

Pelatihan peningkatan Kualitas Produk dalam Pengembangan Minuman Sehat Instan Bunga Telang di kelompok Masyarakat Kecamatan Sugio

Mas'adah^{1*}, Mu'ah², Darianto³, Mesra Surya Ariefin⁴, Mokhtar Sayyid⁵

^{1,2,3,4,5}ITB Ahmad Dahlan Lamongan

Email: masadah1977@gmail.com

Abstract

Training to improve product quality in the development of instant healthy drinks based on telang flowers in Sugio District aims to increase the ability of local business actors to produce healthy drink products of high quality and added value. Butterfly pea flowers, which are known to have health benefits, namely helping prevent cell damage and reducing the risk of chronic disease, were chosen as the main ingredient for developing practical and healthy instant drink products. Through this training, participants are equipped with knowledge about processing techniques, packaging and product quality standards that suit market needs. A participatory approach is used to ensure that each participant is able to apply the methods taught in their production process. The results of this training show a significant increase in participants' understanding of more efficient and innovative product processing, as well as awareness of the importance of maintaining quality standards. After the training, participants demonstrated improved skills in the production process, starting from selecting quality raw materials for butterfly pea flowers, the drying process, grinding, to hygienic packaging. The evaluation survey showed that 85% of participants were able to follow each stage well, while 90% of them were able to produce final products that met standards. It is hoped that this training can support local business development and increase the competitiveness of instant healthy drink products in the wider market..

Keywords: *Training, Product Quality, Instant Healthy Drinks, Butterfly Pea Flowers, Business Development*

Abstrak

Pelatihan peningkatan kualitas produk dalam pengembangan minuman sehat instan berbasis bunga telang di Kecamatan Sugio bertujuan untuk meningkatkan kemampuan para pelaku usaha lokal dalam menghasilkan produk minuman sehat yang berkualitas tinggi dan bernilai tambah. Bunga telang, yang dikenal memiliki manfaat kesehatan yaitu membantu mencegah kerusakan sel dan mengurangi risiko penyakit kronis dipilih sebagai bahan utama untuk pengembangan produk minuman instan yang praktis dan sehat. Melalui pelatihan ini, para peserta dibekali dengan pengetahuan tentang teknik pengolahan, pengemasan, dan standar kualitas produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar. Pendekatan partisipatif digunakan untuk memastikan bahwa setiap peserta mampu menerapkan metode yang diajarkan dalam proses produksi mereka. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan signifikan dalam pemahaman peserta tentang pengolahan produk yang lebih efisien dan inovatif, serta kesadaran akan pentingnya menjaga standar mutu. Setelah pelatihan, peserta menunjukkan peningkatan keterampilan dalam proses produksi, mulai dari pemilihan bahan baku bunga telang berkualitas, proses pengeringan,

penggilingan, hingga pengemasan yang higienis. Survei evaluasi menunjukkan bahwa 85% peserta mampu mengikuti setiap tahap dengan baik, sementara 90% dari mereka mampu memproduksi produk akhir yang sesuai standar. Pelatihan ini diharapkan dapat mendukung pengembangan usaha lokal dan meningkatkan daya saing produk minuman sehat instan di pasar yang lebih luas.

Kata Kunci: *Pelatihan, Kualitas Produk, Minuman Sehat Instan, Bunga Telang, Pengembangan Usaha*

Pendahuluan

Kesehatan merupakan aspek penting yang semakin menjadi perhatian masyarakat, terutama dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola hidup sehat. Salah satu produk yang mendukung tren ini adalah minuman sehat instan, yang praktis dan menawarkan manfaat kesehatan bagi konsumen.(Ayuchecaria et al., 2022). Minuman sehat instan menjadi salah satu pilihan yang banyak diminati karena praktis dikonsumsi dan menawarkan berbagai manfaat kesehatan.(Sushanty et al., 2020) . Minuman sehat instan adalah minuman yang dirancang untuk memberikan manfaat kesehatan dan dapat disiapkan dengan cepat dan mudah, biasanya hanya dengan menambahkan air. Produk ini umumnya terbuat dari bahan-bahan alami yang kaya nutrisi, seperti ekstrak buah-buahan, sayuran, biji-bijian, atau herbal. Minuman sehat instan sering diperkaya dengan vitamin, mineral, serat, atau bahan aktif lain yang bermanfaat bagi tubuh, seperti antioksidan atau probiotik.(Boari et al., 2023).

Kepraktisan dalam penyajiannya membuat minuman sehat instan sangat cocok untuk orang yang memiliki gaya hidup sibuk namun tetap ingin menjaga asupan nutrisi yang seimbang. Manfaat minuman sehat instan termasuk: 1. Mendukung kesehatan tubuh 2. Memberikan energi instan 3. Mudah disiapkan dan dikonsumsi kapan saja 4. Alternatif untuk minuman olahan yang tinggi gula dan bahan kimia(Mulyani et al., 2014)

Pada pelatihan ini berfokus peningkatan kualitas produk dalam pengembangan minuman sehat instan berbahan dasar bunga telang (*Clitoria ternatea*), yang memiliki potensi besar di bidang kesehatan dan ekonomi. Bunga telang kaya akan senyawa bioaktif seperti antosianin, flavonoid, dan antioksidan lainnya yang memberikan manfaat kesehatan, seperti anti-inflamasi, antioksidan, serta peningkatan fungsi kognitif. Kandungan antosianin yang tinggi pada bunga ini tidak hanya memberi warna biru alami, tetapi juga memiliki efek positif dalam menjaga kesehatan mata, mengurangi stres oksidatif, dan meningkatkan daya tahan tubuh (Multisona et al., 2023)(Netravati et al., 2022), menjadikannya bahan pilihan yang unggul untuk produk minuman sehat. Manfaat bunga telang dalam bentuk minuman instan dapat meningkatkan nilai ekonomi komunitas, khususnya di Kecamatan Sugio. Bahan ini mudah diperoleh dan relatif terjangkau, sehingga memungkinkan masyarakat untuk memproduksi minuman berbasis herbal dengan potensi pasar yang luas, terutama di segmen kesehatan dan wellness. Dengan fokus pada peningkatan kualitas produk melalui pelatihan yang komprehensif, kelompok masyarakat di Kecamatan Sugio diharapkan mampu mengembangkan produk minuman instan bunga telang yang memiliki daya saing tinggi, baik dari segi kualitas, keamanan, maupun daya tarik kemasan .

Di Kecamatan Sugio, pengembangan minuman sehat instan berbasis bahan alami seperti bunga telang (*Clitoria ternatea*) menjadi salah satu usaha yang potensial. Bunga telang dikenal kaya akan antosianin, yaitu senyawa antioksidan

yang berperan dalam menangkal radikal bebas, menjaga kesehatan kulit, serta mendukung fungsi kognitif (Lestari et al., 2022). Telang (*Clitoria ternatea* L.) merupakan tanaman yang termasuk polong polongan dari famili Fabaceae. Tanaman ini akan tumbuh secara merambat dengan panjang batang sekitar 0,5-3 m. Cahyaningsih et al (2019) telah melakukan skrining fitokimia pada bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) dan menemukan bahwa metabolit sekunder yang terkandung pada ekstrak etanol bunga telang adalah flavonoid, saponin, terpenoid dan tanin (Anisyah & Sugiyanto, 2022). Selain itu, bunga telang juga memiliki warna biru alami yang menarik, sehingga menjadikannya bahan yang ideal untuk produk minuman sehat. (Khoirilia et al., 2023)(Khoirilia et al., 2023)

Namun, potensi pengembangan minuman sehat instan bunga telang di Kecamatan Sugio masih menghadapi beberapa kendala, terutama terkait kualitas produk. Para produsen lokal sering kali belum memiliki pengetahuan yang memadai tentang teknik pengolahan yang tepat untuk menjaga kandungan nutrisi dan rasa alami bunga telang. Selain itu, kurangnya pemahaman tentang standar keamanan pangan dan metode pengemasan yang baik turut menghambat upaya peningkatan daya saing produk di pasar (Wahibah et al., 2022)

Tantangan lain adalah inovasi produk. Banyak pelaku usaha di Kecamatan Sugio yang masih mengandalkan metode produksi tradisional dan belum mampu berinovasi dalam menciptakan variasi produk yang sesuai dengan kebutuhan pasar modern (Suhartono et al., 2022) Padahal, untuk dapat bersaing di pasar yang semakin kompetitif, produk minuman sehat instan harus tidak hanya enak dan sehat, tetapi juga memiliki keunikan yang menarik perhatian konsumen. (Nidya Shara Mahardika1 et al , 2022)

Menyadari tantangan tersebut, diperlukan upaya peningkatan kualitas produk melalui pelatihan dan pendampingan bagi para pelaku usaha. Pelatihan ini akan mencakup teknik pengolahan yang higienis, pengemasan yang sesuai dengan standar industri, serta inovasi dalam pengembangan produk berbasis bunga telang. Dengan pengetahuan yang lebih baik, diharapkan para produsen lokal di Kecamatan Sugio mampu menghasilkan produk yang lebih berkualitas, kompetitif, dan mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

Pentingnya peningkatan kualitas produk juga selaras dengan kebutuhan masyarakat akan produk yang sehat, praktis, dan alami. Melalui program pengabdian masyarakat ini, diharapkan para pelaku usaha di Kecamatan Sugio dapat meningkatkan kapasitas produksi dan memperkuat posisi mereka dalam industri minuman sehat instan, khususnya berbasis bahan alami seperti bunga telang.

Metode Pengabdian

Pelaksanaan pengabdian masyarakat dengan tema *Pelatihan Peningkatan Kualitas Produk dalam Pengembangan Minuman Sehat Instan Bunga Telang di Kelompok masyarakat Kecamatan Sugio* dilakukan melalui beberapa tahapan terstruktur. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini melibatkan pendekatan partisipatif, di mana pelaku usaha dilibatkan secara aktif dalam setiap proses pelatihan, sehingga mereka dapat memahami dan mengaplikasikan ilmu yang diperoleh secara mandiri. (Yudianto & Nurpratama, 2021)(Darwita & Redana, 2018) Menurut Ahmad Mustanir, dkk (2019), **Pendekatan Partisipatif** adalah metode yang melibatkan individu atau kelompok secara aktif dalam setiap tahap proses, baik itu perencanaan, pelaksanaan, hingga evaluasi suatu kegiatan..

Tahapan-tahapan dalam metode pengabdian ini meliputi:

1. Identifikasi Kebutuhan dan Analisis Situasi. Pada tahap awal, dilakukan survei dan wawancara dengan pelaku usaha lokal di Kecamatan Sugio yang memproduksi minuman sehat instan berbahan bunga telang. Tujuannya adalah untuk memahami permasalahan yang dihadapi terkait kualitas produk, teknik pengolahan, standar keamanan pangan, serta kendala dalam pengemasan dan pemasaran. Hasil analisis ini akan digunakan sebagai dasar untuk menyusun materi pelatihan yang sesuai dengan kebutuhan mereka.
2. Persiapan dan Pengembangan Modul Pelatihan. Berdasarkan hasil analisis kebutuhan, tim pengabdian masyarakat menyusun modul pelatihan yang mencakup beberapa aspek penting, yaitu:
 - a. Teknik Pengolahan Bunga Telang yang Tepat: Mengajarkan cara menjaga kandungan nutrisi bunga telang saat pengolahan, termasuk proses pengeringan, ekstraksi, dan pencampuran dengan bahan lain.
 - b. Peningkatan Standar Keamanan Pangan: Pelatihan tentang cara memastikan produk yang dihasilkan higienis dan aman dikonsumsi, termasuk teknik pengemasan yang menjaga kesegaran produk.
 - c. Inovasi Produk dan Pengembangan Rasa: Mendorong peserta untuk melakukan inovasi dengan menciptakan variasi rasa baru yang dapat menarik minat konsumen.
 - d. Manajemen Produksi dan Pemasaran: Memberikan pelatihan terkait perencanaan produksi, strategi pemasaran, dan distribusi produk yang lebih efektif.
3. Pelaksanaan Pelatihan. Pelatihan dilakukan dalam bentuk workshop intensif selama beberapa hari dengan metode partisipatif. Setiap peserta dilibatkan secara langsung dalam proses:
 - a. Demonstrasi Praktis: Tim ahli akan menunjukkan secara langsung teknik pengolahan bunga telang yang benar, mulai dari pemilihan bahan baku, proses pengeringan, hingga pengemasan produk.
 - b. Simulasi Pengemasan dan Inovasi Produk: Peserta diberi kesempatan untuk mencoba sendiri proses pengemasan produk sesuai dengan standar yang diajarkan, serta berkreasi dalam menciptakan variasi produk baru.
 - c. Diskusi Interaktif: Sesi diskusi antara peserta dengan fasilitator untuk membahas masalah yang dihadapi selama proses produksi dan mencari solusi yang tepat.
4. Pendampingan dan Monitoring. Setelah pelatihan, dilakukan pendampingan selama beberapa bulan untuk memastikan pelaku usaha dapat menerapkan teknik yang telah dipelajari. Pendampingan ini meliputi kunjungan lapangan ke tempat produksi peserta untuk memberikan saran dan evaluasi terhadap proses yang mereka jalankan. Monitoring ini bertujuan untuk memastikan adanya peningkatan kualitas produk serta memantau perkembangan usaha mereka.
5. Evaluasi dan Tindak Lanjut. Pada tahap akhir, dilakukan evaluasi terhadap keberhasilan program pengabdian masyarakat ini. Evaluasi dilakukan dengan mengukur peningkatan kualitas produk yang dihasilkan oleh peserta, perubahan manajemen produksi, serta efektivitas strategi pemasaran yang diterapkan. Tim pengabdian juga akan memberikan rekomendasi untuk pengembangan lebih lanjut serta kemungkinan pelatihan lanjutan jika diperlukan.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian masyarakat diikuti oleh 15 warga ertempat di Dusun Biting desa Gondanglor Kecamatan Sugio. Peserta adalah sebagian ibu ibu rumah tangga memiliki usaha mikro kecil dan menengah dan pemilik budidaya bunga telang.. Setelah dilakukan penyampaian materi dilanjutkan dengan diskusi. Peserta menanyakan tentang bagaimana cara menjaga kualitas hasil bunga telang agar rasa enak dan menyegarkan.

Berikut Proses pembuatan minuman sehat instan dari bunga telang

1. Pemilihan Bahan Baku
 - a. Pemilihan Bunga Telang: Pastikan bunga telang yang digunakan adalah bunga yang segar, sehat, dan belum layu. Bunga yang dipetik pada pagi hari biasanya memiliki kualitas terbaik.



Gambar 1. Pemilihan bunga telang

- b. Pencucian: Cuci bunga telang dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran, debu, atau pestisida yang mungkin menempel pada bunga.
 2. Pengeringan. Pengeringan Alami (Sinar Matahari): Bunga telang dapat dikeringkan di bawah sinar matahari selama 2-3 hari hingga benar-benar kering. Proses pengeringan ini harus dilakukan di tempat yang bersih, dan bunga diletakkan di atas tampah atau nampan beralaskan kain agar terhindar dari kontaminasi. Pastikan bunga tidak terkena debu atau kotoran selama pengeringan. - ****Pengeringan dengan Oven****: Alternatif lain adalah menggunakan oven pengering. Suhu yang ideal untuk mengeringkan bunga telang adalah sekitar 50-60°C selama 4-5 jam. Metode ini lebih cepat dan hasilnya lebih konsisten dalam menjaga kandungan nutrisi.



Gambar 2. Pengeringan Bunga Telang

3. Penggilingan atau Pencampuran. Setelah bunga telang kering, bunga dapat digiling atau dihaluskan menjadi serbuk. Serbuk ini nantinya akan digunakan sebagai bahan utama teh instan. - ****Penambahan Bahan Lain (Opsional)****: Jika ingin memberikan rasa tambahan atau manfaat kesehatan lain, bahan-bahan alami seperti jahe, lemon, atau madu kering dapat ditambahkan pada tahap ini. Penambahan bahan-bahan ini dilakukan sesuai dengan takaran yang telah ditentukan. ###
4. Pencampuran dengan Gula atau Pemanis. Dalam proses pembuatan teh instan, serbuk bunga telang dapat dicampur dengan gula atau pemanis alami lainnya seperti stevia, tergantung selera dan preferensi pasar. Pastikan gula yang digunakan adalah gula halus agar mudah larut ketika diseduh. - ****Pengadukan****: Campurkan serbuk bunga telang dengan gula atau pemanis lainnya secara merata menggunakan mesin pencampur atau dilakukan manual untuk skala kecil. Pastikan pencampuran dilakukan dengan homogen agar rasa dan kualitas teh instan konsisten.
5. Pengemasan. Pengemasan Kedap Udara: Setelah campuran serbuk teh siap, teh instan dikemas dalam kemasan kedap udara untuk menjaga kesegarannya. Pengemasan dengan kantong aluminium foil atau vacuum packing disarankan agar teh tetap awet dan terlindungi dari kelembaban. - Takaran Saji: Untuk kemudahan konsumen, teh bunga telang instan dapat dikemas dalam takaran saji, misalnya satu sendok teh (5 gram) untuk sekali seduh.
6. Penyimpanan - Teh instan yang telah dikemas disimpan di tempat yang kering, sejuk, dan jauh dari paparan sinar matahari langsung. Penyimpanan yang baik dapat memperpanjang masa simpan teh instan hingga 6 bulan atau lebih, tergantung pada metode pengemasan dan kelembaban lingkungan.
7. Penyajian - Untuk menikmati teh bunga telang instan, cukup seduh 1-2 sendok teh serbuk instan dengan air panas (sekitar 150-200 ml), aduk hingga larut, dan teh siap diminum. Beberapa orang menambahkan madu, lemon, atau es batu untuk variasi rasa dan sensasi yang berbeda. ###
Keuntungan dari Proses Ini: - Cepat dan Praktis: Dengan teh bunga telang yang dibuat menjadi instan, konsumen tidak perlu lagi melakukan proses penyeduhan panjang dari bunga kering. Cukup dengan melarutkan serbuk ke dalam air panas. - Kualitas Terjaga: Pengolahan dengan cara yang benar menjaga kandungan gizi dan khasiat bunga telang, khususnya antosianin yang bermanfaat sebagai antioksidan. - Daya Simpan Lebih Lama: Dengan pengemasan yang tepat, teh bunga telang instan bisa disimpan lebih lama dibandingkan dengan teh yang hanya dikeringkan. Proses pembuatan teh instan bunga telang ini melibatkan teknologi sederhana namun menghasilkan produk yang berkualitas, praktis, dan bernilai gizi tinggi.



Gambar 3. Kemasan teh bunga telang

Simpulan

Pelatihan peningkatan kualitas produk dalam pengembangan minuman sehat instan berbahan dasar bunga telang di Kelompok Masyarakat Kecamatan Sugio telah berhasil memberikan dampak positif bagi pelaku usaha lokal. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pemahaman peserta tentang pentingnya menjaga kualitas produk melalui standar yang lebih baik, tetapi juga membantu mereka dalam mengembangkan inovasi produk minuman sehat yang lebih bernilai. Dengan adanya pelatihan ini, peserta mampu menerapkan teknik pengolahan dan pengemasan yang lebih modern, memperpanjang umur simpan produk, serta meningkatkan daya saing di pasar. Dampak jangka panjang dari program ini diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi masyarakat melalui peningkatan permintaan pasar terhadap minuman sehat instan berbasis bunga telang.

Daftar Pustaka

- Ahmad Mustanir, Rifni Nikmat Syarifuddin, H. H. (2019). Pemberdayaan Kelompok Masyarakat Desa Dalam Perencanaan Metode Partisipatif. *Jurnal Moderat*, 5(3), 227–239.
- Anisyah, L., & Sugiyanto, S. (2022). Pemanfaatan dan Pembuatan Minuman Kesehatan Kombinasi Bunga Telang Plus Jahe di Masa Pandemi Covid-19 di PKK Kelurahan Kauman Kota Malang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (Pkm)*, 5(6), 1743–1750. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v5i6.5861>
- Ayuchecaria, N., Nugroho, W., Rahman, A., Manurung, R., & Aryzki, S. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Tanaman Herbal Lokal sebagai Minuman Kesehatan Instan dengan Metode Kristalisasi bagi Kelompok Tani Kelurahan Kalamangan. *Bubungan Tinggi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(4), 1625. <https://doi.org/10.20527/btjpm.v4i4.6670>
- Boari, Y., Paula, D. Y., Lestari, E. D., & Patty, M. A. (2023). Analisis Peningkatan Produksi Jahe Instan pada IKM Papua Muda Kreatif di Kota Jayapura. *Multidisciplinary Journal of Education , Economic and Culture*, 1(2), 78–94. <https://doi.org/10.61231/mjeec.v1i2.106>
- Darwita, I. K., & Redana, D. N. (2018). Peranan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Dalam Pemberdayaan Masyarakat Dan Penanggulangan Pengangguran Di Desa Tejakula Kecamatan Tejakula Kabupaten Buleleng. *Locus Majalah Ilmiah FISIP*.
- Khoirilia, S. N., Anjani, L., & Sefi Maulia Indah Sukmawati. (2023). Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pembuatan Teh Herbal Bunga Telang Sebagai Ide Bisnis Desa Sidoharjo. 1, 135–142. <https://doi.org/10.57101/dimasjurnal>
- Lestari, U., Syarif, A., Farid, F., & Malinda, I. (2022). Inovasi Racikan Ekstrak Bunga Telang Menjadi Permen Susu , Permen Jelly Gulung Dan Marshmallow Sebagai Peningkat Sistem Imun. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 5, 2173–2180.
- Multisona, R. R., Shirodkar, S., Arnold, M., & Gramza-Michalowska, A. (2023).

- Clitoria ternatea Flower and Its Bioactive Compounds: Potential Use as Microencapsulated Ingredient for Functional Foods. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(4). <https://doi.org/10.3390/app13042134>
- Mulyani, S., Harsojuwono, B. A., & Puspawati, G. A. K. D. (2014). Potensi Minuman Kunyit Asam (*Curcuma domestica* Val. - *Tamarindus indica* L.) sebagai Minuman Kaya Antioksidan. *Agritech*.
- Netravati, Gomez, S., Pathrose, B., N, M. R., P, M. J., & Kuruvila, B. (2022). Comparative evaluation of anthocyanin pigment yield and its attributes from Butterfly pea (*Clitoria ternatea* L.) flowers as prospective food colorant using different extraction methods. *Future Foods*, 6(August), 100199. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2022.100199>
- Nidya Shara Mahardika^{1*}, Andi Eko Wiyon, Jani Januar, R. T., & Shasabilah, R. A. M. (2022). *Socialization and Training on Making Healthy Instant Spice Drinks Based on Yard Plants in Mundurejo Village, Umbulsari District, Jember Regency*. 16(1), 1–23.
- Suhartono, E., Marisa, D., Istiana, I., & Hayatie, L. (2022). Pelatihan Pembuatan Minuman Serbuk Instan Kelakai dan Inovasi Marketing pada Mahasiswa. *Smart Society Empowerment Journal*, 2(2), 37. <https://doi.org/10.20961/ssej.v2i2.62495>
- Sushanty, V. R., Ratnawati, S., & Sutarman, S. (2020). Pelatihan Meningkatkan Kualitas Produk, Manajemen Dan Pemasaran Minuman Lidah Buaya “Hijau Daun” Di Kecamatan Gedangan Kabupaten Sidoarjo Jawa Timur. *Jurnal Abdidias*, 1(6), 720–728. <https://doi.org/10.31004/abdidias.v1i6.147>
- Wahibah, N. N., Zul, D., Martina, A., Nurulita, Y., Cahyadi, E., Husean, A., Darmawan, R. M., Febrianto, I., Rinaldi, A. T., & Putri Rakhman, N. (2022). Pemanfaatan Bunga Telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai Teh yang bermanfaat bagi kesehatan masyarakat di Kampung Eduwisata Alam Sungai Masjid Kota Dumai. *Seminar Nasional Pemberdayaan Masyarakat*, 4, 144–148. <https://doi.org/10.31258/unricsce.4.144-148>
- Yudianto, A., & Nurpratama, M. (2021). Peningkatan Usaha dan Inovasi pada Industri Kecil dan Menengah (IKM) Produk Mekaya Losarang Kabupaten Indramayu. *KANGMAS: Karya Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. <https://doi.org/10.37010/kangmas.v2i2.327>