

Pelatihan Pembuatan Variasi Olahan Tepung Gandum Utuh (*Whole Wheat Flour*) untuk Mendukung Calon Desa Agrowisata

Dina Banjarnahor^{1*}, Damara Dinda Nirmalasari Zebua²,
Sarlina Palimbong³, Liska Simamora⁴, Wamilia Yulianingsih⁵,
Kurniawan Andrianto⁶, Thesalonika Elberta Harefa⁷, Wiwi Sepriani⁸

^{1-6,8} Pusat Studi Gandum Tropika, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana

^{1,7} Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana

^{2,4} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana

⁸ Program Studi Magister Ilmu Pertanian, Fakultas Pertanian dan Bisnis, Universitas Kristen Satya Wacana

³ Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Kristen Satya Wacana

* dina.banjarnahor@uksw.edu

Abstrak

Desa Sumberejo di Kabupaten Magelang dan Desa Cukilan di Kabupaten Semarang Provinsi Jawa Tengah bercita-cita menjadi desa agrowisata. Penguatan UMKM desa menjadi pilar penting untuk menopang agrowisata. Salah satu yang berpotensi menjadi andalan UMKM adalah olahan pangan komoditas lokal. Salah satu bahan baku yang dapat dikombinasikan dengan bahan lokal untuk menciptakan variasi produk adalah tepung gandum utuh (*whole wheat flour*) lokal. Peneliti Pusat Studi Gandum Tropika UKSW melatih para calon pengusaha UMKM membuat variasi olahan pangan kombinasi komoditas lokal dan tepung gandum utuh lokal. Pelatihan di Desa Cukilan dilaksanakan tanggal 15 Oktober 2022 di Balai Desa dan diikuti oleh 19 peserta. Pelatihan di Desa Sumberejo dilakukan tanggal 19 November 2022 di Balai Desa dan diikuti oleh 21 peserta. Olahan yang dibuat adalah nugget sayur, bolen pisang, dan kue ketawa. Peserta sangat antusias dan menunjukkan minat yang tinggi untuk berlatih. Mereka mendekat ke narasumber, mengajukan pertanyaan tentang bahan dan manfaatnya, serta berlomba mencicipi hasil olahan. Terdapat respon positif dari peserta maupun perangkat desa sehingga mereka ingin pelatihan dilakukan lagi dengan metode praktik langsung. Oleh karena itu, kegiatan ini akan dilaksanakan kembali supaya para calon pengusaha UMKM menjadi lebih terampil dan kompeten.

Kata Kunci: desa agrowisata, olahan pangan, tepung gandum utuh, UMKM

Pendahuluan

Desa Sumberejo di Kabupaten Magelang dan Desa Cukilan di Kabupaten Semarang Provinsi Jawa Tengah adalah desa pertanian yang bercita-cita menjadi desa agrowisata. Desa Sumberejo terletak pada ketinggian > 1.200 meter di atas permukaan laut (m dpl) dan suhunya cukup rendah (rata-rata 20°C). Desa ini adalah sentra hortikultura sayur dan tanaman hias. Desa Cukilan terletak pada ketinggian 450 m dpl dan suhunya lebih hangat. Lahan pertaniannya didominasi oleh tanaman pangan (padi, jagung, kimpul, pisang, dan kacang). Penguatan UMKM desa menjadi pilar penting untuk mengembangkan desa agrowisata karena membuka jalan bagi para pengusaha setempat untuk menjual produk lokal yang dicari wisatawan di sekitar agrowisata.

Salah satu yang berpotensi menjadi andalan UMKM untuk mendukung agrowisata adalah olahan pangan komoditas lokal. Olahan pangan (sebagai gastronomi) merupakan budaya setempat yang memiliki kaitan erat dengan wisata (Richards, 2014) dimana pangan merupakan salah satu daya tarik wisata namun harus tetap memenuhi standar kebersihan dan kesehatan (Cohen dan Avieli, 2004). Bisnis wisata yang menyadari pentingnya hal ini sudah mulai mengintegrasikan komponen gastronomi dalam fasilitas wisatanya (Sormaz dkk., 2016). Penguatan UMKM olahan pangan di sekitar agrowisata menjadi penting untuk mendorong kunjungan wisatawan. Pemberdayaan UMKM berupa permodalan, pelatihan, pemasaran, sarana prasarana dan iklim usaha yang kondusif dapat menciptakan UMKM yang tangguh, mandiri, berdaya saing tinggi, berkembang secara berkelanjutan dan memberikan andil dalam perekonomian daerah (Rezki, 2014).

UMKM olahan pangan juga diharapkan mengatasi masalah petani Desa Sumberejo dan Desa Cukilan terkait ketidakpastian pasar dan harga komoditas karena pengusaha dapat menampung hasil panen petani. Pengusaha makanan/restoran umumnya terbuka dengan bahan baku lokal (Paciarotti dan Torregiani, 2018), bahkan ada juga yang beranggapan bahwa membeli produk lokal untuk diolah di restorannya sangat menguntungkan (Roy, 2022). Namun, hal yang penting dijamin oleh petani penyedia bahan adalah kualitas karena inilah yang sering lebih penting bagi pengusaha daripada harga (Starr dkk., 2003).

Mengingat pesatnya perkembangan infrastruktur transportasi Jawa Tengah dan mobilitas wisatawan, terbuka peluang datangnya wisatawan dari kota besar dan mancanegara ke dua desa ini. Calon wisatawan tentunya memiliki selera dan kebutuhan makan serta kondisi kesehatan dan standar kebersihan yang variatif. UMKM olahan pangan harus mampu menangkap peluang ini dengan merancang diversifikasi produk olahan. Berdasarkan analisis situasi di atas, Pusat Studi Gandum Tropika (PSGT) Fakultas Pertanian dan Bisnis Universitas Kristen Satya Wacana mendorong calon pengusaha UMKM untuk inovatif membuat variasi olahan pangan yang 1) menggunakan komoditas lokal yang harganya terkadang jatuh, 2) mengantisipasi berbagai selera dan kesehatan wisatawan, serta 3) dibuat dengan standar kebersihan. Salah satu bahan baku yang dapat dikombinasikan dengan bahan lokal untuk menciptakan variasi produk pangan adalah tepung gandum utuh (*whole wheat flour*) lokal. Tepung gandum utuh umumnya memiliki kandungan nutrisi (protein, vitamin E, riboflavin, niacin, dan folat) yang lebih tinggi daripada tepung terigu biasa (Kumar dkk., 2011) sehingga sering dijadikan pangan fungsional untuk alasan kesehatan. Kombinasi tepung gandum utuh dengan komoditas lokal dapat memberikan alternatif makanan bagi wisatawan. Oleh karena itu, peneliti

PSGT melakukan pengabdian masyarakat di Desa Sumberejo dan Cukilan untuk melatih calon UMKM membuat variasi olahan pangan kombinasi komoditas lokal dan tepung gandum utuh.

Metode Pelaksanaan

Pelatihan di Desa Cukilan dilaksanakan pada tanggal 15 Oktober 2022 di Balai Desa. Kegiatan diikuti oleh 19 peserta yang merupakan anggota PKK, PLD, Posyandu, Kelompok Wanita Tani (KWT), pemilik usaha mikro pangan dan calon pengusaha UMKM. Olahan yang dibuat adalah nugget sayur, bolen pisang, dan kue ketawa. Olahan pangan tersebut biasanya dibuat dengan menggunakan tepung terigu, namun dalam pelatihan ini semua olahan dimodifikasi dengan cara menggunakan tepung gandum utuh sebagai bahan utama dan tepung terigu sebagai bahan tambahan (jika diinginkan). Proses pembuatan nugget sayur dan bolen pisang diperagakan oleh narasumber, tapi pembuatan kue ketawa diajarkan dengan cara membentuk kelompok kecil yang praktik langsung.

Kegiatan di Desa Sumberejo dilakukan dalam bentuk demonstrasi pembuatan nugget sayur, bolen pisang, dan nugget vegetarian. Kegiatan dilakukan di Balai Desa Sumberejo Kecamatan Ngablak Kabupaten Magelang pada tanggal 19 November 2022. Kegiatan diikuti oleh 21 peserta yang merupakan Ibu-Ibu calon pengusaha UMKM Sumberejo serta perangkat desa. Seluruh pembuatan olahan pangan diperagakan oleh narasumber dan para peserta umumnya melihat dari dekat.

Saat pelatihan berlangsung, dilakukan juga evaluasi berupa wawancara singkat kepada beberapa peserta maupun perangkat desa. Hal yang digali adalah pendapat mereka tentang manfaat pelatihan serta saran untuk rencana tindak lanjut. Hasil wawancara dijadikan sebagai evaluasi kerja tim dan bahan perencanaan kegiatan lanjutan.

Hasil dan Pembahasan

Peserta

Peserta di Desa Cukilan sangat antusias mengikuti kegiatan karena di awal kegiatan telah dijelaskan oleh salah satu perangkat desa bahwa pelatihan akan bermanfaat mendukung cita-cita menjadi desa agrowisata. Peserta mendekat ke narasumber selama demonstrasi berlangsung dan terlibat membuat sendiri kue ketawa (Gambar 1). Peserta juga aktif menanyakan sembari mencatat kebutuhan dan jumlah bahan baku yang diperlukan.

Peserta di Desa Cukilan mengungkapkan bahwa pelatihan yang diberikan sangat bermanfaat dan akan dibagikan kepada anggota-anggota PKK, PLD dan Posyandu lainnya. Peserta juga antusias untuk mencicipi produk yang telah dibuat. Semua peserta ingin membawa pulang produk kue ketawa yang telah mereka praktikkan sendiri meskipun hasilnya tidak sempurna yang dibuat narasumber.

Peserta yang mengikuti pelatihan di Desa Sumberejo adalah para ibu PKK yang ingin menjadi pengusaha UMKM olahan pangan. Peserta sangat antusias karena di awal kegiatan Sekretaris Desa memberikan jaminan bahwa hanya peserta yang mengikuti pelatihan yang akan diberikan izin membuka UMKM di kompleks agrowisata. Peserta

menunjukkan minat yang tinggi untuk berlatih. Hal ini terlihat dari keinginan mereka untuk mendekat ke narasumber, banyaknya pertanyaan yang diajukan tentang bahan dan manfaatnya, serta antusiasme mencicipi hasil olahan yang telah matang (Gambar 2). Antusiasme menjadi tinggi karena adanya jaminan wira usaha dari Sekretaris Desa serta karena ada bukti nilai tambah produk sayur yang selama ini sering terbuang sia-sia saat harga jatuh.



Gambar 1. Kiri: demonstrasi pembuatan nugget di Desa Cukilan.
Kanan: peserta latihan membuat kue ketawa.

Pelatihan kewirausahaan pedesaan berkontribusi nyata pada transformasi sosial. Pelatihan ini akan memberdayakan kaum wanita yang terpinggirkan dan kaum muda untuk meningkatkan ketrampilan sehingga nantinya dapat mengembangkan bisnis pedesaan (Koyana dan Mason, 2017). Pelatihan wanita desa untuk berwirausaha dapat mendongkrak perekonomian keluarga dan desa, tapi sebaiknya harus ada motor penggerak. Ketiadaan motor penggerak bisa menghambat laju para ibu untuk berwirausaha seperti yang ditemukan Murtini dkk. (2022) di kelompok ibu PKK di Klaten Jawa Tengah. Ada banyak hal yang mendorong wanita pedesaan untuk memulai usaha pengolahan pangan. Ada yang ingin mengurangi produk terbuang sia-sia setelah panen, ada pula yang ingin memberi nilai tambah produk sehingga harga komoditas tani naik (Kapinga dan Montero, 2017).



Gambar 2. Kiri: demonstrasi pembuatan nugget di Desa Sumberejo.
Kanan: demonstrasi pembuatan bolen pisang.

Dalam upayanya memulai wirausaha pedesaan tersebut, banyak tantangan yang dihadapi para ibu terutama terkait kondisi sosial kemasyarakatan (Martin dan Banaras, 2013). Banyak aspek bisnis yang lebih didominasi pria, oleh karena itu adanya jaminan dari perangkat desa tentang izin dan dukungan berwirausaha setelah mengikuti pelatihan menjadi faktor eksternal yang meruntuhkan kendala kondisi sosial yang mungkin dihadapi para peserta. Hal inilah yang kemungkinan besar mendorong seluruh peserta menjadi lebih serius dalam belajar.

Resep dan Langkah Pengerjaan

Nugget sayur

Nugget sayur yang didemonstrasikan di Desa Cukilan dan Desa Sumberejo dibuat dengan langkah sebagai berikut:

1. Disiapkan 100 g brokoli yang sudah dicincang halus dan direndam dengan air garam supaya tidak ada ulat yang ikut di dalamnya, 200 g wortel yang diparut hingga halus, 500 g fillet daging ayam yang dihaluskan, 2 butir telur, 1 sendok teh garam, 1 sendok makan kaldu jamur, 1 sendok makan gula, 1 sendok makan bawang goreng, 1 tangkai bawang daun, setengah bawang bombay yang sudah dicincang, 500 g tepung panir, 200 g tepung maizena, tepung gandum utuh sesuai kebutuhan, dan 500 ml air matang.
2. Daging ayam fillet dihaluskan, lalu bawang goreng, telur 2 butir, garam, gula dan kaldu jamur dimasukkan, kemudian diaduk sebentar di dalam wadah.
3. Wortel, brokoli, bawang bombay, dan daun bawang yang sudah dicincang halus dimasukkan dan diaduk lagi sampai rata.
4. Loyang kukusan disiapkan dengan cara dioleskan dengan minyak goreng/mentega secara merata, kemudian adonan nugget dimasukkan dalam loyang.
5. Loyang yang sudah berisi adonan nugget dikukus selama 30 menit dengan api sedang.
6. Nugget sayur kukus dipotong sesuai dengan ukuran yang diinginkan, dilapisi dengan larutan tepung maizena yang ditambahkan garam dan air matang secukupnya, kemudian dilapisi tepung panir secukupnya.
7. Nugget sayur siap digoreng dengan api sedang.
8. Setelah matang, nugget diangkat dan ditiriskan. Nugget sayur siap disajikan.

Bolen pisang

Bolen pisang dibuat dengan menggunakan tepung gandum utuh dan tepung terigu. Langkah kerja pembuatannya adalah:

1. Pembuatan bolen pisang diawali dengan pembuatan kulit dan pembuatan isian dengan pisang raja. Kulit bolen terdiri dari 2 bagian, dan 2 bagian tersebut dibuat dengan 2 komposisi yang berbeda. Kulit pertama dibuat dengan bahan 1 kg tepung, 200 g gula pasir, 900 g mentega, dan air secukupnya, kemudian diuleni hingga kalis.

2. Kulit kedua dibuat dengan bahan 500 g tepung, 400 g mentega, dan 100 g butter, kemudian diuleni hingga kalis.
3. Kulit 1 dan kulit 2 ditimbang sesuai selera. Kedua kulit tersebut diuleni menjadi satu dan siap digunakan.
4. Pisang raja dikupas dan dihancurkan kemudian dimasak, setelah dimasak pisang di bulat-bulatkan kemudian diberi isian coklat.
5. Kulit 1 dan 2 yang sudah digabungkan tadi dipipihkan dengan rolling pin kemudian diisi pisang yang sudah diberi coklat dan lipat kulit hingga semua bagian pisang tertutup.
6. Bolen yang sudah siap diolesi dengan telur dan ditaburi meses sebagai *topping*, kemudian di oven dengan suhu 170 selama ± 90 menit. Bolen siap disajikan.

Kue ketawa

Kue ketawa dibuat dengan menggunakan tepung gandum utuh saja sebagai bahan utama. Urutan pekerjaannya adalah sebagai berikut:

1. Disiapkan bahan-bahan sebagai berikut: 250 g tepung gandum utuh, 75 g gula halus, 50 g margarin, 1 butir telur ayam, $\frac{1}{4}$ sendok teh *baking powder*, $\frac{1}{4}$ sendok teh soda kue, dan wijen.
2. Telur dan gula halus dimasukkan dalam wadah. Campuran dihomogenkan hingga gula larut.
3. Tepung gandum utuh ditambahkan secara bertahap (dengan cara disaring), diaduk hingga merata dan ditambahkan *baking powder* serta soda kue.
4. Margarin dipanaskan di wajan sampai cair, dimasukkan ke dalam campuran di atas, lalu diuleni hingga kalis.
5. Air ditambahkan sedikit demi sedikit (untuk membantu adonan bisa tercampur rata).
6. Sejumput adonan diambil lalu dibentuk bulatan dengan ukuran sesuai selera. Hal ini dilakukan hingga adonan habis.
7. Air secukupnya disiapkan di dalam mangkok. Bulatan-bulatan dimasukkan sesaat di dalam air, diangkat, lalu ditiriskan. Setelah tiris, bulatan basah digulingkan ke atas piring yang berisi wijen.
8. Penggorengan disiapkan hingga minyak agak panas (api sedang). Bulatan-bulatan berwijen tersebut digoreng hingga kering, diangkat, lalu ditiriskan. Kue ketawa siap disajikan.

Nugget vegetarian

Nugget vegetarian dibuat menggunakan tepung terigu putih (namun bisa diganti dengan tepung gandum utuh). Urutan pengerjaannya adalah sebagai berikut:

1. Disiapkan 250 g kentang, pakcoy dan wortel secukupnya, tepung terigu, tepung maizena, tepung panir, 1 butir telur, 2 siung bawang putih, bubuk lada, dan kaldu ayam.

2. Kentang dipotong kecil-kecil, direbus sampai matang, diangkat dan dihaluskan dalam baskom.
3. Pakcoy direbus selama 10 menit lalu dipotong sampai halus.
4. Wortel diparut halus.
5. Bawang putih dihaluskan.
6. Kentang, pakcoy, wortel, dan bawang putih dicampur di dalam baskom, kemudian ditambahkan tepung terigu dan tepung maizena secukupnya.
7. Kaldu ayam dan bubuk lada ditambahkan ke dalam adonan nugget, diaduk hingga merata dan dibentuk sesuai selera.
8. Adonan yang sudah dibentuk dibalur dengan tepung terigu, lalu dicelup ke dalam telur dan dibalur dengan tepung panir.
9. Nugget vegetarian digoreng, diangkat, dan ditiriskan. Nugget siap disajikan.

Evaluasi Kegiatan

Setelah demonstrasi/pelatihan dilaksanakan, salah satu peserta kegiatan di Desa Cukilan diminta untuk menyampaikan secara singkat kesannya terhadap pelatihan yang telah berlangsung. Peserta pelatihan memberikan respon yang positif, salah satunya ditunjukkan oleh testimoni berikut ini:

"Sebelumnya terima kasih sekali untuk acara hari ini dari UKSW untuk praktik memasak dari bahan gandum. Praktik ini bermanfaat sekali bagi PKK desa, sehingga bisa disalurkan untuk PKK di setiap RT, serta menambah pengalaman dan diharapkan ke depannya berguna untuk desa, dimana desa ini akan dijadikan desa agrowisata, dimana ada warga yang meneruskan atau mempraktikkan olahan ini untuk menjadi produk Desa Cukilan ke depannya." (Ibu D)

Para peserta pelatihan di Desa Sumberejo juga memberikan respon positif. Berdasarkan hasil wawancara langsung dengan peserta, diperoleh beberapa testimoni dari peserta sbb.:

"Manfaat bagi saya adalah saya bisa tahu cara mengolah hasil tanam saya terutama sayuran. Dengan mengikuti pelatihan ini, saya harap mampu menambah income rumah tangga. Ini sangat membantu sekali, tidak hanya mengolah masakan sederhana saja tapi sekarang kita tahu cara membuat olahan yang bernilai jual seperti nugget dan nantinya bisa dipasarkan di desa agrowisata." (Ibu S)

"Dengan membuat olahan sendiri rasanya lebih enak, irit, kalau beli di supermarket pasti mahal. Edukasi yang diberikan memberi manfaat dan semoga mendukung kuliner di Desa Sumberejo ke depannya." (Ibu M)

Kepala Desa Sumberejo juga memberikan respon yang baik ketika melihat dan memantau pelaksanaan pelatihan. Berikut adalah pendapat beliau:

"Kebetulan ini kan pelatihan yang sifatnya pembuatan makanan. Ini salah satu penanganan pasca panen karena harga hasil panen sangat tidak stabil. Hal ini juga terkait dengan program desa yang bermitra dengan UKSW dalam mewujudkan desa agrowisata. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan dapat meningkatkan perekonomian dan sumber daya manusianya sendiri. Ke depan kita perlu melakukan lagi pelatihan yang sama, mungkin dengan cara mengirim beberapa utusan warga untuk berlatih langsung di Laboratorium UKSW di Salatiga. Tim UKSW juga dapat kembali

ke desa melatih peserta yang sama sampai mereka betul-betul menghasilkan produk dengan kualitas yang sama mutunya setiap kali dibuat.”

Rencana Tindak Lanjut

Sebagai kelanjutan pelatihan tersebut, tim akan melakukan pelatihan lanjutan dengan metode yang berbeda. Metode berikutnya adalah peserta diberikan kesempatan langsung mengolah dengan tangan sendiri supaya semakin terampil membuat sendiri berbagai olahan pangan dan menghasilkan olahan yang mutunya seragam. Pelatihan lanjutan juga dapat berupa penguatan kemampuan bisnis/kewirausahaan pengusaha UMKM serta peningkatan pemahaman peraturan/regulasi tentang UMKM. Dengan demikian, para calon pengusaha UMKM mendapatkan pelatihan yang komprehensif terkait pembuatan variasi produk, pengelolaan bisnis, dan kepatuhan terhadap regulasi.

Kesimpulan

Kegiatan pelatihan pembuatan olahan pangan berbasis komoditas lokal dan *whole wheat flour* telah dilaksanakan oleh tim pengabdian kepada masyarakat dengan lancar di Balai Desa Cukilan Kabupaten Semarang pada tanggal 15 Oktober 2022 dan di Balai Desa Sumberejo Kabupaten Magelang pada tanggal 19 November 2022. Kegiatan tersebut diikuti oleh Ibu-Ibu PKK, PLD, Posyandu, KWT, pemilik mikro pangan dan calon pengusaha UMKM desa agrowisata dan didampingi oleh perangkat desa. Sepanjang kegiatan, peserta pelatihan melihat dan mendengarkan penjelasan tentang pengolahan nugget sayur, bolen pisang, kue ketawa, dan nugget vegetarian. Terdapat respon positif dari peserta pelatihan dan perangkat Desa Sumberejo sehingga mereka ingin kegiatan tersebut dilakukan kembali dengan metode yang melibatkan peserta secara langsung mengolah. Oleh karena itu, kegiatan ini akan dilaksanakan kembali di Desa Sumberejo sehingga para calon pengusaha UMKM olahan pangan sayur menjadi lebih terampil dan kompeten.

Ucapan Terimakasih

Terima kasih penulis ucapkan kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Universitas Kristen Satya Wacana (DRPM UKSW) yang telah menyediakan dana pengabdian masyarakat di Desa Sumberejo Kabupaten Magelang dan Desa Cukilan Kabupaten Semarang Provinsi Jawa Tengah.

Referensi

- Cohen, E., & Avieli, N. (2004). Food in tourism - Attraction and impediment. *Annals of Tourism Research*, 31(4). <https://doi.org/10.1016/j.annals.2004.02.003>
- Kapinga, A. F., dan Montero, C. S. (2017). Exploring the socio-cultural challenges of food processing women entrepreneurs in IRINGA, TANZANIA and strategies used to tackle them. *Journal of Global Entrepreneurship Research*, 7(1). <https://doi.org/10.1186/s40497-017-0076-0>
- Koyana, S., dan Mason, R. B. (2017). Rural entrepreneurship and transformation: the role of learnerships. *International Journal of Entrepreneurial Behaviour and Research*, 23(5). <https://doi.org/10.1108/IJEBR-07-2016-0207>

- Kumar, P., Yadava, Rk., Gollen, B., Kumar, S., Verma, Rk., & Yadav, S. (2011). Nutritional Contents and Medicinal Properties of Wheat : A Review. *Life Sciences and Medicine Research*, 2011.
- Martin, P., dan Banaras. (2013). The experience of women in male-dominated occupation: A constructive grounded theory inquiry. *SA J Ind Pyschology*, 29(2), 01–12.
- Murtini, W., Akbarini, N. R. Murwaningsih, T., dan Sawiji, H. (2022). Female Entrepreneur Potency in Meger Village, Klaten, Central Java, Indonesia. *International Journal of Multicultural and Multireligious Understanding* 9 (6): 129-135.
- Paciarotti, C., dan Torregiani, F. (2018). Short food supply chain between micro/small farms and restaurants: An exploratory study in the Marche region. *British Food Journal*, 120(8). <https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2018-0253>
- Rezki, O. (2014). Analisis pemberdayaan usaha mikro kecil dan menengah sebagai penggerak pertumbuhan ekonomi daerah (studi kasus pada Kota Mojokerto). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB* 2(2).
- Richards, G. (2014). The role of gastronomy in tourism development. *Presentation to the Fourth International Congress on Noble Houses: A Heritage for the Future*, 27-29 Novembro.
- Roy, H. (2022). Connecting Farmers' Markets to Foodservice Businesses: A Qualitative Exploration of Restaurants' Perceived Benefits and Challenges of Purchasing Food Locally. *International Journal of Hospitality and Tourism Administration*. DOI: 10.1080/15256480.2022.2142994
- Sormaz, U., Akmese, H., Gunes, E., & Aras, S. (2016). Gastronomy in Tourism. *Procedia Economics and Finance*, 39. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(16\)30286-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(16)30286-6)
- Starr, A., Card, A., Benepe, C., Auld, G., Lamm, D., Smith, K., dan Wilken, K. (2003). Sustaining local agriculture: Barriers and opportunities to direct marketing between farms and restaurants in Colorado. *Agriculture and Human Values*, 20 (3). <https://doi.org/10.1023/A:1026169122326>