JUKESHUM
Jurnal Pengabdian Masyarakat
https://ojs.unhaj.ac.id/index.php/jukeshum/index

E-ISSN : 2774-4698
Vol. 6 No. 2: Edisi Juli 2026
Hal. 304-311

IMPLEMENTING AN INTERNATIONAL COMMUNITY ENGAGEMENT THROUGH INDONESIAN BATIK AND CULINARY TRADITIONS IN THAILAND

IMPLEMENTASI PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT INTERNASIONAL MELALUI TRADISI BATIK DAN KULINER INDONESIA DI THAILAND

Muchlisiniyati Safeyah[1]*, Rosida[2], Mohamad Irwan Afandi[3], Muhammad Ridan Hamancho Suthadirja[4]
[1,2,3,4] Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Indonesia
Email author: muchlisiniyati.ar@upnjatim.ac.id
*Corresponding Author

Submitted: 4/3/2026	**Reviewed:** 23/6/2026	**Accepted:** 20/7/2026

ABSTRACT

The limited practical and reflective contextual learning of Indonesian culture remains a challenge in international academic collaboration, particularly for partners at Songkhla Rajabhat University and Prince of Songkla University, Thailand. The predominantly theoretical learning results in an underdeveloped understanding of Indonesian philosophical, historical, and socio-cultural values and a lack of meaningful learning experiences. The International Community Service Team from the Veteran National Development University of East Java conducted a program based on an educational-participatory approach to enhance cross-cultural understanding and strengthen academic diplomacy through batik and traditional Indonesian cuisine. Activities included academic lectures, batik-making and mochi-making practices, and interactive reflective discussions involving faculty and students. Evaluation was conducted through participant observation, pre-post questionnaires, and written feedback. Results showed an increase in conceptual understanding of Indonesian culture (35%), philosophical understanding of batik (42%), practical skills (38%), and cross-cultural communication (40%). Participant satisfaction reached (90%), with plans for further academic collaborations as indicators of sustainability and strengthening institutional cooperation.

Keywords: *International Community Service; batik; culinary; cultural diplomacy; experiential learning*.

ABSTRAK

Keterbatasan pembelajaran kontekstual budaya Indonesia yang bersifat praktik dan reflektif masih menjadi tantangan dalam kerja sama akademik internasional, khususnya pada mitra di Songkhla Rajabhat University dan Prince of Songkla University, Thailand. Pembelajaran yang dominan teoritis menyebabkan pemahaman terhadap nilai filosofis, historis, dan sosial budaya Indonesia belum berkembang secara komprehensif serta kurang memberikan pengalaman belajar yang bermakna. Tim Pengabdian kepada Masyarakat Internasional dari Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur menyelenggarakan program berbasis pendekatan edukatif-partisipatif untuk meningkatkan pemahaman lintas budaya sekaligus memperkuat diplomasi akademik melalui batik dan kuliner tradisional Indonesia. Kegiatan dilaksanakan melalui kuliah akademik, praktik membatik dan pembuatan kue mochi, serta diskusi reflektif interaktif yang melibatkan dosen dan mahasiswa. Evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif, kuesioner pra–pasca, serta umpan balik tertulis. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman konseptual budaya Indonesia (35%), pemahaman filosofis batik (42%), keterampilan praktik (38%), serta komunikasi lintas budaya (40%). Tingkat kepuasan peserta mencapai (90%), disertai rencana kolaborasi akademik lanjutan sebagai indikator keberlanjutan dan penguatan kerja sama institusional.

Kata Kunci: PKM internasional; batik; kuliner; diplomasi budaya; experiential learning.

DOI: 10.51771/jukeshum.v6i2.2194

PENDAHULUAN

Globalisasi dan meningkatnya interaksi antarbangsa menuntut perguruan tinggi berperan aktif dalam membangun pemahaman lintas budaya serta memperkuat nilai-nilai kemanusiaan global. Dalam konteks ini, budaya tidak hanya berfungsi sebagai representasi identitas bangsa, tetapi juga sebagai instrumen strategis dalam komunikasi, pembelajaran, dan diplomasi yang inklusif. Menurut Pratama et al. (2025), Kemampuan untuk memahami dan beradaptasi dengan budaya yang berbeda tidak hanya meningkatkan kompetensi, namun juga dapat membuka peluang untuk membangun diplomasi yang berkelanjutan. Diplomasi budaya melalui pendidikan tinggi dan pengabdian kepada masyarakat internasional dinilai efektif karena mampu membangun relasi sosial dan emosional lintas negara secara berkelanjutan (Banks, 2016).

Pertukaran budaya bisa menjadi cara yang efektif dalam membangun reputasi dan kemitraan strategis. Interaksi lintas budaya memungkinkan individu untuk mengembangkan skill komunikasi antarbudaya, seperti empati, fleksibilitas, dan kesadaran budaya (Deardorff, 2006). Pertukaran budaya dapat berperan sebagai diplomasi non formal antarnegara. Melalui kuliner, tradisi, maupun praktik sosial dapat mengenalkan identitas lokal secara konstruktif. Pendekatan pengabdian berbasis praktik budaya sejalan dengan konsep experiential learning yang menekankan pentingnya keterlibatan langsung peserta dalam proses belajar untuk membangun pemahaman yang mendalam dan berkelanjutan (Kolb, 2015).

Mitra kegiatan PKM Internasional ini Songkhla Rajabhat University (SKRU) dan Prince of Songkla University (PSU), Thailand. Kedua mitra memiliki minat tinggi terhadap budaya Asia Tenggara, namun masih menghadapi keterbatasan pembelajaran kontekstual mengenai budaya Indonesia secara langsung, khususnya batik dan kuliner tradisional. Pembelajaran budaya tanpa praktik dan pengalaman langsung cenderung menghasilkan pemahaman yang dangkal dan kurang berdampak jangka panjang (Cahyono, Qisti Barriyah, & Setyawan, 2025). Selain itu perubahan sosial dan lingkungan juga menjadi salah satu alasan kurangnya eksplorasi budaya tradisional terutama oleh generasi muda saat ini, karena minimnya informasi serta kearifan lokal yang jarang ditemukan di lingkungan sekitar (Wirawan, Wahjutami, & Bonifacius, 2024). Oleh karena itu, pengabdian internasional berbasis praktik budaya menjadi kebutuhan yang strategis.

Batik Indonesia merupakan warisan budaya tak benda yang telah diakui UNESCO (2009), hal tersebut mengaskan bahwa batik bukan hanya sekedar simbol budaya namun juga dapat menjadi representasi identitas Indonesia (Evita, Trihartono, & Prabhawati, 2022) Selain itu, batik juga memiliki nilai strategis sebagai media edukasi dan diplomasi budaya. Batik tidak hanya merepresentasikan estetika visual, tetapi juga mengandung nilai identitas, sejarah, filosofi, serta kearifan lokal yang merefleksikan dinamika sosial masyarakat Indonesia (Anisa Saputri, Wachid, & Angraini, 2025). Inovasi batik yang tetap berpijak pada kearifan lokal mampu menjembatani pelestarian budaya dengan tuntutan globalisasi, sekaligus memperkuat fungsi batik sebagai media pembelajaran lintas budaya yang adaptif dan relevan (Cahyono et al., 2025).

Selain batik, kuliner tradisional merupakan media diplomasi budaya yang efektif karena bersifat universal, partisipatif, dan mudah diterima lintas budaya. Kuliner dipahami sebagai bentuk ekspresi budaya yang merepresentasikan sejarah, nilai sosial, serta identitas kolektif suatu masyarakat (Counihan, Van Esterik, & Julier, 2019). Penggunaan kuliner sebagai sarana diplomasi yang efektif untuk memperkenalkan serta mempromosikan budaya kepada dunia internasional dikenal sebagai gastrodiplomasi (Mutiara Fidela Hanifah & Hesti Rosdiana, 2024). Konsep gastrodiplomacy menegaskan bahwa makanan tradisional dapat menjadi sarana komunikasi budaya yang mampu membangun kedekatan emosional dan pemahaman lintas bangsa secara inklusif (Rockower, 2012).

Pelaksanaan PKM Internasional berbasis edukatif-partisipatif melalui kuliah akademik, praktik membatik, praktik kue tradisional Indonesia merupakan solusi yang dapat dilakukan. Pendekatan ini sejalan dengan temuan (Cahyono et al., 2025) yang menekankan pentingnya integrasi praktik, pendampingan, dan internalisasi nilai budaya dalam membangun pemahaman dan pemberdayaan mitra secara holistik. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat mewujudkan kolaborasi internasional berbasis pertukaran budaya sebagai sarana penguatan kapasitas masyarakat, peningkatan kompetensi global sivitas akademika, serta pengembangan model pemberdayaan yang adaptif dan berkelanjutan.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif, yaitu metode yang mengintegrasikan penyampaian materi akademik dengan praktik langsung dan dialog interaktif. Peserta tidak hanya berperan sebagai pendengar pasif, tetapi juga dilibatkan secara aktif dalam diskusi, tanya jawab, serta praktik (Hariyadi et al., 2025). Peserta dalam kegiatan ini adalah dosen dan mahasiswa Songkhla Rajabhat University dan Prince of Songkla University, Thailand.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan tahap persiapan dan koordinasi kelembagaan dengan Songkhla Rajabhat University dan Prince of Songkla University. Kegiatan ini meliputi penyelarasan program, penyusunan agenda akademik, penyesuaian materi, serta penyiapan bahan dan teknis pelaksanaan. Tahap ini bertujuan memastikan kegiatan berjalan sistematis, relevan dengan kebutuhan mitra, dan mendukung penguatan jejaring kerja sama internasional.

Tahap pelaksanaan kegiatan inti melalui kuliah akademik, praktik langsung, dan diskusi lintas budaya. Kuliah akademik memberikan pemahaman konseptual tentang nilai filosofis, historis, dan sosial budaya Indonesia, khususnya batik dan kuliner sebagai bagian dari diplomasi budaya. Kegiatan dilanjutkan dengan praktik membatik dan pembuatan kue mochi. Seluruh aktivitas dirancang berbasis experiential learning, sehingga peserta memperoleh pemahaman melalui pengalaman langsung dan interaksi partisipatif. Sebagai penutup, dilakukan diskusi dan refleksi lintas budaya untuk mendorong pertukaran perspektif dan memperkuat potensi kolaborasi akademik.

Monitoring dan evaluasi dilakukan melalui observasi partisipatif dan umpan balik yang diisi oleh 60 peserta, terdiri atas 27 mahasiswa dari Songkhla Rajabhat University dan 33 mahasiswa dari Prince of Songkla University**.** Keberhasilan kegiatan diukur dari peningkatan pemahaman budaya, partisipasi aktif, serta terjalinnya interaksi akademik yang inklusif melalui hasil pre-test dan post-test.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di dua universitas di Thailand, dalam konteks program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) Internasional tim dari Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur memberikan pengetahuan baru mengenai budaya yang ada di Indonesia, terutama bagi peserta kegiatan. Program ini dilaksanakan selama dua hari dengan menggunakan pendekatan edukatif-partisipatif. Pendekatan ini mengedepankan keterlibatan aktif peserta sebagai subjek utama, kegiatan dilakukan dalam beberapa tahap yaitu, tahap persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi sebagaimana yang diungkapkan oleh Isnawan Syafir, Sahib Saleh, & Syahrul Saleh (2025) .



Gambar 1. Kunjungan Tim PKM Internasional ke KRI Songkhla

Pelaksanaan kegiatan diawali dengan melakukan kordinasi dengan pihak mitra perihal kegiatan yang akan dilakukan sebelum melakukan kegiatan ke mitra sasaran. Tim PKM Internasional juga melakukan kunjungan ke KRI yang berada di Songkhla untuk melakukan audiensi terkait dengan tujuan, luaran serta dampak dari kegiatan PKM Internasional, serta pembahasan menganai peran perguruan tinggi dalam mendukung diplomasi budaya serta penguatan kerjasama akademik antara Indonesia dan Thailand (Gambar 1.).

Kegiatan kuliah akademik dilaksanakan pada kedua mitra yakni di Songkhla Rajabhat University (SKRU) pada hari pertama dan Prince of Songkla University (PSU) pada hari kedua. Kegiatan diawali dengan penerimaan delegasi oleh pihak mitra yang dilanjutkan dengan diskusi akademik mengenai peluang kolaborasi di bidang pendidikan, penelitian, serta pertukaran budaya. Kegiatan diskusi berlangsung secara aktif dari kedua belah pihak. Hasil diskusi menunjukkan adanya ketertarikan yang tinggi dari kedua civitas akademika terhadap model kerjasama yang berkelanjutan (Gambar 2).



Gambar 2. Diskusi Akademik tim PKM Internasional dengan Mitra SKRU dan PSU



Gambar 3. Kuliah Akademik di Songkhla Rajabhat University dan Prince of Songkla University

Kegiatan dilanjutkan dengan sesi kuliah tamu dengan tema budaya Indonesia. Sesi pertama diawali dengan materi bertajuk “Menjelajahi Budaya Indonesia Melalui Batik” yang disampaikan oleh Ir. Muchlisiniyati Safeyah, M.T. (Gambar 3). Kuliah akademik ini tidak hanya menjelaskan mengenai sejarah, filosofi motif, serta perkembangan batik sebagai warisan budaya Indonesia, namun juga mengajak peserta untuk melakukan praktik membatik yang diharapkan mampu meningkatkan pemahaman mengenai batik. Hal ini sejalan dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Oktyajati et al. (2023) bahwa kegiatan seperti praktik dan pengenalan budaya menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman tentang nilai budaya dan filosofi batik. Peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi, terlihat dari banyaknya pertanyaan dan dialog interaktif yang berkembang selama sesi berlangsung. Kegiatan ini tidak hanya bersifat informatif, tetapi juga menjadi ruang pertukaran nilai budaya antara Indonesia dan Thailand.



Gambar 4. Peserta Menunjukkan Hasil dari Praktik Membatik

Kegiatan selanjutnya dilanjutkan dengan kuliah akademik dan praktik dengan tema "The Making of Mochi Cake" yang disampaikan oleh Ibu Dr. Rosida, S.TP., M.P. Kegiatan ini menjadi sarana untuk mengenalkan keragaman kuliner yang berkembang di Indonesia. Meskipun mochi berasal dari Jepang, produk ini dipilih karena telah mengalami proses adaptasi melalui pemanfaatan bahan baku, isian, dan cita rasa lokal Indonesia sehingga berkembang menjadi salah satu bentuk inovasi kuliner yang diterima luas oleh masyarakat. Pada kegiatan ini, mochi diperkenalkan dengan sentuhan rasa lokal Indonesia, seperti kacang tanah, pandan, kelapa, dan gula aren. Hal ini menunjukkan bagaimana pengaruh budaya luar dapat dipadukan dengan kekayaan bahan pangan Nusantara untuk menghasilkan produk yang memiliki karakter lokal. Kuliner tidak hanya dipandang sebagai pilihan makanan, tetapi juga berkaitan dengan dimensi kebiasaan-alami, pengolahan-elaborasi, sifat indera, dan asal-lokalitas sebagai bagian dari kehidupan sehari-hari masyarakat (Hakim & Hamidah, 2021).



Gambar 5. Kuliah Akademik dan Praktik Pembuatan Kue Mochi

Seperti pada tema sebelumnya, sesi ini diawali dengan demonstrasi pembuatan mochi, dilanjutkan dengan praktik bersama dan sesi mencicipi hasil olahan. Melalui kegiatan tersebut, peserta tidak hanya mempelajari teknik pengolahan pangan, tetapi juga memahami bagaimana inovasi kuliner dapat memperkaya pengalaman budaya melalui pemanfaatan cita rasa lokal. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghadirkan pengalaman gastronomi, tetapi juga menjadi media pembelajaran mengenai nilai-nilai sosial, kreativitas, dan keberagaman budaya. Hal ini menunjukkan bahwa kuliner dapat berperan sebagai simbol warisan budaya sekaligus media yang efektif untuk memperkuat identitas dan kebersamaan (Harsoyo et al., 2024).

Kegiatan ini mendapat sambutan yang sangat positif dari peserta, yang menunjukkan ketertarikan terhadap keanekaragaman cita rasa dan filosofi kuliner Nusantara. Sesi ini menjadi media komunikasi budaya yang efektif, karena mampu menciptakan suasana akrab, dialog santai, dan interaksi lintas budaya yang bermakna. Pelakasanaan kegiatan PKM Internasional melalui pendekatan edukatif-partisipatif yang mengintegrasikan kuliah akademik, praktik membatik, dan demonstrasi kuliner

tradisional terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman lintas budaya serta memperkuat diplomasi budaya Indonesia.



Gambar 6. Praktik Membuat Kue Mochi

Dari aspek akademik, kegiatan kuliah dan diskusi yang dilaksanakan tidak hanya membuka peluang pengembangan kerja sama di bidang pendidikan, penelitian, dan pengabdian kepada masyarakat dengan Universitas Songkhla Rajabhat dan Prince of Songkla University, tetapi juga memberikan dampak terukur terhadap capaian pembelajaran peserta. Berdasarkan hasil evaluasi pre-test dan post-test serta observasi partisipatif, terjadi peningkatan pada semua aspek yang dievaluasi, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Praktik Membatik dan Pembuatan Kue Mochi

Aspek Evaluasi	Pre-test (Rerata)	Post-test (Rerata)	Peningkatan
Pemahaman konseptual budaya Indonesia	60	81	**35%**
Pemahaman filosofis batik	55	78	**42%**
Keterampilan praktik membatik	58	80	**38%**
Keterampilan pembuatan kue mochi	56	76	**36%**
Komunikasi lintas budaya	62	87	**40%**
Kepuasan peserta	–	90%	Sangat Baik

Pemahaman konseptual budaya Indonesia pada para peserta meningkat sebesar 35%, yang mencerminkan bertambahnya wawasan peserta mengenai nilai, simbol, dan dinamika sosial budaya Indonesia dalam konteks historis maupun kontemporer. Pemahaman filosofis batik meningkat sebesar 42%, menunjukkan bahwa peserta tidak hanya mengenal batik sebagai produk tekstil, tetapi juga memahami makna motif, simbolisme, serta nilai kearifan lokal yang terkandung di dalamnya. Dari sisi keterampilan praktik, peningkatan sebesar 38% terlihat pada kemampuan peserta dalam mengaplikasikan teknik dasar membatik, mulai dari pengenalan alat dan bahan, proses pencantingan, hingga pewarnaan sederhana. Selain praktik batik, kegiatan juga dilengkapi dengan praktik pembuatan kue mochi sebagai bagian dari pengenalan kuliner tradisional dan pendekatan pembelajaran berbasis pengalaman (experiential learning). Dalam sesi ini, peserta terlibat langsung dalam proses pengolahan bahan, pembentukan adonan, hingga penyajian, sehingga tidak hanya memahami aspek teknis, tetapi juga nilai kebersamaan, ketelitian, dan filosofi gotong royong yang melekat dalam tradisi kuliner. Kegiatan ini memperkaya dimensi pembelajaran karena mengintegrasikan aspek budaya, keterampilan, dan interaksi sosial secara simultan.

Selain itu, komunikasi lintas budaya mengalami peningkatan sebesar 40%, yang tercermin dari kemampuan peserta dalam berdialog, berdiskusi, serta merefleksikan perbedaan dan persamaan budaya secara terbuka dan konstruktif selama praktik batik maupun pembuatan mochi. Tingkat kepuasan peserta dinilai setelah kegiatan berlangsung. Kepuasan peserta mencapai 90% menunjukkan bahwa pendekatan partisipatif-edukatif ini dinilai relevan, interaktif, dan memberikan pengalaman belajar yang bermakna.

Dari aspek pengabdian kepada masyarakat, kegiatan demonstrasi batik, praktik pembuatan kue mochi, dan pengenalan kuliner tradisional Indonesia terbukti efektif sebagai media transfer pengetahuan budaya dan penguatan pemahaman lintas budaya. Antusiasme serta keterlibatan aktif peserta dalam seluruh rangkaian kegiatan menunjukkan bahwa pendekatan berbasis budaya ini berpotensi menjadi model pengabdian kepada masyarakat internasional yang berkelanjutan.

KESIMPULAN

Pelaksanaan PKM Internasional melalui pendekatan edukatif-partisipatif berhasil meningkatkan pemahaman budaya Indonesia serta keterampilan peserta melalui kuliah akademik, praktik membatik, dan pembuatan mochi dengan sentuhan rasa lokal Indonesia. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pemahaman konseptual budaya Indonesia, pemahaman filosofis batik, keterampilan praktik, dan komunikasi lintas budaya, yang didukung oleh tingkat kepuasan peserta sebesar 90%. Temuan ini menunjukkan bahwa pembelajaran berbasis pengalaman (*experiential learning*) efektif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan apresiasi peserta terhadap budaya Indonesia sekaligus memperkuat interaksi akademik lintas budaya. Dengan demikian, kegiatan ini memberikan kontribusi positif dalam mendukung kolaborasi akademik internasional yang berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Pembangunan Nasional ”Veteran” Jawa Timur yang telah mendanai kegiatan ini, serta Songkhla Rajabhat University, dan Prince of Songkla University selaku mitra kegiatan.

REFERENSI

Anisa Saputri, R., Wachid, amul, & Angraini, N. (2025). Batik sebagai Identitas Budaya Indonesia dalam Diplomasi Global: Kajian Literatur Sistematis. *Seminar Nasional Ilmu - Ilmu Sosial*.

Banks, J. A. . (2016). *Cultural diversity and education : foundations, curriculum, and teaching*. Routledge, Taylor & Francis Group.

Cahyono, N. H., Qisti Barriyah, I., & Setyawan, D. (2025). Digital Transformation and Batik Design Innovation: Improving the Quality and Market Expansion of MSME Borobudur Batik Houses. *Jurnal Pelayanan Kepada Masyarakat*, *7*(2). Retrieved from http://e-journals.unmul.ac.id/index.php/palat

Counihan, Carole., Van Esterik, Penny., & Julier, A. P. . (2019). *Food and culture : a reader*. Routledge.

Deardorff, D. K. (2006). Identification and Assessment of Intercultural Competence as a Student Outcome of Internationalization. *Journal of Studies in International Education*, *10*(3), 241–266. https://doi.org/10.1177/1028315306287002

Evita, Y. N., Trihartono, A., & Prabhawati, A. (2022, April). PENGAKUAN UNESCO ATAS BATIK SEBAGAI WARISAN BUDAYA TAK BENDA (WBTB). *Majalah Ilmiah “DIAN ILMU”*, *21*.

Hakim, I. N., & Hamidah, S. (2021). Peran Kuliner Tradisional dalam Mendukung Pemajuan Kebudayaan di Destinasi Pariwisata Prioritas Yogyakarta. *MOZAIK HUMANIORA*, *21*(2), 193–208. https://doi.org/10.20473/mozaik.v21i2.29444

Hariyadi, A. R., Johardi, A., Ningsih, S., Supriyatno, B., Aziza, F., Setyawati, K., … Postnikova, A. (2025). PENGABDIAN MASYARAKAT INTERNASIONAL MELALUI SEMINAR HYBRID BERBASIS MIRRORING CLASS DALAM FESTIVAL BUDAYA INDONESIA-RUSIA. *SIKAMA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *3*(2), 111–121.

Harsoyo, T. T., Denilson, H., Anugrah, C., Nisa, A., Yulindasari, A., & Tiatri, S. (2024). Persepsi Mahasiswa Terhadap Penguatan Identitas Budaya dan Nilai Pancasila Melalui Kuliner Tradisional di Universitas X. *J-CEKI : Jurnal Cendekia Ilmiah*, *4*(1).

Isnawan Syafir, M., Sahib Saleh, M., & Syahrul Saleh, M. (2025). METODE PARTISIPATIF DALAM MENINGKATKAN TARAF KESEHATAN MASYARAKAT. *HEALTHSENSE : JOURNAL OF PUBLIC HEALTH PERSPECTIVE*, *02*(1).

Kolb, D. A. . (2015). *Experiential learning : experience as the source of learning and development*. Pearson Education, Inc.

Mutiara Fidela Hanifah, & Hesti Rosdiana. (2024). Gastrodiplomasi Korea Selatan di Indonesia melalui Ekspor Produk Makanan Korea Selatan Periode 2020-2022. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *21*(1), 242–255. https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.461

Oktyajati, N., Mayasari, S., Khaerudin, A., Aryati, I., Purnomo, D., & Purwati, S. (2023). PELESTARIAN WARISAN BUDAYA BATIK INDONESIA MELALUI WORKSHOP DAN SEMINAR PERTUKARAN BUDAYA DARI EMPAT NEGARA ASIA. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Sidoluhur*, *03*(02). Retrieved from https://journal.uniba.ac.id/index.php/jpm

Pratama, Y., Hidayat, S., Suranto, Juliansyah, Fitriani, N., Yuniar Ernawati, E., … Faturachman, D. (2025). Pengabdian Masyarakat Internasional Cross-cultural Event Antara Kanto Gakuin University dan Universitas Darma Persada. *Educivilia: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, *6*(2), 124–134. https://doi.org/10.30997/ejpm.v6i2.18531

Rockower, P. S. (2012). Recipes for gastrodiplomacy. *Place Branding and Public Diplomacy*, *8*(3), 235–246. https://doi.org/10.1057/pb.2012.17

UNESCO. (2009). *Batik Indonesia*. Retrieved 24/02/2026 from https://ich.unesco.org/en/RL/indonesian-batik-00170

Wirawan, Y. B., Wahjutami, E. L., & Bonifacius, N. (2024). THE EXISTENCE OF SINOM HOUSE IN BENDOSARI, KADEMANGAN, BLITAR IN TERMS OF SPACE CONFIGURATION. *Border: Jurnal Arsitektur*, *6*(2). https://doi.org/10.33005/border.v6i2.778