



Original article

Peningkatan Kapasitas Masyarakat melalui Inovasi Kuliner Chili Oil Berbasis Minyak Sawit Merah di Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar, Kota Bogor

Sekti Rahardjo^a, Aggy Lestari Dwi Putri^a, Pipin Noviati Sadikin^{a,*}, Tatik Sriwulandari^a

^a Sekolah Tinggi Pariwisata, Kota Bogor, Indonesia

INFO ARTIKEL

Article history:

Received 14 Oktober 2025

Received in revised form 15 April 2026

Accepted 22 April 2026

Published online 30 April 2026

Kata kunci:

Minyak sawit merah

Pariwisata berkelanjutan

Wisata kuliner

Wisata perkotaan

Budaya

Keyword:

Red palm oil

sustainable tourism

culinary tourism

urban tourism

culture

Publisher's note:

Penerbit tetap netral mengenai klaim yurisdiksi dalam peta yang diterbitkan dan afiliasi institusional, sementara penulis bertanggung jawab penuh atas keakuratan konten dan implikasi hukum apa pun.

Copyright@author

ABSTRAK

Sektor kuliner memiliki peran strategis melalui inovasi produk pangan untuk meningkatkan daya saing ekonomi kreatif makanan, sekaligus menjadi wadah pemberdayaan masyarakat, melalui lokakarya edukatif serta bernuansa kewirausahaan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus melatih pembuatan inovasi kuliner *chili oil* berbasis minyak sawit merah yang lebih sehat dan bergizi, serta variasi makanan yang dikonsumsi bersama *chili oil*, yaitu *somay*, *dimsum* dan *gyoza*. Tujuannya untuk meningkatkan Pengetahuan-Sikap-Perilaku (*Knowledge-Attitude-Practice*) bidang kuliner, memperkenalkan bahan kuliner yang sehat dan berpotensi yaitu *minyak sawit merah*, memperkenalkan teknik pengolahan, serta mendorong UMKM kuliner melakukan inovasi. Diawali dari sosialisasi awal dan pelaksanaan, pemaparan mengenai minyak sawit merah dan manfaatnya, sesi diskusi, demonstrasi memasak *chili oil* berbasis minyak sawit merah serta *somay*, *dimsum* dan *gyoza*. Kemudian analisis Pengetahuan-Sikap-Perilaku (*Knowledge-Attitude-Practice*) dari hasil Pre-Test dan Post-Test. Hasilnya menunjukkan bahwa kegiatan ini telah meningkatkan Pengetahuan-Sikap-Perilaku (KAP) secara signifikan. Kegiatan ini juga berkontribusi terhadap pemberdayaan UMKM melalui pendekatan berbasis *experiential learning*.

ABSTRACT

The strategic role of the culinary sector, particularly through food product innovation, has the potential to enhance the competitiveness of the creative food economy while simultaneously serving as a platform for community empowerment. By educational and entrepreneurship-oriented workshop, this activity engaged a workshop designed to train participants in the development of culinary innovations, specifically *chili oil* made from red palm oil – a healthier and more nutritious alternative – alongside a variety of complementary snack foods commonly consumed with *chili oil*, such as *somay*, *dimsum*, and *gyoza*. The activity aims to improve participants' Knowledge-Attitude-Behavior (KAP) and culinary skills; introduce red palm oil as a nutritious and unique culinary base; promote diverse food processing techniques; and encourage the MSME actors to create innovation. Starting an initial outreach phase followed by presentations on red palm oil and its health benefits, interactive discussions, and cooking demonstrations featuring *chili oil* and its accompanying snack foods. A KAP analysis was then conducted based on the pre-test and post-test results. The results showed that the activity significantly improved KAP. This community service activity makes a concrete contribution to MSME empowerment practices through an experiential learning-based approach.

*Corresponding author

Email: novysadikin@gmail.com

<https://doi.org/10.20895/ijcosin.v6i1.10009>



1. PENDAHULUAN

Sektor kuliner merupakan salah satu cara yang strategis untuk mendukung pengembangan pariwisata dan ekonomi kreatif yang dapat mewujudkan tercapainya tujuan pembangunan berkelanjutan. Peran sektor kuliner strategis melalui inovasi produk pangan ini juga dapat meningkatkan daya saing ekonomi kreatif makanan, sekaligus menjadi wadah pemberdayaan masyarakat, melalui kegiatan lokakarya yang edukatif serta kewirausahaan (Haikal et al., 2024; Suroto & Hermawati, 2023).

Sektor kuliner di Indonesia cukup berkembang pesat. Hal ini ditandai oleh pertumbuhan wisata kuliner di berbagai destinasi wisata di Indonesia. Kegemaran masyarakat Indonesia terhadap segala menu makanan yang bercita rasa pedas juga menjadi daya tarik jajanan kuliner tersendiri (Harsana & Triwidayati, 2020; Jaya et al., 2024; Septiani & Fachri, 2024). Inovasi kuliner bercita rasa pedas salah satunya adalah pengembangan produk berbasis *chili oil*. *Chili oil* sendiri atau minyak cabai aromatik berasal dari negeri Tiongkok yang kemudian dikembangkan, diadaptasi dan disesuaikan dengan cita rasa Indonesia, memang populer secara global. *Chili oil* ini umumnya menjadi pelengkap hidangan jajanan seperti somay, gyoza, dimsum, mie ayam atau bubur ayam, serta varian lainnya (Amna et al., 2023; Khansa et al., 2024; Lidya et al., 2024).

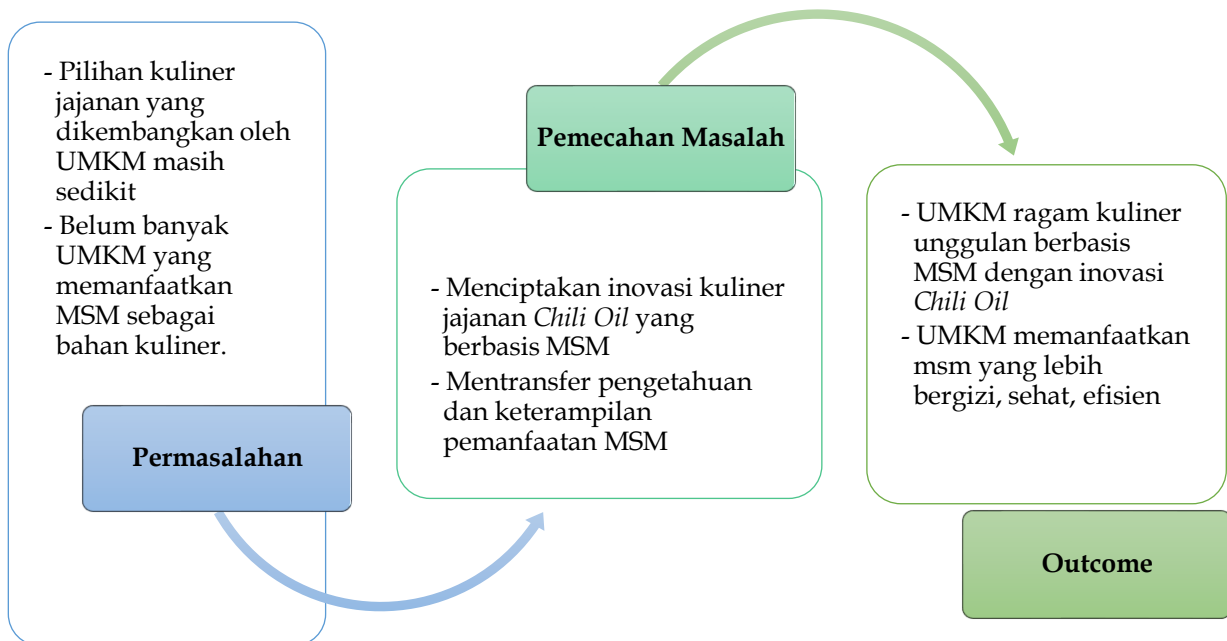
Berdasarkan perkembangan budaya kuliner di Indonesia, jajanan kuliner somay, gyoza dan dimsum merupakan makanan ringan yang berasal dari tradisi Tiongkok yang telah mengalami adaptasi lokal yang luas di Indonesia dan menjadi daya tarik wisata kuliner. Produk seperti somay, gyoza dan dimsum tidak saja dikonsumsi harian oleh para konsumennya, namun juga menjadi peluang bisnis kuliner yang cukup banyak pembelinya. Adapun gabungan *chili oil* yang menjadi elemen pelengkap rasa dan *branding* yang memberikan nilai tambah untuk cita rasa, estetika, daya tarik, serta membuka potensi pasar yang luas (Bahrudin & Diandra, 2023; Putri & Nugraheni, 2021).

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilatarbelakangi oleh adanya kebutuhan akan diversifikasi produk jajanan lokal yang bernutrisi tinggi namun memiliki potensi daya tarik pasar. Selama ini, masalah tersebut belum pernah dieksplorasi secara mendalam oleh para pegiat pengabdian masyarakat sebelumnya, sehingga menimbulkan kesenjangan (*gap*) yang membutuhkan tindakan solutif melalui pengabdian berbasis penelitian (*riset*). Beberapa studi sebelumnya menunjukkan bahwa minyak sawit merah memiliki kandungan nutrisi dan gizi yang tinggi, serta memiliki antioksidan yang sangat tinggi. Minyak sawit merah merupakan sumber vitamin A alami yang potensial untuk diversifikasi pangan lokal dan diolah menjadi *chili oil* sebagai potensi daya tarik dengan inovasi cita rasa yang unik, serta menciptakan jajanan tinggi protein nabati yang sehat dan digemari (Amna et al., 2023; Hasibuan, 2021). *Chili oil*, beserta makanan jajanannya yang bervariasi yang biasa dikonsumsi bersama *chili oil*, yaitu somay, dimsum dan gyoza menjadi berpotensi menjadi media edukasi gizi dan inovasi rasa dalam pengembangan diversifikasi jajanan kuliner. Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar sebagai wilayah yang aktif dalam pengembangan wisata edukasi dan pengembangan diversifikasi produk kuliner berbasis komunitas menjadi lokasi strategis pengembangan inovasi *chili oil* yang sehat dan berdaya saing.

Permasalahan yang ditemui selama ini di Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar adalah pilihan kuliner jajanan yang dikembangkan oleh UMKM masih sedikit, serta belum banyak UMKM yang memanfaatkan minyak sawit merah sebagai bahan dasar kuliner. Masyarakat selama ini lebih banyak menggunakan minyak sawit jernih yang sudah melalui proses pemurnian dan *bleaching* sehingga kehilangan kandungan zat alaminya yang sehat dan bergizi. Rumusan permasalahan kegiatan ini adalah apakah peserta

lokakarya setelah kegiatan lokakarya pemanfaatan minyak sawit merah menjadi *chili oil* sebagai bahan usaha kuliner, terdapat perubahan pengetahuan (*knowledge*), apakah terjadi perubahan sikap untuk memanfaatkan minyak sawit merah ini menjadi sambal *chili oil* dalam menu kuliner mereka, serta apakah ada peningkatan perilaku berupa niat atau rencana untuk memanfaatkan minyak sawit merah ini menjadi sambal *chili oil* dalam menu kuliner mereka.

Pemecahan masalah yang diajukan adalah menciptakan inovasi kuliner jajan *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah, karena lebih bergizi dan sehat, serta mengandung zat antioksidan yang sangat baik bagi kesehatan manusia. Kemudian, perlu upaya untuk mentransfer pengetahuan dan keterampilan pemanfaatan minyak sawit merah sebagai bahan dasar membuat beragam produk kuliner jajan. Dengan demikian, diharapkan dengan UMKM ragam kuliner unggulan berbasis minyak sawit merah dengan inovasi *chili oil*, UMKM dapat memanfaatkan minyak sawit merah yang lebih bergizi dan sehat (Gambar 1).



Gambar 1. Kerangka Pemikiran

Kegiatan pengabdian masyarakat ini berfokus pada lokakarya untuk melatih pembuatan inovasi kuliner *chili oil* yang berbasis bahan minyak sawit merah yang lebih sehat dan bergizi, serta makanan jajanannya yang bervariasi yang biasa dikonsumsi bersama *chili oil*, yaitu somay, dimsum dan gyoza. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pemahaman/pengetahuan, sikap/persepsi, perilaku/keterampilan kuliner atau *Knowledge-Attitude-Practice*, memperkenalkan bahan dasar kuliner yang sehat dan menarik yaitu *minyak sawit merah*, memperkenalkan teknik pengolahan yang variatif, serta mendorong lahirnya wirausaha baru di kalangan pelaku UMKM kuliner. Urgensi kegiatan ini terletak pada pendekatan partisipatif yang berorientasi pada kebutuhan nyata masyarakat untuk meningkatkan keterampilan dan membuka peluang peningkatan perekonomian. Melalui perpaduan antara edukasi, inovasi produk kuliner, dan peningkatan keterampilan, kegiatan ini dirancang untuk memberikan dampak langsung terhadap penguatan kapasitas masyarakat UMKM. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mendorong terbentuknya ekosistem kuliner lokal yang

kreatif, inklusif dan berkelanjutan, sehingga mampu meningkatkan daya saing serta keberlanjutan ekonomi masyarakat Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar secara lebih luas.

2. STUDI PUSTAKA

Pada tahun 2009, UNESCO memberikan pernyataan bahwa pariwisata berkelanjutan memiliki ciri-ciri yang khusus, diantaranya yaitu (1) dapat memenuhi baik kebutuhan di masa sekarang serta memenuhi kebutuhan di masa depan, (2) tidak merusak lingkungan dan alam, serta budaya setempat, agar semua kekayaan tersebut dapat diwariskan kepada generasi penerus (Meyers, 2009; Rahmat, 2021).

Di sisi lain, pelaksanaan pariwisata berkelanjutan perlu mempertimbangkan tiga pilar keberlanjutan, yaitu dimensi ekologi, dimensi ekonomi, serta dimensi sosial budaya yang harus selalu berada dalam keseimbangan. *Sustainable Development Goals* yang dicanangkan sebagai konvensi pembangunan berkelanjutan telah disepakati oleh banyak negara-negara di dunia. Antaranya adalah pariwisata berkelanjutan dan ekonomi kreatif yang meliputi: (1) SDG -1, yaitu tanpa adanya kemiskinan yang berarti perlunya menciptakan lapangan kerja lokal melalui usaha pariwisata dan UMKM kreatif, (2) SDG - 4, yaitu pendidikan yang berkualitas yang berarti perlu adanya edukasi wisata yang berbasis budaya dan pelatihan ketrampilan dan kreatif, (3) SDG - 8, yaitu pekerjaan yang layak dan pertumbuhan ekonomi, yang berarti perlunya mendorong wirausaha kreatif dan pariwisata berkelanjutan, (4) SDG - 11, yaitu kota dan pemukiman yang berkelanjutan, yang berarti perlunya revitalisasi kawasan wisata berbasis komunitas dan budaya lokal, (5) SDG - 12, yaitu konsumsi dan produksi yang bertanggung jawab, termasuk diantaranya adalah promosi kuliner lokal yang berkelanjutan dan termasuk pengelolaan limbah wisata (Amna et al., 2023; Tohopi et al., 2025; Yanti et al., 2025).

Sebagai perwujudan dari SDGs tersebut, maka Indonesia menyepakati sebuah Deklarasi Wonderful Indonesia 2030, dimana deklarasi ini merupakan komitmen nasional untuk menyelenggarakan program-program pariwisata sebagai sebuah alat instrumen mencapai SDGs yang mencakup inovasi, inklusivitas, serta keberlanjutan. Bahkan, pada tahun 2024 dalam *event* kegiatan Bali and Beyond Travel Fair, telah disepakati bersama oleh banyak pihak baik dari pemerintah, pelaku usaha atau pihak swasta, akademisi, investor, serta masyarakat pariwisata untuk menekankan pariwisata dan ekonomi kreatif yang mendukung mata pencaharian masyarakat dan pembangunan yang inklusif (Adnyani et al., 2025; Fairuza, 2017).

Kegiatan lokakarya merupakan proses pembelajaran secara *experiential learning*, yaitu pembelajaran terjadi melalui pengalaman langsung, refleksi dan penerapan hasil pembelajaran. Dalam hal ini lokakarya bidang kuliner, hospitality, serta keterampilan kreatif dapat menggunakan pendekatan ini (Putri & Nugraheni, 2021). Sementara itu, pendekatan pemberdayaan masyarakat berfokus pada peningkatan kontrol, partisipasi, dan peningkatan kapasitas masyarakat dalam pengelola sumber daya dan pengetahuan yang dimilikinya. Melalui lokakarya ini, maka kegiatan ini menjadi sarana peningkatan pemahaman, literasi, keterampilan dan kemandirian ekonomi (Dirgantara et al., 2021).

Kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah kegiatan untuk memperkenalkan kebaruan atau inovasi kuliner resep jajanan berbahan dasar *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah. Dimana minyak sawit merah ini merupakan minyak yang lebih bergizi dan sehat untuk dikonsumsi masyarakat. Melalui lokakarya ini, maka proses untuk menyampaikan ilmu pengetahuan dan penerapan pemanfaatan minyak sawit merah kepada masyarakat dilakukan dengan cara yang menyenangkan. Di sisi lain resep kuliner tersebut telah melalui uji coba formula resep yang dihasilkan dan dapat dikombinasikan dengan berbagai jenis jajanan hasil produksi UMKM, seperti somay, gyoza, dimsum, mie ayam, bubur ayam dan lain-lain. Salah satu penelitian

mengenai dimsum, yaitu dimsum berbahan dasar tempe dan *chili oil* yang memiliki kandungan protein nabati yang tinggi (Putri & Nugraheni, 2021). Penelitian yang pernah dilakukan mengenai *Chili oil* lebih terfokus kepada kualitas layanan karena pengolahannya yang kompleks (Tunggal et al., 2025), serta tentang Business Model Canvas mengenai *Chili oil* (Pratama, 2022). Penelitian mengenai kandungan *Chili oil* yang mengoptimalkan pengolahan cabai bagi kelompok wanita tani telah memberikan dampak positif untuk meningkatkan perekonomian (Reza et al., 2025). Bahkan di Kabupaten Boyolali, jajanan Wonton dengan *Chili oil* juga sudah diperkenalkan kepada masyarakat untuk meningkatkan pendapatan (Sularsih et al., 2024). Sementara penelitian (Widyadhana & Rabbani, 2023) dilakukan untuk mengetahui perspektif agama Islam terhadap penggunaan *pig oil* dalam *Chili oil*.

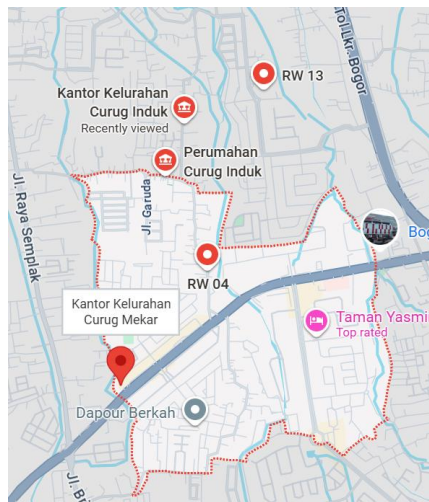
Pariwisata berkelanjutan tidak hanya berfokus pada salah satu pilar diantara ketiga pilar ekonomi, ekologi dan sosial. Ketiganya perlu diharmonisasi, sehingga tidak hanya berfokus pada salah satu aspek saja, seperti aspek lingkungan namun juga pada penguatan ekonomi lokal melalui pemberdayaan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat adalah strategi yang implementatif untuk menerapkan penguatan ekonomi, seperti peningkatan kapasitas dan keterampilan UMKM. Inovasi produk kuliner seperti *chili oil* berbasis minyak sawit merah menjadi penerapan yang nyata antara pariwisata berkelanjutan, ekonomi kreatif, serta prinsip berkelanjutan. Dengan demikian, inovasi kuliner *chili oil* ini dapat berfungsi sebagai produk ekonomi UMKM karena memiliki keunggulan produk tersendiri, serta menjadi alat pemberdayaan masyarakat yang mendukung pariwisata berkelanjutan.

3. METODE

Lokasi, Waktu dan Partisipan Kegiatan

Kelurahan Curug Mekar adalah salah satu dari 16 kelurahan di Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor, Provinsi Jawa Barat. Jumlah penduduk sekitar 13.869 jiwa per Juni 2024. Koordinat geografisnya berada di sekitar 6°33'41" LS dan 106°45'55" BT, dengan batas administrasi Kelurahan Curug Mekar, yaitu:

1. Sebelah Utara: Berbatasan dengan wilayah Kecamatan Kemang, Kabupaten Bogor
2. Sebelah Timur: Berbatasan dengan Kecamatan Bogor Tengah dan Tanah Sareal, Kota Bogor
3. Sebelah Selatan: Berbatasan dengan Kecamatan Bogor Selatan, dan Kecamatan Ciomas, Kabupaten Bogor
4. Sebelah Barat: Berbatasan dengan Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor



Gambar 2. Lokasi Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar

Sumber: Google Maps

Partisipan dalam kegiatan Pengabdian Masyarakat yang berlangsung pada bulan September 2025, di Kelurahan Curug Mekar, Kampung Wisata Trigona Berkelanjutan, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor. Peserta dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu para pelaku UMKM masyarakat Kelurahan Curug Mekar, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor, berjumlah 14 orang partisipan. Para peserta umumnya memiliki usaha rumahan atau usaha mikro di bidang kuliner, sehingga memiliki peluang untuk memanfaatkan *chili oil* hasil inovasi ke dalam menu usaha kulinernya. Peserta lokakarya ini menjadi responden dari analisis sikap, pengetahuan dan perilaku untuk inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah pada menu kulinernya.

Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah materi lokakarya dalam format presentasi *power point*, alat tulis, laptop, untuk penayangan materi, serta alat dan bahan untuk peralatan memasak untuk melakukan demonstrasi dan praktek memasak. Alat dan bahan untuk melakukan untuk melakukan demonstrasi dan praktek memasak diantaranya adalah minyak sawit merah, cabai merah, garam, bawang putih, minyak sawit jernih, tepung tapioka, daging ayam, wortel, dan daun seledri, serta peralatan memasak seperti kompor, wajan, sutil, talenan, pisau, *chopper*, sendok, sendok, panci kukus, dll.

Metode Kegiatan

Pendekatan yang digunakan adalah melakukan lokakarya dengan mengundang narasumber dan melakukan sesi diskusi, dilanjutkan dengan demonstrasi memasak dan praktek memasak jajanan kuliner secara partisipatif bersama peserta. Pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini dilakukan dengan beberapa metode dan penerapan inovasi kuliner yang terdiri dari beberapa tahap yang dirancang secara sistematis, dimana setiap tahap tersebut akan berkontribusi langsung kepada hasil yang dicapai sesuai tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, yaitu sebagai berikut:

1. Sosialisasi, tahap ini merupakan tahap awal kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bertujuan untuk berkoordinasi dengan penanggung jawab lingkungan dan masyarakat sasaran para peserta lokakarya.

2. Pelaksanaan lokakarya, yang terdiri dari beberapa tahap yaitu sebagai berikut: (1) pembukaan dan pelaksanaan pre-test untuk mengukur sampai sejauh mana pengetahuan, sikap dan perilaku/keterampilan peserta lokakarya mengenai minyak sawit merah, (2) Pemaparan mengenai minyak sawit merah yang dilaksanakan oleh narasumber dan sesi diskusi. Tujuan pemaparan ini adalah untuk memberikan pemahaman mengenai minyak sawit merah, (3) Tahap ketiga adalah demonstrasi cara membuat *chili oil* dan makanan kuliner jajanan, dengan melibatkan mahasiswa sebagai pemandu demonstrasi memasak, (4) Masyarakat UMKM diajak untuk turut membuat *chili oil* dan makanan kuliner jajanan, (5) Pelaksanaan Post-test untuk mengukur sampai sejauh mana pengetahuan, sikap dan perilaku/keterampilan peserta lokakarya setelah kegiatan lokakarya. Hasil post-test digunakan sebagai dasar untuk menyusun rekomendasi, menyempurnakan program di masa depan, dan mendokumentasikan praktik baik dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat.
3. Penerapan inovasi kuliner, tahap ini merupakan dorongan bagi masyarakat untuk mengimplementasikan hasil lokakarya.



Gambar 3. Kerangka kegiatan pengabdian kepada masyarakat

4. Melakukan analisis Pengetahuan-Sikap-Perilaku (KAP) berdasarkan hasil pre-test dan post-test, dengan rumus perhitungan dasar untuk masing-masing atribut, sebagai berikut:

$$\text{Mean} = \frac{\text{Total skor semua responden}}{\text{Jumlah responden}}$$

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Kampung Trigona Kelurahan Curug Mekar

Pada tahun 2004-2009, Kelurahan Curug Mekar, Kecamatan Bogor Barat, Kota Bogor pernah menjadi sasaran program penanggulangan kemiskinan. Pada saat itu terdapat sekitar 2000 Kepala Keluarga Miskin di Kelurahan Curug Mekar. Kemiskinan di Kelurahan Curug Mekar termasuk ke dalam kemiskinan relatif yang terindikasi adanya kesenjangan keluarga miskin terhadap penduduk sekitar wilayah Kelurahan Curug Mekar (Widiastuti, 2008). Saat ini, Kampung Trigona, Kelurahan Curug Mekar sedang mengembangkan perencanaan wisata edukasi *urban farming*, untuk menjadi solusi mengentaskan kemiskinan di sekitar Kampung Trigona, Kelurahan Curug Mekar. Selain itu, di area ini juga tersebar para UMKM atau pedagang kaki lima yang menjajakan berbagai kuliner.

Pelaksanaan Lokakarya

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini menekankan adanya minyak sawit merah yang mengandung zat-zat alami yang lebih sehat dan bergizi ketimbang minyak goreng jernih yang telah mengalami penjernihan sehingga zat-zat alaminya hilang. Karena manfaatnya yang sangat baik bagi kesehatan, maka minyak sawit merah dapat menjadi pilihan untuk mengembangkan aneka variasi jajanan kuliner, sebagai daya tarik wisata dan ekonomi kreatif. Selain itu, berbagai makanan jajanan kuliner dapat diproduksi bersama-sama dengan

minyak *chili oil* berbasis minyak sawit merah, yang berupa dimsum, somay, gyoza, mie ayam, bubur ayam dan sebagainya. Tujuannya untuk meningkatkan pengetahuan, sikap/persepsi, perilaku/keterampilan masyarakat UMKM dalam menghasilkan makanan jajanan kuliner sebagai salah satu daya tarik wisata. Pelaksanaan kegiatan tersebut diuraikan sebagai berikut:

1. **Sosialisasi.** Sosialisasi pelaksanaan lokakarya ini diawali dengan diskusi mengenai topik kegiatan lokakarya terlebih dahulu dengan Bapak Ketua RW selaku penanggung jawab di lingkungan Kelurahan Curug Mekar. Topik diskusi adalah mengenai pelaksanaan penelitian mengenai inovasi kuliner *chili oil* dengan menggunakan minyak sawit merah. Selanjutnya mengidentifikasi peserta UMKM yang berada di lingkungan Kelurahan Curug Mekar untuk berpartisipasi dalam kegiatan lokakarya.



Gambar 4. Sesi Diskusi setelah Pemaparan

2. **Pelaksanaan lokakarya.** Lokakarya dilakukan dalam beberapa tahap.
 - a. Tahap pertama merupakan pembukaan dan pelaksanaan pre-test untuk mengukur sampai sejauh mana pengetahuan, sikap dan perilaku/keterampilan peserta lokakarya mengenai minyak sawit merah.
 - b. Tahap kedua adalah pemaparan mengenai minyak sawit merah yang dilaksanakan oleh narasumber. Tujuan pemaparan ini adalah untuk memberikan pemahaman mengenai minyak sawit merah, perbedaan minyak sawit merah dengan minyak sawit jernih, proses produksinya, manfaat minyak sawit merah, bagaimana cara menggunakannya, termasuk dimana dapat membelinya dan berapa harganya. Pemaparan ini dilanjutkan dengan sesi diskusi. Kegiatan ini menjadi dasar pengetahuan awal yang kemudian akan terlihat meningkatnya pemahaman masyarakat UMKM pada tahap post-test.
 - c. Tahap ketiga adalah demonstrasi cara membuat *chili oil* dan cara membuat gyoza, somay, dan dimsum sebagai makanan kuliner jajanan yang umum menggunakan sambal atau *chili oil*. Pada tahap ini, kegiatan demonstrasi memasak melibatkan mahasiswa sebagai pemandu demonstrasi memasak. Para mahasiswa sebelumnya sudah memiliki penelitian tugas akhir mengenai pembuatan produk somay dan dimsum, serta gyoza. Kemudian, untuk pembuatan produk *chili oil* berbasis minyak sawit merah, juga menggunakan komposisi dan resep yang dihasilkan dari penelitian sebelumnya mengenai inovasi kuliner *chili oil*. Proses demonstrasi memasak dimulai dengan

mendemonstrasikan cara memasak *chili oil* yang berbahan dasar minyak sawit merah. Setelah *chili oil* ini masak, kemudian dilanjutkan dengan demonstrasi cara memasak produk somay dan dimsum, serta gyoza. Setelah produk kuliner jajanan tersebut selesai dimasak, maka produk tersebut kemudian ditata pada piring saji yang siap disajikan (Gambar 5.a dan 5.b).



(a)

(b)

Gambar 5. (a) Sesi Demonstrasi Memasak Produk, (b) Penjelasan Mengenai Tahapan Memasak

- d. Tahap keempat, setelah demonstrasi pemanfaatan *chili oil* dan makanan kuliner jajanan, masyarakat UMKM diajak untuk turut membuat gyoza, somay, dan dimsum, serta *chili oil*. Pada sesi ini juga terjalin proses diskusi yang memberikan input mengenai minyak sawit merah dan pemanfaatannya. Masyarakat pun mendapat kesempatan untuk mencicipi inovasi kuliner *chili oil*, beserta gyoza, somay, dan dimsum yang diproduksi. Hasil dari tahap ini adalah masyarakat meningkat pemahamannya, pengetahuan, sikap dan perilaku/keterampilan peserta lokakarya mengenai minyak sawit merah, serta mereka tertarik turut mengembangkan makanan jajanan dengan menggunakan *chili oil* dan memanfaatkan minyak sawit merah (Gambar 6.a dan 6.b).
- e. Tahap kelima, masyarakat melakukan post-test untuk mengukur pengetahuan, sikap dan perilaku/keterampilan peserta lokakarya mengenai minyak sawit merah setelah mengikuti rangkaian acara lokakarya dari awal hingga akhir.



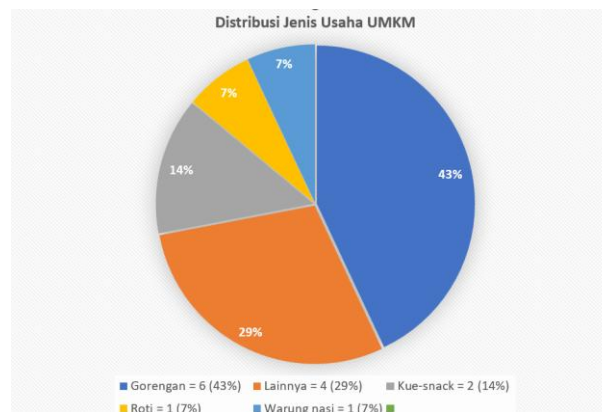
Gambar 6. (a) Sesi Praktek Membuat Produk Bersama Masyarakat, (b) Masyarakat Membuat Makanan

3. Penerapan inovasi kuliner. Pada tahap ini masyarakat UMKM didorong untuk melaksanakan atau mengimplementasikan inovasi kuliner ini yang akan mendukung kepariwisataan dan ekonomi kreatif masyarakat UMKM di Kelurahan Curug Mekar.

Profil UMKM & Potensi Pemanfaatan Inovasi Chili Oil

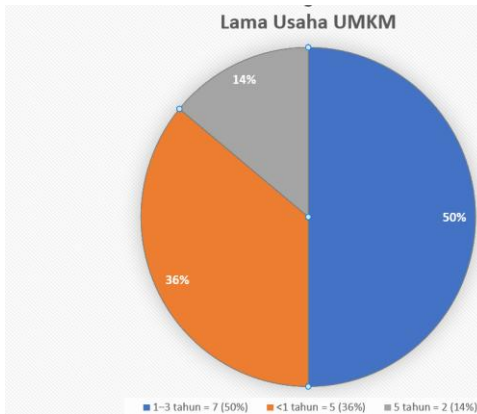
Kegiatan ini mengundang partisipasi masyarakat yang memiliki kegiatan UMKM bidang kuliner yang bertempat tinggal di sekitar Kelurahan Curug Mekar. Berikut ini adalah profil UMKM secara umum, diantaranya distribusi jenis usaha UMKM, lama usaha UMKM, metode memasak dan preferensi sambal yang digunakan untuk melihat peluang diimanfaatkannya inovasi chili oil berbahan dasar minyak sawit merah.

Distribusi jenis usaha UMKM, terdiri dari: Gorengan = 6 (43%), Lainnya = 4 (29%), Kue-snack = 2 (14%), Roti = 1 (7%), Warung nasi = 1 (7%) (Gambar 7). Hal ini mengungkapkan bahwa mayoritas UMKM yang mengikuti kegiatan lokakarya bergerak di bidang gorengan. Hal ini juga menunjukkan karakter usaha berbasis kuliner yang sederhana dengan modal rendah.

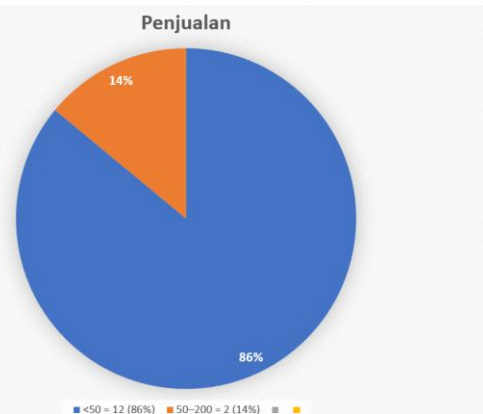


Gambar 7. Distribusi Jenis Usaha UMKM
Sumber: Data diolah, 2026

Untuk Lama Usaha UMKM, sebagian besar UMKM berada pada fase berkembang (1-3 tahun) yaitu sekitar 7 UMKM atau 50%, yang menunjukkan potensi peningkatan kapasitas usaha. Sementara kurang dari 1 tahun sebanyak 5 UMKM atau 36%, dan yang lebih dari 5 tahun berjumlah 2 UMKM atau 14% (Gambar 8).



Gambar 8. Lama Usaha UMKM
Sumber: Data diolah, 2026



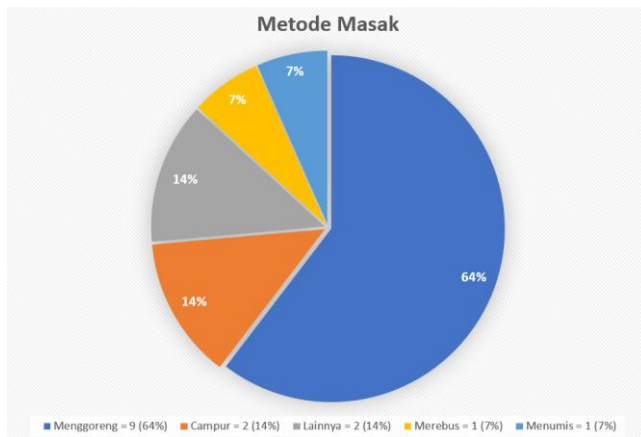
Gambar 9. Hasil Penjualan
Sumber: Data diolah, 2026

Sementara itu, skala penjualan harian UMKM, mayoritas UMKM masih dalam skala mikro, atau masih skala kecil (*low production*), yaitu kurang dari 50 buah atau porsi sebanyak 12 UMKM atau 86%, dan yang menjual 5-2-buah atau porsi sebanyak 2 UMKM atau 14%. Hal ini mengungkapkan bahwa UMKM ini memiliki kebutuhan untuk inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual (Gambar 9).

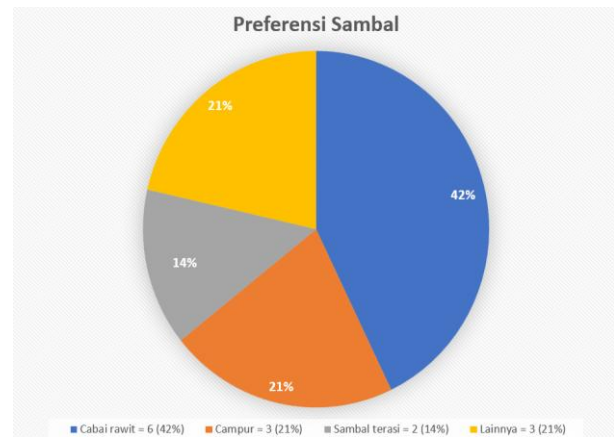
Metode Memasak mayoritas UMKM bergerak di sektor gorengan. Secara keseluruhan yaitu menggoreng berjumlah 9 UMKM atau 64%, metode yang beragam berjumlah 2 UMKM atau 14%, metode lainnya sebanyak 2 UMKM atau 14%, dengan cara merebus berjumlah 1 UMKM atau 7%, dengan cara menumis berjumlah 1 UMKM atau 7%. Hal ini mengungkapkan bahwa karakter usaha di Kelurahan Curug Mekar ini berbasis kuliner sederhana dengan modal rendah. Teknik menggoreng sangat dominan, sehingga inovasi seperti chili oil sangat relevan diterapkan (Gambar 10).

Di sisi lain, cabai rawit menjadi pilihan utama, sehingga inovasi chili oil memiliki peluang adopsi tinggi. Secara rinci preferensi sambal yang digunakan oleh UMKM ini adalah cabai rawit berjumlah 6 atau 50% UMKM, beragam sambal yaitu 3 UMKM atau 21%, sambal terasi 2 UMKM atau 14% dan lainnya 3 UMKM atau 21% (Gambar 11).

Berdasarkan hasil analisis *diagram pie*, sebagian besar responden bergerak di bidang usaha gorengan dan memiliki lama usaha antara 1-3 tahun. Metode memasak yang paling dominan adalah menggoreng, yang menunjukkan karakteristik usaha kuliner sederhana. Selain itu, sebagian besar responden memiliki tingkat penjualan harian di bawah 50 porsi, yang mengindikasikan bahwa UMKM masih berada pada skala mikro. Data menunjukkan bahwa UMKM masih berada pada skala mikro dengan metode produksi sederhana, sehingga inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah dapat menjadi solusi strategis untuk meningkatkan nilai tambah produk dan daya saing usaha.



Gambar 10. Metode Masak
Sumber: Data diolah, 2026



Gambar 11. Preferensi Sambal
Sumber: Data diolah, 2026

Analisis KAP (*Knowledge, Attitude, Practice*) Dampak Pelatihan

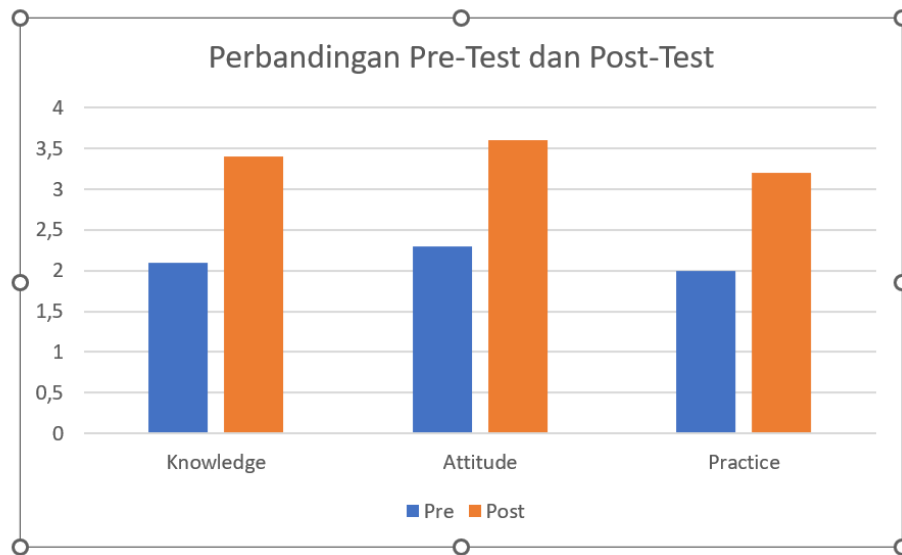
Pada kegiatan ini dilakukan pula pre-test dan post-test untuk mengukur adanya perubahan pengetahuan, sikap dan perilaku (*Knowledge, Attitude, Practice*) para pelaku UMKM setelah pelatihan inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini. Perbandingan hasil perhitungan Pre-Test dan Post-Test berikut (Tabel 1).

Tabel 1. Perbandingan hasil perhitungan Pre-Test dan Post-Test

Variabel	Pre	Post
Knowledge	2.1	3.4
Attitude	2.3	3.6
Practice	2.0	3.2

Sumber: Data diolah, 2026

Dari data perbandingan antara Pre-Test dan Post-Test, terlihat bahwa telah terjadi peningkatan yang signifikan pada seluruh aspek Pengetahuan-Sikap-Perilaku (KAP) setelah lokakarya. Dengan demikian interpretasi dari hasil perbandingan Pre-Test dan Post-Test adalah bahwa atribut Pengetahuan (*Knowledge*) meningkat secara signifikan dari 2,1 menjadi 3,4. Hal ini mengungkapkan bahwa peserta bertambah pengetahuan dan wawasannya setelah mengikuti lokakarya, serta menjadi memahami manfaat *chili oil*. Atribut Sikap (*Attitude*) juga berubah secara positif, yaitu dari 2,3 menjadi 3,6. Hal ini berarti bahwa setelah mengikuti lokakarya peserta lebih menerima inovasi pemanfaatan *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah. Atribut Perilaku (*Practice*) menunjukkan adanya pergerakan dan mulai meningkat dari nilai 2,0 menjadi 3,2 dimana nilai ini mengungkapkan bahwa telah muncul adanya niat untuk menerapkan inovasi pemanfaatan *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah.



Gambar 12. Perbandingan Pre-Test dan Post-Test
 Sumber: Data diolah, 2026

Berdasarkan data-data yang diperoleh dan mengamati proses lokakarya, maka terlihat bahwa bahwa kegiatan ini berkontribusi dalam pemberdayaan UMKM melalui peningkatan kapasitas yaitu Pengetahuan dan Sikap (*Knowledge & Skill*), serta penciptaan inovasi produk yang bernilai tambah yaitu *chili oil* berbasis minyak sawit merah. Di sisi lain, kegiatan ini mendorong perubahan atau transformasi dari usaha yang subsisten, sederhana dan berada pada level mikro, menuju usaha yang produktif, berinovasi, serta kompetitif.

Pembelajaran berlangsung, dimana UMKM belajar langsung secara *hands-on* membuat *chili oil* berdasarkan resep yang ada, teknik produksi yang ditampilkan dan didiskusikan, serta aplikasi produk kepada produk jajanan kuliner seperti somay, dimsum dan lainnya. Hal ini merupakan peningkatan kapasitas secara nyata dan langsung. Sementara itu, terdapat inovasi produk atau penciptaan nilai pada produk (*value creation*) melalui pelatihan yang memperkenalkan adanya produk baru yaitu *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah yang lebih sehat dan lebih unik. Dengan proses ini, maka UMKM dapat meningkatkan nilai jual produknya. Usaha UMKM sangat erat relevansinya dengan inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini, dikarenakan mayoritas usaha adalah usaha menjual makanan gorengan dengan menggunakan metode memasak menggoreng. Dengan demikian pengembangan pemanfaatan inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini dapat langsung diaplikasikan secara nyata dan mengungkapkan konsep secara *context-based empowerment* atau pemberdayaan sesuai dengan konteks pada masyarakat. Di sisi lain, adanya perubahan Pengetahuan-Sikap-Perilaku (*Knowledge-Attitude-Practice*) yang menunjukkan hasil yang meningkat mengungkapkan bahwa secara *evidence-based* terbukti telah berlangsung proses pemberdayaan. Selain itu, muncul potensi dampak ekonomi karena ada peluang *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini dapat dijual sebagai produk baru, menjadi pelengkap menu jajanan, serta berpeluang meningkatkan harga jual dan pendapatan UMKM, sehingga terjadi *income generating activity*.

Kegiatan pengabdian ini berkontribusi konkrit terhadap praktik pemberdayaan UMKM melalui pendekatan berbasis *experiential learning* dimana prosesnya akan meningkatkan pengetahuan-sikap-perilaku (KAP), serta menghasilkan inovasi produk kuliner yang bernilai tambah. Inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini memungkinkan UMKM mengembangkan diversifikasi produk yang relevan dengan karakter usaha mereka. Kegiatan ini juga menunjukkan peningkatan signifikan pada pengetahuan-sikap-perilaku (KAP) yang menunjukkan bahwa kegiatan ini bersifat edukatif dan mendorong perubahan perilaku dan kesiapan adopsi inovasi secara implementatif dalam praktik usaha UMKM kuliner mereka.

Pendekatan *Knowledge, Attitude, and Practice* (KAP) digunakan untuk mengukur perubahan perilaku masyarakat melalui tiga dimensi utama, yaitu pengetahuan, sikap, dan tindakan (Das, 2021). Model ini menunjukkan bahwa peningkatan pengetahuan akan memengaruhi sikap, yang pada akhirnya berdampak pada perubahan perilaku atau praktik (Bas et al., 2010). Selain itu, penelitian menunjukkan bahwa KAP memiliki pengaruh signifikan terhadap adopsi inovasi, sehingga peningkatan pada ketiga aspek tersebut mencerminkan kesiapan individu dalam mengimplementasikan inovasi dalam praktik nyata (Ahmad et al., 2020). Dalam konteks UMKM, pelatihan berbasis praktik terbukti mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pelaku usaha secara signifikan, yang berkontribusi pada peningkatan kapasitas dan daya saing usaha (Rahmawan et al., 2025).

5. KESIMPULAN

Penerapan inovasi kuliner *chili oil* yang berbasis minyak sawit merah memberikan nilai tambah dengan kandungan gizi yang alami dan lebih sehat, dibandingkan dengan minyak sawit jernih. Kelebihan ini memberikan potensi daya saing yang lebih baik bagi produk kuliner jajanan yang memanfaatkan minyak sawit merah. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini juga memperlihatkan potensi pengembangan diversifikasi produk kuliner jajanan berbasis minyak sawit merah, beserta produk jajanan yang biasa dikonsumsi dengan pelengkap *chili oil* memperlihatkan potensi pengembangan wisata kuliner jajanan sebagai penggerak ekonomi dan menjadi bagian dari pariwisata berkelanjutan di Kelurahan Curug Mekar.

Kegiatan lokakarya inovasi *chili oil* berbasis minyak sawit merah ini juga terbukti meningkatkan pengetahuan-sikap-perilaku (KAP), meningkatkan kapasitas UMKM dan kesiapan perilaku UMKM, serta menciptakan potensi besar dalam mendukung ekonomi kreatif dan pariwisata berkelanjutan. Hasil pre-test dan post-test juga memperlihatkan adanya peningkatan signifikan pada seluruh atribut pengetahuan-sikap-perilaku (KAP), berarti selain meningkatkan pengetahuan dan sikap, lokakarya ini mulai mendorong perubahan perilaku UMKM terhadap *chili oil* berbasis minyak sawit merah.

Saran sebagai hasil kegiatan ini adalah perlunya kajian mengenai dampak ekonomi dari penerapan inovasi kuliner produk ini terhadap peningkatan pendapatan masyarakat. Selain itu, perlu juga meneliti perubahan sosial dan tingkat partisipasi masyarakat setelah terlibat dalam kegiatan lokakarya ini. Di bidang pengabdian kepada masyarakat, maka dapat dipertimbangkan untuk mengadakan lokakarya atau pelatihan untuk mengembangkan *Business Model Canvas* dan *Digital Marketing* bagi UMKM

6. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Pendidikan Tinggi, Sains, dan Teknologi yang telah memberikan kesempatan untuk menyelenggarakan penelitian ini melalui program Dana Hibah Kemendiktisaintek tahun anggaran 2025. Terima kasih juga kami sampaikan kepada seluruh responden, panelis, masyarakat dan mahasiswa yang memberikan dukungan dan masukan terhadap kegiatan ini.

7. REFERENSI

- Adnyani, N. W. Gi., Surata, I. K., Sudiksa, I. N., Damayanti, T., Utama, I. Pu., & Sihombing, I. H. H. (2025). *Pariwisata Berkelanjutan Sebagai Instrumen Pencapaian SDGs*.
- Ahmad, A., Madi, Y., & Abuhashesh, M. (2020). The Knowledge , Attitude , and Practice of the Adoption of Green Fashion Innovation. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 6(4), 107. <https://doi.org/10.3390/joitmc6040107>
- Amna, A., A B, S., Dewi, R., Syahidin, S., AS, A. Bin, Khadijah, K., Hairunnas, H., & Kamarudin, A. P. (2023). Upaya Peningkatan Kesejahteraan Masyarakat melalui Pelatihan Pengolahan Chili Oil. *Jurnal Abdidas*, 4(6), 545-553. <https://doi.org/10.31004/abdidas.v4i6.873>
- Bahrudin, D. f rosida, & Diandra, F. tri anggraeny. (2023). Bhakti Inovasi bagi Masyarakat dalam Edukasi Manfaat dan Diversifikasi Olahan Dimsum. *DIANDRA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 52-58. <https://doi.org/10.33005/diandra.v2i2.23>
- Das, P. P. (2021). Study on Knowledge , Attitude , and Practice (KAP) of sustainable consumption behaviour among college students. *Journal of Asia Enterpreneurship and Sustainability*, XVII(March 2021), 125-141.
- Dirgantara, P., Mahestu, G., & K, A. F. (2021). Mendorong Literasi Lingkungan Berbasis Komunitas Melalui Lokakarya Terpadu Di Jawa Barat. *Charity*, 4(2a), 27. <https://doi.org/10.25124/charity.v4i2a.4212>
- Fairuza, M. (2017). Kebijakan dan Manajemen Publik Kolaborasi antar Stakeholder dalam Pembangunan Inklusif pada Sektor Pariwisata (Studi Kasus Wisata Pulau Merah di Kabupaten Banyuwangi). *Jurnal Nasional*, 5, 1-13.
- Haikal, M., Fajri, F., Zaki, N. N., Pratama, R. A., Noviyanti, I., & Pengembangan, S. (2024). Keberlanjutan Usaha Kuliner : Analisis. *Jurnal Masharif Al-Syariah: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 9(204), 2297-2314.
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi Makanan Tradisional Sebagai Daya Tarik Wisata Kuliner Di D.I. Yogyakarta. *Universitas Negeri Yogyakarta*, 15(1), 1-24.
- Hasibuan, H. A. (2021). Potensi Minyak Sawit Merah Sebagai Pangan Fungsional Dan Nutrasetikal. *WARTA Pusat Penelitian Kelapa Sawit*, 26(3), 178-184. <https://doi.org/10.22302/iopri.war.warta.v26i3.52>
- Jaya, U. P., Yulianingsih, & Suranata, I. G. K. (2024). Pengembangan Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Pariwisata Di Desa Tenggalinggah (Development of Traditional Culinary As a Tourism Attraction in Tenggalinggah Village). *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 5(2), 86-100. <https://doi.org/10.36417/jpp.v5i2.761>
- Khansa, A. K., Cantika, Z., Chandra, F. Y., Nisa, K., Fadilah, N., & Sihombing, T. F. (2024). *Pengaruh Konsentrasi Cabai Terhadap Sifat Listrik Pada Minyak Cabai (Chili Oil)*. 3(February), 4-6.
- Lidya, L., Trianawati, M. L., Imas, A., & Fatimah, F. (2024). Potensi Pasar dan Biaya Produksi Minyak Cabe (Chili Oil). *Institut Pertanian Bogor*, 1(1).
- Meyers, K. (2009). *Ekowisata : Panduan Dasar Pelaksanaan*. 1-32.
- Pratama, M. H. (2022). *Model Bisnis Shang Chi - Chili Oil di Artha Boga Utama, Bandung*. Politeknik Pariwisata NHI Bandung.
- Putri, T. G., & Nugraheni, M. (2021). *Dimsum Tempe Chili Oil Sebagai Hidangan Tinggi Protein Nabati*.
- Rahmat, K. D. (2021). Pelestarian Cagar Budaya Melalui Pemanfaatan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 5(1), 26. <https://doi.org/10.22146/jpt.58505>
- Rahmawan, A., Nurhayati, S., & Barat, J. (2025). Improving Micro, Small, and Medium Enterprise Owners' Marketing Skill Through Active Learning Based Digital Marketing Training. *Jurnal EMPOWERMENT; Jurnal Ilmiah Program Studi Pendidikan Luar Sekolah*, 14(2252), 223-230.
- Reza, M. A., Dwi, M. Z., Nur'Azkia, N., Zakariya, H., Alianda, N., Yuri Is, M., Fara Dilla, D., Putri, I., & Aditya, MI Wahyu Tri Lestari, J. S. (2025). *Optimalisasi Pengolahan Cabai Menjadi Chili Oil Untuk Meningkatkan Pendapatan Kelompok Rekonstruksi Pendidikan di Indonesia*. 8(1), 1015-1022.
- Septiani, D., & Fachri, R. M. (2024). Skyrocketing Turnover of Spicy Food: The Effects of Spicy Flavor Image on

Increased Revenue. *International Journal Administration, Business & Organization*, 5(5), 93-103. <https://doi.org/10.61242/ijabo.24.440>

- Sularsih, S., Putriana, R., Surantiningsih, Anggraini, A., & Safitri, U. (2024). Edukasi Pengenalan Produk Makanan Wonton Chili Oil Di Desa Sidomulyo Dan Jati Timur, Kecamatan Musuk, Kabupaten Boyolali. *Krida Cendekia*, 3(2).
- Suroto, A., & Hermawati, D. (2023). Peran Kuliner Lokal Dalam Mengembangkan Gastronomi Kuliner Berkelanjutan (the Role of Local Cuisine in Developing Sustainable Culinary Gastronomy). *Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessibility*, 4(1), 55-67. <https://doi.org/10.36417/jpp.v4i1.621>
- Tohopi, R., Ngabito, F. M., & Mukdin, N. B. (2025). Implementasi Community-Based Tourism sebagai Strategi Pembangunan Pariwisata Berkelanjutan. *Jurnal Ilmiah Ilmu Sosial*, 11(1), 159-171. <https://doi.org/10.23887/jiis.v11i1.94077>
- Tunggal, T., Putri, A. A., Eko, P., Utomo, P., & Iftita, H. (2025). Analisis Teori Antrean untuk Menilai Kualitas Pelayanan pada Usaha Pangsit Chili Oil Menggunakan Model Saluran Abstrak. 6(2), 1115-1125.
- Widiastuti, R. (2008). *Strategi Pemberdayaan Masyarakat Miskin Perkotaan Berbasis Kelembagaan Lokal Studi Kasus di Kelurahan Curug Mekar Kota Bogor*.
- Widyadhana, T., & Rabbani, M. (2023). Analysis of the Use of Pig Oil on Chili Plants in an Islamic Perspective. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(10), 668-675.
- Yanti, I., Tri Kurniawan, D., Jasnur, A., & Rostani, W. (2025). Analisis Pengembangan Ekonomi Kreatif Melalui Pariwisata Berkelanjutan: Bukti Empiris Toraja Utara. *Dinamis : Journal of Islamic Management and Bussiness*, 7(1), 15-23. <https://doi.org/10.24256/dinamis.v7i1.6318>