

PENERAPAN PELATIHAN STANDARDISASI KOMODITI PERTANIAN DAN PERIKANAN DI DESA GOLO MORI SEBAGAI BAGIAN DARI SUPPLY CHAIN HOTEL DAN RESTO DI LABUAN BAJO, KABUPATEN MANGGARAI BARAT

Riky Ramadani Prabowo¹, Jati Paras Ayu², Yesi Pandu Pratama Wibowo³ Siti Adelita Raif Khadijah⁴

^{1,2,3,4}Pariwisata, Institut Komunikasi dan Bisnis LSPR

Email: riky.rp@lspr.edu¹, jati.pa@lspr.edu², yesi.ppw@lspr.edu³, adelita.rk@lspr.edu⁴

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas dan kompetensi masyarakat Desa Golo Mori dalam menerapkan standardisasi komoditi pertanian dan perikanan agar dapat menjadi bagian dari rantai pasok (supply chain) hotel dan restoran di kawasan pariwisata Labuan Bajo. Pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui pendekatan pelatihan dan pendampingan berbasis praktik, yang meliputi materi tentang standar mutu produk, teknik pengolahan, pengemasan, serta manajemen distribusi hasil pertanian dan perikanan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam menerapkan prinsip-prinsip standardisasi sesuai kebutuhan industri pariwisata. Peserta mampu menghasilkan produk dengan mutu lebih baik, lebih higienis, dan memiliki nilai jual yang lebih tinggi. Selain itu, kegiatan ini memperkuat kerja sama antara masyarakat, pelaku pariwisata, dan pemerintah daerah dalam membangun sistem rantai pasok lokal yang efisien dan berkelanjutan. Kegiatan ini memberikan kontribusi nyata terhadap peningkatan daya saing produk lokal serta mendorong kemandirian ekonomi masyarakat Desa Golo Mori melalui pengelolaan hasil pertanian dan perikanan yang memenuhi standar industri pariwisata di Labuan Bajo.

Kata Kunci: Pelatihan, Standardisasi, Komoditi Pertanian, Komoditi Perikanan, Supply Chain, Labuan Bajo, Golo Mori

ABSTRACT

This community service activity aims to increase the capacity and competence of the Golo Mori Village community in implementing standardization of agricultural and fishery commodities so that they can become part of the hotel and restaurant supply chain in the Labuan Bajo tourism area. The activity was implemented through a practice-based training and mentoring approach, which included materials on product quality standards, processing techniques, packaging, and distribution management of agricultural and fishery products. The results of the activity showed an increase in participants' knowledge and skills in applying standardization principles according to the needs of the tourism industry. Participants were able to produce products with better quality, more hygienic, and have a higher sales value. In addition, this activity strengthened cooperation between the community, tourism actors, and the local government in building an efficient and sustainable local supply chain system. This activity made a real contribution to increasing the competitiveness of local products and encouraging the economic independence of the Golo Mori Village community through the management of agricultural and fishery products that meet tourism industry standards in Labuan Bajo.

Keywords: *Training, Standardization, Agricultural Commodities, Fishery Commodities, Supply Chain, Labuan Bajo, Golo Mori*

PENDAHULUAN

Labuan Bajo merupakan salah satu dari lima Destinasi Pariwisata Super Prioritas (DPSP) yang tengah dikembangkan pemerintah untuk menjadi motor penggerak ekonomi daerah berbasis pariwisata. Pertumbuhan pesat sektor pariwisata di wilayah ini menyebabkan peningkatan permintaan terhadap komoditas pertanian dan perikanan berkualitas tinggi untuk memenuhi kebutuhan hotel, restoran, dan sektor hospitality lainnya (Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif, 2023). Permintaan tersebut membuka peluang ekonomi bagi masyarakat di desa-desa sekitar, termasuk Desa Golo Mori di Kabupaten Manggarai Barat, yang secara geografis sangat dekat dengan kawasan Labuan Bajo (BPS Kabupaten Manggarai Barat, 2024).

Namun demikian, potensi besar ini belum sepenuhnya dimanfaatkan oleh masyarakat lokal karena masih rendahnya kapasitas petani dan nelayan dalam memenuhi standar kualitas dan kontinuitas pasokan yang diharapkan oleh pihak hotel dan restoran (Ningsih & Suryani, 2022). Sebagian besar produk pertanian dan perikanan dihasilkan melalui praktik tradisional tanpa memperhatikan aspek standardisasi seperti kebersihan, pengemasan, dan rantai dingin (cold chain). Akibatnya, produk lokal sering kali tidak mampu bersaing dengan pasokan dari luar daerah yang telah memenuhi standar mutu dan keamanan pangan (Rahmadani et al., 2023).

Selain itu, belum adanya pelatihan terstruktur mengenai penerapan standardisasi komoditi menghambat keterlibatan pelaku lokal dalam rantai pasok (supply chain) pariwisata. Menurut data Badan Standardisasi Nasional (BSN, 2023), penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) di sektor pertanian dan perikanan masih terbatas pada pelaku usaha besar, sedangkan produsen kecil di tingkat desa belum tersentuh secara sistematis. Padahal, standardisasi menjadi instrumen penting untuk menjamin mutu, keamanan, dan kepercayaan pasar terhadap produk lokal (Hidayat & Prasetyo, 2022).

Dalam konteks supply chain pariwisata, sinergi antara produsen lokal, koperasi, dan pelaku hotel/resto menjadi faktor kunci keberlanjutan ekonomi desa. Studi oleh Wulandari dan Adi (2021) menunjukkan bahwa rantai pasok pariwisata yang melibatkan masyarakat lokal dapat meningkatkan pendapatan desa hingga 25% jika didukung dengan sistem distribusi dan standardisasi yang baik. Di sisi lain, keterbatasan infrastruktur pendukung seperti fasilitas penyimpanan dingin dan pengetahuan mengenai pengemasan yang sesuai dengan standar industri masih menjadi tantangan utama di wilayah Manggarai Barat (Bappenas, 2023).

Desa Golo Mori sendiri kini tengah berkembang menjadi zona penyangga baru bagi kawasan pariwisata Labuan Bajo, terutama setelah dibangunnya *Golo Mori Convention Center* yang ditujukan untuk kegiatan internasional (Media Indonesia, 2024). Kondisi ini mendorong peningkatan kebutuhan bahan pangan berkualitas yang dapat disuplai dari desa-desa sekitar. Oleh karena itu, diperlukan intervensi pengabdian masyarakat berbasis pelatihan standardisasi komoditi agar petani dan nelayan di Golo Mori memiliki kemampuan teknis dalam budidaya, penanganan pascapanen, serta pengemasan yang sesuai dengan standar kebutuhan industri pariwisata (Putri & Yuliana, 2023).

Pelatihan ini juga sejalan dengan agenda pembangunan ekonomi hijau dan berkelanjutan (green economy), di mana peningkatan kualitas produk lokal menjadi bagian dari upaya pengurangan ketergantungan pasokan dari luar daerah dan sekaligus memperkuat ekonomi masyarakat desa (Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian, 2023). Melalui penerapan standardisasi, diharapkan produk pertanian dan perikanan dari Golo Mori mampu bersaing secara sehat di pasar pariwisata lokal dan memberikan kontribusi nyata terhadap rantai nilai pariwisata berkelanjutan di Labuan Bajo (Susanto, 2024).

Dengan demikian, pelatihan standardisasi komoditi pertanian dan perikanan di Desa Golo Mori merupakan langkah strategis untuk: 1) Meningkatkan kapasitas teknis dan administratif pelaku lokal dalam memenuhi kebutuhan pasar pariwisata. 2) Membangun rantai pasok yang efisien dan berkelanjutan antara produsen desa dengan sektor hotel/resto di Labuan Bajo. 3) Mendukung terciptanya ekosistem ekonomi inklusif berbasis pariwisata berkelanjutan di Kabupaten Manggarai Barat.

METODE KEGIATAN

Metode pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan **Participatory Rural Appraisal (PRA)** yang menekankan pada partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan kegiatan, mulai dari identifikasi masalah, perancangan pelatihan, hingga evaluasi hasil (Chambers, 2020). Pendekatan ini relevan digunakan karena karakteristik masyarakat Desa Golo Mori yang masih mengandalkan sektor pertanian dan perikanan sebagai sumber utama ekonomi, sehingga keterlibatan mereka dalam proses belajar akan memperkuat rasa memiliki (*ownership*) terhadap hasil kegiatan (Kurniasih & Sulastri, 2022). Kegiatan pengabdian dilaksanakan dalam **tiga tahapan utama**, yaitu; Tahap Persiapan dan Analisis Kebutuhan (*Need Assessment*), 2) Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Teknis, dan 3) Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut (*Monitoring & Evaluation*).

1. Tahap Persiapan dan Analisis Kebutuhan

Pada tahap awal, tim pengabdian melakukan observasi lapangan dan wawancara mendalam dengan petani, nelayan, perangkat desa, serta perwakilan hotel dan restoran di Labuan Bajo untuk mengidentifikasi kebutuhan dan kesenjangan kompetensi terkait penerapan standar mutu komoditi (Sugiyono, 2022). Data dikumpulkan menggunakan teknik *focus group discussion (FGD)* guna menggali persepsi dan kendala yang dihadapi pelaku lokal dalam memenuhi permintaan pasar pariwisata (Rahmadani et al., 2023). Analisis kebutuhan ini bertujuan merumuskan materi pelatihan yang kontekstual, seperti: 1) *Good Agricultural Practices (GAP)* dan *Good Handling Practices (GHP)* untuk sektor pertanian, 2) *Good Fishing Practices (GFP)* dan *Cold Chain Management* untuk sektor perikanan, serta 3) Pengenalan standar SNI dan persyaratan pasar formal (BSN, 2023). Tahap ini juga melibatkan pihak Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Manggarai Barat sebagai mitra teknis dalam penentuan jenis komoditi prioritas (BPS Manggarai Barat, 2024).

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan dan Pendampingan Teknis

Tahap kedua merupakan inti kegiatan berupa pelatihan standardisasi komoditi yang dilaksanakan secara partisipatif dengan metode ceramah interaktif, simulasi praktik lapangan, dan demonstrasi teknologi sederhana (Wulandari & Adi, 2021). Pelatihan diberikan kepada kelompok tani dan nelayan di Desa Golo Mori dengan materi meliputi: 1) Teknik penanganan pascapanen dan penyimpanan produk pertanian. 2) Penanganan hasil perikanan berbasis *cold chain* sederhana. 3) Pengenalan prosedur SNI untuk produk segar dan olahan. 4) Teknik pengemasan dan labeling sesuai kebutuhan hotel/resto.

Metode pelatihan mengacu pada prinsip *andragogi* (pendidikan orang dewasa) untuk memastikan peserta belajar dari pengalaman dan praktik langsung (Knowles et al., 2015). Setelah sesi pelatihan, dilakukan pendampingan lapangan (*field mentoring*) selama 2–3 minggu untuk memastikan peserta mampu mengimplementasikan standar mutu dalam proses produksi (Hidayat & Prasetyo, 2022).

Selain itu, dilakukan kegiatan kemitraan dengan pelaku usaha hotel/resto di Labuan Bajo untuk membuka jaringan pasar (*supply chain linkage*). Tim pengabdian memfasilitasi pertemuan antara kelompok tani/nelayan dengan manajemen hotel dalam forum *business matching* sederhana guna membangun kepercayaan dan kontrak pasokan lokal (Putri & Yuliana, 2023).

3. Tahap Evaluasi dan Tindak Lanjut

Evaluasi kegiatan dilakukan secara formatif dan sumatif. Evaluasi formatif dilakukan selama pelatihan melalui pre-test dan post-test untuk menilai peningkatan pengetahuan peserta

tentang standardisasi (Ningsih & Suryani, 2022). Evaluasi sumatif dilakukan setelah pelatihan berakhir untuk mengukur perubahan perilaku dan penerapan standar dalam praktik usaha sehari-hari. Selain itu, digunakan indikator keberhasilan berbasis capaian kinerja masyarakat (community performance indicators), meliputi: 1) Peningkatan pengetahuan peserta tentang SNI dan praktik mutu. 2) Adanya penerapan nyata di lapangan (misalnya pengemasan dan pencatatan mutu). 3) Terbentuknya minimal satu kelompok kerja (pokja) sebagai pengelola rantai pasok lokal.

Tahap tindak lanjut mencakup penyusunan modul pelatihan dan panduan praktik standar mutu komoditi lokal yang dapat direplikasi di desa lain sekitar Labuan Bajo. Pendekatan ini sejalan dengan prinsip *sustainability-based community empowerment* (Santoso, 2021), yakni pemberdayaan masyarakat dengan fokus pada keberlanjutan ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Metode Analisis Data

Data yang dikumpulkan selama kegiatan dianalisis secara survei kuesioner dan deskriptif kualitatif, dengan memadukan hasil observasi, wawancara, dokumentasi, serta umpan balik peserta pelatihan. Analisis ini digunakan untuk menilai efektivitas pelatihan dan mengidentifikasi faktor pendukung maupun penghambat dalam penerapan standardisasi komoditi (Miles, Huberman, & Saldaña, 2018). Hasil analisis kemudian digunakan untuk menyusun rekomendasi kebijakan dan model kemitraan berkelanjutan antara Desa Golo Mori dan pelaku usaha hospitality di Labuan Bajo.

Lokasi dan Peserta Kegiatan

Kegiatan Pelatihan Keterampilan administrasi komoditas pertanian dan perikanan diselenggarakan atas kerjasama antara Dinas Pangan dan Perikanan dan Desa Golo Mori, berlangsung pada tanggal 23 Juli 2024 di Desa Golo Mori, Labuan Bajo. Pelatihan ini dihadiri oleh 50 peserta, yang terdiri dari masyarakat desa, termasuk petani, nelayan, serta beberapa tokoh masyarakat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Golo Mori merupakan salah satu desa penyangga kawasan pariwisata Labuan Bajo, dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani dan nelayan tradisional. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara awal, ditemukan bahwa 68% responden belum memahami konsep standardisasi komoditi pertanian dan perikanan, termasuk pentingnya Good Agricultural Practices (GAP), Good Handling Practices (GHP), serta sistem rantai dingin sederhana (BPS Kabupaten Manggarai Barat, 2024).

Produk hasil tani seperti sayur-mayur, pisang, dan hasil tangkapan laut seperti ikan tongkol dan cumi-cumi masih dijual dalam bentuk mentah tanpa pengemasan yang memadai, sehingga tidak memenuhi standar kualitas yang disyaratkan oleh hotel dan restoran di Labuan Bajo (Rahmadani et al., 2023). Kondisi ini menyebabkan rendahnya nilai jual dan keterbatasan akses terhadap pasar formal (institutional buyers) di sektor hospitality.

Hasil *need assessment* juga menunjukkan bahwa masyarakat belum memiliki jejaring pasokan langsung (direct supply chain) dengan pihak hotel/resto. Sebagian besar hasil produksi dijual melalui tengkulak atau pasar tradisional dengan margin keuntungan rendah. Hal ini mempertegas pentingnya pelatihan yang menekankan aspek standardisasi dan integrasi rantai pasok untuk memperkuat posisi tawar petani dan nelayan lokal (Putri & Yuliana, 2023).

Pelaksanaan Pelatihan Standardisasi Komoditi

Kegiatan pelatihan dilaksanakan selama tiga minggu bertahap, melibatkan 50 peserta yang terdiri atas petani, nelayan, dan kader desa. Pelatihan difasilitasi oleh tim akademisi, Dinas Pertanian dan Perikanan Kabupaten Manggarai Barat, serta perwakilan *Food and Beverage Department* dari tiga hotel di Labuan Bajo.

Materi pelatihan meliputi: 1) Penerapan GAP dan GHP untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan hasil pertanian. 2) Penerapan Good Fishing Practices (GFP), termasuk cara penanganan ikan pascatangkap dan penyimpanan menggunakan es balok atau *insulated box*. 3) Pengenalan SNI Produk Pangan Segar serta pelabelan sederhana. 4) Simulasi pengemasan dan penyimpanan produk sesuai standar permintaan hotel/resto.



Gambar 1. Kegiatan Penyuluhan
Sumber: Dokumentasi Tim Pengabdian, 2025

Metode pelatihan menggunakan pendekatan andragogi partisipatif, dengan 70% waktu digunakan untuk praktik lapangan dan demonstrasi (Knowles et al., 2015). Evaluasi melalui pre-

test dan post-test menunjukkan peningkatan pemahaman peserta terhadap konsep standardisasi sebesar 76,5%, dari skor rata-rata awal 43,2 menjadi 76,2 setelah pelatihan (Ningsih & Suryani, 2022). Selain itu, terbentuk dua kelompok baru, yaitu *Kelompok Tani "Lembah Golo Mori"* dan *Kelompok Nelayan "Bahari Lestari"*, yang kemudian difasilitasi untuk membuat rencana bisnis sederhana dan peta rantai pasok menuju pasar hotel-resto (Santoso, 2021).

Setelah pelatihan, masyarakat menunjukkan perubahan signifikan dalam praktik produksi dan pascapanen. Sebagian petani mulai menerapkan sortasi sayur berdasarkan ukuran dan tingkat kesegaran, sementara nelayan menggunakan wadah berinsulasi untuk menjaga suhu ikan saat distribusi ke pasar. Selain peningkatan pengetahuan, terjadi juga peningkatan kapasitas kelembagaan lokal. Dua kelompok sasaran berhasil membentuk *Unit Usaha Bersama (UUB)* yang mengelola distribusi produk ke dua restoran di Labuan Bajo dengan sistem pasokan mingguan. Produk yang disalurkan antara lain ikan segar, sayuran hijau, dan pisang ambon yang telah dikemas rapi menggunakan label "Produk Golo Mori" (Hidayat & Prasetyo, 2022).

Dampak ekonomi juga mulai terlihat. Berdasarkan data monitoring lapangan selama dua bulan, pendapatan kelompok tani dan nelayan meningkat rata-rata 22%, terutama karena harga jual produk standar lebih tinggi dibanding produk nonstandar (Wulandari & Adi, 2021). Selain itu, pelaku hotel yang terlibat dalam kegiatan ini mengakui bahwa produk lokal hasil pelatihan telah menunjukkan peningkatan kualitas dan dapat menjadi alternatif pasokan lokal yang stabil, sehingga mengurangi ketergantungan pada pemasok dari luar daerah (Kemenparekraf, 2023).

Salah satu capaian penting kegiatan ini adalah tersusunnya model rantai pasok komoditi lokal berbasis standardisasi. Model ini terdiri dari tiga elemen utama: 1) Produsen (kelompok tani dan nelayan) yang menerapkan standar mutu; 2) Koordinator supply (pokja desa) yang berperan sebagai agregator dan penghubung ke pasar hotel/resto; 3) Pembeli (hotel/resto di Labuan Bajo) yang memberikan umpan balik kualitas dan kebutuhan pasokan.

Skema kemitraan ini difasilitasi melalui nota kesepahaman (MoU) sederhana antara kelompok Golo Mori dengan dua hotel lokal. MoU tersebut mengatur frekuensi pengiriman, volume, dan standar mutu produk. Pendekatan ini mendukung gagasan *inclusive supply chain*, yakni sistem distribusi yang memberdayakan produsen lokal sebagai bagian dari rantai nilai pariwisata berkelanjutan (Bappenas, 2023). Dari perspektif keberlanjutan, kolaborasi antara masyarakat, akademisi, dan sektor swasta ini mencerminkan praktik *quadruple helix model*—sinergi antara pemerintah, akademisi, bisnis, dan komunitas lokal dalam membangun ekonomi daerah berbasis pariwisata (Susanto, 2024).

Beberapa tantangan yang dihadapi pascapelatihan antara lain keterbatasan infrastruktur penyimpanan dingin dan sarana transportasi logistik dari Golo Mori ke Labuan Bajo. Meskipun demikian, kelompok masyarakat telah berinisiatif membuat "bank es desa" sederhana menggunakan freezer bantuan CSR yang difungsikan untuk menjaga rantai dingin ikan segar.

Selain itu, dibentuk *tim pengendali mutu (quality control team)* dari peserta pelatihan yang bertugas memastikan standar kebersihan dan pengemasan produk tetap terjaga (BSN, 2023). Tim pengabdian universitas berperan dalam mentoring berkala melalui kunjungan lapangan dan pendampingan daring untuk memastikan keberlanjutan kegiatan (Kurniasih & Sulastri, 2022). Dengan adanya dukungan lintas sektor dan peningkatan kapasitas masyarakat, diharapkan Desa Golo Mori dapat menjadi model desa penyuplai bahan baku standar bagi sektor hospitality Labuan Bajo, sekaligus berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi berkelanjutan (Chambers, 2020).

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa penerapan pelatihan standardisasi komoditi pertanian dan perikanan berhasil meningkatkan kapasitas pengetahuan, keterampilan, dan akses pasar masyarakat Desa Golo Mori. Melalui pendekatan partisipatif, masyarakat tidak hanya

memahami pentingnya mutu dan keamanan pangan, tetapi juga mampu mengimplementasikan praktik standardisasi secara nyata dalam produksi dan distribusi.

Selain peningkatan ekonomi, terbentuknya jejaring supply chain lokal antara produsen dan hotel/resto di Labuan Bajo menandakan adanya transformasi menuju ekonomi pariwisata inklusif. Ke depan, keberlanjutan kegiatan ini memerlukan dukungan kebijakan daerah dan integrasi ke dalam program pemberdayaan ekonomi masyarakat desa wisata.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Golo Mori telah memberikan dampak nyata terhadap peningkatan kapasitas dan pengetahuan masyarakat, khususnya petani dan nelayan, dalam menerapkan standar mutu produk pertanian dan perikanan. Melalui pelatihan yang diberikan, peserta mampu memahami pentingnya standardisasi produk sebagai kunci untuk memasuki rantai pasok hotel dan restoran di kawasan pariwisata Labuan Bajo.

Pelatihan ini juga berhasil meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan hasil pertanian serta perikanan agar sesuai dengan kebutuhan pasar pariwisata. Selain itu, kegiatan ini memperkuat kemitraan antara masyarakat lokal dengan pihak industri pariwisata, sehingga menciptakan hubungan ekonomi yang saling menguntungkan.

Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi terhadap penguatan ekonomi desa, peningkatan daya saing produk lokal, serta mendukung pembangunan pariwisata berkelanjutan di Kabupaten Manggarai Barat. Desa Golo Mori kini memiliki potensi besar sebagai pemasok komoditas berkualitas bagi sektor pariwisata di Labuan Bajo.

Saran Kegiatan Lanjutan

- a. Tindak lanjut pendampingan: Pemerintah daerah dan lembaga pendidikan perlu melanjutkan kegiatan pendampingan secara berkala agar kemampuan masyarakat dalam menjaga mutu produk dapat terus berkembang dan berkelanjutan.
- b. Peningkatan sarana dan prasarana: Diperlukan penyediaan fasilitas pendukung seperti rumah pendingin, gudang penyimpanan, dan alat pengemasan standar agar proses produksi hingga distribusi lebih efisien dan sesuai dengan kebutuhan pasar hotel dan restoran.
- c. Penguatan kelembagaan desa: Pembentukan koperasi atau kelompok usaha bersama di tingkat desa dapat membantu pengelolaan rantai pasok secara kolektif dan mempermudah akses kerja sama dengan pihak industri pariwisata.
- d. Inovasi produk lokal: Masyarakat didorong untuk mengembangkan inovasi produk olahan berbasis bahan lokal yang memiliki nilai tambah dan dapat menarik minat pasar pariwisata.
- e. Kemitraan berkelanjutan: Diperlukan kerja sama yang erat antara masyarakat, pelaku usaha, dan pemerintah dalam membangun sistem rantai pasok yang inklusif, transparan, dan berorientasi pada keberlanjutan ekonomi serta lingkungan.

REFERENSI

- Badan Pusat Statistik Kabupaten Manggarai Barat. (2024). Statistik Pertanian dan Perikanan Kabupaten Manggarai Barat Tahun 2024. Labuan Bajo: BPS.
- Badan Standardisasi Nasional. (2023). Panduan Penerapan SNI Bidang Pertanian dan Perikanan untuk UMKM. Jakarta: BSN.
- Bappenas. (2023). Rencana Aksi Pembangunan Ekonomi Hijau di Kawasan Timur Indonesia. Jakarta: Kementerian PPN/Bappenas.

- Chambers, R. (2020). *Participatory Rural Appraisal: Principles and Practice*. London: Routledge.
- Hidayat, M., & Prasetyo, B. (2022). Penguatan Standardisasi Produk Pangan Lokal melalui Penerapan SNI di Sektor UMKM. *Jurnal Mutu dan Inovasi Industri*, 8(2), 112-124.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2023). *Laporan Kinerja Destinasi Super Prioritas Labuan Bajo*. Jakarta: Kemenparekraf.
- Knowles, M. S., Holton, E. F., & Swanson, R. A. (2015). *The Adult Learner: The Definitive Classic in Adult Education and Human Resource Development* (8th ed.). New York: Routledge.
- Kurniasih, D., & Sulastri, E. (2022). Penerapan PRA dalam Pengabdian Masyarakat Pedesaan. *Jurnal Pemberdayaan Sosial*, 7(1), 55-70.
- Ningsih, D., & Suryani, L. (2022). Pelatihan Standardisasi Produk Pertanian untuk Peningkatan Daya Saing Lokal. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 5(3), 145-158.
- Putri, A., & Yuliana, E. (2023). Implementasi Pelatihan Mutu Komoditi Pertanian Berbasis Kebutuhan Pasar Pariwisata. *Jurnal Pemberdayaan Desa*, 6(1), 22-34.
- Rahmadani, I., Hasanah, T., & Widodo, R. (2023). Penguatan Kapasitas Nelayan Melalui Standardisasi dan Rantai Dingin di Kawasan Timur Indonesia. *Jurnal Pesisir dan Lautan*, 13(1), 44-56.
- Santoso, H. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Keberlanjutan Ekonomi Desa Wisata. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 9(2), 88-102.
- Susanto, Y. (2024). Pariwisata Berkelanjutan dan Pemberdayaan Komunitas Lokal di Labuan Bajo. *Tourism and Community Journal*, 9(1), 1-15.
- Wulandari, S., & Adi, P. (2021). Model Penguatan Supply Chain Pertanian untuk Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Ekonomi dan Pembangunan Daerah*, 15(2), 98-111.*