



Potensi Diversifikasi Olahan Pangan Lokal Sebagai Atraksi *Edutourism* di Desa Wisata Cikalong, Pangandaran

The Potential of Local Food Diversification as an Edutourism Attraction in Cikalong Tourism Village, Pangandaran

Nurul Mardhiah Sitio^{1*}, Endah Yuniarti², Siti Ulfah Rifa'atul Fitri³

Article Info:

* corresponding author:

Nurul Mardhiah Sitio

e-mail: nurul.m.sitio@unpad.ac.id

¹Departemen Administrasi Bisnis,
Universitas Padjadjaran

²Departemen Teknologi Hasil
Ternak, Universitas Padjadjaran

³Departemen Keperawatan
Medikal Bedah, Universitas
Padjadjaran

Author ID:

¹<https://orcid.org/0000-0003-2014-3810>

²<https://orcid.org/0000-0003-714-5599>

³<https://orcid.org/0000-0002-0937-0505>

Submitted : Jan1, 2026
Revised : Jan 14, 2026
Accepted : Jan 30, 2026

e-ISSN: 2723 – 6994

<https://doi.org/10.24198/fjcs.v7i1.69183>

© Published by Farmers: Journal of
Community Services (2026)
Universitas Padjadjaran

Abstract

Tourism is currently undergoing a shift in orientation from merely entertainment to educational experiences based on empowering local potential. Cikalong Village, Pangandaran Regency, has an abundance of local food commodities, but the diversification of their processing has not been optimally utilised as an attraction for educational tourism (*edutourism*). This study aims to identify the potential of local commodities and formulate strategies for diversifying food processing as the main attraction of *edutourism* in Cikalong Tourism Village. The research method used is descriptive qualitative with an exploratory approach, through field observations, literature studies, and in-depth interviews with farmer groups, local food craftsmen, and village officials. The results show that Cikalong Village has great potential in developing derivative food products that can be packaged into educational tourism packages. However, the main challenge lies in the limitations of product innovation and packaging standards. These findings emphasise the importance of food diversification strategies through community creativity training, the development of education-based culinary tourism routes, and institutional strengthening through tourism awareness groups. This research contributes to a model for developing tourism villages that integrates local food sovereignty with the sustainable tourism sector.

Keywords: Cikalong Village, Food Diversification, *Edutourism*, Local Food

Abstrak

Pariwisata saat ini mengalami pergeseran orientasi dari sekadar hiburan menjadi pengalaman edukatif yang berbasis pada pemberdayaan potensi lokal. Desa Cikalong, Kabupaten Pangandaran, memiliki kekayaan komoditas pangan lokal yang melimpah, namun diversifikasi pengolahannya belum dimanfaatkan secara optimal sebagai daya tarik wisata edukasi (*edutourism*). Pengabdian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi komoditas lokal dan merumuskan strategi diversifikasi olahan pangan sebagai atraksi utama *edutourism* di Desa Wisata Cikalong. Metode pengabdian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif dengan pendekatan eksploratif, melalui observasi lapangan, studi literatur, serta wawancara mendalam dengan kelompok tani, pengrajin makanan lokal, dan perangkat desa. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa Desa Cikalong memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pangan turunan yang dapat dikemas menjadi paket wisata edukasi. Namun tantangan utama terletak pada keterbatasan inovasi produk dan standar pengemasan. Temuan ini menekankan pentingnya strategi diversifikasi pangan melalui pelatihan kreativitas masyarakat, pengembangan jalur wisata kuliner berbasis edukasi, dan penguatan kelembagaan melalui kelompok sadar wisata. Pengabdian ini memberikan kontribusi pada model pengembangan desa wisata yang mengintegrasikan kedaulatan pangan lokal dengan sektor pariwisata dengan menggabungkan dalam 1 system platform pariwisata sebagai bentuk keberlanjutan.

Kata kunci: Desa Cikalong, Diversifikasi Pangan, *Edutourism*, Pangan Lokal

pangan masih berjalan secara konvensional dan belum terintegrasi dalam ekosistem desa wisata (Yuniarti et al., 2025). Oleh karena itu, pengabdian ini menjadi krusial untuk mengkaji potensi diversifikasi olahan pangan lokal sebagai strategi pengembangan *edutourism* di Desa Cikalong. Dengan menggunakan analisis diagram *fishbone*, pengabdian ini mengidentifikasi akar permasalahan dalam persiapan produk wisata pangan. Melalui pendekatan partisipasi masyarakat (*community-based tourism*), pengabdian ini diharapkan mampu merumuskan model pengembangan *edutourism* yang tidak hanya melestarikan budaya pangan lokal (Sitio et al., 2025). Melainkan ikut menciptakan unit bisnis kreatif yang berkelanjutan bagi masyarakat Desa Cikalong di pasar pariwisata regional. Tentunya hal ini bisa tercapai atas dukungan dan izin dari aparat Desa Cikalong, Kecamatan Sidamulih, Kab. Pangandaran



Gambar 2. Perizinan Kepada Kepala Desa Cikalong

Materi dan Metode Pelaksanaan

Materi program pengabdian difokuskan pada konsep diversifikasi pangan dikemas menjadi atraksi *edutourism* desa wisata Cikalong. Periode pelaksanaan dilakukan selama Maret - Desember 2025. Pelaksanaan pendampingan dilakukan secara bertahap dan bersama oleh tim dosen dengan tim mahasiswa. Serta dilaksanakan dengan metode pendekatan partisipatif dan interaktif, melibatkan masyarakat Desa Cikalong secara aktif. Fokus utama pengabdian adalah memberikan gambaran sistematis serta merumuskan strategi diversifikasi pangan sebagai atraksi wisata edukasi (*edutourism*) di Desa Cikalong. Melalui pendekatan studi eksploratif, tim pengabdian memetakan seluruh rantai nilai pangan,

mulai dari hulu (sektor pertanian) hingga hilir (produk olahan siap saji), untuk ditransformasikan menjadi materi edukasi bagi wisatawan (Rustini et al., 2022).

1. Tahapan pelaksanaan dan pengumpulan data
Proses pengabdian dan pengambilan data dilakukan melalui triangulasi teknik untuk menjamin validitas hasil, yang meliputi:

- Observasi partisipatif: Tim pengabdian terlibat langsung dalam mengamati aktivitas pertanian, teknik memasak tradisional di dapur warga, serta proses pengemasan pada unit Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang ada. Hal ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi atraksi "pengalaman" (*experiential learning*) yang bisa dijual kepada wisatawan.
- Wawancara mendalam: Dilakukan koordinasi dan diskusi dengan informan kunci (mitra pengabdian) yang meliputi perangkat desa, penggerak Kelompok Wanita Tani (KWT), pelaku UMKM pangan, tokoh adat, serta pelaku usaha kuliner lokal.
- Studi literatur: Mengkaji dokumen profil desa, statistik komoditas pertanian, serta referensi ilmiah terkait pengembangan *food-based edutourism* untuk menyinkronkan potensi desa dengan tren pasar wisata.



Gambar 3a. Survei kepada Wanita Tani



Gambar 3b. Wawancara ke pelaku UMKM hasil tani

2. Lokasi dan sasaran pengabdian kegiatan ini berlokasi di Desa Cikalong, Kecamatan Sidamulih, Kabupaten Pangandaran, Jawa Barat. Secara administratif, pengabdian mencakup tiga wilayah dusun yaitu Cimanggu, Citembong, dan Cikalong. Dengan luas wilayah sekitar 800 hektar yang didominasi lahan produktif, mayoritas penduduk (lebih dari 3.000 jiwa) memiliki keterikatan kuat pada sektor agraris. Karakteristik ini menjadikan Desa Cikalong sebagai lokasi yang ideal untuk model pengembangan *edutourism* berbasis pangan.

3. Teknik analisis dan perumusan strategi data yang terkumpul diolah melalui tahapan reduksi, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Sebagai instrumen untuk merumuskan strategi intervensi, digunakan Teknik analisis diagram *fishbone* (sebab-akibat). Analisis ini membedah hambatan diversifikasi pangan mitra kedalam empat pilar utama:

- *Man* (manusia): Menganalisis kesiapan SDM mitra dalam mengadopsi inovasi pengolahan pangan kreatif.
- *Method* (metode): Mengevaluasi teknik produksi, higienitas, dan standardisasi kualitas produk olahan.
- *Machine* (sarana): Mengidentifikasi kebutuhan teknologi pengolahan pasca-panen dan peralatan pengemasan.
- *Material* (bahan baku): Memetakan stabilitas pasokan komoditas lokal agar dapat memenuhi kebutuhan industri wisata secara konsisten.

Hasil dan Pembahasan

A. Potensi Diversifikasi Pangan Lokal Desa Cikalong

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, ditemukan bahwa Desa Cikalong memiliki kekayaan komoditas pertanian yang melimpah, yang jika didiversifikasi, dapat menjadi atraksi *edutourism* yang unik. Tradisi pangan di desa ini bukan sekadar urusan konsumsi, melainkan bagian dari identitas budaya. Hal tersebut dikemukakan oleh narasumber EG (46 Th), seorang pegiat lokal:

“...Desa Cikalong punya berbagai jenis pangan hasil bumi yang unik. Jika proses pengolahannya dikemas menjadi paket

wisata—wisatawan diajak mengolah langsung hasil panen menjadi produk jadi—tentu akan memberikan dampak ekonomi yang jauh lebih besar daripada hanya menjual hasil mentah ke pasar.”

Hasil pengabdian menunjukkan bahwa 94,3% masyarakat (32 orang) menyadari potensi desa mereka. Dalam konteks diversifikasi pangan, potensi tersebut dikategorikan ke dalam tiga komponen utama atraksi *edutourism*.

Tabel 1. Komponen *Edutourism* Berbasis Pangan di Desa Cikalong

Komponen	Potensi Diversifikasi Pangan	Materi Edukasi Wisatawan
Budaya Kuliner	Teknik pengolahan makanan tradisional (rengginang, opak, atau liwet)	Filosofi sejarah makanan dan praktik pembuatan produk pangan lokal
Sektor Pertanian	Komoditas unggulan seperti kelapa, singkong, dan padi	Edukasi siklus tanam, panen, hingga pemilahan bahan baku berkualitas
Kearifan Lokal	Sistem penyimpanan pangan (<i>leuit</i>) dan ritual pasca-panen	Pengetahuan tentang ketahanan pangan berbasis tradisi lokal

B. Kriteria Daya Tarik Diversifikasi Pangan

Untuk menjadi atraksi *edutourism* yang kompetitif, diversifikasi pangan di Desa Cikalong dianalisis melalui tiga kriteria utama:

1. Berkelanjutan (*sustainable*): Komoditas yang digunakan adalah hasil bumi lokal yang dikelola secara regeneratif. Masyarakat secara sadar melestarikan benih lokal dan teknik pengolahan tradisional agar nilai jual produk tetap tinggi dan berkelanjutan bagi generasi mendatang.
2. Berkarakter (*character*): Pangan di Desa Cikalong memiliki karakteristik yang berbeda dari wilayah lain di Pangandaran. Misalnya, penggunaan kelapa hasil kebun

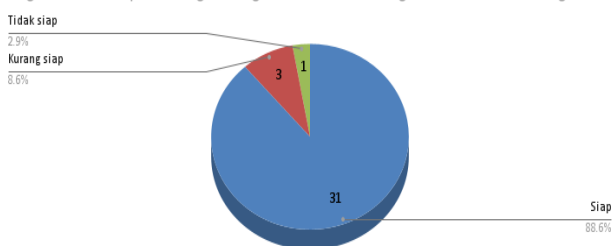
sendiri dalam setiap olahan memberikan cita rasa autentik yang menjadi pembeda (*unique selling point*) di pasar desa wisata.

3. *Hospitality*: Nilai keramahan tercermin dalam budaya *ngariung* (makan bersama). Wisatawan tidak hanya belajar memasak, tetapi diajak merasakan kehangatan sosial masyarakat saat menikmati hasil olahan pangan tersebut.

Penerapan konsep *edutourism* disini bertujuan agar wisatawan mendapatkan pengetahuan baru mengenai rantai pasok pangan tradisional. Namun, hasil kuesioner menunjukkan tantangan nyata:

- 1) 84,8% responden (28 orang) yakin objek wisata pangan akan meningkatkan ekonomi melalui UMKM dan penjualan cenderamata.
- 2) 15,2% sisanya (5 orang) merasa belum ada dampak nyata karena pengelolaan unit usaha pangan lokal masih bersifat individu, belum terintegrasi dalam lembaga Desa Wisata. Kegiatan pegiat pangan seringkali masih bersifat sukarela tanpa kemasan komersial yang profesional.
- 3) Sebanyak 80,6% (31 orang) responden menyatakan siap mendukung penuh pengembangan Desa Wisata Cikalong berbasis pangan.

Bagaimana Kesiapan Sebagai Warga untuk Mendukung Desa Wisata Cikalong?



Gambar 5. Hasil Kuesioner

Berdasarkan hasil kuesioner diatas bahwa kesiapan ini menjadi fondasi kuat, namun masyarakat menekankan perlunya dukungan pada:

- a) Sarana: Alat pengolahan pasca-panen dan mesin pengemasan.
- b) Fasilitas: Rumah produksi yang layak dikunjungi wisatawan (higienis namun tetap tradisional).



Gambar 6. Diagram Fishbone Hambatan Persiapan Penerapan *Edutourism*

Dari hasil gambar 6. menyimpulkan bahwa kekhawatiran sebagian kecil warga mengenai komersialisasi berlebihan menunjukkan bahwa masyarakat Cikalong sangat menjaga kemurnian budaya mereka. Oleh karena itu, strategi diversifikasi pangan harus tetap berpijak pada nilai-nilai asli desa agar peningkatan kunjungan wisatawan tidak merusak tatanan sosial yang ada.

Simpulan

Pengabdian ini menyimpulkan bahwa Desa Cikalong memiliki potensi fundamental yang sangat kuat untuk dikembangkan sebagai destinasi *edutourism* berbasis diversifikasi pangan lokal. Kekayaan komoditas seperti padi, kelapa, dan singkong yang terintegrasi dengan kearifan lokal masyarakat agraris terbukti mampu memenuhi kriteria atraksi wisata yang berkelanjutan, berkarakter, dan menonjolkan aspek *hospitality*. Tingginya dukungan masyarakat yang mencapai 88,6% menjadi modal sosial utama dalam penerapan strategi *community-based tourism*. Namun, akselerasi pengembangan ini masih terhambat oleh keterbatasan inovasi teknologi pengolahan pasca-panen, standarisasi pengemasan produk, serta belum adanya kelembagaan wisata yang mensinergikan Kelompok Wanita Tani dengan sektor pariwisata. Oleh karena itu, pengembangan *edutourism* di Desa Cikalong tidak hanya berorientasi pada aspek ekonomi semata, tetapi juga

sebagai upaya pelestarian identitas budaya melalui transformasi sosial dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia. Sebagai tindak lanjut, program pengabdian kepada masyarakat selanjutnya akan difokuskan pada pendampingan teknis diversifikasi produk pangan turunan, pelatihan manajemen pengemasan yang higienis dan bernilai jual, serta penyusunan alur narasi wisata edukasi (*storytelling*) untuk memperkuat daya saing Desa Wisata Cikalong di pasar nasional.

Ucapan Terimakasih

Terimakasih kepada aparat perangkat Desa Cikalong Kab.Pangandaran, dan seluruh masyarakat desa yang membantu terlaksana program pengabdian ini sampai dengan selesai.

Daftar Pustaka

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Potensi Desa Indonesia 2024*. Jakarta: BPS RI.
- Chan, J. K. L. (2023). Sustainable rural tourism practices from the local tourism stakeholders' perspectives. *Global Business & Finance Review (GBFR)*, 28(3), 136–149.
- Chaerunissa, S. F., & Yuniningsih, T. (2020). Analisis Komponen Pengembangan Pariwisata Desa Wisata Wonolopo Kota Semarang. *Journal Of Public Policy And Management Review*, 9(4), 159-175.
- Das, M., & Chatterjee, B. (2015). Ecotourism: A panacea or a predicament? *Tourism Management Perspectives*, 14, 3–16. <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2015.01.002>
- Dwija, I. K., Dewi, N. L. P., & Riniti, N. W. (2023). Faktor-faktor pendukung pengembangan desa wisata berkelanjutan berbasis kearifan lokal. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 11(1), 45–53.
- Fikri, D. R. (2015). Pelestarian kebudayaan Ronggeng Gunung di Desa Cikalong melalui lembaga pendidikan. *Jurnal Budaya dan Seni*, 3(2), 88–101.
- Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif. (2022). *Panduan Pengembangan Desa Wisata Berbasis Komunitas (CBT)*. Jakarta: Kemenparekraf RI.
- Kusdiyanti, H., Febrianto, I., Wijaya, R., & Agustina, N. I. (2022). *The innovation of sustainable business model in eco-edutourism: a way for creating society 5.0*. *BISMA (Bisnis Dan Manajemen)*, 14(2). <https://doi.org/10.26740/bisma.v14n2.p177-191>
- Kurniawan, R. (2026). Integrasi Edu-Tourism Dan Circular Village Dalam Membangun Desa Samirono Menuju Desa Wisata Berkelanjutan. *Jurnal Pengabdian Inovasi Sosial Ekonomi*, 3(01), 33-38.
- Middleton, V. T. C., & Clarke, J. R. (2012). *Marketing in Travel and Tourism* (4th ed.). Oxford: Elsevier Butterworth-Heinemann.
- Rustini, R., Widagdyo, K. G., & Maulida, A. R. (2022). Identifikasi Potensi Wisata Minat Khusus dengan Menggunakan Konsep 3A+ 1I (Attraction, Accesbility, Amenity, Instuition) di Situ Rawa Binong Desa Hegarmutik Kabupaten Bekasi. *Bisnis Event*, 3(12), 89-95.
- Santoso, B., & Putri, A. R. (2022). Strategi diversifikasi produk pangan lokal sebagai penunjang ekonomi kreatif desa wisata. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 34–48.
- Selfa, T., & Qazi, J. (2005). Place, taste, or face-to-face? Understanding producer-consumer networks in “local” food systems in Washington State. *Agriculture and Human Values*, 22(4). <https://doi.org/10.1007/s10460-005-3401-0>
- Setyaningsih, U. (2025). Pengaruh Pariwisata Terhadap Perekonomian Lokal di Kawasan Wisata Pantai. *Tourism and Hospitality Research*, 1(1), 16-22.
- Sitio, N. M., Zahrani, M. A., & Aprillia, R. (2025, July). Community Awareness of Local Culture for Sustainable Tourism: Case Study of Cikalong Village. In *ICEETE Conference Series* (Vol. 3, No. 1, pp. 168-183).
- Yanti, S. (2023). Tradisi Ngabuku Taun sebagai identitas kolektif dan modal sosial masyarakat Desa Cikalong. *Prosiding Seminar Nasional Kebudayaan dan Pariwisata*, 5, 432–441.

Yuniarti, E., Akbarsyah, N., Khoirunnisa, K., Sitio, N. M., & Maulid, D. Y. (2025). Penyuluhan Diversifikasi Pangan Lokal untuk Peningkatan Gizi Rumah Tangga di Desa Ciliang, Kecamatan Parigi, Kabupaten Pangandaran. *Farmers: Journal of Community Services*, 6(2), 219-225.

