

## Inovasi Pengembangan Kuliner Lokal Desa Wisata Coal Kabupaten Manggarai Barat

### *Innovation in Local Culinary Development in Coal Tourism Village, West Manggarai Regency*

Gregorius A. Berybe\*, Elizabeth Oktaviani Hanggu, Maria Wellalangi,  
Novita Masi Dari Tani, Claudia Yulita Mala

Politeknik eLBajo Commodus

\*Email: gregberybe@gmail.com

(Diterima 29-01-2024; Disetujui 15-03-2024)

#### ABSTRAK

Kemampuan masyarakat dalam layanan makan minum sebagai indikator layanan prima. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas Sumber Daya Manusia (SDM) dalam pengelolaan pangan lokal di Desa Wisata Coal, Kec Kuwuws, Kabupaten Manggarai Barat. Pelaksanaan kegiatan menggunakan metode pelatihan pengolahan pangan lokal dengan materi pendampingan yang terbagi menjadi: (1) Variasi menu olahan telur untuk *breakfast*. (2) Inovasi olahan ayam sebagai bahan dasar *main course*. (3) Inovasi olahan pangan lokal yang sudah ada seperti *kompiang* dan *serabe* menjadi varian baru. (4) *Food Presentation*. Peserta kegiatan merupakan warga Desa Wisata Coal dari kelompok Homestay, Home Industry dan Komunitas Milenial Bukit Porong yang tergabung dalam Desa Wisata Coal. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pengetahuan dan pemahaman akan variasi produk yang bisa dikembangkan serta kemampuan mengolah menu *breakfast* seperti *Omelete*, *Scrambel* dan *egg benedict*, Menu *Main Course* seperti *Chicken Drum Stick*, *Thai Chicken Curry* dan *Chicken Steak* serta inovasi pengembangan produk lokal *kompiang* dan *serabe* menjadi *kompiang burger* dan *pancake serabe* yang siap saji dan ditawarkan kepada tamu sebagai bagian dari kearifan kuliner lokal Desa Wisata Coal.

Kata kunci: PKM, Desa Wisata Coal

#### ABSTRACT

*The ability of the community in food and drink services as an indicator of excellent service. This community service activity aims to increase the capacity of Human Resources (HR) for local food management in Coal Tourism Village, Kuwus District, West Manggarai Regency. The implementation of the activity uses local food processing training methods with mentoring materials divided into: (1) Variations of processed egg menus for breakfast. (2) Innovation of processed chicken as the basic ingredient of the main course. (3) Innovation of existing local food preparations such as kompiang and serabe into new variants. (4) Food Presentation. The participants of the activity were residents of Coal Tourism Village from the Homestay, Home Industry and Bukit Porong Millennial Community groups who are members of the Coal Tourism Village. The results of the activity showed an increase in knowledge and understanding of the variety of products that can be developed as well as the ability to process breakfast menus such as Omelete, Scrambel and egg benedict, Main Course Menu such as Chicken Drum Stick, Thai Chicken Curry and Chicken Steak as well as innovation in the development of local products of kompiang and serabe into Kompiang burger and serabe pancakes that ready-to-eat product and offered to guests as part of the local culinary wisdom in Coal Tourism Village.*

Keywords: PKM, Coal Tourism Village

#### PENDAHULUAN

Kabupaten Manggarai Barat, Provinsi NTT merupakan salah satu daerah tujuan wisata yang saat ini menjadi prioritas utama di Indonesia. Kabupaten ini dikenal dengan wisata alam yang mendunia karena salah satu ikon utamanya yaitu Pulau Komodo merupakan habitat satu-satunya hewan purbakala *varanus komodoensis* atau Komodo. Taman Nasional Komodo sendiri termasuk dalam daftar warisan dunia kategori alam (UNESCO, 2022).

Sejak tahun 2016 Labuan Bajo ditetapkan sebagai destinasi pariwisata prioritas di Indonesia. Kota Labuan Bajo sebagai pintu masuk wisatawan menuju TNK. Berdasarkan data yang dihimpun dari Badan Pusat Statistik Manggarai Barat diperoleh data jumlah kunjungan wisatawan pada tahun 2019 221.000 orang, tahun 2020 51.000 orang, tahun 2021 61.000 orang, per agustus 2022 87.000 orang dan diperkirakan akan tetap mengalami peningkatan pada awal tahun 2023 ini. Menjelang akhir tahun 2022 terjadi penurunan jumlah kunjungan disebabkan oleh isu kenaikan harga tiket masuk TNK.

Desa memiliki potensi sebagai destinasi wisata yang berbasis komunitas dan berlandaskan pada kearifan lokal kultural masyarakatnya dan juga dapat sebagai pemicu peningkatan ekonomi yang berprinsip gotong royong dan berkelanjutan (Kementrian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi Republik Indonesia (2021). Salah satu model pengembangan pariwisata yang memberdayakan masyarakat dengan *Community Based Tourism* (CBT) adalah pengembangan desa wisata. Saat ini, pemerintah Manggarai Barat melalui Dinas Pariwisata mulai mempopulerkan wisata alternatif seperti wisata alam dan budaya lokal selain wisata massal seperti laut dan pantai kepada wisatawan yang datang.

Sebagai pelaku wisata, masyarakat perlu memahami pentingnya layanan kepada wisatawan. Layanan ini membutuhkan pemahaman masyarakat itu sendiri. Kesadaran bahwa masyarakat adalah bagian dari pelaku wisata yang berada di desa akan membantu mereka dalam menciptakan layanan yang prima kepada wisatawan. Hasil penelitian Berybe et al., 2021 menjelaskan Pemahaman masyarakat akan layanan berkualitas akan menjadi kunci dalam penerapan pariwisata berkelanjutan pada lingkungan homestay maupun desa wisata. Hasil penelitian Ismail et al., (2016) tentang layanan homestay menunjukkan bahwa kepuasan pengunjung Kepuasan pengunjung memiliki efek moderating yang signifikan pada hubungan antara kualitas layanan homestay dan perilaku pengunjung. Pengelola homestay maupun desa wisata harus mampu menciptakan aktivitas dan layanan yang prima.

Kendala yang dihadapi kelompok masyarakat di Desa Coal ketua Pokdarwis adalah kurangnya pemahaman masyarakat akan layanan yang akan diberikan kepada wisatawan. “Masyarakat belum mengetahui secara jelas, layanan seperti apa yang harus diberikan kepada pengunjung serta produk makan minum yang akan ditawarkan kepada wisatawan” (ketua Pokdarwis, 2022). Layanan prima dimaksud tidak hanya berupa layanan jasa, juga merujuk pada layanan makan minum yang disediakan masyarakat untuk pengunjung. Panganan lokal merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan. Keinginan untuk mencicipi kuliner lokal menjadi bagian dari salah satu tujuan wisatawan berkunjung. Sebuah destinasi (desa) harus mampu menciptakan produk yang baik dan layak konsumsi oleh wisatawan

tanpa meninggalkan pesan kearifan budaya desa. Pada prosesnya, penerapan sanitasi dan hygiene yang baik harus diperhatikan sehingga keamanan pangan lebih terjamin. Pihak pembuat makanan harus memperhatikan kebersihan diri seperti pengertian Hygiene (Wahyunanto, 2018), adalah kebersihan sebagai proses bagaimana orang menjaga dan melindungi kesehatan diri.

Makanan minuman yang disajikan adalah makanan lokal namun belum dikelola secara maksimal baik dari sisi rasa, tekstur, tampilan maupun penyajian. Salah satu warga yang biasanya melayani makan minum juga menyampaikan hal yang sama “Makanan yang kami buat untuk tamu adalah makanan olahan rumah biasa, sehingga kami ragu apakah sudah sesuai atau belum keinginan pengunjung. Hal ini menjadi contoh kendala yang dihadapi oleh masyarakat desa, yang dikira perlu untuk ditingkatkan program-program peningkatan kapasitas termasuk pengelolaan produk makan minum oleh pihak-pihak luar seperti akademisi, praktisi maupun pemerintah.

Penjelasan di atas dapat disimpulkan bahwa layanan kepada pengunjung dan penyediaan layanan makan minum menjadi focus utama dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini.

## **BAHAN DAN METODE**

Kegiatan PKM ini dilaksanakan di Desa Wisata Coal, kecamatan Kuwus yang merupakan 1 dari 94 Desa Wisata di Kabupaten Manggarai Barat berdasarkan Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor 106/KEP/HK/2021 Tentang Perubahan Atas Lampiran Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor: 237/ KEP/HK/2020 Tentang Penetapan Desa/Kelurahan Wisata di Kabupaten Manggarai Barat. Kegiatan ini dilaksanakan tanggal 23 & 24 juni 2023 dimana Peserta kegiatan berjumlah 28 orang yang merupakan warga desa anggota Pokdarwis yang terbagi dalam kelompok Pengelola Homestay, Home Industry dan kelompok milenial Bukit Porong.

Pelaksanaan kegiatan menggunakan model Model *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam keseluruhan kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi program kegiatan.

Pendampingan yang dilakukan meliputi: 1). Pendampingan *service sequence* 2). Pengolahan makanan dan minuman lokal seperti olahan telur, ayam dan jahe.

**Tabel 1. Materi Kegiatan Pendampingan**

No	Materi Pendampingan	Sub Materi Pendampingan
1	<i>Front Office</i>	<i>SOP penyambutan tamu hingga kepulangan</i>
2	<i>Food and Beverage Service</i>	<i>Service Sequence</i>
3	<i>Beverage Product</i>	<i>Ginger Tea</i>
4	<i>Food and Beverage Product</i>	<i>Omelet, sramble egg, sunny side up, chicken drum stick, chicken katsu, chicken steak, thai green curry, capcay ayam, serabe pancake</i>

Sumber: Data Internal Prodi

Materi-materi pelatihan di atas menjadi bagian pokok pendampingan bagi para masyarakat Desa Coal. Setiap kegiatan para peserta diberikan modul latihan yang menjadi pedoman kegiatan berjalan. Dalam modul tersebut terdapat materi lengkap bagaimana cara melayani tamu, dan pelayan prima saat menyajikan makanan, serta resep dari semua makanan dimulai dari bahan, alat yang digunakan hingga cara memasak. Tim PKM menjelaskan secara rinci dan detail terkait materi dan juga resep yang ada di dalam modul, setelah itu dilakukan praktek atau demo masak, agar masyarakat bisa mencerna dan memahami materi tersebut dengan baik. Kegiatan pendampingan ini merupakan solusi yang diberikan terhadap masalah yang dihadapi oleh masyarakat lokal yang berada di Desa Coal.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Desa Wisata Coal**

Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor 106/KEP/HK/2021 Tentang Perubahan Atas Lampiran Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor: 237/ KEP/HK/2020 Tentang Penetapan Desa/Kelurahan Wisata di Kabupaten Manggarai Barat ditetapkan 94 desa/kelurahan wisata. Desa Coal merupakan salah satu dari 94 desa yang ditetapkan sebagai desa wisata di Kabupaten Manggarai Barat. Desa Coal, terletak di Kecamatan Kuwus, Kabupaten Manggarai Barat. Ikon wisata yang terkenal salah satunya adalah “Bukit Porong” yang terletak di di kampung Porong Tedeng, Desa Coal, Kecamatan Kuwus, Kabupaten Manggarai Barat.

Desa Coal merupakan salah satu desa wisata baru atau desa wisata rintisan yang akan dikembangkan dengan konsep Ekowisata dan *Storynomic Tourism* di Kabupaten Manggarai Barat. Bukit Porong menjadi tempat wisata yang menyediakan spot foto dengan konsep Instagramable dan menjadi tren anak muda zaman sekarang untuk mengabadikan hasil foto di media sosial. Keberadaan wisata Bukit Porong mampu mengubah pemahaman masyarakat untuk mengambil bagian dalam mengelola dan mengembangkan potensi yang ada disekitarnya. potensi alam yang ditawarkan di Bukit Porong tentunya sungguh memanjakan mata bagi pengunjung, dimana terdapat pemandangan alam terbentang luas, air terjun,

sungai, perkampungan warga yang diselimuti perbukitan serta hamparan sawah yang menempel dilereng-lereng bukit.



**Gambar 1. Bukit Porong**

Peserta yang hadir dalam kegiatan PKM ini berasal dari masyarakat anggota POKDARWIS yang terbagi kedalam kelompok Pengelola Homestay, Kelompok Home Industry dan Kelompok Milenial Bukit Porong. Kegiatan pelatihan dodeskripsikan sebagai berikut:

#### **Pelatihan layanan**

Tahapan ini, masyarakat dilatih bagaimana untuk melayani tamu yang datang. Adapun materi pelatihan meliputi:

1. Cara menyambut tamu
2. Mempersilahkan tamu masuk dan duduk
3. Perkenalan diri, fasilitas homestay dan lingkungan sekitar
4. Menawarkan makanan minuma selamat datang
5. Menjelaskan dan menawarkan menu
6. Mendeskripsikan profil menu yang disajikan
7. Meminta umpan balik tamu.

#### **Pelatihan pengolahan produk makan minum**

Peningkatan kemampuan pengelolaan produk kuliner lokal. Metode kegiatan yang aktif melibatkan masyarakat langsung sangat berdampak kepada keaktifan kegiatan. Peserta bersama pendamping sama-sama melakukan proses pembuatan. Tahapan yang dilakukan adalah sebagai berikut:

### 1. Persiapan.

Tahapan ini, masyarakat mempersiapkan peralatan dan bahan-bahan yang dibutuhkan yang digunakan sebagian besar adalah hasil masyarakat sekitar seperti telur, ayam, maupun bumbu-bumbu lainnya. Selain itu, masyarakat juga diajarkan pentingnya kebersihan diri dan makanan pada saat pengolahan makanan.

### 2. Proses pengolahan.

Pada proses, masyarakat bersama-sama diajarkan cara pembuatan produk-produk makanan minuman tersebut. Seluruh tahapan dilalui bersama sehingga peserta bisa mengikuti dan mendemonstrasikan hasil olahan mereka sendiri.



**Gambar 2. Praktik pengolahan makanan bersama**

Kegiatan ini menghasilkan tiga menu olahan telur, tiga menu makanan utama dan dua menu inovasi panganan lokal. Hal ini tentunya memberikan opsi kepada masyarakat dalam penyajian. Roni (2023) selaku ketua pokdarwis menyatakan bahwa “menu-menu ini akan langsung disajikan minggu depan pada saat desa menerima kunjungan group study tour dari australia. Pentingnya variasi menu juga sejalan dengan hasil kegiatan PKM Berybe et al., (2021) dimana terkait dengan pengolahan makanan dan minuman lokal. Pengelola homestay dapat membuat menu tambahan untuk dapat disajikan kepada tamu homestay. Menu tersebut diolah dari SDA local yang banyak ditemukan di desa mereka.

Variasi ini menjadi jawaban atas tantangan akan menu konvensional desa yang selama ini disajikan dengan kurang memperhatikan standar pengukuran untuk mendapatkan hasil

yang memiliki tekstur, rasa, aroma maupun penyajian yang baik. Menu panganan lokal yang di kembangkan adalah Kompiang dan Serabe.

### 3. *Plating* atau penyajian makanan.

Seluruh hasil olahan, selanjutnya disajikan dengan mempertimbangan Teknik penyajian meliputi warna, ukuran, posisi serta kebersihannya. Penyajian makanan yang baik akan meningkatkan keinginan tamu untuk menikmati hidangan tersebut.

### 4. Luaran kegiatan.

Semua menu yang dilatih memiliki resep yang akan membantu peserta dalam membuat kembali menu dikemudian hari. Menu tersebut diserahkan untuk digunakan oleh peserta sebagai hasil produk yang diterapkan masyarakat. Selain resep, Video, Publikasi dan HKI product merupakan luaran dari Kegiatan PKM ini.

### **Olahan telur untuk sarapan**

Pada sesi awal, masyarakat diajarkan berbagai pengembangan menu breakfast berupa olahan telur seperti Scrambler Egg, Omelete & Egg Benndict yang dikombinasikan dengan Produk lokal yaitu Kompiang (roti olahan masyarakat). Variasi olahan telur ini bisa menjadi menu breakfast yang ditawarkan kepada tamu. Selain itu, juga bisa menjadi menu sarapan anak-anak sehingga memberikan nilai baru dalam menu olahan telur yang umum.



**Gambar 3. Egg Benedict & Kompiang Burger**

### **Pelatihan olahan ayam sebagai *main course***

Ayam merupakan salah satu bahan baku yang mudah ditemukan. Menu menggunakan ayam sering menjadi bahan dasar dalam pembuatan makanan utama (*main course*). Pengolahan ayam konvensional dengan teknik rebus dan goreng sangat lazim dikelompok masyarakat desa. Olahan-olahan baru seperti Chicken Drum Stick, Thai Chicken Curry dan Chicken Steak dapat memberikan opsi kepada warga dalam penyajiannya.



Gambar 4. *Chicken drum stick*

### **Inovasi pengembangan produk kuliner lokal**

Tujuan pengembangan produk lokal adalah mempertahankan kearifan lokal (makanan) yang ada, dan mengembangkan olahan tersebut menjadi lebih bervariasi, memiliki standar, sehingga dapat terlihat lebih menarik. Contoh produk yang dikembangkan adalah Serabe menjadi Serabe Pancake dan Kompiang menjadi Kompiang Burger.



Gambar 5. *Serabe Pancake*

### **Penyajian makanan**

Produk makanan yang telah dibuat masyarakat, juga diajarkan terkait presentasi melalui Teknik plating. Plating sendiri merupakan cara penyajian sebuah makanan, dimana Tujuan utama plating adalah daya tarik visual atau sensual (Meulen. N., V.,D, 2017). Pada platingan yang dilakukan, masyarakat diajarkan untuk penyajian yang lebih menarik, Dimana *condiment* seperti madu dan keju untuk lebih ditata.



**Gambar 6. Food Plating technique**

Hasil yang dirasakan langsung dari peserta setelah pelaksanaan kegiatan PKM yang diungkapkan oleh masyarakat khususnya Ketua Pokdarwis selaku inisiator kegiatan ini terangkum sebagai berikut:

1. Peningkatan pemahaman akan layanan yang akan diberikan kepada tamu yang berkunjung ke Desa Wisata.
2. Peningkatan pengetahuan dan ketrampilan dalam menciptakan maupun mengembangkan produk-produk makan minum yang bisa ditawarkan kepada pengunjung.
3. Peningkatan pemahaman akan peran masyarakat sendiri selaku pelaku wisata desa

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **Kesimpulan**

Secara keseluruhan pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat Program Studi Sarjana Terapan Pengelolaan Perhotelan Tahun Akademik Genap 2022-2023 di Desa Wisata Coal berjalan sesuai rencana. Materi-materi pendampingan yang diberikan sesuai dengan permasalahan mitra yang didapatkan pada saat survey awal.

Materi pelatihan yang diberikan adalah materi kebutuhan akan variasi menu makan minuman yang diharapkan oleh mitra sehingga saat layanan makan minum tersebut disediakan kepada tamu, dapat memberikan nilai tambah pengalaman tamu selama berada di desa wisata. Peran aktif dan metode yang tepat dapat mempengaruhi pemahaman masyarakat. Hal ini yang tidak didapatkan pada pelatihan-pelatihan sebelumnya “Kegiatan sebelumnya bahwa peserta tidak aktif sehingga kali ini kami sangat senang karena diajak

dari awal sampai penyajian makanan” (peserta dari kelompok home industry desa, 2023). Aktivitas pengolahan makanan tersebut bahkan bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan. Keterlibatan warga dan wisatawan dapat mempengaruhi persepsi wisatawan itu sendiri.

Interaksi yang membedakan homestay dari usaha akomodasi konvensional, dan bahkan beberapa jenis rumah komersial lainnya, disampaikan oleh Kontogeorgopoulos et al., (2015) di Mae Kampong melalui partisipasi tuan rumah – tamu bersama dalam kegiatan sehari-hari seperti memasak dan berbagi makanan, menawarkan sedekah kepada para biksu di pagi hari, dan mengunjungi situs-situs di mana produk ekonomi lokal seperti kopi, Teh, kerajinan rotan miang, atau bantal aromatik (diisi dengan daun teh kering) dibudidayakan atau diproduksi.

Tuntutan akan tersedianya kuliner lokal dapat terpenuhi. Menu olahan makan tersebut memanfaatkan bahan-bahan yang bisa didapatkan di daerah sekitar sehingga mudah dijangkau. Menu yang diciptakan diharapkan dapat menjadi pembeda akan menu-menu sejenis yang dihasilkan oleh desa-desa wisata lainnya.

Keberadaan Coal sebagai salah satu Desa Wisata tentunya harus diimbangi dengan peningkatan kapasitas SDM pengelola yang adalah pelaku wisata desa bagi pengunjung itu sendiri. Pemahaman warga desa wisata akan peran mereka sebagai pelaku wisata akan sangat penting dalam mempersiapkan SDM lokal baik layanan maupun pengembangan menu baru melalui pelatihan-pelatihan peningkatan ketrampilan, pengetahuan dan sikap masyarakat.

### **Saran**

Masyarakat Desa Wisata Coal diharapkan terus mencoba membuat menu tersebut sehingga tidak lupa dan dapat mengenal karakteristik dari menu-menu tersebut sehingga dapat dijual kepada pengunjung desa tersebut.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terima kasih kepada Politeknik eLBajo Commodus selaku penyelenggara kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat serta Desa Wisata Coal sebagai mitra kegiatan yang mendukung terselenggaranya kegiatan ini dengan baik.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Association of Southeast Asian Nations (ASEAN) 2016: *Asean Homestay Standard*. ASEAN Secretariat, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik (2022). Data kunjungan wisatawan. Kabupaten Manggarai Barat.
- Berybe, G. A., Hanggu, E. O., & Wellalangi, M. B. (2021). Hospitality Training Bagi Para

- Pengelola Homestay di Desa Liang Ndara Kabupaten Manggarai Barat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 2(1). <https://doi.org/10.36276/jap.v2i1.22>
- Berybe, G. A., Hanggu, E. O., & Welalangi, M. B. (2021) The Awareness Towards Quality of Service from Homestay Providers In Premium Tourism Destination. *Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia*. 6(4).
- Ismail, M. N. I., Hanafiah, M. H., Aminuddin, N., & Mustafa, N. (2016). Community-based Homestay Service Quality, Visitor Satisfaction, and Behavioral Intention. *Procedia - Social and Behavioral Sciences*, 222, 398–405. <https://doi.org/10.1016/j.sbspro.2016.05.192>
- Meulen, N. V. D., (2017) Plating Food On the Pictorial Arrangement of Cuisine on the Plate Kementerian Koordinator Bidang Kemaritiman dan Investasi Republik Indonesia (2021). *Pedoman Desa Wisata*. Kementerian Koordinasi Bidang Kemaritiman dan Investasi
- Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor 106/KEP/HK/2021 Tentang Perubahan Atas Lampiran Keputusan Bupati Manggarai Barat Nomor: 237/ KEP/HK/2020 Tentang Penetapan Desa/Kelurahan Wisata di Kabupaten Manggarai Barat
- Kontogeorgopoulos, N., Churyen, A., & Duangsaeng, V. (2015). Homestay Tourism and the Commercialization of the Rural Home in Thailand. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 20(1), 29–50. <https://doi.org/10.1080/10941665.2013.852119>
- Rencana Pariwisata Desa Coal*. 2017. Created: Creative Entrepreneurship for Accelerating Tourism and Local Economic Development
- Suherian, Herlan dan Yono Budhiono. 2013. *Psikologi Pelayanan Di Bidang Pariwisata dan Hospitality serta di Berbagai Bidang Bisnis lainnya*. Bandung: Media Perubahan.
- Wahyunanto. (2018). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage ( Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek ). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(2), 146–154.