

## **Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Penyajian Produk Kuliner di Desa Wisata Budo**

**Christania Abigael Mariansang<sup>1</sup>, Mikhael Credo Samuel Mangolo<sup>2</sup>,  
Silvana A. Wewengkang<sup>3</sup>**

<sup>1,2,3</sup> Program Studi Manajemen Perhotelan, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Manado  
Penulis Korespondensi: <sup>2</sup> mikhaelcredo@gmail.com

### **Abstrak**

*Penerapan hygiene dan sanitasi dalam penyajian makanan menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas produk kuliner. Praktik kebersihan yang kurang optimal dapat menurunkan kualitas makanan, mengurangi kepercayaan konsumen, serta berisiko terhadap kesehatan pengunjung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis sejauh mana pelaku kuliner di Desa Wisata Budo menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi dalam penyajian produk kuliner, serta dampaknya terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Metode penelitian menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku kuliner telah memahami pentingnya hygiene dan sanitasi, namun belum sepenuhnya menerapkannya secara konsisten. Temuan observasi menunjukkan beberapa kekurangan, seperti tidak digunakannya penutup kepala dan food cover, serta keterbatasan fasilitas mencuci tangan. Dampak dari kurangnya penerapan tersebut terlihat pada penurunan kualitas rasa, inkonsistensi porsi, serta potensi risiko kesehatan bagi konsumen. Oleh karena itu, diperlukan edukasi berkelanjutan bagi pelaku kuliner dan peningkatan fasilitas sanitasi untuk mendukung pertumbuhan wisata kuliner yang sehat dan berkualitas.*

*Kata Kunci – Desa Wisata Budo, Hygiene, Penyajian Produk Kuliner, Sanitasi*

## ***Analysis of The Implementation Hygiene and Sanitation in The Presentation of Culinary Products in Budo Tourism Village***

### **Abstract**

*The implementation of hygiene and sanitation in food presentation is an important factor in maintaining the quality of culinary products. Poor hygiene practices can reduce food quality, decrease consumer trust, and pose health risks to visitors. This study aims to analyze the extent to which culinary business actors in Budo Tourism Village apply hygiene and sanitation principles in food presentation, as well as their impact on product quality. The research method uses a qualitative approach with observation, interviews, and documentation techniques. The results show that most culinary actors understand the importance of hygiene and sanitation, but have not fully implemented them consistently. Observations revealed several shortcomings, such as the absence of head coverings and food covers, as well as limited handwashing facilities. The lack of proper hygiene practices has led to decreased taste quality, inconsistent portion sizes, and potential health risks for consumers. Therefore, continuous education for culinary business actors and improvement of sanitation facilities are needed to support the growth of a healthy and high-quality culinary tourism sector.*

*Keywords – Budo Tourism Village, Hygiene, Food Presentation, Sanitation*

## PENDAHULUAN

Sektor pariwisata merupakan salah satu pilar utama dalam perekonomian Indonesia sehingga pariwisata menjadi salah satu penyumbang terbesar devisa negara. Oleh karena itu pariwisata banyak dikembangkan dan dijadikan sebagai sumber penghasilan bagi sebagian masyarakat. Kekayaan alam yang dimiliki negara Indonesia mampu menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat, Khususnya di wilayah pedesaan yang dalam proses mengembangkan potensi lokal melalui konsep Desa Wisata. Salah satu strategi pengembangan pariwisata adalah konsep Desa Wisata yang menekankan keterlibatan masyarakat lokal dalam mengelola potensi alam, budaya, maupun kuliner tradisional.

Di Sulawesi Utara sendiri banyak kekayaan alam yang dimanfaatkan sebagai Objek Wisata, salah satu desa yang sedang berkembang sebagai Destinasi Wisata adalah Desa Wisata Budo. Desa Wisata Budo telah menghantarkan desa ini menjadi satu-satunya Desa Wisata di Sulawesi Utara yang masuk dalam 50 besar pada ajang Anugerah Desa Wisata Indonesia (ADWI) di tahun 2022, dan berhasil meraih peringkat 1 pada kategori *Digital Creative*. Desa Budo terletak di Kabupaten Minahasa Utara, memiliki area wilayah seluas 3.23 km<sup>2</sup>. Keindahan alamnya meliputi keanekaragaman hayati, perbukitan, hutan mangrove seluas 30 hektar, keberagaman kuliner khas, juga keberagaman budaya di Desa Wisata Budo yang dihuni mayoritas oleh Suku Sanger dan Minahasa, menjadi daya tarik tersendiri bagi para wisatawan.

Salah satu upaya pengembangan Desa Wisata adalah menampilkan Kuliner Khas Desa yang Inovatif. Namun demikian, masih terdapat tantangan dalam penyajian produk kuliner di Desa Wisata Budo, khususnya terkait penerapan hygiene dan sanitasi. Observasi awal menunjukkan masih terdapat pelaku kuliner yang belum menggunakan *food cover* dan *glass cover*, keterbatasan fasilitas sanitasi, serta ketidakkonsistenan dalam rasa dan porsi makanan. Kondisi ini berpotensi menurunkan kualitas produk, mengurangi kepuasan wisatawan, bahkan menimbulkan risiko kesehatan. Kajian literatur menunjukkan bahwa *hygiene* dan sanitasi merupakan dua aspek penting dalam penyajian makanan. *Hygiene* merujuk pada kebersihan individu seperti mencuci tangan, menggunakan penutup kepala, dan menjaga kebersihan peralatan.

Sementara itu, sanitasi menekankan pada kondisi lingkungan, termasuk pengelolaan limbah, ketersediaan air bersih, serta tata ruang pengolahan makanan yang higienis (Rakhmawati & Hadi, 2015; Rahmawati et al., 2018). Penerapan standar kebersihan yang konsisten terbukti dapat meningkatkan kualitas produk kuliner, mencegah kontaminasi, serta membangun kepercayaan konsumen (Sianipar et al., 2023). Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan standar hygiene dan sanitasi memiliki dampak signifikan terhadap kualitas makanan. Yulianto & Nurcholis (2015) menemukan bahwa penerapan *hygiene* personal dan sanitasi area dapur di Hom Platinum Hotel Yogyakarta mampu meningkatkan kualitas makanan yang dihasilkan. Auliya & Aprilia (2016) menegaskan bahwa faktor personal, lingkungan kerja, serta pengolahan bahan makanan memiliki keterkaitan langsung dengan kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. Selanjutnya, penelitian Setyaningsih & Andayanib (2020) membuktikan bahwa penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) pada mahasiswa Program Studi

Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dapat meningkatkan pemahaman dan praktik hygiene serta sanitasi selama pengolahan makanan. Berdasarkan literatur tersebut, dapat disimpulkan bahwa penerapan *hygiene* dan sanitasi tidak hanya berdampak pada keamanan pangan, tetapi juga berpengaruh langsung terhadap reputasi usaha kuliner dan kepuasan konsumen. Namun, sebagian besar penelitian dilakukan di hotel atau restoran modern, sementara kajian pada desa wisata masih terbatas. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan penelitian yang ingin dijawab melalui penelitian di Desa Wisata Budo.

## METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan di Desa Wisata Budo, Kecamatan Wori, Kabupaten Minahasa Utara, Provinsi Sulawesi Utara. Lokasi ini dipilih karena merupakan salah satu desa wisata unggulan dengan potensi kuliner khas namun masih menghadapi kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi. Penelitian dilakukan pada periode September 2024 hingga April 2025 bertepatan dengan kegiatan Bina Desa. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif. Menurut Bogdan & Taylor (1992) dalam Sujarweni, (2023), penelitian kualitatif bertujuan menghasilkan data deskriptif berupa kata-kata tertulis maupun lisan dari orang-orang dan perilaku yang diamati. Pendekatan ini dipilih agar peneliti dapat memperoleh pemahaman mendalam mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam penyajian kuliner. Data yang digunakan berupa Data primer dan sekunder, menurut Sujarweni (2023) Data Primer, yaitu hasil observasi langsung, wawancara dengan pelaku kuliner, serta dokumentasi kegiatan di Desa Wisata Budo. Sedangkan Data sekunder, berupa literatur, artikel, laporan, dan dokumen lain yang relevan dengan topik *hygiene* dan sanitasi dalam industri kuliner. Analisis data dilakukan dengan model interaktif Miles & Huberman (1984) dalam Sugiyono, (2024) yang meliputi tiga tahap: Reduksi Data, Penyajian Data, dan Penarikan Kesimpulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### *Hasil*

#### Hasil Observasi

Berdasarkan hasil observasi sebagaimana Standar Operasional di Industri Kuliner, ada beberapa praktik *hygiene* yang masih belum diterapkan dengan konsisten oleh beberapa pelaku kuliner di Desa Wisata Budo terutama dalam personal *hygiene*, seperti:

- a. Menggunakan Penutup Kepala

Sebagai seorang penyaji makanan kita diwajibkan untuk menggunakan alat penutup kepala atau sekiranya untuk laki-laki memotong pendek rambut dan untuk perempuan yang memiliki rambut panjang harus diikat/dicepol agar tidak mengganggu saat menyiapkan makanan dan untuk memastikan makanan yang kita sajikan terhindar dari kotoran rambut, namun para pelaku kuliner di Desa Wisata Budo belum menerapkan praktik *hygiene* ini dengan

konsisten sehingga dapat berpengaruh terhadap kebersihan makanan yang disajikan.

b. Peralatan Makan Yang Digunakan Dalam Keadaan Bersih

Dalam menyajikan produk kuliner, kebersihan peralatan makan juga memiliki peran penting terhadap kepuasan konsumen namun dari hasil observasi yang peneliti lakukan masih ada 2 pelaku kuliner yang menggunakan peralatan makan dalam keadan kurang bersih dan ini dikarenakan kurangnya kesadaran pelaku kuliner terhadap prosedur penyimpanan peralatan dapur yang baik dan sirkulasi udara yang kurang memadai di daerah penyimpanan

c. Sirkulasi Udara Yang Memadai

Dalam penyimpanan peralatan makanan tentunya membutuhkan sirkulasi udara yang baik untuk menghindari tumbuhnya jamur, Namun nyatanya masih ada beberapa pelaku kuliner yang masih mengabaikan praktik *Hygiene* ini sehingga mengakibatkan pertumbuhan jamur pada peralatan makan yang digunakan.

d. Peralatan Disimpan Dalam Kondisi Benar-Benar Kering

Hal ini juga menjadi salah satu faktor pemicu tumbuhnya jamur, apalagi jika perlatan yang digunakan berbahan dasar rotan jika tidak langsung dikeringkan sangat beresiko terhadap kualitas produk dan dari observasi yang peneliti lakukan peneliti mendapati semua pelaku kuliner yang tidak menerapkan praktik *hygiene* ini

e. Pisahkan Peralatan Sesuai Dengan Ukuran

Praktik ini dapat mempermudah dan mempercepat pelaku kuliner dalam mencari peralatan yang dibutuhkan, Namun nyatanya semua pelaku kuliner tidak menerapkan ini sehingga memperlambat proses operasional.

f. Menggunakan *Food Cover* dan *Glass Cover*

Saat menyajikan makanan/minuman kepada konsumen penggunaan *food cover* dan *glass cover* ini dibutuhkan untuk memastikan agar makanan terhindar dari kontaminasi bakteri dan hama saat proses penyajian ke meja konsumen, akan tetapi masih ada sebagian dari pelaku kuliner belum berkontribusi dalam praktik ini.

g. Tempat Mencuci Tangan Yang Memadai

Salah satu sanitasi yang penting dalam destinasi wisata adalah tempat mencuci tangan, akan tetapi kurangnya ketersediaan tempat mencuci tangan ini membuat para wisatawan kesusahan, karena letak gasebo-gasebo berjauhan dengan tempat mencuci tangan yang disediakan.

h. Kualitas Rasa dan Porsi Yang Konsisten

Rasa dan porsi yang disajikan tidak konsisten karena di Desa Budo sendiri menerapkan pembagian orderan, apabila memesan makanan lebih dari satu porsi maka orderan tersebut akan diolah oleh orang-orang yang berbeda sehingga dari kualitas rasa dan porsi yang disajikan juga berbeda.

Dari hasil observasi yang telah diuraikan diatas maka penulis menyimpulkan bahwa pelaku kuliner di Desa Wisata Budo masih belum sepenuhnya menerapkan praktik *hygiene* dan sanitasi dalam tahapan-tahapan penyajian makanan yang mereka lakukan sehingga ini memiliki pengaruh terhadap kualitas produk yang dihasilkan.

Adapun hasil wawancara dengan para narasumber menunjukkan bahwa:

- a. Dalam menjaga kebersihan makanan, seluruh pelaku kuliner menunjukkan kesadaran tinggi akan pentingnya kebersihan pribadi dan lingkungan sekitar. Mereka melakukan berbagai langkah seperti mencuci tangan sebelum mengolah makanan, menggunakan penutup makanan (*food cover* dan *glass cover*), mengenakan sarung tangan serta penutup kepala, menjaga kebersihan alat-alat masak, dan memastikan area kerja selalu bersih. Tindakan ini dianggap sebagai bentuk tanggung jawab dalam menyajikan makanan yang higienis dan aman bagi konsumen.
- b. Untuk mempertahankan mutu bahan makanan, pelaku kuliner menerapkan metode penyimpanan sesuai dengan jenis bahan. Bahan basah seperti sayuran dan ikan disimpan di dalam kulkas atau freezer, sedangkan bahan kering ditempatkan di lokasi yang bersih dan kering. Beberapa pelaku kuliner juga memilih untuk tidak menggunakan bahan sisa dari hari sebelumnya demi menjaga kesegaran bahan yang akan diolah.
- c. Semua narasumber menyatakan bahwa penerapan prinsip hygiene dan sanitasi memiliki pengaruh besar terhadap mutu makanan. Makanan yang diolah dan disajikan dalam kondisi bersih akan lebih terjaga rasa, keamanannya, serta meningkatkan kepuasan dan kepercayaan pelanggan. Di samping itu, praktik kebersihan juga turut mendukung reputasi usaha kuliner mereka.
- d. Salah satu kendala utama yang dihadapi pelaku kuliner adalah keterbatasan air bersih, terutama saat terjadi pemadaman listrik atau lonjakan jumlah pengunjung. Minimnya fasilitas penampungan air memaksa mereka mencari solusi alternatif, seperti mengambil air dari warga sekitar atau menunggu hingga suplai air kembali normal.
- e. Beberapa narasumber mengungkapkan bahwa keluhan konsumen lebih sering terkait dengan keterlambatan dalam penyajian, bukan masalah kebersihan secara langsung. Namun, dalam situasi tertentu seperti saat ramai pengunjung, komplain mengenai kurang bersihnya alat makan juga pernah terjadi akibat kurang telitnya pengecekan kebersihan.
- f. Berbagai langkah dilakukan pelaku usaha untuk menjaga kebersihan area kuliner, seperti melakukan pembersihan secara berkala, membuang sampah setiap hari, membersihkan meja dan kursi, serta menjaga kebersihan toilet umum. Semua upaya ini bertujuan menciptakan lingkungan yang bersih, nyaman, dan layak bagi pengunjung maupun pelaku usaha.
- g. Pelaku kuliner percaya bahwa lingkungan yang bersih turut menentukan kualitas produk yang mereka tawarkan. Area yang bersih mampu mencegah munculnya hama dan memberikan kesan positif bagi pelanggan. Sebaliknya,

lingkungan yang kotor bisa menurunkan minat konsumen dan berisiko mengkontaminasi makanan yang disajikan

- h. Dalam proses penyajian, pelaku kuliner memastikan bahwa bahan makanan yang digunakan dalam kondisi segar dan layak konsumsi. Proses penyajian dilakukan dengan memperhatikan kebersihan peralatan, penggunaan perlindungan diri seperti masker dan sarung tangan, serta menjaga penampilan diri tetap bersih dan rapi. Hal ini dilakukan agar makanan yang disajikan tetap higienis dan aman dikonsumsi.

Berdasarkan keseluruhan hasil wawancara, dapat disimpulkan bahwa para pelaku kuliner telah memahami pentingnya menjaga kebersihan dalam pengolahan dan penyajian makanan. Namun, praktik hygiene dan sanitasi yang diterapkan belum sepenuhnya konsisten, terutama saat menghadapi lonjakan pengunjung. Kurangnya infrastruktur pendukung dan penerapan yang belum optimal dapat berdampak terhadap kualitas produk, baik dari segi kebersihan, pelayanan, maupun kepuasan pelanggan.

### ***Pembahasan***

- a) Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Kawasan Kuliner di Desa Wisata Budo:

Berikut beberapa prosedur yang diterapkan di Desa Wisata Budo:

1. Kebersihan kawasan kuliner, selalu memastikan area dapur dan sekitarnya dalam keadaan bersih lantai tidak licin, tidak berdebu, dan sebelum pulang memastikan sampah untuk langsung dibuang.
2. Menjaga *Personal Hygiene* (kebersihan diri sendiri), selama dalam proses bekerja/dalam pengolahan makanan diwajibkan untuk mengikat rambut bagi perempuan dan pria rambut tidak panjang, menjaga kebersihan tangan, menggunakan apron agar lebih bersih dan rapi, dan jika sedang dalam keadaan sakit diwajibkan menggunakan masker.
3. Makanan dan minuman harus ditutup, produk kuliner yang belum diolah maupun yang akan disajikan kepada tamu diwajibkan untuk menggunakan *food cover/glass cover* agar terhindar dari segala jenis bakteri dan kuman.
4. Menggunakan peralatan makan yang bersih, saat mengolah produk kuliner dan menyajikannya kepada tamu, pastikan peralatan yang digunakan dalam keadaan bersih.

- b) Dampak Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Terhadap Kualitas Produk Kuliner di Desa Wisata Budo

Penerapan praktik *hygiene* dan sanitasi dalam kegiatan usaha kuliner merupakan salah satu faktor penting yang berpengaruh langsung terhadap kualitas produk yang dihasilkan. Di Desa Wisata Budo, pelaku usaha kuliner dituntut untuk menerapkan standar kebersihan dalam seluruh proses pengolahan hingga penyajian makanan, guna menjaga mutu produk serta memenuhi ekspektasi konsumen. Adapun dampak dari penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam usaha kuliner dapat diuraikan sebagai berikut:

1. Mengurangi resiko keracunan makanan dan menjaga kesehatan konsumen. Sebagai pelaku kuliner tentunya memiliki tanggung jawab penuh terhadap produk yang dihasilkan, oleh karena itu pelaku kuliner harus menjaga kepercayaan konsumen dengan produk yang dihasilkan. Jika kita kurang teliti dengan kebersihan makanan yang dikonsumsi oleh tamu akan beresiko terhadap kesehatan konsumen
2. Bahan makanan memiliki umur penyimpanan yang lebih panjang dan mengurangi limbah makanan. Dalam usaha kuliner tentunya membutuhkan penyimpanan yang cukup untuk menyimpan bahan-bahan makanan yang belum diolah maupun yang sudah diolah, agar supaya bahan makanan tersebut masih layak untuk diolah kembali dan dapat meminimalisir limbah makanan serta meningkatkan keuntungan bagi para pelaku kuliner.
3. Reputasi usaha meningkat sehingga dapat meningkatkan jumlah pelanggan. Menjaga kualitas makanan agar tetap higienis saat disajikan kepada konsumen akan membuat kesan yang baik sehingga menambah minat mereka untuk mencoba kembali produk yang kita hasilkan dan ini juga dapat meminimalisir komplain tamu terhadap produk yang dihasilkan.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti menyimpulkan bahwa sebagian besar pelaku usaha kuliner di Desa Wisata Budo telah menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi, yang mencakup kebersihan pribadi, kebersihan bahan makanan, serta penyimpanan bahan sesuai suhu yang dianjurkan. Kendati demikian, masih terdapat beberapa kendala, seperti keterbatasan fasilitas penampungan air dan kurangnya ketelitian dalam menjaga kebersihan peralatan makan, khususnya pada saat jam operasional yang padat. Penerapan hygiene dan sanitasi terbukti memberikan pengaruh yang signifikan terhadap kualitas produk kuliner, karena praktik kebersihan yang baik dapat menurunkan risiko gangguan kesehatan, memperpanjang masa simpan bahan makanan, mengurangi limbah, serta meningkatkan reputasi usaha dan kepuasan konsumen. Dengan demikian, kebersihan dapat dipandang sebagai faktor utama dalam menjaga mutu sekaligus daya saing usaha kuliner di kawasan wisata.

## **SARAN**

Pemerintah desa bersama pengelola kawasan wisata disarankan untuk meningkatkan ketersediaan fasilitas penampungan air yang memadai serta menyelenggarakan pelatihan rutin mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi, sehingga standar kebersihan dapat diterapkan secara menyeluruh dan konsisten oleh seluruh pelaku usaha. Selain itu, pengelola kawasan wisata juga perlu melakukan pengawasan secara berkala serta menjalin kerja sama dengan para pelaku usaha untuk menjaga kebersihan lingkungan, memastikan makanan yang disajikan aman dikonsumsi, dan mempertahankan citra positif Desa Wisata Budo sebagai destinasi kuliner yang unggul.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Para penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Manado melalui Jurusan Pariwisata dan Program Studi Manajemen Perhotelan yang mendukung penelitian ini.

## REFERENSI

- [1] Sugiyono., 2024. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. 2 penyunt. Bandung : Alfabeta.
- [2] Sujarweni, V. W., 2023. Metodologi Penelitian. Yogyakarta: PUSTKABARUPRESS.
- [3] Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2017). Pengaruh hygiene pengolahan makanan terhadap Kualitas makanan di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan pariwisata*, 2(2).216-227. DOI:<http://dx.doi.org/10.30813/jhp.v2i2.906>.
- [4] Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzzia, W. (2018). Hygiene dan sanitasi lingkungan di obyek wisata kampung tulip. *Jurnal Abdimas BSI: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1).87-94. DOI:<https://doi.org/10.31294/jabdimas.v1i1.3127>.
- [5] Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene Dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Hotel Brongto. *Vi (1)*.79-87. DOI:<https://doi.org/10.31294/khi.v6i1.527>.
- [6] Setyaningsih, R., & Andayani, S. W. (2020). Peningkatan higiene dan sanitasi melalui penerapan standard operating procedure (SOP). *Jurnal Taman Vokasi*, 8(1), 70–77. DOI:<https://doi.org/10.30738/jtv.v8i1.7315>.
- [7] Sianipar, R., Maleachi, S., & Sitorus, N. B. (2023). Pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner di desa wisata Huta Siallagan Samosir. *Community Development Journal*, 4(2), 4904–4913. DOI:<https://doi.org/10.31004/cdj.v4i2.16081>.
- [8] Yulianto, A., & N. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39. DOI:<https://doi.org/10.31294/khi.v6i2.484>.
- [9] <https://travel.kompas.com/read/2024/11/18/210100927/daftar-pemenang-adwi-2024-apresiasi-untuk-desa-wisata-terbaik-indonesia> (diakses tanggal 21 Mei 2025).