

Pelatihan Pengolahan dan Inovasi Beer Mataram sebagai Upaya Pemberdayaan PKK dalam Meningkatkan Daya Tarik Desa Budaya Pendowoharjo, Bantul

*R. Jatinurcahyo¹, Atun Yulianto², Wisnu Hadi³, Erlangga Brahmanto⁴

¹⁻⁴Universitas Bina Sarana Informatika, Yogyakarta, Indonesia, email:r.jno@bsi.ac.id



Informasi artikel	ABSTRAK
Sejarah artikel Diterima : 1 Juni 2026 Revisi : 26 Juni 2026 Dipublikasikan : 15 Juli 2026	Kuliner tradisional merupakan bagian dari warisan budaya yang berpotensi mendukung pengembangan pariwisata berbasis budaya. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK Dusun Monggang, Kalurahan Pendowoharjo, dalam mengolah dan mengembangkan inovasi Beer Mataram, minuman herbal khas Kabupaten Bantul. Metode yang digunakan adalah workshop partisipatif melalui demonstrasi dan praktik langsung, dengan evaluasi menggunakan observasi dan kuesioner. Kegiatan diikuti 20 anggota PKK yang berpartisipasi aktif selama pelatihan. Hasil menunjukkan peningkatan pemahaman peserta mengenai pemilihan bahan, pengolahan, dan penyajian Beer Mataram. Praktik langsung efektif meningkatkan keterampilan peserta, yang juga menunjukkan kepuasan dan antusiasme tinggi. Kegiatan ini berkontribusi pada peningkatan kapasitas masyarakat dan pengembangan Desa Budaya Pendowoharjo sebagai destinasi wisata berbasis budaya.
Kata kunci: Beer Mataram Kuliner Tradisional Pemberdayaan Masyarakat PKK Desa Budaya	ABSTRACT <i>Training on the Processing and Innovation of Beer Mataram to Empower Women's Groups (PKK) and Enhance the Tourism Appeal of Pendowoharjo Cultural Village, Bantul.</i> <i>Traditional cuisine is an integral part of cultural heritage and has the potential to support the development of culture-based tourism. This community service activity aimed to enhance the knowledge and skills of members of the Family Welfare Empowerment (PKK) group in Monggang Hamlet, Pendowoharjo Village, in processing and developing innovations in Beer Mataram, a traditional herbal beverage from Bantul Regency. The method employed was a participatory workshop involving demonstrations and hands-on practice, with evaluation conducted through observation and questionnaires. The activity was attended by 20 PKK members who actively participated throughout the training. The results showed an improvement in participants' understanding of the selection of ingredients, processing techniques, and presentation of Beer Mataram. Hands-on practice effectively enhanced participants' skills, while they also demonstrated high levels of satisfaction and enthusiasm. This activity contributed to strengthening community capacity and supporting the development of Pendowoharjo Cultural Village as a culture-based tourism destination.</i>

Pendahuluan

Sebagai bagian dari warisan budaya, kuliner tradisional tidak hanya berfungsi sebagai pemenuhan kebutuhan pangan, tetapi juga menjadi identitas daerah yang memiliki nilai sejarah, sosial, dan ekonomi. Di tengah berkembangnya kuliner modern, makanan dan minuman tradisional perlu terus dilestarikan melalui inovasi produk dan penyajian agar tetap diminati masyarakat serta mampu mendukung



pengembangan pariwisata berbasis budaya. Upaya tersebut dapat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat dengan meningkatkan keterampilan dalam mengelola potensi kuliner lokal sehingga memiliki nilai tambah dan memberikan manfaat ekonomi (Harsana & Triwidayati, 2020) Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta, dikenal memiliki beragam potensi wisata budaya dan kuliner tradisional. Salah satu minuman khas daerah ini adalah Beer Mataram, yaitu minuman herbal nonalkohol berbahan rempah yang memiliki cita rasa khas, sensasi menyegarkan, serta berpotensi memberikan manfaat kesehatan karena mengandung senyawa antioksidan. Selain menjadi bagian dari warisan kuliner lokal, Beer Mataram juga memiliki peluang untuk dikembangkan sebagai produk unggulan yang dapat meningkatkan daya tarik wisata budaya (Sidik, 2025); (Pawestri, 2017).

Namun, potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Kemampuan masyarakat dalam mengolah dan menyajikan Beer Mataram masih terbatas, sementara pemanfaatan bahan baku lokal belum mampu menghasilkan produk yang memiliki nilai tambah dan daya saing. Kondisi ini menunjukkan adanya kesenjangan antara potensi sumber daya yang tersedia dengan kapasitas masyarakat dalam mengembangkannya sebagai produk pendukung wisata berbasis budaya (Muhammad, 2024) Salah satu wilayah yang memiliki potensi tersebut adalah Desa Budaya Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul. Dalam pengembangan potensi desa, PKK Dusun Monggang, Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta berperan aktif melalui berbagai kegiatan pemberdayaan masyarakat. Namun, hasil analisis situasi menunjukkan bahwa mitra masih menghadapi beberapa kendala, yaitu keterbatasan kemampuan sumber daya manusia dalam mengelola potensi desa budaya, minimnya keterampilan anggota PKK dalam mengolah Beer Mataram, serta belum optimalnya pemanfaatan bahan baku lokal sebagai produk bernilai ekonomi. Kondisi tersebut menjadi hambatan dalam menjadikan Beer Mataram sebagai salah satu daya tarik kuliner Desa Budaya Pendowoharjo (Vijaya & Rizky, 2025).

Berdasarkan permasalahan tersebut, diperlukan kegiatan pemberdayaan yang mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan anggota PKK dalam mengolah serta mengembangkan inovasi Beer Mataram tanpa menghilangkan cita rasa tradisionalnya. Pelatihan berbasis praktik dipilih sebagai solusi agar peserta mampu memahami pemilihan bahan baku, proses pengolahan, hingga penyajian produk yang lebih menarik dan bernilai tambah. Dengan meningkatnya kapasitas anggota PKK, Beer Mataram diharapkan dapat berkembang menjadi produk unggulan yang memperkuat identitas kuliner lokal sekaligus meningkatkan daya tarik Desa Budaya Pendowoharjo (Resmayasari, Patabang, Kristianti, & Dewi, 2025).

Atas dasar kondisi tersebut, kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dalam bentuk pelatihan pengolahan dan inovasi Beer Mataram bagi anggota PKK Dusun Monggang, Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Kegiatan ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah Beer Mataram, mengoptimalkan pemanfaatan bahan baku lokal, serta mendukung pengembangan produk kuliner tradisional yang mampu meningkatkan daya tarik Desa Budaya Pendowoharjo sebagai destinasi wisata budaya di Kabupaten Bantul (Mau, Lestaringasih, & Mau, 2022).

Metode

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan pendekatan partisipatif melalui metode workshop yang dipadukan dengan demonstrasi dan praktik langsung (Yulian, Adi, & Rachmi, 2022). Pendekatan tersebut dipilih untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah serta mengembangkan inovasi Beer Mataram sebagai minuman tradisional khas Yogyakarta yang berpotensi mendukung pengembangan wisata berbasis budaya. Mitra kegiatan adalah PKK Dusun Monggang (Pokdarwis Sakura dan Lavender), Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta..

Pelaksanaan kegiatan dilakukan secara tatap muka pada 9 Mei 2026 di Dusun Monggang, Desa Budaya Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta. Peserta kegiatan terdiri atas pengurus dan anggota PKK yang selama ini berperan dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat serta pengembangan potensi Desa Budaya Pendowoharjo. Metode pelaksanaan terdiri atas tiga tahapan, yaitu observasi, pelaksanaan workshop, dan evaluasi. Tahap observasi dilakukan melalui koordinasi dan diskusi bersama mitra untuk mengidentifikasi kondisi, potensi, serta permasalahan yang dihadapi dalam pengembangan Beer

Mataram sebagai produk kuliner khas desa budaya. Hasil identifikasi menunjukkan bahwa keterampilan masyarakat dalam mengolah Beer Mataram dan pemanfaatan potensi bahan baku lokal masih perlu ditingkatkan sehingga menjadi dasar penyusunan materi pelatihan.

Tahap berikutnya adalah pelaksanaan workshop yang diawali dengan penyampaian materi mengenai karakteristik Beer Mataram, pemilihan bahan baku, teknik pengolahan, serta inovasi penyajian tanpa menghilangkan cita rasa tradisionalnya. Setelah penyampaian materi, tim pengabdian mendemonstrasikan proses pembuatan Beer Mataram, kemudian peserta melakukan praktik secara langsung dengan pendampingan tim hingga mampu menghasilkan produk sesuai teknik yang telah diberikan (Fitriani, 2016). Metode praktik dipilih agar peserta memperoleh pengalaman secara langsung sehingga keterampilan yang diperoleh dapat diterapkan secara mandiri.

Tahap akhir berupa evaluasi untuk mengetahui tingkat ketercapaian kegiatan. Evaluasi dilakukan melalui pengamatan terhadap kemampuan peserta selama praktik, diskusi dan sesi tanya jawab untuk mengukur pemahaman materi, serta penyebaran kuesioner guna mengetahui respons dan tingkat kepuasan peserta terhadap pelaksanaan kegiatan. Hasil evaluasi digunakan sebagai bahan refleksi sekaligus rekomendasi dalam penyelenggaraan kegiatan pengabdian selanjutnya. Secara ringkas, tahapan pelaksanaan kegiatan meliputi (1) observasi dan identifikasi kebutuhan mitra, (2) penyampaian materi dan demonstrasi pembuatan Beer Mataram, (3) praktik mandiri oleh peserta dengan pendampingan tim, serta (4) evaluasi melalui observasi, diskusi, dan kuesioner.

Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema “*Pelatihan Pengolahan dan Inovasi Beer Mataram sebagai Minuman Tradisional Khas Yogyakarta untuk Meningkatkan Daya Tarik Desa Budaya Pendowoharjo*” telah dilaksanakan dengan baik dan sesuai rencana. Kegiatan ini melibatkan pengurus dan anggota PKK Dusun Monggang (Pokdarwis Sakura dan Lavender), Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta sebagai mitra utama.

Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian

Kegiatan diawali dengan proses observasi dan koordinasi bersama mitra untuk mengidentifikasi kondisi awal serta kebutuhan pelatihan. Berdasarkan hasil observasi, diketahui bahwa masyarakat memiliki potensi budaya dan kearifan lokal yang kuat, namun masih membutuhkan peningkatan keterampilan dalam pengolahan minuman tradisional, khususnya Beer Mataram, agar memiliki nilai tambah dan daya saing.



Gambar 1. Observasi dan Koordinasi Awal dengan Mitra PKK Dusun Monggang

Selanjutnya kegiatan dilanjutkan dengan pelaksanaan workshop yang difokuskan pada peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta. Materi yang disampaikan meliputi pengenalan Beer Mataram,

pemilihan bahan baku rempah, manfaat kesehatan dari masing-masing bahan, hingga teknik pengolahan dan penyajian minuman tradisional tersebut.



Gambar 2. Penyampaian Materi Pelatihan Beer Mataram

Pada tahap demonstrasi, tim pengabdian memperagakan proses pembuatan Beer Mataram mulai dari persiapan bahan seperti secang, jahe, sereh, cengkeh, kapulaga, kayu manis, gula batu, hingga proses perebusan dan penambahan perasan jeruk nipis atau lemon. Hasil akhir menunjukkan perubahan warna khas dari merah kecoklatan menjadi lebih segar setelah penambahan jeruk nipis, yang menjadi daya tarik tersendiri bagi produk ini.



Gambar 3. Demonstrasi Pembuatan Beer Mataram oleh Tim Pengabdian

Setelah demonstrasi, peserta melakukan praktik langsung secara berkelompok dengan pendampingan tim. Pada tahap ini peserta terlihat antusias dan aktif dalam mencoba setiap tahapan pembuatan minuman. Hasil praktik menunjukkan bahwa peserta mampu mengikuti proses dengan baik dan menghasilkan produk Beer Mataram dengan cita rasa yang sesuai harapan.



Gambar 4. Peserta Mencicipi Hasil Praktik Pembuatan Beer Mataram

Hasil Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan

Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah minuman tradisional Beer Mataram. Hal ini terlihat dari kemampuan peserta dalam memahami komposisi bahan, proses pengolahan, serta teknik penyajian yang lebih menarik. Selain itu, peserta juga memahami bahwa setiap bahan memiliki khasiat tersendiri, seperti jahe yang bersifat antioksidan dan anti inflamasi, cengkeh yang berfungsi sebagai antibakteri, serta kapulaga dan sereh yang baik untuk kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh (Pradana, Santosa, & Sulaiman, 2023). Pemahaman ini memberikan nilai tambah bagi peserta dalam mengembangkan produk tidak hanya sebagai minuman tradisional, tetapi juga sebagai minuman kesehatan berbasis rempah.

Evaluasi Kegiatan

Evaluasi kegiatan dilakukan melalui penyebaran kuesioner kepada 20 peserta yang seluruhnya merupakan perempuan. Sebagian besar peserta berada pada kelompok usia 35–50 tahun dan di atas 50 tahun, sehingga kegiatan ini menjangkau kelompok masyarakat yang memiliki peran aktif dalam kegiatan PKK serta pengembangan potensi wisata dan produk lokal di Desa Budaya Pendowoharjo.

Tabel 1. Hasil Evaluasi Pelaksanaan Kegiatan

No	Indikator Evaluasi	Skor Rata-rata	Kategori
1	Informasi kegiatan	3,95	Puas
2	Materi pelatihan	4,40	Sangat Puas
3	Sarana dan prasarana	4,75	Sangat Puas
4	Kesesuaian tema kegiatan	3,95	Baik
5	Penyampaian materi oleh narasumber	3,65	Baik
6	Susunan acara	5,00	Sangat Baik
7	Manfaat kegiatan bagi peserta	4,05	Sangat Setuju
8	Menambah wawasan peserta	4,40	Sangat Setuju
9	Meningkatkan keterampilan peserta	4,10	Sangat Setuju
10	Kegiatan memenuhi harapan peserta	4,95	Sangat Setuju
11	Pemanfaatan IPTEK secara berkelanjutan	5,00	Sangat Setuju
12	Memberikan solusi bagi peserta	5,00	Sangat Setuju
13	Minat mengikuti kegiatan kembali	5,00	Sangat Berminat

Sumber: Data primer, diolah (2026).

Berdasarkan hasil evaluasi pada Tabel 1, pelaksanaan kegiatan memperoleh respons yang sangat baik dari peserta. Aspek materi pelatihan dan sarana prasarana mendapatkan kategori sangat puas, sedangkan informasi kegiatan, kesesuaian tema, dan penyampaian materi oleh narasumber memperoleh penilaian baik hingga sangat baik. Susunan acara menjadi aspek dengan penilaian tertinggi (skor 5,00), yang menunjukkan bahwa kegiatan telah terlaksana secara terstruktur, tertib, dan sesuai dengan harapan peserta.

Dari sisi manfaat, peserta menilai bahwa pelatihan mampu menambah wawasan dan keterampilan dalam pengolahan serta inovasi Beer Mataram. Selain itu, kegiatan dinilai telah memenuhi harapan

peserta, memberikan solusi terhadap kebutuhan masyarakat, serta memiliki potensi untuk mendukung pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi secara berkelanjutan. Penilaian positif tersebut juga tercermin dari seluruh peserta yang menyatakan sangat berminat untuk mengikuti kegiatan serupa apabila dilaksanakan kembali.



Gambar 5. Peserta Mengikuti Sesi Foto Bersama

Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa pelatihan tidak hanya diterima dengan baik oleh peserta, tetapi juga relevan dengan kebutuhan masyarakat sasaran. Tingginya tingkat kepuasan dan persepsi terhadap manfaat kegiatan mengindikasikan bahwa materi yang disampaikan telah sesuai dengan kondisi lokal serta mampu meningkatkan kapasitas peserta dalam mengembangkan potensi Beer Mataram sebagai produk khas desa. Kondisi tersebut sejalan dengan konsep pemberdayaan masyarakat yang menempatkan peningkatan pengetahuan dan keterampilan sebagai fondasi dalam mendorong kemandirian dan pengembangan potensi lokal (Katiah, Dahliana, & Karmila, 2019); (Arif, Laekkeng, Sukmawati, & Sharon, 2023).

Pembahasan

Hasil kegiatan menunjukkan bahwa metode workshop yang disertai praktik langsung efektif dalam meningkatkan keterampilan masyarakat. Pendekatan ini memungkinkan peserta tidak hanya memahami konsep secara teoritis, tetapi juga mampu mengimplementasikannya secara langsung (Shalma, 2025). Peningkatan pemahaman peserta terhadap pengolahan Beer Mataram juga menunjukkan bahwa potensi kuliner lokal dapat dikembangkan menjadi produk unggulan desa budaya. Selain itu, antusiasme peserta yang tinggi serta tingkat kepuasan yang sangat baik menunjukkan bahwa kegiatan ini relevan dengan kebutuhan mitra. Dari sisi keberlanjutan, hasil evaluasi juga menunjukkan bahwa seluruh peserta (100%) menyatakan sangat berminat untuk mengikuti kegiatan serupa di masa mendatang. Hal ini menjadi indikasi bahwa program pengabdian ini memiliki potensi untuk dikembangkan lebih lanjut, terutama dalam aspek penguatan ekonomi kreatif berbasis kuliner tradisional (Samtono, Rahayu, & Risianti, 2022); (Wahyudi, 2022). Kegiatan pengabdian ini juga menghasilkan beberapa luaran, antara lain peningkatan keterampilan mitra dalam pengolahan Beer Mataram, peningkatan pengetahuan mengenai pemanfaatan rempah lokal, dokumentasi video kegiatan, publikasi melalui media online, serta rancangan pengembangan produk kuliner berbasis potensi desa budaya.

Simpulan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema *Pelatihan Pengolahan dan Inovasi Beer Mataram sebagai Minuman Tradisional Khas Yogyakarta untuk Meningkatkan Daya Tarik Desa Budaya Pendowoharjo* telah terlaksana dengan baik dan sesuai rencana. Kegiatan ini melibatkan pengurus dan anggota PKK Dusun Monggang, Kalurahan Pendowoharjo, Kecamatan Sewon, Kabupaten Bantul sebagai mitra. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam mengolah Beer Mataram, mulai dari pemilihan bahan baku, proses

pengolahan, hingga teknik penyajian. Metode workshop yang disertai praktik langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman dan kemampuan peserta.

Berdasarkan hasil evaluasi, tingkat kepuasan peserta berada pada kategori baik hingga sangat baik. Selain itu, peserta juga menunjukkan antusiasme tinggi serta minat yang besar untuk mengembangkan kegiatan serupa di masa mendatang. Hal ini menunjukkan bahwa program pengabdian ini memberikan manfaat nyata bagi mitra, baik dari aspek pengetahuan, keterampilan, maupun motivasi untuk mengembangkan potensi kuliner lokal.

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan, terdapat beberapa saran yang dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk kegiatan selanjutnya. Pengembangan inovasi produk perlu dilakukan, baik dari sisi varian rasa maupun penyajian, agar Beer Mataram memiliki daya tarik yang lebih luas bagi wisatawan. Selain itu, diperlukan kerja sama berkelanjutan antara perguruan tinggi, pemerintah desa, dan PKK dalam mengembangkan potensi kuliner sebagai bagian dari penguatan ekonomi kreatif desa budaya. Pelatihan lanjutan terkait pengemasan dan pemasaran produk juga perlu dilakukan agar Beer Mataram memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan mampu bersaing di pasar.

Secara keseluruhan, kegiatan ini diharapkan dapat menjadi langkah awal dalam penguatan identitas kuliner lokal sekaligus mendukung pengembangan Desa Budaya Pendowoharjo sebagai destinasi wisata berbasis budaya dan pemberdayaan masyarakat

Ucapan Terima Kasih

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Kelompok PKK Dusun Monggang, Desa Budaya Pendowoharjo, Sewon, Bantul, Yogyakarta atas kepercayaan, undangan, dan kesempatan yang diberikan kepada Dosen Program Studi Perhotelan Universitas BSI Kampus Yogyakarta untuk melaksanakan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat melalui pelatihan "Pengolahan dan Inovasi Beer Mataram sebagai Minuman Tradisional Khas Yogyakarta untuk Meningkatkan Daya Tarik Desa Budaya Pendowoharjo" pada 9 Mei 2026. Semoga kolaborasi ini memberikan manfaat bagi masyarakat, memperkuat pelestarian kuliner tradisional, serta mendukung pengembangan Desa Budaya Pendowoharjo sebagai destinasi wisata budaya yang semakin berdaya saing.

Referensi

- Arif, M., Laekkeng, M., Sukmawati, & Sharon, S. (2023). Menggerakkan potensi lokal: Pemberdayaan masyarakat untuk pembangunan berkelanjutan. *SIMBA: Seminar Inovasi Manajemen Bisnis dan Akuntansi*, 5. Universitas PGRI Madiun. <https://prosiding.unipma.ac.id/index.php/SIMBA/article/view/5247>
- Fitriani, E. (2016, April 23). Mengenal Bir Mataram, minuman yang diciptakan Sultan Hamengkubuwono VII. *Tribunnews.com*. <https://solo.tribunnews.com/2016/04/23/mengenal-bir-mataram-minuman-yang-diciptakan-sultan-hamengku-buwono-vii>
- Harsana, M., & Triwidayati, M. (2020). Potensi makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di D.I. Yogyakarta. *Prosiding PTBB*, 15(1). Universitas Negeri Yogyakarta. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/36472/14853/97993>
- Katiah, K., Dahliana, A., & Karmila, M. (2019). Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal melalui Desa Fashion di Desa Kali Tengah. *SOSIETAS: Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 9(2), 106–113. <https://doi.org/10.17509/sosietas.v9i2.22818>
- Mau, D., Lestarringsih, T., & Mau, Y. (2022). Kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata Surabaya. *The Sages Journal: Culinary Science and Business*, 1(1). <https://journalsages.ac.id/index.php/sages/article/view/5>

- Muhammad, R. (2024, July 29). *Kajian makanan tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner di Desa Brayut Sleman Yogyakarta* [Undergraduate thesis, Universitas Gadjah Mada]. UGM Electronic Theses and Dissertations. <https://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/244630>
- Pawestri, N. (2017, December 2). Lima potensi budaya Desa Panggungharjo. *Tribun Jogja*. <https://jogja.tribunnews.com/2017/12/02/lima-potensi-budaya-desa-panggungharjo>
- Pradana, A., Santosa, D., & Sulaiman, T. (2024). Potensi cengkeh (*Syzygium aromaticum* (L.) Merr. & Perry) di Indonesia sebagai sumber daya alam dan bahan baku obat antibakteri dan antijamur. *Majalah Farmaseutik*, 20(1). <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v20i1.86004>
- Resmayasari, I., Patabang, M., Kristianti, H., & Dewi, H. (2025). Strategi pengembangan kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata kuliner berkelanjutan di Kecamatan Semanu Gunungkidul. *Jurnal Pariwisata, Bisnis Digital dan Manajemen*, 4(2), 90. <https://ejournal.nusamandiri.ac.id/index.php/jasdim/article/view/7400>
- Samtono, S., Rahayu, E., & Risyanti, Y. (2022). Upaya pengembangan ekonomi kreatif sektor wisata kuliner Kampung Singkong. *RESONA*, 6(2). <https://doi.org/10.35906/resona.v6i2.1223>
- Shalma, A. (2025). Strategi pembelajaran pada workshop creative di Vertterre Yogyakarta. *Technopedia*, 1(1). <https://journal.student.uny.ac.id/fiptp/article/download/25241/19676>
- Sidik, H. (2025, July 22). Bantul lestarikan kuliner tradisional melalui Festival Kuliner Mataram. *Antara News*. <https://www.antaraneews.com/berita/4983089/bantul-lestarikan-kuliner-tradisional-melalui-festival-kuliner-mataram>
- Vijaya, D., & Rizky, N. (2025). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja keuangan perusahaan yang terdaftar di Bursa Efek Indonesia periode 2023–2024. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 17(2), 368. <https://doi.org/10.23887/jjpe.v17i2.93683>
- Wahyudi. (2022). *Usaha kuliner sebagai salah satu potensi peningkatan pendapatan pelaku ekonomi kreatif di Kabupaten Kotawaringin Barat*. <https://ppid.kemendagri.go.id/storage/dokumen/MxPK6MkRqmYcjeDFjxi6nwLvBBEzeR4WqeJcC5ff.pdf>
- Yulian, J., Adi, S., & Rachmi, I. (2022). Pendekatan partisipatif dalam Program Bahari Sembilang Mandiri sebagai upaya peningkatan inisiatif lokal. *Jurnal Locus*, 1(7). <https://locus.rivierapublishing.id/index.php/jl/article/download/168/150/835>