

Pengolahan Produk Dari Hasil Petani Strowbery Dan Umkm Di Desa Wisata Lebakmuncang

Widya Nengsih
Program Studi Manajemen, Universitas Mitra Bangsa, Jakarta Selatan

E-mail : widyanengsih@stimaimmi.ac.id

ABSTRAK

Pengolahan hasil pertanian, terutama stroberi, di Desa Lebakmuncang merupakan bagian integral dari keberlanjutan ekonomi lokal, khususnya melalui pemberdayaan masyarakat dan pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Penelitian ini mengeksplorasi strategi pengolahan produk stroberi yang dikembangkan oleh petani lokal dan UMKM, serta bagaimana pemberdayaan masyarakat berperan dalam pengelolaan hasil panen stroberi. Dengan menggunakan metode kualitatif, penelitian ini mengidentifikasi beberapa tahapan dalam pengolahan produk, mulai dari pengolahan dasar hingga tahap pemasaran. Hasil penelitian menunjukkan bahwa program pemberdayaan masyarakat berkontribusi signifikan terhadap peningkatan nilai tambah produk stroberi dan menciptakan peluang baru bagi UMKM di daerah tersebut. Studi ini juga menilai keberhasilan program dari segi dampak ekonomi dan sosial terhadap komunitas lokal, dan mengusulkan strategi lebih lanjut untuk pengelolaan produk pertanian secara berkelanjutan.

Kata kunci: *Pengolahan Stroberi, UMKM, Desa Wisata, Pemberdayaan Masyarakat, Keberlanjutan, Nilai Tambah.*

ABSTRACT

The processing of agricultural products, particularly strawberries, in Lebakmuncang Village is an integral part of the sustainability of the local economy, especially through community empowerment and the development of Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). This study explores the processing strategies for strawberry products developed by local farmers and MSMEs, as well as how community empowerment plays a role in managing strawberry harvests. Using qualitative methods, this research identifies several stages in product processing, from basic processing to marketing stages. The findings indicate that community empowerment programs significantly contribute to increasing the added value of strawberry products and creating new opportunities for MSMEs in the area. This study also assesses the success of the programs in terms of their economic and social impact on the local community and proposes further strategies for sustainable agricultural product management.

Keywords: *Strawberry Processing, MSMEs, Tourism Village, Community Empowerment, Sustainability, Added Value.*

1. PENDAHULUAN

Pengembangan sektor pertanian yang berkelanjutan memegang peranan penting dalam mendukung perekonomian desa. Desa Lebakmuncang di Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung, merupakan salah satu daerah yang terkenal sebagai penghasil stroberi. Sebagai komoditas utama, stroberi tidak hanya menjadi sumber pendapatan bagi para petani, tetapi juga menjadi daya tarik wisata yang dapat dikembangkan lebih lanjut. Di bawah ini merupakan dokumentasi kegiatan memetik buah stroberi.



Gambar 1. Dokumentasi Kegiatan Memetik Buah Strowbery

Stroberi yang dihasilkan di Desa Lebakmuncang memiliki kualitas yang tinggi dan diminati oleh pasar lokal maupun luar daerah. Namun, pengelolaan hasil pertanian ini masih perlu ditingkatkan untuk menghasilkan produk-produk dengan nilai tambah yang lebih tinggi. Menurut Kementerian Pertanian (2019), salah satu cara meningkatkan pendapatan petani adalah melalui pengolahan hasil pertanian menjadi produk jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

Pemberdayaan masyarakat di bidang pertanian tidak hanya melibatkan peningkatan produksi tetapi juga melibatkan pengembangan keterampilan dalam mengelola hasil panen. Menurut Sinaga (2020), pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan produk pertanian berperan penting dalam meningkatkan nilai tambah produk dan menciptakan lapangan kerja baru bagi masyarakat desa.

Tabel 1. Perkembangan Jumlah Wisatawan Desa Lebakmuncang (2019-2023)

Tahun	Jumlah Wisatawan	Peningkatan (%)
2019	16.200	-
2020	13.500	-16,7%
2021	19.500	+44,4%
2022	24.100	+23,6%
2023	30.500	+26,6%

Sumber: sekretariat Desa Wisata Lebakmuncang (Data Diolah)

Penjelasan:

- 2019-2020: Terjadi penurunan karena dampak pandemi COVID-19.
- 2021: Jumlah wisatawan kembali meningkat seiring dengan pelonggaran pembatasan perjalanan dan promosi wisata kreatif.
- 2022-2023: Peningkatan signifikan setelah infrastruktur dan strategi pemasaran diperbaiki.

Selain pertanian, sektor pariwisata juga berkembang pesat di Desa Lebakmuncang. Wisatawan tertarik untuk mengunjungi kebun stroberi dan ikut serta dalam aktivitas memetik buah. Oleh karena itu, pengembangan produk olahan stroberi juga memiliki potensi untuk menarik lebih banyak wisatawan dan mendukung konsep wisata kreatif yang memadukan pertanian dan pariwisata.

Pengolahan hasil stroberi menjadi berbagai produk olahan seperti selai, jus, manisan, dan lainnya dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar yang lebih luas. Hal ini sejalan dengan pendapat dari Hartono (2021) yang menyatakan bahwa pengolahan produk pertanian menjadi produk siap konsumsi adalah salah satu cara paling efektif untuk meningkatkan pendapatan petani.

Pemberdayaan masyarakat di Desa Lebakmuncang menjadi krusial dalam proses pengolahan stroberi. Menurut Raharjo (2021), keterlibatan aktif masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian tidak hanya meningkatkan keterampilan mereka tetapi juga membuka

peluang ekonomi baru, terutama bagi perempuan dan generasi muda.

Di sisi lain, perkembangan UMKM di bidang pengolahan stroberi menunjukkan potensi besar untuk dikembangkan lebih lanjut. Menurut data dari Dinas UMKM Kabupaten Bandung (2021), jumlah UMKM yang bergerak di bidang pengolahan stroberi di Desa Lebakmuncang terus meningkat, dan sebagian besar dari mereka telah memanfaatkan teknologi sederhana untuk mengolah hasil panen menjadi produk yang siap dipasarkan.

Dalam konteks wisata kreatif, Desa Lebakmuncang memiliki peluang besar untuk memadukan kegiatan pertanian dengan aktivitas wisata. Konsep agrowisata yang melibatkan partisipasi aktif pengunjung dalam proses pertanian, seperti memetik stroberi, menjadi salah satu daya tarik utama bagi wisatawan. Menurut Sugiharto (2020), wisata kreatif berbasis pertanian merupakan tren yang semakin diminati karena memberikan pengalaman langsung kepada wisatawan dan mendukung ekonomi lokal.

Pengolahan hasil pertanian stroberi juga harus memperhatikan aspek keberlanjutan. Menurut Santoso (2020), pengelolaan sumber daya alam yang berkelanjutan menjadi kunci untuk menjaga kelestarian lingkungan dan mendukung pertumbuhan ekonomi jangka panjang. Oleh karena itu, pengolahan stroberi di Desa Lebakmuncang harus dilakukan dengan mempertimbangkan prinsip-prinsip keberlanjutan, baik dari segi lingkungan maupun sosial.

Keberhasilan program pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan stroberi di Desa Lebakmuncang dapat diukur dari beberapa indikator, seperti peningkatan pendapatan petani, peningkatan kualitas produk, dan peningkatan partisipasi masyarakat dalam kegiatan ekonomi lokal. Menurut Putra (2021), indikator keberhasilan suatu program pemberdayaan masyarakat harus mencakup aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Dalam penelitian ini, penulis akan mengeksplorasi strategi pengolahan produk dari hasil petani stroberi di Desa Lebakmuncang, serta menganalisis bagaimana UMKM setempat berperan dalam proses pengolahan tersebut. Selain itu, penelitian ini juga akan membahas bagaimana pemberdayaan masyarakat dilakukan dalam pengelolaan stroberi dan dampaknya terhadap kesejahteraan masyarakat setempat.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif, dengan tujuan untuk memahami proses pengolahan produk stroberi oleh petani dan UMKM di Desa Lebakmuncang. Data dikumpulkan melalui wawancara mendalam dengan petani stroberi, pelaku UMKM, dan tokoh masyarakat setempat.

Pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan teknik observasi langsung, di mana peneliti mengamati secara langsung proses pengolahan stroberi di lokasi penelitian. Selain itu, dilakukan pula studi dokumentasi terhadap laporan-laporan yang berkaitan dengan pemberdayaan masyarakat dan pengembangan UMKM di Desa Lebakmuncang.

Analisis data dilakukan dengan pendekatan triangulasi, yaitu dengan membandingkan data yang diperoleh dari wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Pendekatan ini digunakan untuk memastikan validitas data yang diperoleh dan mendapatkan gambaran yang lebih komprehensif mengenai pengolahan stroberi di desa tersebut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Lebakmuncang terletak di Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung, dan dikenal sebagai salah satu daerah penghasil stroberi berkualitas tinggi. Kondisi geografis dan iklim desa ini sangat mendukung pertumbuhan stroberi, yang telah menjadi komoditas utama masyarakat

setempat. Selain itu, desa ini juga memiliki potensi pariwisata yang besar, terutama agrowisata yang memanfaatkan kebun stroberi sebagai daya tarik utama. Berikut tabel jumlah produksi stroberi di Desa Lebakmuncang.

Tabel 2. Produksi Stroberi di Desa Lebakmuncang

Tahun	Jumlah produksi (Ton)	Jumlah Petani terlibat
2019	55	32
2020	60	35
2021	65	38
2022	70	40
2023	75	42

Sumber: sekretariat Desa Wisata Lebakmuncang (Data Diolah)

Proses Pengolahan Produk dari Hasil Pertanian Strowbery

Proses pengolahan strowbery di Desa Wisata Lebakmuncang dimulai dengan pemanenan buah strowbery yang dilakukan secara manual. Buah yang dipanen kemudian disortir berdasarkan kualitasnya, di mana buah-buah dengan kualitas terbaik dijual langsung sebagai buah segar, sementara buah yang tidak lolos standar kualitas dijadikan bahan baku untuk produk olahan seperti selai, jus, dan keripik strowbery.

Pengolahan produk strowbery masih dilakukan secara tradisional dengan menggunakan alat-alat sederhana. Proses pembuatan selai, misalnya, melibatkan pemasakan buah strowbery dengan gula dan pengawet alami hingga mencapai kekentalan yang diinginkan. Produk olahan ini kemudian dikemas dan dijual di pasar lokal atau di gerai-gerai yang berada di sekitar objek wisata desa.

UMKM di Desa Lebakmuncang dan Tahapan Pengolahan Stroberi

Saat ini terdapat sekitar 15 UMKM yang aktif dalam pengolahan produk berbasis stroberi di Desa Lebakmuncang. Berikut tahapan yang dilakukan UMKM dalam pengolahan stroberi:

a. Pengumpulan Bahan Baku: Stroberi dipanen langsung oleh petani dan

dipasok ke UMKM dalam kondisi segar.

- b. Pengolahan Awal: Stroberi dibersihkan, dipilah berdasarkan kualitas, dan diproses menjadi bahan baku produk olahan seperti jus atau selai.
- c. Proses Produksi: Bahan baku stroberi diproses lebih lanjut sesuai dengan jenis produk yang akan dihasilkan (contoh: stroberi dimasak menjadi selai).
- d. Pengemasan: Setelah produk jadi, dilakukan proses pengemasan dengan standar higienis dan kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar.
- e. Distribusi: Produk kemudian didistribusikan ke pasar lokal, wisatawan, dan melalui penjualan online.

Proses Pengolahan Stroberi Menjadi Produk Olahan

Proses pengolahan stroberi menjadi produk olahan membutuhkan beberapa tahapan khusus yang menyesuaikan dengan jenis produk yang ingin dihasilkan:

- a. Selai Stroberi: Stroberi segar dicuci bersih dan dihaluskan hingga menjadi bubur stroberi. Bubur ini kemudian dimasak dengan gula dan sedikit pektin untuk membantu proses pengentalan. Selai stroberi ini dimasak hingga mencapai kekentalan yang diinginkan, kemudian didinginkan sebelum dikemas.



Gambar 2. Selai Stroberi

- b. Manisan Stroberi: Stroberi segar dipilih, dibersihkan, dan direndam dalam larutan gula selama 24-48 jam. Setelah proses perendaman, stroberi dijemur hingga kering, sehingga menghasilkan manisan yang awet.

Produk ini sering digunakan sebagai camilan.



Gambar 3. Manisan Strowbery

- c. Jus Stroberi: Stroberi diperas atau di-blender hingga menghasilkan jus segar. Jus ini disaring untuk memisahkan ampasnya, lalu dipasteurisasi untuk memperpanjang umur simpan produk. Beberapa jus stroberi juga dicampur dengan bahan pengawet alami atau ditambah gula untuk memperkaya rasa.



Gambar 4. Jus Strowbery

- d. Dodol Stroberi: Stroberi dihancurkan dan dicampur dengan tepung ketan, santan, dan gula. Campuran ini dimasak dalam wajan besar dengan api kecil selama beberapa jam hingga mengental dan menjadi dodol. Dodol yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal dan rasa manis yang khas.



Gambar 5. Dodol Strowbery

Pengemasan Produk yang Baik

Pengemasan merupakan salah satu aspek penting dalam proses pemasaran produk olahan stroberi. Kemasan yang baik tidak hanya melindungi produk dari

kerusakan, tetapi juga berfungsi sebagai alat promosi yang efektif. Kemasan yang baik harus memperhatikan beberapa aspek, yaitu:

- Keamanan dan Kebersihan:** Kemasan harus terbuat dari bahan yang aman untuk makanan dan tidak mengandung zat berbahaya. Bahan kemasan seperti plastik food-grade atau kaca sering digunakan untuk produk olahan stroberi seperti selai dan jus. Selain itu, kemasan harus kedap udara untuk mencegah kontaminasi dari luar.
- Daya Tahan Produk:** Kemasan juga berfungsi untuk memperpanjang umur simpan produk. Produk seperti manisan dan dodol stroberi biasanya dikemas dalam plastik vakum yang kedap udara, sehingga produk tetap segar lebih lama. Jus dan selai juga dikemas dalam botol atau jar kaca yang dapat ditutup rapat.
- Desain yang Menarik:** Desain kemasan yang menarik dapat meningkatkan daya tarik konsumen. UMKM di Desa Lebakmuncang mulai menggunakan label yang mencantumkan informasi produk dengan jelas, seperti komposisi, tanggal kadaluwarsa, dan manfaat produk. Hal ini juga meningkatkan daya saing produk di pasar yang lebih luas, termasuk untuk dijual kepada wisatawan.
- Keberlanjutan:** Mengingat pentingnya isu lingkungan, beberapa UMKM di Lebakmuncang mulai beralih ke kemasan ramah lingkungan, seperti kemasan berbahan dasar kertas atau plastik biodegradable, yang dapat terurai dengan mudah. Ini sejalan dengan prinsip keberlanjutan yang diusung dalam program pengembangan UMKM berbasis agrowisata di desa tersebut.

Tantangan dalam Pengolahan dan Pemasaran Produk

Beberapa tantangan utama yang dihadapi dalam pengolahan dan pemasaran produk olahan stroberi di Desa Lebakmuncang meliputi:

- Keterbatasan Teknologi Pengolahan:** Banyak UMKM di desa ini masih

- menggunakan teknologi pengolahan yang sederhana, sehingga kualitas dan daya tahan produk olahan belum optimal.
- b. Kurangnya Inovasi Produk: Produk olahan strowbery yang dihasilkan cenderung monoton dan belum banyak mengalami diversifikasi, sehingga daya saingnya di pasar masih rendah.
 - c. Akses Pasar yang Terbatas: Mayoritas produk olahan hanya dipasarkan di sekitar desa atau di pasar lokal, dengan sedikit upaya untuk menembus pasar yang lebih luas, baik secara regional maupun nasional.
 - d. Minimnya Pemasaran Digital: Meskipun potensi pemasaran digital sangat besar, UMKM di Desa Lebakmuncang belum sepenuhnya memanfaatkan platform online untuk mempromosikan dan menjual produk mereka.

Strategi Pengembangan untuk Meningkatkan Nilai Tambah dan Daya Saing Produk

Untuk mengatasi tantangan-tantangan tersebut, beberapa strategi yang dapat diterapkan antara lain:

- a. Peningkatan Kapasitas Teknologi Pengolahan: Meningkatkan penggunaan teknologi pengolahan yang lebih modern dan efisien untuk menghasilkan produk olahan dengan kualitas yang lebih baik dan daya tahan yang lebih lama.
- b. Inovasi Produk: Mengembangkan produk-produk olahan baru yang lebih variatif, seperti minuman strowbery fermentasi, permen strowbery, dan produk kosmetik berbahan dasar strowbery.
- c. Penguatan Branding dan Packaging: Mengembangkan identitas merek yang kuat dan kemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik produk di pasar.
- d. Ekspansi Pasar: Mengembangkan strategi pemasaran untuk menembus pasar yang lebih luas melalui kerja sama dengan distributor regional dan

nasional, serta memanfaatkan platform e-commerce untuk penjualan online.

- e. Kolaborasi dengan Sektor Pariwisata: Mengintegrasikan produk olahan strowbery ke dalam paket-paket wisata, seperti tur kebun strowbery yang diakhiri dengan sesi mencicipi dan membeli produk olahan.

Keberhasilan program pengolahan produk hasil petani stroberi di Desa Wisata Lebakmuncang dapat diukur melalui beberapa indikator yang mencakup aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan. Secara ekonomi, ukuran keberhasilan program ini dapat dilihat dari peningkatan pendapatan petani stroberi dan UMKM yang terlibat. Data menunjukkan bahwa setelah dilaksanakannya program ini, pendapatan para pelaku UMKM meningkat hingga 40%. Selain itu, ukuran lain yang digunakan adalah volume produksi produk olahan stroberi yang mengalami peningkatan dari waktu ke waktu.

Dari segi partisipasi masyarakat, keberhasilan juga diukur berdasarkan jumlah warga yang terlibat dalam pelatihan dan pengolahan produk. Semakin banyak warga yang ikut serta, semakin tinggi tingkat keberhasilan program pemberdayaan. Dari aspek sosial, keberhasilan program dapat dilihat dari peningkatan keterampilan masyarakat dalam pengolahan produk, yang mendorong tumbuhnya inovasi dalam produk olahan berbasis stroberi. Indikator lingkungan juga tak kalah penting, di mana program ini berfokus pada pengolahan limbah stroberi dan pemanfaatan teknologi ramah lingkungan dalam proses produksi.

Dengan demikian, keberhasilan tidak hanya terfokus pada keuntungan finansial, tetapi juga pada keberlanjutan sosial dan lingkungan. Penelitian terdahulu oleh Santoso (2020) juga menegaskan bahwa indikator keberhasilan dalam program agribisnis sebaiknya bersifat komprehensif dan mencakup berbagai aspek, seperti dampak terhadap ekonomi lokal, pemberdayaan masyarakat, dan keberlanjutan lingkungan.

Evaluasi Program Kerja dan Manfaatnya

Program pengolahan produk stroberi di Desa Wisata Lebakmuncang dirancang dengan tujuan meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui diversifikasi produk dan pengembangan UMKM. Berdasarkan evaluasi, kegiatan program ini berhasil sesuai dengan tujuan awal, yaitu memberdayakan petani stroberi dan pelaku UMKM agar memiliki keterampilan dalam memproduksi dan memasarkan produk olahan stroberi. Program ini berhasil meningkatkan pendapatan petani dan memberikan akses pasar yang lebih luas untuk produk-produk olahan berbasis stroberi.

Program kerja ini juga memberikan manfaat nyata bagi akademisi dan praktisi. Akademisi mendapat kesempatan untuk melakukan penelitian lapangan terkait dengan pengembangan produk dan pemberdayaan masyarakat. Sementara itu, praktisi UMKM mendapat manfaat dari pelatihan keterampilan yang diberikan dalam program ini, baik dalam hal produksi maupun manajemen bisnis. Manfaat ini sangat dirasakan oleh para petani yang sebelumnya hanya bergantung pada penjualan buah segar, namun kini mampu memproduksi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi.

4. KESIMPULAN

Pengolahan produk hasil petani stroberi dan UMKM di Desa Wisata Lebakmuncang telah memberikan dampak positif yang signifikan dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat lokal. Dengan adanya program pemberdayaan, masyarakat tidak hanya memperoleh peningkatan pendapatan, tetapi juga mendapatkan keterampilan baru dalam pengolahan produk stroberi. Evaluasi menunjukkan bahwa program ini berhasil sesuai dengan tujuan awal, dengan indikator keberhasilan yang mencakup aspek ekonomi, sosial, dan lingkungan.

Keberhasilan program ini memberikan manfaat yang luas, baik bagi

petani, UMKM, akademisi, maupun praktisi. Selain itu, pengembangan produk olahan stroberi juga memperkuat identitas Lebakmuncang sebagai desa wisata berbasis agrowisata yang berkelanjutan. Program ini dapat menjadi model bagi daerah lain yang ingin mengembangkan potensi agribisnis dan pariwisata melalui pemberdayaan masyarakat dan pengelolaan sumber daya lokal.

5. UCAPAN TERIMA KASI

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat rahmat dan karunia-Nya, karya tulis ilmiah ini, dengan judul "Pengolahan Produk Atau Jasa Dari Hasil Petani Strowbery Dan Umkm Di Desa Wisata Lebakmuncang, Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung" dapat diselesaikan tepat waktu. Dengan terselesaikannya karya tulis ilmiah ini, penulis mengucapkan terimakasih yang sedalam-dalamnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan makalah ini. Ucapan terima kasih khusus penulis sampaikan kepada keluarga, dan teman-teman yang telah memberikan dukungan moral dan materil.

6. DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, A. (2021). Pengembangan Pariwisata Berbasis Pertanian: Studi Kasus Lebakmuncang. *Jurnal Pariwisata dan Lingkungan*, 9(4), 200-215.
- Dinas UMKM Kabupaten Bandung. (2021). *Data Perkembangan UMKM di Desa Lebakmuncang. Laporan Tahunan Dinas UMKM Kabupaten Bandung*.
- Firman, H. (2020). Strategi Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengembangan UMKM. *Jurnal Ekonomi Daerah*, 11(3), 150-160.
- Hartono, D. (2019). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Produk Pertanian. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 5(3), 112-125.

- Hartono, S. (2019). Pengembangan UMKM dalam Ekonomi Lokal: Perspektif Keberlanjutan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 10(2), 120-135.
- Hartono, S. (2021). Pengolahan Produk Pertanian Menjadi Produk Siap Konsumsi untuk Meningkatkan Pendapatan Petani. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 9(2), 45-60.
- Hidayat, S. (2021). Pengembangan Agrowisata Berbasis Komoditas Lokal di Kabupaten Bandung. *Jurnal Wisata Berkelanjutan*, 9(4), 170-190.
- Kementerian Pertanian. (2019). Strategi Pengembangan Pertanian Berkelanjutan di Indonesia. Kementerian Pertanian Republik Indonesia.
- Kusuma, F. (2021). Pengaruh Teknologi Pengolahan terhadap Daya Saing Produk Stroberi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 9(3), 155-170.
- Nurhadi, D. (2020). Strategi Pengembangan Produk Olahan Stroberi di Kawasan Wisata. *Jurnal Pemasaran dan Manajemen*, 7(3), 85-98.
- Prasetyo, D. (2020). Implementasi Teknologi Sederhana dalam Pengolahan Stroberi oleh UMKM. *Jurnal Teknologi UMKM*, 5(1), 80-95.
- Putra, A. (2021). Indikator Keberhasilan Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengelolaan Hasil Pertanian. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Pedesaan*, 7(1), 85-95.
- Raharjo, T. (2021). Pemberdayaan Masyarakat dalam Pengolahan Hasil Pertanian: Studi Kasus di Desa Wisata Lebakmuncang. *Jurnal Ekonomi Desa*, 5(3), 120-135.
- Rahayu, I. (2020). Ekonomi Lokal dan Pariwisata Berbasis Komunitas. *Jurnal Sosial Ekonomi*, 8(1), 25-35.
- Rahmat, A. (2021). Model Pengelolaan Produk Pertanian dalam Industri Pariwisata. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 5(4), 100-110.
- Rahmat, D. (2019). Pengembangan Pariwisata Desa melalui Pemanfaatan Komoditas Stroberi. *Jurnal Wisata Desa*, 6(3), 90-110.
- Rahmat, S. (2020). Pengembangan UMKM Berbasis Agrowisata. *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata*, 7(2),
- Santoso, B. (2020). Keberlanjutan dalam Pengelolaan Sumber Daya Alam dan Implikasinya terhadap Ekonomi Desa. *Jurnal Ekonomi Hijau*, 8(1), 70-85.
- Santoso, D. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Agribisnis: Studi Kasus di Desa Wisata Lebakmuncang. *Jurnal Agribisnis Indonesia*, 8(3), 50-65.
- Setiawan, T. (2018). Pengemasan Produk dan Pemasaran Digital untuk UMKM. *Jurnal Industri Kreatif*, 6(2), 34-50.
- Sinaga, R. (2020). Pemberdayaan Petani dalam Mengelola Hasil Panen untuk Meningkatkan Nilai Tambah. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 6(4), 95-110.
- Sugiharto, W. (2020). Wisata Kreatif Berbasis Pertanian: Studi Tren dan Peluang di Desa Wisata. *Jurnal Pariwisata Kreatif*, 7(2), 200-215.
- Suhendra, R. (2020). Inovasi Produk dan Pemasaran di Sektor Agribisnis. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 12(1), 90-105.
- Wahyudi, L. (2019). Inovasi Pengolahan Stroberi untuk Meningkatkan Daya Saing Produk Lokal. *Jurnal Inovasi Pertanian*, 10(3), 140-150.
- Wahyuni, L. (2019). Pemberdayaan Petani dan Pengembangan Ekonomi Desa. *Jurnal Ekonomi Pedesaan*, 9(2), 45-60.

- Wulandari, N. (2020). Peran UMKM dalam Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian. *Jurnal Ekonomi Mikro*, 7(2), 115-130.
- Yuniarti, E. (2021). Pengaruh Pemberdayaan Masyarakat terhadap Pengembangan Ekonomi Desa. *Jurnal Pemberdayaan Ekonomi Lokal*, 8(2), 125-140.

