desa yang memiliki keunikan tersendiri, termasuk potensi alam, budaya, adat istiadat, tradisi serta makanan khas daerah, yang dapat diperkenalkan kepada wisatawan



melalui bisnis pariwisata yang dikenal dengan nama *village-based tourism*. Menurut Irfan & Suryani (2017), *village based-tourism* adalah suatu bentuk integrasi antara atraksi akomodasi, fasilitas pendukung yang disajikan dalam struktur kehidupan masyarakat yang menyatu ordonansi dan tradisi. Jadi, *village based-tourism* bertujuan untuk memberdayakan masyarakat pedesaan, dengan sumber daya lokal yang dimiliki agar dapat mengelola dan menyajikannya kepada wisatawan.

### **Pokdarwis**

Pokdarwis merupakan salah satu program pemerintah untuk meningkatkan industry pariwisata suatu daerah di Indonesia. Pokdarwis adalah kelompok yang sadar wisata dalam hal ini digambarkan sebagai bentuk kesadaran masyarakat untuk berperan aktif dalam dua hal yaitu menyadari peran serta tanggung jawabnya sebagai tuan rumah yang baik bagi tamu untuk mewujudkan lingkungan, suasana yang kondusif, dan masyarakat menyadari hak serta kebutuhannya untuk menjadi pelaku wisata (Rahim, 2012).

Menurut Rahim (2012) tujuan pembentukan kelompok sadar wisata (Pokdarwis) adalah meningkatkan posisi dan peran masyarakat sebagai subjek atau pelaku penting dalam pembangunan kepariwisataan, membangun dan menumbuhkan sikap dan dukungan positif masyarakat sebagai tuan rumah, memperkenalkan, melestarikan dan memanfaatkan potensi daya tarik wisata yang ada di masing-masing daerah. Berdasarkan uraian ini Pokdarwis adalah sekelompok masyarakat yang memiliki kesadaran terhadap potensi yang dimiliki suatu daerah dan berusaha untuk mengembangkan potensi pariwisatanya. Perkembangan pariwisata harus sejalan dengan pengetahuan sumber daya manusia yang ada mengenai salah satu produk wisata yang menjadi bagian penting yang itu makanan dan minuman serta usaha-usaha yang direncanakan agar dapat memperkenalkan desa kepada wisatawan.

Banyak wisatawan lokal dan internasional mempunyai keinginan untuk mengunjungi desa, agar dapat merasakan pengalaman yang berbeda dari kehidupan perkotaan dan memiliki keinginan untuk dapat menikmati makanan lokal yang menarik dan khas dari suatu daerah tersebut. Pokdarwis Desa Sukajadi menyadari peran mereka sangat penting untuk mengembangkan desa wisata mereka agar dikenal oleh wisatawan lokal ataupun internasional.

### **Peran Desain Menu dalam Industri Pariwisata**

Menurut Kinton dan Caserani (2007) disebutkan bahwa: "Menu or a bill of fare is a list of prepared and presentation should attract customer and represent value for money", dalam terjemahannya berarti, menu adalah sebuah daftar makanan yang telah dilengkapi dengan harga masing-masing, yang disediakan dan ditampilkan untuk menarik pelanggan serta memberikan nilai terhadap sejumlah uang terhadap makanan yang ditawarkan. Menurut Endar Sugiarto dan Sulartiningrum (2001: 106) menyatakan bahwa: "Menu adalah daftar makanan yang telah dipersiapkan yang tersedia di dalam restoran tersebut"

Menurut Scanlon (2007) mengidentifikasi menu tertentu didasarkan pada enam factor utama yang harus diperhatikan yaitu:

1. *Style of Service* (gaya layanan) yaitu menentukan peralatan, staf dan kebutuhan produksi makanan
2. *Price Range* (kisaran harga), menentukan perkiraan harga, volume penjualan bulanan, keuntungan tahunan dll.



3. *Menu item Selection* (pemilihan item menu) didasarkan pada tingkat keterampilan personel produksi dapur Bersama dengan tujuan dan sasaran manajemen untuk operasional secara keseluruhan.
4. *Cuisine orientation* (orientasi masakan) membantu menentukan struktur harga program menu
5. *Food Production* (kemampuan produksi makanan) mengidentifikasi item menu dalam masakan yang dapat berhasil diproduksi berdasarkan peralatan yang tersedia dan tingkat kemampuan personel produksi.
6. *Awareness of customer needs* (kesadaran akan kebutuhan pelanggan) tercermin dalam pengetahuan tentang tren saat ini dalam makan dan pola makan.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan ada 6 hal penting yang harus diperhatikan dalam penentuan pembuatan menu diantaranya yaitu gaya layanan yang dipilih, harga, kemampuan chef, orientasi makanan, kemampuan produksi makanan serta pengetahuan mengenai perkembangan tren yang ada pada masa sekarang, contohnya tren terbaru adalah *back to healthy food*, dimana ini akan menjadi kesempatan yang sangat bagus untuk mengembangkan makanan dari desa agar semakin dikenal wisatawan dan mampu menikmati makanan khas daerah yang beragam.

Menu dapat diklasifikasikan menjadi: 1. Menu *a la carte*, Merupakan deskripsi makanan yang mencantumkan berbagai jenis makanan mulai dari appetizer hingga dessert, dimana masing-masing jenis makanan tersebut memiliki harga tersendiri. Artinya, tamu memiliki kesempatan untuk memilih makanan sesuai dengan selera dan kemampuannya untuk membayar. 2. Menu *Table D'hôte* Merupakan daftar makanan yang dibentuk atau diatur dalam satu set makanan dengan harga tetap.

Mendesain menu harus memperhatikan item berikut ini saat menyiapkan menu yaitu: kertas, warna cetak. Keseimbangan, variasi, komposisi, Salinan deskriptif, kebenaran dalam menu, pelabelan menu, daftar barang, ukuran, dan desain sampul. Hal ini lah yang harus diperhatikan agar design yang dibuat bisa menarik perhatian dan dapat mempromosikan menu yang dijual.

Usaha di bidang makanan dan minuman mengenal beberapa pelayanan yaitu *table service, counter service, self service, buffet service, carry out service*. Menu yang akan dirancang juga dipengaruhi oleh cara layanan yang dipilih, sehingga penting untuk memperhatikan jenis service apa yang akan dipilih maka rancangan menu akan menyesuainya juga. Beberapa Contoh Desain Menu pada Gambar 2.



Gambar 2. Desain Menu



### **Pentingnya Pengetahuan Mendesain Menu untuk Pokdarwis Desa Wisata Sukajadi**

Materi yang disepakati untuk disampaikan pada pembinaan kali ini adalah Menu *Planning, Design and Service* yang disampaikan oleh dosen, contoh proposal usaha, daftar menu dan desain menu disampaikan oleh mahasiswa. Diberikannya materi mengenai Design menu membuat peserta tertarik dan mulai memikirkan hasil bumi dari Desa Sukajadi yang dapat dikembangkan agar bisa menjadi produk wisata yang menjual dan menjadi ciri khas desa.

Serta pengetahuan mengenai mendesign makanan dan minuman yang juga dapat meningkatkan nilai jual dari suatu desa dengan berusaha mempromosikannya dengan berbagai paket wisata, membuka restaurant dengan pemandangan desa yang indah, serta menikmati service makanan dan minuman dengan suasana santai pedesaan. Beberapa ide mulai terpikirkan oleh peserta binaan untuk dapat membuat proposal usaha dengan bahan dasar hasil bumi Desa Sukajadi. Karena itu peserta merasa kegiatan pelatihan ini tepat sasaran dan tepat dengan kebutuhan dan keadaan Desa Wisata Sukajadi.

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa Design menu sangat penting dalam pengembangan industri pariwisata baik untuk mempromosikan desa wisata ataupun meningkatkan perekonomian desa wisata. Pengetahuan mengenai cara mendesign menu diperlukan oleh pelaku wisata di Desa Sukajadi untuk menimbulkan ide usaha untuk menghasilkan produk wisata di bidang makanan dan minuman. Sehingga Desa Sukajadi bisa memiliki makanan khas daerah atau oleh-oleh yang berasal dari hasil bumi Desa Sukajadi. Kegiatan ini dihadiri oleh 9 orang peserta yang seluruhnya merupakan anggota kelompok sadar wisata. Seluruh peserta mengikuti kegiatan dari awal hingga selesai. Selama kegiatan pembinaan berlangsung, peserta berkonsentrasi penuh kepada materi dan tertarik berdiskusi dengan pemateri, dan sangat kooperatif saat diminta untuk menyampaikan ide-ide yang dimiliki, serta diskusi dan tanya jawab yang dilakukannya berlangsung menyenangkan, dan dilakukan pula quiz sehingga melihat apakah peserta memahami materi yang telah disampaikan.

Manfaat kegiatan pembinaan ini dirasa masih belum optimal karena keterbatasan waktu pelatihan yang sangat singkat dan peserta merasa masih sangat perlu pendampingan mengenai pembuatan design menu dan penerapan pembuatan proposal usaha sesuai ide yang dapat didukung oleh desa ini. Latihan yang bisa dilakukan untuk membuat design menu bisa dengan menggunakan sosial media seperti youtube, Instagram atau melakukan kunjungan ke resto-resto serta melihat perkembangan tren makanan dan minuman yang berkembang sekarang. Pengaplikasian pembuatan menu ini harus di uji coba untuk membuat oleh-oleh khas Desa Sukajadi, sehingga perlu pelatihan yang lebih intensif dan rutin secara berkala hingga menghasilkan produk wisata khas Desa Sukajadi.

### **PENGAKUAN/ ACKNOWLEDGEMENTS**

Kegiatan PKM ini dapat terlaksana dengan lancar berkat adanya Kerjasama dan partisipasi yang baik dari semua pihak, karena itu kami ucapkan terimakasih kepada Kepala Desa Sukajadi beserta jajarannya, Ketua Pelaku Sadr Wisata (Pokdarwis) Desa Sukajadi, Tim LPPM Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor dan Mahasiswa Program Studi D4 Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor yang Namanya tercantum dalam Lampiran 3, yang telah ikut



melakukan presentasi mengenai proposal usaha, menu serta design card menu.

#### DAFTAR REFERENSI

- [1] Hadiwijoyo, S.S. 2012. Perencanaan Pariwisata Perdesaan Berbasis Masyarakat (Sebuah Pendekatan Konsep). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [2] Hermantoro, H. 2015. Kepariwisata, Destinasi Pariwisata, Produk Pariwisata. Jawa Barat: Aditri Publishing
- [3] Irfan, M., Suryani, A. 2017. Local Wisdom Based Tourist Village Organization in
- [4] Lombok Tourist Area. International Journal of English Literature and Social Sciences (IJELS), II (5): 73-82. Diunduh dari <https://www.neliti.com/publications/239220/local-wisdombased-tourist-village-organization-in-lombok-tourist-area>
- [5] Kinton, Caserani. 2007. The Theory of Catering. London: Hodder Education Group
- [6] Marpaung, H. 2002. Pengantar Pariwisata. Bandung: Alfabeta.
- [7] Nuryanti, W. 2015. Concept, Perspective and Challenges. Laporan Konferensi Internasional Mengenai Pariwisata Budaya. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Rahim, F. 2012. Pedoman Kelompok Sadar Wisata. Jakarta: Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif.
- [8] Ridwan. 2020. Ekonomi dan Pariwisata. Makassar. Garis Khatulistiwa
- [9] Scalon, Nancy Loman. 2007. Catering Management - 3rd Edition. United State of America: John Wiley & Sons Inc
- [10] Sugiarto, E., Sukartiningrum. 2001. Pengantar Akomodasi dan Restoran. Jakarta: Gramedia
- [11] Suwena, I. K., Widyatmaja, I.G.N. 2017. Pengetahuan Dasar Ilmu Pariwisata. Edisi Revisi Denpasar, Bali: Pustaka Larasan
- [12] WTTC (World Travel & Tourism Council. 2017. Travel & Tourism Economic Impact. London: WTTC