



## PENDAMPINGAN PENGOLAHAN DAGING AYAM BERBASIS REMPAH LOKAL UNTUK OPTIMALISASI PRODUKTIVITAS USAHA TERNAK UNGGAS DI DESA SALAMREJO, BLITAR

David Kurniawan<sup>a\*</sup>, Nur Agustin Mardiana<sup>b</sup>, Anang Widigdyo<sup>c</sup>, Rosidi Azis<sup>d</sup>

<sup>a,b,c</sup> Program Studi Pengolahan Hasil Ternak Unggas, Akademi Komunitas Negeri Putra Sang Fajar Blitar

<sup>d</sup> Teknologi Hasil Pertanian, FEIPSoshum & Saintek, Universitas Kristen Cipta Wacana, Malang

\*Penulis Korespondensi: David Kurniawan e-mail: [davidkurniawan@akb.ac.id](mailto:davidkurniawan@akb.ac.id)

### ABSTRACT

*This Community Service Program (PkM) focuses on solving the problems of low added value and market dependence among small-scale chicken farmers in Salamrejo Village, Blitar. Using a participatory action research and asset-based community development approach, the program was designed to integrate abundant local spice potential as raw materials for processing. The objectives are to enhance the technical and managerial capacity of the "Salam Makmur" farmer group in processing chicken meat into high-value products. The methods employed include hands-on training, six months of sustained mentoring, and market testing facilitation, with data collected through FGDs, pre-test/post-test questionnaires, observation, and group financial records. The results indicate a significant improvement in participants' knowledge and skills ( $p=0.000$ ), with an average score increase of 48.1 points. The group successfully produced and marketed three variants of spice-based processed products (turmeric chicken dinsum, ginger-galangal chicken jerky, and chicken sticks). Economic analysis revealed an increase in added value of over 250% per chicken, with profit margins for processed products reaching 23% compared to 8-10% from live chicken sales. This program has effectively transformed the group's paradigm from raw material producers to independent micro-entrepreneurs in food processing, while also building synergy between the livestock and local spice agriculture sub-sectors. This success demonstrates that a holistic, locally-potential-based mentoring model is an effective strategy for optimizing the productivity and economic resilience of rural poultry businesses.*

**Keywords:** *Added Value: Chicken Meat Processing: Local Spices: Sustainable Mentoring*

### Abstrak

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini berfokus pada penyelesaian masalah rendahnya nilai tambah dan ketergantungan pasar pada peternak ayam skala rumah tangga di Desa Salamrejo, Blitar. Melalui pendekatan participatory action research dan asset-based community development, program dirancang untuk mengintegrasikan potensi rempah lokal yang melimpah sebagai bahan baku pengolahan. Tujuannya adalah meningkatkan kapasitas teknis dan manajerial kelompok peternak "Salam Makmur" dalam mengolah daging ayam menjadi produk bernilai jual tinggi. Metode yang digunakan meliputi pelatihan hands-on, pendampingan berkelanjutan selama enam bulan, dan fasilitasi uji pasar, dengan data dikumpulkan melalui FGD, kuesioner pre-test/post-test, observasi, dan catatan keuangan kelompok. Hasilnya menunjukkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta yang signifikan ( $p=0.000$ ), dengan rata-rata skor naik 48,1 poin. Kelompok berhasil memproduksi dan memasarkan tiga varian produk olahan berbasis rempah (dinsum ayam kunyit, dendeng ayam jahe-lengkuas, dan stik ayam). Analisis ekonomi mengungkap peningkatan nilai tambah lebih dari 250% per ekor ayam, dengan margin keuntungan produk olahan mencapai 23% dibandingkan 8-10% dari penjualan ayam hidup. Program ini secara efektif telah mentransformasi paradigma kelompok dari produsen bahan baku mentah menjadi pengusaha mikro pengolah pangan yang mandiri, sekaligus membangun sinergi antara subsektor peternakan dan pertanian rempah lokal. Keberhasilan ini menunjukkan bahwa model pendampingan

holistik dan berbasis potensi lokal merupakan strategi efektif untuk mengoptimalkan produktivitas dan ketahanan ekonomi usaha ternak unggas pedesaan.

**Kata Kunci:** Nilai Tambah: Pengolahan Daging Ayam: Rempah Lokal: Pendampingan Berkelanjutan:

## 1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara dengan potensi peternakan unggas yang sangat besar, dengan produksi daging ayam yang terus meningkat setiap tahunnya [1]. Sektor peternakan ayam, khususnya skala kecil dan menengah, memegang peranan krusial dalam ketahanan pangan nasional, penyerapan tenaga kerja, dan peningkatan pendapatan masyarakat pedesaan [2]. Desa Salamrejo, Kecamatan Selorejo, Kabupaten Blitar, Jawa Timur, merupakan salah satu desa yang masyarakatnya banyak menggantungkan hidup pada sektor peternakan ayam, baik peternakan ayam pedaging (broiler) maupun ayam kampung [3]. Karakteristik usaha ternak di Desa Salamrejo umumnya masih bersifat tradisional dan skala rumah tangga dengan manajemen pemasaran dan pengolahan hasil yang belum optimal [4].

Permasalahan utama yang dihadapi oleh kelompok peternak unggas di Desa Salamrejo adalah rendahnya nilai tambah ekonomi yang diperoleh. Mayoritas peternak menjual hasil ternaknya dalam bentuk hidup atau karkas (daging segar) ke tengkulak dengan harga yang sangat fluktuatif dan seringkali tidak menguntungkan [3]. Fluktuasi harga pasar, biaya pakan yang tinggi, serta risiko kematian ternak menyebabkan margin keuntungan yang tipis dan ketidakstabilan pendapatan [5]. Selain itu, masa simpan daging ayam segar sangat terbatas, sehingga peternak sering dipaksa menjual pada harga rendah ketika terjadi panen raya atau ketidaksesuaian dengan permintaan pasar [6]. Kondisi ini menunjukkan adanya celah besar dalam rantai nilai produk ternak ayam di desa tersebut, di mana peternak hanya berperan sebagai penyedia bahan baku mentah tanpa mampu mengakses nilai ekonomi yang lebih tinggi dari proses pengolahan lanjutan.

Di sisi lain, Desa Salamrejo dan wilayah Kabupaten Blitar pada umumnya memiliki kekayaan sumber daya alam berupa rempah-rempah lokal yang melimpah dan beragam, seperti kunyit, jahe, lengkuas, kencur, serai, daun jeruk, dan cabai [7], [8]. Rempah-rempah ini selama ini lebih banyak dijual dalam bentuk mentah atau digunakan secara terbatas untuk kebutuhan sehari-hari. Padahal, rempah-rempah lokal memiliki potensi ganda yang sangat besar: pertama, sebagai bahan baku untuk diversifikasi produk olahan pangan yang bernilai tambah tinggi; kedua, sebagai sumber senyawa bioaktif dengan fungsi pengawet alami dan penambah cita rasa [9], [10]. Penggunaan rempah sebagai pengawet alami (natural preservative) telah banyak diteliti dapat menghambat pertumbuhan mikroba perusak dan pembentukan oksidasi lemak, sehingga memperpanjang umur simpan produk daging [11], [12]. Misalnya, kurkumin pada kunyit dan senyawa gingerol pada jahe memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba yang potensial [13].

Namun, terdapat kesenjangan (gap) yang signifikan antara potensi yang ada dengan pemanfaatannya secara nyata di Desa Salamrejo. Pengetahuan dan keterampilan kelompok peternak dalam mengolah daging ayam menjadi produk pangan setengah jadi atau siap masak yang bernilai jual tinggi, higienis, dan memiliki masa simpan lebih panjang masih sangat minim [4]. Demikian pula, pemahaman tentang formulasi, standardisasi, dan pemanfaatan rempah lokal secara optimal dalam produk olahan daging masih terbatas. Mereka belum memiliki kapasitas untuk mentransformasi bahan baku daging dan rempah menjadi produk yang memiliki diferensiasi rasa khas lokal (local flavor), daya saing pasar, dan kemasan yang menarik. Akibatnya, ketergantungan pada penjualan produk mentah dan pola rantai pemasaran yang konvensional masih sangat dominan.

Beberapa upaya pemberdayaan sebelumnya mungkin telah dilakukan, namun seringkali bersifat parsial dan tidak menyeluruh. Misalnya, pelatihan budidaya ternak tanpa diikuti dengan pelatihan pengolahan dan pemasaran, atau pengenalan teknologi pengolahan yang tidak disertai dengan pendampingan berkelanjutan (sustainability) dan analisis kelayakan usahanya [14]. Oleh karena itu, diperlukan suatu pendekatan yang holistik dan integratif yang tidak hanya memberikan pengetahuan (knowledge) tetapi juga keterampilan praktis (skill), pendampingan teknis (technical assistance), dan penguatan kelembagaan kelompok (institutional strengthening) untuk menciptakan usaha yang berkelanjutan.

Berdasarkan analisis situasi di atas, dapat diidentifikasi beberapa gap atau kesenjangan utama yang menjadi fokus solusi melalui kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini: a) **Gap Pengetahuan dan Teknologi Pengolahan:** Kelompok peternak di Desa Salamrejo belum menguasai teknologi pengolahan

daging ayam yang sederhana, higienis, dan mampu memperpanjang umur simpan. Pengetahuan tentang prinsip-prinsip dasar pengolahan daging (seperti penyiapan bahan, penggunaan bumbu, teknik pengemasan, dan penyimpanan) serta pemanfaatan rempah lokal sebagai bahan fungsional (perisa dan pengawet alami) masih sangat rendah [4], [15]. 2) **Gap Inovasi Produk dan Nilai Tambah:** Belum adanya produk olahan daging ayam berbasis rempah lokal yang terstandarisasi dan memiliki ciri khas Desa Salamrejo/Blitar. Selama ini, jika ada pengolahan, masih bersifat sangat sederhana (misalnya hanya digoreng atau dibakar) tanpa inovasi formulasi, diversifikasi produk (seperti tahu bakso, dinsum, atau dendeng ayam rempah), dan pengemasan yang baik [16]. 3) **Gap Manajemen Usaha dan Pemasaran:** Lemahnya pemahaman mengenai manajemen usaha sederhana, perhitungan harga pokok produksi (HPP), strategi pemasaran, dan branding. Peternak belum memiliki kemampuan untuk mengakses pasar yang lebih luas di luar tengkulak, termasuk potensi pasar digital atau pasar lokal seperti rumah makan, warung, atau oleh-oleh khas Blitar [17]. 4) **Gap Keberlanjutan Program:** Kegiatan pelatihan yang bersifat one-time event tanpa pendampingan pasca-pelatihan seringkali berakhir tanpa implementasi nyata. Dibutuhkan model pendampingan yang berkelanjutan untuk memastikan adopsi teknologi, pemecahan masalah selama produksi, dan pengembangan usaha mandiri oleh kelompok [14], [18]. 5) **Gap Pemanfaatan Potensi Lokal:** Rempah-rempah lokal yang melimpah belum dimanfaatkan secara optimal untuk menciptakan nilai ekonomi baru. Padahal, integrasi antara sektor peternakan dan pertanian rempah dapat menciptakan sinergi yang meningkatkan pendapatan dan ketahanan ekonomi keluarga peternak [8], [19].

Gap-gap ini saling terkait dan menciptakan siklus ketergantungan serta rendahnya produktivitas ekonomi usaha ternak. Kegiatan PkM dirancang untuk secara langsung menjembatani kesenjangan-kesenjangan tersebut melalui intervensi yang terstruktur dan partisipatif. Tujuan umum dari Program ini adalah untuk mengoptimalkan produktivitas dan nilai tambah ekonomi usaha ternak unggas di Desa Salamrejo, Blitar, melalui pendampingan penerapan teknologi pengolahan daging ayam berbasis rempah lokal yang terintegrasi, sehingga memberdayakan kelompok peternak dan mendorong kemandirian usaha berkelanjutan.

## 2. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1. Potensi dan Permasalahan Usaha Ternak Unggas Skala Kecil di Pedesaan

Usaha ternak unggas skala rumah tangga merupakan tulang punggung ekonomi banyak keluarga di pedesaan Indonesia dan berperan penting dalam penyediaan protein hewani murah [1], [2]. Namun, studi oleh [3] dan [4] secara konsisten mengungkapkan sejumlah masalah struktural yang dihadapi, seperti akses modal terbatas, ketergantungan pada pakan pabrikan yang harganya fluktuatif, manajemen kesehatan ternak yang sederhana, dan yang paling krusial adalah lemahnya posisi tawar dalam rantai pemasaran. Peternak sering kali hanya menjadi *price taker*, menjual produk mentah ke tengkulak dengan margin keuntungan yang sangat tipis. Penelitian [5] di wilayah Jawa Timur khususnya menyoroti bahwa fluktuasi harga ayam hidup yang ekstrem menjadi sumber utama ketidakstabilan pendapatan peternak. Kondisi ini menciptakan *poverty trap* di mana peternak kesulitan untuk melakukan akumulasi modal dan investasi untuk meningkatkan skala atau mengembangkan usaha hilir. Temuan awal di Desa Salamrejo oleh [6] mengkonfirmasi pola ini, di mana mayoritas peternak menjual ayam dalam bentuk hidup, sehingga rentan terhadap gejolak pasar. Oleh karena itu, strategi pemberdayaan perlu bergeser dari fokus pada aspek budidaya (*on-farm*) ke aspek pascapanen (*off-farm*) untuk menciptakan nilai tambah dan melindungi pendapatan [7].

### 2.2. Strategi Peningkatan Nilai Tambah melalui Pengolahan Pangan

Konsep peningkatan nilai tambah (*value added*) melalui pengolahan merupakan pendekatan kunci dalam pemberdayaan ekonomi berbasis sumber daya lokal [8]. Pengolahan hasil ternak, khususnya daging ayam, bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan kualitas sensorik, dan menciptakan produk baru yang memiliki daya saing pasar [9]. Menurut [10], diversifikasi produk olahan daging ayam (seperti tahu bakso, dinsum dan dendeng) dapat membuka akses ke pasar yang lebih luas, termasuk ritel modern dan katering, yang biasanya membayar harga lebih tinggi untuk produk yang terstandarisasi. Studi [11] menunjukkan bahwa usaha mikro kecil menengah (UMKM) pengolahan pangan memiliki ketahanan ekonomi yang lebih baik dibandingkan penjual bahan baku mentah karena kemampuan mereka untuk mengatur stok dan menetapkan harga. Namun, adopsi teknologi pengolahan di tingkat pedesaan menghadapi kendala, seperti keterbatasan pengetahuan tentang keamanan pangan (*food safety*), standar mutu, pengemasan, dan manajemen usaha yang baik [12], [13]. Hal ini menunjukkan bahwa intervensi tidak hanya berupa transfer teknologi produksi, tetapi harus menyeluruh mencakup aspek *good manufacturing practices* (GMP), manajemen mutu, dan pemasaran.

### 2.3. Rempah Lokal sebagai Bahan Fungsional dalam Pengolahan Daging

Rempah-rempah telah digunakan secara turun-temurun tidak hanya sebagai penambah cita rasa tetapi juga sebagai pengawet alami. Penelitian modern telah membuktikan aktivitas biologis dari berbagai rempah lokal Indonesia. Kunyit (*Curcuma longa*) mengandung kurkuminoid yang memiliki aktivitas antioksidan dan antimikroba yang kuat, efektif menghambat pertumbuhan bakteri seperti *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* serta mencegah oksidasi lemak pada produk daging [14], [15]. Jahe (*Zingiber officinale*) dengan senyawa gingerol dan shogaol-nya juga menunjukkan efek antimikroba dan antioksidan [16]. Lengkuas (*Alpinia galanga*) mengandung galangin yang bersifat antimikroba, sementara serai (*Cymbopogon citratus*) kaya akan sitral yang efektif sebagai pengawet [17]. Pemanfaatan rempah sebagai pengawet alami menjawab tren konsumen global yang menginginkan produk *clean label* (bebas dari pengawet sintetis seperti nitrit dan BHA/BHT) [18]. Studi aplikasi oleh [19] berhasil memperpanjang umur simpan sosis ayam dengan menggunakan ekstrak campuran kunyit dan jahe. Demikian pula, [20] melaporkan bahwa marinasi dengan bumbu tradisional Indonesia dapat meningkatkan stabilitas oksidatif dan sensori pada daging ayam. Namun, gap pengetahuan terletak pada formulasi yang tepat, metode aplikasi (ekstraksi, pasta, atau bubuk), dan dosis optimal yang mampu memberikan efek pengawetan maksimal tanpa mengganggu cita rasa yang diinginkan. Penelitian [21] menekankan perlunya standarisasi ekstrak rempah untuk aplikasi industri pangan skala kecil. Pendekatan berbasis potensi lokal ini selain meningkatkan nilai tambah produk, juga dapat menciptakan pasar baru bagi petani rempah, menciptakan sinergi antar-subsektor pertanian [22].

### 2.4. Model Pendampingan dan Pemberdayaan Masyarakat Berkelanjutan

Keberhasilan program pengabdian masyarakat tidak diukur hanya pada saat pelatihan, tetapi pada adopsi dan keberlanjutan usaha oleh masyarakat pasca-intervensi [23]. Model pendampingan yang efektif harus partisipatif, dimulai dari identifikasi kebutuhan (*felt needs*) yang tepat oleh masyarakat sendiri, bukan sekadar pemberian solusi dari luar [24]. Teori *Community-Based Participatory Research* (CBPR) menekankan kolaborasi setara antara akademisi dan masyarakat dalam seluruh siklus program [25]. Lebih lanjut, pendekatan *asset-based community development* (ABCD) yang fokus pada pemanfaatan potensi dan aset lokal (seperti rempah dan keterampilan lokal) terbukti lebih berkelanjutan dibanding pendekatan *needs-based* yang hanya melihat kekurangan [26].

Studi oleh [27] menunjukkan bahwa program pemberdayaan yang hanya memberikan pelatihan tanpa pendampingan lanjutan (*follow-up mentoring*) dan akses kepada permodalan atau pasar memiliki tingkat kegagalan yang tinggi. Sebaliknya, model pendampingan berkelanjutan yang menyertakan asistensi teknis, penguatan kelembagaan kelompok, dan fasilitasi akses pasar dapat meningkatkan kapasitas adaptif dan resiliensi usaha [28]. Pendampingan pasca-pelatihan sangat kritis untuk membantu pemecahan masalah teknis selama produksi, penyempurnaan produk berdasarkan umpan balik pasar, dan penguatan manajemen keuangan kelompok [29]. Oleh karena itu, kerangka kerja pemberdayaan yang diadopsi harus holistik, mencakup peningkatan kapasitas tekno-produksi, manajerial, dan pemasaran, serta dibangun di atas fondasi kelembagaan kelompok yang solid.

### 2.5. Konteks Spesifik Desa Salamrejo, Blitar

Sebagai wilayah agraris, Kabupaten Blitar memiliki basis peternakan ayam yang signifikan, namun dengan pola pemasaran yang masih tradisional [30]. Penelitian eksploratif [6] di Desa Salamrejo mengidentifikasi bahwa sebagian peternak sudah memiliki keinginan untuk mengolah daging ayam namun terkendala oleh keterbatasan pengetahuan, alat, dan strategi pemasaran. Di sisi lain, Blitar juga dikenal sebagai penghasil rempah-rempah, terutama di daerah pegunungannya [31]. Namun, kedua potensi ini—peternakan ayam dan rempah—belum terintegrasi dalam suatu kegiatan ekonomi bernilai tambah tinggi. Studi kasus serupa di Desa Tetangga, Kecamatan Talun, Blitar, oleh [32] menunjukkan bahwa pelatihan pembuatan tahu bakso, disum ayam dapat meningkatkan pendapatan kelompok ibu-ibu, meski belum memanfaatkan rempah lokal secara optimal. Dengan demikian, terdapat peluang besar untuk mengisi *gap* ini dengan memperkenalkan teknologi pengolahan yang tidak hanya mengolah daging, tetapi secara sengaja memanfaatkan dan mempromosikan rempah lokal Blitar sebagai *unique selling point* (USP). Pendekatan ini selaras dengan upaya pengembangan produk pangan khas daerah (*local food identity*) yang sedang digalakkan [33]. Integrasi ini diharapkan dapat menciptakan *multiplier effect*: meningkatkan pendapatan peternak, membuka pasar bagi petani rempah, dan memperkenalkan produk khas baru dari Blitar.

## 2.6. Sintesis dan Posisi Program PKM

Berdasarkan tinjauan pustaka, dapat disimpulkan bahwa: (1) Peternak skala kecil menghadapi masalah rendahnya nilai tambah dan ketergantungan pada pasar bahan baku; (2) Pengolahan dan diversifikasi produk adalah solusi strategis; (3) Rempah lokal memiliki nilai fungsional (rasa dan pengawet alami) yang belum dimanfaatkan optimal; (4) Keberhasilan program bergantung pada model pendampingan yang partisipatif dan berkelanjutan; (5) Potensi spesifik di Desa Salamrejo mendukung intervensi berbasis integrasi peternakan-rempah.

Program PkM ini dirancang untuk menjembatani kesenjangan antara temuan akademik (potensi rempah sebagai pengawet alami, pentingnya pendampingan) dengan kebutuhan riil di lapangan (peningkatan nilai tambah daging ayam). Program ini tidak hanya menerapkan teknologi pengolahan, tetapi juga mengintegrasikan potensi lokal (rempah Blitar) ke dalam desain produk, serta mengadopsi kerangka pendampingan berkelanjutan untuk memastikan adopsi dan keberlanjutan usaha oleh kelompok peternak Desa Salamrejo. Dengan demikian, program ini berkontribusi pada literasi pemberdayaan masyarakat melalui pendekatan *local resource-based innovation* dan *sustainable mentoring model*.

## 3. METODOLOGI PENELITIAN

### Pendekatan dan Desain Program

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini menggunakan pendekatan *participatory action research* (PAR) dan *asset-based community development* (ABCD), yang diintegrasikan dalam model pendampingan bertahap dan berkelanjutan. Desainnya adalah campuran (*mixed-methods*) yang menggabungkan pendekatan kualitatif (untuk memahami konteks, persepsi, dan proses) dan kuantitatif (untuk mengukur perubahan kapasitas dan kinerja usaha). Siklus PAR (Perencanaan-Pelaksanaan-Pemantauan-Refleksi) diterapkan secara iteratif selama enam bulan. Fokus ABCD adalah mengidentifikasi dan memobilisasi aset lokal yang ada, yaitu: (1) **aset manusia** (kelompok peternak, keterampilan memasak tradisional), (2) **aset alam** (rempah lokal), (3) **aset sosial** (kelompok tani/ternak yang telah terbentuk), dan (4) **aset fisik** (gedung pertemuan, dapur rumah tangga).

### 2. Tahapan dan Prosedur Pelaksanaan

Program dilaksanakan dalam empat tahap utama selama periode 6 (enam) bulan:

#### TAHAP 1: PERSIAPAN DAN IDENTIFIKASI AWAL (Bulan 1)

- a. **Observasi dan FGD Awal:** Tim PkM melakukan observasi langsung ke lokasi usaha ternak dan pasar lokal. Selanjutnya, dilaksanakan **Focus Group Discussion (FGD)** dengan 15-20 anggota kelompok peternak (*purposive sampling*) dan perwakilan pemerintah desa. Panduan FGD membahas: profil usaha, pola pemasaran, pengetahuan pengolahan, ketersediaan rempah lokal, dan harapan terhadap program.
- b. **Identifikasi Aset dan Analisis Kebutuhan:** Hasil FGD dianalisis untuk memetakan aset lokal (menggunakan *asset mapping template*) dan menyusun analisis kebutuhan (*needs assessment*) yang spesifik.
- c. **Penyusunan Modul dan Prototipe Awal:** Berdasarkan identifikasi, tim menyusun **modul pelatihan praktis** dan mengembangkan **2-3 formula prototipe produk** (misal: disum ayam rempah kunyit, dendeng ayam jahe-lengkuas) di laboratorium. Formula diuji daya tahannya secara sederhana (uji organoleptik dan uji kesukaan terbatas).

#### TAHAP 2: INTERVENSI KAPASITAS INTENSIF (Bulan 2-3)

- a. **Pelatihan Teoritis-Praktis (Workshop):** Dilaksanakan selama 4 hari terpisah.
- b. **Hari 1 (Manajemen Dasar & Keamanan Pangan):** Materi mencakup prinsip sanitasi dan higiene (*Good Kitchen Practices*), pengenalan rempah lokal dan fungsinya, serta manajemen usaha sederhana (pencatatan keuangan, penghitungan HPP).
- c. **Hari 2-3 (Pelatihan Teknis Produksi):** Pelatihan **hands-on** pembuatan produk terpilih. Setiap peserta (dibagi dalam kelompok kecil) secara langsung mempraktikkan seluruh proses: seleksi dan penimbangan daging, pembuatan bumbu dari rempah segar/kering, pencampuran, pembentukan, pengolahan (pengukusan/penggorengan), pendinginan, dan pengemasan sederhana (*vacuum sealing* atau plastik PP dengan label).
- d. **Hari 4 (Pengemasan dan Pemasaran Dasar):** Materi desain label sederhana, strategi pemasaran langsung (*direct selling*), dan penggunaan media sosial (WhatsApp Business, Facebook).

- e. **Pendampingan Lapangan Awal:** Setelah pelatihan, tim mendampingi kelompok dalam 2-3 siklus produksi percobaan di lokasi mitra (dapur salah satu anggota) untuk memastikan pemahaman dan menemukan kendala teknis di lapangan.

### TAHAP 3: PENDAMPINGAN BERKELANJUTAN DAN PENGEMBANGAN BISNIS (Bulan 4-5)

- a. **Pendampingan Produksi Rutin:** Tim melakukan kunjungan **mingguan** kemudian **dua mingguan** untuk memantau konsistensi produksi, kualitas produk, dan membantu pemecahan masalah teknis.
- b. **Fasilitasi Uji Pasar dan Analisis Bisnis:** Kelompok didorong untuk menjual produk ke lingkungan terdekat (tetangga, acara desa). Data penjualan dan feedback konsumen dikumpulkan. Tim membantu menganalisis data untuk menyempurnakan business model canvas (BMC) sederhana, menentukan harga jual yang kompetitif, dan menghitung titik impas (break-even point).
- c. **Pelatihan Lanjutan dan Jejaring:** Diselenggarakan sesi khusus tentang pengelolaan keuangan kelompok dan mengundang narasumber dari Dinas Koperasi dan UKM atau pelaku usaha kuliner sukses lokal untuk berbagi pengalaman.

### TAHAP 4: EVALUASI, REFLEKSI, DAN DISEMINASI (Bulan 6)

- a. **Evaluasi Akhir dan FGD Refleksi:** Dilakukan pengukuran dampak. FGD refleksi membahas keberhasilan, tantangan, dan rencana keberlanjutan.
- b. **Penyusunan Buku Panduan dan Video Tutorial:** Hasil program didokumentasikan dalam **buku panduan produksi** yang mudah dipahami (berisi resep standar, SOP singkat, tips pemasaran) dan **video tutorial singkat** yang dapat diakses peserta.
- c. **Diseminasi Hasil:** Hasil program dipresentasikan dalam forum desa dan didokumentasikan dalam laporan akhir serta artikel publikasi.

## 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pendampingan ini dilaksanakan selama enam bulan (Juni-November 2025) dengan melibatkan 18 anggota Kelompok Tani Ternak "Salam Makmur" Desa Salamrejo. Hasil dan pembahasan disajikan secara integratif untuk menggambarkan proses dan dampak dari setiap tahapan intervensi.

### 4.1. Profil Awal dan Identifikasi Potensi Lokal

Hasil FGD dan observasi awal mengonfirmasi kondisi yang diduga dalam latar belakang. Sebanyak 94,4% (17 dari 18) responden menjual ayam dalam bentuk hidup ke tengkulak. Rata-rata margin keuntungan dari penjualan ayam hidup hanya sebesar Rp 4.250,- per ekor, yang sangat rentan terhadap fluktuasi harga pakan. Di sisi lain, pemetaan aset (asset mapping) mengungkap potensi yang signifikan: 83,3% keluarga anggota kelompok memiliki pekarangan yang ditanami minimal dua jenis rempah (terutama kunyit, jahe, dan cabai), namun pemanfaatannya 89% untuk konsumsi rumah tangga dan hanya 11% yang dijual dalam bentuk mentah dengan harga rendah. Tabel 1 merangkum analisis SWOT awal yang menjadi dasar perencanaan program.

Tabel 1. Analisis SWOT Awal Kondisi Kelompok Peternak "Salam Makmur"

Kekuatan (Strengths)	Kelemahan (Weaknesses)
- Kohesi kelompok yang kuat.	- Ketergantungan tinggi pada tengkulak.
- Ketersediaan lahan untuk rempah lokal.	- Pengetahuan pengolahan pangan = nol.
- Pengalaman beternak yang memadai.	- Tidak ada catatan keuangan usaha.
	- Akses peralatan pengolahan terbatas.
Peluang (Opportunities)	Ancaman (Threats)
- Tren produk pangan alami ( <i>clean label</i> ).	- Fluktuasi harga ayam hidup dan pakan.

Kekuatan (Strengths)	Kelemahan (Weaknesses)
- Pasar produk olahan daging yang berkembang.	- Persaingan dengan produk pabrikan bermerek.
- Dukungan program desa untuk UMKM.	- Daya beli masyarakat sekitar yang terbatas.

Berdasarkan analisis ini, program dirancang untuk mengkonversi Kekuatan (rempah lokal) menjadi solusi untuk Kelemahan (tidak ada nilai tambah), serta memanfaatkan Peluang (pasar clean label) untuk menangkal Ancaman (fluktuasi harga).

#### 4.2. Hasil dan Pembahasan Tahap Intervensi Kapasitas: Dari Teori ke Praktik

Pelatihan intensif menghasilkan perubahan pengetahuan yang signifikan. Tabel 2 menunjukkan hasil uji statistik paired sample t-test pada skor pre-test dan post-test.

Tabel 2. Perbandingan Rata-Rata Skor Pengetahuan dan Keterampilan Sebelum dan Setelah Pelatihan

Aspek yang Diukur	Rata-Rata Skor Pre-Test	Rata-Rata Skor Post-Test	Peningkatan Mutlak	Nilai t	Sig. (p-value)
Prinsip Sanitasi dan Higiene	42.3	86.7	44.4	12.145	0.000*
Fungsi Rempah sebagai Bumbu & Pengawet Alami	38.9	88.9	50.0	14.782	0.000*
Formulasi dan Teknik Pengolahan Dasar	22.2	75.6	53.4	16.324	0.000*
Manajemen Usaha Sederhana (HPP, Pemasaran)	27.8	72.2	44.4	10.987	0.000*
<b>Rata-Rata Keseluruhan</b>	<b>32.8</b>	<b>80.9</b>	<b>48.1</b>	<b>18.231</b>	<b>0.000*</b>

\*Signifikan pada level  $\alpha < 0.05$

Peningkatan skor rata-rata sebesar 48.1 poin yang signifikan secara statistik ( $p=0.000$ ) menunjukkan efektivitas pelatihan. Aspek dengan peningkatan tertinggi adalah formulasi dan teknik pengolahan (53.4 poin), yang semula paling rendah. Hal ini membuktikan bahwa gap pengetahuan teknis yang identifikasi memang akurat dan dapat diatasi dengan pelatihan hands-on. Dalam sesi praktik, tantangan utama yang muncul adalah konsistensi rasa akibat perbedaan cara penghalusan bumbu tradisional (ulekan vs blender). Solusi yang dikembangkan adalah membuat formulasi baku menggunakan takaran rumah tangga (contoh: "1 ekor ayam kampung = 5 siung bawang putih = 3 cm kunyit = 2 cm jahe"). Standardisasi sederhana ini menjadi kunci keberhasilan replikasi produk.

#### 4.3. Dinamika dan Hasil Pendampingan Berkelanjutan: Menuju Produksi yang Konsisten

Pasca-pelatihan, kelompok melalui fase "euforia" lalu "frustasi". Dua kali produksi percobaan mandiri menghasilkan dinsum dengan tekstur lembek dan warna tidak merata karena ketidaktepatan penirisan daging dan pencampuran adonan. Di sinilah pendampingan mingguan berperan kritis. Pendamping tidak

*Pendampingan Pengolahan Daging Ayam Berbasis Rempah Lokal Untuk Optimalisasi Produktivitas Usaha Ternak Unggas di Desa Salamrejo, Blitar (David Kurniawan)*

memberi solusi instan, tetapi memandu kelompok melalui analisis akar masalah (root cause analysis) sederhana. Misalnya, dengan diagram fishbone, mereka menemukan bahwa tekstur lembek disebabkan oleh: (1) kadar air daging yang tinggi, (2) takaran tepung yang kurang, dan (3) waktu pengukusan yang tidak tepat. Percobaan berulang dengan pendampingan akhirnya menghasilkan SOP Visual yang ditempatkan di dapur produksi, berisi 8 langkah kritis dengan foto.

Kemandirian kelompok mulai terlihat pada produksi keempat, dimana mereka dapat memproduksi 200 potong dimsum ayam rempah kunyit dan 150 bungkus dendeng ayam jahe-lengkuas dalam sekali produksi tanpa kehadiran pendamping. Data produksi dan penjualan selama fase pendampingan (Tabel 3) menunjukkan tren yang positif.

Tabel 3. Perkembangan Volume Produksi dan Pendapatan Kotor Kelompok Selama Fase Pendampingan

Bulan	Siklus Produksi	Produk	Volume Produksi	Harga Jual/Unit	Pendapatan Kotor	Biaya Produksi	Laba Kotor
3	Percobaan 1 & 2	Tahu Bakso	150 pcs, 100 bks	Rp 1.500, Rp 3.000	Rp 525.000	Rp 450.000	<b>Rp 75.000</b>
4	Produksi 1 & 2	Dimsum	400 pcs, 250 bks	Rp 1.500, Rp 3.000	Rp 1.350.000	Rp .100.000	<b>Rp 250.000</b>
5	Produksi 3 & 4	Nugget, Dendeng, Stik Ayam*	500 pcs, 300 bks, 100 bks	Rp 1.500, Rp 3.000, Rp 5.000	Rp 2.150.000	Rp.1.65 0.000	<b>Rp 500.000</b>

\*Produk inovasi baru yang dikembangkan kelompok berdasarkan masukan pasar.

Berdasarkan Tabel 3 mengungkap perkembangan yang signifikan: (1) Peningkatan volume produksi yang menunjukkan peningkatan permintaan dan kapasitas manajemen bahan baku, (2) Diversifikasi produk (stik ayam) sebagai respif terhadap pasar, dan (3) Peningkatan laba kotor dari Rp 75.000 menjadi Rp 500.000 per bulan. Yang penting, perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) menunjukkan bahwa margin keuntungan produk olahan (rata-rata 23%) jauh lebih tinggi dan stabil dibanding margin penjualan ayam hidup (rata-rata 8-10%).

#### 4.4. Hasil Pembentukan Kelembagaan dan Strategi Pemasaran

Aspek kelembagaan dan pemasaran adalah ujian sebenarnya dari keberlanjutan. Awalnya, pemasaran bersifat reaktif (hanya jika ada pesanan). Melalui pendampingan, kelompok kemudian membentuk tim inti yang terdiri atas 5 orang dengan tugas spesifik: produksi (2 orang), pembukuan (1 orang), dan pemasaran (2 orang). Strategi pemasaran berkembang secara organik:

- a. **Tahap 1:** Penjualan ke tetangga dan acara arisan (pemasaran berbasis kepercayaan).
- b. **Tahap 2:** Penitipan produk di 2 warung kelontong dan 1 kedai kopi di pusat desa dengan sistem konsinyasi.
- c. **Tahap 3:** Pemanfaatan WhatsApp Group “Olahan Salamrejo” untuk *pre-order* dan pembuatan konten video singkat proses pembuatan.

Tabel 4. Perbandingan Kondisi Usaha Sebelum dan Setelah Program Pendampingan

Aspek Usaha	Kondisi Awal (Sebelum PkM)	Kondisi Akhir (Setelah 6 Bulan PkM)	Perubahan dan Implikasi
<b>Sumber Pendapatan</b>	Hanya dari penjualan ayam hidup.	Diversifikasi: ayam hidup (70%) + produk olahan (30%).	Pengurangan risiko karena pendapatan tidak lagi bergantung pada satu komoditas.
<b>Nilai Tambah</b>	Rp 4.250/ekor ayam (margin).	Rp 1.800/pcs nugget (margin) atau setara Rp 15.000/ekor ayam jika diolah.	<b>Peningkatan nilai tambah &gt; 250%</b> per ekor ayam.
<b>Keterampilan</b>	Hanya beternak.	Beternak + mengolah daging + pengemasan dasar + pembukuan sederhana.	Peningkatan kapasitas sumber daya manusia.
<b>Posisi Pasar</b>	<i>Price taker</i> (tergantung tengkulak).	<i>Price maker</i> untuk produk olahan, dengan kemampuan negosiasi terbatas.	Peningkatan otonomi dan posisi tawar.
<b>Pemanfaatan Potensi Lokal</b>	Rempah untuk konsumsi sendiri.	Rempah sebagai bahan baku utama dan <i>unique selling point</i> (USP) produk.	Terciptanya sinergi antar-subsektor (peternakan & pertanian) dalam desa.
<b>Kelembagaan</b>	Kelompok longgar, tanpa pembagian tugas.	Terbentuk tim inti dengan pembagian tugas (produksi, keuangan, pemasaran).	Fondasi untuk pengelolaan usaha yang lebih profesional dan berkelanjutan.

#### 4.5. Refleksi Kritis dan Faktor Penentu Keberhasilan

Hasil FGD refleksi mengidentifikasi tiga faktor penentu keberhasilan:

- Pendekatan Hands-on dan Iteratif: Proses "belajar dengan melakukan" dan mengulangi produksi hingga mahir ternyata lebih efektif daripada ceramah teori. Kesalahan dalam produksi justru menjadi materi pembelajaran paling berharga.
- Pendampingan sebagai Facilitator, bukan Instructor: Peran tim PkM yang sukses adalah memandu kelompok menemukan solusi sendiri, bukan menyuapi jawaban. Ini membangun rasa kepemilikan (ownership) dan kepercayaan diri.
- Konversi Aset Lokal menjadi Naratif Pemasaran: "Dibuat dari ayam kampung ternak sendiri dan rempah kebun sendiri" bukan sekadar slogan, tetapi menjadi cerita (storytelling) yang kuat yang meningkatkan nilai produk di mata konsumen lokal.

Namun, tantangan ke depan tetap ada. Kendala utama yang diakui kelompok adalah keterbatasan modal kerja untuk membeli bahan pembantu (tepung, bumbu pelengkap, kemasan) dalam jumlah besar untuk mendapatkan harga yang lebih murah, serta belum tersertifikasi P-IRT yang membatasi akses ke pasar ritel modern. Rekomendasi untuk pemerintah desa dan dinas terkait adalah untuk memfasilitasi kelompok mengakses permodalan lunak dan pendampingan administrasi P-IRT.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan seluruh proses dan hasil pelaksanaan program, dapat disimpulkan bahwa pendampingan pengolahan daging ayam berbasis rempah lokal telah berhasil mencapai tujuan optimalisasi produktivitas usaha ternak unggas di Desa Salamrejo secara signifikan. Program ini berhasil meningkatkan kapasitas

*Pendampingan Pengolahan Daging Ayam Berbasis Rempah Lokal Untuk Optimalisasi Produktivitas Usaha Ternak Unggas di Desa Salamrejo, Blitar (David Kurniawan)*

teknis kelompok peternak, yang ditunjukkan dengan peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebesar 48.1 poin yang signifikan secara statistik, serta kemampuan mereka memproduksi secara mandiri tiga varian produk olahan yang terstandarisasi (tahu bakso, disum, dan stik ayam) dengan rempah lokal sebagai unique selling point. Tujuan penguatan manajemen usaha dan pemasaran tercermin dari terbentuknya tim inti dengan pembagian tugas, adopsi pencatatan keuangan sederhana, dan strategi pemasaran bertahap yang telah menembus pasar lokal melalui warung dan sistem pre-order. Yang terpenting, tujuan utama peningkatan nilai tambah dan produktivitas ekonomi terbukti dengan peningkatan margin keuntungan dari rata-rata 8-10% (ayam hidup) menjadi 23% (produk olahan), yang merepresentasikan kenaikan nilai tambah lebih dari 250% per ekor ayam. Dengan demikian, program ini tidak hanya berhasil menjembatani identifikasi gap antara potensi rempah lokal dan rendahnya nilai jual daging ayam, tetapi juga telah membangun fondasi kelembagaan dan kemandirian yang berkelanjutan bagi kelompok peternak "Salam Makmur" untuk mengelola usahanya secara lebih produktif dan resilient terhadap fluktuasi pasar.

### Ucapan Terima Kasih

Kami ucapkan terima kasih kepada Direktorat Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat **Direktorat Jenderal Riset Dan Pengembangan Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, Dan Teknologi** atas dukungan dalam pelaksanaan program ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] D. K. Respati dan A. P. Sari, "Peranan peternakan rakyat dalam perekonomian rumah tangga pedesaan di Indonesia," *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan*, vol. 10, no. 1, pp. 78–95, 2021.
- [2] S. M. J. U. R. B. H. , "The role of small-scale poultry farming in rural livelihoods and food security in Indonesia," *World's Poultry Science Journal*, vol. 78, no. 1, pp. 151–168, 2022, doi: 10.1080/00439339.2021.2011162.
- [3] R. T. Hidayat dan L. Marlina, "Analisis rantai nilai dan margin pemasaran ayam pedaging pada peternak skala kecil di Jawa Timur," *Jurnal Manajemen dan Agribisnis*, vol. 18, no. 2, pp. 212–223, 2021.
- [4] A. W. C. M. D. L. , "Constraints and opportunities for smallholder poultry producers in Indonesia," *Asian Journal of Agriculture and Development*, vol. 19, no. 1, pp. 45–60, 2022.
- [5] E. S. Pratiwi dan B. Setiawan, "Fluktuasi harga dan risiko usaha ternak ayam pedaging skala rumah tangga di Jawa Timur," *Jurnal Ilmu Ternak*, vol. 22, no. 1, pp. 33–40, 2022.
- [6] L. S. Wati dan M. F. Ansori, "Analisis rantai nilai dan strategi peningkatan daya saing usaha ternak ayam kampung di Desa Salamrejo, Blitar," in *Prosiding Seminar Nasional Agribisnis*, Universitas Brawijaya, 2022, pp. 245–254.
- [7] F. G. R. P. S. , "Value-added strategies for sustainable development of small-scale livestock farms: A review," *Journal of Rural Studies*, vol. 85, pp. 112–120, 2021, doi: 10.1016/j.jrurstud.2021.05.005.
- [8] P. Suryanto dan T. H. Kurniawan, *Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal*. Malang: Universitas Brawijaya Press, 2020.
- [9] R. Lawrie dan D. A. Ledward, *Lawrie's Meat Science*, 8th ed. Cambridge: Woodhead Publishing, 2017.
- [10] D. Julianti dan E. Z. Lubis, "Diversifikasi produk olahan daging ayam sebagai upaya peningkatan nilai tambah pada kelompok peternak," *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, vol. 4, no. 2, pp. 67–75, 2022.
- [11] S. Rahayu, et al., "Resiliensi usaha mikro olahan pangan selama pandemi: Studi kasus di Jawa Timur," *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, vol. 25, no. 3, pp. 450–468, 2023.
- [12] Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI, 2019.
- [13] R. Purnamawati dan D. Setiawan, "Tingkat pengetahuan dan praktek higiene-sanitasi pengolahan pangan pada usaha mikro kecil menengah (UMKM) di daerah pedesaan," *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 10, no. 3, pp. 112–118, 2021.
- [14] S. J. W. K. L. Y. J. H. K. , "Antioxidant and antimicrobial activities of turmeric (*Curcuma longa* L.) and ginger (*Zingiber officinale* Rosc.)," *Food Science and Biotechnology*, vol. 23, no. 5, pp. 1657–1665, 2014, doi: 10.1007/s10068-014-0226-x.
- [15] P. N. T. T. H. D. G. L. F. B. D. J. P. S. V. B. , "Spices and herbs: Natural sources of antioxidants – a mini review," *Journal of Functional Foods*, vol. 18, pp. 811–819, 2015, doi: 10.1016/j.jff.2015.03.005.
- [16] A. G. M. T. K. Y. , "Antimicrobial properties of ginger (*Zingiber officinale*) and its application in food preservation," *International Journal of Food Science*, vol. 2021, pp. 1–10, 2021, doi: 10.1155/2021/6620646.

- [17] E. W. Yuliani dan Suharti, "Identifikasi dan potensi rempah lokal sebagai bahan baku industri pangan di Jawa Timur," *Jurnal Agro Industri*, vol. 14, no. 2, pp. 89–102, 2020.
- [18] S. N. A. M. Z. A. H. et al., "Natural antioxidants and antimicrobials from herbs and spices for food preservation: A review," *International Journal of Food Properties*, vol. 25, no. 1, pp. 1689–1718, 2022, doi: 10.1080/10942912.2022.2107035.
- [19] R. A. Saputri dan H. Wijaya, "Pengaruh penambahan ekstrak kunyit dan jahe terhadap umur simpan dan sifat organoleptik sosis ayam," *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, vol. 15, no. 1, pp. 22–31, 2021.
- [20] M. I. F. S. D. A. , "The effect of traditional Indonesian spice marinade on oxidative stability and sensory quality of grilled chicken," *Poultry Science*, vol. 100, no. 2, pp. 1012–1020, 2021, doi: 10.1016/j.psj.2020.10.058.
- [21] Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Timur, *Potensi dan Pengembangan Rempah Lokal Jawa Timur*. Malang: BPTP Jawa Timur, 2021.
- [22] R. Febrianto dan T. S. Ningrum, "Integrasi usaha ternak dan pertanian berbasis kearifan lokal untuk ketahanan ekonomi keluarga tani," *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis*, vol. 7, no. 1, pp. 234–245, 2023.
- [23] A. Suryanto dan E. Mulyati, "Model pendampingan berkelanjutan untuk keberhasilan program pemberdayaan masyarakat pedesaan," *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, vol. 8, no. 1, pp. 15–28, 2023.
- [24] R. Chambers, *Rural Development: Putting the Last First*. Harlow: Pearson Education, 1983.
- [25] N. B. W. M. A. I. S. B. , "Community-Based Participatory Research: A strategy for building healthy communities and promoting health through policy change," *A report to the California Endowment*, 2012.
- [26] J. P. Kretzmann dan J. L. McKnight, *Building Communities from the Inside Out: A Path Toward Finding and Mobilizing a Community's Assets*. Evanston: Institute for Policy Research, 1993.
- [27] M. A. Cohen dan J. D. R. K. H. , "Sustainability of community-based development projects in rural Indonesia," *Community Development Journal*, vol. 56, no. 4, pp. 654–674, 2021, doi: 10.1093/cdj/bsaa032.
- [28] D. A. S. L. G. , "The role of continuous mentoring in the sustainability of small and medium enterprises (SMEs) post-training programs," *Journal of Small Business and Enterprise Development*, vol. 29, no. 5, pp. 789–807, 2022, doi: 10.1108/JSBED-03-2021-0098.
- [29] S. Sinaga, *Pemasaran Produk Hasil Ternak untuk Usaha Kecil dan Menengah*. Bandung: Alfabeta, 2019.
- [30] Dinas Pangan dan Pertanian Kabupaten Blitar, *Profil Komoditas Unggas Kabupaten Blitar Tahun 2023*. Blitar: Bidang Peternakan, 2024.
- [31] E. Susanti, "Keragaman dan pemanfaatan tumbuhan rempah di kawasan wisata alam Penanggungan, Blitar," *Jurnal Bioeksperimen*, vol. 6, no. 1, pp. 1–10, 2020.
- [32] T. A. Kurniawan, et al., "Pendampingan pembuatan nugget ayam sebagai produk unggulan kelompok wanita tani di Kecamatan Talun, Blitar," *Jurnal Abdi Insani*, vol. 9, no. 2, pp. 540–550, 2022.
- [33] R. F. D. A. L. , "Developing local food identity for sustainable tourism and rural development: A case from Indonesia," *Journal of Place Management and Development*, vol. 15, no. 3, pp. 258–274, 2022, doi: 10.1108/JPMD-08-2020-0081.