

Sosialisasi Pembuatan Kripik Rebung Bersama Ibu-Ibu Desa Ngembat Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto

Socialization of Making Bamboo Shoot Chips with the Mothers of Ngembat Village, Gondang in Mojokerto

Muhammad Qoolili Zailani^{1*}, Ainun Najih², Lucky Al Hafzy³, Niki Laila Sari⁴, Muhammad
Rofiqul Ikhsan⁵, Dava Putra Nur Rizqillah⁶, Muhammad Zainul Abidin⁷, Ahmad Maulana
Hanafi⁸, Wahyu Tri Susilo Saputro⁹

^{1,2,3,4,5,6,7,8,9} STAI Nurul Islam Mojokerto

*e-mail: muhammadqoolilizailani12@gmail.com

ABSTRAK

Desa Ngembat berada di Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto. Jenis pertanian yang dihasilkan sangat melimpah mulai dari timun, duren, alpukat, pohon pinus hingga tanaman yang menjadi makan pokok seperti jengkol, pete, porang dan rebung. Komoditas yang dihasilkan tersebut masih belum banyak diolah menjadi produk yang mempunyai nilai jual lebih tinggi. Oleh karena itu dibutuhkan upaya untuk mengatasi permasalahan tersebut, salah satunya yaitu dengan melaksanakan kegiatan workshop pengolahan kripik rebung bersama ibu-ibu PKK Desa Ngembat sehingga menjadi produk olahan yang menarik dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi. Kegiatan ini menggunakan metode penyampaian penjelasan tentang pengolahan kripik rebung sekaligus praktik secara langsung dalam pembuatan rebung. Tujuan dari kegiatan ini yaitu untuk memberikan pengetahuan dan pelatihan tentang cara pembuatan kripik rebung. Output dari kegiatan workshop yang telah berlangsung yaitu masyarakat Desa Ngembat mahir dalam mengolah rebung menjadi kripik rebung, sehingga dapat digunakan sebagai modal untuk membuat produk unggulan Desa Ngembat. Harapannya dapat memberikan tambahan ilmu dan keahlian bagi masyarakat sekitar dalam menghasilkan produk olahan dari rebung yaitu berupa kripik rebung yang memiliki nilai ekonomi lebih tinggi. Sehingga bisa meningkatkan penghasilan ekonomi warga sekitar.

Kata kunci: *Sosialisasi, kripik rebung*

ABSTRACT

Ngembat Village is located in Gondang District, Mojokerto Regency. The types of agriculture produced are very abundant ranging from rice, corn, mung beans, soybeans, to medicinal plants such as ginger, turmeric, and sere. The commodities produced are still not widely processed into products that have a higher selling value. Therefore, efforts are needed to overcome these problems, one of which is by carrying out an instant ginger processing workshop with PKK women in Ngembat Village so that it becomes an attractive processed product and has high economic value. This activity uses a method of delivering explanations about instant ginger processing as well as direct practice in making instant ginger. The purpose of this activity is to provide knowledge and training on how to make instant ginger. The output of the workshop activities that have taken place is that the people of Ngembat Village are proficient in processing ginger into instant ginger, so that it can be used as capital to make Ngembat Village's superior products. It is hoped that it can provide additional knowledge and expertise for the surrounding community in producing processed products from ginger, namely in the form of instant ginger which has higher economic value. So that it can increase the economic income of local residents.

Keywords: *workshop, medicinal plants, instant ginger*



PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang memiliki tanah subur dan kekayaan akan flora dan fauna yang sangat melimpah. Salah satu flora yang dapat di manfaatkan masyarakat untuk makanan dan lauk sayur sehari-hari adalah rebung. Rebung merupakan bambu muda yang muncul di permukaan dasar rumpun bambu-bambu besar. Rebung tumbuh di pangkal rumpun bambu dan di lapisan luar rebung terdapat glugut atau rambut halus bamboo yang gatal. rebung atau bamboo muda memiliki bentuk kerucut dan berwarna coklat dibagian ujung daun bamboo. Bamboo sendiri bisa tumbuh di saat iklim kering maupun iklim tropika basah dan juga bisa tumbuh di tanah yang subur maupun kurang subur serta juga bisa ditanam di dataran rendah dan dataran tinggi seperti pegunungan. Dalam divisi Magnoliophyta (juga dikenal dengan istilah Angiospermae) yakni kelompok tumbuhan yang berkembangbiak secara generative berupa bunga. Divisi Magnoliophyta dibagi lagi ke dalam dua kategori yaitu Magnoliopsida dan Liliopsida. Rebung sendiri dimasukkan ke dalam kategori kedua yaitu Liliopsida atau tanaman monokotil (berbiji tunggal) (Sukmawati et al., 2021). Ada sekitar 1200-1500 di dunia spesies bamboo yang tumbuh di daerah perbukitan tetapi tidak tumbuh di tanah yang alkali, gurun dan rawah (R. YKT, C. PG & GK, 2015).

Rebung atau tunas bamboo muda bisa menjadi obat-obatan herbal atau tradisional (hossainm F dan Islamm A, 2015). Rebung memiliki kandungan serat yang bisa dimanfaatkan sebagai nutraceutical, rebung juga memiliki kandungan banyak serat sejumlah 2.23 – 420 gram dalam 100 berat basah dalam bentuk tepung, irisan tipis dan kapsul (Santosh, Bisht & Chongtham, 2019). Pada jenis Tunas bambu betung muda atau dikenal dengan *Dendrocalamus asper* memiliki kandungan air, lemak kasar dan serat kasar yang tinggi (Kong, Tan, Chye & sit, 2020). Rebung atau tunas bambu muda diyakini memiliki potensi yang bear bagi dunia kesehatan dalam pemanfaatannya potensi rebung atau bamboo muda berbeda-beda tergantung dengan varietasnya (chongtam, Bisht & Haorongbam), 2011). Selain menjadi obat-obatan rebung atau tunas bamboo muda juga biasa diolah oleh masyarakat menjadi makanan sehari-hari seperti sayur, gulai dan lain-lain. Rebung tidak hanya enak dikonsumsi, tetapi juga diketahui memiliki manfaat bagi tubuh. Sumber pangan nabati ini dapat berfungsi sebagai sumber yang baik untuk kebutuhan Kalium dan sumber serat pangan. Selain di olah oleh masyarakat sekitar sebagai sayur, gulai dll, rebung juga dapat di olah menjadi cemilan atau makanan ringan yang enak dan unik, yaitu kripik rebung.

Desa Ngembat terletak di Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto. Masyarakat Desa Ngembat mayoritas berkerja sebagai petani. Salah satu komoditas pertanian yang dapat diaplikasikan di Desa Ngembat yaitu Rebung. Berdasarkan pra penelitian didapatkan informasi bahwa produk olahan yang dihasilkan dari rebung belum ditemui di Desa Ngembat. Oleh karena itu, kaitannya dalam upaya untuk menambah dan meningkatkan penghasilan dari masyarakat Desa Ngembat perlu upaya untuk menghasilkan olahan rebung yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari rebung. Sehingga perlu dilakukan suatu kegiatan dalam rangka untuk memberikan edukasi dan pengalaman langsung bagi masyarakat Desa Ngembat dalam menghasilkan produk olahan dengan bahan utama berasal dari rebung. Produk tersebut dapat diwujudkan dalam bentuk kripik rebung. Produk kripik rebung yang dihasilkan memiliki potensi untuk menumbuhkan produk kreatif dan inovatif yang dimiliki masyarakat Desa Ngembat. Sehingga masyarakat Desa Ngembat mempunyai produk olahan yang dapat dijadikan sebagai produk unggulan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) Desa Ngembat yang dihasilkan oleh warga masyarakatnya sendiri. Secara tidak langsung akan memberikan dampak positif bagi Desa Ngembat untuk memberikan peluang kepada masyarakatnya untuk menumbuhkan keterampilan berwirausaha dan meningkatkan penghasilan ekonomi bagi warga masyarakatnya. Keberadaan UMKM di suatu masyarakat memberikan dampak positif

dalam meningkatkan perekonomian masyarakat, sehingga akan memberikan peningkatan pula terhadap kesejahteraan masyarakat. Apabila kesejahteraan masyarakat semakin baik maka memberikan dampak positif pula dalam pertumbuhan dan pembangunan ekonomi pada suatu negara (Aliyah, 2022).

METODE

Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan dengan metode pelatihan berupa kegiatan sosialisasi. Sosialisasi dilaksanakan secara langsung dengan memberikan pengetahuan kepada ibu-ibu warga Desa Ngembat, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto tentang cara membuat olahan rebung menjadi keripik rebung dengan varian rasa. Secara detail pelaksanaannya dilakukan dengan metode ceramah dari tim PkM Dosen dan Mahasiswa STAI Nurul Islam Mojokerto yang berkolaborasi dengan ibu-ibu warga Desa Ngembat sebanyak 12 orang. Adapun tahapan yang dilaksanakan meliputi:

1. Persiapan

Langkah yang pertama yaitu persiapan yang meliputi: 1) berkoordinasi dengan pihak Pemerintah Desa Ngembat untuk perizinan pelaksanaan kegiatan PkM sekaligus penentuan tanggal dan konsep pelaksanaan, 2) berkoordinasi dengan ibu-ibu warga Desa Ngembat untuk permohonan partisipasi dalam kegiatan PkM, 3) persiapan materi untuk disampaikan pada saat sosialisasi, dan 4) menyusun rangkaian acara dalam pelatihan pembuatan keripik rebung dengan varian rasa.

2. Pelaksanaan

Tahapan kedua adalah pelaksanaan kegiatan PkM. Kegiatan PkM pelatihan pembuatan keripik rebung dengan varian rasa ini dilaksanakan di Balai Desa Ngembat, Kecamatan Gondang, Kabupaten Mojokerto yang diikuti oleh ibu-ibu warga Desa Ngembat sebanyak 12 orang, serta dihadiri oleh perwakilan perangkat Desa Ngembat. Narasumber yang bertugas untuk melakukan pelatihan ini yaitu M. Qoolili Zailani, Lucky Al Hafzy, dan Ainun Najih selama ± 45 menit dan dilanjutkan dengan sesi tanya jawab ± 30 menit.

3. Pelaporan

Tahapan ketiga yaitu pelaporan. Pelaporan dimaksudkan untuk menulis laporan kegiatan PkM dalam hal ini dituangkan berupa karya tulis atau artikel ilmiah yang dipublikasikan pada jurnal ilmiah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tunas Bambu Muda / Rebung

Pengolahan usaha camilan atau makanan ringan berupa kripik yang terbuat dari bahan baku tunas bamboo muda atau rebung dapat memberi peluang pangsa pasar yang menggiurkan dan meningkatkan nilai ekonomi yang sangat tinggi. Di sisi lain kandungan gizi di dalam rebung terdapat serat dan kalium yang baik untuk tubuh dan kesehatan. Mengingat di Desa Ngembat Kecamatan Gondang Kabupaten Mojokerto banyak tumbuhan yang bisa dimanfaatkan untuk masakan dan obat-obatan, salah satu tumbuhan yang banyak ditemukan di desa ngembat adalah tunas bamboo muda atau rebung, biasanya masyarakat sekitar memanfaatkan rebung hanya untuk dibuat sayur rebung atau untuk lauk sehari-hari. Berdasarkan fenomena itu kami berpikir untuk memanfaatkan rebung supaya tidak hanya dibuat sayur atau lauk sehari-hari melainkan juga dimanfaatkan untuk mengembangkan ekonomi UMKM yang ada di desa ngembat dengan mengadakan bimbingan dan pendampingan cara membuat kripik bamboo muda atau rebung.

Kripik menjadi salah satu makanan ringan atau camilan andalan masyarakat ketika mengerjakan tugas, santai dengan keluarga dan lain-lain, tetapi masyarakat lebih mengenal kripik yang berbahan baku ubi atau singkong. Selain memiliki rasa yang renyah dan gurih kripik juga memiliki berbagai rasa yakni pedas, asin dan manis yang bisa dibuat sebagai pengganti lauk atau krupuk ketika makan. Meningkatnya perkembangan kuliner kripik tidak hanya bisa dibuat dari ubi, singkong ataupun kentang, tetapi kini kripik juga bisa dibuat dari tunas bamboo muda atau rebung, yang mana kripik rebung akan memberikan variasi yang berbeda dari kripik-kripik yang lain baik dari nilai gizi dan rasa. Tunas bamboo muda atau rebung salah satu makanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi, senyawa yang utama didalam rebung mentah adalah air yang jumlahnya sekitar 91 persen, di sisi lain rebung juga mengandung banyak protein, karbohidrat, vitamin A, lemak vitamin C, thiamin, riboflavin dan mineral lainnya seperti fosfor, kalsium, kalium dan besi. Kandungan protein, lemak dan karbohidrat yang terdapat pada rebung tidak jauh berbeda dengan sayuran lainnya.

Rebung juga memiliki kandungan kalium yang cukup tinggi, didalam 100 gram rebung terdapat kadar kalium sebesar 533 mg. makanan yang mempunyai sarat kalium minimal 400 mg dapat mengurangi resiko penyakit stroke. Peran kalium mirip dengan natrium, yaitu sama-sama dengan klorida membantu menjaga tekanan osmotik dan keseimbangan asam basa, kalium menjaga tekanan osmotik dalam cairan intraseluler dan sebagian terikat dengan protein. Di sisi lain kalium juga membantu aktivasi reaksi enzim, seperti piruvat kinase yang dapat menghasilkan asam piruvat dalam proses metabolisme karbohidrat, karena nya jika seseorang kekurangan kalium maka akan muncul gejala berupa pelunakan otot. Tunas bamboo muda atau rebung juga memiliki kandungan serat yang cukup baik, kandungan seratnya mencapai 2,56 persen atau lebih tinggi dibandingkan dengan jenis sayuran tropis yang lain seperti kecambah kedelai yang hanya memiliki kandungan serat 1,27 persen, mentimun 0,61 persen, pecay 1,58 persen, dan sawi 1,01 persen. Serat pangan sering diabaikan karena tidak menghasilkan energy padahal serat pangan menjadi factor penting dalam gizi manusia, selain itu jika seseorang kekurangan serat akan mengalami gejala spesifik seperti halnya jika terjadi kekurangan zat-zat gizi tertentu.

Penelitian epidemiologis telah membuktikan peran fisiologis serat pangan pada usus. Kurangnya mengkonsumsi serat akan menyebabkan munculnya penyakit seperti penyumbatan pembuluh darah (*aterosklerosis*), coroner, kencing manis (*diabetes militus*), kelebihan kolestrol (*hiperkolesterolemia*), hipertensi, kelebihan lemak (*hyperlipidemia*) dan kanker kolon usus besar. Serat pangan berperan sangat penting untuk menjaga kesehatan, mencegah penyakit, dan menjadi komponen penting dalam terapi gizi.

B. Alat Perlengkapan

Dalam pembuatan kripik rebung diperlukan alat-alat perlengkapan yang digunakan selama proses pembuatan. Diantara alat-alat tersebut adalah:

1. Pisau
Pisau digunakan untuk memotong rebung menjadi beberapa bagian atau menjadi ukuran kecil yang diinginkan.
2. Panci atau dandang
Digunakan untuk menghilangkan getah yang ada pada rebung dengan cara di rebus sekitar 15 menit dan dilakukan beberapa kali pengulangan.
3. Kompor
Sebagai penghasil api selama penggorengan berlangsung, untuk kompor yang digunakan bisa dengan kompor gas yang lebih praktis dalam mengatur besar kecilnya

api atau juga bisa menggunakan kompor tradisional (tungku) yang lebih ekonomis dan menghasilkan api yang besar.

4. Wajan
Digunakan untuk menggoreng kripik rebung, disarankan untuk menggunakan wajan yang terbuat dari bahan stainless stel untuk menghasilkan panas yang maksimal.
5. Loyang atau Serok
Digunakan untuk meniriskan kripik rebung dari minyak setelah diangkat dari wajan.
6. Timbangan
Untuk mengukur berat bahan baku dan yang siap saji atau yang akan di kemas.
7. *Vacuum Sealer*
Untuk menyedot udara yang ada dalam kemasan supaya microba tidak berkembang dan produk kripik rebung bertahan lama.
8. Alat-Alat Lain
Dibutuhkan alat-alat tambahan lain yang di gunakan sebagai penunjang dalam proses proses produksi meskipun hanya skala kecil.

C. Persiapan Bahan Baku

Dibutuhkan bahan baku ketika membuat kripik rebung, diantara bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain:

1. Rebung
Rebung menjadi bahan baku utama dalam pembuatan kripik rebung dan perlu diketahui bahwa tidak semua rebung bisa diolah menjadi makanan atau kripik. Jenis rebung yang bisa diolah menjadi kripik adalah jenis rebung kuning, rempal/suling, welet, ampel, ori dan ater.
2. Tepung Tapioka
Tepung tapioca juga menjadi bahan utama kripik rebung karena digunakan sebagai rasa krispy pada kripik.
3. Tepung Serbaguna
Tepung Serbaguna menjadi bahan tambahan kripik rebung untuk digunakan sebagai rasa krispy pada kripik.
4. Air
Air Menjadi bahan campuran untuk mengencerkan tepung tapioca dan tepung serbaguna
5. Minyak Goreng
Minyak goreng digunakan untuk menggoreng kripik rebung, disarankan ketika menggoreng di lakukan 2x penggorengan supaya hasilnya lebih bagus. Pertama digoreng dengan api kecil hingga setengah matang, dan yang kedua di goreng di api besar sampai warna kripik kecoklatan.
6. Bumbu Perasa
Bumbu perasa di tambahkan untuk menambah sensasi nikmat kripik rebung, bumbu perasa bisa dipilih sesuai keinginan seperti rasa pedas, balado, manis, asin dll.

D. Pendampingan Sertifikasi Halal

Setelah pendampingan dalam pembuatan kripik rebung, tim PKM dari kampus juga memberi pendampingan dalam memberikan sertifikasi halal produk kripik rebung. Upaya ini dilakukan supaya produk kripik rebung terjamin kualitasnya, baik dari segi makanan maupun surat-surat perizinan produksinya. Untuk mengetahui keberlanjutan produksi kripik rebung tim PKM melakukan pertemuan dengan ibu-ibu setempat yang melakukan produksi kripik

rebung guna berkomunikasi untuk kedepannya produksi kripik rebung bisa dikembangkan lagi dan bahkan komunikasi hal tersebut untuk pendampingan juga dilakukan via telfon atau video call.

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan sampai tuntas sehingga bisa memberikan manfaat yang besar bagi masyarakat sekitar dan warga desa ngembat khususnya. Pendampingan pengemasan berbagai produk olahan dilakukan di Desa ngembat. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Pendampingan dilakukan dengan Pendampingan Pembuatan Design Kemasan Produk Olahan. Pendampingan Manajemen Usaha dan Pembukuan Sederhana Kegiatan pelatihan usaha dan pembukuan sederhana dilakukan di Desa ngembat. Kegiatan ini diawali dengan pembekalan kepada anggota. Komunikasi antara tim pelaksana dengan kelompok ibu rumah tangga selama kegiatan berjalan dirasakan sangat efektif guna mendapatkan informasi tentang pengolahan rebung menjadi berbagai jenis produk yang berkualitas, manajemen usaha, pembukuan sederhana, desain kemasan dan pemasaran melalui internet.

Berikut merupakan beberapa dokumentasi kegiatan selama pelatihan pembuatan kripik rebung yang berkolaborasi dengan Ibu-Ibu PKK Desa Ngembat.



Gambar 1. Proses penggorengan rebung untuk diolah menjadi Kripik Rebung.



Gambar 2. Proses penirisan Kripik Rebung setelah melalui proses penggorengan.



Gambar 3. Proses *packaging* Keripik Rebung.



Gambar 4. Proses pendaftaran sertifikasi halal oleh dosen STAI Nurul Islam Mojokerto.



Gambar 5. Dokumentasi Dosen STAI Nurul Islam Mojokerto dengan perwakilan ibu-ibu Desa Ngembat yang telah menerima surat perizinan sertifikasi halal.



Gambar 6. Foto bersama Dosen STAI Nurul Islam Mojokerto bersama Mahasiswa KKN dan perwakilan ibu-ibu Desa Ngembat.

Pelatihan pembuatan kripik rebung ini dapat berlangsung dikarenakan terdapat beberapa faktor. Diantaranya, adanya faktor pendukung yaitu: a) adanya komunikasi yang baik dengan perangkat Desa Ngembat; b) Ibu-Ibu PKK dan Perangkat Desa Ngembat memberikan respon yang positif dan antusiasme dalam pelaksanaan acara tersebut; c) Desa Ngembat memberikan fasilitas mulai dari waktu, tempat, dan peralatan sehingga acara dapat berlangsung. Selain itu terdapat sedikit faktor penghambat yaitu: a) belum tersedia LCD sehingga proses penyampaian materi dilakukan dengan cara ceramah; b) adanya praktik langsung menyebabkan Balai Desa sedikit kotor sehingga memerlukan waktu dan tenaga untuk membersihkan.

KESIMPULAN

Pelatihan pengolahan kripik rebung yang melibatkan Ibu-Ibu Desa Ngembat, Kec. Gondang, Kab. Mojokerto terlaksana dengan lancar dan sukses. Hal ini dapat dilihat dari antusiasme peserta ketika mengikuti rangkaian proses pelatihan yang diberikan. Harapannya setelah dilaksanakan pelatihan ini peserta yang terdiri dari Ibu-Ibu ini dapat memperoleh tambahan wawasan dan ilmu dalam membuat olahan dari bahan dasar rebung. Sehingga dapat memunculkan produk unggulan yang ada di Desa Ngembat dan dapat membantu meningkatkan penghasilan ekonomi warga masyarakat Desa Ngembat. Pelatihan di Desa Ngembat telah terlaksana dan mendapatkan respon yang baik, sehingga hal ini dapat dilakukan tindak lanjut pada kesempatan selanjutnya, misalnya cara pemasaran produk ataupun dalam bidang-bidang yang lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada semua orang yang berpartisipasi dalam terlaksananya pelatihan, terlebih kepada Perangkat Desa Ngembat dan Ibu-Ibu PKK Desa Ngembat yang telah meluangkan waktunya untuk berkolaborasi dalam mengikuti pelatihan ini. Tidak lupa kepada teman-teman yang telah mendukung dan membantu berjalannya acara ini.

DAFTAR PUSTAKA

Hasan, M., F. 2017. Upaya Mengembangkan Jiwa Kewirausahaan Ibu Rumah Tangga Di Desa Alasmalang Dalam Pengeksplorasian Rebung Sebagai kripik. *Jurnal Pengabdian*, 2(1), 20.

- Alen, Y., Agresa, F.L., & Yuliandra, Y. 2014. Analisis Kromatografi Lapis Tipis (KLT) dan Aktivitas Antihiperurisemia Ekstrak Rebung *Schizostachyum brachycladum* Kurz (kurz) pada Mencit Putih Jantan. *Jurnal Sains Farmasi &Klinis*, 3(1), 146-152.
- R, S., YKT, D., C, C., PG, M., & GK, S. 2015. The Amazing Bamboo: A Review on its Medicinal and Pharmacological Potential. *Indian Journal of Nutrition*, 2(1), 1-7.
- Hossainm F, & Islamm A. 2015. Multipurpose Uses of Bamboo Plants: A review. *Int. Res.J. BiologicalSci*, 4(12), 57-60.
- Santosh, O., Bisht, M. S., & Chongtham, N. 2019. Functional Biscuits From Bamboo Shoots: Enrichment of nutrients, bioactive compounds and minerals in bamboo shoot paste forlified biscuits. *International Journal of Food Science and Nutrition*, 19(1), 32-43.
- Kong, C. K., Tan, Y. N., Chye, F. Y., & Sit, N. W. 2020. Nutritional Compositions, Biological Activities and Phytochemical Contents of The Edible Bamboo Shoot, *Dendrocalamus Asper*, From Malaysia. *International Food Research Journal*, 27 (3), 546-556.
- Chongtham, N., Bisht, M. S., & Haorongbam, S. 2011. Nutritional Properties of Bamboo Shoots: Potential and Prospects for Utilization as a Health Food. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 10, 153-169.
- Aliyah, A., H. 2022. Peran Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 64-72.