

Diversifikasi Produk Kuliner Durian Desa Padabeunghar

Adestya Ayu Armielia¹, Yoanita Alexandra², Oqke Prawira Triutama³

¹⁾⁻³⁾Universitas Multimedia Nusantara

Email: adestya.ayu@umn.ac.id¹, yoanita.alexandra@umn.ac.id², oqke.prawira@umn.ac.id³

Article History

Received: 15/01/2023

Revised: 16/2/2023

Accepted: 18/2/2023

Keyword: Diversification Product, Kuliner khas, Pie Durian, Pancake Durian, Padabeunghar

Abstract: This community outreach was carried out in Padabeunghar Village, Kuningan because most of the population there still depends on forest and agricultural products for their income even though there are potential income from tourism and culinary businesses. This activity aims to train residents of Padabeunghar Village to make product diversification in specialty culinary that can become village identities and tourist attractions. The villagers were also given cooking utensils to support the entrepreneurial activities in the culinary field. Product diversification with Durian-based ingredients was chosen because durian is one of the main commodities in Padabeunghar Village. Padabeunghar durian is used as the main ingredient in the making of Durian Pie and Durian Pancakes. The training method is structured in several stages; (1) an initial survey to determine potential culinary products, (2) planning and testing recipes, (3) making standard recipes, (4) implementation, and (5) evaluation. The results of this activity are to help villagers to produce Padabeunghar specialty culinary products, increase product competitiveness (in terms of quality, quantity, added value, service, and product diversification), and introduce the application of multimedia technology to promote and sell products. Evaluation was carried out after the training, and the product diversification of Padabeunghar durians are marketed at food stalls in the tourist area of Padabeunghar Village.

PENDAHULUAN

Dengan keindahan alamnya, Kabupaten Kuningan yang berada di Jawa Barat memiliki potensi yang cukup besar di sektor pariwisata. Jumlah wisatawan domestik mendominasi wisatawan yang datang di Kabupaten Kuningan hingga mencapai 2.215.601 jiwa dan mereka juga berkunjung ke Objek Daya Tarik Wisata Alam di Padabeunghar. Jumlah ini meningkat sekitar 7 kali lipat lebih banyak dibanding tahun 2019 (BPS, 2021). Setiap tahunnya jumlah wisatawan juga

meningkat, kecuali di tahun 2020 (Wahyuningsih & Djuwita, 2022). Keberadaan Desa Padabeunghar terletak dekat dengan Gunung Ciremai dan kondisi morfologi berbukit-bukit (Lestari & Fadjarajani, 2013). Secara administratif, Desa Padabeunghar terletak di Kecamatan Pasawahan, Kabupaten Kuningan, tapi secara aktivitas ekonomi, warga desa banyak bekerja di area Majalengka atau Cirebon (Setiyawan, 2019).

Desa Padabeunghar memiliki luas wilayah sebesar 647.448 hektar dengan 4 dusun, 12 RT, dan 3 RW. Desa ini dikepalai oleh Bapak Dadang Sunandar dengan jumlah penduduk sebanyak 2422 jiwa. Karena letaknya yang berada di dataran tinggi, suhu udara cenderung sejuk dan desa ini ditetapkan sebagai kawasan agrowisata. Komoditas utama di desa ini adalah durian dan kopi. Dengan dua komoditas utama ini, warga desa Padabeunghar melakukan aktivitas ekonominya di Pasar Kramat, wilayah Kabupaten Cirebon. Menurut Surat Keputusan Bupati Kuningan tentang Penetapan Desa Pinunjul Kabupaten Kuningan yang ditetapkan pada tanggal 31 Januari 2019, serta di tandatangani oleh Bupati Kuningan, Acep Purnama; Desa Padabeunghar, Kecamatan Pasawahan ditetapkan untuk menjadi unggul/pinunjul di bidang sebagai berikut.

Tabel 1.1. Keunggulan Desa Padabeunghar

Desa Pinunjul	Komoditas
Agro	Kopi, Durian
Wisata	Eko-Wisata
UKM	Minuman Herbal

Untuk mendukung program pinunjul pada Desa Padabeunghar, dilakukan sebuah survey awal untuk melihat potensi pengembangan pada kegiatan agrowisata untuk komunitas UKM di desa tersebut. Berikut adalah daftar dan penjelasan permasalahan di Desa Padabeunghar yang ditemukan oleh tim pengabdian.

Tabel 1.2. Permasalahan Mitra

No.	Permasalahan	Penjelasan
1.	Desa Padabeunghar belum memiliki identitas khas Padabeunghar, khususnya kuliner.	Desa Padabeunghar belum memiliki kuliner khas desa tersebut yang dapat diunggulkan menjadi simbol atau daya tarik kuliner bagi desa ini.
2.	Kurangnya pemanfaatan buah durian sebagai salah satu hasil utama pertanian desa.	Pohon durian banyak tumbuh secara liar di hutan, dan konsumsi durian hanya sebatas buah saja dan belum pernah dimanfaatkan untuk produk lainnya.
3.	Kurangnya sarana dan prasarana yang dimiliki untuk memulai usaha industri rumahan	Sarana dan Prasarana yang kurang memadai untuk memulai industri rumahan bagi sebagian warga masyarakat desa Padabeunghar.

Hasil survey awal menunjukkan bahwa desa Padabeunghar memiliki potensi yang cukup

besar dengan luasnya perkebunan dan area wisata (Syamsudin dkk,2020) , tetapi belum bisa diterapkan karena desa ini belum memiliki identitas yang kuat. Salah satu solusi yang dirasa penting adalah untuk melakukan ujicoba pelatihan kepada warga desa untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap solusi yang akan diajukan. Pengabdian Masyarakat di Desa Padaeunghar mengacu pada kue khas atau kue tradisional khas Desa tersebut. Hal ini secara khusus diminta oleh masyarakat setempat serta kepala desa yang berharap untuk memiliki makanan tradisional khas Desa Padaeunghar. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Purwati, et al, 2013).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara spesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2011). Salah satunya dengan kesukaan masyarakat Indonesia akan buah durian, banyak bermunculan produk-produk makanan berbahan dasar durian. Pie Susu adalah salah satu olahan pie yang terkenal di daerah Bali. Setelah hasil observasi dari bahan durian serta bahan-bahan yang mudah untuk di dapat di Desa Padaeunghar, ketahanan penyimpanan produk, dan alasan lainnya, maka tim pengabdian menyimpulkan untuk membuat makanan khas yaitu Pie Susu dengan bahan dasar durian asli dari Padaeunghar, sehingga desa ini dapat memaksimalkan komoditas buah yang ada dan tetap dapat mengklaim sebagai makanan khas desa. Dalam pengabdian ini, buah durian khas Padaeunghar dipilih untuk menjadi identitas kuliner untuk pengembangan wisata kuliner Desa Padaeunghar.

Buah durian merupakan tanaman daerah tropis, karenanya dapat tumbuh baik di Indonesia. Bahkan ada sekitar 30 Jenis durian di seluruh dunia dan tumbuh di hutan. (Mansur, 2007). Panjang buah durian yang matang bisa mencapai 30-45 cm dengan lebar 20-25 cm, dan berat antara 1,5-2,5 kg. Setiap buah berisi 5 juring yang di dalamnya terletak 1-5 biji yang diselimuti daging buah yang berwarna putih, krem, kuning, atau kuning tua. Tiap varietas durian menentukan besar kecilnya ukuran buah, rasa, tekstur, dan ketebalan daging (Nazaruddin, 1994). Tanaman durian biasa dibudidayakan di daerah dataran rendah hingga di ketinggian 800 meter di atas permukaan laut dan dalam keadaan iklim basah, dengan suhu udara 25-32 derajat Celsius, kelembapan udara (rH) sekitar 50-80%, dan intensitas cahaya matahari 45-50% (Rukmana, 1996).

Buah durian segar hanya mampu bertahan satu hari saja jika tanpa perlakuan khusus, tetapi apabila dilakukan pengolahan dapat memperpanjang daya simpan hingga 2 bulan. Kini daging buah durian dapat diciutkan (vacuumed) dan dipak, lalu dibekukan untuk memperpanjang daya simpan. Dengan cara itu buah durian dapat diterima di pasaran ekspor. Durian pun sekarang telah banyak dijual dipasaran dalam bentuk produk olahan seperti pancake, es krim dan kue. Pada produk pancake durian daya simpan pancake dapat bertahan hingga 1 bulan dalam keadaan beku (didalam freezer) sedangkan jika untuk dibawa keluar daerah pancake durian dapat bertahan hingga 15 jam (Soedarya, 2009).

Salah satu cara penanganan pasca panen durian yang dapat meningkatkan nilai tambah buah durian dan pemanfaatan buah durian yang mudah rusak adalah dengan menjadikan buah durian sebagai olahan sehingga terciptakah alternative produk berbahan dasar durian. Dengan produk

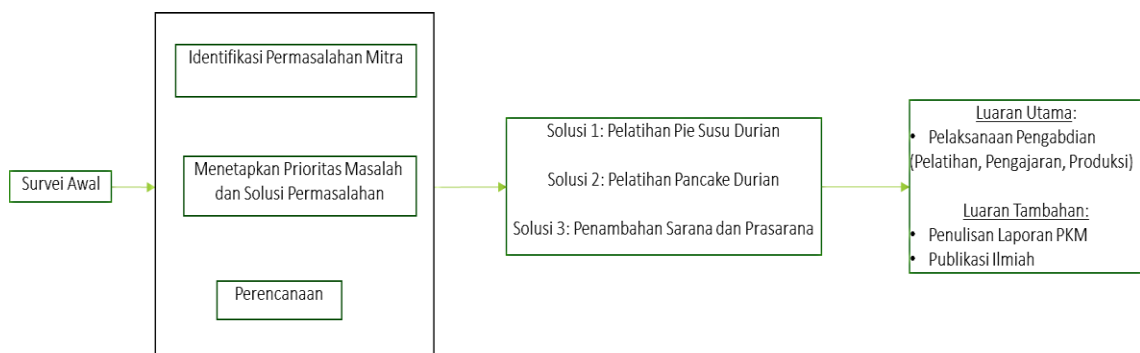
olahan durian, konsumen tidak akan cepat bosan dan bau durian yang menyengat pun dapat berkurang. Contoh olahan berbahan dasar durian adalah cookies durian, cake durian, pie durian, pudding durian dan sus durian. (Marsiti, Sukerti, & Setemen, 2021). Makanan ringan umumnya diminati pengunjung sebagai oleh-oleh atau sekedar cemilan (Suryono, Ningrum, Dewi, 2018). Namun, perkembangan pengetahuan dan keterampilan pengolahan produk makanan membuat persaingan di bidang pengolahan produk makanan semakin ketat. Dengan banyaknya produsen produk olahan durian tersebut sudah pasti setiap produsen atau pelaku usaha ingin menjadi yang terbaik. Salah satu kunci keberhasilan pelaku usaha adalah memahami dengan jelas kebutuhan dan keinginan pelanggan, maka pelaku usaha perlu mempelajari dengan cermat tentang konsumen dan segala perilakunya (Nitisusastro, 2011). Untuk memastikan warga desa Padabeunghar mampu mengembangkan produk kuliner khasnya, maka tahap awal yang dirasa perlu adalah diadakannya pelatihan pembuatan produk kuliner khas desa Padabeunghar dengan menggunakan salah satu komoditas utama, yaitu durian Padabeunghar.

Tujuan dari program pengabdian ini adalah untuk mendorong warga Desa Padabeunghar untuk melakukan upaya pengembangan kewirausahaan dalam bidang kuliner terutama dalam penciptaan dan pengembangan produk lokal identitas Desa Padabeunghar dengan memanfaatkan durian sebagai komoditas utama di Desa Padabeunghar. Kewirausahaan ini adalah hasil dan proses dalam menerapkan kreativitas dan inovasi yang dilakukan dengan sistematis dan teratur terhadap kebutuhan dan peluang yang ada untuk memenuhi atau memecahkan masalah konsumen (Tirtoni dan Fitriati, 2021) yang dalam hal ini adalah para wisatawan domestik maupun mancanegara yang berkunjung ke Desa Padabeunghar. Dengan memberikan pelatihan produksi kue khas dengan bahan yang umum dijumpai oleh warga desa, diharapkan ada pertumbuhan jumlah unit usaha kecil menengah sebagai visi jangka panjang peningkatan perekonomian di Desa Padabeunghar.

Manfaat dari program pengabdian ini adalah supaya Desa Padabeunghar dapat memiliki identitas, terutama di bidang kuliner, sehingga turis yang datang untuk wisata alamnya juga dapat membeli oleh-oleh khas Desa Padabeunghar. Identitas kuliner diharapkan selain dapat menarik wisatawan, juga dapat memperluas lapangan pekerjaan dan kesempatan berwirausaha, serta meningkatkan kesejahteraan penduduk setempat.

METODOLOGI

Dalam program pengabdian ini, tim melakukan beberapa tahapan yang dapat dilihat dalam tabel berikut:



Gambar 2.1. Metode dan Tahapan Pelaksanaan Program PKM

Metode dan tahapan pelaksanaan Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang ada pada gambar 2.1. di atas, dijelaskan dengan detail sebagai berikut:

1. Survei awal

Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dimulai dengan melaksanakan survei untuk mengetahui kondisi dan situasi warga serta potensi yang dimiliki Desa Padabeunghar selaku mitra program PKM. Analisis situasi untuk memperoleh gambaran permasalahan yang dihadapi oleh mitra dilakukan dengan menggunakan teknik wawancara terhadap Pengurus Desa setempat, bapak lurah, masyarakat sekitar, serta peninjauan langsung ke lokasi permasalahan mitra.

2. Identifikasi Permasalahan Mitra

Setelah melaksanakan survei awal, identifikasi permasalahan mitra dilakukan oleh tim pengusul Program PKM. Rincian identifikasi permasalahan mitra didiskusikan bersama dengan Bapak Lurah Desa Padabeunghar, dan kemudian akan ditentukan prioritas permasalahan yang akan diselesaikan dalam Program PKM ini.

3. Penentuan Prioritas dan Solusi Permasalahan

Penentuan prioritas permasalahan dilakukan bersama antara tim pengusul Program PKM dengan Pengurus Desa Padabeunghar, Kecamatan Pasawahan, Kabupaten Kuningan, Jawa Barat selaku mitra Program PKM. Melalui diskusi yang dilakukan, ditetapkan tiga (3) prioritas utama. Selain penentuan prioritas permasalahan, pada tahap ini juga dicari solusi yang tepat bagi permasalahan mitra sebagai fokus utama Program PKM yang diajukan. Secara garis besar, solusi untuk permasalahan pertama, sampai dengan kelima dapat tercapai melalui pelatihan, pengajaran, pengaturan tata letak dapur, serta penambahan sarana dan prasarana yang menjadi luaran utama dan tambahan Program PKM.

4. Perencanaan

Setelah penentuan prioritas dan solusi permasalahan, tahap selanjutnya yang dilakukan adalah perancangan dan perencanaan program PKM. Tim Pengusul Program PKM menentukan perencanaan program kerja untuk mitra.

5. Pelaksanaan Pelatihan

Pelaksanaan pelatihan pembuatan produk kuliner sebagai identitas desa yang nantinya juga membantu pemanfaatan hasil tani desa Padabeunghar dilaksanakan pada tanggal 12 Juli 2019 pada jam 9 pagi hingga 3 sore di Gedung Serbaguna Desa Padabeunghar, Kuningan, Jawa Barat. Selain itu, tim pengabdian juga memberikan bantuan sarana dan prasarana yang dapat digunakan warga Desa Padabeunghar untuk memulai usaha industri rumahan yang berkaitan dengan produk kuliner identitas.

6. Pengujian dan Evaluasi Hasil

Setelah pelatihan selesai, diadakan evaluasi hasil secara verbal terhadap ibu Yani, selaku ibu Lurah, tentang kemajuan ataupun produksi kue durian berikutnya di desa Padabeunghar. Evaluasi dilakukan dengan alat telekomunikasi serta pengiriman foto karena jarak antara UMN dan desa Padabeunghar yang cukup jauh. Selain itu hasil dari Program Pengabdian Masyarakat

ini juga berupa HAKI akan pembuatan resep kue khas Desa Padabeunghar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Mitra Peserta Pelatihan

Aktivitas pengabdian kepada masyarakat yang telah dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2019 dari jam 8 – 3 sore berjalan dengan baik dan sesuai dengan perencanaan awal. Suasana yang kondusif tersirat antusiasme penerimaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat Universitas Multimedia Nusantara dari Program Studi Perhotelan. Peserta sebagian besar merupakan ibu ibu PKK, ibu-ibu yang sedang menjemput anak sekolah, serta beberapa mahasiswi dari Universitas Kuningan yang sedang melakukan Praktik Kerja Nyata di Desa Padaebunghar.



Gambar 3.1. Peserta Pelatihan

Partisipasi Mitra

Pelatihan dilakukan dua sesi. Sesi pertama yaitu pembuatan Pie Susu Durian. Pie susu ini dibuat langsung dari awal bersama sama dengan peserta, lalu di oven menggunakan oven tangkring. Peserta bisa langsung mencicipi serta membawa pulang hasil pangangan kue mereka. Pie susu durian dibuat natural tanpa pewarna, agar peserta dapat merasakan hasil original sebelum penambahan lainnya. Pie susu durian matang sempurna dan mendapatkan respon positif dari warga yang hadir.



Gambar 3.2. Hasil Pie Durian Khas Padabeunghar

Pancake durian dibuat setelah pie susu masuk ke dalam oven. Produksi dimulai dari pembuatan kulit pancake dan diberi pewarna makanan kuning. Antusiasme warga juga terlihat dari banyaknya peserta yang maju ke panggung untuk langsung mencoba membuat kulit

pancake. Kemudian setelah kulit pancake matang, dibuatlah isian pancake durian dari daging durian Padaeunghar serta whipped cream atau krim kocok. Setelah selesai, isian pancake dimasukan kedalam kulit dan kemudian dilipat menyerupai amplop. Pancake durian lebih enak jika disajikan dingin (atau dapat disimpan didalam freezer); kemudian pancake durian yang telah dilipat akan dimasukan kedalam *cooler box* karena di tempat pelatihan tidak disediakan freezer. Pancake durian dapat dinikmati setelah dingin.



Gambar 3. 3. Proses Pelatihan pelatihan Pancake Durian Khas Padaeunghar

Pembahasan

Sesuai dengan pokok permasalahan mitra yang didapat saat observasi, pelatihan di desa Padabeunghar mengacu pada pembuatan makanan ringan berupa kue khas Desa Padabeunghar dengan bahan baku salah satunya durian. Durian banyak disebutkan sebagai pohon hutan dan biasanya berukuran sedang hingga besar yang tingginya mencapai 50 m dan umurnya dapat mencapai puluhan hingga ratusan tahun. Aroma dari buahnya cukup menyengat. Buahnya berduri dan bila dibelah di dalam buahnya terdapat ruang-ruang yang biasanya berjumlah lima. Setiap ruangan berisi biji yang dilapisi daging buah yang lembut, manis, dan memiliki aroma yang kuat. Jumlah daging buahnya pun beragam tetapi rata-rata 2-5 buah. Warna buahnya bervariasi dari putih, krem, kuning sampai kemerahan (Widyastuti & Paimin., 1993). Berikut merupakan pembahasan dari pelatihan kue durian yang dilaksanakan di Desa Padabeunghar.

1. Pie Susu Durian Padabeunghar

Menurut Ruaida (2012) Pie adalah jenis adonan asin yang termasuk ke dalam kelompok short pastry. Isi pie dapat berupa buah, daging, ikan, sayur, keju, coklat, kустar dan kacang. Pie yang berisi buah biasanya berupa cairan kental yang dimaniskan mirip selai atau dipotong-potong dadu lalu dipanggang bersamaan dengan kulit. Di Indonesia, Pie susu cukup digemari oleh wisatawan untuk dibeli sebagai oleh-oleh. Contohnya adalah Pie Susu Bali yang menjadi salah satu produk kuliner atau jajanan khas Bali dan memiliki pasar permintaan yang baik serta mendukung sektor pariwisata (Wirawan dan Indrajaya, 2019).

Berikut adalah resep yang dikembangkan untuk membuat Pie Susu Durian Padabeunghar

oleh tim Pengabdian.



Gambar 3.4. Proses Pembuatan Pie Susu Durian khas Padabeunghar

Tabel 3.1. Standar Resep Pie Susu Durian

Bahan-bahan:	Cara Membuat:
Kulit Pie: 750 gr tepung terigu serba guna 6 telur 150 gr susu bubuk 600 gr mentega Sedikit gula dan garam Isian Pie: 8 kuning telur 400 gr daging durian Padabeunghar 400 gr keju cheddar parut 800 ml susu kental manis	1. Untuk membuat kulit pie, uleni tepung, susu, gula, garam, dan mentega. Saat bahan-bahan tersebut sudah tercampur dengan baik, masukkan telur sedikit demi sedikit. Masukkan adonan ke dalam lemari es sekitar 30 menit supaya bisa lebih mudah dibentuk di cetakan pie. 2. Untuk bahan isi, kocok kuning telur hingga mengembang dan lalu masukkan daging durian, keju parut, dan susu kental manis. Aduk rata. 3. Kulit pie yang sudah dingin diratakan dan dibentuk dalam cetakan pie. Tusuk-tusuk dasar adonan dengan garpu supaya tidak mengembang saat dibakar. Setelah kulit pie siap, masukkan bahan isian ke dalam cetakan. 4. Pie siap dibakar dengan suhu 180-190 derajat celcius di dalam oven selama 15-20 menit hingga kulit berwarna keemasan. 5. Pie cukup untuk 40 porsi.

Pancake durian juga merupakan salah satu produk olahan yang sangat populer di Indonesia. Pancake durian terbuat dari sejenis kulit lumpia tipis yang berisi daging buah durian yang sudah dihaluskan, biasanya dicampur dengan whipped krim atau krim kocok. Bentuk pancake durian mirip bantal dengan ukuran serta warna bermacam-macam.

Tabel 3.2. Standar Resep Pancake Durian Khas Padabeunghar

Bahan-bahan:	Cara Membuat:
Kulit Pancake: 500 gr tepung terigu serbaguna 6 telur 1 liter susu/santan 1 sdt garam Sedikit pewarna makanan Isian Pancake: 500 gr whipped cream 250 gr daging durian Padabeunghar	1. Untuk membuat bahan kulit, kocok tepung yang sudah di ayak bersama telur sambil memasukkan garam dan pewarna makanan. Saring apabila masih ada gumpalan tepung. Gunakan wajan anti lengket untuk membuat lembaran tipis pancake. Tunggu hingga matang, angkat dan susun rapi di dalam suhu ruangan yang cukup dingin sebelum diisi dengan krim durian. 2. Untuk membuat bahan isi, kocok whipped cream hingga mengembang dan kaku. Tambahkan daging durian Padabeunghar ke dalamnya lalu aduk hingga rata. Dinginkan adonan dalam lemari es sekitar 30 menit sebelum dimasukkan dalam kulit pancake. 3. Apabila kulit dan adonan isi sudah dingin, maka krim durian bisa dimasukkan dalam kulit yang kemudian dilipat seperti amplop. 4. Pancake disajikan dalam kondisi dingin dan cukup untuk 30 porsi.



Gambar 3.5. Penyajian pancake durian dan pie durian

SIMPULAN

1. Kesimpulan

Program Pengabdian Kepada Masyarakat ini sangatlah penting untuk keterampilan sumber daya manusia yang nantinya juga akan berdampak akan kemajuan desa. UMN mendukung program pemerintah dalam melakukan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan di beberapa program studi. Desa Padabeunghar dapat terus meningkatkan atau menyempurnakan resep sesuai dengan bahan yang tersedia di Desa Padabeunghar, dan diharapkan akan banyak usaha kecil yang mulai membuka bisnis kue khas ini yang nantinya dapat menambah taraf hidup masyarakat desa. Selain itu, pelatihan ini juga bertujuan untuk memanfaatkan surplus buah durian di Desa Padabeunghar, terutama ketika musim durian. Masih banyak program Pengabdian maupun Penelitian yang dapat dijalankan di Desa Padabeunghar, maupun terfokus akan komoditas duriannya saja. Diharapkan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini membawa dampak yang baik untuk masyarakat Desa Padaebunghar.

2. Saran

Pengabdian Masyarakat berikutnya dapat lebih dalam lagi membantu masyarakat Desa Padabeunghar untuk membuat *packaging* menarik serta mampu menahan kualitas dari produk Kue khas Padabeunghar sehingga bisa dipasarkan ke banyak tempat. Penelitian juga dapat dilakukan untuk menilai seberapa besar tingkat penerimaan turis maupun penduduk lokal akan kue durian khas Padabeunghar ini, serta berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk waktu konsumsi aman kue khas Padabeunghar ini sendiri. Komunitas, Ibu-Ibu PKK serta Karang Taruna Desa Padabeunghar dapat membantu penyebaran secara lokal akan Kue khas Padaebunghar ini sendiri, sehingga pada nantinya akan tercipta suatu kekhasan lokal yang otentik dengan kultur serta history dan budaya akan terkandung dalam suatu makanan khas Desa.

DAFTAR REFERENSI

- Badan Pusat Statistik. (2021). "Jumlah Kunjungan Wisatawan Ke Objek Wisata 2018-2021,". Retrieved from: <https://jabar.bps.go.id/indicator/16/220/1/jumlah-kunjungan-wisatawan-ke-objek-wisata.html>
- Lestari, N, Fadjarajani, S. (2013). *Upaya Pelestarian Sumber Daya Alam dan Lingkungan Hidup yang Berwawasan Lingkungan dalam Rangka Mewujudkan Kabupaten Kuningan Sebagai kabupaten Konservasi di Propinsi Jawa Barat*. Universitas Siliwangi. Tasikmalaya.
- Mansur, M (2007). "Penelitian Ekologi Jenis Durian (*Durio spp.*) di Desa Intuh Lingau, Kalimantan Timur,". *Jurnal Tek. Ling.* Vol. 8 (3): 211-216
- Marsiti, CIR, Sukerti, NW, Setemen, K (2021). "Pelatihan Pengolahan Durian Menjadi Produk Oleh-Oleh Pada Ibu-Ibu PKK di Desa Panji Anom Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng," *Proceeding Senadimas Undiksha*. ISBN 978-623-7482-72-7.
- Nitisusastro, M (2011). *Perilaku Konsumen dalam Perspektif Kewirausahaan*. Bandung: Alfabeta.
- Nazaruddin (1994). *Budidaya dan Pengaturan Panen Sayuran Dataran Rendah*. Jakarta :Penebar Swadaya
- Purwati, E., et al. (2015). *Buku Panduan Praktikum Mata Kuliah Mikrobiologi*. Padang: Fakultas Peternakan Universitas Andalas.
- Rosyidi, D (2011). Macam-Macam Makanan Tradisional yang Terbuat dari Hasil Ternak yang Beredar di Kota Malang. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Agustus 2006, Hal 24-34 Vol. 1, No. ISSN : 1978 – 0303.
- Setiyawan, C.F. (2019). "Pembuatan Video Profile Desa, Web Desa, dan Pelatihan Batik Serta Pembuatan Motif Batik Desa Padabeunghar," *Prosiding PKM-CSR*, Vol. 2. e-ISSN:2655-3570
- Soedarya, A.P (2009). *Agribisnis Guava (Jambu Biji)*. Bandung : Pustaka Gravika
- Soedarya, A. P (2009). *Budidaya Usaha Pengolahan Agribisnis Durian*. Bandung: Pustaka Grafika.
- Suryono, C., Ningrum, L. Dewi, T.R. (2018). "Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif," *Jurnal Pariwisata*, Vol.5 No.2. <https://doi.org/10.31294/par.v5i2.3526>
- Syamsudin, T., Kosmaryandi, N., Nopiansyah, F. (2020). "Evaluation of Natural Tourism Objects Potential in Nature Tourism Resort Kuningan National Park Management Section I Gunung Ciremai National Park," *International Journal of Sciences: Basic and Applied Research (IJSBAR)*, Volume 50, No 1, pp 44-54. ISSN 2307-4531.
- Tirtoni, F., Fitriatien, S.R (2021). "Pemberdayaan Masyarakat UMKM Desa Anggaswangi Melalui Inovasi Pembuatan Kue Pie Susu Jamu dan Hand Sanitizer Alami Lidah Buaya Pada Saat Pandemi Covid 19," *jurnal Kanigara* Vol. I No. 2.
- Wahyuningsing, N. & Djuwita, D (2022). "Pemberdayaan Masyarakat untuk Mendukung Pengembangan Desa Padabeunghar Menjadi Desa Penyangga Wisata,". *Jurnal DIMASEJATI* Vol.4 No.1, 74-93. p-ISSN : 2716-3377, e-ISSN : 2721-9364.
- Widyastuti, Y. E., & Paimin, F. B. (1993). *Mengenal buah unggul Indonesia*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Wirawan, NGD. & Indrajawa, IGB (2019). "Pengaruh Modal dan Tenaga Kerja terhadap



KALAM

Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Vol.2, No.1, Januari 2023

Produksi dan Pendapatan pada UKM Pie Susu di Denpasar,” *E-Jurnal EP Unud*, 8 [2]: 453-485. ISSN: 2303-0178