

Pelatihan Diversifikasi Produk Olahan Stroberi Guna Mendukung Sustainable Agrotourisme di Desa Serang Kabupaten Purbalingga

Okti Herliana^{1*}, Dindy Dharmawati Putri², Indah Nuraeni³

¹Jurusan Agroteknologi Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman

²Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman

³ Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan Universitas Jenderal Soedirman

E-mail : okti.herliana@unsoed.ac.id

Abstrak

Desa Serang, Kecamatan Karangreja, Purbalingga merupakan salah satu sentra budidaya Stroberi di Jawa Tengah sehingga mendukung terbentuknya Agrowisata Desa Lembah Asri Serang (DLAS). Pengembangan budidaya terus dilakukan agar mampu mendukung sektor pariwisata, sebagai produk unggulan desa Serang. Permasalahan *off farm* yang dihadapi kelompok tani Sida Urip dan KWT Harapan Makmur sebagai pelaku usaha budidaya stroberi adalah manajemen usaha dan kelembagaan yang belum maksimal dan belum adanya diversifikasi produk olahan berbahan stroberi yang mendukung kegiatan agrowisata. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat pemberdayaan kemitraan masyarakat ini 1. Memberikan pelatihan diversifikasi produk olahan stroberi sehingga menjadi oleh-oleh khas desa Serang. 2. Praktek pembuatan produk olahan stroberi dan pengemasan 3. Pendampingan penguatan kelompok dan manajemen usaha. Metode yang digunakan adalah *Participatory Rural Appraisal* (PRA) dengan tahapan kegiatan: survey lokasi, diskusi dengan khalayak sasaran dan perangkat desa, pelatihan, praktek pembuatan produk olahan stroberi, pelatihan pengemasan dan penguatan kelompok dan evaluasi. Hasil kegiatan menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan dan ketrampilan khalayak sasaran dalam pembuatan produk olahan stroberi berupa selai stroberi, *dessert box*, mochi dan brownies kukus. Produk ini berpotensi menjadi produk oleh-oleh khas agrowisata desa Serang 85% dari 40 orang responden menyatakan produk yang dibuat memiliki rasa yang enak dan 80% dari 40 responden menyatakan produk layak untuk dipasarkan, kegiatan pendampingan manajemen meningkatkan ketrampilan kelompok dalam pencatatan kegiatan usaha.

Kata kunci: diversifikasi, stroberi, pelatihan, kelompok tani

Abstract

Strawberry Processed Product Diversification Training to Support Sustainable Agrotourism in Serang Village, Purbalingga Regency. Serang Village, Karangreja District, Purbalingga is one of the Strawberry cultivation centers in Central Java so as to support the formation of Agrotourism in Lembah Asri Serang Village DLAS. The development of budiaya continues to be carried out in order to be able to support the tourism sector, as a superior product of Serang village. The off-farm problems faced by the Sida Urip and KWT Harapan Makmur farmer groups as strawberry cultivation business actors are business and institutional management that has not been maximized and the lack of diversification of processed products made from strawberries that support agro-tourism activities. The purpose of this community service activity to empower community partnerships 1. Providing training on diversification of processed strawberry products so that they become typical souvenirs of Serang village. 2. Practice of making processed strawberry products and packaging 3. Assistance in strengthening groups and business management. The method used is Rural Appraisal Participation (PRA) with the stages of activities: location survey, discussion with target customers and village officials, training, practice of making processed strawberry products, packaging training and group strengthening and evaluation. The results of the activity showed that there was an increase in the knowledge and skills of the target audience in making processed strawberry products in the form of strawberry jam, dessert boxes, mochi and steamed brownies. This product has the potential to become a typical agro-tourism souvenir product of Serang village, 85% of 40 respondents stated that the product made has a good taste and 80% of 40 respondents stated that the product is suitable for marketing, management assistance activities enhance the group's skills in recording business activities.

Keywords: diversification, strawberry, women farmer group.

1. PENDAHULUAN

Desa Serang, Kecamatan Karangreja, Purbalingga terletak di lereng Gunung Slamet dengan ketinggian sekitar 650 - 1.600 m dpl, serta curah hujan yang cukup tinggi sekitar 6,240 mm dan suhu rata-rata 20°C. kondisi ini menjadikan Desa ini sentra budidaya berbagai komoditas hortikultura. Stroberi merupakan salah satu komoditas unggulan yang dibudidayakan sejak tahun 2002 dan menjadi cikal bakal berdirinya agrowisata petik stroberi DLAS (Desa Lembah Asri Serang). Agrowisata didefinisikan sebagai sebuah rangkaian kegiatan wisata dengan memanfaatkan potensi pertanian sebagai objek wisata, baik berupa panorama alam kawasan pertaniannya maupun keunikan dan keanekaragaman aktivitas produksi dan teknologi pertaniannya serta budaya masyarakat pertaniannya (Palit, Talumangan & Rumagit, 2017). Berbagai proses kegiatan mulai dari budidaya agro, pra panen, pasca panen, berupa pengolahan hasil hingga proses pemasaran dapat dijadikan obyek agrowisata. (Mayasari et al., 2015). Sesuai dengan RPJMD Kabupaten Purbalingga tahun 2021-2026, Optimalisasi pengembangan komoditas hortikultura seperti stroberi dan agrowisata berkelanjutan didukung sepenuhnya oleh Dinas Pertanian karena memberikan pengaruh yang signifikan terhadap peningkatan pendapatan masyarakat yang terlibat dalam sektor tersebut.

Buah stroberi bernilai ekonomi tinggi, dan dikenal secara luas oleh masyarakat di Indonesia maupun di dunia karena rasanya yang segar, asam manis, warnanya yang menarik, memiliki aroma khas, serta kaya akan nutrisi. Buah stroberi mengandung banyak senyawa bioaktif yang bermanfaat untuk kesehatan, diantaranya, vitamin C, beta-karoten, senyawa-senyawa fenol (asam fenolat, flavonoid, dan antosianin) (Liu et al., 2013) yang bersifat sebagai antioksidan. Senyawa-senyawa bioaktif ini telah terbukti mencegah peradangan di dalam tubuh, mengurangi obesitas (Alvarez et al., 2014), mencegah penyakit jantung, menetralkan gula bagi penderita diabetes, serta bersifat antikanker (Da silva et al., 2010). Stroberi memiliki rasa daging buah asam, daging buah lembek, biji berada di luar kulit, warna daging putih kemerahan, struktur daging sedikit berserat (halus), ukuran buah kecil, aroma kuat merangsang (harum) produksi buah stabil. (Nisa et al., 2020). Terdapat beberapa varietas stroberi yang ditanam diantaranya adalah *Oso Grande*, *Sweet Charlie*, dan *Santung* (Belanda). Namun, yang paling banyak dibudidayakan adalah varietas *Oso Grande* karena lebih tahan lama sehingga lebih menguntungkan bagi petani. Varietas *Sweet Charlie* buahnya besar namun tidak bertahan lama, sehingga kurang awet apabila dikirim ke daerah luar (Rofatin et al., 2016). Produksi stroberi di Indonesia banyak dihadapkan pada permasalahan pascapanen, yaitu 1) panjangnya rantai distribusi yang tidak didukung dengan teknologi memadai sehingga buah stroberi mudah rusak selama proses transportasi, 2) minimnya pengolahan buah stroberi segar menjadi komoditas lain yang bernilai ekonomi (Herawati et al., 2019). Buah stroberi mempunyai peluang pasar yang semakin luas, karena buah subtropis ini tidak hanya dikonsumsi segar tetapi stroberi juga dapat diolah menjadi sirup, selai, dodol, manisan, jus, dan aneka kudapan lainnya (Budiman dan Saraswati, 2006).

Diversifikasi produk olahan stroberi di Desa Serang Kabupaten Purbalingga perlu dikembangkan untuk memberikan nilai tambah pada komoditas tersebut dan mendukung agrowisata berkelanjutan yang sudah dirintis sejak tahun 2002. Tujuan dari kegiatan pengabdian masyarakat skim program kemitraan masyarakat yang difasilitasi oleh DRTPM DIKTI ini adalah: 1) Meningkatkan ketrampilan serta kemampuan menghasilkan produk olahan pada anggota kelompok dalam membuat diversifikasi produk olahan berbasis stroberi menjadi produk selai, *dessert box*, brownies kukus stroberi dan kue mochi dengan isian selai stroberi sehingga meningkatkan nilai tambah (*added value*) buah stroberi, 2) Meningkatkan ketrampilan anggota kelompok dalam melakukan kemasan/packaging

produk olahan selai, dan sirup stroberi yang higienis dan menarik untuk dipasarkan 3). Penguatan kelompok dalam usaha budidaya dan produk olahan stroberi

2. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan dilakukan selama bulan Juli-Oktober 2024 bertempat di Desa Serang Kabupaten Purbalingga dengan khalayak sasaran kelompok tani Sida Urip, KWT Harapan Makmur dan Karang taruna. Metode pelaksanaan kegiatan yaitu *Participatory Rural Appraisal* (PRA) yaitu metode atau pendekatan yang digunakan untuk mengumpulkan informasi, menganalisis dan meningkatkan pengetahuan untuk mengatasi suatu permasalahan dengan melibatkan masyarakat secara aktif. Tahapan kegiatan meliputi :

1. Survey dan Observasi terhadap kondisi dan potensi yang dimiliki oleh khalayak sasaran
2. Metode Ceramah dan praktek dalam pembuatan diversifikasi produk olahan berupa selai, *dessert box*, brownies kukus stroberi dan kue mochi dengan isian selai stroberi sehingga mempunyai nilai tambah (*added value*) baik dari segi varian jenis, rasa, maupun nutrisi dari produk olahan tersebut
3. Metode ceramah dan praktek melakukan kemasan produk yang lebih higienis dan lebih ekonomis sehingga mempunyai daya simpan yang lebih lama, mudah dibawa, dan dapat dipasarkan secara lebih luas
4. Metode ceramah dan diskusi materi penguatan kelembagaan kelompok tani dalam usaha budidaya dan KWT dalam usaha diversifikasi produk olahan stroberi.
5. Evaluasi kegiatan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Pelatihan dan praktek pembuatan produk olahan stroberi.

Materi pelatihan diisi oleh Indah Nuraeni, S.TP. M.Sc salah satu anggota tim pengabdian dari program studi Ilmu Gizi. Tujuan dari kegiatan ini adalah memberikan pengetahuan dan ketrampilan terhadap anggota khalayak sasaran dalam mengolah stroberi menjadi produk olahan sehingga memberikan nilai tambah dan memperkaya varian rasa. Manfaat pelaksanaan program adalah meningkatkan ketrampilan anggota kelompok tani dalam mengolah buah stroberi menjadi produk olahan yang mempunyai nilai gizi, nilai ekonomis, serta memperpanjang masa simpan. Jenis produk olahan yang dibuat yaitu: selai stroberi, kue mochi dengan isian selai stroberi, *dessert box* dan brownies kukus stroberi. Jenis produk olahan yang dipilih merupakan makanan kekinian yang banyak digemari masyarakat khususnya generasi muda. Pelatihan diikuti oleh 10 anggota kelompok tani, 10 anggota KWT dan 10 anggota karang taruna yang berlokasi di desa Serang Kecamatan Karangreja Kabupaten Purbalingga.

1) Pembuatan Selai Stroberi

Buah stroberi yang digunakan dalam pembuatan selai adalah buah segar dan sudah merah, sehingga menghasilkan produk olahan selai stroberi yang bagus dari segi penampilan dan cita rasa yang segar. Proses pembuatan selai diawali dengan pencucian buah stroberi yang sudah merah dan masih segar kemudian dihancurkan sampai halus, ditambah gula pasir, dan asam sitrat, Campuran tersebut dipanaskan dengan api sedang sampai agak mengental. Praktek pembuatan selai yang diikuti oleh kelompok wanita tani harapan makmur disajikan pada Gambar 1



Gambar 1. Proses pembuatan selai stroberi

Setelah produk selai jadi, ditiriskan kemudian di kemas ke dalam wadah sebaiknya dilakukan dengan cepat agar tidak terjadi pengerasan di dalam wajan. Selai dapat tahan dalam jangka waktu yang relatif lama apabila dikemas dengan baik. Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa sari buah atau buah-buahan yang sudah dihancurkan yang ditambahkan gula dan garam, dan dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat. Selai tidak dimakan begitu saja, melainkan dapat dioleskan di atas roti tawar atau sebagai isian kue seperti kue nastar. (Juliasih *et al.*, 2022).

Pemanfaatan buah menjadi produk selai dapat mendatangkan keuntungan yang cukup besar. Selai yang dihasilkan juga dapat disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama. Menurut SNI-01-3746-1995, selai buah adalah produk pangan semi basah yang merupakan pengolahan bubur buah dan gula yang dibuat dari campuran tidak kurang dari 45% berat sari buah dan 55% berat gula. Campuran tersebut kemudian dipekatkan sampai diperoleh hasil akhir berupa padatan terlarut (Febriani *et al.*, 2016). Berdasarkan hasil praktek selai stroberi yang di buat sesuai dengan standar selai pada umumnya. 80% dari 40 peserta pelatihan dan responden menyatakan enak dan layak dipasarkan.

2) Pembuatan Kue Mochi Stroberi

Mochi merupakan salah satu jenis kelompok pangan yang termasuk kategori makanan ringan dan kue basah (Hutami, 2015). Karakteristik lain pada mochi yaitu memiliki bentuk yang bulat, lembut, sedikit lengket, kenyal dan memiliki rasa yang manis (Arditya, S. *et al.*, 2022). Biasanya cemilan ini memiliki bahan baku tepung ketan, susu, gula, kacang tanah, vanili, daun pandan dan bahan lainnya. Dari bahan tersebut dapat dilakukan substitusi dan penambahan lainnya) (Juliyasih *et al.*, 2022). Pada kegiatan ini di berikut alat bahan dan prosedur pembuatannya:

Bahan-bahan

- 200 gr Tepung ketan putih
- 30 gr Tepung maizena
- 60 gr gula pasir
- 1/2 sdt garam Dan 1/2 sdt vanilli
- 300 ml susu uht / air
- 5 sdm minyak sayur
- Secukupnya pewarna makanan kuning
- 1 buah mangga ukuran besar
- Secukupnya whip cream bubuk
- Secukupnya air es
- 3-4 sdm maizena sangrai



Gambar 2. Proses pembuatan kue mochi dan Produk kue mochi

Cara Pembuatan

- Campurkan tepung ketan, maizena, gula, vanilli, serta garam menjadi satu adonan
- Tuangkan susu cair, minyak sayur, lalu beri beberapa tetes pewarna kuning, aduk arat sampai tidak ada yang menggerindil
- Saring lalu tutup dengan *plastic wrap* dan beri lubang kecil di atasnya
- Kukus sampai matang kurang lebih 20-30 menit
- Setelah matang, uleni hingga kalis
- Ambil sebagian kecil adonan lalu beri tepung maizena sangrai agar tidak lengket lalu pipihkan
- Beri isian selai stroberi atau cream yang sudah diisi potongan stroberi segar
- Tutup bulatan dengan ujung-ujung adonan
- Beri tepung sangrai di bagian luar adonan hingga tidak lengket.

3) *Dessert box stroberi*

Dessert Box adalah jenis jajanan baru yang baik dan sehat. Harganya yang terjangkau dan rasanya enak, membuat *dessert box* memiliki banyak peminat. Belum lagi varian rasa seperti *original*, *chocolate*, *stroberi*, *greentea*, taro, tiramisu dan juga varian topingnya yang beraneka ragam membuat *dessert box* semakin digemari. Produk *dessert* banyak digemari oleh masyarakat Indonesia khususnya kalangan anak muda. Dalam kegiatan ini *dessert box* yang dibuat menggunakan bahan isian selai stroberi.

Bahan yang diperlukan

- 2 lembar roti marrie di hancurkan
- 50 g selai stroberi
- 1 sdm susu kental manis
- Secukupnya *whipped cream*

Langkah memasak *dessert box*

- Ambil wadah sesuai selera, biasanya menggunakan wadah berbentuk kotak bening
- Masukkan dan sesuaikan serbuk roti marie di wadah yang sudah dipersiapkan tadi di tata berlapis
- Seduh kental manis di air panas dan aduk hingga tercampur siram di atasnya
- Siapkan *whipped cream* dan mixer sampai teksturnya mengembang
- Masukkan roti ke dalam wadah tadi, lalu timpa dengan *whipped cream* yang telah di *mixer*
- Tumpuk kembali selai stroberi dengan roti dan *whipped cream*
- Jika sudah terisi penuh, lanjutkan dengan menambahkan milo bubuk dan coklat batang sebagai pemanis
- Simpan di kulkas sebelum dimakan



Gambar 3. Praktek pembuatan brownies kukus dan dessert box.

4) *Brownies kukus stroberi*

Brownies kukus memiliki tekstur yang lebih lembut dan tak terlalu padat. Untuk membuat adonan brownies kukus kamu perlu bahan utama seperti tepung, bubuk kakao, dan cokelat. Bahan :

- Tepung terigu serbaguna 80 gram
- Telur 4 butir
- 35 gr bubuk kakao
- 75 gram dark chocolate (blok)
- susu ultra 250 ml
- coklat 10 gram
- ekstrak vanili 150 gram
- gula kastor 120 gram
- mentega atau margarin 10 gram
- baking powder 20 gram SP atau TBM

Cara membuat brownies kukus

- Langkah pertama adalah kocok telur, gula kastor, dan SP sampai mengembang dan sampai warnanya agak putih.
- Kemudian campur semua bahan kering seperti tepung kue, bubuk kakao dan baking powder lalu sisihkan. Selanjutnya campurkan adonan kering dengan adonan telur
- Lelehkan margarin dan dark chocolate. Selanjutnya panaskan dan siapkan kukusan. Siapkan loyang kue, kemudian olesi dengan mentega cair dan taburi dengan tepung kue.
- Tuang setengah adonan ke dalam loyang kue coklat dan kukus selama 10 menit.
- Untuk lapisan ke-2, tambahkan susu kental ke dalam adonan sebanyak 4 sdm. Setelah 10 menit, tuangkan lapisan ke-2 dan kukus selama 20 menit. Jika sudah maka dingin dan siap disajikan.

b. Pelatihan dan praktek pengemasan produk olahan stroberi

Materi ini diisi oleh Okti Herliana, SP., MP. Kemasan produk mempunyai peranan penting dalam penjualan, yaitu sebagai daya tarik bagi konsumen. Kemasan bukan hanya sebagai pembungkus saja tetapi juga bisa dijadikan sebagai salah satu alat promosi efektif yang dapat memberikan informasi kepada konsumen mengenai produk perusahaan. Kemasan itu sendiri adalah aktifitas merancang dan memproduksi kotak (kemasan) atau pembungkus produk, untuk itu dalam membuat kemasan harus dibuat sebegus mungkin. Salah satu alasan konsumen tertarik membeli produk dikarenakan kemasan yang menarik



Gambar 4. Pengemasan produk olahan stroberi

dan merupakan variabel konsumen dalam mengambil keputusan pembelian. Mukhtar dan Nurif (2015), menyatakan bahwa bahan pangan agar lebih tahan lama, maka perlu dilakukan proses pengemasan. Pengemasan dilakukan untuk mencegah terjadinya kerusakan bahan pangan dan menambah umur simpan. Lomayer *et al.*, (2020), menyatakan bahwa kemasan adalah bagian terluar yang membungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi produk dari cuaca, guncangan, dan benturan-benturan terhadap benda lain. Setiap bentuk barang yang membungkus suatu benda di dalamnya dapat disebut dengan kemasan selama dapat melindungi isi dari suatu produk. Dibutuhkan kemasan yang baik dan berkualitas agar dapat menjaga isi produk di dalamnya.

c. Penguatan kelompok

Materi penguatan kelompok dan kelembagaan diberikan oleh Dr. Dhindy Dharmawati Putri anggota tim pengabdian dari jurusan sosial ekonomi pertanian. Kelompok tani sida urip dan KWT Harapan Makmur merupakan kelompok masyarakat yang berusaha tani dibidang budidaya tanaman hortikultura, salah satunya adalah buah stroberi, guna mendukung kegiatan agrowisata Desa Serang maka melibatkan KWT untuk membuat produk olahan stroberi. Dalam perjalanan usahanya tidak selalu lancar, terkadang terdapat hambatan mengenai kekompakan kelompok dan pembagian kerja. Untuk itu perlu dilakukan penyegaran dengan memberikan materi penguatan kelompok dana pengelolaan manajemen usaha tani, sehingga menjadi terukur pengeluaran dan pendapatan kelompok.

Hamilton *et al.*, (2015) yang mengemukakan bahwa kelompok tani sebagai wadah kerjasama dapat membuat petani menjadi bertambah kuat dalam upaya meningkatkan keuntungan dan mencegah terjadinya kerugian. Dengan demikian usaha pertanian menjadi lebih menguntungkan dan mempunyai daya saing sehingga mengurangi ketergantungan terhadap tengkulak dan menjadikan petani yang mandiri. Kondisi ini juga didukung Frese dan Gielnik (2014) bahwa kelembagaan petani dan tindakan kolektif sering dilihat sebagai faktor kunci dalam meningkatkan akses petani ke pasar. Demikian juga Nazzarudin *et al.*, (2016) yang menyatakan bahwa kondisi struktural petani merupakan dampak karakteristik kelompok petani.

Setelah pemberian materi ini, kelompok tani merasa antusias lebih semangat dan akan memperbaiki manajemen usaha taninya dengan cara melakukan pencatatan usaha, menghitung biaya produksi dan laba sehingga menjadi lebih rapi dan terstruktur.



Gambar 5. Penyuluhan penguatan kelompok dan manajemen usaha



Gambar 6. Evaluasi kegiatan

d. Monitoring dan evaluasi kegiatan

Monitoring dan evaluasi kegiatan pengabdian masyarakat dilaksanakan untuk mengukur peningkatan pengetahuan, ketrampilan dan luaran kegiatan. Sebelum kegiatan dilakukan *pre test* dan pasca kegiatan diberikan *post test*, untuk mengukur peningkatan pengetahuan dan pemahaman khalayak sasaran.

Berdasarkan hasil evaluasi kegiatan berupa kuisisioner yang diberikan terhadap 40 responden menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan mengenai sebesar 40% jenis-jenis produk olahan stroberi, peningkatan ketrampilan dalam pembuatan produk olahan stroberi berupa selai stroberi, kue mochi, *dessert box* dan brownies kukus stroberi sebesar 80%. Sebesar 80% responden menyatakan produk olahan memiliki citra rasa enak dan 85% menyatakan layak untuk dipasarkan.

4. SIMPULAN

Kegiatan pelatihan dan praktek produk olahan dan pengemasan stroberi yang dilaksanakan mampu meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan khalayak sasaran sebanyak 85% dari 40 orang responden menyatakan produk yang dibuat memiliki rasa yang enak dan 80% dari 40 responden menyatakan produk layak untuk dipasarkan sehingga tercipta peluang usaha baru. Pelatihan penguatan kelembagaan meningkatkan semangat dan kemampuan manajemen usaha sederhana khalayak sasaran.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan terima kasih kepada Kemendikbud riset dan teknologi, DRTPM DIKTI atas pendanaan hibah pengabdian skema Pemberdayaan kemitraan masyarakat dengan nomor kontrak 075/E5/PG.02.00/PM.BARU/2024, Rektor dan LPPM Universitas Jenderal Soedirman, Dinas Pertanian Kabupaten Purbalingga serta Mahasiswa yang telah membantu pelaksanaan pengabdian masyarakat ini.

DAFTAR REFERENSI

- Alvarez-Suarez, J.M.; Giampieri, F.; Tulipani, S.; Casoli, T.; di Stefano, G.; GonzálezParamás, A.M.; Santos-Buelga, C.; Busco, F.; Quiles, J.L.; Cordero, M.D.; et al. 2014. One month strawberry-rich anthocyanin supplementation ameliorates cardiovascular risk, oxidative stress markers and platelet activation in humans. *J. Nutr. Biochem.* 25, pp. 289–294.
- Arditya Syahrulizar, Abdul Karim, Crisna Aprilia, Dian Hardiyanti, Erdiana Laura, Hesty Sulistiya, Khofifah, Muniza, Kiki Kristiandi. 2022. Pelatihan dan Pendampingan Pembuatan Mochi Berbahan Baku Bekatul di Desa Bekut. *JIPAM : Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), pp. 61-120
- Da Silva Pinto, M.; de Carvalho, J.E.; Lajolo, F.M.; Genovese, M.I.; Shetty, K. 2010 Evaluation of antiproliferative, anti-type 2 diabetes, and antihypertension potentials of ellagitannins from strawberries (*Fragaria _ ananassa* Duch.) using in vitro models. *J. Med. Food* , 13, pp. 1027–1035.
- Febriani,R., K.R Kuswantonon., L.Kurniawati. 2019. Karakteristik Selai Fungsional yang Dibuat dari Rasio Buah Naga Merah, Jambu Biji Merah, Nanas Madu dengan Variasi Penambahan Gula. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 2 (1), pp.46-52
- Frese M, Gielnik MM. 2014. The psychology of entrepreneurship. *Annu. Rev. Organ. Psychol. Organ. Behav.* (1), pp. 413-38. doi: 10.1146/annurev-orgpsych-031413-091326
- Hamilton W, Bosworth G, Ruto E. 2015. Entrepreneurial younger farmers and the “young farmer problem” in England. *Agriculture and Forestry*, 61(4), pp. 61-69. doi:10.17707/AgricultForest.61.4.05.
- Herawati, E., Etikawati, N., Setyaningsih, R., & Sugiyarto, S. 2019. Penyuluhan Penanganan Stroberi Pasca Panen di Desa Gondosuli, Kecamatan Tawangmangu. *SEMAR : Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat*.
- Hutami, R. 2015. *Jurnal Agroindustri Halal*. 1(2), pp. 107–111.
- Liu, C.J. and Lin, J.Y. 2013. Anti-inflammatory effects of phenolic extracts from strawberry and mulberry fruits on cytokine secretion profiles using mouse primary splenocytes and peritoneal macrophages. *Int. Immunopharmacol.* 16, pp.165–170.
- Lomayer,L., A.D Hagijanto., M.H Malkisedek. 2020. Perancangan Kemasan Selai Kaya Mf.Jams Khas Makassar. *Jurnal DKV Adiwarna*. Vol 2 (17), pp. 36-42
- Julyasih KJSM, Suparna K dan Pertiwi NPD. 2022. Penerapan Iptek Aneka Produk Olahan Strawberry Pada Petani Strawberry Di Desa Pancasari, Kabupaten Buleleng. *Proceeding Senadimas Undiksha*, pp.694-701
- Mayasari, K., & Ramdhan, T. 2013. Strategi Pengembangan Agrowisata Perkotaan. *Buletin Pertanian Perkotaan*, (3), pp. 1.
- Mukhtar, S dan M. Nurif. 2015. Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 18(2), pp.181-191
- Nazaruddin, Oeng Anwarudin Schmidt S, W. 2016. Pengaruh Penguatan Kelompok Tani Terhadap Partisipasi Dan Motivasi Pemuda Tani Pada Usaha Pertanian Di Leuwiliang, Bogor . *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 1(3), pp. 13-18

- Nisa,S.R., H.Santoso., A.Syauqi. 2020. Analisis Kadar Vitamin C Pada Selai Stroberi (Fragaria sp.)-Buah Naga (Hylocereus costaricensis). *E jurnal Ilmiah sains Alami*, 2(2), pp. 1-7
- Palit, I. G., Talumingan, C., & Rumagit, G. A. J. 2017. Strategi Pengembangan Kawasan Agrowisata Rurukan. *Jurnal Agri-SosioEkonomi Unsrat*, 13(2), pp. 21–34.
- Pambudi, SH. Sunarto Setyono P. 2018. Strategi Pengembangan Agrowisata Dalam Mendukung Pembangunan Pertanian - Studi Kasus Di Desa Wisata Kaligono (Dewi Kano) Kecamatan Kaligesing Kabupaten Purworejo. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 16(2), pp. 165-184
- Rofatin,B., H. Nuryaman., Suyudi. 2016. Optimasi Agroindustri Stroberi. *Mimbar Agribisnis*. 1(3).
- Saraswati, I. A. S., Vipriyanti, N. U., & Kardi, C. 2017. Strategi Pengembangan Agrowisata Strawberry Stop Berbasis Kepuasan Pengunjung. *Jurnal Agrimeta*, 7(13).