

Muhammad Irfan, Rahmat Kusnedi, Roels Ni Made Sri Puspawati
Budi Setiawan, Sri Pujiastuti, Aan Nurhasanah, Kezia Elsty
Lilik Hariyanto, Dikki Zuchradi Choesrani, Johann Wahyu Hasmore Prawiro



PARIWISATA & GASTRONOMI

**Dalam Ekosistem Digital Berbasis
Kecerdasan Buatan**



Muhammad Irfan, Rahmat Kusnedi, Roels Ni Made Sri Puspawati
Budi Setiawan, Sri Pujiastuti, Aan Nurhasanah, Kezia Elsty
Lilik Hariyanto, Dikki Zuchradi Choesrani, Johann Wahyu Hasmoro Prawiro

PARIWISATA & GASTRONOMI

**Dalam Ekosistem Digital Berbasis
Kecerdasan Buatan**



PARIWISATA DAN GASTRONOMI DALAM EKOSISTEM DIGITAL BERBASIS KECERDASAN BUATAN

Tim Penulis:

**Muhammad Irfan, Rahmat Kusnedi, Roels Ni Made Sri Puspadewi,
Budi Setiawan, Sri Pujiastuti, Aan Nurhasanah, Kezia Elsty, Lilik hariyanto,
Dikki Zuchradi Choesrani, Johann Wahyu Hasmoro Prawiro**

Desain Cover:

Helmaria Ulfa

Sumber Ilustrasi:

www.freepik.com

Tata Letak:

Handarini Rohana

Editor:

Budi Setiawan

ISBN:

978-634-317-328-1

Cetakan Pertama:

September, 2026

Hak Cipta Dilindungi Oleh Undang-Undang

by Penerbit Widina Media Utama

Dilarang keras menerjemahkan, memfotokopi, atau memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini tanpa izin tertulis dari Penerbit.

PENERBIT:

WIDINA MEDIA UTAMA

Komplek Puri Melia Asri Blok C3 No. 17 Desa Bojong Emas
Kec. Solokan Jeruk Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat

Anggota IKAPI No. 519/JBA/2025

Website: www.penerbitwidina.com

Instagram: [@penerbitwidina](https://www.instagram.com/penerbitwidina)

Telepon (022) 87355370

KATA PENGANTAR

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga buku berjudul “Pariwisata Dan Gastronomi Dalam Ekosistem Digital Berbasis Kecerdasan Buatan” ini dapat diselesaikan. Buku ini hadir sebagai upaya untuk memahami perubahan dalam industri pariwisata dan gastronomi yang semakin dipengaruhi oleh perkembangan teknologi digital dan kecerdasan buatan.

Pariwisata dan gastronomi memiliki hubungan yang erat dalam membentuk pengalaman wisata yang berkesan. Kuliner tidak lagi hanya dipandang sebagai kebutuhan dasar wisatawan, tetapi telah berkembang menjadi bagian dari identitas destinasi, daya tarik budaya, serta pengalaman yang memiliki nilai ekonomi dan sosial. Di sisi lain, perkembangan ekosistem digital telah mengubah cara wisatawan mencari informasi, memilih destinasi, merencanakan perjalanan, menikmati kuliner, hingga membagikan pengalaman mereka kepada masyarakat luas.

Kehadiran kecerdasan buatan memberikan dimensi baru dalam perkembangan tersebut. Teknologi AI dapat dimanfaatkan untuk personalisasi layanan, memberikan rekomendasi destinasi dan kuliner, memahami perilaku wisatawan, meningkatkan efisiensi layanan, serta mendukung pengelolaan destinasi secara lebih cerdas. Pemanfaatan teknologi juga membuka peluang bagi pelaku pariwisata dan gastronomi untuk mengembangkan inovasi sekaligus memperluas jangkauan promosi dan pemasaran.

Buku ini membahas berbagai aspek penting dalam ekosistem tersebut, mulai dari kecerdasan buatan dalam pengalaman wisata dan personalisasi layanan, gastronomi sebagai identitas destinasi pada era digital, hingga keamanan pangan dan keberlanjutan dalam ekosistem digital. Pembahasan diarahkan untuk memberikan pemahaman mengenai bagaimana teknologi dapat digunakan secara tepat untuk menciptakan pengalaman wisata yang lebih personal, inovatif, aman, dan berkelanjutan.

Terakhir, ucapan terima kasih kami sampaikan kepada seluruh pihak yang telah mendukung dan turut andil dalam seluruh rangkaian proses penyusunan dan penerbitan buku ini, sehingga buku ini bisa hadir di hadapan sidang pembaca. Semoga buku ini bermanfaat bagi semua pihak dan dapat memberikan kontribusi bagi pembangunan ilmu pengetahuan di Indonesia.

September, 2026
Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
BAB 1 TRANSFORMASI PARIWISATA DAN	
GASTRONOMI PADA ERA KECERDASAN BUATAN	1
A. Pendahuluan.....	1
B. Revolusi Digital Dalam Industri	
Pariwisata dan Gastronomi	3
C. Perkembangan Artificial Intelligence	
Dalam Sektor Pariwisata.....	8
D. Transformasi Model Bisnis Pariwisata dan Kuliner	11
E. Peluang dan Tantangan Digitalisasi	15
F. Arah Pengembangan Pariwisata	
dan Gastronomi Masa Depan.....	20
G. Rangkuman Materi	27
BAB 2 SMART TOURISM SEBAGAI FONDASI	
EKOSISTEM PARIWISATA DIGITAL	31
A. Pendahuluan.....	31
B. Konsep Smart Tourism	32
C. Komponen Smart Destination	33
D. Internet of Things Dalam Destinasi Wisata	35
E. Big Data Untuk Pengambilan Keputusan.....	36
F. Studi Implementasi Smart Tourism	38
G. Rangkuman Materi	40
BAB 3 KECERDASAN BUATAN DALAM PENGALAMAN	
WISATA DAN PERSONALISASI LAYANAN.....	45
A. AI Dalam Perjalanan Wisata	45
B. Chatbot dan Virtual Assistant.....	49
C. Machine Learning Untuk Personalisasi Wisata	54
D. Predictive Analytics Perilaku Wisatawan	58
E. Masa Depan Layanan Wisata Berbasis	
Artificial Intelligence (AI)	63
F. Rangkuman Materi	68

BAB 4 PEMASARAN PARIWISATA DIGITAL	
BERBASIS DATA DAN KECERDASAN BUATAN.....	71
A. Pendahuluan	71
B. Evolusi Digital Marketing	74
C. Artificial Intelligence (AI) Dalam Digital Marketing	77
D. Media Sosial dan User Generated Content	79
E. Digital Branding Destinasi.....	82
F. Analisis Performa Kampanye Digital.....	84
G. Rangkuman Materi	86
BAB 5 TRANSFORMASI PENGELOLAAN	
DESTINASI MELALUI TEKNOLOGI DIGITAL.....	91
A. Pendahuluan.....	91
B. Digital Destination Management	93
C. Smart Governance	96
D. Digitalisasi Pelayanan Wisata	97
E. Keamanan Data dan Privasi Wisatawan	99
F. Tata Kelola Destinasi Masa Depan	102
G. Rangkuman Materi	104
BAB 6 TRANSFORMASI GASTRONOMI	
DIGITAL DALAM INDUSTRI KULINER.....	107
A. Pendahuluan.....	107
B. Konsep Gastronomi Digital	108
C. Artificial Intelligent Dalam Industri Kuliner	110
D. Smart Kitchen dan Otomasi Produksi.....	112
E. Cloud Kitchen dan Platform Digital	115
F. Masa Depan Industri Kuliner	118
G. Rangkuman Materi	121
BAB 7 GASTRONOMI SEBAGAI IDENTITAS	
DESTINASI PADA ERA DIGITAL	125
A. Gastronomi Sebagai Daya Tarik Wisata.....	125
B. Storytelling Kuliner	129
C. Branding Gastronomi	135
D. Digital Experience Dalam Wisata Kuliner	139
E. Strategi Pengembangan Gastronomi Berkelanjutan.....	144
F. Rangkuman Materi	148

BAB 8 INOVASI PRODUK KULINER MELALUI	
KECERDASAN BUATAN DAN ANALISIS DATA	151
A. Pendahuluan.....	151
B. AI Dalam Pengembangan Produk Kuliner	153
C. Analisis Preferensi Konsumen	157
D. Personalisasi Menu.....	160
E. Tren Kuliner Digital	163
F. Inovasi Produk Berbasis Data	165
G. Rangkuman Materi	168
BAB 9 KEAMANAN PANGAN DAN KEBERLANJUTAN	
DALAM EKOSISTEM DIGITAL	171
A. Pendahuluan.....	171
B. Smart Food Safety	174
C. Digital Traceability	177
D. Blockchain dalam Rantai Pasok Pangan	180
E. Sustainability Pada Industri Kuliner.....	183
F. Green Gastronomy	187
G. Rangkuman Materi	190
BAB 10 KOMPETENSI SUMBER DAYA MANUSIA PARIWISATA	
DAN KULINER DI ERA ARTIFICIAL INTELLIGENCE	193
A. Pendahuluan.....	193
B. Transformasi Kompetensi Sumber Daya Manusia (SDM) ...	195
C. Digital Literacy	199
D. AI Literacy	203
E. Upskilling dan Reskilling	205
F. Strategi Pengembangan SDM Pariwisata Masa Depan	208
G. Rangkuman Materi	211
DAFTAR PUSTAKA	215
GLOSARIUM.....	227
PROFIL PENULIS	245



BAB 1

TRANSFORMASI PARIWISATA DAN GASTRONOMI PADA ERA KECERDASAN BUATAN

Muhammad Irfan, A.md.Par., S.ST.Par., M.Par
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Hampir seluruh bidang kehidupan, termasuk industri pariwisata dan gastronomi, telah mengalami perubahan besar akibat perkembangan teknologi digital yang semakin pesat. AI adalah salah satu teknologi yang paling berpengaruh dalam mengubah cara destinasi wisata dikelola, dipromosikan, dan dinikmati oleh wisatawan. Ini terlihat saat Revolusi Industri 4.0 bergerak menuju Society 5.0. Analisis perilaku wisatawan, smart tourism, penerjemah otomatis,



BAB 2

SMART TOURISM SEBAGAI FONDASI EKOSISTEM PARIWISATA DIGITAL

Dr. Rahmat Kusnedi. S.Tr.Par., M.Par.
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi digital mengubah cara destinasi pariwisata direncanakan, dikelola, dan dikonsumsi. Smart tourism bukan sekadar menempatkan sensor atau aplikasi; ia merupakan pendekatan ekosistem yang mengintegrasikan infrastruktur digital, data, layanan publik dan swasta, serta partisipasi masyarakat untuk meningkatkan pengalaman wisatawan, efisiensi operasional, dan keberlanjutan destinasi. Bab ini membahas konsep dasar smart tourism, komponen smart destination, peran Internet of Things (IoT),



BAB 3

KECERDASAN BUATAN DALAM PENGALAMAN WISATA DAN PERSONALISASI LAYANAN

Roels Ni Made Sri Puspawati, S.Par., M.Sc.
Universitas Pradita

A. AI DALAM PERJALANAN WISATA

Perkembangan teknologi digital telah mengubah cara wisatawan merencanakan, memesan, menikmati, hingga membagikan pengalaman perjalanan mereka. Salah satu inovasi yang memberikan dampak paling signifikan terhadap transformasi industri pariwisata adalah *Artificial Intelligence (AI)* atau kecerdasan buatan. AI merupakan cabang ilmu komputer yang memungkinkan sistem melakukan berbagai aktivitas yang sebelumnya memerlukan kecerdasan manusia,



BAB 4

PEMASARAN PARIWISATA DIGITAL BERBASIS DATA DAN KECERDASAN BUATAN

Dr. Budi Setiawan, A.Md.Par., S.E., M.M.
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Transformasi digital telah mengubah paradigma pemasaran pariwisata dari pendekatan yang berorientasi pada produk menjadi pendekatan yang berpusat pada data (*data driven marketing*) dan pengalaman wisatawan (*customer experience*). Christou, Giannopoulos, dan Simeli (2025) menjelaskan bahwa perkembangan *Artificial Intelligence* (AI), big data, komputasi awan (*cloud computing*), serta media sosial telah memungkinkan pelaku industri pariwisata



BAB 5

TRANSFORMASI PENGELOLAAN DESTINASI MELALUI TEKNOLOGI DIGITAL

Dr. Sri Pujiastuti, S.E., M.Par
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Transformasi digital telah menjadi salah satu faktor utama yang mengubah paradigma pengelolaan destinasi wisata di berbagai negara. Perkembangan teknologi digital seperti Artificial Intelligence (AI), Internet of Things (IoT), Big Data Analytics, Cloud Computing, Geographic Information System (GIS), Virtual Reality (VR), Augmented Reality (AR), dan Blockchain telah mendorong perubahan dari pengelolaan destinasi yang bersifat konvensional menuju pengelolaan yang lebih cerdas, terintegrasi, dan berbasis data (*data-driven*



BAB 6

TRANSFORMASI GASTRONOMI DIGITAL DALAM INDUSTRI KULINER

Aan Nurhasanah, S.Pd., M.M.
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Industri kuliner Indonesia tengah mengalami pergeseran paradigma fundamental, di mana seni memasak tradisional berpadu dengan kecanggihan teknologi digital—sebuah fenomena yang dikenal sebagai Gastronomi Digital. Transformasi ini merangkul seluruh rantai nilai industri makanan dan minuman, mulai dari kreasi menu berbasis data, otomasi produksi, hingga distribusi melalui platform digital. Dorongan utamanya adalah perubahan perilaku konsumen pasca-pandemi yang semakin mengutamakan kecepatan, kenyamanan, dan



BAB 7

GASTRONOMI SEBAGAI IDENTITAS DESTINASI PADA ERA DIGITAL

Kezia Elsty, S.S.T.Par., M.Par
Universitas Pradita

A. GASTRONOMI SEBAGAI DAYA TARIK WISATA

Gastronomi adalah sebuah ilmu tentang seluk beluk makanan mencakup aspek budaya dan historis (Tim Redaksi LP3ES, 2021). Gastronomi berasal dari etimologi bahasa Yunani Kuno, yang mana *gastro* atau *gastēr* (γαστήρ) berarti perut atau lambung yang menjadi tempat terjadinya pencernaan manusia dan *nomos* (νόμος) berarti aturan, hukum, atau tata cara. Istilah *gastronomie* mulai dipopulerkan pada tahun 1801 oleh Joseph Berchoux melalui puisinya *La Gastronomie* dan selanjutnya juga diperkenalkan lebih luas lagi pada



BAB 8

INOVASI PRODUK KULINER MELALUI KECERDASAN BUATAN DAN ANALISIS DATA

Lilik Hariyanto, S.ST.Par., M.Par.
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN



*Sumber ilustrasi: Nature – npj Science of Food (2025)
dan ilustrasi teknologi AI pada industri pangan.*

Gambar 8.1

Penerapan Artificial Intelligence dalam pengembangan produk dan pengendalian mutu industri pangan.



BAB 9

KEAMANAN PANGAN DAN KEBERLANJUTAN DALAM EKOSISTEM DIGITAL

Dikki Zuchradi Choesrani. SST.Par., MM
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Transformasi digital telah mengubah berbagai aspek dalam industri pangan, mulai dari proses produksi, distribusi, hingga konsumsi. Perkembangan teknologi seperti Internet of Things (IoT), Artificial Intelligence (AI), blockchain, cloud computing, big data, serta sensor cerdas mendorong terciptanya sistem pangan yang lebih efisien, transparan, dan berkelanjutan. Digitalisasi tidak hanya meningkatkan produktivitas industri, tetapi juga berperan penting dalam menjamin



BAB 10

KOMPETENSI SUMBER DAYA MANUSIA PARIWISATA DAN KULINER DI ERA ARTIFICIAL INTELLIGENCE

Johann Wahyu Hasmoro Prawiro, BSc., MSc.
Universitas Pradita

A. PENDAHULUAN

Perkembangan teknologi digital dalam decade terakhir berhasil mendorong fundamental pada berbagai industri, salah satu contohnya adalah pariwisata dan gastronomi. Transformasi digital yang sebelumnya hanya berfokus pada pemanfaatan internet, perangkat bergerak, dan *cloud* kini berkembang menuju pemanfaatan *Artificial Intelligence* (AI) sebagai teknologi yang mampu mendukung pengambilan keputusan, personalisasi layanan, otomatisasi proses

DAFTAR PUSTAKA

- 6Wresearch. (2025). Indonesia AI in food & beverages market (2025-2031): Trends, outlook & forecast (Report No. ETC12869839). <https://www.6wresearch.com/industry-report/indonesia-ai-in-food-beverages-market>
- Abdelmalak, F. (2024). Smart Tourism Destinations: Governance and Resilience—The Use of ICTs in Destination Governance and Its Impact on Resilience. *Journal of Smart Tourism*, 4(2), 35–45. <https://doi.org/10.52255/smarttourism.2024.4.2.5>
- Akwila, T., Nurmanto, V. C., & Parantika, A. (2023). Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9 (7), 467 – 476.
- Albuquerque, T., Borges Souza, I., & Araujo, M. V. P. (2024). Estado da arte da pesquisa em Destino Turístico Inteligente (DTI) no Brasil: Uma revisão sistemática. *Marketing & Tourism Review*, 9(1).
- Andrianto, T., Tangit, T. M., & Minh, N. C. (2025). Adoption of Artificial Intelligence (AI) Technology in Enhancing Tourist Experience: A Conceptual Model.
- Aolia, J., Dewi, N. Y. S., Agustina, A., Ariani, Z., & Hidayanti, N. F. (2025). Transformasi Digital dalam Industri Pariwisata: Tantangan dan Peluang.
- Arum, M. P., Paradise, P., & Setyoko, A. (2025). Implementasi smart tourism dengan teknologi digital untuk meningkatkan daya tarik dan keberlanjutan ekowisata pada Desa Kemutug Lor Baturaden. *BANTENESE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 7(2), 324–335. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v7i2.11497>
- Atsız, O., Cifci, I., & Law, R. (2021). Understanding Food Experience in Sharing-Economy Platforms: Insights from Eatwith and Withlocals. *Journal of Tourism and Cultural Change*, 20(1–2), 131–156. <https://doi.org/10.1080/14766825.2021.1880419>
- Beeyani, G. (2022). From Concept to Plate: Data-Driven Approaches to Innovative Menu Development in Restaurants.

- Berchoux, J. (1801). *La Gastronomie ou L'Homme des Champs à Table*. Paris.
- Bernas.id. (2026, April 17). Strategi transformasi digital sektor kuliner Indonesia menuju 2045. BERNAS.id. <https://bernas.id/nasional/news/strategi-transformasi-digital-kuliner-indonesia-2045>
- Bethune, E., Buhalis, D., & Miles, L. (2022). Real Time Response (RTR): Conceptualising a Smart Systems Approach to Destination Resilience. *Journal of Destination Marketing & Management*, 23, 100687. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2021.100687>
- Boyatzis, R. E. (1982). *The competent manager: A model for effective performance*. John Wiley & Sons.
- Branch, R. M. (2009). *Instructional design: The ADDIE approach*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-0-387-09506-6>
- Brillat-Savarin, J. A. (1825). *The Physiology of Taste*. Paris.
- Buhalis, D., & Foerste, M. (2023). SoCoMo marketing for travel and tourism: Empowering co-creation of value. *Journal of Destination Marketing & Management*.
- Buhalis, D., & Leung, D. (2018). Smart hospitality—Interconnectivity and interoperability towards an ecosystem. *International Journal of Hospitality Management*, 71, 41–50. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.11.011>
- Carayannis, E. G., & Campbell, D. F. J. (2009). 'Mode 3' and 'Quadruple Helix': Toward a 21st century fractal innovation ecosystem. *International Journal of Technology Management*, 46(3–4), 201–234. <https://doi.org/10.1504/IJTM.2009.023374>
- Carlisle, S., Ivanov, S., & Dijkmans, C. (2022). Digital skills and competences for tourism and hospitality graduates: A systematic literature review. *Journal of Hospitality, Leisure, Sport & Tourism Education*, 30, 100389. <https://doi.org/10.1016/j.jhlste.2022.100389>
- Chaffey, D. (2022). *Digital business and e-commerce management* (8th ed.). Pearson.
- Christopher, M. (2022). *Logistics & supply chain management* (6th ed.). Pearson.

- Chen, A., Ge, X., Fu, Z., Xiao, Y., & Chen, J. (2024). TravelAgent: An AI Assistant for Personalized Travel Planning. arXiv. <https://arxiv.org/>
- Çiçekdağı, M. (2024). Yapay zekâ destekli sohbet robotları ile tatil rotası belirleme: Karşılaştırmalı bir analiz. *Çatalhöyük Uluslararası Turizm ve Sosyal Araştırmalar Dergisi*.
- Condori-Chura, D., Cayo-Velásquez, N., & Arizaca-Torreblanca, F. A. (2024). Tourist-chatbot interaction in tourist destinations: A comprehensive review. *Revista Peruana de Investigación Valdizana*.
- Conference.
<https://journal.sbm.itb.ac.id/index.php/ProceedingSBMITB/article/view/6000>
- Digital narratives of Indonesian culinary culture on YouTube: A qualitative speech act and netnographic study of food vloggers. (2026). *Journal of Ethnic Foods*, 13(13). Springer. <https://link.springer.com/article/10.1186/s42779-026-00315-8>
- Dredge, D., Jamal, T., Gretzel, U., Bregoli, I., & Volgger, M. (2023). The 2022 Consensus on Advances in Destination Management. *Journal of Destination Marketing & Management*, 29, 100797. <https://doi.org/10.1016/j.jdmm.2023.100797>
- Dwivedi, Y. K., Hughes, L., Baabdullah, A. M., Ribeiro-Navarrete, S., Giannakis, M., Al-Debei, M. M., et al. (2023). So what if ChatGPT wrote it? Multidisciplinary perspectives on opportunities, challenges, and implications of generative conversational AI. *International Journal of Information Management*, 71, 102642.
- Erdmenger, E. C. (2022). The End of Participatory Destination Governance as We Thought to Know It. *Tourism Geographies*, 25(5–6), 1104–1126. <https://doi.org/10.1080/14616688.2022.2086904>
- Errichiello, L., & Micera, R. (2021). A Process-Based Perspective of Smart Tourism Destination Governance. *European Journal of Tourism Research*, 29, 2909. <https://doi.org/10.54055/ejtr.v29i.2436>

- ESB Luncurkan OLIN, asisten AI khusus kuliner: Tingkatkan penjualan hingga 50%. (2025, July 29). SWA.co.id. <https://swa.co.id/read/462131/esb-luncurkan-olin-asisten-ai-khusus-kuliner-tingkatkan-penjualan-hingga-50>
- European Commission. (2022). *The Digital Competence Framework for Citizens (DigComp 2.2): With new examples of knowledge, skills and attitudes*. Publications Office of the European Union.
- European Commission. (2024). *Living guidelines on the responsible use of generative AI in research*. European Commission.
- Fahimah, M., Suryadi, N., & Hapsari, R. D. V. (2025). Antecedents, Dimensions, and Outcomes of Gastronomy Experience in Tourism: A Systematic Literature Review. *Margin Eco*.
- Florida-Benitez, L. (2024). The Cybersecurity Applied by Online Travel Agencies and Hotels to Protect Users Private Data in Smart Cities. *Smart Cities*, 7(1), 475–495. <https://doi.org/10.3390/smartcities7010019>.
- Fontanari, M., & Traskevich, A. (2022). Smart-Solutions for Handling Overtourism and Developing Destination Resilience for the Post-COVID-19 Era. *Tourism Planning & Development*, 20(1), 86–107. <https://doi.org/10.1080/21568316.2022.2056234>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO), & United Nations World Tourism
- Fouad, A. M., Salem, I. E., & Fathy, E. A. (2024). Generative AI insights in tourism and hospitality: A comprehensive review and strategic research roadmap. *Tourism and Hospitality Research*.
- Gajdošík, T. (2018). Smart tourism: Concepts and perspectives.
- Galvao, A., Abreu, F., & Melo, J. (2025). Toward a Consensual Definition for Smart Tourism and Smart Tourism Tools. Springer. https://doi.org/10.1007/978-3-031-75887-4_8
- Ganesha, K. S., & Sinnoor, G. B. (2021). Analysis of User-Generated Contents in Digital Media towards Gastronomic Tourism Experiences: Sentimental and Locational Approach. *Turkish Online Journal of Qualitative Inquiry*, 12(9), 4170–4175.
- Ghaderi, Z., Beal, L., & Houanti, L. H. (2024). Cybersecurity Threats in Tourism and Hospitality: Perspectives from Tourists Engaging

- with Sharing Economy Services. *Current Issues in Tourism*.
<https://doi.org/10.1080/13683500.2024.2353327>.
- Goldstein, I. L., & Ford, J. K. (2002). *Training in organizations: Needs assessment, development, and evaluation* (4th ed.). Wadsworth.
- Gretzel, U. (2021). The Smart DMO: A New Step in the Digital Transformation of Destination Management Organizations. *European Journal of Tourism Research*, 30, 3002.
<https://doi.org/10.54055/ejtr.v30i.2589>
- Gretzel, U., Inversini, A., Law, R., & Ye, I. H. (2024). Understanding the impact of ChatGPT on tourism and hospitality: Trends, prospects and research agenda. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 60, 384–390.
- Gretzel, U., Sigala, M., Xiang, Z., & Koo, C. (2022). Smart tourism: Foundations and developments. *Electronic Markets*, 32(4), 1–15.
- Hangry kantong pengumpulan Seri A Rp188 miliar, siap ekspansi nasional. (2021, March 11). SWA.co.id.
<https://swa.co.id/read/307630/kantong-pengumpulan-seri-a-rp188->
- Hanum, et al. (2020). Referensi terkait implementasi smart tourism untuk digital tourism di Indonesia.
- Hariyanto, H., Susanto, E., Aji, B., Goeltom, A. D. L., & Widyastuti, S. U. (2025). Strategic Roadmap for AI-Driven Sustainable Tourism Development in Indonesia: An Expert-Based MCDM Approach. <https://ejournal.kemenpar.go.id/index.php/jki/article/view/1825>
- Hartatik, H., Isnanto, R. R., & Warsito. (2024). Applied Data Science and Artificial Intelligence for Tourism and Hospitality Industry in Society 5.0: A Review.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2020). Operations management: Sustainability and Kompas.com. (2025, January 6). CEO ESB paparkan cara AI ubah strategi bisnis FnB, dari meningkatkan penjualan hingga mengakses permodalan. Kompas.com.
https://money.kompas.com/read/2025/01/06/212422926/c_eo-esb-paparkan-cara-ai-ubah-strategi-bisnis-fnb-dari-meningkatkan-penjualan

- Herdiana, D. (2024). Pengembangan kebijakan desa wisata berbasis digital tourism di Provinsi Jawa Barat: Isu dan tantangan. PETA: Jurnal Pesona Pariwisata. <https://doi.org/10.33005/peta.v1i2.20>
- Homeghi, A. F., Ivasciuc, I. S., & Ispas, A. (2025). Gastronomy as a Vector of Online Regional Branding: The Digital Communication of Gastronomic Experiences Within the "Gastro Local" Network. *Sustainability*, 17(24), 11332.
<https://doi.org/10.36908/akm.v6i1.1417>
<https://doi.org/10.47608/jki.v19i12025.1-14>
<https://doi.org/10.58229/jthtm.v3i2.411>
<https://ejournal.asaindo.ac.id/index.php/eduturisma/article/view/2727>
<https://doi.org/10.70157/e.v9i2.2727>
- <https://ejournal.kemenpar.go.id/index.php/jki/article/view/1888>
<https://doi.org/10.47608/jki.v19i22025.309-332>
- <https://journal.poltekpar-nhi.ac.id/index.php/jk/article/view/2031>
<https://doi.org/10.34013/jk.v9i2.2031>
- <https://journal.ummat.ac.id/index.php/fkip/article/view/25614>
<https://jurnal.integrasisainsmedia.co.id/JTHTM/article/view/302>
<https://doi.org/10.58229/jthtm.v3i1.302>
- <https://jurnal.stieparapi.ac.id/index.php/jtcs/article/view/207>
<https://jurnalpariwisata.iptrisakti.ac.id/index.php/JIP/article/view/1977>
<https://doi.org/10.30647/jip.v30i3.1977>
- <https://www.forbes.com/sites/daphneewingchow/2024/03/31/here-are-five-global-restaurants-staffed-by-robot-chefs> diakses 23 Juli 2026
- <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2199853125002410> <https://doi.org/10.1016/j.joitmc.2025.100706>
- Ivanov, S., & Webster, C. (2020). *Robots, artificial intelligence and service automation in travel, tourism and hospitality*. Emerald Publishing.
- Ivanov, S., & Webster, C. (2021). *Robots, Artificial Intelligence and Service Automation in Travel, Tourism and Hospitality*. Emerald Publishing.
- Kajian kelayakan bisnis restoran berbasis cloud kitchen. (2025). Garuda - Garba Rujukan Digital. Kementerian Pendidikan,

- Kebudayaan, Riset, dan Teknologi.
<https://garuda.kemdiktisaintek.go.id/documents/detail/5549866>
- Kasneci, E., Sessler, K., Küchemann, S., Bannert, M., Dementieva, D., Fischer, F., Gasser, U., Groh, G., Günemann, S., Hüllermeier, E., Krusche, S., Kutyniok, G., Michaeli, T., Nerdel, C., Pfeiffer, F., Poquet, O., Sailer, M., Schmidt, A., Seidel, T., ... Kasneci, G. (2023). ChatGPT for good? On opportunities and challenges of large language models for education. *Learning and Individual Differences*, 103, 102274.
<https://doi.org/10.1016/j.lindif.2023.102274>
- Kirkpatrick, J. D., & Kirkpatrick, W. K. (2016). *Kirkpatrick's four levels of training evaluation*. ATD Press.
- Knowles, M. S., Holton, E. F., III, & Swanson, R. A. (2020). *The adult learner: The definitive classic in adult education and human resource development* (9th ed.). Routledge.
- Kokkranikal, J., & Carabelli, E. (2021). Gastronomy Tourism Experiences: The Cooking Classes of Cinque Terre. *Tourism Recreation Research*. <https://doi.org/10.1080/02508281.2021.1975213>
- Kolb, D. A. (1984). *Experiential learning: Experience as the source of learning and development*. Prentice Hall.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Marketing Management* (16th ed.). Pearson.
- Kotler, P., Kartajaya, H., & Setiawan, I. (2021). *Marketing 5.0: Technology for humanity*. John Wiley & Sons.
- Kuhl, E. (2025). AI for Food: Accelerating and Democratizing Discovery and Innovation. *npj Science of Food*, 9(82).
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2022). *Management information systems: Managing the digital firm* (17th ed.). Pearson.
- Laudon, K. C., & Laudon, J. P. (2022). *Management Information Systems: Managing the Digital Firm*. Pearson.
- Li, H., Xi, J., Hsu, C. H. C., Yu, B. X. B., & Zheng, X. (2025). Generative artificial intelligence in tourism management: An integrative review and roadmap for future research. *Tourism Management*, 110, 105179.

- Lin, M., Marine-Roig, E, & Llonch-Molina, N. (2021). Gastronomy as a Sign of the Identity and Cultural Heritage of Tourist Destinations: A Bibliometric Analysis 2001–2020. *Tourism Sustainability and Gastronomic Heritage*, 13 (22). <https://doi.org/10.3390/su132212531>
- Lindawati, L., Aryanti, A., Azro, I., Putri, N., Febriyanti, V., & Tsuroya, T. (2025). Innovative IoT-based fuzzy logic kitchen model for Palembang's traditional crackers production MSMEs. In *Proceedings of the First ESCSI International Conference* (pp. 169–178). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-678-9_17
- Mandic, A., & Kennell, J. (2021). Smart Governance for Heritage Tourism Destinations: Contextual Factors and Destination Management Organization Perspectives. *Tourism Management Perspectives*, 39, 100862. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100862>
- Maosul, A., Barliana, M. S., Ana, A., Subekti, S., Yulia, C., & Muktiarni, M. (2025). Digital gastrodiploacy: Transforming culinary diplomacy in the post-pandemic era for nation branding and sustainable tourism development. In *Proceedings of the International Conference on Innovation in Food, Agriculture, Technology, and Environment* (pp. 1–8). Atlantis Press. https://doi.org/10.2991/978-94-6463-908-7_2 supply chain management (13th ed.). Pearson.
- Mariani, M. M., Baggio, R., Fuchs, M., & Höepken, W. (2023). Artificial intelligence and big data in tourism: A systematic literature review. *Tourism Review*.
- Maulida, A. (2021). Pengaruh Pengalaman Wisata Gastronomi Terhadap Loyalitas Wisatawan Ke Yogyakarta. *Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia*.
- miliar-hangry-siap-ekspansi-nasional
- Nature Research Intelligence. (2025). Consumer-Centric Approaches in Food Product Development.

- Ng, W. (2021). *New digital technology in education: Conceptualizing professional learning for educators*. Springer. <https://doi.org/10.1007/978-3-030-76171-9>
- Núñez, J. C. S., Gómez-Pulido, J. A., & Ramírez, R. R. (2024). Machine learning applied to tourism: A systematic review. *WIREs Data Mining and Knowledge Discovery*, 14(5), e1549.
- OECD. (2024). *OECD Tourism Trends and Policies 2024*. OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/80885d8b-en>
- OECD. (2025). *OECD Employment Outlook 2025: The impact of AI on the labour market*. OECD Publishing.
- Oracle. (2020). Essential guide to cloud kitchens. Oracle Food and Beverage. <https://www.oracle.com/a/ocom/docs/dc/em/ofb-essential-guide-to-cloud-kitchens-v02.pdf>
- Organization (UNWTO). (2021). *Global Roadmap for Food Waste Reduction in Tourism*. Rome: FAO & Madrid: UNWTO.
- Priatmoko, S., Wigati, E., Sulistiono, & Purwoko, Y. (2025). Diseminasi Tantangan Peran Pemandu Wisata terhadap Artificial Intelligence (AI) di Era Digital.
- Pusparani, P., Herienda, F., Adriani, H., & Hutagalung, M. H. (2025). Peran dan Transformasi Pemandu Wisata di Era Digital: Sebuah Systematic Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*
- Putra, M. K., Gustomo, A., & Hendarman, A. F. (2025). Digital transformation and green demands: Rethinking culinary curricula for a sustainable industry. *Proceedings of the SBM ITB International*
- Rachmaniar, R., & Anisa, R. (2024). Manajemen media digital Desa Wisata Taraju. *EKOMA: Jurnal Ekonomi, Manajemen, Akuntansi*. <https://doi.org/10.56799/ekoma.v3i4.3480>
- RATIONAL AG. (2026, February 11). A huge congratulations to Lotus Food Services on the successful LOTUS FOOD EXPO – The Future of Catering [LinkedIn post]. LinkedIn. https://www.linkedin.com/posts/rational-ag_rational-icombipro-ivariopro-activity-7427144121112387584-Qj2h
- Restrepo-Sarmiento, J., Gomez Torres, P. A., & Londono-Cardozo, J. (2023). *Digital Transformation in the Tourism Sector: A Literature*

- Ricci, F., Rokach, L., & Shapira, B. (Eds.). (2022). *Recommender Systems Handbook* (3rd ed.). Springer.
- Rizky, F. M., Hilmi, M. R. R., & Bahreisy, A. M. (2025). Future Tourist Behavioral Model Based on Perceived Value and Culinary Experience.
- Rizky, Y.T, Rismayani, R., Tricahyono, D. (2026). Reconfiguring Indonesia's travel ecosystem through the Hybrid STA-CBTA Model: A pathway to inclusive innovation in Tourism 4.0
- Rusmin. (2018). Referensi terkait teknologi dalam smart tourism: VR, NFC, dan aplikasi.
- Russell, S., & Norvig, P. (2022). *Artificial Intelligence: A Modern Approach* (4th ed.). Pearson.
- Sanger Journal: Social, Administration and Government Review. (2025). Transformasi digital dalam implementasi smart tourism di Bali, 3(1), 1–16. <https://doi.org/10.22373/sanger.v3i1.7930journal.ar-raniry.ac>
- Sari, W. N., Elsty, K., Christianti, J. A. (2026). A Mapping of Papeda Distribution as a Gastronomic Tourism Opportunity in Maluku and Papua. *The Journal Gastronomy Tourism*, 13 (1), 108-125.
- Sibuea, G. (2025). The Strategi Percepatan Implementasi Teknologi Informasi untuk Transformasi Digital Pariwisata di Indonesia.
- Sigala, M., Ooi, K.-B., Tan, G. W.-H., Aw, E. C.-X., Buhalis, D., Cham, T.-H., Chen, M.-M., Dwivedi, Y. K., Smart tourism 4.0 di Indonesia: Studi kasus, strategi, dan kebijakan. (2025)
- Spencer, L. M., Jr., & Spencer, S. M. (1993). *Competence at work: Models for superior performance*. John Wiley & Sons.
- Startup Wahyoo kembangkan bisnis melalui Wahyoo Kitchen Partners. (2022, November 17). Media Indonesia. <http://devel.mediaindonesia.com/ekonomi/538230/startup-wahyoo-kembangkan-bisnis-melalui-wahyoo-kitchen-partners>

- Susanto, E., Putri, B. P., Prawira, M. F. A., & Chandrawulan. (2025). AI Adoption for Accelerating Tourism Destination Development in Indonesia.
- Thakur, A., Mashewari, A., & Ahuja, L. (2024). Forecasting the Future: A Survey on AI-Powered Predictive Analysis in Tourism.
- Tim Redaksi Lp3ES. (2021). Ragam Makanan Kita: Gastronomi dan Kuliner Nusantara. Prisma, Jurnal Pemikiran Sosial Ekonomi, 40.
- Transformasi digital dan pembangunan pariwisata. (n.d.).repository.penerbitwidina
- Trihandayani, Z., Masdaini, E., Lestari, R. K. T., & Amelia, Y. (2025). Pemanfaatan Digitalisasi Artificial Intelligence (AI) Bagi Pengembangan Tenaga Kerja UMKM Kuliner Vegetarian di Kota Palembang.
<https://ejournal.stebisigm.ac.id/index.php/AKM/article/view/1417>
- Tuo, Y., Wu, J., Zhao, J., & Si, X. (2024). Artificial intelligence in tourism: Insights and future research agenda. Tourism Review.
- Turban, E., Pollard, C., & Wood, G. (2021). Information Technology for Management. Wiley.
- Baldwin, T. T., & Ford, J. K. (1988). Transfer of training: A review and directions for future research. *Personnel Psychology*, 41(1), 63–105.
<https://doi.org/10.1111/j.1744-6570.1988.tb00632.x>
- UN Tourism. (2024). Global Artificial Intelligence Challenge: AI for Tourism Innovation.
- UNESCO. (2021). Recommendation on the Ethics of Artificial Intelligence. UNESCO.
- UNESCO. (2024). *AI competency framework for teachers*. UNESCO.
- United Nations World Tourism Organization (UNWTO). (2022). Global Conference on Food Tourism: Promoting Sustainable Gastronomy for Tourism Development. Madrid: UNWTO.
- Universitas Pendidikan Indonesia. (n.d.). Pengembangan prototype “Bandung Smart Trip Planner” sebagai fasilitas pariwisata di Kota Bandung menggunakan artificial intelligence berbasis web app. Repository UPI.repository.upi

- Visioner: Jurnal Manajemen dan Bisnis. (2024). Implementation of smart tourism in Indonesia, 13(01), 113–121. <https://doi.org/10.52630/jmbv.v13.i01.16jurnal.stiebalikpapan>
- Widarti, E., Erkamim, M., & Wartono. (2024). Big Data in Tourism Destinations: A Systematic Literature Review. MALCOM: Indonesian Journal of Machine Learning and Computer Science, 4(3), 719–724.
- World Economic Forum. (2025). The Future of Jobs Report 2025. World Economic Forum.
- World Economic Forum. (2025). *The future of jobs report 2025*. World Economic Forum.
- Wu, W., Xu, C., Zhao, M., Li, X., & Law, R. (2024). Digital Tourism and Smart Development: State-of-the-Art Review. Sustainability, 16(23), 10382. <https://doi.org/10.3390/su162310382>.
- Yaiprasert, C., & Hidayanto, A. N. (2024). AI-Powered Innovation Personalizes Food Recommendations. Journal of Open Innovation: Technology, Market and Complexity, 10(3).
- Yanthy, P. S., Hendriyani, I. G. A. D., Rai, I. G. B., & Sulaiman, S. (2025). Advancing Circular Gastronomy in Indonesian Tourism.

PROFIL PENULIS



Muhammad Irfan. A.md Par., S.ST.Par., M.Par adalah seorang dosen dan peneliti di bidang pariwisata di Universitas Pradita, sejak awal ketertarikan penulis akan pariwisata dimulai dari Sekolah Menengah Industri Pariwisata yang dilanjutkan ke jenjang Diploma Tiga jurusan perhotelan di Akademi Pariwisata Sahid Jakarta dan memfokuskan

bidang keahlian Sarjana Sains Terapan di Universitas Udayana Bali pada jurusan kepariwisataan. Hingga meraih gelar Master Pariwisata di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada peminatan Destinasi Pariwisata. Fokus penelitian penulis adalah pengembangan destinasi pariwisata terhadap beberapa faktor, diantaranya tingkat kepuasan wisatawan, paket wisata dan fasilitas pendukung serta pelayanan akomodasi penginapan baik hotel dan homestay. Penulis telah mempublikasikan berbagai artikel ilmiah di jurnal bereputasi nasional maupun internasional. Selain mengajar dan meneliti, penulis juga terlibat dalam berbagai program pengabdian masyarakat, khususnya di bidang pendidikan, akomodasi penginapan baik hotel maupun homestay dan aktif sebagai Narasumber, Tim Perumus Kurikulum, SKKNI, KKNi Skema Okupasi Bidang Hotel dan Resto, serta Bidang Homestay di Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia, Serta peran kontribusi keahlian dan ketrampilan di Kementerian Ketenagakerjaan Republik Indonesia Dirjen Pembinaan Pelatihan Vokasi dan Produktivitas sebagai juri KKNi, serta berperan dalam mendukung program Kementerian Perdagangan Republik Indonesia pada kegiatan Pengelolaan Indonesia Pavilion pada Expo Dubai. Keahlian penulis pada bidang hotel dan restoran di dapat dari pengalaman selama 14 tahun bekerja pada sektor industri perhotelan International Chain. Sampai sekarang penulis merupakan dosen tetap di Universitas Pradita, mengampu mata kuliah, Pengantar Tata Graha, Pengelolaan Tata Graha, Pengelolaan Divisi Kamar, Teknik Penulisan Ilmiah dan Materi Usaha Kuliner. Buku chapter ini merupakan

kontribusi beliau dalam mengintegrasikan pendekatan ilmu pendidikan pada sektor pariwisata khususnya desa wisata.

Email: muhammad.irfan@pradita.ac.id



Dr. Rahmat Kusnedi. S.Tr.Par., M.Par. Selain melakukan pembelajaran dan berbagi ilmu dengan para mahasiswa/i, para dosen dan akademisi Pradita University juga melakukan sharing session dengan siswa/i yang masih di bangku SMA untuk berbagi pengalaman, masukan dan saran yang diharapkan untuk mempersiapkan

mereka khususnya saat nanti memasuki bangku perkuliahan bahkan hingga mereka lulus. Salah satunya adalah webinar yang dilakukan oleh salah satu kepala program studi Seni Kuliner Chef Rahmat Kusnedi, S.Tr.Par., M.Par. yang berbagi pengalaman dan memberikan masukan kepada siswa/i tentang bagaimana pentingnya mengetahui rencana saat setelah kuliah nanti sejak dini. Chef Rahmat berpendapat bahwa pentingnya bagi kita tidak hanya untuk memiliki dan meniti karir sebagai pekerja tetapi juga dapat membuka lapangan dan kesempatan baru sehingga tercipta peluang yang lebih besar untuk orang banyak kedepannya. Bentuklah watak kepemimpinan itu sebagai mentor pribadi untuk menuntun aktifitas dan pola pikir yang semakin baik dan positif.



Roels Ni Made Sri Puspawati, S.Par., M.Sc., Lecturer of S1 Hospitality and Tourism, Pradita University Tangerang Indonesia (Assist. Prof.). Bachelor's education in the Tourism Travel Industry (S.Par) at Udayana University Bali in 2016. Master's degree in Tourism Studies at Gadjah Mada University Yogyakarta (M.Sc.) in 2019. Id Scholar:

<https://scholar.google.com/citations?user=4Uj62l4AAAAJ&hl=en>. The following are the latest journal publications from the author, namely: Handbook of Sustainability in Tourism and Hospitality in Indonesia

"Cirebon as Culinary Tourism Destination in West Java (2025) and *A Narrative Paradigm Study: Memorable Tourist Experience of Open Trip 11 European Countries by Wish Travelers* (2026). The highest achievement is becoming the seven best paper at the International Conference on Culture, Technology, Tourism (CTT 2019). The author is active in writing articles in the tourism sector, especially related to management tourism management.



Dr. Budi Setiawan, A.Md.Par., S.E., M.M., Saat ini aktif sebagai Dosen Tetap di Prodi Pariwisata Universitas Pradita, dan Pascasarjana Politeknik Sahid dengan Jabatan Fungsional Akademik Lektor Kepala. Jenjang Pendidikan pada D3 Perhotelan, S1 Man. Perhotelan, S2 Man. Pemasaran Pariwisata, dan S3 Manajemen dengan Konsentrasi Marketing Science & Analytic.

Pengalaman mengajar sejak 1996 sampai sekarang, disamping itu pernah bekerja di Hotel, Cargo, dan Kapal Pesiar. Kegiatan lain selain mengajar adalah konsultan pendidikan tinggi pariwisata, master trainer-narasumber-tenaga ahli-tim perumus kebijakan di Kemenpar dan beberapa Dinas Pariwisata, Asesor BAN PT-Lamwisata-BAN PNF-LSP-BKD-JJA-CHSE, Juri Desa Wisata-Homestay-Apresiasi Usaha Pariwisata. Kinerja Tridarma PT dengan menghasilkan 17 Modul Bahan Ajar, 185 Publikasi Penelitian & PkM Nasional/Internasional Bereputasi/Terindeks, 207 Pengabdian kepada Masyarakat, dan 6 Buku/Book Chapter. Scopus ID: 57209034154, WOS ID: KDO-5948-2024, Orcid ID: 0009-0006-0810-7824, Google Scholar ID: hjx0SV0AAAAJ, Sinta ID: 6041181



Dr. Sri Pujiastuti, S.E., M.Par. merupakan dosen Program Studi S1 Pariwisata dan Seni Kuliner Universitas Pradita. Beliau menyelesaikan pendidikan Doktor (S3) di Universitas Udayana dengan fokus pada bidang pariwisata, serta meraih gelar Magister Pariwisata dari Sekolah

Tinggi Pariwisata Trisakti dengan konsentrasi Destinasi Pariwisata. Memiliki pengalaman profesional lebih dari 20 tahun di industri perhotelan dan pendidikan tinggi, beliau pernah berkarier di Hotel Sari Pan Pacific Jakarta dan Novotel Bogor sebelum beralih menjadi akademisi. Selain aktif mengajar, beliau juga menjadi Asesor BNSP bidang Front Office, Staf Ahli Percepatan Pembangunan Strategis Sektor Pariwisata Kabupaten Bogor, serta terlibat sebagai peneliti, reviewer, dan narasumber pada berbagai program pengembangan pariwisata. Bidang kepakaran yang ditekuni meliputi pengelolaan destinasi wisata, desa wisata, perhotelan, *smart tourism*, dan pariwisata berkelanjutan. Karya ilmiahnya telah dipublikasikan pada jurnal nasional terakreditasi maupun jurnal internasional bereputasi, termasuk publikasi yang terindeks Scopus.



Aan Nurhasanah, S.Pd., M.M. adalah seorang akademisi dan praktisi yang memiliki ketertarikan mendalam pada bidang kuliner sejak menempuh pendidikan S1 di Institut keguruan dan Ilmu Pendidikan Jakarta, program studi Tata Boga, sebelum akhirnya melanjutkan studi ke jenjang S2 Universitas Pamulang, Tangerang, Banten. Usai menyelesaikan pendidikan sarjananya, penulis

terlebih dahulu mengasah keahlian profesionalnya di dunia perhotelan, khususnya pada bidang Pastri dan Bakeri di beberapa hotel bintang 5 yaitu Sheraton Lagoon Hotel, Bali, Hyatt Aryaduta Jakarta, Shangri La Hotel Jakarta, The Ritz Carlton Jakarta Pacific Place dan Sheraton Bandara Hotel, Jakarta. Berbekal pengalaman industri tersebut, penulis mulai menjajaki karier akademisnya di Universitas Pradita sejak tahun 2018 hingga sekarang. Saat ini, penulis aktif mengampu beberapa mata kuliah utama baik teori maupun praktik, yaitu Pengolahan Dasar Kuliner, Pengolahan Pastri dan Kudapan Indonesia, Pengolahan Pastri dan Bakeri Oriental, Tren dan Inovasi Pastri dan Bakeri. Selain mengajar, penulis juga aktif berkontribusi dalam pengembangan sumber daya manusia melalui perannya sebagai narasumber pelatihan bagi siswa-siswi SMK baik di wilayah Jakarta, Tangerang, maupun

berbagai daerah lainnya di Indonesia serta pendampingan Usaha Mikro kecil dan Menengah (UMKM) melalui Suku Dinas Tenaga Kerja, Transmigrasi, dan Energi Wilayah Jakarta Selatan dan Pusat, Pelatihan Kerja pengembangan Industri (PPKPI) Jakarta Timur. Di samping itu, penulis juga berperan aktif sebagai asesor kompetensi di bidang Pastrri dan bakeri serta hygiene dan sanitasi. Buku ini disusun sebagai bentuk dedikasi dan kontribusi nyata penulis dalam dunia pendidikan untuk mengembangkan keterampilan, pengetahuan dan kompetensi Sumber Daya Manusia di bidang pastrri dan bakeri. Buku ini hadir sebagai wujud kontribusi nyata penulis dalam dunia pendidikan untuk pengembangan keterampilan dan peningkatan kompetensi generasi muda di bidang pastrri dan bakeri secara lebih komprehensif.

Email: aan.nurhasanah@pradita.ac.id



Kezia Elsty, S.S.T.Par., M.Par. is a lecturer (NIDN: 0321059202) in Culinary Arts Study Program, Pradita University, Tangerang Indonesia (Assistant Professor). Bachelor of Applied Science in Hospitality Management (S.S.T.Par.) at Pelita Harapan University Tangerang in 2014. Master's degree in Tourism Majoring Gastronomy at Trisakti Institute of Tourism, Jakarta (M.Par) in 2020. The author's ID SINTA is [6778543](#) and the google scholar is [Kezia Elsty](#). The following are the latest journal publication from the author, namely The Legacy of Ceng Cuan Fish as Peranakan Dish Within The Cina Benteng Civilization in Tangerang in Jurnal Gastronomy Indonesia Vol. 14, No 1, pp 66 – 76, [A Mapping of Papeda Distribution as a Gastronomic Tourism Opportunity in Maluku and Papua](#) in The Journal Gastronomy Tourism Vol. 13, No. 1 pp 108 – 125 and [Traditional Cake and Beverage Museum Planning: The Documentation of Potential Traditional Cake and Beverage as Indonesian Gastronomy to Preserve and Promote Indonesian Culture](#) in International Proceeding Atlantis Press 2024. Some of experiences and achievements are Best Paper “*Hidangan Pengganti Ayam Dengan Memanfaatkan Nangka Muda Dalam Sajian Ayam Asam Manis*” in Seminar INONUS 2025 Universitas

Persada Indonesia Y.A.I and Best Paper “Sugar-Free Honey Sweet Potato Burnt Cheesecake: *Inovasi Nutrisi untuk Pencegahan Diabetes*” in Seminar INONUS 2026 Universitas Persada Indonesia Y.A.I. The author is active in writing articles in culinary product innovation, gastronomy, food nutrition and culinary entrepreneurship.



Lilik hariyanto, S.ST.Par., M.Par., Lecturer of D3 Culinary Art, Pradita University Tangerang Indonesia (Assist. Prof.). Bachelor's education in Hospitality (S.ST.Par) at Trisakti Institute of Tourism in 2003. Master's degree in Trisakti Institute of Tourism (M.Par.) in 2019. Id Scholar: <https://scholar.google.com/citations?user=7F8jZr8AAAAJ&hl=en&oi=ao>. [The Alliance Cookbook](#)

[Sustainable Recipes From Around The World](#) (2024) and A Narrative Paradigm Study: Memorable Tourist Experience of Open Trip 11 European Countries by Wish Travelers (2026). covering Indonesian food gastronomy, product innovation based on superior products, sustainability, and local Indonesian ingredients.



Dikki Zuchradi Choesrani. SST.Par., MM., seorang praktisi & profesional di industri perhotelan dan Pariwisata dengan pengalaman lebih dari 25 tahun di Industri Hotel bintang lima (Five Star Hotel International) dan masih aktif di kegiatan usaha Food & Beverage. Dengan mengawali karier di Switzerland sebagai waiter, dan sebagai pijakan terakhir karir bekerja di Chain Hotel Rosewood &

Resort The Dharmawangsa Rosewood & Resort Jakarta, dengan posisi terakhir sebagai Food & Beverage Director. Mulai masuk dunia pendidikan dan mengajar di beberapa Sekolah Tinggi Pariwisata di Jakarta sejak 2008, sampai sekarang, menjadi dosen tetap dan homebase di Universitas Pradita Program Akademik Seni Kuliner Serpong, Tangerang pada tahun 2023 – sampai saat ini. Di samping dunia pendidikan, juga aktif sebagai Konsultan, Kegiatan Pelatihan (Trainer) dan juga sebagai Nara Sumber di beberapa instansi

pemerintahan seperti KemenLu, MensesNeg, Istana Negara, Pelatihan Swasta dan Nara Sumber – HoReKa,, Tea Product, Table Manner dan Food & Beverage.



Johann Wahyu Hasmoro Prawiro, BSc., MSc.

adalah seorang Dosen Tetap di Program Studi Pariwisata Universitas Pradita dengan jabatan Asisten Ahli. Jenjang Pendidikan pada S1 International Hospitality & Tourism Management di Oxford Brookes University, dan S2 Human Resource Management di University of Surrey. Pengalaman mengajar sejak 2021, disamping itu memiliki berbagai pengalaman di bidang perhotelan, pariwisata, kuliner, dan juga event. Memulai kariernya sebagai waiter di kota Oxford, Inggris, hingga berlanjut ke ibu kota yakni London dan memiliki jabatan Food & Beverage Specialist di hotel The Rubens at the Palace (Red Carnation Hotels). Pulang ke Indonesia, Johann aktif berwirausaha, dan mendirikan usaha F&B kuliner Bali yang bernama Nasi Jinggo Johnny, dan kuliner Thailand bernama KrubHub, dan juga aktif sebagai Headhunter di usahanya yang ia bangun dalam penyaluran SDM di industri hotel dan pariwisata bernama JP Enterprise Headhunting. Kini disamping mengajar, Johann aktif membantu usaha milik keluarga yang berupa destinasi wisata berkuda bernama Pegasus Stable, menjabat sebagai Director of Marketing, dan juga sebuah event organizer bernama Khatulistiwa Golf Journey, menjabat sebagai Senior Advisor.



Perkembangan teknologi digital dan kecerdasan buatan telah membawa perubahan besar dalam cara destinasi pariwisata dikembangkan, dipromosikan, dan dinikmati oleh wisatawan. Pada saat yang sama, gastronomi semakin memiliki peran penting dalam membangun pengalaman wisata, memperkuat identitas destinasi, serta memperkenalkan kekayaan budaya dan kuliner suatu daerah. Pertemuan antara pariwisata, gastronomi, teknologi digital, dan kecerdasan buatan menciptakan ekosistem baru yang menawarkan berbagai peluang bagi pelaku usaha, pengelola destinasi, masyarakat, dan wisatawan. Buku “Pariwisata dan Gastronomi dalam Ekosistem Digital Berbasis Kecerdasan Buatan” membahas keterkaitan antara perkembangan pariwisata dan gastronomi dengan transformasi digital yang semakin berkembang. Pembahasan mencakup konsep dasar pariwisata gastronomi, perkembangan ekosistem digital, pemanfaatan kecerdasan buatan dalam pariwisata, pengelolaan pengalaman wisatawan, pemasaran destinasi dan produk kuliner, hingga pemanfaatan data untuk mendukung pengambilan keputusan. Buku ini juga menguraikan berbagai bentuk pemanfaatan kecerdasan buatan, seperti personalisasi rekomendasi wisata dan kuliner, chatbot layanan wisata, pengolahan data wisatawan, pembuatan konten digital, serta pengembangan strategi promosi berbasis teknologi. Di sisi lain, pembahasan tetap memperhatikan pentingnya keberlanjutan, pelestarian budaya kuliner, pemberdayaan pelaku UMKM, dan penguatan identitas gastronomi lokal. Dengan bahasa yang sistematis dan kontekstual, buku ini dapat menjadi referensi bagi mahasiswa, dosen, peneliti, pelaku industri pariwisata dan gastronomi, pengelola destinasi, pelaku UMKM kuliner, serta berbagai pihak yang ingin memahami perkembangan pariwisata dan gastronomi di tengah kemajuan teknologi digital dan kecerdasan buatan.

