



RESEARCH ARTICLE

Transformasi Stroberi Desa Lebakmuncang: Peningkatan Produksi dan Inovasi Diversifikasi Olahan

Anita Silvianita,* Indira Rachmawati, Deannes Isnwardhana and Khalida Fauzia

Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Telkom, Bandung, 40257, Jawa Barat, Indonesia

*Corresponding author: anitasilvianita@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Desa Lebakmuncang di Kecamatan Ciwidey, Kabupaten Bandung, dikenal sebagai salah satu sentra stroberi terbesar di Jawa Barat, dengan kontribusi sekitar 30% terhadap produksi stroberi di provinsi tersebut. Namun, potensi besar ini belum sepenuhnya berdampak pada peningkatan kesejahteraan petaninya. Hingga kini, para petani masih menghadapi berbagai tantangan, seperti tingkat pembusukan pascapanen yang mencapai 30%, keterampilan pengolahan yang masih terbatas, kualitas kemasan yang belum memadai, serta pemanfaatan pemasaran digital yang masih rendah. Pelatihan pembuatan selai stroberi sebelumnya sudah dilakukan, tetapi peluang untuk mengembangkan aneka produk olahan stroberi bernilai tambah masih sangat terbuka. Untuk menambah keunikan produk, kegiatan ini menawarkan olahan selai stroberi dalam bentuk *sheet jam*. Untuk memudahkan pemahaman peserta, metode pelatihan ini adalah dengan cara mempraktekkan secara langsung pembuatan produk *sheet jam*. Peserta pelatihan yang terlibat pada kegiatan ini adalah para petani, pelaku UMKM, serta pengelola Pokdarwis dari desa wisata Lebakmuncang. Dari kegiatan ini diharapkan peserta pelatihan dapat mengimplementasikan produk olahan tersebut, hingga dapat meningkatkan nilai jual dari produk olahan stroberi.

Key words: Desa Lebakmuncang, Olahan Stroberi, *Sheet Jam*

Pendahuluan

Desa Lebakmuncang di Kawasan Ciwidey Kabupaten Bandung merupakan salah satu wilayah dengan perkebunan buah stroberi terbesar di Jawa Barat. Menurut data Dinas Pertanian Provinsi Jawa Barat (2025) [1], Desa Lebakmuncang menyumbang sekitar 30% produksi stroberi di tingkat provinsi, dengan luas lahan tanam yang mencapai lebih dari 800 hektar. Mayoritas penduduk di lingkungan ini bergantung pada usaha stroberi, baik sebagai petani maupun sebagai bagian dari rantai usaha pendukung. Dengan potensi tersebut, Desa Lebakmuncang memiliki posisi yang strategis untuk mengembangkan agroindustri berbasis komoditas lokal. Walaupun memiliki keunggulan produksi, Desa Lebakmuncang masih menghadapi sejumlah persoalan pada tahap pascapanen. Permasalahan umum yang dihadapi petani di lingkungan ini adalah dari seluruh stroberi yang dipanen, sekitar 30% hasil panen mengalami pembusukan, terutama saat musim panen raya ketika jumlah stroberi melimpah namun fasilitas penyimpanan dan kemampuan pengolahan masih terbatas [2]. Stroberi yang masih segar memang mudah rusak karena kandungan airnya tinggi dan teksturnya lembut. Menurut [3], pada kondisi suhu ruang, buah stroberi hanya mampu bertahan 2–3 hari, atau sekitar 5–7 hari bila disimpan dalam pendingin sederhana. Situasi ini membuat petani seringkali terpaksa menjual

stroberi dengan harga yang lebih rendah untuk mencegah kerugian, sehingga margin keuntungan pun menjadi sangat kecil.

Upaya mengolah stroberi menjadi produk bernilai tambah di desa ini masih relatif minim. Meskipun kegiatan pelatihan sudah sering dilakukan, namun pelatihan yang diberikan umumnya baru mencakup pembuatan selai stroberi [4], sementara potensi pengembangan berbagai jenis olahan lain belum dimanfaatkan secara maksimal. Dari hasil diskusi dengan pihak desa, sampai dengan saat ini, pelatihan terkait pengolahan stroberi di Desa Lebakmuncang yang sudah pernah dilakukan adalah cara pembuatan selai, dodol, kerupuk, dan keripik dari stroberi. Dengan kata lain, pelatihan yang sudah diterima oleh petani maupun pelaku UMKM di lingkungan ini masih tergolong standar. Padahal, untuk meningkatkan daya saing sebuah produk, menurut diversifikasi produk dapat menjadi strategi yang efektif untuk memperpanjang masa simpan, menekan tingkat pembusukan, meningkatkan nilai jual, serta menjangkau pasar yang lebih luas [5].

Dari hasil pengamatan lapangan serta melalui studi literatur kegiatan sebelumnya, masyarakat Desa Lebakmuncang sudah memiliki pengalaman dasar dalam mengolah stroberi menjadi produk sederhana seperti selai. Pengalaman awal ini menjadi modal yang kuat untuk dikembangkan dalam program pemberdayaan berikutnya. Salah satu peluang yang masih bisa diperluas adalah kemampuan warga untuk menghasilkan berbagai jenis olahan stroberi yang lebih variatif dan

memiliki nilai jual lebih tinggi, sehingga dapat dipasarkan baik di pasar modern maupun kepada wisatawan yang datang ke Ciwidey. Berdasarkan kondisi tersebut, maka pengabdian masyarakat ini mengidentifikasi permasalahan di desa Lebakmuncang yaitu tingginya tingkat kerusakan stroberi pascapanen dan keterbatasan diversifikasi produk. Oleh karena itu, kegiatan ini menawarkan solusi yang meliputi pendekatan teknis, kapasitas SDM, dan pendampingan yang berkelanjutan.

Tinjauan Pustaka

Teknologi Pangan

Teknologi pangan merupakan ilmu yang mempelajari sifat fisik, kimia, dan biologi bahan pangan serta penerapan teknologi untuk mengolah, mengawetkan, mengemas, mendistribusikan, dan meningkatkan mutu serta keamanan pangan [6]. Di dalam prosesnya, teknologi tidak hanya berperan untuk menjaga kualitas fisik dan kimia pangan, tapi juga untuk mempertahankan nilai gizinya sehingga menjadi tetap aman dan layak untuk dikonsumsi dalam jangka waktu yang lebih lama [7]. Menurut [8], teknologi pangan memungkinkan penerapan fortifikasi dan teknik pengolahan yang higienis untuk mendukung kebutuhan gizi serta mencegah penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, teknologi pangan secara signifikan dapat meningkatkan stabilitas, keamanan, serta nilai kesehatan dari produk pangan, sekaligus berkontribusi terhadap ketahanan pangan nasional.

Teknologi pangan tidak hanya berperan dalam memperpanjang umur simpan dan menjaga keamanan bahan pangan, tetapi juga menjadi pendorong utama inovasi produk yang mampu memenuhi kebutuhan konsumen modern. Melalui pemanfaatan teknik pengawetan, pengemasan canggih, serta pengendalian mikroorganisme, produsen dapat menciptakan produk baru dengan stabilitas tinggi tanpa mengurangi nilai gizi [6].

Inovasi Produk

Inovasi produk merupakan proses pengembangan atau perbaikan barang dan jasa yang menghasilkan nilai baru bagi konsumen maupun perusahaan, baik melalui peningkatan fungsi, kualitas, desain, maupun penciptaan produk yang sepenuhnya baru [9]. Inovasi ini mencakup kegiatan sistematis untuk menerjemahkan ide kreatif menjadi produk yang dapat dipasarkan dan memberikan keunggulan kompetitif [10]. Selain itu, inovasi produk perlu dipahami sebagai upaya perusahaan dalam merespons perubahan kebutuhan pasar, teknologi, dan preferensi pelanggan. Dalam konteks UMKM pengolahan stroberi, inovasi produk menjadi faktor kunci untuk menciptakan nilai tambah dan meningkatkan daya saing usaha. Inovasi produk menurut [9], dipahami sebagai proses pengembangan atau perbaikan barang dan jasa yang menghasilkan nilai baru bagi konsumen, baik melalui peningkatan fungsi, kualitas, maupun penciptaan produk baru.

Bagi UMKM stroberi, inovasi dapat diwujudkan melalui pengembangan beragam olahan seperti selai rendah gula, minuman probiotik berbasis stroberi, camilan stroberi beku kering, atau produk fungsional yang difortifikasi, sehingga mampu memenuhi preferensi pasar yang terus berkembang [11]. Inovasi juga mencakup kemampuan UMKM untuk menerjemahkan ide kreatif menjadi produk yang dapat dipasarkan dan memberikan keunggulan diferensiasi [10]. Dengan cara ini, UMKM diharapkan dapat merespons perubahan kebutuhan konsumen, memperpanjang umur simpan stroberi yang mudah rusak, dan memperluas segmen dengan menawarkan solusi yang lebih efektif dan relevan [12]. Dengan demikian, inovasi produk tidak hanya berfokus pada penciptaan hal baru, tetapi juga pada peningkatan nilai dan manfaat yang mampu memperkuat posisi perusahaan dalam persaingan [13]. pasar melalui penawaran produk yang lebih relevan dan bernilai [12]. Oleh karena itu, inovasi produk menjadi fondasi penting bagi

keberlanjutan UMKM stroberi di tengah persaingan industri pangan yang dinamis, visualisasi dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Inovasi Produk Stroberi Sheet Jam

Diversifikasi Produk

Diversifikasi produk adalah strategi perusahaan untuk memperluas portofolio produknya dengan menawarkan produk baru, baik yang masih terkait maupun yang tidak terkait dengan produk inti, guna merespons perubahan kebutuhan pasar dan mengurangi resiko bisnis [9]. Selain itu, diversifikasi memungkinkan perusahaan memanfaatkan kompetensi, asset, atau teknologi yang dimiliki untuk memperkuat posisi kompetitif di pasar [14]. Oleh karena itu, diversifikasi produk merupakan pendekatan strategis yang penting dalam pemasaran untuk memastikan keberlanjutan bisnis dan menghadapi dinamika lingkungan pasar yang terus berubah. Dalam konteks UMKM pengolahan stroberi, diversifikasi produk merupakan strategi pertumbuhan yang penting untuk meningkatkan nilai tambah dan memperluas peluang pasar [15]. Upaya diversifikasi produk di lingkungan Desa Lebakmuncang dilakukan untuk mengembangkan produk baru yang berbeda dari produk inti seperti selai, sirup, dodol, atau camilan kering berbahan stroberi. Hal ini perlu dilakukan, mengingat pelaku UMKM perlu untuk mengembangkan wawasan serta mengurangi resiko kebergantungan pada produk yang sudah dikenal.

Selain itu, dengan adanya selera masyarakat yang terus berkembang, maka pelaku usaha perlu untuk merespon hal tersebut, dimana konsumen semakin sensitif terkait varian rasa, kemasan, dan manfaat dari produk yang dipilih [9]. Melalui upaya diversifikasi produk, diharapkan UMKM dapat memanfaatkan sumber daya lokal, teknologi sederhana, dan kreativitas dalam menciptakan nilai baru, mampu bersaing, terutama untuk produk-produk lain di lingkup agribisnis [14].

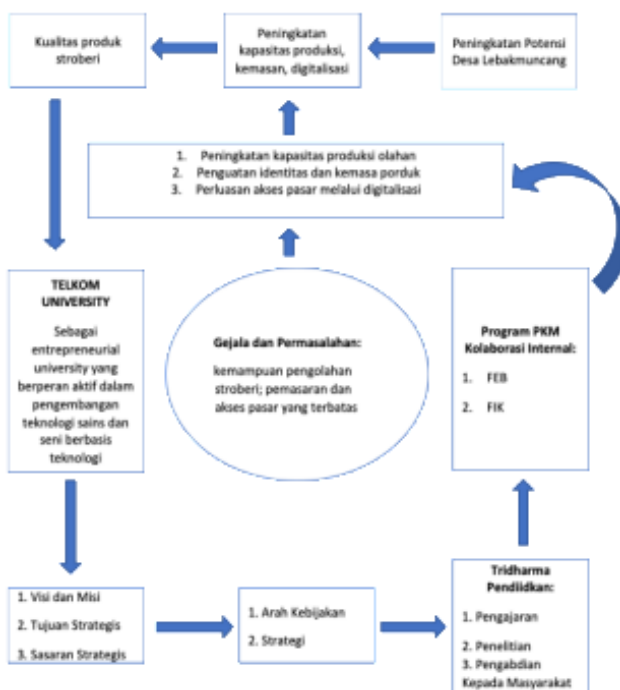
Metodologi Penelitian

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilakukan secara bertahap sesuai dengan target tim, yaitu diversifikasi produk stroberi di Desa Lebakmuncang. Fokus utama kegiatan ini adalah meningkatkan inovasi produk olahan stroberi di kalangan petani dan pelaku UMKM di Desa Lebakmuncang. Sebelum dilakukan kegiatan pelatihan pada bulan Desember 2025, tim pelaksana pengabdian masyarakat Desa Lebakmuncang telah melakukan serangkaian proses sistematis yang melibatkan beberapa tahapan. Adapun langkah awal yang dilakukan adalah dengan mengidentifikasi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat

dasar serta kebutuhan mitra terkait hasil panen buah stroberi. Rangkaian kegiatan ini sangat penting dilakukan, agar solusi yang nantinya diberikan dapat bermanfaat bagi masyarakat sekitar.

Sebagai tahap awal, tim penyelenggara kegiatan melakukan diskusi mendalam dengan perwakilan dari desa, yang meliputi Kepala Desa, Pengurus Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) setempat, serta melakukan kunjungan langsung ke kebun stroberi untuk berbincang dengan petani langsung. Berdasarkan hasil pengamatan dan diskusi, diketahui bahwa hasil olahan stroberi yang selama ini telah dilakukan dan dikembangkan menunjukkan hasil yang masih kurang baik atau kalah bersaing. Selain itu, pengembangan produk yang dilakukan selama ini kurang dapat diimbangi dengan tingkat panen stroberi yang berlangsung setiap dua hari sekali. Akibatnya, stroberi yang sudah dapat dipanen sebagian besar dijual dengan harga yang sangat murah.

Dari produk yang sudah dikembangkan, jenis olahan stroberi di wilayah ini sudah sangat umum sehingga kalah bersaing. Produk-produk tersebut diantaranya adalah dodol stroberi, selai stroberi, keripik stroberi, dan kerupuk stroberi. Oleh karena itu, tim penyelenggara kegiatan ini memutuskan untuk fokus pada kegiatan yang terkait dengan inovasi olahan stroberi melalui diversifikasi produk, yaitu stroberi *sheet jam*. Produk ini dipilih karena untuk proses pembuatannya tidak membutuhkan biaya dan teknologi yang mahal, sehingga dapat diimplementasikan pada pelaku UMKM. metodologi kegiatan ditampilkan pada gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Metodologi Kegiatan

Pelaksanaan pelatihan (Gambar 3) meliputi sedikitnya tiga kegiatan inti, yaitu penyampaian materi teori yang relevan, dimana pemateri memberikan pemaparan terkait manfaat buah stroberi bagi kesehatan, serta kandungan vitamin dari produk olahan *sheet jam*. Kemudian, agar pelatihan menjadi bermanfaat, kegiatan dilanjutkan dengan praktik pengolahan stroberi menjadi *sheet jam* stroberi, dan diakhiri dengan contoh cara pengemasan produk yang sudah jadi.

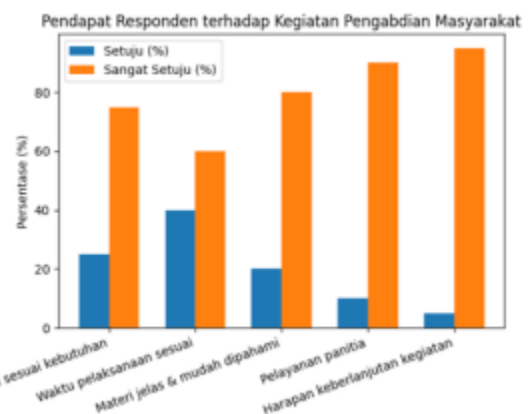


Gambar 3. Pelatihan membuat Stroberi Sheet Jam

Setelah pelatihan berakhir, kegiatan ini ditutup dengan proses evaluasi yang diberikan oleh peserta pelatihan terhadap tim kegiatan pengabdian masyarakat. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan umpan balik dari peserta dan perwakilan perangkat desa, agar dapat diidentifikasi sejauh mana efektivitas kegiatan ini serta hal apa saja yang masih perlu dikembangkan dan ditingkatkan. Berdasarkan masukan dari peserta, pelatihan sejenis perlu dilakukan secara berkala, karena mayoritas peserta menginginkan adanya pendampingan dari pihak penyelenggara kegiatan pengabdian masyarakat ini. Sehingga, secara keseluruhan program ini telah memberikan dampak yang positif bagi peserta pelatihan. Diharapkan juga, peserta pelatihan dapat membagikan hasil pelatihan ini kepada lingkungannya masing-masing, sehingga dapat memberikan dampak yang lebih luas lagi.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat dengan tema peningkatan produksi dan diversifikasi olahan stroberi di Desa Lebakmuncang dilaksanakan pada tanggal 2 Desember 2025 bertempat di padepokan desa. Kegiatan ini dihadiri oleh 20 orang peserta yang terdiri dari petani stroberi, pelaku UMKM, penggiat dari pokdarwis serta perwakilan lain dari desa. Sebelum pelatihan berlangsung, kegiatan ini diawali dengan peninjauan kerjasama dengan pihak desa untuk mengetahui permasalahan yang sedang dihadapi oleh masyarakat desa terkait produk olahan stroberi. Setelah kegiatan pelatihan selesai dilaksanakan, penyelenggara kegiatan meminta peserta untuk memberi masukan seputar pelatihan yang diberikan. Berdasarkan masukan yang diterima, diketahui bahwa pelatihan pembuatan stroberi *sheet jam* mendapat masukan yang positif dari para peserta. Hal ini dibuktikan dengan *feedback* yang diterima oleh panitia kegiatan, dimana mayoritas peserta menginginkan adanya pelatihan lanjutan.



Gambar 4. Umpan Balik Hasil Pengabdian Masyarakat

Terdapat lima pertanyaan yang diberikan kepada peserta terkait *feedback* kegiatan pelatihan. Dari kelima pertanyaan yang diberikan, terlampir pada gambar 4, 75% peserta menjawab sangat setuju untuk pertanyaan “materi kegiatan sesuai dengan kebutuhan mitra/peserta”. Hal ini menunjukkan bahwa permasalahan yang dihadapi oleh peserta dapat diatasi salah satunya dengan materi pelatihan membuat stroberi *sheet jam*. Agar proses berbagai pengetahuan dapat berjalan dengan baik, maka selama proses pembelajaran, terdapat banyak hal yang perlu diperhatikan, diantaranya adalah gaya berkomunikasi yang baik. Terlebih, di dalam proses pelatihan ini banyak informasi baru yang diberikan kepada peserta. Selama pelatihan, pemateri dan tim secara keseluruhan berusaha sebaik mungkin untuk berinteraksi dengan baik, dan ternyata peserta memberikan poin 90% untuk *feedback* dari pertanyaan “panitia memberikan pelayanan yang baik selama kegiatan”.

Kemudian, mengingat sebagian besar peserta adalah perempuan, maka kegiatan pelatihan ini harus dapat dilaksanakan dalam waktu yang tidak terlalu lama. Karena, peserta harus dapat menyisihkan waktu di sela-sela kesibukan sebagai ibu rumah tangga yang juga bekerja, ada yang sebagai petani, pedagang, dan pekerjaan lain. Berdasarkan hal tersebut, peserta memberikan *feedback* cukup baik, dimana 60% peserta menjawab sangat setuju untuk durasi atau waktu pelaksanaan kegiatan pelatihan. Selanjutnya, untuk materi yang diberikan, sebanyak 80% peserta setuju jika materi yang diberikan jelas dan mudah dipahami. Penilaian untuk poin ini menjadi satu-satunya pertanyaan yang dijawab mayoritas pada kategori setuju. Kondisi ini dapat dipahami, dimana untuk membuat produk stroberi *sheet jam*, terdapat bahan yang kurang familiar bagi peserta, yaitu penggunaan peptin. Selain itu, proses pembuatan stroberi *sheet jam* juga merupakan hal yang baru bagi peserta.

Terakhir, dari *feedback* diketahui bahwa 95% peserta sangat menaruh perhatian dan berharap bahwa kegiatan-kegiatan sejenis akan dilanjutkan di masa yang akan datang. Penilaian ini menunjukkan bahwa masyarakat Desa Lebakmuncang berharap adanya pendampingan secara berkelanjutan, utamanya terkait inovasi serta diversifikasi produk. Selain stroberi, desa ini juga menghasilkan beberapa jenis hasil sayur-sayuran, dimana agar memiliki daya saing yang tinggi, perlu ada pendampingan serta pemanfaatan teknologi, inovasi dan diversifikasi produk sayur-sayuran. Secara keseluruhan, pelatihan ini mendapatkan masukan yang sangat baik dari peserta. Selain itu, pengelola Pokdarwis menilai bahwa kegiatan berbagi pengetahuan dan pengalaman bagi pelaku usaha stroberi dapat memberikan dampak yang positif bagi perkembangan usaha. Terlebih lagi, Desa Lebakmuncang dinobatkan sebagai desa wisata oleh Pemerintah Kabupaten Bandung sejak tahun 2011. Oleh karena itu, pengembangan kuliner berbasis inovasi dan diversifikasi produk perlu ditingkatkan, untuk menambah keunikan desa ini, hingga pada akhirnya diharapkan dapat juga menarik minat wisatawan, baik wisatawan lokal maupun internasional.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan inovasi dan diversifikasi produk stroberi di Desa Lebakmuncang, Ciwidey berjalan dengan baik. Program sejenis perlu dilakukan secara berkesinambungan di lingkungan desa, terutama

untuk mendukung serta menjamin pertumbuhan perekonomian di pedesaan melalui UMKM, khususnya di Desa Lebakmuncang, dan lingkungan Jawa Barat pada umumnya. Hal ini dipandang perlu karena melalui kegiatan pelatihan diharapkan dapat menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman baru bagi pelaku usaha UMKM. Selanjutnya, diharapkan pula pengalaman baru ini dapat meningkatkan kepercayaan diri para pelaku usaha UMKM sekaligus meningkatkan kemampuan dalam berbisnis, baik secara kelompok maupun individu pengusaha. Adapun tujuan akhir dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah untuk meningkatkan kemampuan berinovasi melalui diversifikasi produk agar potensi yang ada di Desa Lebakmuncang Ciwidey semakin meningkat. Dengan melatih kemampuan berinovasi, diharapkan ke depan desa ini mampu meningkatkan kemampuan perekonomian secara menyeluruh.

Daftar Pustaka

1. Setyawati I, Sarinah L, Dewi DH. Pengelolaan UMKM Produk Stroberi di Desa Wisata Lebakmuncang, Ciwidey, Bandung, Jawa Barat. *Jurnal IKRAITH-ABDIMAS*. 2025;9(3):307-14.
2. Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. Desa Wisata Lebakmuncang; 2025. [Online]. Available from: https://jadesta.kememparekraf.go.id/desa/lebakmuncang_1.
3. Rukmana R. Stroberi: Budidaya dan Pascapanen. Jakarta: Kanisius; 2011.
4. Karini RSRA, Agustiani IN, Pamungka P, Yusra KAH, Oktaviana SF, Fitriyani Y. Pengembangan Produk Stroberi Ciwidey Menunjang Pariwisata Kabupaten Bandung. *BEMAS: Jurnal Bermasyarakat*. 2024;4(2):357-67.
5. Harahap RA, Syafril H. Inovasi Produk Olahan Stroberi untuk Meningkatkan Nilai Ekonomi Petani. *Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*. 2022;5(2):45-56.
6. Fellows PJ. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. 3rd ed. Woodhead Publishing; 2009.
7. Potter NN, Hotchkiss JH. *Food Science*. 5th ed. Springer; 1995.
8. Singh RP, Heldman DR. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press; 2001.
9. Kotler P, Keller KL. *Marketing Management*. 15th ed. Pearson; 2016.
10. Tidd J, Bessant J. *Managing Innovation: Integrating Technological, Market and Organizational Change*. 5th ed. Wiley; 2013.
11. Haryati Sea. *Pedoman Budi Daya Stroberi*. Jakarta: Pertanian Press; 2023.
12. OECD/Eurostat. *Oslo Manual 2018: Guidelines for Collecting, Reporting and Using Data on Innovation*. 4th ed. OECD Publishing; 2018.
13. Susanti F, Nuryati T. Penerapan Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian Berbasis Komunitas. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pertanian*. 2021;4(1):33-42.
14. Grant RM. *Contemporary Strategy Analysis*. 10th ed. Wiley; 2019.
15. Yellianty Y, Garnida Y, Rachmawati E, Berliani TC. Pengembangan Olahan Berbasis Buah Stroberi di Desa Suntenjaya Kabupaten Bandung Barat. *Community Development Journal*. 2023;4(6):45-56.