



OPTIMALISASI PENGELOLAAN LIMBAH MAKANAN DAN EFISIENSI ENERGI DI STRATTON MOUNTAIN RESORT AMERIKA SERIKAT

OPTIMIZATION OF FOOD WASTE MANAGEMENT AND ENERGY EFFICIENCY AT STRATTON MOUNTAIN RESORT, USA

Ni Putu Putri Indah Pertiwi¹, I Gede Dirga Surya Arya Widhyadanta²

A. A. Ayu Arun Suwi Arianty³, Luh Eka Susanti⁴

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: indahmphi0230@gmail.com¹, dirgasurya@ipb-intl.ac.id², arun@ipb-intl.ac.id³, ekasusanti@ipb-intl.ac.id⁴

ABSTRAK

Kegiatan pengabdian ini bertujuan untuk mengoptimalkan pengelolaan limbah makanan dan efisiensi energi di Stratton Mountain Resort. Metode kegiatan pengabdian melibatkan observasi, wawancara, survei staf, dan analisis data kualitatif. Hasilnya menunjukkan bahwa pengelolaan limbah makanan di resort belum optimal, sementara tingkat pengetahuan staf tentang efisiensi energi masih perlu ditingkatkan. Rekomendasi disusun berdasarkan temuan, dengan fokus pada pelatihan staf dan implementasi praktik berkelanjutan. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat dilakukan optimalisasi pengelolaan limbah makanan dan efisiensi energi dapat meningkatkan operasional kitchen dan mendukung keberlanjutan lingkungan di Stratton Mountain Resort.

Kata kunci: pengelolaan limbah, efisiensi energi, pelatihan staf, Stratton Mountain Resort.

ABSTRACT

This community service activity aims to optimize food waste management and energy efficiency at Stratton Mountain Resort. The method involves observation, interviews, staff surveys, and qualitative and quantitative data analysis. The results indicate that food waste management at the resort is not yet optimal, while staff knowledge about energy efficiency needs improvement. Recommendations are formulated based on the findings, focusing on staff training and the implementation of sustainable practices. In conclusion, efforts to optimize food waste management and energy efficiency can enhance kitchen operations and support environmental sustainability at Stratton Mountain Resort.

Keywords: waste management, energy efficiency, staff training, Stratton Mountain Resort.

PENDAHULUAN

Stratton Mountain Resort, sebuah resor pegunungan yang terletak di Vermont, Amerika Serikat, dikenal sebagai salah satu destinasi utama untuk kegiatan rekreasi sepanjang tahun (<https://www.tripadvisor.co.id/Hotel>). Salah satu fasilitas penting di resor ini adalah bagian kitchen yang melayani kebutuhan kuliner ribuan pengunjung setiap tahunnya. Dalam upaya meningkatkan kualitas pelayanan dan manajemen kitchen, kegiatan pengabdian masyarakat (PKM) ini bertujuan untuk mengatasi beberapa isu dan tantangan yang dihadapi oleh dapur resor tersebut. Bagian kitchen di Stratton Mountain Resort menghadapi berbagai permasalahan yang berdampak pada efisiensi operasional dan kualitas layanan. Beberapa isu utama termasuk pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan peningkatan keterampilan staf. Pengelolaan limbah makanan menjadi perhatian khusus karena volume yang besar dapat menyebabkan dampak lingkungan yang signifikan jika tidak ditangani dengan baik. Selain itu, penggunaan energi yang efisien sangat



penting dalam mengurangi biaya operasional dan jejak karbon resor. Peningkatan keterampilan staf kitchen juga diperlukan untuk memastikan layanan yang profesional dan berkualitas tinggi.

Kegiatan pengabdian ini mendesak untuk dilakukan mengingat pentingnya peran bagian kitchen dalam mendukung pengalaman positif bagi pengunjung resor. Dengan meningkatnya jumlah wisatawan, kebutuhan akan manajemen kitchen yang lebih efisien dan berkelanjutan menjadi semakin penting. Rasionalisasi kegiatan ini melibatkan penerapan praktik-praktik terbaik dalam pengelolaan dapur yang ramah lingkungan dan hemat energi, serta program pelatihan untuk meningkatkan kompetensi staf.



Tujuan Kegiatan dan Rencana Pemecahan Masalah

Tujuan utama kegiatan pengabdian ini adalah untuk meningkatkan efisiensi operasional dan keberlanjutan lingkungan dari bagian kitchen di Stratton Mountain Resort. Rencana pemecahan masalah mencakup beberapa langkah berikut:

- 1) Pengelolaan Limbah Makanan
Mengimplementasikan sistem pengelolaan limbah yang efektif untuk mengurangi volume sampah dan meningkatkan daur ulang.
- 2) Efisiensi Energi
Mengadopsi teknologi hemat energi dan praktik operasional yang lebih efisien.
- 3) Pelatihan Staf
Menyelenggarakan program pelatihan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan staf kitchen mengenai praktik pengelolaan yang berkelanjutan.
- 4) Monitoring dan Evaluasi
Melakukan pemantauan dan evaluasi rutin untuk memastikan keberhasilan program dan melakukan penyesuaian jika diperlukan.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa pengelolaan limbah makanan yang efektif dapat mengurangi dampak lingkungan dan biaya operasional (Purnomo, 2021). Studi tentang efisiensi



energi di sektor hospitality menekankan pentingnya penggunaan teknologi ramah lingkungan dan praktik manajemen yang efisien (Bohdanowicz & Martinac, 2007). Selain itu, pelatihan dan pengembangan staf telah terbukti meningkatkan kualitas layanan dan efisiensi operasional di industri perhotelan (Niswah & Safira, 2023). Kegiatan PKM ini mencakup:

- 1) Implementasi sistem pengelolaan limbah makanan yang efisien akan mengurangi volume sampah dan meningkatkan tingkat daur ulang di bagian kitchen Stratton Mountain Resort.
- 2) Adopsi teknologi hemat energi dan praktik operasional yang efisien akan mengurangi konsumsi energi dan biaya operasional.
- 3) Program pelatihan yang komprehensif akan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan staf kitchen, yang pada gilirannya akan meningkatkan kualitas layanan dan efisiensi operasional.

Melalui kegiatan pengabdian ini, diharapkan dapat tercipta sistem manajemen kitchen yang lebih efisien dan berkelanjutan di Stratton Mountain Resort, yang tidak hanya meningkatkan kualitas layanan tetapi juga mendukung upaya pelestarian lingkungan dan pengurangan biaya operasional.

IDENTIFIKASI MASALAH

Stratton Mountain Resort, sebagai destinasi wisata yang populer, berfungsi sebagai mikro-kosmos dari berbagai masalah dan tantangan yang dihadapi masyarakat modern, terutama dalam konteks pariwisata dan industri perhotelan. Beberapa isu utama yang relevan dengan bagian kitchen di resor ini termasuk pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan peningkatan keterampilan staf. Masalah-masalah ini tidak hanya berdampak pada operasional resor tetapi juga pada lingkungan sekitar dan kualitas pengalaman wisatawan.

1. Masalah dan Persoalan

Terkait dengan pemaparan tersebut, pada lokasi PKM kali ini, permasalahan yang dihadapi adalah kompleksitas dalam mengidentifikasi dan merumuskan masalah penelitian yang relevan dan signifikan. Proses pengkajian yang teliti dan menyeluruh diperlukan untuk memastikan bahwa permasalahan yang dipilih tidak hanya memiliki dampak yang nyata, tetapi juga dapat memberikan kontribusi yang berarti bagi perkembangan pengetahuan dan solusi bagi masalah di lapangan.

a) Pengelolaan Limbah Makanan

Pengelolaan limbah makanan di bagian kitchen Stratton Mountain Resort merupakan salah satu tantangan terbesar. Setiap hari, dapur menghasilkan sejumlah besar sisa makanan yang, jika tidak dikelola dengan baik, dapat menyebabkan pencemaran lingkungan dan pemborosan sumber daya. Tanpa sistem pengelolaan limbah yang efisien, resor berisiko meningkatkan volume sampah yang dibuang ke tempat pembuangan akhir, yang pada akhirnya berkontribusi pada masalah lingkungan global seperti perubahan iklim dan pencemaran tanah.

b) Efisiensi Energi

Operasional dapur di resor ini memerlukan penggunaan energi yang cukup besar, terutama untuk peralatan masak, pendingin, dan penerangan. Penggunaan energi yang tidak efisien dapat menyebabkan biaya operasional yang tinggi dan peningkatan jejak karbon. Dengan meningkatnya kesadaran akan dampak perubahan iklim, ada kebutuhan mendesak untuk mengadopsi teknologi hemat energi dan praktik operasional yang lebih efisien.



c) **Peningkatan Keterampilan Staf**

Kualitas layanan di bagian kitchen sangat tergantung pada keterampilan dan pengetahuan staf. Banyak staf yang mungkin belum mendapatkan pelatihan yang memadai mengenai praktik pengelolaan dapur yang berkelanjutan dan efisien. Keterampilan yang tidak memadai dapat menyebabkan operasi yang kurang efisien, pemborosan sumber daya, dan penurunan kualitas makanan dan layanan yang diberikan kepada tamu.

2. **Tantangan:**

Terkait dengan pemaparan tersebut, tantangan yang dihadapi pada lokasi PKM kali ini adalah kesulitan dalam mengelola sumber daya yang terbatas dan mengidentifikasi prioritas penelitian yang tepat. Terdapat beragam faktor yang memengaruhi proses penelitian, seperti keterbatasan dana, waktu, dan tenaga. Oleh karena itu, menentukan fokus penelitian yang sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal menjadi langkah yang krusial namun seringkali rumit. Selain itu, dalam konteks PKM, mengintegrasikan berbagai kepentingan stakeholder serta memastikan keterlibatan aktif masyarakat juga merupakan tantangan tersendiri yang perlu diatasi.

a) **Implementasi Sistem Pengelolaan Limbah yang Efektif**

Menerapkan sistem pengelolaan limbah makanan yang efektif memerlukan investasi dalam infrastruktur dan pelatihan staf. Tantangan utama adalah mengubah kebiasaan dan perilaku staf untuk lebih sadar lingkungan dan disiplin dalam pengelolaan limbah.

b) **Adopsi Teknologi Hemat Energi**

Mengganti peralatan lama dengan teknologi yang lebih hemat energi membutuhkan investasi awal yang signifikan. Tantangan lainnya adalah memastikan bahwa teknologi baru ini dioperasikan dengan benar dan dipelihara secara rutin untuk memaksimalkan efisiensi.

c) **Pendidikan dan Pelatihan Staf**

Menyediakan pelatihan yang komprehensif bagi staf membutuhkan waktu dan sumber daya. Tantangan terbesar adalah memastikan bahwa pelatihan tersebut diterima dengan baik oleh staf dan diterapkan dalam operasi sehari-hari.

Stratton Mountain Resort memiliki kebutuhan utama yang harus dipenuhi untuk meningkatkan operasional dan mendukung inisiatif keberlanjutan. Salah satunya adalah implementasi sistem pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Sistem ini diharapkan dapat mengurangi volume limbah makanan, meningkatkan daur ulang, dan mengurangi dampak lingkungan secara keseluruhan. Langkah ini akan membuat resor lebih ramah lingkungan dan sejalan dengan upaya global untuk keberlanjutan.

Selain itu, penggunaan energi yang lebih efisien menjadi kebutuhan mendesak. Adopsi teknologi hemat energi dan praktik manajemen energi yang efisien diperlukan untuk mengurangi konsumsi energi secara signifikan. Langkah ini tidak hanya akan mengurangi biaya operasional, tetapi juga akan membantu mengurangi jejak karbon resor, mendukung upaya mitigasi perubahan iklim. Terakhir, peningkatan keterampilan dan pengetahuan staf merupakan aspek penting lainnya. Staf perlu mendapatkan pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan keterampilan dalam pengelolaan dapur yang efisien dan berkelanjutan. Ini mencakup pengetahuan tentang pengelolaan limbah, praktik hemat energi, dan peningkatan kualitas layanan. Dengan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan staf, resor dapat lebih efektif dalam menjalankan operasionalnya dan memberikan layanan yang berkualitas kepada pengunjung.



METODELOGI PELAKSANAAN

Metode Kajian

Dalam kegiatan pengabdian masyarakat (PKM) di bagian kitchen Stratton Mountain Resort, metode kajian yang digunakan meliputi teknik pengumpulan data, sumber data, cara analisis data, dan uji korelasi. Metode ini dirancang untuk memastikan bahwa data yang dikumpulkan akurat dan analisis yang dilakukan dapat memberikan solusi yang efektif untuk masalah yang dihadapi.

Teknik Pengumpulan Data

1. **Observasi Langsung:** Teknik observasi langsung digunakan untuk mengamati operasional kitchen secara real-time. Observasi mencakup bagaimana limbah makanan dikelola, penggunaan peralatan dapur, dan perilaku staf dalam menjalankan tugas sehari-hari. Catatan observasi dibuat secara rinci untuk mengidentifikasi area yang memerlukan perbaikan.
2. **Wawancara:** Wawancara dilakukan dengan manajer kitchen, staf dapur, dan ahli keberlanjutan. Wawancara ini bertujuan untuk memahami pandangan dan pengalaman mereka mengenai pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan pelatihan staf. Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur untuk memperoleh data yang mendalam.
3. **Survei:** Survei disebarkan kepada staf kitchen untuk mengumpulkan data mengenai pengetahuan mereka tentang praktik pengelolaan yang berkelanjutan, tingkat keterampilan, dan tantangan yang mereka hadapi. Survei ini menggunakan kuesioner dengan pertanyaan tertutup dan terbuka.
4. **Pengumpulan Data Sekunder:** Data sekunder dikumpulkan dari laporan internal resor, studi sebelumnya, literatur akademik, dan sumber lain yang relevan. Data ini digunakan untuk mendukung temuan dari data primer dan memberikan konteks yang lebih luas.

Sumber Data

1. **Data Primer:**
 - a) Hasil observasi langsung di kitchen Stratton Mountain Resort.
 - b) Wawancara dengan manajer, staf dapur, dan ahli keberlanjutan.
 - c) Respon survei dari staf dapur.
2. **Data Sekunder:**
 - a) Laporan internal resor mengenai pengelolaan limbah dan konsumsi energi.
 - b) Studi kasus dari resor lain yang telah mengimplementasikan praktik berkelanjutan.
 - c) Literatur akademik tentang pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan pelatihan staf di industri perhotelan.

Cara Analisis Data

1. **Analisis Deskriptif:** Data dari observasi, wawancara, dan survei dianalisis secara deskriptif untuk mengidentifikasi pola dan tren utama. Analisis ini membantu dalam memahami kondisi saat ini dan masalah yang ada di kitchen.
2. **Analisis Kualitatif:** Wawancara dan pertanyaan terbuka dari survei dianalisis menggunakan metode analisis tematik. Data diatur ke dalam tema-tema utama yang relevan dengan tujuan penelitian.



HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian masyarakat (PKM) di bagian kitchen Stratton Mountain Resort telah dilaksanakan sesuai dengan rumusan masalah yang mencakup pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan peningkatan keterampilan staf. Berikut adalah rangkaian kegiatan yang dilakukan serta hasil yang diperoleh dari setiap tahapan kegiatan.

Rangkaian Kegiatan

1) Observasi Langsung dan Wawancara

Observasi dilakukan selama dua minggu untuk mengamati proses operasional kitchen, termasuk pengelolaan limbah makanan dan penggunaan peralatan. Wawancara semi-terstruktur dilakukan dengan manajer kitchen dan 10 staf dapur untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang praktik saat ini dan tantangan yang dihadapi.

2) Pengumpulan Data Sekunder

Data sekunder dikumpulkan dari laporan internal resor dan literatur akademik yang relevan dengan topik penelitian. Data ini meliputi statistik pengelolaan limbah, konsumsi energi, dan laporan pelatihan staf sebelumnya.

3) Analisis Data

Data dari observasi dan wawancara dianalisis secara kualitatif menggunakan metode analisis tematik (Somantri, 2005). Data survei dianalisis secara kuantitatif menggunakan statistik deskriptif untuk mengukur frekuensi, rata-rata, dan distribusi respons.

Hasil dan Diskusi

1) Pengelolaan Limbah Makanan

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa pengelolaan limbah makanan di dapur Stratton Mountain Resort belum optimal. Sebagian besar sisa makanan langsung dibuang tanpa pemisahan yang memadai untuk keperluan daur ulang atau kompos. Hal ini menunjukkan adanya potensi kerugian ekonomi dan dampak lingkungan yang signifikan.



Staf dapur menunjukkan kurangnya pengetahuan dan pelatihan tentang teknik pengelolaan limbah yang berkelanjutan. Ini berkontribusi pada tingginya volume limbah yang tidak terkelola dengan baik. Salah satu manajer dapur mengungkapkan, “Kami tidak memiliki sistem yang jelas untuk memisahkan limbah makanan yang bisa didaur ulang. Semua langsung dibuang begitu saja.” Pernyataan ini menyoroti kurangnya struktur dan prosedur yang mendukung praktek pengelolaan limbah yang lebih baik.

Kurangnya sistem pemisahan limbah ini tidak hanya menghambat usaha daur ulang tetapi juga mencegah penggunaan kembali limbah organik untuk kompos, yang dapat mengurangi biaya operasional dan dampak lingkungan. Menurut literatur, pengelolaan limbah makanan yang efektif melibatkan pemisahan, pengumpulan, dan pengolahan limbah organik serta anorganik yang dapat mengurangi emisi gas rumah kaca dan meningkatkan keberlanjutan operasional suatu fasilitas.



Implementasi sistem pengelolaan limbah yang lebih baik dapat mencakup edukasi dan pelatihan untuk staf dapur tentang pentingnya dan cara-cara pemisahan limbah yang benar. Selain itu, pengadaan infrastruktur yang memadai seperti wadah pemisahan limbah dan program daur ulang yang terintegrasi bisa menjadi langkah awal yang krusial. Penggunaan teknologi untuk memonitor dan mengelola limbah juga dapat meningkatkan efisiensi dan keberlanjutan praktik pengelolaan limbah di dapur tersebut.

2) Efisiensi Energi

Observasi menunjukkan bahwa peralatan dapur yang digunakan sebagian besar sudah usang dan tidak efisien dalam penggunaan energi. Manajer kitchen menyatakan bahwa “Banyak peralatan kami sudah tua dan boros energi, tetapi menggantinya dengan yang baru membutuhkan biaya besar.” Survei menunjukkan bahwa hanya beberapa staf yang memiliki pengetahuan tentang praktik hemat energi. Seorang staf dapur berkomentar, “Kami jarang diberi tahu tentang cara menghemat energi, jadi kami menggunakan peralatan seperti biasanya.”



Seorang staf dapur berkomentar, “Kami jarang diberi tahu tentang cara menghemat energi, jadi kami menggunakan peralatan seperti biasanya.”

3) Peningkatan Keterampilan Staf

Hasil survei menunjukkan bahwa banyak staf merasa membutuhkan pelatihan tambahan dalam pengelolaan limbah dan efisiensi energi. Wawancara dengan manajer kitchen mengindikasikan adanya kesenjangan keterampilan yang signifikan yang mempengaruhi efisiensi operasional. Salah satu manajer mengatakan, “Pelatihan yang kami adakan masih sangat terbatas. Staf perlu lebih banyak pengetahuan tentang praktik terbaik dalam pengelolaan dapur yang berkelanjutan.”

4) Interpretasi Temuan

Penemuan ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan dan keterampilan staf dalam pengelolaan limbah dan efisiensi energi sangat diperlukan untuk meningkatkan efisiensi operasional kitchen di Stratton Mountain Resort. Manajer kitchen dan staf sama-sama sepakat bahwa pelatihan tambahan akan sangat bermanfaat. Pengetahuan yang lebih baik memungkinkan staf untuk mengadopsi praktik yang lebih berkelanjutan dan hemat energi, yang pada gilirannya mengurangi biaya operasional dan dampak lingkungan.

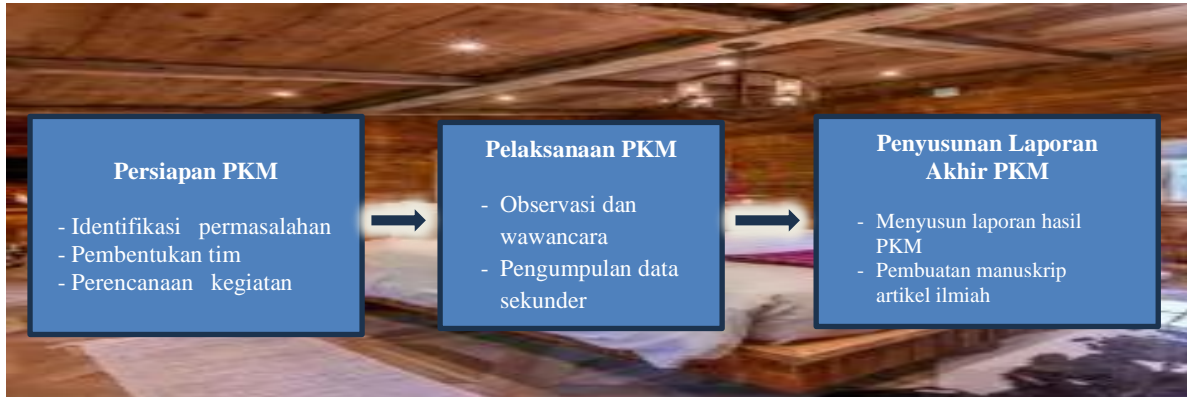
5) Implikasi Temuan

Temuan ini mengindikasikan perlunya program pelatihan yang komprehensif untuk staf kitchen di Stratton Mountain Resort. Implementasi sistem pengelolaan limbah yang efisien dan adopsi teknologi hemat energi harus menjadi prioritas. Selain itu, pemantauan dan evaluasi rutin perlu dilakukan untuk memastikan keberhasilan program ini. Dengan mengatasi masalah pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan peningkatan keterampilan staf, Stratton



Mountain Resort dapat meningkatkan operasional kitchen mereka secara signifikan, memberikan layanan yang lebih baik kepada pengunjung, dan mendukung keberlanjutan lingkungan.

Gambar 1. Gambar Alur Kegiatan PKM



Dalam rangka memenuhi tujuan peningkatan operasional dan dukungan terhadap kegiatan PKM ini, peserta PKM dari Stratton Mountain Resort telah mengimplementasikan serangkaian kegiatan yang dirancang secara cermat. Berikut daftar kegiatan PKM yang telah dilaksanakan dengan penuh dedikasi dan komitmen seperti tertuang dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Daftar Kegiatan PKM

No	Pelaksanaan	Lokasi	Keterangan
1	Observasi dan Wawancara	Stratton Mountain	Melakukan pengamatan langsung terhadap proses operasional kitchen dan wawancara dengan manajer dan staf dapur.
2	Pengumpulan Data Sekunder	Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional	Mengumpulkan data sekunder dari laporan internal resor dan literatur akademik yang relevan dengan topik penelitian.
3	Analisis Data	Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional	Menganalisis data secara kualitatif dan kuantitatif untuk mengevaluasi hasil dari observasi, wawancara, dan survei.
4	Penyusunan Laporan	Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional	Menyusun laporan (PKM) yang mencakup temuan, analisis, dan rekomendasi untuk peningkatan pengelolaan limbah makanan dan efisiensi energi di Stratton Mountain Resort.

SIMPULAN

Studi pengabdian masyarakat (PKM) di bagian kitchen Stratton Mountain Resort menghasilkan solusi untuk mengatasi masalah pengelolaan limbah makanan, efisiensi energi, dan peningkatan keterampilan staf dalam konteks industri perhotelan. Berdasarkan analisis kegiatan



dan pembahasan yang telah dilaksanakan dalam PKM ini, terdapat beberapa kesimpulan yang dapat ditarik yakni:

1) **Pengelolaan Limbah Makanan**

Ditemukan bahwa pengelolaan limbah makanan di *kitchen* belum optimal, dengan sebagian besar sisa makanan dibuang tanpa pemisahan untuk daur ulang atau kompos. Hal ini menunjukkan perlunya adopsi praktik pengelolaan limbah yang lebih berkelanjutan.

2) **Efisiensi Energi**

Observasi mengungkapkan bahwa peralatan dapur yang digunakan sebagian besar sudah usang dan tidak efisien dalam penggunaan energi. Adanya kurangnya pengetahuan staf tentang praktik hemat energi juga menjadi masalah yang perlu diatasi.

3) **Peningkatan Keterampilan Staf**

Temuan menunjukkan bahwa sebagian besar staf merasa membutuhkan pelatihan tambahan dalam pengelolaan limbah dan efisiensi energi. Hal ini menegaskan perlunya program pelatihan yang komprehensif untuk meningkatkan keterampilan staf.

Solusi untuk mengatasi masalah-masalah tersebut melalui implementasi praktik berkelanjutan dan pelatihan yang tepat, Stratton Mountain Resort dapat meningkatkan efisiensi operasional *kitchen* mereka, memberikan layanan yang lebih baik kepada pengunjung, dan berkontribusi pada keberlanjutan lingkungan. Kegiatan PKM ini menunjukkan pentingnya kolaborasi antara industri perhotelan, akademisi, dan masyarakat dalam mencari solusi untuk tantangan lingkungan yang dihadapi (Muliatie, Jannah & Suprapti, 2021).

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada pihak-pihak yang telah memberikan dukungan finansial dan bantuan lainnya yang sangat berarti dalam pelaksanaan kegiatan ini. Tanpa dukungan mereka, penelitian ini tidak akan terwujud. Terima kasih kepada Stratton Mountain Resort atas sumbangan finansial yang mereka berikan, yang telah membantu dalam pembiayaan kegiatan ini. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada beberapa pihak dari kampus Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional yang telah memberikan kontribusi penting dalam berbagai tahapan kegiatan ini. Terima kasih atas bantuan, dukungan, dan kerjasama yang mereka berikan selama proses penelitian dan pengabdian masyarakat ini. Semangat kolaborasi dari pihak kampus sangat berarti dalam kesuksesan penelitian ini. Semoga kerjasama yang baik ini dapat terus berlanjut di masa depan untuk kegiatan PKM berkelanjutan yang dapat memberikan manfaat bagi masyarakat dan lingkungan. Ucapan terima kasih yang tulus juga disampaikan kepada semua pihak yang telah terlibat dalam setiap tahapan kegiatan ini, baik langsung maupun tidak langsung. Kegiatan ini merupakan bagian dari program magang J1 selama kurang lebih 6 bulan, sehingga apresiasi juga diberikan kepada seluruh tim yang telah berdedikasi dalam menjalankan program ini dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

https://www.tripadvisor.co.id/Hotel_Review-g57417-d249898-Reviews-Stratton_Mountain_Resort-Stratton_Mountain_Vermont.html.2024



- Muliatie, Y. E., Jannah, N., & Suprpti, S. (2021). Pencegahan Demensia/Alzheimer Di Desa Prigen, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan. *PKM-CSR*, 4, 379-387.
- Niswah, M., & Safira, P. M. (2023). Sistem Informasi Akuntansi (SIA) pada Waroeng Fake. *IKHLAS: Jurnal Pengabdian Dosen dan Mahasiswa*, 2(3), 47-54.
- Purnomo, C. W. (2021). *Solusi pengelolaan sampah Kota*. Ugm Press.
- Somantri, G. R. (2005). Memahami metode kualitatif. *Makara Human Behavior Studies in Asia*, 9(2), 57-65. <https://doi.org/10.7454/mssh.v9i2.122>