

Inovasi Produk Lokal Kecap Manis Berbasis Air Kelapa sebagai Alternatif Pangan Sehat

Alfin Akuba¹, Eka Zahra Solikahan², Swastiani Dunggio³, Mochamad Sakir⁴, Asniwati Zainuddin⁵, Syahrir Abdussamad^{6*}

¹Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Ichsan Gorontalo

³Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Sospol, Universitas Ichsan Gorontalo

⁵Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Ichsan Gorontalo

⁶Program Studi Teknik Komputer, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Gorontalo

e-mail: alfinakuba92@gmail.com, ekazahra.solikahan@gmail.com, swastianidunggio@yahoo.co.id, mohammad.sakir71@gmail.com, asni.zainuddin@gmail.com, syahrirabdussamad@ung.ac.id*

Article history

Received: 08-10-2024

Accepted: 19-10-2024

Published: 19-10-2024

Abstrak

Kecap manis merupakan salah satu bumbu masakan yang sangat populer di Indonesia, digunakan dalam berbagai hidangan untuk memberikan rasa manis dan gurih yang khas. Namun, tingginya kandungan gula dalam kecap manis konvensional menjadi perhatian serius karena dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan, seperti diabetes dan obesitas. Di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat, inovasi produk lokal menjadi sangat penting. Salah satu langkah konkret yang diambil adalah membuat usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berbasis pada pemanfaatan air kelapa menjadi kecap. Inovasi kecap manis berbasis air kelapa ini tidak hanya menawarkan alternatif yang lebih sehat, tetapi juga memberikan peluang bagi pengembangan produk lokal yang berkelanjutan. Selain itu, eksperimen yang dilakukan menunjukkan bahwa kecap manis ini dapat mempertahankan cita rasa yang diharapkan oleh konsumen, meskipun dengan kandungan gula yang lebih rendah. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi tidak hanya berfokus pada kesehatan, tetapi juga pada kepuasan konsumen. Dengan demikian, kecap manis berbasis air kelapa memiliki peluang besar untuk diterima oleh pasar. Selain itu, produk ini dapat menjadi solusi bagi para pelaku usaha kecil dan menengah di Indonesia, yang ingin menghadirkan produk inovatif sambil tetap memperhatikan aspek kesehatan. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal, produk ini juga berpotensi untuk mendukung perekonomian daerah. Dengan demikian, inovasi kecap manis berbasis air kelapa tidak hanya berkontribusi pada kesehatan masyarakat, tetapi juga memberikan dampak positif bagi ekonomi lokal. Oleh karena itu, penting bagi semua pihak, mulai dari produsen, konsumen, hingga pemerintah, untuk mendukung pengembangan produk ini. Dalam rangka mencapai tujuan tersebut, kolaborasi antara berbagai sektor sangat diperlukan untuk menciptakan kesadaran akan pentingnya memilih produk sehat. Dengan langkah-langkah yang tepat, diharapkan kecap manis berbasis air kelapa dapat menjadi pilihan utama bagi masyarakat yang peduli akan kesehatan dan keberlanjutan.

Kata kunci: Inovasi; Kecap Manis; Air Kelapa, UMKM.

Abstract

Sweet soy sauce is one of the most popular cooking spices in Indonesia, used in various dishes to provide a distinctive sweet and savory taste. However, the high sugar content in conventional sweet soy sauce is a serious concern because it can cause various health problems, such as diabetes and obesity. Amidst increasing public awareness of the importance of a healthy diet, local product innovation is very important. One concrete step taken is to create micro, small, and medium enterprises (MSMEs) based on the use of coconut water to make soy sauce. This coconut water-based sweet soy sauce innovation not only offers a healthier alternative, but also provides opportunities for the development of sustainable local products. In addition, experiments have shown that this sweet soy sauce can maintain the taste expected by consumers, even with a lower sugar content. This shows that innovation is not only focused on health, but also on consumer satisfaction. Thus, coconut water-based sweet soy sauce has a great

opportunity to be accepted by the market. In addition, this product can be a solution for small and medium business actors in Indonesia, who want to present innovative products while still paying attention to health aspects. By utilizing local resources, this product also has the potential to support the regional economy. Thus, the innovation of coconut water-based sweet soy sauce not only contributes to public health, but also has a positive impact on the local economy. Therefore, it is important for all parties, from producers, consumers, to the government, to support the development of this product. In order to achieve this goal, collaboration between various sectors is needed to create awareness of the importance of choosing healthy products. With the right steps, it is hoped that coconut water-based sweet soy sauce can become the main choice for people who care about health and sustainability.

Keywords: Innovation; Sweet Soy Sauce; Coconut Water, UMKM.

1. PENDAHULUAN

Kecamatan Tilongkabila Desa Bongoime sedang berusaha membangun kemandirian perekonomian dengan memanfaatkan potensi lokal yang ada. Salah satu langkah konkret yang diambil adalah membuat usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang berbasis pada pemanfaatan air kelapa menjadi kecap. Inisiatif ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan perekonomian desa, tetapi juga untuk memberdayakan masyarakat setempat melalui pelatihan dan penyuluhan yang tepat. Dengan pendekatan ini, diharapkan masyarakat Desa Bongoime dapat mandiri secara ekonomi dan memiliki produk yang dapat bersaing di pasar.

Berdasarkan observasi dan wawancara yang telah dilakukan, menemukan bahwa produktivitas usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Desa Bongoime memiliki potensi yang sangat besar. Salah satu produk yang sangat menjanjikan adalah pembuatan kecap dari air kelapa. Selain karena bahan bakunya yang melimpah, proses produksinya juga relatif sederhana dan dapat dilakukan oleh masyarakat dengan keterampilan yang ada.

Inovasi produk lokal kecap manis berbasis air kelapa muncul sebagai solusi yang menjanjikan dalam konteks pengembangan ekonomi desa. Air kelapa, yang selama ini dikenal sebagai minuman alami yang kaya akan elektrolit, vitamin, dan mineral, ternyata juga memiliki potensi yang luar biasa dalam industri makanan. Beberapa penelitian menunjukkan bahwa air kelapa dapat menggantikan gula dalam produk olahan, tanpa mengorbankan rasa dan kualitas (Azra et al., 2023; Kristiandi et al., 2023; Syahfitri et al., 2022). Ini menjadi nilai tambah yang sangat signifikan, terutama di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola makan sehat.

Dengan memanfaatkan air kelapa sebagai bahan baku, diharapkan kecap manis yang dihasilkan tidak hanya lebih sehat, tetapi juga dapat meningkatkan daya saing produk lokal di pasar global. Ini adalah langkah strategis yang dapat membuka peluang baru bagi masyarakat Desa Bongoime untuk memperluas jaringan pemasaran mereka. Selain itu, produk ini juga berpotensi untuk menarik perhatian konsumen yang semakin peduli dengan kesehatan dan keberlanjutan.

Dalam rangka mendukung pengembangan UMKM ini, diperlukan pelatihan dan pendampingan yang intensif bagi masyarakat (Ariska N. & Rochmawati, 2023; Rozikan, 2022; Rudiana et al., 2022; Serang, 2024; Suyanto, 2020; Yuni Maimuna et al., 2022). Kami telah merancang program penyuluhan yang mencakup berbagai aspek, mulai dari teknik produksi hingga pemasaran yang efektif. Dengan adanya pelatihan ini, diharapkan masyarakat tidak hanya mampu memproduksi kecap dengan baik, tetapi juga memahami pentingnya branding dan strategi pemasaran yang tepat.

Selain itu, kolaborasi dengan lembaga pemerintahan dan swasta juga sangat penting untuk meningkatkan akses masyarakat terhadap modal dan sumber daya lainnya. Program-program pemerintah yang mendukung pengembangan UMKM perlu dioptimalkan, agar masyarakat

Desa Bongoime dapat memanfaatkan berbagai bantuan yang tersedia. Dengan dukungan yang tepat, mereka akan lebih mudah untuk memulai dan mengembangkan usaha mereka.

Kemandirian ekonomi yang dibangun melalui UMKM berbasis potensi lokal juga dapat memberikan dampak positif bagi lingkungan sosial di Desa Bongoime. Ketika masyarakat memiliki usaha dan pendapatan yang stabil, mereka akan lebih mampu berkontribusi dalam pembangunan desa. Ini menciptakan siklus positif di mana ekonomi desa tumbuh, dan kesejahteraan masyarakat meningkat.

Namun, tantangan tetap ada. Salah satu tantangan utama adalah bagaimana memastikan kualitas produk yang dihasilkan tetap terjaga. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengawasan dan evaluasi secara berkala terhadap proses produksi. Hal ini tidak hanya untuk menjaga kualitas, tetapi juga untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang ditetapkan oleh pasar.

Dalam hal pemasaran, diperlukan strategi yang inovatif untuk memperkenalkan kecap berbasis air kelapa ke konsumen. Penggunaan media sosial dan platform digital lainnya dapat menjadi alat yang efektif untuk menjangkau pasar yang lebih luas. Dengan memanfaatkan teknologi, masyarakat Desa Bongoime dapat mempromosikan produk mereka secara lebih efisien dan efektif.

Selain itu, kerjasama dengan pelaku usaha lain, seperti restoran dan toko makanan, juga dapat membuka peluang baru untuk pemasaran produk. Dengan menjalin kemitraan, produk kecap manis berbasis air kelapa dapat lebih mudah diakses oleh konsumen. Ini adalah langkah strategis yang dapat membantu mempercepat pertumbuhan UMKM di desa.

Melihat potensi yang ada, kami yakin bahwa dengan dukungan yang tepat, Kecamatan Tilongkabila Desa Bongoime dapat menjadi contoh sukses dalam pengembangan ekonomi berbasis potensi lokal. Dengan memanfaatkan sumber daya yang ada, masyarakat tidak hanya dapat meningkatkan kesejahteraan mereka, tetapi juga berkontribusi pada pembangunan ekonomi yang berkelanjutan.

Inisiatif untuk mengembangkan UMKM berbasis potensi lokal di Desa Bongoime melalui pemanfaatan air kelapa menjadi kecap adalah langkah yang sangat strategis. Dengan dukungan pelatihan, pendampingan, dan kolaborasi yang baik, diharapkan masyarakat dapat mencapai kemandirian ekonomi. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kualitas hidup mereka, tetapi juga memberikan kontribusi positif bagi perekonomian daerah secara keseluruhan.

2. METODE

Proses pemberdayaan masyarakat adalah langkah krusial dalam memperkuat kapasitas individu dan kelompok untuk mengatasi tantangan ekonomi dan sosial yang mereka hadapi. Melalui metode pelatihan dan pendampingan secara langsung (Swastiani Dunggio, Mochamad Sakir, Andi Bode., 2024; Syahrir Abdussamad, Andi Bode, Irvan Salihi, Zohrahayati, Mochamad Sakir, 2024), ini bertujuan untuk memberikan masyarakat pengetahuan yang diperlukan untuk mengembangkan usaha mereka secara berkelanjutan. Dalam setiap sesi pelatihan, peserta tidak hanya diberi teori, tetapi juga kesempatan untuk berlatih langsung, sehingga mereka dapat memahami dan menerapkan ilmu yang diperoleh secara praktis. Hal ini sangat penting, mengingat banyak anggota masyarakat yang mungkin tidak memiliki latar belakang pendidikan formal dalam bisnis, sehingga pendekatan yang praktis dan langsung akan membantu mereka merasa lebih percaya diri dan siap untuk mengambil langkah selanjutnya dalam usaha mereka.

Mitra masyarakat juga diajarkan tentang cara menentukan nilai jual produk serta strategi pemasaran yang efektif. Pengetahuan ini mencakup analisis pasar, pemahaman tentang kebutuhan konsumen, dan teknik untuk meningkatkan visibilitas produk di pasar. Dengan keterampilan ini, masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga dapat memasarkan produk mereka secara lebih efektif, sehingga meningkatkan daya saing

di pasar lokal maupun regional. Selain itu, pelatihan ini juga menekankan pentingnya kolaborasi antar pelaku usaha, di mana mereka diajak untuk berbagi pengalaman dan saling mendukung dalam mengatasi tantangan yang ada. Dengan demikian, upaya pemberdayaan ini tidak hanya berdampak pada individu, tetapi juga menciptakan jaringan yang kuat di antara para pelaku usaha, yang pada akhirnya akan berkontribusi pada pertumbuhan ekonomi yang lebih luas di komunitas mereka. Dengan pendekatan yang komprehensif ini, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan usaha mereka dengan lebih baik dan berkelanjutan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Meningkatkan perekonomian masyarakat dengan menambah kegiatan usaha produktif merupakan langkah strategis yang penting dalam upaya pengentasan kemiskinan dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Dalam konteks ini, salah satu inisiatif yang diambil adalah memberdayakan masyarakat melalui pembinaan yang berfokus pada kandungan nutrisi dan potensi limbah air kelapa. Dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang melimpah, diharapkan masyarakat dapat menemukan peluang baru untuk menciptakan produk yang bernilai ekonomis.

Langkah awal dalam kegiatan ini mencakup pelatihan pengolahan kecap air kelapa dan pengemasan yang terstandarisasi. Pelatihan ini tidak hanya memberikan keterampilan teknis kepada peserta, tetapi juga meningkatkan pemahaman mereka mengenai pentingnya kualitas produk dan standar pengemasan yang baik. Produk olahan berbasis kelapa memiliki potensi pasar yang cukup besar, terutama di wilayah yang memiliki permintaan tinggi terhadap produk alami dan organik.

Proses pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui metode pelatihan yang interaktif dan pendampingan secara langsung, dengan tujuan untuk mengatasi berbagai masalah yang dihadapi oleh masyarakat dalam mengembangkan usaha mereka. Dalam pelatihan ini, peserta diajarkan tentang cara menentukan nilai jual produk serta strategi pemasaran yang efektif. Dengan pengetahuan ini, masyarakat tidak hanya mampu menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga dapat memasarkan produk mereka secara lebih efektif, sehingga meningkatkan daya saing di pasar lokal maupun regional.

Analisis terhadap kegiatan ini menunjukkan bahwa dengan adanya pelatihan dan pendampingan yang intensif, masyarakat Desa Bongoime dapat menghasilkan produk kecap air kelapa yang siap pakai dan siap jual. Produk ini tidak hanya memenuhi kebutuhan konsumsi lokal, tetapi juga memiliki potensi untuk dipasarkan ke daerah lain, yang tentunya akan memberikan dampak positif terhadap pendapatan masyarakat. Keberhasilan dalam menciptakan produk ini mencerminkan pentingnya kolaborasi antara pemerintah, masyarakat, dan sektor swasta dalam menciptakan ekosistem yang mendukung pertumbuhan usaha mikro dan kecil.

Dengan demikian, kegiatan pemberdayaan masyarakat ini diharapkan dapat menjadi model yang dapat diterapkan di desa-desa lain yang memiliki potensi serupa. Melalui peningkatan usaha produktif, diharapkan pendapatan masyarakat di Desa Bongoime, Kecamatan Tilongkabila, Kabupaten Bone Bolango dapat meningkat secara signifikan. Kesuksesan ini tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga mendorong masyarakat untuk lebih mandiri dan berdaya saing, serta berkontribusi terhadap pembangunan ekonomi daerah secara keseluruhan.

Langkah-Langkah Pembuatan Kecap Manis Dari Air Kelapa

Proses pembuatan kecap manis dari air kelapa merupakan salah satu tradisi kuliner yang kaya akan rasa dan manfaat. Kecap manis ini tidak hanya menjadi bumbu pelengkap dalam berbagai masakan, tetapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Dalam dunia kuliner, kecap manis air

kelapa semakin dikenal karena cita rasanya yang unik dan keaslian bahan bakunya. Oleh karena itu, memahami proses pembuatannya menjadi penting untuk menjaga kualitas dan keaslian produk.

Langkah pertama dalam pembuatan kecap manis adalah menyiapkan alat dan bahan yang diperlukan seperti pada gambar 1. Alat yang digunakan biasanya meliputi panci, saringan, dan wadah untuk menyimpan kecap. Sementara itu, bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain air kelapa, gula merah, bawang putih, serih, wijen, daun salam, lengkuas, kemiri, dan keluwak. Persiapan yang matang sangat penting karena akan mempengaruhi kualitas akhir dari kecap yang dihasilkan. Dengan memastikan semua bahan tersedia, proses selanjutnya dapat berjalan dengan lancar.



Gambar 1. Bahan-bahan kecap manis dari air kelapa

Setelah semua bahan siap, langkah berikutnya adalah menyaring air kelapa dengan takaran 2 liter. Penyaringan ini bertujuan untuk memisahkan air kelapa dari serat-serat yang tidak diinginkan, sehingga menghasilkan cairan yang bersih dan jernih. Air kelapa yang berkualitas baik akan memberikan rasa yang lebih segar dan alami pada kecap manis yang akan dibuat. Proses ini juga penting untuk memastikan bahwa tidak ada kontaminasi dari bahan lain yang dapat mempengaruhi rasa dan aroma kecap.

Setelah air kelapa disaring, langkah selanjutnya adalah menghaluskan bahan-bahan lainnya. Proses penghalusan ini biasanya dilakukan dengan menggunakan blender atau alat penghalus lainnya. Menghaluskan bahan-bahan seperti bawang putih, lengkuas, dan kemiri akan mengeluarkan aroma dan rasa yang lebih kuat, yang nantinya akan menyatu dengan air kelapa. Kombinasi dari berbagai bahan ini tidak hanya memberikan rasa yang khas, tetapi juga memperkaya kandungan gizi dari kecap manis yang dihasilkan.

Setelah bahan-bahan dihaluskan, langkah berikutnya adalah mencampurkan semua bahan, termasuk gula merah, bawang putih, serih, wijen, daun salam, lengkuas, kemiri, dan keluwak ke dalam air kelapa. Campuran ini kemudian dimasak selama 20 menit dan disaring kembali. Proses memasak ini bertujuan untuk mengeluarkan rasa dan aroma dari bahan-bahan yang digunakan, sehingga kecap yang dihasilkan memiliki cita rasa yang kaya. Penyaringan setelah memasak juga penting untuk memastikan bahwa tidak ada bahan padat yang tersisa dalam kecap, sehingga menghasilkan tekstur yang halus.

Setelah disaring, tahap selanjutnya adalah memasak campuran tersebut selama satu jam. Pada tahap ini, CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) ditambahkan untuk memberikan kekentalan pada kecap. Proses memasak yang berlangsung selama satu jam ini memungkinkan semua rasa dari bahan-bahan yang digunakan menyatu dengan baik. Pengadukan yang dilakukan selama 20 menit setelah penambahan CMC sangat penting untuk memastikan bahwa bahan-bahan tersebut tercampur merata dan tidak ada yang mengendap di dasar wadah.

Selama proses memasak seperti pada gambar 2, pengadukan harus dilakukan secara terus menerus untuk mencegah kecap menempel di wadah. Proses ini tidak hanya memastikan kecap tidak gosong, tetapi juga membantu mencapai konsistensi yang diinginkan. Kecap manis yang baik seharusnya memiliki tekstur yang kental dan mudah dituangkan. Setelah proses memasak

selesai, kecap yang dihasilkan kemudian diangkat dan didinginkan sebelum dilakukan pengemasan.



Gambar 2. Proses memasak kecap manis air kelapa

Setelah kecap manis dingin, langkah terakhir adalah melakukan pengemasan seperti diperlihatkan pada gambar 3. Proses pengemasan ini sangat penting untuk menjaga kualitas dan kesegaran kecap manis. Kecap yang sudah dikemas dengan baik akan lebih tahan lama dan terhindar dari kontaminasi. Pengemasan yang baik juga dapat meningkatkan daya tarik produk di pasaran, sehingga dapat menarik lebih banyak konsumen. Kecap manis air kelapa yang dihasilkan dapat digunakan dalam berbagai masakan, mulai dari hidangan sehari-hari hingga masakan khas daerah.



Gambar 3. Pengemasan kecap manis air kelapa dalam botol

Secara keseluruhan, proses pembuatan kecap manis dari air kelapa melibatkan serangkaian langkah yang cermat dan terencana. Dari pemilihan bahan yang berkualitas hingga pengemasan yang baik, setiap tahap memiliki peran penting dalam menghasilkan kecap yang lezat dan bergizi. Dengan memahami proses ini, para produsen dapat memastikan bahwa kecap manis yang dihasilkan tidak hanya enak, tetapi juga aman untuk dikonsumsi. Hal ini juga membuka peluang bagi inovasi dalam pembuatan kecap manis, dengan mempertimbangkan penggunaan bahan-bahan lokal yang dapat meningkatkan cita rasa dan nilai gizi.

Dalam konteks yang lebih luas, kecap manis air kelapa tidak hanya menjadi bumbu masakan, tetapi juga menjadi bagian dari budaya kuliner yang kaya. Dengan meningkatnya minat terhadap makanan sehat dan alami, produk seperti kecap manis air kelapa memiliki potensi besar untuk berkembang di pasar. Oleh karena itu, penting bagi produsen untuk terus berinovasi dan menjaga kualitas produk, sehingga kecap manis ini dapat diterima dengan baik

oleh masyarakat luas. Dengan demikian, pembuatan kecap manis air kelapa bukan hanya sekadar proses industri, tetapi juga merupakan warisan budaya yang perlu dilestarikan.

4. KESIMPULAN

Inovasi produk lokal kecap manis berbasis air kelapa menunjukkan potensi yang signifikan dalam menciptakan alternatif pangan sehat. Dalam beberapa tahun terakhir, semakin banyak orang yang menyadari pentingnya pola makan sehat, yang mendorong pencarian akan produk-produk yang tidak hanya lezat tetapi juga bermanfaat bagi kesehatan. Kecap manis berbasis air kelapa ini menawarkan cita rasa yang unik dan lebih alami dibandingkan dengan kecap manis konvensional yang sering kali mengandung bahan pengawet dan pemanis buatan. Dengan meningkatnya permintaan akan produk makanan yang lebih sehat, kecap manis ini dapat memenuhi kebutuhan konsumen yang semakin selektif dalam memilih bumbu masakan yang mereka gunakan. Selain itu, air kelapa dikenal memiliki berbagai manfaat kesehatan, termasuk kandungan elektrolit yang tinggi dan rendah kalori, yang menjadikannya pilihan yang lebih baik bagi mereka yang ingin menjaga pola makan. Oleh karena itu, penting bagi produsen untuk tidak hanya fokus pada rasa, tetapi juga pada nilai gizi dan kesehatan dari produk yang mereka tawarkan. Ke depan, diharapkan produk ini dapat menjadi bagian dari gaya hidup sehat masyarakat Indonesia. Dengan semakin banyaknya informasi yang tersedia mengenai manfaat kesehatan dari bahan-bahan alami, konsumen diharapkan akan lebih terbuka untuk mencoba dan mengadopsi produk baru yang lebih sehat. Untuk mencapai tujuan ini, kolaborasi antara produsen, pemerintah, dan lembaga pendidikan sangat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dan mendorong penggunaan produk lokal. Melalui pendekatan yang terintegrasi ini, kecap manis berbasis air kelapa tidak hanya akan menjadi alternatif bumbu masakan, tetapi juga dapat berkontribusi pada perubahan pola makan yang lebih sehat di masyarakat Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Ariska N., I., & Rochmawati, T. (2023). Peran Perempuan Dalam Pengembangan UMKM Berbasis Pengetahuan Khas Perempuan Kab. Pesawaran. *Journal Of Economic And Business Retail*, 3(2), 33. <https://doi.org/10.69769/jebr.v3i2.102>
- Azra, J. M., Setiawan, B., Nasution, Z., Sulaeman, A., & Estuningsih, S. (2023). Kandungan Gizi dan Manfaat Air Kelapa terhadap Metabolisme Diabetes: Kajian Naratif. *Amerta Nutrition*, 7(2), 317–325. <https://doi.org/10.20473/amnt.v7i2.2023.311-319>
- Kristiandi, K., Yunita, N. F., Fertiasari, R., & Zurmansyah, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Kecap Air Kelapa di Balai Penyuluhan Pertanian Kecamatan Tekarang Kabupaten Sambas. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(1), 293–298. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i1.2268>
- Rozikan, R. (2022). Pendampingan Peningkatan Kualitas Produk Usaha Mikro Kecil Menengah. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*, 20, 1788–1795. <https://doi.org/10.18196/ppm.44.754>
- Rudiana, R., Sutisna, J., & Afifah, D. F. (2022). Pengembangan Kewirausahaan Produk Makanan Berbasis Potensi Lokal Di Desa Cilembu Sumedang. *Sawala : Jurnal Pengabdian Masyarakat Pembangunan Sosial, Desa Dan Masyarakat*, 3(2), 65. <https://doi.org/10.24198/sawala.v3i2.38537>
- Serang, K. (2024). *Upaya pengembangan usaha mikro kecil dan menengah (umkm) tempe di kampung cidadap banjarsari cipocok jaya kota serang*. 3(1), 14–18.
- Suyanto, M. A. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Topi Biau Melalui Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang. *Insan Cita : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 10–15. <https://doi.org/10.32662/insancita.v2i1.883>
- Swastiani Dunggio, Mochamad Sakir, Andi Bode., S. A. (2024). Pendampingan dan Pemberdayaan Kerupuk Singkong di Desa. *EMPIRIS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat (EJPPM)*, 2(2), 1–7.
- Syahfitri, T., Susanti, S. N., Fajriansyah, M., Suhardian, F., & Juliana, A. (2022). Pemanfaatan Air Kelapa Untuk Pembuatan Kecap Terhadap Peningkatan Perekonomian Masyarakat Desa Mumpa Pasca Covid-19. *Selodang Mayang: Jurnal Ilmiah Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Indragiri Hilir*, 8(3), 224–230. <https://doi.org/10.47521/selodangmayang.v8i3.267>
- Syahrir Abdussamad, Andi Bode, Irvan Salihi, Zohrahayati, Mochamad Sakir, S. D. (2024). Pendampingan Pembuatan Cemilan Batata Crispy Coklat di Desa. *EMPIRIS: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*

(*EJPPM*), 2(2), 8–14.

Yuni Maimuna, Diamond Limbong, & Sriayu Pracita. (2022). Meningkatkan Keterlibatan Perempuan Dalam Pengembangan UMKM Berbasis Pengetahuan Khas Perempuan Kota Kendari. *Jurnal Ekonomi*, 27(3), 399–416. <https://doi.org/10.24912/je.v27i3.1114>