

## Pengembangan produk strawberry Ciwidey menunjang pariwisata Kabupaten Bandung

Rieke Sri Rizki Asti Karini<sup>1\*</sup>, Indah Nur Agustiani<sup>2</sup>, Panji Pamungka<sup>1</sup>, Kapra Ade Hendri Yusra<sup>1</sup>, Syah Fitri Oktaviana<sup>1</sup>, Yuni Fitriyani<sup>1</sup>

<sup>1\*</sup> Program Studi Manajemen, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari, Jl. Prof Dr. Sutami 81 – 83 Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40152

<sup>2</sup> Program Studi Pariwisata, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari, Jl. Prof Dr. Sutami 81 – 83 Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40152

### INFORMASI ARTIKEL

#### Article History:

*Submission: 15-10-2023*

*Revised: 17-11-2023*

*Accepted: 06-12-2023*

\* Korespondensi:

**Rieke Sri Rizki Asti Karini**

[rsrak17@yahoo.com](mailto:rsrak17@yahoo.com)

### ABSTRAK

Kegiatan pelatihan pengembangan strawberry bagi UMKM di Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung bertujuan memberikan pemahaman, pengetahuan, keterampilan dan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk dengan *Food Dehydrating* dan *Sealer Machine*, (4) penghitungan harga jual produk dan (5) pengelolaan pemasaran sederhana dijalankan sehari-hari, yang hasilnya dapat dijadikan pengembangan usaha dalam rangka meningkatkan pendapatan UMKM Sasarannya adalah 10 pemilik lahan dan 35 orang anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung dengan metode observasi, sosialisasi, penyuluhan, diskusi, pendampingan monitoring, serta evaluasi tentang pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *Food Dehydrating* dan *Sealer Machine*, (4) penghitungan harga jual produk dan (5) pengelolaan pemasaran. Adapun dampak terlihat dari respon peserta berupa pemahaman, pengetahuan, keterampilan tentang peningkatan signifikan pemahaman dan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *Food Dehydrating* dan *Sealer Machine*, (4) penghitungan harga jual produk dan (5) pengelolaan pemasaran sederhana, dimana pengetahuan mereka bertambah dan mudah melakukan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating* dan *sealer machine*, (4) penghitungan harga jual produk dan (5) pengelolaan pemasaran sederhana. Hasil yang diperoleh adalah (1) UMKM di Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung memperoleh pengetahuan dalam (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk dengan *Food Dehydrating* dan *Sealer Machine*, (4) penghitungan harga jual produk dan (5) pengelolaan pemasaran sederhana. (2) Kegiatan ini bermanfaat dalam meningkatkan pendapatan yang akan dihasilkan UMKM strawberry di Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung.

**Kata kunci:** Pengembangan produk, strawberry; pariwisata; Ciwidey.

***Ciwidey strawberry product development supports Bandung Regency Tourism***

**ABSTRACT**



---

*Strawberry Development Training for MSMEs in Alamendah Village, Rancabali Ciwidey District, Bandung Regency aims to provide understanding, knowledge, skills and management of (1) product packaging techniques, (2) preservation of food, (3) product processing innovation practices with Food Dehydrating and Sealer Machine, (4) calculating product selling prices and (5) simple marketing management carried out daily, the results of which can be used as business development in order to improve MSME income. The target is 10 land owners and 35 members of the Alamendah Village Souvenir Processing Business Group, Rancabali Ciwidey District, Bandung Regency with observation, socialization, counseling, discussion, monitoring assistance, and evaluation methods on management (1) product packaging techniques, (2) preservation of food, (3) innovative practices of processed strawberry products using Food Dehydrating and Sealer Machine, (4) calculating product selling prices and (5) marketing management. The impact can be seen from the participants' responses in the form of understanding, knowledge, skills about significantly increasing understanding and management of (1) product packaging techniques, (2) preservation of food, (3) innovative practices of processed strawberry products using Food Dehydrating and Sealer Machine, (4) calculating product selling prices and (5) simple marketing management, where their knowledge increases and it is easy to do (1) product packaging techniques, (2) preservation of food, (3) innovative practices of processed strawberry products using Food Dehydrating and Sealer Machine, (4) calculation of product selling prices and (5) simple marketing management. The results obtained are (1) MSMEs in Alamendah Village, Rancabali Ciwidey District, Bandung Regency gained knowledge in (1) product packaging techniques, (2) preservation of food, (3) product processing innovation practices with Food Dehydrating and Sealer Machine, (4) calculation of product selling prices and (5) simple marketing management. (2) This activity is useful in increasing the income that will be generated by Strawberry MSMEs in Alamendah Village, Rancabali Ciwidey District, Bandung Regency*

**Keywords:** Product development, strawberry; tourism; Ciwidey.

---

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan, memiliki potensi wisata beragam, baik alam, budaya dan manusia. Jika dikemas tepat mampu mendatangkan devisa melalui sektor pariwisata [1]. Pemerintah Indonesia telah menyadari tentang pentingnya peranan pariwisata lokal dalam membantu meningkatkan pertumbuhan ekonomi Indonesia [2]. Potensi pariwisata ini dapat menjadi penambah devisa negara dan meningkatkan taraf hidup masyarakat yang berada di daerah sekitar tersebut [3]. Dalam mendefinisikan pariwisata sebagai sebuah aktivitas, pelayanan, dan produk hasil industri pariwisata yang menciptakan pengalaman perjalanan wisatawan. Lebih lanjut, bisnis pariwisata meliputi 3A yaitu Akomodasi, Atraksi, dan Aksesibilitas. Yang dimaksud atraksi meliputi semua kegiatan di destinasi yang menarik dan menghibur serta unik bagi wisatawan, sehingga menimbulkan pengalaman berkesan. [4]. Sehingga, Pemerintah harus mampu memanfaatkan keahlian SDM dalam mengembangkan dan mengelola industri pariwisata, baik yang sudah ada, terutama berbasis industri kreatif. Sehingga, dengan keterbatasan Sumber Daya Alam mampu menggali kreativitas yang menjadikan pariwisata sebagai bagian peningkatan Pendapatan Asli Daerah, dan sebagai kota layak dikunjungi wisatawan [5]. Selain itu, Pemerintah harus mampu memanfaatkan keahlian SDM dalam mengembangkan dan mengelola industri pariwisata, baik yang sudah ada, terutama berbasis industri kreatif. Sehingga, dengan keterbatasan sumber daya alam mampu menggali kreativitas yang menjadikan pariwisata sebagai bagian peningkatan pendapatan asli daerah, dan sebagai kota layak dikunjungi wisatawan [6]. Pariwisata digunakan untuk mendorong pertumbuhan

ekonomi, dimana wisatawan mengkonsumsi layanan dan produk di Daerah Tujuan Wisata. Pariwisata yang berbasis masyarakat dianggap sebagai upaya dalam memberikan 3 alternatif pemilihan destinasi wisata yang akan dikunjungi wisatawan. Wisatawan selama ini berorientasi pada kegiatan pariwisata model modern yang berbasis pada perkembangan teknologi. Sedangkan model pariwisata yang berbasis masyarakat merupakan bagian dari praktik pariwisata yang secara praktis memberikan pembaruan dalam sektor pariwisata [7]. Bentuk pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan SDM dan profesionalis memainkan peranan penting dalam mewujudkan pelayanan prima mendorong masyarakat berperan dalam pariwisata [8]

Pengembangan pariwisata adalah segala kegiatan dan usaha yang terkoordinasi untuk menarik wisatawan, menyediakan semua prasarana dan sarana, barang dan jasa fasilitas yang diperlukan, guna melayani wisatawan. Kegiatan dan pengembangan pariwisata mencakup segi-segi kehidupan dalam masyarakat, mulai dari kegiatan angkutan, akomodasi, atraksi wisata, makanan dan minuman, cinderamata, pelayanan, dan lain-lain. Usaha ini untuk mendorong dan meningkatkan arus kunjungan wisatawan mancanegara maupun wisatawan nusantara, sehingga memungkinkan perekonomian dalam negeri semakin maju dan berkembang [6]. Begitupun dengan daerah Ciwidey Kabupaten Bandung. Dilatarbelakangi bahwa daerah ini merupakan salah satu destinasi wisata alam, buatan serta budaya di Kabupaten Bandung dengan masyarakatnya yang berprofesi sebagai pekebun, peternak dan petani, yang beralih dari petani sayuran ke strawberry karena hasil yang didapat lebih cepat panen dan pendapatan yang diperoleh lebih banyak [9]. Namun, permasalahan yang ada yaitu daya tarik wisata yang ada masih harus dioptimalkan agar tidak menciptakan kondisi wisata monoton, pengembangan wisata belum menunjang budaya lokal / kesenian menarik, kondisi jalan yang rusak, berlubang, jalur sempit menanjak serta banyak kendaraan besar melintas menyebabkan laju kendaraan menjadi lambat jika berpapasan [10]

Dalam peraturan daerah kabupaten Bandung No. 4 Tahun 2019 tentang rencana induk pengembangan kepariwisataan daerah kabupaten Bandung tahun 2018-2025, menyebutkan bahwa Kawasan Wisata Ciwidey dikembangkan menjadi salah satu kawasan strategis pariwisata nasional yang mencakup dua kecamatan yaitu Kecamatan Ciwidey dan Kecamatan Rancabali. KSPN Agrowisata dan Desa Wisata Ciwidey memiliki a. Daya Tarik Wisata Unggulan meliputi: (1) Kawah Putih; (2) Ranca Upas; (3) Desa Wisata Rawabogo; (4) Desa Wisata Lebakmuncang; dan (5) Kebun Taman Obat " Sari Alam" dengan Daya Tarik Wisata Pendukung meliputi: (1) Gunung Padang; (2) Klinik Tanaman Obat (KTO); (3) Kolam Renang Valley Ciwidey; (4) Makam Kramat Kabuyutan; (5) Makam Pakemitan Kaduagung; (6) Makom Eyang Sang Adipati Kertamanah Pasarean; dan (7) Taman Sari Alam. KSPN Agrowisata Rancabali memiliki: a. Daya Tarik Wisata Unggulan meliputi: (1) Kawah Putih; (2) Air Panas Cimanggu; (3) Perkebunan Rancabali Ciwidey; dan (4) Ranca Upas dengan Daya Tarik Wisata Pendukung meliputi : (1) Air Terjun Cipanji; (2) Bale Bambu; (3) Glamping Lake Side; (4) Cimanggu; (5) Curug Tilu; (6) Fragaria Strawberry; (7) Gambung; (8) Green Hill Park; (9) Kawah Cibuni; (10) Kawah Rengganis; (11) Kin Strawberry; (12) Kindy Strawberry; (13) Makam Kabuyutan; (14) Mandala Wisata; (15) Petik Strawberry Raffa; (16) Petik Stroberi Family; dan (17) Situ Lembang [11].

Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung didapat data bahwa bahwa 99% hasil strawberry yang diproduksi dikirim ke berbagai kota di Indonesia dengan rantai distribusi petani, bandar, pengusaha (industri olahan strawberry), reseller hingga konsumen akhir. Tanaman stroberi memang bukan tanaman asli Indonesia, namun buah stroberi digemari di Indonesia dan sudah mendunia. Daya tarik stroberi terletak pada warnanya yang cerah, rasa dan aroma yang segar dan khas [12]. Salah satu solusi yang dilakukan untuk memecahkan permasalahan tersebut adalah mengolah buah stroberi menjadi berbagai produk olahan seperti dodol, selai, dan sirup [13] [14]. Strawberry mempunyai peluang pasar luas, karena buah subtropis ini tidak hanya dikonsumsi secara langsung, tetapi dapat diolah menjadi sirup, selai, dodol, manisan, jus, dan bahan baku pembuat es krim [15]. Namun, saat ini banyak bermunculan berbagai UKM pengelola makanan olahan stroberi yang menjadikannya persaingan ketat dalam bisnis [14].

Produk yang didistribusikan adalah buah segar Strawberry yang belum diolah, sehingga tidak memberikan nilai tambah bagi petani. Sehingga mitra yang mengolah Strawberry menjadi nilai tambah yaitu kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss dibawah pimpinan Ibu Legia Liawati yang mengolah strawberry untuk dijadikan oleh-oleh, seperti sirup, selai, dodol, permen

bola-bola, jelly, manisan pepaya, manisan strawberry dan stick sayur. Dodol dan manisan merupakan produk khas kelompok usaha olahan ini yang dipasarkan di destinasi wisata atau pusat oleh-oleh di Rancabali Ciwidey. Dari wawancara pada observasi awal dengan pemilik kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss, didapat kesimpulan bahwa permasalahan mendasar pengelolaan Strawberry.

- 1) Bahan baku yang digunakan adalah kualitas 2 dimana bagian buah busuk dibuang dan yang baik digunakan sebagai bahan baku akan berpengaruh terhadap kualitas produk.
- 2) Belum adanya inovasi produk lain melalui diversifikasi produk untuk menambah pilihan produk kekinian yang digunakan sebagai olahan makanan dan minuman,
- 3) Kadaluarsa produk. Daya tahan produk olahan tidak berumur panjang yang terlihat produk agak berjamur berdasarkan survei acak *outlet reseller*,
- 4) Kemasan produk,
- 5) Pemasaran digital yang masih menggunakan *reseller* (toko oleh-oleh).

Berdasarkan fenomena permasalahan diatas akan mempengaruhi pemahaman pengelolaan hasil strawberry, sehingga perlu diadakan pelatihan pengelolaan (a) Pentingnya teknik pengemasan produk secara profesional, (b) Pengenalan dan pentingnya *preservation of food*, (c) Praktik pelatihan terkait praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*. (d) Metode praktik penghitungan harga jual produk strawberry sederhana. (e) Pengelolaan Pemasaran yang berdampak pada tambahan penghasilan yang akan diterima. Program pelatihan berupa (a) Pentingnya teknik pengemasan produk secara profesional. Kualitas pangan merupakan salah satu aspek yang harus diperhatikan produsen, karena berkaitan dengan kemampuan pemenuhan gizi setiap individu yang mengkonsumsi pangan tersebut. Salah satunya dengan melakukan desain kemasan produk yang aman, yaitu bersih dan higienis, sehingga produk UMKM tersebut tidak terkontaminasi zat-zat tertentu [16] (b) Pengenalan dan pentingnya *preservation of food*, (c) Praktik pelatihan terkait praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*. (d) Metode praktik penghitungan harga jual produk strawberry sederhana. (e) Pengelolaan pemasaran yang disesuaikan dengan keadaan, namun tidak menyimpang dari standar yang ada.

Hasil evaluasi merekomendasikan adanya tindakan pendampingan lanjutan agar pengelolaan dalam pelatihan ini mengalami peningkatan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk, sehingga diharapkan pendapatan dan penjualan UMKM tersebut juga dapat meningkat [17].

## 2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada tanggal 20 September 2023 (08.00–13.00 WIB) dengan sasaran partisipan adalah 10 pemilik lahan dan 35 orang anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung. Metode pelaksanaannya adalah observasi, interview, tanya jawab, diskusi, penyuluhan, teori dan praktek teknik pengemasan produk, *preservation of food*, praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, Penghitungan harga jual produk strawberry sederhana, dan pengelolaan pemasaran. Kemudian dilakukan monitoring dan evaluasi. Metode penyuluhan akan memberikan pemahaman masalah sehingga peserta memiliki pengetahuan dan mampu menyelesaikan masalah yang dihadapi [18].

Aspek pengetahuan serta keterampilan peserta menjadi bahan evaluasi kegiatan. Terdapat 3 tahapan pelaksanaan PkM yaitu (1) Observasi, yaitu mengamati serta mempelajari bagaimana teknik pengemasan produk, *preservation of food*, praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari. (2) Wawancara dan diskusi, yaitu pendataan kebutuhan pendampingan serta masalah yang dihadapi dalam menjalankan teknik pengemasan produk, *preservation of food*, praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (permasalahan *operasional*, target, apa yang diharapkan setelah pelatihan, keterampilan yang belum dipahami dan dibutuhkan dalam operasional teknik pengemasan produk, dan pengelolaan

pemasaran (3) Pelaksanaan pelatihan terkait (a) Pentingnya teknik pengemasan produk secara profesional, (b) Pengenalan dan pentingnya *preservation of food*, (c) Praktik pelatihan terkait praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*. (d) Metode praktik penghitungan harga jual produk strawberry sederhana. (e) Pengelolaan Pemasaran, (4) monitoring dan evaluasi dengan memantau jalannya operasional teknik pengemasan produk, *preservation of food*. Praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan penghitungan harga jual produk strawberry sederhana setelah diberikan pelatihan. Termasuk menampung masukan tentang kesan dan kritik yang timbul selama wisatawan menginap di *homestay* untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan pengelolaan teknik pengemasan produk. *Preservation of food*, praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*. Penghitungan harga jual produk strawberry sederhana, dan pengelolaan pemasaran sehingga dapat diaplikasikan secara aplikatif. Monitoring dilakukan 2 X yaitu: (1) beberapa hari (dalam satu minggu) setelah kegiatan untuk mengetahui tindakan lanjutan peserta pelatihan dengan memantau tindakan lanjutan. (2) Minggu ketiga setelah pelaksanaan kegiatan. Dimana mayoritas pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung masih mengingat materi yang disampaikan.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelatihan dilaksanakan di rumah katumbiri edelweis Kp Cilastari RT 02/ RW 23 Ciwidey Kabupaten Bandung. Dengan peserta 10 pemilik lahan dan 35 orang anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung (08.00–13.00 WIB). Yang menjadi perhatian adalah (1) Kurangnya pemahaman tentang bahan baku yang digunakan (kualitas 2) dimana bagian buah rusak dibuang dan yang baik digunakan sebagai bahan baku akan berpengaruh terhadap kualitas produk. (2) Belum adanya inovasi produk lain melalui diversifikasi produk untuk menambah pilihan produk kekinian yang digunakan sebagai olahan makanan dan minuman, (3) Kadaluarsa produk. Daya tahan produk olahan tidak berumur panjang yang terlihat produk agak berjamur berdasarkan survei acak outlet reseller, (4) Kemasan produk, (5) Pemasaran Digital yang masih menggunakan reseller (toko oleh-oleh) dimana 10 pemilik lahan dan 35 orang anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung tidak berperan aktif memasarkan produknya lewat media sosial dan alat promosi lainnya.

Hasil akhir yang diharapkan yaitu pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung dapat meningkatkan (1) Meningkatnya kualitas produksi dan penanganan produksi, penjualan produk, walaupun bahan baku menggunakan kualitas nomor 2, harus menyortir bahan baku, penyimpanan bahan baku menjadikan peningkatan kualitas produk dan penanganan produksi menjadi lebih baik dan tahan lama. Adapun proses produksi olahan strawberry saat ini, meliputi sirup, selai, dodol strawberry masih menggunakan teknologi sederhana, (2) Meningkatnya jumlah inovasi, diversifikasi produk dan alih teknologi dengan menerima pelatihan inovasi produk dan referensi ragam olahan yang diterima pasar dengan teknologi teknologi tepat guna dan mudah diimplementasikan. Produk olahan menjadi 7 (Tujuh) jenis dengan tambahan 3 produk inovasi, yaitu: Keripik strawberry kering, bubuk strawberry untuk makanan dan minuman dan yogurt strawberry (3) Meningkatnya daya tahan produk dengan pelatihan penanganan produksi dan kadaluarsa produk dengan menggunakan bahan tambahan makanan yang aman dikonsumsi dan direkomendasi BPOM, sehingga produk menjadi lebih tahan lama sampai 3 bulan setelah menggunakan alat vacuum dan bahan pengawet makanan, silica gel dalam jangka waktu lama, (4) Meningkatnya perbaikan kemasan produk melalui pelatihan perbaikan, keamanan kemasan untuk pengiriman dan pemasaran dengan menggunakan kemasan plastik bervacuum dan sterilisasi botol kemasan. (5) Meningkatnya jangkauan pemasaran produk dengan pengenalan pemasaran produk kekinian melalui berbagai macam saluran pemasaran, baik toko *reseller* dan penjualan *online* yang telah dipelajari dalam pelatihan ini. Adapun tahap yang dilakukan dalam pelatihan ini adalah:

- a. Observasi terkait teknik pengemasan produk, *preservation of food*, praktek inovasi olahan



produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari, dan pengelolaan pemasaran. Dalam pelaksanaannya, tim PkM mendatangi langsung dan melakukan wawancara dengan 10 pemilik lahan dan 35 orang anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung pada tanggal 20–22 Agustus 2022

- b. Pendataan terkait kebutuhan pendampingan. Dilaksanakan dari tanggal 23–30 Agustus 2023 untuk mengetahui masalah pemahaman, pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari dan (5) pengelolaan pemasaran. Hasilnya, dari 45 orang pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang ada, tidak melakukan sama sekali (pemahaman, pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran sehingga, mereka kesulitan dalam mengelola (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran dalam arti sesungguhnya. Selama ini, pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung menjalankan operasional usahanya hanya dengan *feeling* usaha yang dimilikinya.
- c. Pelaksanaan pendampingan terkait pengelolaan pemahaman, pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari dan (5) pengelolaan pemasaran yang dilaksanakan pada tanggal 22 September 2023 Dalam tahap ini, dilakukan bagaimana pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari dan (5) pengelolaan pemasaran, melakukan pemantauan serta evaluasi sejauh mana keterampilan melakukan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari dan (5) pengelolaan pemasaran. [Gambar 1](#) kesempatan ini, dilakukan pemaparan materi 4 narasumber yang berkompeten, yaitu (1) Rachmat Astiana, S.Par., M.M. Par (Teknik Pengemasan Produk), (2) Anti Riyanti, S. Sos. M.M (*preservation of food*), Yopi Yagantara dari SMK Yapari (praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan, (4) Panji Pamungkas, S.E., M.MT (penghitungan harga jual produk strawberry).



**Gambar 1.** 4 Narasumber sedang memberikan penjelasan kepada peserta FGD. Peserta antusias menjawab dan memberikan pertanyaan tentang materi yang diberikan

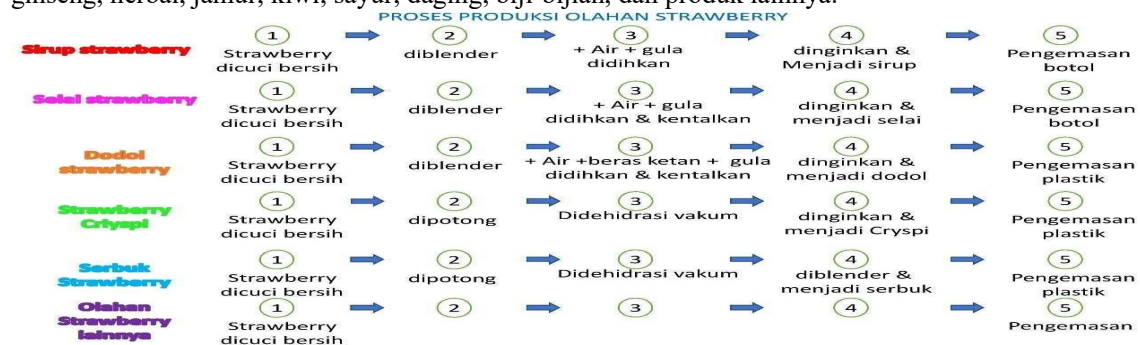
Pada kesempatan tersebut, telah diserahkan *food dehydrating* dan *sealer machine* kepada kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss dibawah pimpinan Legi Liawati sebagai bagian dari kegiatan PkM (Pengabdian kepada Masyarakat). Kelompok usaha olahan oleh-oleh ini bisa mentransfer materi (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk

strawberry sederhana dijalankan sehari-hari dan (5) pengelolaan pemasaran, melakukan pemantauan, sehingga dapat meningkatkan pendapatan dari yang sekarang.



Gambar 2. Serah terima *food dehydrating* dan *sealer machine* kepada

Gambar 2 penyerahan mesin *food dehydrating* merupakan alat termasuk kategori teknologi tepat guna dan sederhana. Dikategorikan tepat guna karena selain buah (termasuk buah musiman, seperti durian, rambutan, mangga, kelengkeng, nangka atau buah sepanjang tahun, dapat digunakan juga bahan baku sayuran dan biji-bijian kering. Dikatakan sederhana karena mudah dioperasikan. sehingga dapat memproduksi buah-buahan krispi. Gambar 3 bahan yang dapat dimasukkan dalam mesin *food dehydrator digital pengering*, yaitu buah apel, pisang, nanas, mangga, wortel, bawang, strawberry, ginseng, herbal, jamur, kiwi, sayur, daging, biji-bijian, dan produk lainnya.



Gambar 3. Alur diagram proses produksi olahan strawberry menggunakan mesin *food dehydrating* dan *sealer machine*.

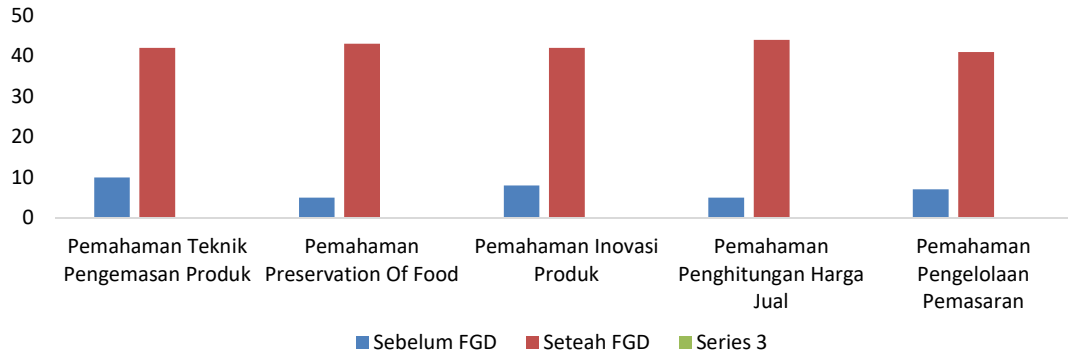
Pada proses ke-3 proses produksi inovasi mesin *food dehydrating*, yaitu pengeringan strawberry menjadi strawberry krispi (keripik strawberry). Strawberry dikeringkan dalam waktu tertentu. Jika strawberry kering telah jadi, apabila diblender halus akan menjadi produk olahan bubuk strawberry. Dengan adanya *food dehydrating* ini, bahan baku Strawberry bisa mendiversifikasi menjadi beberapa olahan strawberry, seperti strawberry krispi, yogurt strawberry, serbuk strawberry yang digunakan sebagai bahan kue, minuman dan lainnya. Sehingga apabila digabungkan dengan *Sealer Machine* bisa menciptakan tambahan produk yang tahan lama. Telah dijajaki kerjasama dengan koperasi peternakan Bandung Selatan (KPBS) Pangalengan untuk mengembangkan yogurt strawberry agar produksi bubuk strawberry banyak terserap.

Di akhir kegiatan, dilakukan evaluasi untuk mengetahui sejauh mana pengetahuan dan pemahaman, pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran dengan temuan.

- Pada awalnya, pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung kesulitan melakukan dan pemahaman, pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran.
- Setelah melakukan sosialisasi dan pendampingan, diharapkan pemilik lahan dan

anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung memahami dan menerapkan materi yang diberikan, sehingga dapat diaplikasikan pada *homestay* yang dimilikinya,

- Adanya peningkatan pemahaman pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran untuk menerapkan pengetahuan yang didapatkan selama sosialisasi dan pendampingan [15]. Gambar 4 hasilnya dapat dilihat berdasarkan tanggapan pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung.



Gambar 4. Tanggapan pemilik lahan dan kelompok usaha olahan Desa Alamendah Kec Rancabali Kabupaten Bandung

Dari Gambar 4 bahwa dalam pada awalnya hanya 10 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang memahami tentang pemahaman teknik pengemasan produk. Namun, setelah, adanya FGD yang memahami pemahaman *housekeeping* pemahaman teknik pengemasan produk menjadi 42 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh (naik 71% dari 22% menjadi 93%). Pada awalnya, hanya 5 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang memahami *preservation of food*, tetapi setelah FGD menjadi 43 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung (naik 85% dari 11% menjadi 96%). Pada awalnya, hanya 8 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang memahami inovasi produk, tetapi setelah FGD menjadi 42 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung (naik 75% dari 18% menjadi 93%). Pada awalnya, hanya 5 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang memahami penghitungan harga jual, tetapi setelah FGD menjadi 44 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung (naik 87% dari 11% menjadi 98%). Pada awalnya, hanya 7 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung yang memahami pengelolaan pemasaran, tetapi setelah FGD menjadi 41 pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung (naik 76% dari 16% menjadi 92%).

Dari informasi yang didapatkan, dapat disimpulkan bahwa terdapat peningkatan signifikan dari pemahaman dan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran. Pada awalnya, hanya beberapa pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan



oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung memahami pentingnya pemahaman dan pengelolaan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran, sehingga dengan pengetahuan minim terkait pemahaman dan pengelolaan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran, banyak yang tidak dapat melakukan pemahaman dan pengelolaan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran dengan tepat. Secara teknis, yang menjadi kendala dalam pengelolaan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran yaitu bahwa mayoritas pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung tidak memiliki pengetahuan yang memadai, sehingga pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung tidak dapat dilakukan. Namun, setelah FGD banyak yang memahami pentingnya pemahaman dan pengelolaan pemilik lahan dan anggota kelompok usaha olahan oleh-oleh Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung. sehingga pengetahuan bertambah terkait pemahaman dan pengelolaan pengelolaan (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran.



Gambar 5. Foto tim pengabdian kepada masyarakat

Gambar 5 dokumentasi berfoto dengan tim pengabdian kepada masyarakat (PkM) Stiepar Yapari dan sebagian peserta FGD pengembangan produk strawberry ciwidey menunjang pariwisata Kabupaten Bandung di kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss Ciwidey Kabupaten Bandung

Pada tanggal 25 Oktober 2023, tim pkm (pengabdian kepada masyarakat) telah dilakukan monitoring terhadap kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss dibawah pimpinan Ibu Legi Liawati sebagai tindak lanjut hasil dari PkM (pengabdian kepada masyarakat). Hasilnya, terdapat peningkatan pendapatan yang didapat kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss terkait alat yang diberikan, yaitu *food dehydrating* dan *sealer machine*, sehingga dapat mendiversifikasi produk dan produk yang dihasilkan tahan lama. Sesudah adanya pelatihan, terkait dengan pengemasan, sudah melakukan perubahan pengemasan, hingga sekarang olahan oleh-oleh strawberry dikemas lebih menarik dengan harga yang terjangkau

#### 4. SIMPULAN

Hasil yang diperoleh adalah para peserta FGD memperoleh pengetahuan tambahan dan menjadi lebih paham dalam pengelolaan tentang (1) teknik pengemasan produk, (2) *preservation of food*, (3) praktek inovasi olahan produk strawberry dengan menggunakan *food dehydrating*, dan (4) penghitungan harga jual produk strawberry sederhana dijalankan sehari-hari (5) pengelolaan pemasaran di Desa Alamendah Kecamatan Rancabali Ciwidey Kabupaten Bandung. yang dapat meningkatkan pendapatan. kelompok usaha olahan oleh-oleh katumbiri edelweiss terkait alat yang diberikan, yaitu *food dehydrating* dan *sealer machine*, sehingga dapat mendiversifikasi produk dan produk yang dihasilkan tahan lama, dengan adanya perubahan pengemasan, sehingga olahan oleh-oleh strawberry dikemas lebih menarik dengan harga yang terjangkau dan dapat menghitung harga jual produk sederhana. dijalankan sehari.

## 5. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Direktorat Jendral Perguruan Tinggi, Riset dan Teknologi Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi, Stiepar Yapari serta pihak terkait, yang memberikan dukungan dan fasilitas sehingga kegiatan dapat terlaksana.

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. Smith, *Embracing and managing change*, vol. 73, no. 4. 2007.
- [2] R. S. R. A. Karini and E. H. Sukriadi, "Pelatihan Manajemen Sumber Daya Manusia Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) Di Desa Wisata Suntenjaya Kecamatan Lembang Kabupaten Bandung Barat," *J. Sos. Abdimas*, vol. 4, no. 1, pp. 15–25, 2022, doi: 10.51977/jsa.v4i1.671.
- [3] Amalia Yunia Rahmawati, "濟無No Title No Title No Title," vol. 15, no. July, pp. 1–23, 2020.
- [4] R. Fitriana, "Pelatihan Manajemen Pengelolaan Homestay di Desa Wisata Cikolelet, Serang, Banten," *Wikrama Parahita J. Pengabd. Masy.*, vol. 4, no. 1, pp. 8–12, May 2020, doi: 10.30656/jpmwp.v4i1.2059.
- [5] S. Bambang, "Pengembangan SDM Pengelola Desa Wisata Di Kota Cimahi," Pemerintah Kota Cimahi.
- [6] R. Sri, R. Asti, and E. H. Sukriadi, "Pelatihan pengelolaan housekeeping dan administrasi keuangan homestay di Kota Cimahi Housekeeping management and financial administration training for homestays in Cimahi City," vol. 4, no. September, pp. 55–61, 2023.
- [7] A. R. Nugraha, S. Perbawasari, and F. Zubair, "Model Komunikasi Pariwisata Yang Berbasis Kearifan Lokal," *J. Messenger*, vol. 9, no. 2, p. 231, 2017, doi: 10.26623/themessenger.v9i2.468.
- [8] I. A. Kalpikawati, M. Artajaya, and C. Pinaria, "Pengelolaan Operasional Homestay Di Desa Wisata Taro, Kecamatan Tegallalang, Kabupaten Gianyar-Bali," *J. Pengabd. Kpd. Masy. Makardhi*, vol. 1, no. 2, pp. 91–99, 2021, doi: 10.52352/makardhi.v1i2.585.
- [9] F. Azzahra, "Pengembangan Pariwisata Alam Kawasan Ciwidey Di Kabupaten Bandung," *Ekonomik*, vol. 5, no. 1, pp. 267–276, 2019.
- [10] D. P. Antanita and E. Syaodih, "Prosiding Perencanaan Wilayah dan Kota Strategi Pengembangan Kawasan Wisata Ciwidey Kabupaten Bandung Strategy for Developing Ciwidey Tourism Area in Bandung Regency," pp. 82–90.
- [11] Bupati Rembang, "Peraturan Daerah Kabupaten Rembang Nomor 12 Tahun 2019 Tentang Rencana Induk Pembangunan Kepariwisata Kabupaten Rembang Tahun 2019-2025," p. Pasal 31, 2019.
- [12] S. Strategi pengembangan agribisnis, "Strategi pengembangan agribisnis stroberi," 2008.
- [13] C. A. P. Bunda, "Strategi Pengembangan Agroindustri Stroberi," *Mimb. AGRIBISNIS J. Pemikir. Masy. Ilm. Berwawasan Agribisnis*, vol. 1, no. 2, p. 95, 2017, doi: 10.25157/ma.v1i2.50.
- [14] 2016 Astuti, "ストレス反応の主成分分析を試みてー 田甫久美子View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk," *PENGARUH Pengguna. PASTA LABU KUNING (Cucurbita Moschata) UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN MIE KERING*, vol. 15, no. 1, pp. 165–175, 2016.

- [15] R. A. Tjahyadi *et al.*, “Optimalisasi Program Pemasaran Bagi Pelaku Usaha Agrowisata Stroberi,” *Patria*, vol. 1, no. 2, p. 107, 2019, doi: 10.24167/patria.v1i2.2304.
- [16] M. Muslimin, L. A. Latif, B. Tjiroso, and S. Rais, “Pelatihan Pembuatan Kemasan Produk-Produk Rumahan Bagi Masyarakat Di Desa Toniku,” *To Maega J. Pengabd. Masy.*, vol. 5, no. 1, p. 91, 2022, doi: 10.35914/tomaega.v5i1.964.
- [17] R. A. Zunaidi *et al.*, “Pelatihan dan pendampingan desain kemasan produk UMKM kampung kranggan gang V kota Surabaya,” *BEMAS J. Bermasyarakat*, vol. 4, no. 1, pp. 62–69, 2023, doi: 10.37373/bemas.v4i1.599.
- [18] R. S. R. A. Karini and A. Muchtar, “Pelatihan akuntansi dalam meningkatkan kinerja keuangan usaha mikro kecil dan menengah di Kelurahan Cibabat Kota Cimahi,” *BEMAS J. Bermasyarakat*, vol. 3, no. 2, pp. 227–231, 2023, doi: 10.37373/bemas.v3i2.450.