PEMBUDIDAYAAN LELE ORGANIK SEBAGAI DAYA TARIK WISATA KULINER KAMPUNG WISATA SATUPAM, TANGERANG SELATAN

e-ISSN: 2620-9322

Jonathan Carlo Marcellino Dolang¹, Annabel Carlene Claresta², Sean Selbyanto Suleman³, Jasson Lorencius⁴, Budi Setiawan⁵

^{1,2,3,4,5}Pradita University Jl. Gading Serpong Boulevard No.1 Tower 1, Banten Email Correspondence: jonathan.carlo@student.pradita.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi pembudidayaan lele organik sebagai daya tarik wisata kuliner berkelanjutan di Kampung Wisata Satupam, Tangerang Selatan, serta dampaknya terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat dan kelestarian lingkungan. Penelitian ini membahas integrasi antara budidaya lele organik dengan wisata kuliner berkelanjutan sebagai model inovatif dalam pengembangan Kampung Wisata berbasis *Community-Based Tourism* (CBT). Pendekatan yang digunakan adalah kualitatif deskriptif melalui teknik wawancara mendalam, observasi lapangan, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa integrasi budidaya lele organik berbasis pakan maggot dari limbah rumah tangga dengan kegiatan wisata kuliner berkontribusi terhadap peningkatan ekonomi masyarakat, pengurangan limbah, serta edukasi pengunjung mengenai pangan sehat dan berkelanjutan. Model ini juga mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam pengelolaan wisata secara menyeluruh. Namun demikian, tantangan seperti keterbatasan akses pasar dan promosi digital masih menjadi hambatan yang perlu diatasi. Oleh karena itu, diperlukan dukungan berkelanjutan dari pemerintah, akademisi, dan sektor swasta untuk memastikan keberlanjutan dan pengembangan model serupa di daerah lain.

Kata Kunci: Budidaya; Daya Tarik Wisata; Kampung Wisata; Pakan Maggot; Community-Based Tourism.

ABSTRACT

This study aims to analyze the potential of organic catfish farming as a sustainable culinary tourism attraction in Satupam Tourism Village, South Tangerang, and its impact on community economic empowerment and environmental sustainability. It explores the integration of organic catfish farming with sustainable culinary tourism as an innovative model for the development of Community-Based Tourism (CBT). The research employed a descriptive qualitative approach using in-depth interviews, field observations, and documentation. The findings indicate that the integration of organic catfish farming—utilizing maggot feed derived from household organic waste—with culinary tourism activities contributes to increased community income, waste reduction, and visitor education on healthy and sustainable food. The model also encourages active community participation in all aspects of tourism management. However, limitations such as restricted market access and digital marketing remain key challenges. Thus, continued support from the government, academia, and private sector is crucial to ensure the sustainability and scalability of this model in other tourism villages.

Keywords: Cultivation; Tourist Attraction; Tourist Village; Maggot Feed; Community-Based Tourism.

PENDAHULUAN

Pariwisata menjadi salah satu penggerak utama perekonomian, menciptakan lapangan pekerjaan dan memberikan pendapatan pada suatu daerah (Hidayat, 2024). Selain menggerakan ekonomi negara, pariwisata juga menjadi sarana sebagai pelestarian budaya dan peningkatan masyarakat lokal. Salah satu pariwisata yang sedang dikembangkan yaitu pariwisata berkelanjutan (Wibowo & Belia, 2023). Pariwisata berkelanjutan merupakan pariwisata yang menekankan pada keseimbangan antara aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan saat ini hingga masa yang akan datang.

e-ISSN: 2620-9322

Pariwisata berkelanjutan adalah desa wisata atau kampung wisata. Desa wisata atau kampung wisata adalah suatu destinasi yang memperlihatkan suasana dari keaslian / keasrian tempat tersebut dari kehidupan sosial, ekonomi, budaya, serta keseharian masyarakat lokal dan juga memiliki struktur tata ruang desa yang meliputi adanya atraksi, akomodasi, kuliner dan kebutuhan lainnya (Rumetna & Lina, 2020). Salah satu wilayah di Tangerang Selatan yang memiliki potensi dalam pengembangan kampung wisata yaitu Kampung Wisata Satupam (Satu Pamulang) yang memiliki Organisasi GerbangEmas (Gerakan Bangun Ekonomi Masyarakat). Kampung ini menjadi contoh bagaimana konsep *Community Based Tourism (CBT)* atau pariwisata berbasis komunitas diterapkan, masyarakat lokal di mulai berperan aktif dalam pengelolaan dan pengembangan wisata yang memiliki potensi serta nilai nilai keberlanjutan.

Berdasarkan teori yang dipaparkan Kalalo & Setiawan (2023) mengatakan bahwa *Community based tourism* merupakan suatu konsep dimana masyarakat lokal berpartisipasi dalam pengelolaan, pengembangan, dan menawarkan pariwisata mereka. Dengan penerapan CBT dapat memberikan lapangan pekerjaan, mendorong partisipasi masyarakat lokal, melestarikan budaya, dan meningkatkan kesejahteraan. *Community based tourism* ini mendapatkan perhatian dalam ekowisata sebagai model pariwisata berkelanjutan tidak hanya mempromosikan konservasi lingkungan, tetapi memberdayakan masyarakat setempat dengan melibatkan mereka dalam pengelolaan pariwisata (Oltean et al., 2025).

Salah satu daya tarik utama yang dikembangkan dari Kampung Wisata Satupam adalah wisata kuliner. Wisata kuliner adalah aktivitas pariwisata yang memiliki tujuan untuk mengeksplor kuliner di suatu daerah (Harsana & Prawiro, 2024). Keunikan dari wisata kuliner di kampung ini terletak pada penggunaan bahan-bahan pangan yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Dalam meningkatkan daya tarik wisata kuliner sekaligus mendukung konsep keberlanjutan, diperlukan inovasi dalam penyediaan bahan pangan yang berasal dari sistem pertanian dan organik.

Daya tarik kuliner yang dapat dikembangkan di dalam wisata kuliner Kampung Wisata Satupam adalah pembudidayaan lele organik. Lele merupakan ikan air tawar yang banyak dikonsumsi orang Indonesia. Namun, masih banyak masyarakat Indonesia yang memiliki pandangan bahwa ikan lele adalah ikan yang dikembangbiakkan dengan cara memberi pakan sampah atau makanan yang sudah tidak layak, kebanyakan peternak lele tidak menggunakan pakan organik sehingga ikan lele dianggap jorok dan banyak menggunakan bahan kimia dan antibiotik, menyebabkan ikan lele memiliki pandangan buruk di mata khalayak luas. Penggunaan pakan kimia dan antibiotik memberikan dampak negatif terhadap kesehatan dan lingkungan (Putra & Rahman, 2024). Oleh karena itu, solusi terbaik menggunakan sistem budidaya organik agar menjadi lebih sehat dan berkelanjutan.

Pengembangan budidaya lele organik di Kampung Wisata Satupam tidak hanya meningkatkan kualitas kuliner yang ditawarkan, tetapi juga menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang ingin mengetahui lebih dalam tentang konsep pangan ikan lele sehat dan ramah lingkungan. Selain itu, budidaya ini berpotensi meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat dengan membuka sektor peluang perekonomian yang baru.

e-ISSN: 2620-9322

Penelitian ini dilakukan untuk mendalami yaitu: 1) bagaimana pembudidayaan ikan lele menggunakan pakan organik di kampung wisata Satupam, kota Tangerang Selatan, Provinsi Banten, 2) apa manfaat penggunaan pakan organik untuk pembudidayaan ikan lele di kampung wisata Satupam, kota tangerang selatan, provinsi banten. Berdasarkan identifikasi yang telah ditemukan maka, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis potensi pembudidayaan lele organik sebagai daya tarik wisata kuliner di Kampung Wisata Satupam serta dampaknya terhadap ekonomi masyarakat dan keberlanjutan lingkungan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif untuk mendeskripsikan secara mendalam proses pembudidayaan lele organik sebagai potensi daya tarik wisata kuliner di Kampung Wisata Satupam, Tangerang Selatan. Pendekatan ini bertujuan untuk memahami fenomena sosial dan perilaku manusia berdasarkan perspektif subjek penelitian dalam setting alami (Fadli, 2021). Dapat dikatakan bahwa metode kualitatif berorientasi pada kenyataan dan terlihat pada mata, dan pendekatan ini memiliki tipe yang lebih alami dan bersifat subjektif (Hendratno & Dolang, 2025). Pendekatan ini sangat sesuai untuk menggali makna dari pengalaman masyarakat kampung wisata dalam mengelola budidaya lele organik sebagai aset pariwisata.

Teknik sampling yang digunakan dalam penelitian ini adalah *purposive sampling*, yaitu pemilihan informan yang dianggap paling memahami dan berkompeten terhadap masalah yang diteliti. Informan utama adalah Bapak Daeng, Wakil Ketua Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), dan Bapak Yus, pengelola budidaya lele organik. Purposive sampling banyak digunakan dalam penelitian kualitatif karena memungkinkan peneliti mendapat informasi yang mendalam dari sumber yang relevan (Etikan et al., 2016).

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam semiterstruktur dan observasi lapangan. Wawancara dilakukan untuk menggali informasi mengenai proses budidaya, pengelolaan wisata, serta tantangan yang dihadapi. Selain data primer dari wawancara dan observasi, penelitian ini juga menggunakan data sekunder berupa dokumen perencanaan Pokdarwis, laporan kegiatan, serta publikasi terkait budidaya lele organik (Rianti et al., 2024). Untuk memastikan validitas dan keabsahan data, penelitian ini menggunakan teknik analisis data triangulasi. Triangulasi dilakukan dilakukan dengan membandingkan data dari berbagai sumber (wawancara, observasi, dokumen) untuk mengonfirmasi kebenaran informasi yang diperoleh (Saputra et al., 2022). Teknik ini penting dalam penelitian kualitatif untuk memperkuat kredibilitas hasil temuan.

Analisis data dilakukan melalui tahapan reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Data dianalisis secara induktif untuk menemukan pola-pola dan tema-tema yang muncul dari lapangan. Hasil analisis ini kemudian disusun secara deskriptif untuk menggambarkan bagaimana pembudidayaan lele organik menjadi daya tarik utama dalam pengembangan wisata kuliner Kampung Wisata Satupam.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini mengkaji potensi pembudidayaan ikan lele organik sebagai daya tarik wisata kuliner berkelanjutan di Kampung Wisata Satupam, Tangerang Selatan. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan dua informan utama, observasi lapangan, serta dokumentasi visual dari aktivitas masyarakat dalam budidaya lele dan penyelenggaraan kegiatan wisata.

e-ISSN: 2620-9322

Implementasi Budidaya Lele Organik di Kampung Wisata Satupam

Kampung Wisata Satupam menerapkan metode budidaya lele organik yang menggunakan pakan alami berbasis maggot yang dibudidayakan secara mandiri oleh warga dengan memanfaatkan sampah organik rumah tangga. Dengan menggunakan sampah organik rumah tangga dapat mengurangi penumpukan sampah dan mengurangi biaya untuk pengangkutan sampah (Rosmala et al., 2020). Berdasarkan wawancara dengan Bapak Yus selaku pengelola budidaya, pakan maggot ini tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga merupakan solusi pengelolaan sampah organik yang efisien.



Gambar 1. Budidaya Maggot

Setiap sampah organik dikumpulkan untuk kebutuhan budidaya maggot. Menurut penelitian maggot dapat memberikan kesehatan dan perkembangan kepada ikan dikarenakan maggot merupakan sumber protein hewani tinggi yang mengandung sekitar 30-45% protein (Mulyani et al., 2021). Hal ini menciptakan sistem ekonomi sirkular yang mendukung praktik keberlanjutan. Budidaya ikan lele dilakukan dalam kolam terpal yang disusun di sekitaran Kampung Wisata Satupam, dengan memanfaatkan ruang yang lebih efisien. Air kolam juga dikelola secara alami tanpa bahan kimia. Lele yang dihasilkan memiliki kualitas rasa yang lebih bersih dan tekstur daging yang padat. Hal ini disampaikan oleh Pak Yus sendiri yang menyatakan bahwa lele organik dari Satupam tidak berbau tanah atau amis seperti lele konvensional. Lele organik ini kemudian diolah menjadi berbagai macam hidangan kuliner yang menjadi daya tarik utama kampung wisata.

Potensi Kuliner Lele Organik Sebagai Daya Tarik Wisata

Potensi daya tarik Kampung Wisata Satupam salah satunya adalah wisata kuliner yang mengangkat konsep pangan sehat dan edukatif. Pangan sehat menjadi penentu penting dalam kebutuhan gizi dan untuk memerangi malnutrisi dan penyakit tidak menular (Megavitry et al., 2024). Berbagai menu olahan lele organik seperti lele asap,

lele crispy, hingga abon lele menjadi sajian khas yang ditawarkan kepada wisatawan. Namun tidak hanya konsumsi, wisatawan juga dapat diajak untuk melihat proses produksi mulai dari pengelolaan sampah, pembibitan maggot, budidaya ikan, hingga pengolahan makanan. Hal ini menjadikan kegiatan wisata tidak hanya bersifat rekreatif, tetapi juga edukatif.

e-ISSN: 2620-9322



Gambar 2. Nugget Lele

Berdasarkan hasil wawancara dengan Bapak Daeng selaku Wakil Ketua Pokdarwis, konsep wisata edukatif ini dapat menarik minat kelompok sekolah, komunitas pecinta lingkungan, mahasiswa, dan keluarga. Dengan adanya wisata edukatif ini, wisatawan dapat merasa lebih dekat dengan proses makanan yang mereka konsumsi dan menjadi lebih sadar akan pentingnya pangan sehat dan keberlanjutan. Wisata edukatif dapat memberikan pengalaman kepada wisatawan yang berkunjung ke suatu lokasi sehingga dapat memperoleh secara langsung pembelajaran di objek wisata tersebut (Juwita et al., 2020). Selain itu, makanan yang disajikan memiliki nilai tambah karena diproses secara higienis dan tidak menggunakan bahan pengawet atau penyedap kimia. Proses ini menjadi bagian dari narasi yang diceritakan kepada wisatawan, sehingga pengalaman makan menjadi lebih berkesan. Selain itu, makanan yang disajikan atau yang dijual menggunakan bahan bahan yang masih segar, terjaga kualitasnya, dan dibuat langsung saat wisatawan membeli sehingga tidak menggunakan bahan bahan yang sudah lama tidak dipakai.

Pemberdayaan Masyarakat dalam Ekosistem Wisata

Keberhasilan pengembangan wisata kuliner berbasis budidaya lele organik tidak terlepas dari peran aktif masyarakat. Secara langsung bahwa pembudidayaan ikan lele ini berbasis *Community Based Tourism* (CBT). Dimana warga Kampung Wisata Satupam dilibatkan dalam setiap tahap pengembangan, mulai dari pelatihan budidaya ikan dan maggot, hingga pengolahan makanan. Penerapan *Community Based Tourism* dapat memberikan dampak positif dari perekonomian dan memberikan lapangan pekerjaan pada masyarakat lokal (Utami et al., 2022). Program pelatihan masyarakat lokal dapat diberikan oleh organisasi komunitas GerbangEmas ataupun akademisi yang hadir dan dapat difasilitasi oleh Dinas Pariwisata setempat. Menurut Nurwanda et al (2024) menunjukkan bahwa pelatihan berkelanjutan dan kolaborasi lintas pihak meningkatkan kapasitas masyarakat untuk mengelola wisata berbasis komunitas secara mandiri.

Warga yang sebelumnya bekerja sebagai buruh harian kini dapat memiliki pekerjaan baru sebagai petani ikan, pelaku UMKM kuliner, dan produsen pakan. Keterlibatan ini menciptakan rasa memiliki terhadap program wisata kampung, sekaligus

meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat. Dengan adanya sistem ini juga akan mengurangi warga-warga lokal yang masih belum punya pekerjaan dan juga dengan sistem ini akan membuka lapangan pekerjaan bagi warga setempat. Menurut Susanto et al (2020) membuktikan bahwa pengembangan wisata berbasis *community-based tourism* dapat meningkatkan pendapatan masyarakat dan mengurangi ketimpangan ekonomi dalam desa. Warga juga dapat diajak untuk ikut serta dalam pengelolaan keuangan, perencanaan promosi, dan pengambilan keputusan strategis terkait pengembangan wisata. Ini menciptakan model pengelolaan yang demokratis dan berbasis komunitas (*Community Based Tourism*), di mana pengunjung tidak hanya sebagai konsumen, melainkan juga bagian dari proses pemberdayaan.

e-ISSN: 2620-9322

Dampak Ekonomi dan Lingkungan

Secara ekonomi, keberadaan budidaya lele organik dan kegiatan wisata yang menyertainya telah meningkatkan pendapatan warga. Produk lele organik dijual dengan harga premium karena mengedepankan kualitas dan proses produksi yang sehat. Selain dijual kepada wisatawan, produk olahan seperti nugget dan abon lele juga dipasarkan melalui mulut ke mulut sehingga informasi mudah untuk tersebar. Dampak positif lainnya adalah tumbuhnya UMKM yang mendukung rantai pasok wisata kuliner ini, seperti pengrajin kemasan makanan ramah lingkungan, produsen pakan maggot, dan penyedia jasa katering berbasis komunitas. Efek pengganda ini memperkuat struktur ekonomi lokal dan menjadikan kampung lebih resilien terhadap gejolak ekonomi. Dari sisi lingkungan, penggunaan pakan organik mengurangi ketergantungan terhadap pakan buatan yang dapat mencemari lingkungan. Proses pemanfaatan limbah rumah tangga menjadi pakan maggot juga mengurangi volume sampah yang dibuang ke TPA. Air kolam yang digunakan untuk menyiram tanaman turut menciptakan sistem pertanian terpadu yang efisien dan ramah lingkungan.

Hasil penelitian ini memperlihatkan bahwa integrasi antara sistem budidaya lele organik dengan kegiatan wisata kuliner berkelanjutan dapat menjadi model inovatif pengembangan desa wisata. Kampung Wisata Satupam mampu menyatukan aspek lingkungan, ekonomi, dan sosial-budaya dalam satu ekosistem wisata yang saling mendukung.

Implementasi Community Based Tourism (CBT)

Konsep CBT terbukti berhasil diterapkan melalui pelibatan masyarakat dalam seluruh proses (Alimi & Darwis, 2023). Dari perencanaan hingga pelaksanaan, warga terlibat secara aktif sehingga menumbuhkan rasa memiliki dan tanggung jawab. Penguatan kapasitas masyarakat melalui pelatihan teknis, digitalisasi, dan manajemen usaha telah membekali warga dengan keterampilan baru yang bisa diaplikasikan dalam pengembangan usaha mandiri. CBT juga memberikan ruang bagi masyarakat untuk menjaga budaya lokal sekaligus beradaptasi dengan kebutuhan wisatawan modern (Anarini et al., 2024).

Edukasi Wisatawan dan Nilai Keberlanjutan

Pengalaman wisata di Kampung Satupam tidak hanya memberikan kenikmatan kuliner, tetapi juga menyampaikan pesan tentang pentingnya konsumsi pangan sehat dan

bertanggung jawab. Edukasi tentang daur ulang, pemanfaatan sampah, dan sistem budidaya ramah lingkungan menjadi bagian dari nilai tambah yang membedakan destinasi ini dengan kampung wisata lain. Selain itu, wisatawan dapat mengetahui perbedaan lele konvensional dan lele organik melalui penjelasan langsung dari pelaku budidaya serta aktivitas edukatif seperti tur kolam, workshop masak sehat, dan kunjungan ke tempat produksi pakan maggot. Wisatawan yang berkunjung pulang tidak hanya dengan perut kenyang, tetapi juga membawa wawasan baru tentang pola konsumsi yang sehat dan berkelanjutan. Hal ini menciptakan peluang transformasi sosial melalui pariwisata, di mana perubahan gaya hidup bisa terjadi sebagai efek dari pengalaman berwisata. Riset terbatu menyebutkan bahwa sustainable tourism education dapat memberikan perubahan dalam perilaku konsumsi masyarakat perkotaan menjadi lebih peduli terhadap lingkungan dan kesehatan (Ridhani et al., 2023).

e-ISSN: 2620-9322

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pembudidayaan lele organik di Kampung Wisata Satupam merupakan strategi inovatif yang mampu memperkuat daya tarik wisata kuliner berkelanjutan sekaligus mendorong pemberdayaan ekonomi masyarakat lokal dan pelestarian lingkungan. Budidaya lele organik yang menggunakan pakan maggot hasil pengolahan sampah rumah tangga tidak hanya meningkatkan kualitas produk pangan, tetapi juga menciptakan sistem ekonomi sirkular yang ramah lingkungan dan edukatif. Integrasi antara budidaya dan wisata kuliner telah mendorong partisipasi aktif masyarakat dalam seluruh rantai pengelolaan wisata, mulai dari pengumpulan sampah, budidaya maggot, pemeliharaan lele, hingga pengolahan makanan dan edukasi kepada wisatawan. Hal ini merupakan implementasi nyata dari prinsip *Community-Based Tourism (CBT)* yang menjadikan masyarakat sebagai pelaku utama dalam pengembangan pariwisata berbasis potensi lokal.

Model ini terbukti memberikan dampak positif berupa peningkatan pendapatan, terciptanya lapangan kerja baru, penguatan UMKM lokal, serta peningkatan kesadaran wisatawan terhadap konsumsi pangan sehat dan berkelanjutan. Namun, terdapat tantangan berupa keterbatasan akses pasar, pendanaan, dan promosi digital yang memerlukan perhatian lebih lanjut. Dengan demikian, budidaya lele organik yang terintegrasi dengan wisata kuliner edukatif memiliki potensi besar untuk direplikasi di kampung wisata lainnya. Untuk menjamin keberlanjutan dan pengembangan model ini secara luas, dibutuhkan sinergi yang kuat antara pemerintah, akademisi, masyarakat, dan sektor swasta.

DAFTAR PUSTAKA

Alimi, R., & Darwis, R. S. (2023). Penerapan Community Based Tourism Di Desa Wisata Mengarah Pada Keberlanjutan Lingkungan. Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (Jp2m), 4(2), 436-443.

Anarini, D. T. P., Parwati, K. S. M., Hendrajana, I. G. M. R., & Amir, F. L. (2024). Implementasi *Community Based-Tourism* dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan. Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis, 3(6), 872-881.

Anwar, D. I., & Nurbaeti, N. (2021). Pemanfaatan sampah organik untuk pupuk kompos dan budidaya maggot sebagai pakan ternak. JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat), 6(1), 568-573.

e-ISSN: 2620-9322

- Batubara, R. P., & Putri, D. A. (2022). Analisis Pengaruh Daya Tarik Wisata Terhadap Minat Berkunjung Ulang Wisatawan Di Taman Nasional Gunung Halimun Salak. Jurnal Industri Pariwisata, 4(2), 94-101.
- Cahyadi, C. (2022). Pengaruh Kualitas Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Baja Ringan Di PT Arthanindo Cemerlang. EMaBI: Ekonomi dan Manajemen Bisnis, 1(1), 60-73.
- Etikan, I., Musa, S. A., & Alkassim, R. S. (2016). Comparison Of Convenience Sampling And Purposive Sampling. American journal of theoretical and applied statistics, 5(1), 1-4.
- Fadli, M. R. (2021). Memahami Desain Metode Penelitian Kualitatif. Humanika, Kajian Ilmiah Mata Kuliah Umum, 21(1), 33-54.
- Harsana, L., & Prawiro, J. (2024). Perspektif Wisatawan Terhadap Kegiatan Pungutan Liar di Kawasan Wisata Kuliner Pasar Lama Tangerang. Jurnal Pariwisata dan Perhotelan, 2(1), 10-10.
- Hendratno, G., Wijaya, L. C., Dolang, J. C. M., Karangan, A. Y., & Setiawan, B. (2025). Pokdarwis Capung Alas Desa Wisata Pujon Kidul Sebagai Jembatan Menuju Tatanan Tertinggi Sadar Wisata. Jurnal Sains Terapan Pariwisata, 10(1), 67-77.
- Hidayat, M. R. R. (2024). Potensi Pariwisata Sebagai Lokomotif Perekonomian Di Kabupaten Demak. JEKP (Jurnal Ekonomi dan Keuangan Publik), 11(1), 71-82.
- Juwita, T., Novianti, E., Tahir, R., & Nugraha, A. (2020). Pengembangan Model Wisata Edukasi Di Museum Pendidikan Nasional. Journal of Indonesian Tourism, Hospitality and Recreation, 3(1), 8-17.
- Kalalo, F., & Setiawan, B. (2023). Community-Based Tourism Development in Kerangan Ecotourism Village, South Tangerang City. Jurnal Syntax Transformation, 4(12), 142-148.
- Megavitry, R., Harsono, I., Widodo, I., & Sarungallo, A. S. (2024). Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan dan Keterjangkauan Pangan Sehat terhadap Keamanan Pangan di Indonesia. Jurnal Multidisiplin West Science, 3(03), 334-343.
- Mulyanti, K., & Supandi, S. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Budidaya Tanaman Sayuran. Jurnal Abdimas Dedikasi Kesatuan, 3(1), 1-8.
- Oltean, F. D., Curta, P. A., Nagy, B., Huseyn, A., & Gabor, M. R. (2025). Changes in Tourists' Perceptions of Community-Based Ecotourism (CBET) After COVID-19 Pandemic: A Study on the Country of Origin and Economic Development Level. ISPRS International Journal of Geo-Information, 14(4), 146.
- Parmawati, R., Hardyansah, R., Pangestuti, E., & Hakim, L. (2022). Ekowisata: Determinan Pariwisata Berkelanjutan Untuk Mendorong Perekonomian Masyarakat. Universitas Brawijaya Press.
- Putra, D. S. P., & Rahman, A. (2024). Analisis Keefektifan Kolam Ikan Lele sebagai Pembersih Kandang Ayam Pak Gatot Blitar. Ebisnis Manajemen, 2(2), 94-104.
- Rachmawati, I. N. (2007). Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif: Wawancara. Jurnal Keperawatan Indonesia, 11(1), 35-40.
- Rianti, N. S., Utaya, S., Purwanto, P., & Mutia, T. (2024). Menelaah Persepsi Guru Geografi Terhadap Penerapan Project Based Learning Dalam Kurikulum Merdeka (Mgmp Kediri, Tulungagung). Geography: Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan, 12(1), 433-444.

Ridhani, D. T., Ariani, S., Satria, M. Z. H., Hidayah, D. L. K., Zahro, N., Hadi, M. I., ... & Rahmawati, F. W. (2023). Sustainable Ecotourism Education: Empowering Local Communities. Proceedings of The ICECRS, 12(2).

e-ISSN: 2620-9322

- Rosmala, A., Mirantika, D., & Rabbani, W. (2020). Takakura Sebagai Solusi Penanganan Sampah Organik Rumah Tangga. Abdimas Galuh, 2(2), 165-174.
- Rumetna, M. S., & Lina, T. N. (2020). Sistem Informasi Kampung Wisata Arborek Dengan Metode Waterfall. Information System For Educators And Professionals: Journal of Information System, 5(1), 31-â.
- Trisaputra, M. A., Lestari, H., & Fajar, M. (2022). Strategi Pelatih Dalam Mengatasi Kecemasan Menjelang Pertandingan Sepakbola SMA Negeri 1 Sekayu. JOLMA, 2(2), 86-102.
- Susanto, B., Hendajany, N., Ratnawati, R. A., Suaesih, A., Hendawati, H., Rachmawati, E., ... & Nawangsasi, Y. (2020). Pemanfaatan Potensi Dan Sumber Daya Lokal Untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Kampung Areng Lembang. Jurnal Abdimas Sang Buana, 1(1).
- Utami, V. Y., Yusuf, S. Y. M., & Mashuri, J. (2022). Penerapan Community Based Tourism Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan Sebagai Upaya Pemberdayaan Sosial Ekonomi Masyarakat. JCOMENT (Journal of Community Empowerment), 3(3), 219-226.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif Dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method). Jurnal Pendidikan Tambusai, 7(1), 2896-2910.
- Wibowo, M. S., & Belia, L. A. (2023). Partisipasi Masyarakat Dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan. Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata, 6(1), 25-32.
- Yusup, R. M., Nugraha, I., & Latifah, Y. K. (2025). Collaborative Governance dalam Pemenuhan Hak Anak: Evaluasi Kebijakan Perlindungan Anak di Jawa Barat. Jurnal Sosial Humaniora, 16(1), 82-97.