

Diversifikasi Nasi dan Ikan Teri Menjadi Produk Bernilai Ekonomis

Mimin Mintarsih¹, Dzikri Setya Nugraha², Jian Aulia Ningrum³, Winda Nurwatun Hasanah⁴

^{1,2,3,4} Universitas Ma'soem Sumedang, Indonesia

✉ Email : mimin.mintarsihmu@gmail.com

Received : 2026-02-04

Revised : 2026-02-05

Accepted : 2026-02-19

Abstract

The issue of food waste, particularly rice waste, has become a global concern due to its impact on the environment, food security and the economy. In Bumiwangi Village, this phenomenon also occurs, but at the same time opens up opportunities to utilize food waste into value-added products. This community service activity aims to develop innovations in processed anchovy pempek by utilizing rice as the main carbohydrate source, so as to reduce waste while increasing residents' income. The research uses a literature-based approach combined with the concept of community-based development, especially the Asset Based Community Development (ABCD) model, which emphasizes the utilization of local potential. The manufacturing process includes selection and preparation of ingredients, mixing rice with anchovies and spices, dough formation, cooking, and serving. The results show that leftover rice can be processed into pempek products with a taste that is acceptable to consumers, has good nutritional value, and has market potential. This innovation not only provides a solution to the problem of food waste, but also contributes to the economic empowerment of rural households.

Keywords: Food Waste, Rice Utilization, Pempek Teri, Community Empowerment, Rural Innovation, ABCD Model

A. Pendahuluan

Kuliner merupakan bagian penting dari budaya suatu bangsa dan menjadi identitas yang membanggakan, termasuk di Indonesia yang kaya akan keberagaman makanan tradisional (Faleh Setia Budi, dkk, 2017). Kuliner merupakan bagian penting dari budaya suatu bangsa dan menjadi identitas yang membanggakan, termasuk di Indonesia yang kaya akan keberagaman makanan tradisional (Saifuddin, 2021). Salah satu kuliner khas Indonesia yang telah dikenal luas baik di dalam maupun luar negeri adalah pempek, makanan berbahan dasar ikan dan tepung sagu yang berasal dari Palembang, Sumatra Selatan. Kepopuleran pempek telah meluas ke berbagai daerah di Indonesia bahkan ke mancanegara (Anita, 2012).

Pada 30 Agustus 2017, Pemerintah Indonesia secara resmi mengusulkan pempek sebagai warisan budaya tak benda ke UNESCO, menunjukkan tingginya nilai budaya dan pentingnya pelestarian makanan tradisional ini (Wahyono et al., 2025). Pempek adalah



© The Author(s). 2018 Open Access This article is distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons license, and indicate if changes were made.

makanan khas Palembang yang pada awalnya dibuat dari daging ikan belida. Pempek sebagai makanan tradisional khas Palembang keberadaannya semakin disukai oleh hampir seluruh orang dan bisa ditemui di berbagai tempat, baik pada skala kecil maupun besar, dari tempat yang sederhana hingga mewah (Ariani, 2010). Pempek terbuat dari beberapa bahan seperti daging ikan giling, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu sebagai penambah cita rasa. Proses pengolahannya meliputi beberapa tahapan, yakni penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan, hingga pemasakan (Veronica, 2022).

Pempek diolah dengan beberapa tahapan yaitu penggilingan daging ikan, pencampuran bahan, pembentukan dan pemasakan pempek (Karneta, et al., 2013). Pempek terdiri dari beberapa bentuk seperti pempek telur, pempek lenjer (kecil dan besar), pempek kapal selam, pempek pastel, pempek tahu, pempek keriting, pempek lenggang, dan pempek adaan (Alhanannasir, et al., 2018). Pempek mengandung gizi seperti protein, lemak dan karbohidrat yang berasal dari ikan dan tepung tapioka. Kadar protein, lemak dan karbohidrat dapat berubah sesuai dengan proporsi daging ikan dan tapioka yang digunakan.

Namun, di balik kekayaan kuliner yang terus berkembang, muncul persoalan lain yang tidak kalah penting, yaitu masalah pangan dan limbahnya (Wasiati, 2021). Pangan memang merupakan kebutuhan dasar bagi manusia, tetapi di sisi lain, limbah pangan (food waste) menjadi isu global yang membutuhkan perhatian serius. Menurut data Food and Agriculture Organization (FAO), sekitar 1,3 miliar ton makanan terbuang setiap tahunnya di seluruh dunia, di mana beras menjadi salah satu komoditas yang paling banyak terbuang (Asri & Handoyo, 2024). Di tingkat nasional, Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat bahwa konsumsi beras per kapita penduduk Indonesia pada tahun 2023 mencapai 96,8 kg/tahun, dengan estimasi sisa nasi rumah tangga mencapai 10–15% (Nasional, 2020). Kondisi ini juga terjadi di Desa Bumiwangi, sebuah desa dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani dan buruh. Limbah nasi di desa ini umumnya diolah Kembali menjadi nasi goreng dan nasi aron atau diberikan sebagai pakan ternak, sehingga belum memberikan nilai ekonomi tambahan. Kegiatan pengabdian masyarakat ini difokuskan pada pemanfaatan nasi sisa menjadi pempek ikan teri, sebagai upaya mengurangi limbah pangan sekaligus menciptakan peluang usaha rumah tangga (Kiptiyah & S, n.d.). Desa Bumiwangi dipilih berdasarkan pada ketersediaan bahan baku lokal, potensi sumber daya manusia, dan antusiasme masyarakat untuk mengembangkan produk kuliner khas (Inayatullah et al., 2025). Perubahan sosial yang diharapkan adalah meningkatnya kesadaran warga terhadap pengelolaan limbah pangan, terbentuknya keterampilan wirausaha, dan bertumbuhnya ekonomi kreatif desa. Secara kebaruan, pengabdian ini memadukan konsep zero waste dalam pengolahan pangan dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD), berbeda dari produk pempek terdahulu yang umumnya memanfaatkan ikan tenggiri atau bahan segar sebagai bahan utama pempek (Wahyono et al., 2025). Integrasi nasi sisa dan ikan teri lokal menghasilkan inovasi produk yang lebih murah, mudah dibuat, serta memiliki cita rasa khas yang berpotensi menjadi identitas kuliner desa.

Pemanfaatan bahan pangan lokal melalui inovasi produk olahan merupakan salah satu strategi dalam mendukung ketahanan pangan masyarakat. Nasi sebagai makanan pokok masyarakat Indonesia sering kali menyisakan limbah rumah tangga yang belum dikelola secara optimal, padahal potensi penggunaannya cukup besar untuk diolah menjadi produk bernilai tambah seperti pempek. Menurut Rachmawati et al. (2021), pengolahan nasi sisa menjadi produk pangan kreatif dapat mengurangi limbah makanan sekaligus meningkatkan ekonomi rumah tangga. Pempek yang selama ini berbahan dasar ikan dan tepung dapat dimodifikasi dengan memanfaatkan nasi sebagai bahan tambahan, sehingga menghasilkan cita rasa baru tanpa mengurangi kandungan gizinya (Sari & Fitriani, 2020). Selain itu, penggunaan ikan teri sebagai campuran memberikan keunggulan tersendiri karena kandungan protein dan kalsium yang tinggi serta mudah diperoleh di pasaran (Handayani, 2019). Melalui kegiatan sosialisasi kepada masyarakat Desa Bumiwangi, diharapkan inovasi ini dapat meningkatkan keterampilan, membuka peluang usaha kecil, serta menumbuhkan kesadaran akan pentingnya pengelolaan pangan berkelanjutan (Putri et al., 2022).

Tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah memperkenalkan dan mempromosikan usaha pempek berbahan nasi ditempat target mitra sehingga menjadi makanan pengganti ikan agar dapat meningkatkan penghasilan warga sekitar (Alimudin, A., & Yoga, 2015).

B. Metode

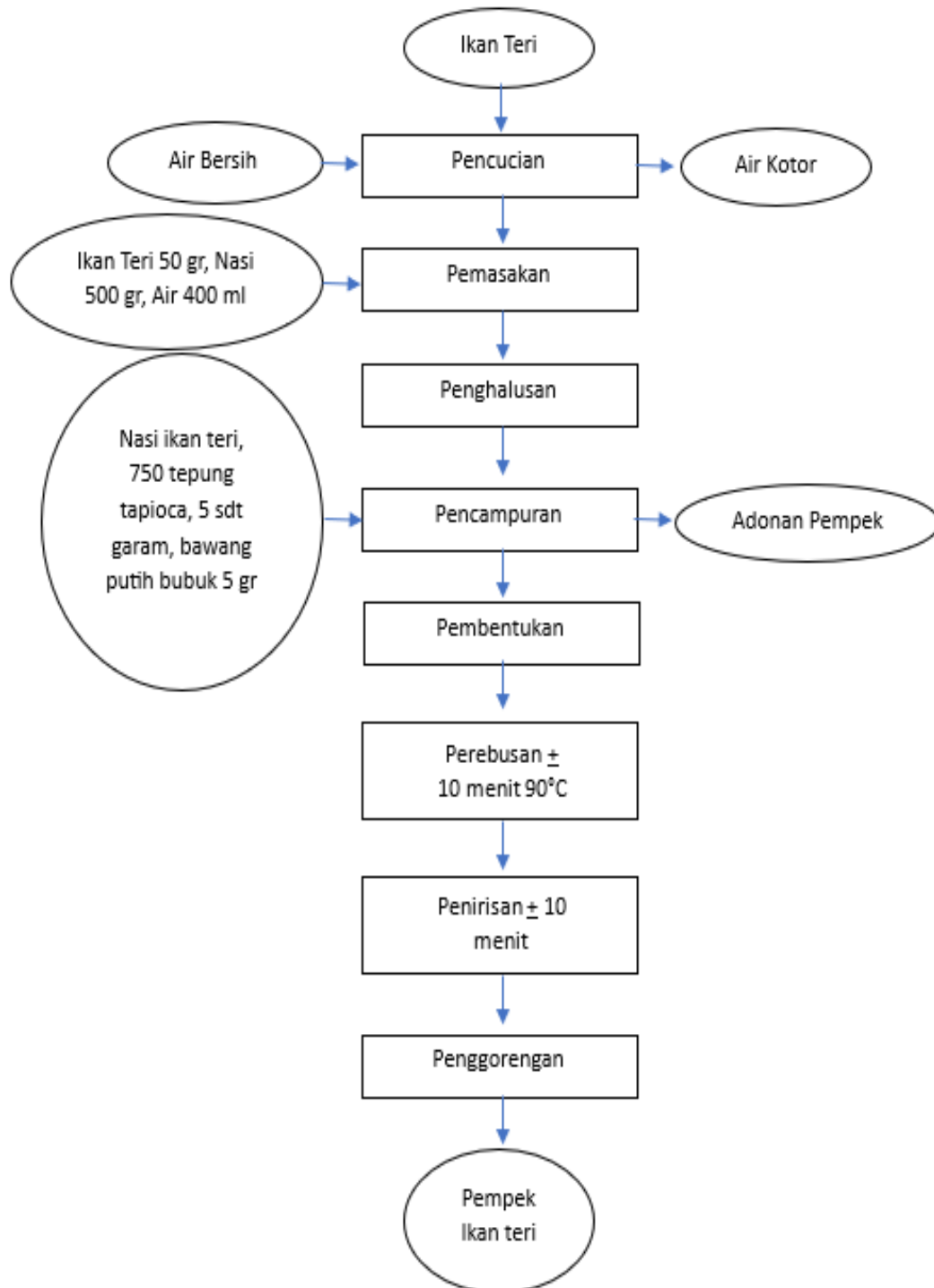
Bahan dan alat yang digunakan dalam pemanfaatan nasi ini yaitu nasi, ikan teri, garam, minyak goreng, air, tapioka, bawang putih halus, wajan, spatula, sendok, blender, mangkuk besar, panci, kompor dan saringan.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Desa Bumiwangi, Kecamatan Ciparay, Kabupaten Bandung, sebuah wilayah pedesaan dengan mayoritas penduduk bermata pencaharian sebagai petani dan buruh. Subjek pengabdian adalah kelompok masyarakat yang selama ini belum bisa memanfaatkan sisa nasi secara optimal. Proses perencanaan aksi dilakukan melalui pengorganisasian komunitas yang dimulai dengan tahap koordinasi bersama pemerintah desa dan tokoh masyarakat untuk mengidentifikasi pihak-pihak yang potensial menjadi peserta program.

Pendekatan yang digunakan adalah *Asset Based Community Development* (ABCD) karena fokus pengabdian diarahkan pada pemetaan aset yang dimiliki komunitas dan ketersediaan aset di Desa Bumiwangi. Ikan belida merupakan jenis ikan yang paling sering dimanfaatkan di Palembang sebagai bahan utama dalam pembuatan pempek. Namun, di sisi lain, akses pembelian terhadap ikan teri lokal justru cenderung lebih banyak (Ghanim Fadhallah et al., 2021). Pemetaan aset dilakukan melalui diskusi kelompok terarah (*focus group discussion*) dan observasi lapangan, sehingga masyarakat sendiri yang mengidentifikasi kekuatan dan sumber daya yang dapat dioptimalkan.

Selanjutnya, dirancang rencana aksi bersama yang meliputi sosialisasi pengolahan nasi sisa menjadi pempek teri, uji coba resep, penyajian, hingga penghitungan harga jual. Seluruh proses dirancang secara partisipatif, di mana peserta terlibat aktif mulai dari perumusan kegiatan, pelaksanaan, hingga evaluasi. Strategi pelaksanaan menggabungkan

pelatihan teknis, pendampingan langsung, dan simulasi produksi berbasis kelompok kecil untuk memastikan keterampilan dapat diterapkan secara mandiri. Dengan metode ABCD yang terintegrasi ini, masyarakat diharapkan mampu mengelola potensi lokal menjadi produk inovatif yang bernilai ekonomi dan berkelanjutan.



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Pemppek Ikan Teri

C. Hasil dan Pembahasan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Desa Bumiwangi melalui pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) menghasilkan beberapa capaian penting. Tahap awal dimulai dengan pemetaan aset lokal, proses ini dilakukan secara partisipatif melalui *Focus Group Discussion* (FGD) yang melibatkan mahasiswa/i KKN dengan pemerintah desa.



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi

Tahap berikutnya adalah pelatihan teknis pengolahan nasi sisa menjadi pempek ikan teri, yang meliputi teknik pemilihan bahan, pengolahan adonan, pembentukan, pemasakan, hingga penyajian yang higienis (Lismawarni et al., 2017). Peserta juga diberikan pendampingan uji organoleptik sederhana untuk mengukur penerimaan rasa dan tekstur oleh calon konsumen. Hasil uji coba menunjukkan bahwa sekitar 80% responden menyatakan produk memiliki rasa yang enak dan tekstur yang sesuai dengan karakter pempek, dengan harga jual yang lebih rendah dibanding pempek berbahan ikan tenggiri. Selain aspek teknis, pendampingan perhitungan harga jual juga disimulasikan menggunakan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP).

Kegiatan sosialisasi ini diikuti oleh 30 peserta yang terdiri dari 24 peserta ibu-ibu PKK dan kader posyandu serta 6 peserta dari staf pemerintahan desa. Dari uji coba sebanyak 50 porsi pempek, 40 porsi diantaranya dinilai enak oleh responden dan 10 diantaranya terdapat evaluasi dan masukan dari responden. Hasil perhitungan HPP menunjukkan biaya produksi Rp 3.490/porsi, dengan harga jual Rp 8.400/porsi sehingga memberikan margin keuntungan sekitar 100%.



Gambar 3. Praktik membuat Produk Pempek Ikan Teri



Gambar 3. Produk Sudah Jadi

Tabel 1

Perbandingan kondisi sebelum dan sesudah dilakukan sosialisasi

Aspek	Sebelum Sosialisasi	Sesudah Sosialisasi
Pemanfaatan nasi sisa	Umumnya diolah menjadi nasi goreng dan nasi aron atau dijadikan pakan ternak	Diolah menjadi pempek teri bernilai jual
Keterampilan produksi	Terbatas pada masakan rumah tangga	Menguasai teknik produksi, penyajian, dan uji kualitas
Kesadaran lingkungan	Tidak ada pemilahan limbah pangan	Mulai memilah dan memanfaatkan limbah pangan
Pemasaran	Tidak ada pemasaran produk berbasis nasi sisa	Pemasaran bisa dilakukan melalui warung, pasar desa dan media sosial
Kelembagaan usaha	Belum ada	Terbentuk kelompok usaha

D. Diskusi

Hasil pengabdian masyarakat di Desa Bumiwangi tidak hanya menunjukkan keberhasilan dalam memanfaatkan nasi sisa menjadi pempek ikan teri, tetapi juga memunculkan ide-ide pengembangan produk dan perbaikan teknik dari warga. Hal ini sejalan dengan prinsip *Asset Based Community Development* (ABCD) yang menekankan keterlibatan masyarakat dalam setiap tahap, termasuk evaluasi dan inovasi berkelanjutan (Muntazori et al., 2019).

Pertama, terkait variasi produk, warga mengusulkan pembuatan sempol sebagai alternatif yang lebih sederhana dan digemari anak-anak, dengan kemungkinan substitusi ikan menjadi ayam atau tahu. Pendekatan ini memperluas diversifikasi produk yang dapat meningkatkan daya saing di pasar lokal. Selain itu, penggunaan adonan dasar yang sama untuk membuat tekwan menjadi peluang pengembangan usaha yang memanfaatkan efisiensi bahan baku dan proses produksi.

Kedua, masukan teknis tentang komposisi bahan menunjukkan adanya kesadaran warga terhadap kualitas produk. Keluhan tekstur pempek yang terlalu keras akibat

dominasi tepung tapioka mendorong usulan perbandingan 1:1 antara tapioka dan tepung terigu untuk hasil yang lebih empuk. Penambahan porsi ikan juga diharapkan dapat memperkuat cita rasa, selaras dengan prinsip *value creation* dalam inovasi pangan.

Ketiga, variasi bahan baku ikan seperti penggunaan ebi atau teri nasi menjadi strategi adaptasi terhadap fluktuasi harga dan ketersediaan bahan. Dalam literatur *small scale food enterprise*, kemampuan beradaptasi terhadap sumber bahan baku merupakan kunci keberlanjutan usaha (Society, 2016).

Keempat, diskusi warga menyoroti pentingnya pemisahan proses penghalusan ikan dan bumbu agar tekstur lebih halus, mencerminkan pengetahuan lokal yang dapat diintegrasikan dengan pelatihan teknis formal (SUDANA et al., 2017). Integrasi ini mendukung pandangan bahwa keberhasilan program berbasis masyarakat bergantung pada penggabungan kearifan lokal dengan inovasi eksternal.

Akhirnya, terkait keberlanjutan program pasca KKN, warga mengusulkan pembentukan kelompok usaha ibu-ibu dengan dukungan kader desa serta pelatihan lanjutan bersama pelaku UMKM atau pemerintah desa. Hal ini sejalan dengan konsep *community economic empowerment* yang menekankan kelembagaan lokal sebagai motor keberlanjutan. Kekhawatiran warga bahwa program akan berhenti setelah KKN menegaskan pentingnya strategi transisi yang memastikan kegiatan tetap berjalan mandiri, termasuk penguatan modal sosial dan kepemimpinan lokal.

Dengan demikian, diskusi pasca program ini tidak hanya menguatkan relevansi pendekatan ABCD dalam pemberdayaan berbasis aset, tetapi juga menegaskan perlunya siklus inovasi berkelanjutan yang mengintegrasikan ide-ide warga, fleksibilitas produksi, dan kelembagaan lokal sebagai fondasi transformasi sosial-ekonomi desa.

E. Kesimpulan

Pelaksanaan program pengabdian masyarakat di Desa Bumiwangi dengan pendekatan *Asset Based Community Development* (ABCD) telah membuktikan bahwa pemanfaatan nasi sisa sebagai bahan baku pempek ikan teri mampu menjadi solusi inovatif terhadap masalah limbah pangan sekaligus membuka peluang usaha baru bagi warga. Peningkatan keterampilan produksi, penguatan kesadaran lingkungan, serta terbentuknya kelembagaan usaha lokal menunjukkan bahwa tujuan pengabdian untuk memberdayakan masyarakat berbasis potensi lokal telah tercapai. Lebih jauh, munculnya ide diversifikasi produk seperti sempol dan tekwan memperlihatkan berkembangnya kreativitas warga dan kemampuan adaptasi terhadap peluang pasar. Temuan ini mengindikasikan bahwa pengelolaan aset lokal secara terencana dan partisipatif dapat menghasilkan transformasi sosial-ekonomi yang berkelanjutan di tingkat desa.

Sebagai tindak lanjut, diperlukan penguatan kapasitas kelompok usaha melalui pelatihan lanjutan yang fokus pada manajemen produksi, pengendalian kualitas, dan strategi pemasaran digital. Pemerintah desa dan pihak terkait disarankan untuk memberikan dukungan kelembagaan serta akses permodalan guna memastikan keberlanjutan program pasca KKN. Selain itu, kolaborasi dengan koperasi desa atau pelaku

UMKM setempat dapat memperluas jejaring distribusi dan meningkatkan daya saing produk.

F. Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Pemerintah Desa Bumiwangi yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas selama pelaksanaan program pengabdian masyarakat ini. Apresiasi yang mendalam juga disampaikan kepada para peserta dari kelompok ibu-ibu PKK, kader posyandu dan staf pemerintahan desa yang telah berpartisipasi aktif dalam setiap tahap kegiatan, mulai dari perencanaan, pelatihan, hingga evaluasi.

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Universitas Ma'soem dan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) yang telah memberikan dukungan akademis dan pendampingan.

Daftar Pustaka

- Alhanannasir, Amin R., Daniel S., dan Gatot P. (2018). Karakteristik Lama Masak dan Warna Pempek Instan dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2)
- Alimudin, A., & Yoga, H. (2015). Strategi Meningkatkan Loyalitas Pelanggan Pada Usaha Kecil Produk Makanan Ringan Di Surabaya. *Sustainable Competitive Advantage (SCA)*, 5(1), 1-12.
- Anita, Sumarni bayu. (2012). Kuliner dan Kinstruksi Identitas kelokalan studi kasus tentang pempek bagi "wong Kito" di kota Palembang. Tesis. Universtas Gajah mada.Perpustakaan Pusat UGM.
- Ariani, M. (2010). Diversifikasi Konsumsi Pangan Pokok Mendukung Swasembada Beras. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*
- Asri, N. P., & Handoyo, M. A. (2024). Kajian tentang food loss dan food waste: kondisi, dampak, dan solusinya. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 6(2), 82-89.
- Faleh Setia Budi, Dian Herawati, Joko Purnomo, Ujang Sehabudin, Sulistiono, T. N. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89.
- Ghanim Fadhallah, E., Nurainy, F., & Suroso, E. (2021). Karakteristik Sensori, Kimia dan Fisik Pempek dari Ikan Tenggiri dan Ikan Kiter pada Berbagai Formulasi. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*, 21(1), 16-23. <https://doi.org/10.25181/jppt.v21i1.1972>
- Handayani, L. (2019). Kandungan Gizi dan Potensi Ikan Teri sebagai Sumber Protein Lokal. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(2), 45-53.
- Inayatullah, A., Utami, A. S., Riani, I. G., Ritonga, N. B., & Tika, M. (2025). *Training And Mentoring On Traditional Pempek Food Packaging Technology At Pawon Paringgan UMKM Pelatihan Dan Pendampingan Teknologi Pengemasan Makanan Traditional Pempek Di UMKM Pawon Paringgan*. 9(4), 1074-1082.
- Karneta, R., Rejo A., Priyanto G dan Pambayun R. (2013). Analisis kelayakan Ekonomi dan Optimasi Formulasi Pempek Lenjer Sekala Industry. *Jurnal Pembangunan*
- Kiptiyah, M., & S, N. A. (n.d.). *PELATIHAN PEMBUATAN " PENA BABE " (PEMPEK NASI BAGI MASYARAKAT BANYU BESI)*. 52, 2-5.
- Lismawarni, E., Nopianti, R., & Lestari, S. D. (2017). Diversifikasi Pengolahan Pempek Berbahan Baku Nasi dan Tepung Ikan Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*). *Jurnal*

- Fishtech*, 6(1), 14–25. <https://doi.org/10.36706/fishtech.v6i1.4448>
- Muntazori, A. F., Listya, A., & Qeis, M. I. (2019). Branding Produk UMKM Pempek Gersang. *Jurnal Desain*, 6(03), 177. <https://doi.org/10.30998/jd.v6i3.4252>
- Nasional, B. P. (2020). Rata-rata Konsumsi per Jenis Pangan Penduduk Indonesia. *Badan Pangan Nasional*, 1.
- Putri, M., Ramadhan, F., & Yuliani, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Berbasis Kearifan Lokal. *Jurnal Abdimas*, 8(1), 55–63.
- Rachmawati, I., Kurniawati, R., & Anwar, A. (2021). Inovasi Pengolahan Limbah Nasi Menjadi Produk Pangan Kreatif. *Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(2), 87–94.
- Saifuddin, dkk. (2021). PKM Diversifikasi Ragam Produk Olahan Berbahan Dasar Ikan Teri sebagai Upaya Peningkatan Ekonomi Masyarakat Paiton Probolinggo. *GUYUB: Journal of Community Engagement*, 2(2).
- Sari, D. P., & Fitriani, N. (2020). Diversifikasi Olahan Pempek Berbasis Bahan Lokal untuk Peningkatan Ekonomi Keluarga. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(1), 15–22.
- Society, T. T. (2016). *Refereed Proceedings of the 2. November*, 758–770.
- SUDANA, M., PUTRA, I. G. S. A., & PARINING, N. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Desa dengan Usaha Kuliner Tradisional pada Kelompok Boga Ganesha Kabupaten Buleleng. *Jurnal Agribisnis Dan Agrowisata (Journal of Agribusiness and Agritourism)*, 6(3), 387. <https://doi.org/10.24843/jaa.2017.v06.i03.p07>
- Veronica, M. (2022). SEBAGAI PRODUK MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG. *July 2020*, 10–17. <https://doi.org/10.36982/jam.v4i1.1038>
- Wahyono, S. A., Karnita, I., Rabasari, S., & Sunjata, D. (2025). *Jurnal Pariwisata Vokasi Modifikasi Pempek Menggunakan Bahan Utama Ikan Teri Program Studi Perhotelan , Akademi Pariwisata NHI Bandung , Indonesia*. 6(1), 1–14.
- Wasiati. (2021). Pelatihan Pengembangan Kewirausahaan Pempek Berbahan Nasi dan Jamur Tiram Putih Sebagai Pengganti Ikan Di Desa Karang Kemiri Kecamatan Belitang. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 107–121.