

# PERAN DINAS PERTANIAN DAN KETAHANAN PANGAN DALAM IMPLEMENTASI *HEALTHY KITCHEN DEVELOPMENT* GULA KELAPA ORGANIK KELOMPOK TANI MAJU MAKMUR DESA KALISALAK

Nabila Firda Aurora<sup>1\*</sup>, Malinda Aptika Rachmah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman

[\\*auroranabila1504@gmail.com](mailto:auroranabila1504@gmail.com)

## ABSTRAK

Kabupaten Banyumas merupakan salah satu daerah penghasil gula kelapa terbesar di Jawa Tengah, dengan potensi besar dalam pengembangan produk turunan nira kelapa. Namun, kualitas produksi gula kelapa organik di Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasen, melalui Kelompok Tani Maju Makmur, masih menghadapi kendala berupa fasilitas dapur pengolahan yang belum higienis. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas meluncurkan program *Healthy Kitchen Development* sebagai upaya peningkatan mutu produksi. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui peran dinas dalam meningkatkan kualitas gula kelapa organik melalui program tersebut, serta mengevaluasi dampak dan efektivitasnya terhadap kelompok tani. Penelitian dilakukan melalui Praktik Kerja Lapangan selama 16 minggu dengan metode observasi, wawancara, partisipasi aktif, dan dokumentasi, serta dianalisis secara kualitatif dengan pendekatan analisis SWOT. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dinas berperan aktif dalam perencanaan, pelaksanaan, dan pengawasan program. Program ini berhasil menyediakan fasilitas pengolahan yang higienis dan sesuai standar sanitasi, meningkatkan efisiensi waktu produksi, serta memperluas akses pasar melalui peningkatan kepercayaan konsumen. Strategi penguatan kelembagaan, peningkatan mutu, dan perluasan kemitraan diidentifikasi sebagai kunci keberlanjutan program. Kesimpulannya, *Healthy Kitchen Development* merupakan program yang efektif dalam memberdayakan kelompok tani dan mendukung pertumbuhan ekonomi lokal berbasis potensi desa.

Kata kunci: dapur sehat; gula kelapa organik; kelompok tani; pengrajin gula

## ABSTRACT

*Banyumas Regency is one of the largest coconut sugar producing areas in Central Java, with great potential in developing coconut sap derivative products. However, the quality of organic coconut sugar production in Kalisalak Village, Kebasen District, through the Maju Makmur Farmers Group, still faces obstacles in the form of unhygienic processing kitchen facilities. To overcome this problem, the Banyumas Regency Agriculture and Food Security Service launched the Healthy Kitchen Development program as an effort to improve production quality. This study aims to determine the role of the service in improving the quality of organic coconut sugar through the program, as well as evaluating its impact and effectiveness on farmer groups. The study was conducted through Field Work Practices for 16 weeks using observation, interview, active participation, and documentation methods, and was analyzed qualitatively using the SWOT analysis approach. The results of the study showed that the service played an active role in planning, implementing, and supervising the program. This program succeeded in providing hygienic processing facilities that meet sanitation standards, increasing production time efficiency, and expanding market access by increasing consumer confidence. The strategy of strengthening institutions, improving quality, and expanding partnerships was identified as the key to the sustainability of the program. In conclusion, Healthy Kitchen Development is an effective program in empowering farmer groups and supporting local economic growth based on village potential.*

*Key words: healthy kitchen development; organic coconut sugar; farmer groups; sugar craftsmen*

## PENDAHULUAN

Kabupaten Banyumas merupakan salah satu daerah yang memiliki potensi besar sebagai penghasil gula kelapa di Provinsi Jawa Tengah bahkan di Indonesia. Industri gula kelapa di wilayah ini memberikan kontribusi yang sangat aktif terhadap perekonomian daerah serta didukung oleh melimpahnya bahan baku dari sumber daya alam yang menjadikan gula kelapa menjadi salah satu

produk unggulan Kabupaten Banyumas. Data menunjukkan bahwa wilayah ini memiliki luas lahan pohon kelapa sebesar 17.814 hektar dengan total 1.746.871 pohon kelapa. Dari jumlah tersebut, sekitar 4.798,41 hektar memanfaatkan untuk pohon kelapa deres dengan 460.980 pohon yang menghasilkan sekitar 60.459 ton gula kelapa setiap tahunnya (Suroso *et al.*, 2022).

Pengrajin gula kelapa di Kabupaten Banyumas mencapai sekitar 39.402 yang tersebar di hampir seluruh kecamatan. Para pengrajin gula kelapa menghasilkan gula kelapa dalam berbagai bentuk, baik cetak maupun kristal yang memiliki permintaan tinggi dipasar lokal maupun nasional karena memiliki keunggulan terutama dari segi rasa dan aroma. Aktivitas produksi gula kelapa terpusat di beberapa kecamatan utama, seperti Cilongok, Kebasen, Kemranjen dan Pekuncen yang dikenal dengan kontribusi aktif mereka terhadap industri gula kelapa. Selain itu, kecamatan Ajibarang, Wangon, Somagede, dan Lumbir juga berperan sebagai sentra produksi untuk memperkuat posisi Kabupaten Banyumas sebagai daerah gula kelapa berkualitas tinggi (Prastiani *et al.*, 2024).

Potensi yang tinggi dari industri gula kelapa ini juga dirasakan oleh masyarakat di Desa Kalisalak. Desa Kalisalak merupakan desa yang terletak di Kecamatan Kebasen, Kabupaten Banyumas yang menjadi salah satu sentra penghasil gula kelapa (Kuswantoro, 2022). Desa ini memiliki lahan kelapa yang cukup luas dengan jumlah pohon kelapa yang banyak, sehingga mendukung kegiatan produksi gula kelapa secara berkelanjutan. Keberadaan industri rumah tangga pengolahan gula kelapa di desa ini memberikan kontribusi penting bagi perekonomian lokal, sekaligus menjadi mata pencaharian utama bagi sebagian besar warganya (Mulfiah & Indarti, 2025).

Perekonomian Desa Kalisalak terus mengalami peningkatan terutama melalui salah satu kontribusi Kelompok Tani Maju Makmur. Kelompok tani ini memiliki potensi besar dalam memproduksi gula kelapa cetak dan kristal, didukung oleh melimpahnya pohon kelapa serta keahlian petani dalam menyadap dan mengolah nira. Meskipun memiliki sumber daya alam yang melimpah Kelompok Tani Maju Makmur menghadapi kendala utama berupa fasilitas dapur pengolahan yang belum higienis dan tidak memadai. Oleh karena itu, diperlukan perhatian dan dukungan pemerintah untuk meningkatkan fasilitas dapur pengolahan agar potensi kelompok ini dapat dioptimalkan dan memberikan dampak lebih besar pada perekonomian Desa Kalisalak.

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas memberikan perhatian serius terhadap potensi besar Kelompok Tani Maju Makmur di Desa Kalisalak dalam memproduksi gula kelapa terutama dalam mengatasi kendala utama berupa dapur pengolahan yang tidak higienis dan tidak memadai. Untuk itu, diluncurkan program *Healthy Kitchen Development* gula kelapa yang bertujuan menyediakan fasilitas pengolahan yang lebih layak, bersih, dan efisien guna meningkatkan kualitas serta keamanan produk (Sufi & Efastri, 2023). Kehadiran *Healthy Kitchen Development* tidak hanya mendukung Kelompok Tani Maju Makmur dalam mengembangkan strategi pemasaran berkelanjutan guna menjamin keberlangsungan usaha, tetapi juga membuka peluang kemitraan dengan distributor untuk memperluas jaringan pemasaran. Selain itu, upaya peningkatan sertifikasi mutu seperti organik dan *fair trade* menjadi langkah strategis untuk menembus pasar premium, sehingga keberadaan *Healthy Kitchen* mampu meningkatkan daya saing produk sekaligus memastikan keberlanjutan ekonomi kelompok tani dalam jangka panjang.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi dan menganalisis dampak pelaksanaan *Program Healthy Kitchen Development* terhadap peningkatan kualitas produk dan kelangsungan usaha pengrajin gula kelapa organik. Penelitian ini secara khusus bertujuan untuk mengkaji bagaimana penataan ulang tata letak dapur dapat mengoptimalkan waktu produksi, menilai pengaruh fasilitas dapur

yang lebih modern terhadap kemudahan proses produksi, serta mengevaluasi peran cerobong asap dan lantai keramik dalam menciptakan lingkungan kerja yang lebih bersih, aman, higienis, dan profesional. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi sejauh mana program tersebut mampu menyelesaikan dua kendala utama dalam proses produksi gula kelapa organik.

## **METODE PENELITIAN**

### **Waktu dan Tempat Penelitian**

Penelitian ini dilakukan selama 16 minggu terhitung dari 2 September 2024 sampai 20 Desember 2024. Lokasi Penelitian di Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas dan di Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasen, Kabupaten Banyumas dengan melibatkan Kelompok Tani Maju Makmur di Desa Kalisalak.

### **Jenis dan Sumber Data**

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi di lapangan, survei dan wawancara dengan pembimbing lapangan serta petani atau pengrajin gula kelapa organik di Desa Kalisalak berdasarkan daftar pertanyaan yang telah disiapkan (kuesioner). Sedangkan data sekunder diperoleh melalui observasi dari jurnal, buku, arsip perusahaan dan Dinas Pertanian terkait maupun sumber lain yang berhubungan dengan materi yang dikaji.

### **Metode Pengumpulan Data**

Proses pengumpulan data dilakukan pada bulan September 2024 di Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasen, Kabupaten Banyumas. Metode pengumpulan data dilakukan melalui partisipasi aktif, observasi, wawancara dan dokumentasi. Pada metode partisipasi aktif dilakukan keterlibatan secara langsung kegiatan di lapang. Data yang diperoleh melalui observasi adalah pencatatan dari hasil wawancara dengan pengrajin gula terkait informasi yang diberikan pada saat pengumpulan data maupun saat pengumpulan data berlangsung. Data yang diperoleh melalui wawancara diantaranya identitas 4 responden pengrajin gula kelapa organik, harga jual gula kelapa organik, perbandingan sebelum dan sesudah pembangunan *Healthy Kitchen Development*, manfaat program *Healthy Kitchen Development*, serta cara pembuatan gula kelapa kristal organik. Pada metode dokumentasi diperoleh dokumen kegiatan identifikasi, pendampingan, evaluasi kegiatan dan monitoring yang dilakukan semasa melaksanakan praktik kerja lapangan.

### **Metode Analisis Data**

Penelitian ini dirancang sebagai studi kualitatif deskriptif yang dilaksanakan melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama 16 minggu di Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas. Objek utama dalam penelitian ini adalah pelaksanaan program *Healthy Kitchen Development* pada Kelompok Tani Maju Makmur di Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasen, yang menjadi salah satu sentra penghasil gula kelapa organik di Banyumas. Bahan utama dalam pengumpulan data mencakup informasi primer dari wawancara mendalam dengan penyuluh pertanian, anggota kelompok tani, serta pihak dinas terkait, dan data sekunder dari dokumen program, catatan kegiatan, serta literatur pendukung. Alat utama yang digunakan adalah pedoman wawancara, alat dokumentasi (kamera dan alat tulis), serta instrumen observasi. Teknik pengumpulan data dilakukan secara triangulatif melalui

observasi langsung di lapangan, partisipasi aktif dalam kegiatan pembangunan dapur sehat, wawancara terstruktur dan semi-terstruktur, serta dokumentasi visual dan tertulis. Variabel yang diamati dalam penelitian ini mencakup mutu fasilitas dapur, efektivitas pelaksanaan program, tingkat keterlibatan kelompok tani, dan dampak terhadap kualitas produksi.

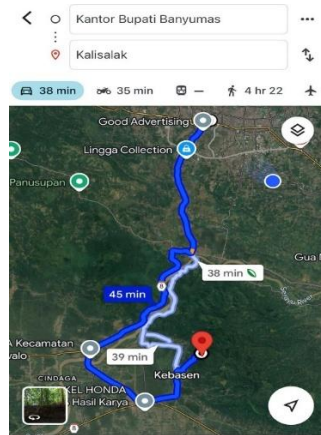
Teknik analisis data dilakukan melalui dua pendekatan utama. Pertama, analisis kualitatif digunakan untuk menafsirkan data yang diperoleh dari lapangan secara mendalam dan sistematis. Data dianalisis melalui tahap reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan, guna memperoleh pemahaman menyeluruh tentang dinamika pelaksanaan program *Healthy Kitchen Development*. Kedua, pendekatan analisis SWOT digunakan untuk mengevaluasi kekuatan (*Strengths*), kelemahan (*Weaknesses*), peluang (*Opportunities*), dan ancaman (*Threats*) dalam pelaksanaan program. Hasil analisis SWOT digunakan untuk merumuskan strategi alternatif berupa strategi SO, WO, ST, dan WT, yang bertujuan mengoptimalkan potensi program, mengatasi tantangan, serta memastikan keberlanjutan program secara strategis. Kombinasi kedua pendekatan ini memberikan kerangka analisis yang komprehensif, sehingga hasil penelitian dapat diandalkan dan dijadikan dasar dalam perumusan kebijakan serta replikasi program serupa di wilayah lain.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Gambaran Umum Desa Kalisalak Kecamatan Kebasen

Sejarah Desa Kalisalak berasal dari kisah pengikut wali dari Demak yang mengembara dengan kuda hitam bernama Sahak, hingga masyarakat menyebut tempat singgah mereka sebagai Kali Sahak yang kemudian berubah menjadi Kalisalak. Secara etimologis, nama Kalisalak berasal dari kata “Kali” (aturan) dan “Salak” (berjalan), yang dimaknai sebagai aturan hidup yang harus dijalankan. Identitas budaya desa ini diperkuat oleh pusaka peninggalan Sunan Hamengkurat Agung yang dijamah setiap tahun dan makam Eyang Suryani, pengikut Pangeran Diponegoro. Pada masa penjajahan Belanda, desa ini memiliki bendungan kecil sebagai penopang irigasi pertanian, namun rusak pada 1980-an akibat pengerukan sungai untuk proyek rel kereta api.

Desa Kalisalak secara administratif berada di Kecamatan Kebasen, Kabupaten Banyumas, dan berjarak sekitar 3,25 kilometer dari pusat kecamatan serta 18 kilometer dari pusat pemerintahan kabupaten dengan akses jalan yang sudah beraspal dan relatif, hal tersebut dapat dilihat pada Gambar 1. Desa ini berbatasan dengan empat desa lainnya dan terbagi menjadi lima dusun, yaitu Dusun I hingga V, yang masing-masing memiliki karakter geografis dan administratif yang berbeda, di mana Dusun IV dan V terletak di daerah pegunungan dan dikenal dengan nama lokal Semingkir dan Karang Banar. Wilayah Desa Kalisalak memiliki luas 966,220 hektare dengan ketinggian antara 30 hingga 150 meter di atas permukaan laut, menciptakan konfigurasi daratan sedang hingga tinggi yang memengaruhi aktivitas agraris dan iklim lokal desa. Tanah jenis andisol yang subur serta keberadaan area persawahan luas semakin memperkuat peran sektor pertanian sebagai tulang punggung kehidupan masyarakat Kalisalak yang sebagian besar menggantungkan hidupnya dari bercocok tanam.



Gambar 1. Jarak tempuh kantor Bupati Banyumas ke Desa Kalisalak

Sumber: [https://maps.app.goo.gl/biPWSXH1vveqae6o9?g\\_st=ic](https://maps.app.goo.gl/biPWSXH1vveqae6o9?g_st=ic)

Dari sisi ekonomi, Desa Kalisalak menunjukkan potensi luar biasa dalam pengembangan industri gula kelapa karena faktor alam dan sosial budaya yang mendukung, terutama dengan banyaknya petani penderes yang mengolah nira kelapa menjadi gula kelapa cetak maupun gula kelapa kristal organik sebagai komoditas unggulan. Industri pengolahan gula kelapa berkembang dalam berbagai skala, mulai dari skala rumah tangga hingga industri yang lebih besar, dan menjadi sektor utama yang menopang perekonomian lokal dengan kontribusi signifikan terhadap kesejahteraan masyarakat. Tidak hanya menjadi produk konsumsi lokal, hasil produksi dari desa ini juga telah menembus pasar nasional bahkan internasional, membuktikan bahwa potensi desa mampu bersaing di luar wilayahnya. Keberadaan industri gula kelapa di Desa Kalisalak tidak hanya menciptakan lapangan kerja tetapi juga memperkuat identitas ekonomi desa yang berbasis pada kearifan lokal dan kekayaan alam yang dimiliki.

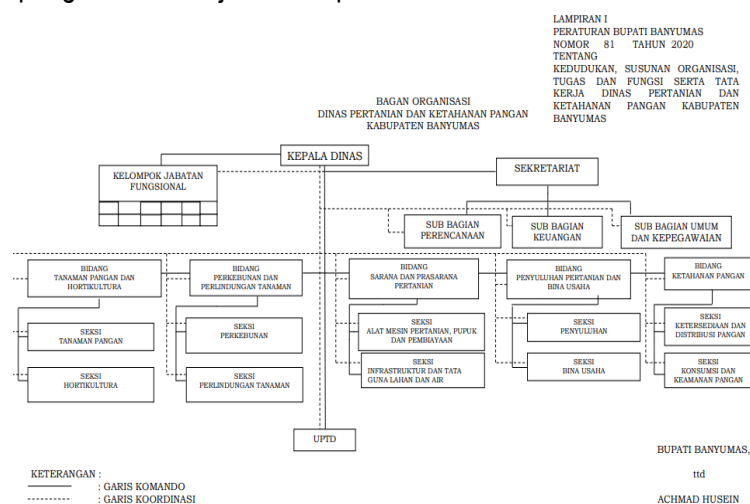
### Tinjauan Umum Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas merupakan perangkat daerah yang memiliki peran strategis dalam menjaga ketersediaan dan keberlanjutan pangan melalui pengelolaan sektor pertanian yang mencakup tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, sarana dan prasarana, serta penyuluhan kepada petani guna mendorong pertanian yang mandiri dan berdaya saing. Lembaga ini dibentuk berdasarkan Peraturan Daerah Nomor 7 Tahun 2019 sebagai pembaruan dari Perda Nomor 16 Tahun 2016, dengan landasan hukum operasional yang diperkuat oleh Peraturan Bupati Nomor 81 Tahun 2020 mengenai struktur organisasi. Visi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas adalah mewujudkan Banyumas yang maju, adil-makmur, dan mandiri, yang menjadi dasar pelaksanaan program strategis di bidang pertanian, dengan misi untuk meningkatkan pertumbuhan ekonomi daerah yang berkeadilan dan menjadikan Banyumas pelopor kedaulatan pangan. Visi dan misi ini diwujudkan melalui peningkatan kesejahteraan petani, optimalisasi produksi pangan lokal, serta penguatan sistem distribusi dan keamanan pangan berbasis masyarakat.

Kantor Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas berlokasi strategis di Jl. Prof. Suharso No. 45, Purwokerto Timur, dalam kompleks GOR Satria, sebagai pusat pelayanan administrasi dan koordinasi kebijakan daerah terkait sektor pertanian dan ketahanan pangan. Selain menjadi pusat layanan, kantor ini juga digunakan sebagai tempat penyuluhan dan pembinaan petani yang bertujuan untuk meningkatkan kapasitas SDM pertanian melalui kegiatan pelatihan, edukasi, serta pendampingan usaha tani. Dengan berbagai fasilitas dan sumber daya manusia yang dimiliki, dinas ini berkomitmen untuk memberikan layanan publik yang profesional, efektif, dan akuntabel demi mendukung

pembangunan pertanian yang berkelanjutan. Keberadaan kantor ini juga menjadi simbol komitmen pemerintah daerah dalam membangun sistem pangan yang tangguh dan inklusif, yang mampu menjawab kebutuhan masyarakat secara adil dan merata.

Struktur organisasi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas terdiri dari Kepala Dinas, Sekretaris, beberapa Sub Bagian (Perencanaan, Keuangan, Umum dan Kepegawaian), serta Bidang-bidang teknis seperti Tanaman Pangan dan Hortikultura, Perkebunan dan Perlindungan Tanaman, Sarana Prasarana Pertanian, Penyuluhan dan Bina Usaha, serta Ketahanan Pangan, yang semuanya didukung oleh kelompok jabatan fungsional dan UPTD hal tersebut dapat dilihat pada gambar 2. Setiap unit memiliki tugas dan fungsi spesifik yang saling terintegrasi untuk memastikan efektivitas pelaksanaan program pemerintah daerah di bidang pertanian dan pangan. Pembagian tugas ini memungkinkan pelaksanaan program-program seperti pengembangan teknologi pertanian, pengelolaan keuangan, penyuluhan, distribusi pangan, serta pengawasan dan pelaporan berjalan secara sistematis dan terukur. Dengan struktur yang tertata dan sumber daya yang kompeten, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas mampu menjamin keberhasilan implementasi kebijakan yang mendukung ketahanan pangan dan kesejahteraan petani di daerah.



Gambar 2. Struktur organisasi Dinas Pertanian dan KP Kab. Banyumas

### Kelompok Tani Maju Makmur

Kelompok Tani Maju Makmur adalah kelompok tani penghasil gula kelapa organik yang berdiri sejak tahun 2021 di Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasen. Kelompok ini dibentuk atas inisiatif petani lokal yang ingin meningkatkan kesejahteraan masyarakat dengan memanfaatkan sumber daya kelapa secara optimal. Dalam prosesnya, mereka bekerja sama dengan berbagai pihak seperti CV. Hugo Inovasi dan Dinas Pertanian Kabupaten Banyumas untuk memastikan kualitas dan daya saing produk. Melalui pendekatan ramah lingkungan dan sistem pengawasan ketat, produk gula kelapa organik yang dihasilkan memiliki kualitas tinggi dan memenuhi standar nasional maupun internasional. Inovasi serta komitmen terhadap pertanian berkelanjutan menjadi kunci keberhasilan kelompok ini.

Visi utama Kelompok Tani Maju Makmur adalah meningkatkan nilai jual gula kelapa agar berdampak positif bagi perekonomian petani dan masyarakat. Untuk mendukung visi tersebut, kelompok ini menetapkan empat misi utama seperti memperkuat hubungan antaranggota dan mendukung usaha produktif anggota. Kelompok juga menjadi sarana belajar dan berbagi pengetahuan pertanian yang efektif. Hal ini menunjukkan bahwa Kelompok Tani Maju Makmur tidak hanya fokus pada produksi, tetapi

juga pada pembangunan sumber daya manusia. Dengan semangat gotong royong dan partisipasi aktif, kelompok ini terus berkembang secara solid.

Struktur organisasi Kelompok Tani Maju Makmur mencakup ketua, sekretaris, bendahara, dan beberapa seksi seperti produksi, usaha, pemasaran, budidaya, serta anggota hal tersebut, dapat dilihat pada Gambar 3. Setiap posisi memiliki tugas spesifik, seperti ketua yang bertugas mengkoordinasikan kegiatan dan bendahara yang mengatur keuangan kelompok. Seksi produksi bertanggung jawab atas pengawasan mutu produksi, sedangkan seksi usaha dan pemasaran menjalin hubungan dengan distributor utama, CV. Hugo Inovasi. Seksi budidaya berperan dalam edukasi pengendalian hama dan penggunaan pupuk organik. Struktur ini mendukung efisiensi organisasi serta memastikan kualitas produk tetap terjaga.



Gambar 3. Struktur Organisasi Kelompok Tani Maju Makmur

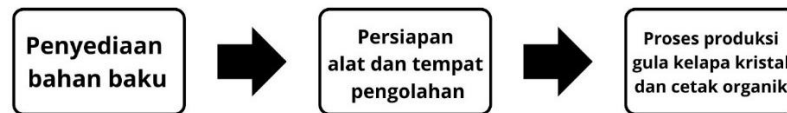
Kelompok Tani Maju Makmur juga mengadakan pertemuan rutin bulanan setiap tanggal 10 sebagai forum diskusi, evaluasi, dan penyuluhan hal tersebut dapat dilihat pada Gambar 4. Hasil produksi kelompok ini berupa gula kelapa cetak dan kristal dengan harga jual masing-masing Rp18.000/kg untuk gula kelapa cetak dan untuk gula kelapa kristal Rp21.000/kg. Seluruh produk dipantau secara ketat oleh CV. Hugo Inovasi untuk menjamin standar kualitas. Salah satu tantangan yang pernah dihadapi adalah kontaminasi metal akibat kesalahan penggunaan alat produksi. Melalui evaluasi rutin dan pelatihan berkelanjutan, kelompok ini terus berupaya meningkatkan kualitas produksi serta menjaga kepercayaan pasar.



Gambar 4. Pertemuan rutin Kelompok Tani Maju Makmur

### Proses Produksi Gula Kelapa Organik

Produksi gula kelapa organik harus melalui serangkaian tahapan yang telah ditentukan sesuai dengan standar produksi organik, sehingga tidak dapat dilakukan tanpa langkah-langkah yang sudah ditetapkan. Setiap langkah dalam proses ini wajib dijalankan dengan cermat agar gula kelapa yang dihasilkan tetap memenuhi kriteria organik yang telah ditentukan. Mengingat pentingnya kepatuhan terhadap aturan yang telah ditentukan. Penjelasan lebih lanjut mengenai siklus produksi gula kelapa organik, dapat dilihat pada Gambar 5 siklus dibawah ini.



Gambar 5. Tahapan produksi gula kelapa organik

Penjelasan secara mengenai tahapan dalam gambar diatas diuraikandalam pemaparan berikut ini:

### 1. Penyediaan Bahan Baku

#### a. Persiapan laru untuk nira kelapa

Laru ditambahkan ke dalam nira untuk menjaga kualitas dan mencegah fermentasi. Bahan laru alami yang digunakan antara lain kulit manggis, tatal angka, dan daun-daunan. Campuran laru dengan air kapur digunakan dengan takaran 1:3. Kebersihan wadah penyimpanan laru harus dijaga agar kualitas gula tetap baik.

#### b. Persiapan alat panen

Sebelum produksi gula kelapa, panen nira dilakukan dengan alat yang telah dipersiapkan secara optimal. Wadah penampung dari pongkor bambu harus bersih dan bebas kotoran. Kebersihan alat sangat penting untuk menjaga mutu nira agar kualitas gula tetap terjaga. Wadah wajib dibersihkan rutin dengan air panas sesuai standar produksi organik.

#### c. Pengambilan nira

Proses menderes nira dilakukan dua kali sehari, pagi dan sore, untuk menjaga kesegarannya. Nira berkualitas memiliki warna jernih, rasa manis, aroma harum, dan pH 6–7. Setelah dipanaskan, nira disaring menggunakan saringan stainless steel mesh 100. Penyaringan penting untuk menjaga kebersihan dan mutu gula kelapa yang dihasilkan.

### 2. Persiapan Alat dan Tempat Pengolahan

Proses produksi gula kelapa memerlukan peralatan utama seperti tungku, wajan besar, cetakan, dan dapur khusus. Kebersihan dapur pengolahan sangat penting untuk mencegah kontaminasi dan menjaga kualitas produk. Lokasi dapur tidak boleh dekat kandang ternak dan kayu bakar tidak boleh diletakkan di atas tungku. Dapur produksi juga harus terpisah dari dapur rumah tangga untuk menjaga kebersihan dan mutu gula kelapa.

### 3. Proses Produksi Gula Kelapa Kristal dan Cetak Organik

#### a. Perebusan nira

Nira yang telah disaring dimasak dalam wajan khusus agar proses perebusan optimal. Bahan alami seperti sari kulit manggis atau tatal angka ditambahkan sebagai laru untuk mencegah fermentasi. Jika muncul buih berlebih, minyak klentik digunakan untuk menstabilkan perebusan. Proses memasak rata-rata memakan waktu 3–4 jam untuk satu wajan berisi sekitar 3 kg nira.

#### b. Pengadukan

Setelah nira mengental dan tidak lengket saat terkena air, proses pengadukan dimulai untuk membentuk gula dengan baik. Pengadukan dilakukan hingga gula pekat dan pinggiran wajan mulai mengering, menandakan gula siap dicetak. Untuk gula cetak, cairan gula dituangkan ke cetakan yang telah direndam air dingin agar mudah dilepas. Jika membuat gula kristal, diperlukan proses pendinginan dan tahapan lanjutan untuk mendapatkan tekstur yang tepat.

#### c. Pendinginan

Gula kelapa kristal dibuat dengan menyebarkan gula merata di permukaan wajan untuk mempercepat pengeringan dan pendinginan. Panas wajan membantu menguapkan sisa air agar gula menjadi kering dan tidak lengket. Suhu panas juga mencegah terbentuknya gumpalan

yang merusak tekstur gula kristal. Metode ini menghasilkan gula kristal yang stabil, tahan lama, dan berkualitas untuk dipasarkan.

d. Kristalisasi/Penggerusan

Bongkahan gula padat dihancurkan menggunakan tempurung kelapa untuk menghasilkan tekstur yang halus dan merata. Penggerusan dilakukan terus menerus hingga tidak ada bongkahan yang tersisa. Hasilnya adalah gula kristal yang lembut, tidak menggumpal, dan mudah dikemas. Proses ini harus dilakukan dengan cermat agar kualitas akhir sesuai standar produksi.

e. Pengayakan

Setelah digerus halus, gula kelapa dikayak menggunakan ayakan khusus untuk mendapatkan ukuran butiran yang seragam. Gula yang lolos ayakan dikumpulkan, sementara sisanya dihaluskan kembali. Proses ini memastikan efisiensi tanpa ada gula yang terbuang. Dengan demikian, seluruh hasil produksi dapat dimanfaatkan secara optimal.

f. Pengemasan

Pengemasan gula kelapa oleh Kelompok Tani Maju Makmur bertujuan menjaga kualitas produk dan mencegah kerusakan selama penyimpanan dan pengiriman. Proses ini juga mempermudah distribusi agar lebih efisien. Gula dikemas dalam plastik besar untuk menampung lebih banyak produk sekaligus. Metode ini memastikan kualitas terjaga dan penyaluran ke distributor berjalan cepat dan efektif.

### Implementasi *Healthy Kitchen Development*

Program *Healthy Kitchen Development* adalah program dari Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas yang bertujuan menciptakan dapur pengolahan gula kelapa yang higienis dan sesuai standar keamanan pangan. Program ini mencakup seluruh tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pencetakan, dengan prosedur sanitasi yang ketat untuk mencegah kontaminasi. Setiap unit mendapatkan dana APBD sebesar Rp 3.500.000 yang digunakan untuk membeli bahan bangunan, peralatan, dan membayar tenaga kerja. Komponen yang dibeli meliputi pasir, semen, keramik, tungku batu bara, hebel, cerobong asap, dan kalsiboard.

Dana tersebut juga digunakan untuk lem hebel sebagai perekat agar bangunan dapur kokoh dan memenuhi standar konstruksi. Program ini diimplementasikan di Kelompok Tani Maju Makmur, Desa Kalisalak, dengan mengikuti standar pembangunan dapur sehat. Dalam pelaksanaannya, pembangunan *Healthy Kitchen* harus memenuhi regulasi dan standar yang ditetapkan agar dapur dapat berfungsi optimal. Hingga saat ini, Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Banyumas telah menyelesaikan tiga tahapan pembangunan sesuai panduan dari Manita *et al.*, 2022.



Gambar 6. Tahapan standarisasi *Healthy Kitchen Development*

Penjelasan dapat diuraikan pada pemaparan berikut ini:

a. Tahapan Pertama, meliputi:

1) Identifikasi

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas melakukan survei dapur produksi Kelompok Tani Maju Makmur dan menemukan berbagai masalah, seperti dapur

menyatu dengan dapur pribadi, lantai belum berkeramik, dan tidak adanya cerobong asap. Hasil identifikasi ini dijadikan dasar dalam perencanaan program *Healthy Kitchen Development* guna meningkatkan kualitas dapur produksi gula kelapa. Program ini bertujuan memisahkan dapur produksi dari dapur pribadi serta menyediakan fasilitas yang sesuai standar kebersihan dan keamanan pangan. Tahapan identifikasi telah dilakukan sesuai standar dari Manita *et al.*, 2022 dan menjadi landasan kuat untuk tahap selanjutnya.

2) Pemetaan

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas melanjutkan ke tahap pemetaan dengan mengumpulkan aspirasi dari pengrajin, namun tanpa melakukan survei langsung ke lokasi. Akibatnya, perencanaan distribusi unit *Healthy Kitchen Development* hanya didasarkan pada informasi subjektif tanpa validasi lapangan. Hal ini menyebabkan proses pemetaan belum sepenuhnya sesuai standar menurut Manita *et al.*, 2022. Untuk pemetaan yang lebih akurat dan adil, diperlukan keterlibatan langsung dinas dalam survei lokasi guna memastikan solusi tepat sasaran.

3) Pendampingan

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas melaksanakan tahap pendampingan dengan mengadakan sosialisasi yang melibatkan berbagai pihak terkait, termasuk Kelompok Tani Maju Makmur. Sosialisasi membahas pendanaan, spesifikasi bahan, desain dapur, serta timeline pembangunan *Healthy Kitchen Development*. Kegiatan ini bertujuan agar semua pihak memahami peran masing-masing dan dapat bersinergi dalam pelaksanaan program. Proses pendampingan ini telah sesuai dengan standar menurut Manita *et al.*, 2022 dan berkontribusi pada keberhasilan implementasi program secara efektif.

b. Tahapan Kedua, meliputi:

1) Pelaksanaan Bersama Penyuluh Pertanian

Pada tahap pelaksanaan pembangunan *Healthy Kitchen Development*, penyuluh pertanian ditugaskan untuk memantau dan memastikan pembangunan berjalan sesuai standar. Mereka bekerja sama dengan Ketua Kelompok Tani Maju Makmur untuk memastikan tata letak dan bahan bangunan mendukung produksi gula kelapa yang higienis. Setelah pembangunan selesai, dilakukan uji coba produksi dan pendampingan teknis guna mengoptimalkan penggunaan dapur yang baru. Proses ini telah sesuai dengan standar pelaksanaan menurut Manita *et al.*, 2022 dan mencerminkan koordinasi yang baik antar pihak terkait.

2) Evaluasi Kegiatan

Setelah pembangunan *Healthy Kitchen Development* selesai, dilakukan evaluasi melalui pertemuan antara penyuluh pertanian dan anggota Kelompok Tani Maju Makmur. Evaluasi menunjukkan dampak positif program ini terhadap kebersihan dan kenyamanan produksi, meskipun beberapa anggota belum mendapat fasilitas tersebut. Aspirasi untuk pemerataan pembangunan disampaikan oleh penyuluh pertanian kepada Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas. Proses evaluasi ini telah sesuai dengan standar menurut Manita *et al.*, 2022 dan menjadi dasar untuk perencanaan lanjutan yang lebih merata dan efektif.

c. Tahapan Ketiga, yaitu monitoring.

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas melakukan monitoring langsung ke unit *Healthy Kitchen Development* di Desa Kalisalak untuk memastikan

pembangunan sesuai standar teknis dan mendukung produksi gula kelapa yang higienis. Tim monitoring mengevaluasi aspek struktur bangunan, tata letak peralatan, serta dampak fasilitas terhadap efektivitas produksi melalui diskusi dengan pengrajin. Setiap temuan ketidaksesuaian dicatat sebagai bahan perbaikan agar fasilitas dapat berfungsi optimal di tahap pembangunan berikutnya. Kegiatan ini telah memenuhi standar menurut Manita *et al.*, 2022, sehingga hasil monitoring menjadi dasar penyempurnaan program secara sistematis dan berkelanjutan.

Sebelum program *Healthy Kitchen Development*, pengolahan gula kelapa masih kurang terstruktur dengan peralatan dan proses yang kurang efisien. Setelah program diterapkan, terjadi peningkatan dalam kebersihan, efisiensi, dan keteraturan produksi, terlihat dari perbandingan sebelum dan sesudah program dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Perbandingan sesudah dan sebelum pembangunan *Healthy Kitchen Development*

Tabel 1. Perbandingan setelah dan sesudah pembangunan *Healthy Kitchen Development*

No.	Sebelum	Sesudah
1.	Dapur pribadi masih menyatu dengan area dapur produksi.	Dapur pribadi dan area dapur produksi telah dipisahkan.
2.	Permukaan lantai di area dapur masih berupa tanah.	Permukaan lantai di area dapur telah menggunakan material keramik.
3.	Tidak terdapat cerobong asap.	Terdapat cerobong asap.
4.	Proses produksi gula kelapa organik menggunakan soled besi.	Proses produksi gula kelapa organik menggunakan soled kayu.
5.	Belum menjalin kemitraan dengan CV. Hugo Inovasi.	Sudah menjalin kemitraan dengan CV. Hugo Inovasi.
6.	Proses produksi memerlukan waktu yang lebih panjang.	Proses produksi memerlukan waktu yang lebih singkat.
7.	Kegiatan pemasaran masih terbatas pada pasar domestik.	Kegiatan pemasaran telah mencakup pasar internasional.
8.	Proses produksi dan pengaturan jam kerja masih dilaksanakan dengan cara yang kurang terstruktur dan tidak optimal.	Proses produksi dan pengaturan jam kerja dilaksanakan dengan sistem yang lebih tertata dan efisien.
9.	Produk gula kelapa belum bersertifikasi organik.	Produk gula kelapa sudah bersertifikat organik.
10.	Pengaturan alat dan bahan produksi masih kurang terstruktur.	Pengaturan alat dan bahan produksi telah terorganisir dengan baik dan terstruktur dengan rapi.

Sumber: Data Primer diolah 2024

Program *Healthy Kitchen Development* yang diinisiasi oleh Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan memberikan fasilitas dan alat yang lebih lengkap dibandingkan dengan program serupa di PT MIO Purbalingga. Kelompok Tani Maju Makmur sebagai penerima program ini memperoleh dapur produksi yang telah dilengkapi dengan cerobong asap, lantai keramik, dan peralatan modern penunjang

produksi. Sementara itu, fasilitas yang tersedia di PT MIO masih terbatas dan belum sepenuhnya mendukung efisiensi serta kebersihan proses produksi (Sucipto, 2023). Perbedaan ini menunjukkan bahwa program dari pemerintah daerah lebih menyentuh kebutuhan dasar pengrajin untuk meningkatkan mutu produksi dan kenyamanan kerja.

### Strategi SWOT Program *Healthy Kitchen Development*

Tabel 2. Matriks SWOT Program *Healthy Kitchen Development*

<b>INTERNAL</b>	<b>Kekuatan (<i>Strengths</i>)</b>	<b>Kelemahan (<i>Weakness</i>)</b>
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menghasilkan gula kelapa organik yang bersih dan higienis.</li> <li>2. Menjadikan lingkungan dapur yang bersih dan nyaman.</li> <li>3. Produk terlindungi dari kontaminasi.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Membutuhkan waktu yang lama untuk pembangunan.</li> <li>2. Membutuhkan dana yang besar.</li> </ol>
<b>EKSTERNAL</b>	<b>Strategi SO</b>	<b>Strategi WO</b>
<b>Peluang (<i>Opportunity</i>)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengoptimalkan kualitas gula kelapa organik yang higienis untuk tren hidup sehat dan ekspansi pasar global. (S1, O1, dan O2).</li> <li>2. Menjadikan standar kenyamanan dapur untuk menarik pengrajin mengikuti program pemerintah. (S2, S3, dan O3).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menyusun tahapan yang terstruktur untuk percepatan pembangunan guna memenuhi permintaan dan ekspansi pasar. (W1, O1, dan O2).</li> <li>2. Menyeleksi pengrajin gula kelapa organik yang paling berpotensi. (W2 dan O3).</li> </ol>
<b>Ancaman (<i>Threats</i>)</b>	<b>Strategi ST</b>	<b>Strategi WT</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketidakpastian keberlanjutan program oleh pemerintah.</li> <li>2. Program mendapat pesaing dari perusahaan gula kelapa organik yang menjalankan program serupa.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Memanfaatkan kualitas produksi dan dukungan positif pengrajin gula kelapa organik (S1 dan T1).</li> <li>2. Memanfaatkan keunggulan ke higienisan dapur sebagai nilai pembeda serta terdapat <i>value</i> untuk menjaga daya saing dari program serupa. (S2, S3, dan T2).</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Menetapkan program <i>Healthy Kitchen Development</i> secara tahunan dan mempercepat waktu pembangunannya. (W1 dan T1).</li> <li>2. Mengoptimalkan keunggulan program yang efisien dan selektif agar dana tepat sasaran. (W1, W2, dan T2).</li> </ol>

Sumber: Data Primer diolah 2024

Hasil identifikasi dari berbagai alternatif strategi dapat dipertimbangkan dengan memperhatikan faktor-faktor internal maupun eksternal yang berpotensi memengaruhi pelaksanaan strategi tersebut (Hanggraito *et al.*, 2020). Berikut penjelasan dari strategi alternatif:

a. Strategi SO (*Strengths-Opportunities*)

- 1) Mengoptimalkan kualitas gula kelapa organik yang higienis untuk tren hidup sehat dan perluasan pasar global. (S1, O1, dan O2). Strategi SO menggabungkan kualitas produksi gula kelapa organik yang bersih dan higienis dengan tren kesehatan yang meningkatkan permintaan pasar, termasuk ekspansi ke pasar global. Penerapan *Healthy Kitchen Development* memastikan produksi dilakukan di dapur yang memenuhi standar kebersihan dan sertifikasi organik, sehingga kualitas produk terjamin. Dengan meningkatnya minat konsumen terhadap produk sehat, gula kelapa organik ini menjadi pilihan utama di pasar dalam dan luar negeri. Ekspor ke berbagai negara menunjukkan bahwa program ini tidak hanya menguntungkan pengrajin lokal tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi dan memperkenalkan produk unggulan daerah ke pasar internasional.
- 2) Menjadikan standar kenyamanan dapur untuk menarik pengrajin mengikuti program pemerintah. (S2, S3, dan O3). Strategi SO menggabungkan lingkungan dapur yang bersih dan nyaman dengan perlindungan produk dari kontaminasi serta minat pengrajin gula kelapa organik mengikuti program pemerintah. Penerapan *Healthy Kitchen Development* menciptakan dapur sehat yang terpisah dari dapur pribadi, mengurangi risiko kontaminasi dan polusi udara yang sebelumnya sering terjadi. Desain dapur yang baru juga meningkatkan efisiensi produksi dan kesehatan pengrajin dengan menghilangkan gangguan asap dan menjaga kebersihan. Kondisi dapur yang lebih baik ini menarik lebih banyak pengrajin untuk bergabung dalam program pemerintah yang terbukti memberikan manfaat.

b. Strategi WO (*Weakness-Opportunities*)

- 1) Menyusun tahapan yang terstruktur untuk percepatan pembangunan guna memenuhi permintaan dan ekspansi pasar. (W1, O1, dan O2). Strategi WO menggabungkan tantangan waktu pembangunan yang lama dengan peluang permintaan gula kelapa organik yang tinggi dan ekspansi pasar global. Untuk mengatasi penghentian produksi selama pembangunan *Healthy Kitchen Development* yang memakan waktu sekitar satu bulan, perlu dibuat timeline kegiatan yang terstruktur dan efisien agar proses pembangunan bisa dipercepat. Percepatan ini akan meminimalkan penurunan produksi dan menjaga kestabilan distribusi gula kelapa organik di pasar domestik maupun internasional. Dengan jadwal yang matang, efisiensi waktu menjadi solusi penting agar produksi tetap berjalan lancar tanpa mengorbankan kualitas dan ketersediaan produk.
- 2) Menyeleksi pengrajin gula kelapa organik yang paling berpotensi. (W2 dan O3). Strategi WO ini memadukan kebutuhan dana besar dengan tingginya minat pengrajin gula kelapa organik terhadap program pemerintah, dengan menekankan pentingnya seleksi dan pemetaan yang terarah. Prioritas diberikan kepada dapur produksi yang sudah beroperasi lama namun masih memiliki fasilitas yang kurang memadai agar bantuan berdampak signifikan. Mengingat kondisi finansial pengrajin yang terbatas, intervensi pemerintah sangat diperlukan untuk memastikan pembangunan *Healthy Kitchen Development* tepat sasaran dan berkelanjutan. Dengan pendekatan selektif berbasis pemetaan akurat, efektivitas dan pemerataan manfaat program dapat lebih terjamin.

c. Strategi ST (*Strength-Threats*)

- 1) Memanfaatkan kualitas produksi dan dukungan positif pengrajin gula kelapa organik. (S1 dan T1). Strategi ST ini memanfaatkan keunggulan produk gula kelapa organik yang higienis untuk menghadapi tantangan ketidakpastian keberlanjutan program pemerintah. Dukungan aspiratif dari para pengrajin menjadi penting sebagai dorongan agar program *Healthy Kitchen Development* tetap dilanjutkan karena terbukti meningkatkan kualitas produksi dan kesehatan kerja. Dapur yang belum mendapat bantuan masih berisiko menurunkan mutu produk, sehingga keberlanjutan program sangat diperlukan untuk mendorong standar produksi yang lebih baik. Dengan program ini, pengrajin tidak hanya meningkatkan daya saing di pasar global, tetapi juga menikmati lingkungan kerja yang lebih sehat dan layak.
- 2) Memanfaatkan keunggulan ke higienisan dapur sebagai nilai pembeda serta terdapat *value* untuk menjaga daya saing dari program serupa. (S2, S3, dan T2). Strategi ST ini memanfaatkan keunggulan dapur yang bersih, nyaman, dan bebas kontaminasi sebagai pembeda dari program serupa yang dijalankan pihak swasta seperti PT. Mega Inovasi Organik. Program *Healthy Kitchen Development* menonjolkan standar kebersihan melalui desain dapur yang terstruktur, penggunaan material aman, dan pemasangan SOP pengolahan organik. Penataan alat produksi yang rapi serta penggunaan bahan pengaduk kayu menunjukkan perhatian pada detail teknis dan fungsional. Dengan pendekatan menyeluruh ini, program dinas memiliki daya tarik kuat bagi pengrajin yang ingin meningkatkan kualitas produksi secara berkelanjutan.

d. Strategi WT (*Weakness-Threats*)

- 1) Menetapkan program *Healthy Kitchen Development* secara tahunan dan mempercepat waktu pembangunannya. (W1 dan T1). Strategi WT ini bertujuan meminimalkan risiko ketidakberlanjutan program dengan menjadikan *Healthy Kitchen Development* sebagai program tahunan yang konsisten. Keberlanjutan ini memungkinkan distribusi bantuan lebih merata dan memberikan dampak positif jangka panjang bagi pengrajin gula kelapa organik. Penyusunan jadwal kegiatan dan timeline pembangunan yang efisien sangat penting untuk mencegah gangguan terhadap program lain serta mempercepat proses produksi kembali. Dengan strategi ini, efektivitas program meningkat dan menunjukkan komitmen pemerintah dalam mendukung sektor pertanian dan pangan secara berkelanjutan.
- 2) Mengoptimalkan keunggulan program yang efisien dan selektif agar dana tepat sasaran. (W1, W2, dan T2). Strategi WT ini menekankan efisiensi dan selektivitas dalam pembangunan *Healthy Kitchen Development* untuk mengurangi dampak negatif dari lamanya waktu dan besarnya biaya pembangunan. Dengan pemadatan proses dan pemilihan penerima program secara tepat sasaran, pembangunan dapat berjalan cepat tanpa mengorbankan kualitas. Pendekatan ini membuat program pemerintah lebih unggul dibandingkan program serupa dari pihak swasta karena lebih efisien, tepat guna, dan berdampak langsung pada kesejahteraan pengrajin. Strategi ini sekaligus memperkuat kepercayaan pengrajin terhadap komitmen pemerintah dalam mendukung produksi gula kelapa organik yang berkelanjutan.

## KESIMPULAN

Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan Kabupaten Banyumas telah menjalankan program *Healthy Kitchen Development* melalui tiga tahapan utama sistematis untuk memastikan keberhasilan program. Hasil analisis SWOT menunjukkan bahwa program ini efektif dalam meningkatkan kualitas produksi gula kelapa organik yang bersih, higienis, dan sesuai standar. Meski terdapat tantangan seperti kebutuhan

waktu dan dana besar serta ketidakpastian keberlanjutan, strategi alternatif telah dirumuskan untuk mengoptimalkan kekuatan dan peluang yang ada. Dengan pendekatan yang terstruktur dan adaptif, program ini berpotensi memberikan manfaat jangka panjang bagi pengrajin serta memperkuat daya saing produk di pasar global.

## REFERENSI

- Hanggraito, A. A., Wiratama, A. S., & Saifuddin, R. A. 2020. Alternatif strategi bauran pemasaran 7P museum batik Yogyakarta. *Jurnal Kepariwisata: Destinasi, Hospitalitas Dan Perjalanan*, 4(2): 72-83. <https://journal.poltekpar-nhi.ac.id/index.php/jk/article/view/50/43>
- Kuswantoro, K. 2022. Pemberdayaan masyarakat islam berbasis ekonomi kreatif dalam meningkatkan kemandirian ekonomi di Desa Kalisalak Banyumas. *ICODEV: Indonesian Community Development Journal*, 3(1), 19. <https://ejournal.uinsaizu.ac.id/index.php/icodev/article/view/6373>
- Manita, Y. A., Akbar, P. N., Rahman, M. F., Rosanti, P. I., & Rahayu, C. D. 2022. Optimalisasi kader dapur sehat). *Jurnal Peduli Masyarakat*, 4(3): 419-426. <https://jamsi.jurnal-id.com/index.php/jamsi/article/view/1010>
- Mufliah, W., & Indrahti, S. 2025. Dari usaha keluarga menjadi industri gula kelapa unggulan: Transformasi UD Ngudi Lestari, Desa Kalisalak, Kecamatan Kebasan, Kabupaten Banyumas. *Historiografi*, 4(1), 89-97. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/historiografi/article/view/33410>
- Prastiani, I., Nawansih, O., & Setiawan, T. 2024. Keragaman mutu gula semut yang beredar di wilayah Bandar Lampung berdasarkan SNI 01-3743-1995. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 3(2): 56-90. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JAB/article/view/9306>
- Sucipto, A. 2023. Kajian tata kelola UMKM Kabupaten Purworejo menuju daya saing internasional. *Jurnal BingkaiEkonomi(JBE)*, 8(2):29-36. <https://itbsemarang.ac.id/sijies/index.php/jbe33/article/view/293>
- Sufi, W., & Efastri, S. M. 2023. Edukasi program dapur sehat atasi stunting (Dashat) untuk meningkatkan status gizi. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 3(2): 306-309. <https://jahe.or.id/index.php/jahe/article/view/232/124>
- Suroso, A., Rafinda, A., & Putri, N. K. 2022. Peningkatan kualitas produk gula kelapa semut sebagai produk potensi ekspor dari Kabupaten Banyumas. *Jurnal Pengabdian Bisnis dan Akutansi*. 1(2):36-44. <https://jos.unsoed.ac.id/index.php/jpba/article/view/7448>