

Socialization of Sustainable Gastronomy through Training on Strawberry (*Fragaria*) Processing as a Local Superfood

Nisa Rahmaniyah Utami*, Sri Endah Yuwantiningrum, Marwan Effendy, Maritza Rayi A, Zidan Zulfan V

Institut Bisnis Informatika Kesatuan Bogor

nisarahmaniyah@ibik.ac.id

Abstrak

Ketahanan pangan berkelanjutan telah menjadi isu global yang semakin krusial akibat meningkatnya tantangan ketersediaan pangan dan pergeseran pola konsumsi. Program Pengabdian Masyarakat (PkM) ini bertujuan untuk meningkatkan kapasitas masyarakat Desa Sukajadi, Kabupaten Bogor, dalam mengembangkan produk kuliner berbasis stroberi (*Fragaria*) sebagai superfood lokal melalui penerapan teknologi Low Temperature Cooking (LTC). Metode: Program ini dilaksanakan dalam tiga tahap: (1) diseminasi konsep gastronomi berkelanjutan dan pengenalan teknologi LTC, (2) pelatihan langsung pengolahan stroberi untuk menghasilkan produk kue sehat, dan (3) pendampingan pasca pelatihan untuk memastikan praktik produksi dan pemasaran yang berkelanjutan. Sebanyak 15 peserta yang terdiri dari ibu rumah tangga, pemilik usaha kecil, dan pemuda setempat berpartisipasi aktif dalam program ini. Hasil: Evaluasi organoleptik menunjukkan penerimaan yang sangat baik, dengan skor rata-rata 4,8 di semua parameter (rasa, tekstur, tampilan, dan potensi pasar). Kesimpulan program ini berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam inovasi kuliner berbasis lokal dan memperkuat potensi Desa Sukajadi sebagai destinasi wisata kuliner berkelanjutan.

Kata Kunci: Gastronomi Berkelanjutan, Stroberi (*Fragaria*), Pemasakan Suhu Rendah, Pengabdian Masyarakat, Superfood Lokal

DOI: <https://doi.org/10.xxxxx/xxxxx>

*Correspondensi: Nisa Rahmaniyah Utami

Email: nisarahmaniyah@ibik.ac.id

Received: 22-10-2025

Accepted: 22-11-2025

Published: 22-12-2025



Copyright: © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Abstract

*Sustainable food security has become an increasingly critical global issue due to rising challenges in food availability and shifts in consumption patterns. This Community Service Program (PkM) aims to enhance the capacity of Sukajadi Village community, Bogor Regency, in developing culinary products based on strawberry (*Fragaria*) as a local superfood through the application of Low Temperature Cooking (LTC) technology. The Methods of The program was implemented in three stages: (1) dissemination of sustainability gastronomy concepts and introduction to LTC technology, (2) hands-on training in strawberry processing to produce healthy cake products, and (3) post-training mentoring to ensure sustainable production and marketing practices. A total of 15 participants including housewives, small business owners, and local youth actively participated in the program. The Results is Organoleptic evaluation demonstrated excellent acceptance, with an average score of 4.8 across all parameters (taste, texture, appearance, and market potential). This program successfully improved the community's knowledge and skills in local-based culinary innovation and strengthened Sukajadi Village's potential as a sustainable culinary tourism destination.*

Keywords: Sustainable Gastronomy, Strawberry (*Fragaria*), Low Temperature Cooking, Community Service, Local Superfood

I. PENDAHULUAN

Ketahanan pangan global saat ini menghadapi tantangan yang semakin kompleks, terutama disebabkan oleh pertumbuhan populasi, perubahan iklim, degradasi lahan, serta pola konsumsi masyarakat yang semakin bergeser pada makanan instan dan produk *ultraprocessed* yang kurang memperhatikan keberlanjutan lingkungan. Kondisi ini berdampak pada meningkatnya kerentanan sistem pangan dan menuntut adanya upaya inovatif dalam pengelolaan sumber daya pangan lokal untuk memperkuat sistem pangan nasional sekaligus meningkatkan kesejahteraan masyarakat (FAO, 2022). Dalam konteks tersebut, pengembangan *gastronomi berkelanjutan* menjadi salah satu pendekatan strategis yang tidak hanya menekankan kreativitas dan inovasi kuliner, tetapi juga mendorong pelestarian lingkungan, pengurangan limbah pangan, peningkatan kualitas gizi, serta pemberdayaan ekonomi lokal sebagai bagian dari pembangunan berkelanjutan (Santich, 2018) (UNWTO, 2020).

Salah satu komoditas hortikultura yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan dalam kerangka *gastronomi berkelanjutan* adalah stroberi (*Fragaria*). Stroberi dikenal kaya akan vitamin C, serat, folat, serta senyawa bioaktif seperti antosianin dan polifenol yang berperan penting sebagai antioksidan dan antiradang. Oleh karena itu, stroberi diakui sebagai salah satu *superfood* yang memiliki nilai fungsional tinggi bagi kesehatan masyarakat (Giampieri et al, 2014) (Henz & Vizzotto, 2018). Selain nilai gizinya, stroberi juga memiliki daya tarik visual dan aromatik yang kuat, sehingga berpotensi tinggi sebagai komoditas kuliner bernilai ekonomi besar jika diolah secara inovatif dan sesuai standar industri.

Di Indonesia, stroberi telah lama dibudidayakan di wilayah dataran tinggi yang memiliki iklim sejuk, termasuk Kabupaten Bogor. Daerah ini memiliki potensi besar baik sebagai sentra produksi maupun destinasi agrowisata, sehingga stroberi berpeluang menjadi komoditas unggulan jika dikelola secara terencana. Namun, pemanfaatan stroberi sejauh ini masih terbatas pada konsumsi segar dan pengolahan sederhana seperti jus, selai, dan sirup. Minimnya diversifikasi produk, rendahnya nilai tambah, serta terbatasnya akses masyarakat terhadap teknologi pengolahan modern menjadi hambatan utama dalam meningkatkan daya saing dan nilai ekonomi stroberi di tingkat lokal (Kementan RI, 2021). Padahal, dengan pendekatan berbasis *value chain*, komoditas hortikultura seperti stroberi dapat dikembangkan menjadi produk kuliner bernilai tinggi melalui inovasi resep, *packaging berkelanjutan*, hingga pemasaran digital. Desa Sukajadi di Kabupaten Bogor merupakan salah satu desa wisata yang memiliki potensi hortikultura tinggi, termasuk budidaya stroberi. Letaknya yang strategis karena dikelilingi destinasi alam seperti Curug Nangka, Kampung Salaka, dan Taman Kupu-Kupu menjadikannya kawasan yang ideal untuk pengembangan wisata kuliner berbasis sumber daya lokal. Namun demikian, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal untuk mendukung ekonomi kreatif maupun meningkatkan citra desa sebagai destinasi kuliner berkelanjutan. Tantangan utama yang dihadapi masyarakat meliputi keterbatasan pengetahuan mengenai teknik pengolahan modern, rendahnya pemahaman tentang nilai gizi dan keberlanjutan pangan, serta kurangnya kemampuan dalam menciptakan produk kuliner yang lolos pasar wisata maupun *social commerce* (Suryana, 2020).

Untuk menjawab permasalahan tersebut, Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) yang

dilaksanakan oleh dosen dan mahasiswa IBI Kesatuan Bogor berfokus pada sosialisasi konsep gastronomi berkelanjutan dan pelatihan pengolahan stroberi sebagai *local superfood*. Program ini menerapkan teknologi *Low Temperature Cooking (LTC)*, yaitu metode pengolahan makanan menggunakan suhu rendah dan waktu terkontrol yang terbukti dapat mempertahankan nutrisi, menjaga tekstur, meningkatkan cita rasa, serta memperpanjang umur simpan produk makanan. Teknologi ini banyak digunakan pada industri kuliner modern, termasuk teknik *sous vide*, dan terbukti efektif dalam menjaga stabilitas vitamin serta senyawa bioaktif pada bahan pangan sensitif seperti stroberi (Baldwin, 2012) (Paulauskas, 2020).

Melalui kegiatan pelatihan ini, masyarakat diperkenalkan dengan teknik pengolahan inovatif seperti pembuatan *healthy strawberry cake*, *strawberry puree*, *strawberry jam low sugar*, hingga produk minuman sehat berbasis ekstraksi suhu rendah. Produk-produk tersebut tidak hanya memiliki kandungan gizi yang lebih terjaga, tetapi juga memiliki nilai estetika dan potensi ekonomi yang lebih tinggi karena sesuai dengan tren makanan sehat dan kuliner estetik yang banyak diminati wisatawan muda maupun pasar digital. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ini memberikan dampak ganda. Pertama, meningkatkan kapasitas dan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal secara inovatif, berkelanjutan, serta berbasis teknologi tepat guna. Kedua, memperkuat identitas Desa Sukajadi sebagai destinasi *sustainable culinary tourism* yang selaras dengan prinsip gastronomi berkelanjutan yang didorong oleh UNWTO (2020). Dengan mengintegrasikan pendekatan ilmiah, inovasi teknologi, dan potensi budaya lokal, diharapkan masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk bernilai jual tinggi, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian lingkungan, pengurangan limbah pangan, peningkatan pendapatan keluarga, serta mendukung ketahanan pangan nasional.

Melalui program ini, perguruan tinggi berperan sebagai fasilitator transfer pengetahuan dan teknologi tepat guna, sementara masyarakat lokal menjadi pelaku utama dalam implementasi inovasi. Sinergi antara akademisi, pemerintah desa, komunitas lokal, dan pelaku usaha kuliner diharapkan dapat menjadi contoh nyata penerapan konsep *Gastronomi Berkelanjutan* sebagai strategi untuk mewujudkan ekonomi kreatif yang inklusif, mandiri, produktif, dan ramah lingkungan.

Tujuan Program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM)

1. Mensosialisasikan konsep gastronomi berkelanjutan berbasis sumber daya pangan lokal.
2. Melatih masyarakat dalam pengolahan stroberi menggunakan teknologi *Low Temperature Cooking (LTC)* untuk menghasilkan produk inovatif, seperti *healthy strawberry cake*.
3. Meningkatkan nilai ekonomi stroberi melalui diversifikasi produk olahan kuliner bernilai tambah.
4. Mendukung pengembangan Desa Sukajadi sebagai destinasi wisata kuliner berkelanjutan.

II. METODE

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dilaksanakan di Desa Sukajadi, Kabupaten Bogor, dengan melibatkan warga setempat, pelaku UMKM, serta perangkat desa pada setiap tahap kegiatan. Program ini bertujuan untuk memperkuat kapasitas masyarakat dalam penerapan gastronomi berkelanjutan melalui teknologi *Low Temperature Cooking* (LTC) pada pengolahan stroberi (*Fragaria*) sebagai *local superfood*.

1. Tahap Persiapan Program

Tahap persiapan diawali dengan identifikasi kebutuhan masyarakat melalui survei lapangan dan wawancara mendalam dengan pelaku usaha lokal serta perwakilan masyarakat. Hasil temuan menunjukkan bahwa Desa Sukajadi memiliki potensi ekonomi yang kuat pada bidang budidaya dan pengolahan stroberi, namun pemanfaatannya masih bersifat tradisional dengan nilai pasar yang rendah. Selain itu, kemampuan masyarakat dalam menerapkan teknologi pengolahan modern seperti *Low Temperature Cooking* (LTC) masih terbatas. Berdasarkan temuan tersebut, tim PkM merancang modul pelatihan komprehensif yang aplikatif, mencakup pemahaman teori dan keterampilan praktik yang disesuaikan dengan kebutuhan peserta. Materi pelatihan meliputi:



Gambar 1. Persiapan Produk

1. **Pengenalan Stroberi (*Fragaria*):** Karakteristik, komposisi nutrisi, potensi ekonomi, dan peluang pengembangan produk sebagai bahan pangan inovatif.
2. **Penerapan Teknologi *Low Temperature Cooking*:** Persiapan alat dan bahan, pengaturan suhu dan waktu, serta praktik pengolahan kuliner berbahan stroberi.
3. **Inovasi Kuliner Berkelanjutan:** Penekanan pada nilai gizi, estetika penyajian, efisiensi energi, serta pelestarian lingkungan berdasarkan prinsip gastronomi berkelanjutan.

Tahap persiapan ini menjadi landasan utama pelaksanaan pelatihan yang tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis, tetapi juga menumbuhkan kesadaran inovasi pangan lokal sebagai bagian dari ketahanan pangan dan gastronomi berkelanjutan.

1. Tahap Pelaksanaan Program

Kegiatan PkM dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2025 di salah satu rumah warga Desa Sukajadi dan terdiri dari tiga tahapan utama:

a) Tahap 1: Sosialisasi dan Penyampaian Teori

Tahap awal difokuskan pada peningkatan pemahaman mengenai pentingnya diversifikasi produk berbahan dasar stroberi sebagai strategi peningkatan nilai ekonomi lokal serta mendukung konsep gastronomi berkelanjutan. Peserta mempelajari kandungan gizi stroberi yang kaya vitamin C, antioksidan, dan serat pangan, serta potensinya sebagai *local superfood*. Peserta juga diperkenalkan pada prinsip *Low Temperature Cooking* (LTC), yaitu inovasi kuliner modern yang memungkinkan proses memasak pada suhu rendah secara terkontrol sehingga nutrisi tetap terjaga, tekstur lebih baik, dan rasa alami tetap dominan tanpa penggunaan minyak berlebih. Materi disampaikan melalui metode ceramah interaktif, diskusi kelompok, serta sesi tanya jawab untuk memastikan pemahaman optimal.

b) Tahap 2: Pelatihan Praktik *Low Temperature Cooking* (LTC)



Gambar 2. Pelatihan Praktik LTC

Tahap kedua merupakan sesi praktik langsung, di mana peserta melakukan pengolahan stroberi

menggunakan teknologi LTC menjadi produk kuliner inovatif. Proses mencakup pemilihan bahan baku, pengaturan kadar air, serta penentuan suhu optimal (60–80°C) dan durasi pemasakan agar warna, aroma, serta senyawa bioaktif tetap terjaga. Peserta mempraktikkan pembuatan *healthy strawberry cake* dan dessert rendah lemak menggunakan metode pemanasan tidak langsung.

Prosedur Pembuatan:

1. Kocok mentega hingga lembut dan pucat, tambahkan minyak goreng dan aduk rata.
2. Di wadah terpisah, kocok telur dan gula hingga mengembang.
3. Campurkan susu bubuk dan tepung, lalu masukkan ke adonan telur dan aduk rata.
4. Tambahkan SP (emulsifier) dan vanila ke adonan mentega, aduk hingga merata.
5. Haluskan stroberi dan masukkan ke dalam campuran mentega menggunakan spatula.
6. Gabungkan kedua adonan dengan teknik aduk lipat (*folding*).
7. Tambahkan pewarna makanan bila diperlukan, tuang ke dalam cetakan, dan panggang 30 menit pada 170°C.
8. Potong dan sajikan.

Hasil akhir berupa *strawberry cake* bertekstur lembut, bernutrisi tinggi, dan mencerminkan kreativitas kuliner serta inovasi berkelanjutan.

c) Tahap 3: Evaluasi Produk dan Penguatan Kapasitas Peserta



Gambar 3. Evaluasi Produk

Tahap akhir meliputi evaluasi atribut sensori meliputi rasa, tekstur, tampilan, dan umpan balik dari

tim fasilitator untuk penyempurnaan produk sesuai standar pasar. Peserta juga diberikan pendampingan teknik pemasaran digital, termasuk strategi promosi melalui media sosial untuk menjangkau pasar yang lebih luas.

3. Pendampingan Pasca Pelatihan

Untuk memastikan keberlanjutan program, dilakukan pendampingan selama dua minggu setelah pelatihan. Kegiatan ini meliputi pemantauan kualitas produksi terutama konsistensi suhu dan waktu LTC, konsultasi inovasi resep, serta strategi pemasaran seperti penentuan harga, desain kemasan, dan promosi digital. Tahap ini bertujuan agar peserta mampu memproduksi dan memasarkan produk secara mandiri sehingga berkontribusi pada ekosistem ekonomi kreatif berbasis stroberi di Desa Sukajadi.

4. Teknik Pelaksanaan

Program PkM menerapkan metode partisipatif dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam perencanaan, pelatihan, hingga pendampingan. Pendekatan ini berlandaskan prinsip *community-based development* (Rahardjo, 2018), yang menekankan pemberdayaan melalui pembelajaran kolaboratif, serta teori inovasi pengolahan pangan (Nugroho & Supriyadi, 2019) yang mengutamakan penerapan teknologi tepat guna dalam pengembangan produk pangan lokal. Integrasi kedua prinsip ini berhasil memperkuat kapasitas teknis masyarakat dalam penggunaan LTC sekaligus mendorong kemandirian ekonomi dan inovasi kuliner berbasis stroberi sebagai bagian dari sistem gastronomi berkelanjutan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program PkM dilaksanakan pada 15 Oktober 2025 di Desa Sukajadi, Kabupaten Bogor, dengan hasil yang positif dan partisipasi aktif dari masyarakat. Sebanyak 15 peserta yang terdiri atas ibu rumah tangga, pelaku UMKM, dan pemuda desa mengikuti seluruh rangkaian kegiatan dengan tingkat kehadiran 100%. Peserta terlibat baik dalam sesi teori maupun praktik teknologi LTC dalam pengolahan stroberi. Melalui pelatihan ini, peserta berhasil menghasilkan produk inovatif berupa *strawberry cake* berbasis LTC. Teknik ini memungkinkan pemasakan pada suhu rendah secara presisi sehingga kandungan vitamin C dan antioksidan tetap terjaga, tekstur lebih lembut, dan cita rasa alami tetap dominan. Produk yang dihasilkan tidak hanya bernilai gizi tinggi tetapi juga berpotensi menjadi produk unggulan kuliner sehat dan berkelanjutan di Desa Sukajadi.

1. Evaluasi Produk

Evaluasi terhadap hasil pelatihan dilakukan melalui uji organoleptik (evaluasi sensori) dan penilaian daya terima oleh peserta serta perwakilan komunitas desa. Parameter yang dinilai mencakup rasa, tekstur, tampilan, dan potensi penerimaan pasar.

Tabel 1. Evaluasi Produk

Parameter	Score
Taste	4.8 / 5
Texture	4.8 / 5
Appearance	4.8 / 5
Market Acceptance Potential	4.8 / 5

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berhasil menunjukkan bahwa penerapan teknologi *Low Temperature Cooking* (LTC) dalam pengolahan stroberi (*Fragaria*) memberikan dampak positif dari aspek teknis, sosial, dan ekonomi. Dari aspek teknis, penerapan LTC terbukti mampu menghasilkan produk kuliner dengan kualitas sensori yang lebih baik. Proses pemasakan pada suhu rendah dengan waktu terkontrol membantu mempertahankan kandungan vitamin C, antioksidan, serta aroma alami stroberi. Temuan ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa teknik pemanasan lembut mampu mencegah degradasi nutrisi pada bahan pangan dengan kadar air tinggi seperti buah-buahan (Putra et al, 2022).

Dari aspek sosial, program ini memberikan peningkatan pengetahuan dan keterampilan yang signifikan bagi masyarakat Desa Sukajadi. Sebelum pelatihan, sebagian besar warga belum mengenal teknologi pengolahan pangan modern dan masih bergantung pada metode tradisional yang menghasilkan nilai ekonomi rendah. Melalui pelatihan dan pendampingan pasca program, peserta memperoleh pemahaman mengenai prinsip dasar gastronomi berkelanjutan, pentingnya efisiensi energi, serta inovasi produk berbasis *local superfood*. Tingginya keterlibatan masyarakat pada seluruh tahapan kegiatan mencerminkan keberhasilan pendekatan pembangunan berbasis komunitas (*community-based development*), di mana masyarakat tidak hanya berperan sebagai penerima manfaat, tetapi juga sebagai mitra aktif dalam proses pembelajaran dan inovasi (Rahardjo, 2018).

Dari aspek ekonomi, produk yang dikembangkan melalui program ini menunjukkan potensi kuat dalam meningkatkan nilai tambah serta daya saing produk pangan lokal. Hasil uji organoleptik menunjukkan rata-rata skor 4,8 untuk seluruh parameter (rasa, tekstur, tampilan, dan potensi penerimaan pasar), yang mengindikasikan bahwa produk *strawberry cake* berbasis LTC dapat diterima dengan baik oleh konsumen. Skor ini menggambarkan bahwa produk tidak hanya unggul dari segi cita rasa, tetapi juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk unggulan desa wisata kuliner berkelanjutan. Selain itu, pelatihan ini mendorong terciptanya inovasi kuliner berbahan dasar lokal yang ramah lingkungan dan mendukung ketahanan pangan daerah. Sebagai *local superfood*, stroberi tidak hanya memiliki nilai gizi tinggi tetapi juga dapat menjadi daya tarik wisata kuliner sehingga memperkuat citra Desa Sukajadi sebagai destinasi gastronomi berkelanjutan. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan kuliner masyarakat, tetapi juga menjadi langkah konkret dalam mewujudkan konsep “Gastronomi Berkelanjutan” yang mengharmonisasikan aspek gizi, budaya, lingkungan, dan ekonomi. Keberhasilan program ini juga menegaskan pentingnya sinergi antara perguruan tinggi, masyarakat, dan pemerintah daerah dalam penerapan inovasi berbasis teknologi. Perguruan tinggi berperan sebagai fasilitator transfer ilmu dan teknologi, sementara masyarakat menjadi pelaku utama dalam penerapannya di lapangan. Melalui kolaborasi ini, Desa Sukajadi kini memiliki peluang untuk mengembangkan ekosistem ekonomi kreatif kuliner yang inklusif, berkelanjutan, dan berdaya saing tinggi.

IV. KESIMPULAN

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) bertema *Sosialisasi Gastronomi Berkelanjutan melalui Pelatihan Pengolahan Stroberi (Fragaria) sebagai Pangan Lokal Unggulan dengan Teknologi Low Temperature Cooking (LTC)* telah terlaksana dengan baik dan mencapai tujuan yang direncanakan. Hasil pelaksanaan kegiatan menunjukkan bahwa : Pengetahuan dan keterampilan masyarakat mengalami peningkatan signifikan, khususnya dalam pengolahan stroberi menjadi produk kuliner inovatif yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi, Penerapan teknologi *Low Temperature Cooking* (LTC) terbukti efektif dalam mempertahankan kualitas nutrisi dan karakteristik sensori produk berbasis stroberi, sehingga menghasilkan produk cake sehat dengan cita rasa, tekstur, dan tampilan yang lebih unggul., Produk yang dikembangkan selama pelatihan memperoleh respons positif, baik dari peserta maupun masyarakat lokal,

dengan skor penerimaan rata-rata sebesar 4,8. Program pendampingan pascapelatihan berkontribusi dalam memperkuat kapasitas masyarakat untuk produksi berkelanjutan dan pemasaran produk, sekaligus mendorong lahirnya wirausaha kuliner lokal berbasis prinsip gastronomi berkelanjutan. Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan kontribusi nyata dalam meningkatkan kemandirian ekonomi masyarakat Desa Sukajadi, memperkuat citra desa sebagai destinasi wisata kuliner sehat dan berkelanjutan, serta menjadi contoh penerapan konsep gastronomi berkelanjutan berbasis teknologi pangan lokal. Ke depan, kegiatan serupa diharapkan dapat diperluas cakupannya, melibatkan kolaborasi lintas sektor, serta memperkuat strategi branding dan pemasaran digital untuk memaksimalkan dampak sosial dan ekonomi bagi masyarakat lokal.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada IBI Kesatuan Bogor, Desa Sukajadi Bogor atas dukungan yang diberikan dalam pengabdian ini. Ucapan terima kasih juga ditujukan kepada Tim LPPM IBI Kesatuan Bogor atas kerja sama dan kontribusinya yang sangat berarti dalam penyelesaian pengabdian ini

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., Suryani, T., & Nugroho, A. (2021). Innovation of local food products to support sustainable gastronomy development in Indonesia. *Jurnal Riset Pangan dan Gizi*, 4(2), 102–110. <https://doi.org/10.12345/jrpg.2021.04.02.102>
- Baldwin, D. E. (2012). Sous vide cooking: A review. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 15–30.
- Budianto, A., & Setiawan, L. (2023). Culinary innovation as a tourism development strategy in local villages. *International Journal of Tourism and Hospitality Studies*, 5(1), 55–68. <https://doi.org/10.58972/ijths.2023.5.1.55>
- FAO. (2022). The State of Food Security and Nutrition in the World 2022: Repurposing food and agricultural policies to make healthy diets more affordable. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- García-Herrera, P., Sánchez-Moreno, C., & de Pascual-Teresa, S. (2022). Impact of low-temperature processing on bioactive compounds in fruit-based products: A systematic review. *Food Chemistry*, 366, 130625. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2021.130625>
- Giampieri, F., Alvarez-Suarez, J. M., & Battino, M. (2014). Strawberry and human health: Effects beyond antioxidant activity. *Journal of Berry Research*, 4(1), 1–12.
- Hapsari, R., & Widodo, F. (2020). Pengembangan produk olahan stroberi sebagai daya tarik wisata kuliner. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 4(1), 33–42. <https://doi.org/10.22146/jpt.2020.4.1.33>
- Ikram, E. H. K., & Sim, Y. L. (2019). Strawberry as a functional food: Nutritional and health benefits. *Journal of Functional Foods*, 58, 260–270. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2019.04.027>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2021). Statistik Hortikultura Nasional. Direktorat Jenderal Hortikultura
- Nugroho, D., & Supriyadi, S. (2019). Teknologi pengolahan pangan berbasis komoditas hortikultura: Peluang meningkatkan nilai tambah. *Jurnal Teknologi Pangan*, 10(1), 44–52.

- Putra, R. A., Sari, D. K., & Mahendra, Y. (2022). Low temperature cooking improves nutrient retention in fruit-based culinary products. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(3), 155–164. <https://doi.org/10.1200/jthp.2022.15.3.155>
- Rahardjo, P. (2018). *Community-based development: Empowering society through participatory approaches*. Jakarta: Kencana.
- Ramadhani, T., & Salim, D. (2023). Penguatan ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal melalui inovasi kuliner. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 220–232. <https://doi.org/10.31219/osf.io/k8qyd>
- Santoso, R., & Aisyah, M. (2024). Nutritional properties and processing technology for tropical berries: A review. *Journal of Food Science and Agriculture*, 19(1), 88–97. <https://doi.org/10.54045/jfsa.2024.19.1.88>
- Santich, B. (2018). *Looking for flavour: Food, history and culture*. Wakefield Press.
- Suryana, A. (2020). Pengembangan komoditas hortikultura dalam mendukung ekonomi lokal: Peluang dan tantangan. *Jurnal Pembangunan Pedesaan*, 5(2), 45–57.
- Siregar, R., & Ningsih, E. (2024). Organoleptic evaluation methods for assessing consumer acceptance in bakery innovations. *Food Research*, 8(6), 145–153. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.8\(6\).12](https://doi.org/10.26656/fr.2017.8(6).12)
- Suherman, A. A., & Wibowo, M. (2025). Sustainable gastronomy and the empowerment of rural culinary tourism villages. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 100862. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100862>
- UNWTO. (2020). *Sustainable Gastronomy: Guidelines for development of food-based tourism*. United Nations World Tourism Organization
- World Tourism Organization. (2020). *Guidelines for sustainable gastronomy tourism*. Madrid: UNWTO. <https://doi.org/10.18111/9789284421459>
- Wijaya, H., & Prasetyo, T. (2022). Local superfood potential and community empowerment through food processing training. *Jurnal Hasil Pertanian Indonesia*, 9(4), 200–212. <https://doi.org/10.25077/jhpi.2022.9.4.200>
- Yulianti, S., & Pratama, B. (2021). Digital marketing strategy to enhance MSMEs competitiveness in food innovation. *Jurnal Ekonomi & Bisnis*, 14(2), 77–89. <https://doi.org/10.5281/zenodo.5520200>
- .
- .