

Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Eskrim Berbahan Baku Lokal

Hendrawan¹, Lina Sulaeman², Rifdah Naasyiah³

^{1,2}Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia

³Sistem Informasi, Universitas Ma'soem, Indonesia

w2ncl1@gmail.com

Received : Aug' 2025 Revised : Oct' 2025 Accepted : Oct' 2025 Published : Nov' 2025

ABSTRACT

One of the main problems in Campakamulya Village is the large number of unemployed residents, while job opportunities in the village are relatively limited. The sector that can be developed to absorb productive labor in the village is the entrepreneurial sector. A Community Empowerment Program was implemented in Campakamulya Village to help overcome existing problems in the community. The purpose of this empowerment activity is to transfer knowledge and skills in food processing, especially ice cream making, to women in Campakamulya Village, to motivate the community to be independent in creating jobs, and as a means to combine modern elements in food processing with local wisdom. The method used with the Participatory Action Research (PAR) approach, which actively involves the community in activities to solve their problems. The results of this community service activity are that the participants of the empowerment program become proficient in making ice cream by utilizing raw materials available around the village and providing a distinctive taste of Puntang coffee using equipment available in each household, have new knowledge regarding the criteria for good raw materials in food processing, master the concept of sanitation and how to apply it in food processing (cooking activities) and daily life, and can make attractive food packaging for their own products.

Keywords : *Entrepreneurship; Ice Cream; Local wisdom; Puntang Coffee; Sweet Potato.*

ABSTRAK

Salah satu masalah utama di Desa Campakamulya adalah jumlah penduduk tidak bekerja yang cukup besar, sedangkan lapangan kerja di desa relatif terbatas jumlahnya. Sektor yang dapat dikembangkan untuk menyerap tenaga kerja produktif di desa adalah sektor wirausaha. Program pemberdayaan Masyarakat dilaksanakan di desa Campakamulya untuk membantu mengatasi masalah yang ada di masyarakat. Tujuan kegiatan pemberdayaan ini adalah untuk transfer pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan pangan khususnya pembuatan eskrim kepada kaum perempuan di Desa Campakamulya, memberikan motivasi kepada masyarakat untuk mandiri dalam menciptakan lapangan pekerjaan, dan sebagai sarana untuk memadukan unsur modern dalam pengolahan pangan dengan kearifan lokal. Metode yang digunakan adalah metode pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*) dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), yaitu melibatkan masyarakat secara aktif dalam kegiatan untuk menyelesaikan masalah mereka. Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah peserta program pemberdayaan dapat menguasai cara membuat eskrim dengan memanfaatkan bahan baku yang ada di sekitar desa dan memberikan cita rasa khas kopi puntang dengan menggunakan peralatan yang ada di tiap rumah tangga, mempunyai pengetahuan baru mengenai kriteria bahan baku yang baik dalam pengolahan pangan, menguasai konsep sanitasi dan cara

mengaplikasikannya dalam pengolahan pangan (kegiatan memasak) dan kehidupan sehari-hari, dan dapat membuat kemasan makanan yang menarik untuk produknya sendiri.

Kata Kunci : Eskrim; Kearifan Lokal; Kopi Puntang; Ubi Jalar; Wirausaha.

PENDAHULUAN

Desa Campakamulya merupakan salah satu dari 10 Desa di Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung dengan luas wilayah 329,99 Ha dan berada pada ketinggian 900 m di atas permukaan laut. Iklim Desa Campakamulya sebagaimana desa-desa lain di wilayah Indonesia terdiri dari musim kemarau dan penghujan, yang sangat berpengaruh terhadap pola tanam yang ada di Desa Campakamulya dimana hampir 80% lahan dimanfaatkan untuk pesawahan [1].

Salah satu komoditas Pertanian yang sangat khas dari desa Campakamulya adalah kopi puntang. Varietas kopi ini bukan hanya terkenal di wilayah sekitar Bandung, tetapi bahkan terkenal sampai ke luar negeri. Pada tahun 2016, kopi Gunung Puntang dari Jawa Barat berhasil meraih juara pertama dalam kategori rasa pada ajang *Specialty Coffee Association of America (SCAA) Expo* yang diadakan di Atlanta, Amerika Serikat pada tanggal 14-17 April [2]. Sejak saat itu banyak masyarakat di sekitar Gunung Puntang, termasuk di Desa Campakamulya yang menjadikan kopi puntang sebagai produk unggulan, baik dalam di bidang budidaya, pengolahan maupun pemasarannya.

Masyarakat Desa Campakamulya Kecamatan Cimaung Kabupaten Bandung masih tetap mempertahankan tradisi budidaya kopi secara organik. Pada awalnya, masyarakat sekitar Gunung Puntang melakukan pertanian pada kawasan hutan konservasi untuk menanam sayuran, namun kemudian banyak yang beralih menanam kopi. Budi daya kopi organik di Gunung Puntang kemudian tidak hanya sebagai lumbung perekonomian rakyat namun berkembang lebih jauh menjadi daya tarik pariwisata berbasis kearifan lokal, tradisi sistem pertanian rakyat dalam bentuk budi daya tanaman kopi organik pada perkembangannya berdampak kepada sektor pariwisata. Disamping kopi, padi, sayuran dan ubi jalar juga merupakan komoditi pertanian yang banyak diusahakan oleh masyarakat desa Campakamulya.

Perempuan merupakan salah satu pilar yang menopang perekonomian Desa Campakamulya. Mereka bekerja sebagai pedagang, petani, wiraswasta, dll. Berdasarkan data dari Kantor Desa, jumlah penduduk berjenis kelamin perempuan adalah sebanyak 5972 jiwa (48%) dari keseluruhan jumlah penduduk, dari jumlah tersebut persentase perempuan yang mengurus rumah tangga sebesar 26,99% (3354 orang). Berikut gambaran penduduk di Desa Campakamulya berdasarkan mata pencahariannya.

Tabel 1. Penduduk Desa Campakamulya Berdasarkan Mata Pencaharian

No	Jenis Pekerjaan	Jumlah		Laki-laki	%	Perempuan	%
		Jiwa	%				
1	Belum/Tidak bekerja	3108	25,01%	1732	13,94%	1376	11,07%
2	Mengurus Rumah Tangga	3374	27,15%	20	0,16%	3354	26,99%
3	Perdagangan	15	0,12%	9	0,07%	6	0,05%
4	Petani/Pekebun	126	1,01%	118	0,95%	8	0,06%
5	Peternak	8	0,06%	7	0,06%	1	0,01%
6	Industri	5	0,04%	3	0,02%	2	0,02%
7	Wirausaha	363	2,92%	320	2,57%	43	0,35%
8	dll	5.429	43,69%	4247	34,18%	1182	9,50%
Jumlah		12.428	100%	6456	51,95%	5972	48,05%

Sumber : Kantor Desa Campakamulya (2025) [3]

Tabel 1 menjelaskan bahwa dari jumlah penduduk terdapat 0,35% (43 orang) perempuan yang berwirausaha. Karena itu, sangat besar sekali potensi perempuan di Desa Campakamulya yang dapat diberdayakan untuk meningkatkan ekonomi keluarga melalui wirausaha yang berpijak pada sumberdaya lokal sehingga relatif mudah untuk dikembangkan. Disamping itu terdapat 25,01% warga masyarakat belum/tidak bekerja, yang akan menjadi beban bagi desa dan anggota masyarakat yang produktif. Karena itu, perlu dicarikan jalan keluar untuk mengatasi angka pengangguran tersebut. Memberdayakan masyarakat untuk membuka wirausaha mandiri merupakan upaya yang sangat tepat karena tidak akan menambah beban anggaran desa.

Visi pemerintah dalam pengembangan wirausaha mandiri di Indonesia adalah menciptakan ekosistem yang kondusif bagi tumbuhnya wirausaha baru, serta meningkatkan daya saing dan kontribusi wirausaha terhadap perekonomian nasional. Pemerintah berupaya mendorong pertumbuhan jumlah wirausaha hingga mencapai target ideal, serta meningkatkan kualitas dan keberlanjutan usaha mereka.

Visi pemerintah dalam pengembangan wirausaha mandiri tersebut selaras dengan salah satu program MBKM (Merdeka Belajar Kampus Merdeka) yaitu Wirausaha Merdeka, yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa belajar dan mengembangkan diri menjadi calon wirausahawan melalui aktivitas di luar kelas perkuliahan, agar mahasiswa mampu mengasah jiwa kewirausahaan, mendorong peningkatan pengalaman wirausaha dan peningkatan kemampuan daya kerja [4].

Eskrim merupakan salah satu jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, baik di kota maupun di desa. Rasanya yang manis, dingin dan menyegarkan, terutama bila dikonsumsi di siang hari, menjadikan eskrim makanan favorit untuk dijadikan makanan pencuci mulut di acara pesta, pernikahan, di kafe, restaurant maupun dikonsumsi Masyarakat sehari-hari. Eskrim dapat dikombinasikan dengan bahan baku lokal yang khas, seperti halnya kopi puntang. Varian rasa kopi untuk eskrim masih blum banyak ditemui di Masyarakat. Disamping eskrim yang diberi rasa kopi, untuk bahan padatannya

dapat ditambahkan ubi jalar yang mudah dijumpai di Desa Campakamulya. Ditinjau dari sisi bahan baku, produksi eskrim skala rumah tangga mudah dan dapat berkesinambungan untuk dilaksanakan karena bahan baku seperti uji jalar, kopi puntang, juga bahan baku lainnya seperti susu banyak tersedia, relatif tidak mahal dan mudah didapat di sekitar desa.

Ditinjau dari sisi manajemen usaha, produksi eskrim ini diharapkan dapat memberdayakan kaum perempuan khususnya ibu rumah tangga untuk membuat eskrim cita rasa kopi khas puntang sehingga dapat meningkatkan pendapatan keluarga masyarakat desa. Kegiatan produksi eskrim dapat melibatkan anggota keluarga di rumah masing-masing, bahkan dapat melibatkan tetangga sekitar. Lebih bagus lagi jika wirausaha produksi eskrim kopi puntang dapat dikelola oleh kader PKK, sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian desa secara lebih massif. Wirausaha eskrim kopi puntang diharapkan dapat membuka lapangan kerja baru bagi warga masyarakat sehingga dapat mengurangi angka pengangguran.

Ditinjau dari sisi pemasaran produk eskrim kopi puntang dapat dipasarkan di sekitar desa, ke desa yang berdekatan, bahkan dapat dipasarkan ke ibu kota kecamatan karena letaknya tidak terlalu jauh. Disamping itu, produk pangan tersebut dapat dijadikan produk pangan khas Desa Campakamulya yang disajikan bagi wisatawan yang berkunjung ke sekitar Gunung Puntang.

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka diperlukan suatu program pemberdayaan bagi masyarakat Desa Campakamulya khususnya ibu-ibu kader PKK yang dapat mendorong penciptaan lapangan kerja mandiri sebagai sumber penghasilan tambahan bagi keluarga.

METODE

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat khususnya kaum perempuan/ibu-ibu di Desa Campakamulya Kecamatan Cimaung adalah metode pemberdayaan masyarakat (*community empowerment*), dengan pendekatan *Participatory Action Research* (PAR), yaitu melibatkan masyarakat secara aktif dalam kegiatan untuk menyelesaikan masalah mereka. Pemberdayaan yaitu suatu upaya untuk memberikan daya (*empowerment*) atau (*strengthening*) penguatan terhadap masyarakat. Dengan kata lain pemberdayaan merupakan usaha yang dilakukan bertujuan untuk mengembangkan kreatifitas, kemandirian maupun kesejahteraan masyarakat dengan meningkatkan kemampuan, pengetahuan, keterampilan, serta memanfaatkan sumber daya yang ada melalui kegiatan maupun program dengan adanya pendampingan. Pemberdayaan memperkuat kelompok masyarakat yang lemah dengan memberikan motivasi, pengarahan, serta menggali potensi yang dimiliki sehingga mampu untuk memenuhi kebutuhan [6].

Tujuan menerapkan metode pemberdayaan masyarakat ini adalah[7]:

1. Perbaikan kelembagaan (*better institution*), diharapkan program pemberdayaan akan dapat mengembangkan jejaring kemitraan-usaha;
2. Perbaikan usaha (*better business*), pemberdayaan diharapkan akan memperbaiki bisnis yang dilakukan;

3. Perbaikan pendapatan (*better income*), diharapkan akan dapat memperbaiki pendapatan yang diperoleh keluarga dan masyarakat.

Tahapan yang dilaksanakan dengan metode pemberdayaan Masyarakat ini yaitu:

1. Tahap pertama, perencanaan dilakukan dengan proses mengidentifikasi kebutuhan, potensi dan kelemahan untuk menentukan kegiatan yang akan dilaksanakan.
2. Tahap kedua, pelaksanaan dilakukan dengan proses melaksanakan suatu kegiatan. Kegiatan dilaksanakan bersama dengan masyarakat setempat sesuai dengan yang telah direncanakan pada tahap perencanaan dengan metode ceramah dan diskusi secara langsung kepada masyarakat.
3. Tahap terakhir, hasil dan evaluasi terhadap keberlangsungan kegiatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Tahap persiapan berupa observasi yang dilaksanakan untuk mengetahui masalah utama di desa Campakamulya yang dapat diatasi melalui program pemberdayaan, potensi kaum perempuan di desa yang dapat dikembangkan sehingga menjadi salah satu solusi mengatasi masalah utama di desa, dan untuk mengetahui kendala apa saja yang ada dan dapat diatasi melalui program pemberdayaan. Kegiatan pemberdayaan ini dilaksanakan di Gedung PKK Desa Campakamulya yang sudah terbiasa digunakan untuk kegiatan ibu-ibu kader PKK dan Masyarakat umum di Desa Campakamulya.

Tahap Pelaksanaan

Kegiatan pelatihan bagi ibu-ibu kader PKK dan masyarakat umum dilaksanakan dengan baik secara bertahap. Tahap pertama, penyampaian materi tentang pembuatan eskrim dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada di desa [8]. Peserta juga diberikan wawasan mengenai faktor-faktor penting yang harus diketahui dalam pengolahan pangan, seperti :

1. Pemilihan bahan baku yang baik kualitasnya, tepat takarannya, dan menggunakan bahan baku lokal agar dapat meningkatkan nilai ekonominya.
2. Proses pengolahan pangan yang tepat seperti prosedur pembuatan eskrim yang benar agar dihasilkan produk eskrim yang lembut dan enak, cara memasak yang benar, kebutuhan panasnya, lama waktu memasaknya, lama waktu penyimpanan dalam freezer, dan lain sebagainya.
3. Pengemasan baik disertai pembuatan label kemasan agar produk menarik bagi konsumen.



Gambar 2. Pemberian Wawasan tentang Pengolahan Pangan

Tahap kedua yaitu penyuluhan pembuatan eskrim dengan memanfaatkan bahan baku lokal yaitu ubi jalar dan kopi puntang. Karena secara keseluruhan untuk membuat eskrim membutuhkan waktu yang lama, pada kesempatan tersebut yang dapat dilaksanakan adalah tahap pemasakan semua bahan baku eskrim sebelum disimpan dalam freezer. Tahapan berikutnya menggunakan produk setengah jadi yang sudah siap sehari sebelumnya sehingga sampai tahap akhir pembuatan eskrim peserta dapat mengikutinya. Tahap ketiga yaitu diskusi mengenai proses pembuatan eskrim yang belum dipahami, diversifikasi bahan baku yang lain, serta peluang memasarkan produk eskrim yang dihasilkan di sekitar desa.



Gambar 3. Diskusi Pembuatan Eskrim dengan Peserta



Gambar 4. Peserta Pelatihan Pembuatan Eskrim



Gambar 5. Eskrim Berbahan Baku Uji Jalar dan Kopi Puntang

Pelatihan pembuatan eskrim diharapkan bermanfaat bagi para peserta yaitu:

1. Memberikan wawasan mengenai pengolahan pangan yang sehat dan aman tanpa melalui sarana pendidikan formal.

Masyarakat perlu memahami bahwa pangan yang dikonsumsi sehari-hari tidak hanya harus enak dan mengenyangkan, tetapi harus mengandung nilai gizi yang baik dan cukup, sehat, aman dari kontaminasi bahan asing yang tidak diharapkan, bebas kontaminasi mikroorganisme yang berbahaya, serta layak. Pangan yang baik hanya dapat diproduksi dengan metode pengolahan pangan yang baik pula.

2. Melatihkan keterampilan untuk membuat produk pangan yang dapat dibuat dari bahan baku khas daerah.

Membuat eskrim memerlukan keterampilan khusus yang perlu dipelajari dan dilatihkan berkali-kali sampai mendapatkan hasil yang sesuai dengan harapan dan selera konsumen.

Keterampilan ini meliputi;

- a. Pengetahuan dan keterampilan dalam memilih bahan baku yang baik. Untuk membuat eskrim yang mengembang dan teksturnya lembut memerlukan bahan baku susu yang sesuai kualitas dan kuantitasnya, memerlukan bahan padatan yang tepat jenis dan kuantitasnya, baik dari gula, bahan dari karbohidrat yang lain, dan bahan tambahan lainnya.
- b. Pengetahuan dan keterampilan dalam menggunakan peralatan pengolahan pangan seperti mixer, yang harus faham fungsi menggunakan kecepatan mixer rendah, sedang dan tinggi. Pengetahuan dan keterampilan menggunakan freezer kulkas. Perlu pengetahuan bagaimana mengkombinasikan antara suhu dan waktu pendinginan.
- c. Pengetahuan dan keterampilan mengolah bahan baku lokal menjadi produk pangan yang mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Bahan pangan lokal dikombinasikan dengan metode pengolahan pangan yang modern akan menghasilkan produk olahan pangan baru yang menarik. Ubi jalar yang sudah biasa digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai jenis makanan

olahan tradisional, kopi puntang yang sudah biasa diperdagangkan sebagai kopi siap seduh, dapat dikombinasikan untuk menghasilkan eskrim dengan cita rasa khas daerah.

3. Pengetahuan dan keterampilan pengemasan produk olahan dengan kemasan yang menarik sehingga disukai oleh konsumen. Masyarakat perlu diberikan wawasan bahwa kemasan produk olahan sangat mempengaruhi minat konsumen untuk membeli suatu produk pangan olahan. Produk pangan yang biasa saja namun dikemas dengan menarik akan memberikan nilai tambah yang mempengaruhi pertimbangan konsumen untuk membeli suatu produk pangan.
4. Peluang menambah penghasilan keluarga bagi ibu-ibu kader dan masyarakat umum dengan memasarkan produk eskrim di sekitar desa seperti di sekolah-sekolah agar anak-anak sekolah mengkonsumsi makanan yang bergizi, ke warung atau toko yang menjual makanan, serta dapat dijadikan bisnis *catering* untuk mengisi menu pencuci mulut di resepsi pernikahan. Hal ini merupakan peluang bisnis yang sangat menjanjikan bagi para kader PKK.

Tabel 1. Keadaan Awal dan Keadaan Akhir yang diharapkan dari Peserta Pemberdayaan

Keadaan Awal	Perlakuan	Keadaan Akhir
Masyarakat khususnya yang ikut dalam program pemberdayaan belum mengetahui dan memahami mengenai cara pembuatan eskrim	Pemberian materi dan praktik mengenai cara pembuatan eskrim	Peserta program pemberdayaan menguasai cara membuat eskrim dengan memanfaatkan bahan baku ada di sekitar dan peralatan yang ada di tiap rumah tangga
Masyarakat khususnya yang ikut dalam program pemberdayaan tidak mengetahui bahwa ubi jalar dan kopi dapat digunakan untuk membuat eskrim dengan cita rasa khas	Praktik pembuatan eskrim dengan menggunakan bahan baku berupa ubi jalar dan kopi puntang	Peserta program pemberdayaan dapat membuat eskrim dengan cita rasa khas puntang
Masyarakat khususnya yang ikut dalam program pemberdayaan belum mengetahui cara memilih bahan baku yang baik untuk membuat suatu produk pangan olahan	Pemberian materi mengenai bahan baku yang baik dalam pengolahan pangan	Peserta program pemberdayaan mempunyai pengetahuan baru mengenai kriteria bahan baku yang baik dalam pengolahan pangan
Masyarakat yang mengikuti program pemberdayaan tidak mengetahui pentingnya merawat peralatan pengolahan pangan (memasak) agar tidak menyebabkan kontaminasi	Pemberian materi mengenai pentingnya sanitasi dalam pengolahan pangan (memasak)	Peserta program pemberdayaan memahami pentingnya arti sanitasi dalam pengolahan pangan (kegiatan memasak) dan cara mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari
Masyarakat belum mengetahui cara membuat kemasan makanan yang baik dengan metode yang sederhana	Pemberian materi dan praktik cara membuat kemasan eskrim	Peserta program dapat membuat kemasan makanan yang menarik untuk produknya sendiri

PENUTUP

Hasil dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini telah sesuai dengan yang diharapkan, terlihat dari antusiasme para peserta pada saat diskusi. Bahkan para kader berharap kegiatan tersebut diadakan lagi untuk memperdalam keterampilan mereka agar benar-benar dapat menghasilkan eskrim dengan kualitas yang sama dengan eskrim merk tertentu yang sudah populer di masyarakat. Beberapa hasil dari kegiatan pemberdayaan ini sebagai berikut:

1. Peserta program pemberdayaan menjadi menguasai cara membuat eskrim dengan memanfaatkan bahan baku yang ada di sekitar desa dan memberikan cita rasa khas kopi puntang dengan menggunakan peralatan yang ada di tiap rumah tangga.
2. Peserta program pemberdayaan mempunyai pengetahuan baru mengenai kriteria bahan baku yang baik dalam pengolahan pangan.
3. Peserta program pemberdayaan menguasai konsep sanitasi dan cara mengaplikasikannya dalam pengolahan pangan (kegiatan memasak) dan kehidupan sehari-hari.
4. Peserta program dapat membuat kemasan makanan yang menarik untuk produknya sendiri.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] K. P. dan K. Indonesia, *Indikator Kinerja Utama Perguruan Tinggi dan Lembaga Layanan Pendidikan Tinggi di Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi*. Indonesia, 2023. [Online]. Available: <https://jdih.isi.ac.id/keputusan-menteri-pendidikan-kebudayaan-ri-set-dan-teknologi-nomor-210-m-2023-tanggal-25-juli-2023-tentang-indikator-kinerja-utama-perguruan-tinggi-dan-lembaga-layanan-pendidikan-tinggi-di-kementerian/>
- [2] A. Mugofar *et al.*, "Strategi Pemerintah Desa Dalam Mewujudkan Desa Mandiri Di Desa Campaka Mulya," 2021.
- [3] C. Puntang, "Kopi Gunung Puntang dari Jawa Barat Juara Kontes SCAA di Atlanta, Amerika Serikat." [Online]. Available: <https://www.puntang.coffee/kopi-gunung-puntang-dari-jawa-barat-juarai-kontes-scaa-di-atlanta-amerika-serikat/>
- [4] D. Campakamulya, "Jumlah dan Presentase Penduduk Berdasarkan Aktivitas atau Jenis Pekerjaannya di Desa Campakamulya 2025." [Online]. Available: <https://campakamulya.desa.id/data-statistik/pekerjaan>
- [5] K. P. dan K. Indonesia, *Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Nomor 3 Tahun 2020 tentang Standar Nasional Pendidikan Tinggi*. Indonesia: BN.2020/No.47, peraturan.go.id: 56 hlm., 2020. [Online]. Available: <https://peraturan.bpk.go.id/Details/163703/permendikbud-no-3-tahun-2020>
- [6] D. Nofriansyah, *Penelitian Kualitatif: Analisis Kinerja Lembaga Pemberdayaan Masyarakat Kelurahan*. Yogyakarta: Deepublish, 2018.
- [7] S. Handini, Sukesni, and H. Astuti, *Pemberdayaan Masyarakat Desa*. Surabaya:

- Scopindo Media Pustaka, 2019.
- [8] L. Amelia and A. Rohmat, "Penyuluhan Inovasi Pasca Panen guna meningkatkan Nilai Ekonomi Petani Melalui Pemasaran Online," *AbdiMU Pengabdi. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 2, pp. 43–47, 2023, doi: 10.32627.