

Research Article

Pengenalan Produk Olahan Tanaman Kangkung dan Pelestarian Kampung Wisata Kelurahan Sumber Rejo Balikpapan Tengah

Introduction of Land Kale Processed Products and Tourism Preservation in Sumber Rejo Village Central Balikpapan

Barokatun Hasanah¹, Lusi Ernawati^{2*}, Ahmad Nizar³, Ganang Bimantara¹, Erlingga Primashudi¹

¹ Program Studi Teknik Elektro, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan, Kalimantan Timur, 76127 Indonesia

² Program Studi Teknik Kimia, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan, Kalimantan Timur, 76127 Indonesia

³ Program Studi Teknik Mesin, Institut Teknologi Kalimantan, Balikpapan, Kalimantan Timur, 76127 Indonesia

**Corresponding Author:*

lusiernawati@lecturer.itk.ac.id

Submission August 2022, Revised September 2022, Accepted November 2022

ABSTRAK

Perkembangan pariwisata dan ekonomi kreatif melalui pendayagunaan kebun sayur lokal saat ini berkembang cukup pesat, tidak hanya menyajikan pemandangan dan hiburan indah tetapi juga memberikan pengalaman edukasi menarik lainnya. Salah satu yang sedang berkembang adalah wisata edukasi. Wisata edukasi bisa memberikan pengalaman belajar diluar perkuliahan bagi mahasiswa sehingga dapat dijadikan sebagai media pendekatan dan bersosialisasi dengan masyarakat. Salah satu area kebun sayur yang dijadikan sebagai wahana kampung wisata di Balikpapan adalah Kebun Kangkung yang berada di wilayah Balikpapan tengah. Kawasan ini sangat menarik dengan area lahan pertanian kangkung yang cukup luas. Asal-usul munculnya nama kebun kangkung yakni berasal dari profesi masyarakat disana dengan perkiraan mata pencaharian sebagai petani kangkung mencapai 95% yang menggarap dan mengelola hasil panen sendiri. Dengan melihat aspek peluang atau potensi yang ditunjukkan di kawasan tersebut, maka perlu dilakukan kegiatan sosialisasi pembuatan produk olahan kangkung dan pelestarian kampung wisata yang bermanfaat kepada masyarakat sekitar secara bertahap untuk menggali potensi di wilayah tersebut. Melalui kegiatan pengabdian masyarakat ini, produk olahan kangkung menjadi brownies dengan konsep pemanfaatan sayuran hijau dan pengembangan kampung wisata kebun kangkung diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar serta dijadikan media kegiatan masyarakat sebagai wisata edukasi dan menambah ketrampilan pembuatan brownies berbahan dasar kangkung.

Kata Kunci: Brownies kangkung, Wisata lokal, Olahan sayur, Petani sayur, Kampung Wisata

How to cite:

Hasanah, B, Ernawati, L, Nizar, A, Bimantara, G, Primashudi, E. (2022). Pengenalan Produk Olahan Tanaman Kangkung dan Pelestarian Kampung Wisata Kelurahan Sumber Rejo Balikpapan Tengah. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* 5 (1): 1 – 8. doi:10.11594/bjpmi.05.01.1

ABSTRACT

The use of local vegetable gardens for tourism is growing quickly right now, offering not just stunning views but also other interesting experiences. Education tourism is one that is currently growing. For students, educational tourism can offer a learning experience outside of classes so that it can be used as a means of interacting and mingling with the community. Land kale Garden, which is located in the SumberRejo Village, Central Balikpapan, is one of the vegetable gardens that serves as a transportation for tourist communities. This region is highly interesting because it has a large amount of farming land kale. The name of land kale garden is derived from the occupation of the locals, who make up roughly 95% of their incomes as farmers who tend to and manage their own crops. It is necessary to carry out service community program activities for the making of land kale processed products and the preservation of tourist villages that are beneficial to the community in order to explore the potential area by taking a look at the opportunities or potential aspects. Through this community service activity, processed land kale products into brownies with the concept of using green vegetables and the development of garden tourism villages are well received and used as media for community activities as educational tours and increase skills in making brownies made from land kale.

Keywords: Local tourism, Garden tourism, Green activity, Land kale, Village Preservation

Pendahuluan

Provinsi Kalimantan Timur merupakan wilayah yang cukup luas di pulau Kalimantan dengan potensi sumber daya alam melimpah, dimana sebagian besar potensi tersebut belum dimanfaatkan secara optimal. Sumber daya alam dan hasil-hasilnya sebagian besar diekspor keluar negeri, yang membuat provinsi ini merupakan penghasil devisa utama bagi negara, khususnya dari sektor pertambangan, kehutanan, dan hasil lainnya. Terdapat beberapa daerah Kalimantan yang sangat cocok untuk dijadikan sebagai media pertanian yang subur, akan tetapi tidak dimanfaatkan dengan baik. Sebagai contoh tanaman seperti umbi-umbian, jagung, padi, sayur hijau cukup banyak dijumpai di perkebunan Kalimantan Timur. Sayur kangkung adalah salah satu contoh sayuran hijau hasil perkebunan yang dijadikan sebagai salah satu tanaman sayur yang menopang kehidupan petani sayur serta banyak diperjualbelikan di pasar tradisional maupun supermarket besar di Kalimantan Timur. Sayur kangkung memiliki dua varietas yaitu kangkung air (*water spinach*) dan kangkung darat (*land kale*). Kangkung air memiliki warna bunga putih kemerahmerahan, ukuran batang dan daun lebih besar dibandingkan dengan kangkung darat, berbatang hijau dan berbiji sedikit (*Sutrisno dan Nugroho, 2008*).

Perbedaan antara kangkung darat dan kangkung air terletak pada warna bunga. Kangkung air berbunga putih kemerahmerahan, sedangkan kangkung darat berbunga putih bersih. Perbedaan lainnya pada bentuk daun dan batang. Kangkung air berbatang dan berdaun lebih besar daripada kangkung darat. Warna batangnya juga berbeda. Kangkung air berbatang hijau, sedangkan kangkung darat berwarna putih kehijau-hijauan. Selain itu, kangkung darat lebih banyak bijinya daripada kangkung air. Oleh karena itu, kangkung darat diperbanyak lewat biji, sedangkan kangkung air melalui pemotongan batang (*Soeseno 2002*).

Di wilayah Balikpapan Tengah, Kalimantan Timur terdapat wisata kebun kangkung yang disebut oleh masyarakat setempat sebagai Kampung kang bejo. Wisata kebun ini merupakan sebuah wisata kebun kangkung yang berlokasi di RT 40 Kelurahan Sumber Rejo, Balikpapan Tengah dimana hampir 95% warga setempat berprofesi sebagai petani kangkung dengan cara mengelola sendiri hasil panen kangkung dan diperjualbelikan di pasar tradisional hampir di seluruh wilayah Balikpapan. Kebun kangkung SumberRejo sudah ada sejak 40 tahun

lamanya dan kebun kangkung ini memiliki lahan yang cukup luas yakni sekitar ± 1 hektar. Sebagian wilayah kebun kangkung ini dijadikan sebagai wahana wisata kebun oleh penduduk sekitar, namun kurangnya struktur badan pengelola wisata, membuat daerah wisata kangkung ini kurang terawat. Masing-masing warga hanya mengurus kebun masing-masing, hingga lupa akan fungsi kebun kangkung sebagai tempat wisata edukasi. Akibatnya banyak fasilitas yang rusak sehingga membuat nilai wisata kampung ini menurun.

Selain itu, kurangnya dukungan pendanaan pemerintah daerah sekitar juga merupakan salah satu penyebab fasilitas yang tidak terawat. Masyarakat yang berkunjung ke kebun kangkung ini tidak dikenakan biaya apapun, sehingga tidak ada pemasukan dari kebun kangkung sebagai tempat wisata. Sejauh ini pendanaan untuk pengelolaan wisata kebun masih bersumber dari warga sekitar. Warga setempat tidak memiliki dana lebih untuk merawat fasilitas kebun kangkung. Hal ini disebabkan oleh kurangnya eksistensi dari wisata kebun kangkung itu sendiri. Adapun tujuan utama dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah melakukan sosialisasi kampung wisata dan pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar kangkung diharapkan masyarakat dapat mempertahankan fungsi kebun kangkung SumberRejo sebagai tempat wisata edukasi dengan konsep kampung hijau serta menjadi contoh model kampung wisata dengan basis pengelolaan oleh kelompok petani sayur setempat. Tujuan kegiatan yang lain adalah: (1) Memberikan wawasan kepada warga setempat dalam mengolah kangkung menjadi produk brownies sehingga dapat meningkatkan nilai jual produk kangkung. (2) Meningkatkan pemberdayaan masyarakat. (3) Menghindari reklamasi kebun menjadi bisnis perumahan karena Kawasan sudah cukup padat dengan rumah penduduk. Untuk mewujudkan tiga hal diatas tentu wisata ini memerlukan pengelolaan terorganisir sehingga eksistensi dan pelestarian wisata kebun kangkung kampung SumberRejo dapat dipertahankan.

Metode Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan sosialisasi pengenalan olahan produk brownies berbahan dasar kangkung dan pelestarian kampung wisata kebun kangkung SumberRejo dilakukan melalui beberapa tahap kegiatan antara lain sebagai berikut:

- a) **Persiapan kegiatan.** Diawali dengan diskusi kelompok untuk membahas mengenai isu permasalahan dengan obyek kegiatan di wilayah kebun wisata kangkung SumberRejo Balikpapan Tengah dengan melakukan survei dan interview secara langsung dengan ketua RT SumberRejo setempat. Kemudian melakukan koordinasi dengan warga setempat untuk menyepakati ide kegiatan.
- b) **Sosialisasi Kampung Wisata Kebun Kangkung.** Program kegiatan meliputi rapat koordinasi dan melakukan perbaikan beberapa fasilitas di wilayah setempat, diawali dengan mengadakan sosialisasi dengan memperkenalkan tujuan, metode sekaligus memperkenalkan Institut Teknologi Kalimantan kepada masyarakat setempat. Kemudian dilaksanakan gotong royong bersama warga setempat.
- c) **Pelatihan pembuatan brownies kangkung.** Kegiatan ini dilaksanakan bersama warga dan ketua RT setempat dengan memberikan pelatihan kepada peserta kegiatan yaitu ibu-ibu PKK Kebun Kangkung berupa penjelasan tata cara pembuatan produk olahan brownies berbahan dasar kangkung.
- d) **Pelatihan peningkatan nilai jual kangkung** Pada tahapan ini sosialisasi dilanjutkan dengan mempromosikan produk-produk yang dihasilkan oleh Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) masyarakat setempat ke ekonomi yang lebih luas baik secara langsung maupun melewati platform media social/digital.
- e) **Evaluasi program kegiatan.** Evaluasi pelaksanaan kegiatan dilakukan dalam upaya untuk mengetahui tingkat keberhasilan, kendala dan masalah yang dihadapi oleh Tim pengabdian masyarakat.

Hasil Kegiatan dan Pembahasan

Kampung kangkung SumberRejo yang berlokasi di kota Balikpapan tengah merupakan tempat wisata baru yang memiliki konsep edukasi kebun hijau. Selain dijadikan tempat bertamasya dan mencari hiburan, pengunjung di area wisata ini juga mendapatkan pengetahuan lebih mengenai manfaat wisata wdukasi. Gambar 1 (a) adalah dokumentasi yang diambil oleh tim pengabdian masyarakat pada Kawasan kampung wisata edukasi SumberRejo. Kebun Kangkung dengan luas ± 1 hektar ini dimanfaatkan oleh 23 kelompok tani warga setempat untuk mengelola kebun kangkung yang dijadikan sebagai sumber penghasilan sekaligus ikon kota Balikpapan tengah. Pengunjung di area wisata ini dapat menikmati dan belajar teknik memetik dan menanam kangkung dengan tepat. Bukan hanya kangkung yang ditanam di media tanah, objek wisata ini juga menyediakan kangkung yang ditanam secara hidroponik. Sementara itu, informasi terkini yang diperoleh dari warga setempat terutama sejak pandemi, kampung wisata ini mengalami penurunan kapasitas pengunjung dari waktu ke waktu, hal ini disebabkan karena masyarakat mendapat larangan oleh pemerintah setempat untuk berkerumun dalam keramaian. Sehingga sumber pemasukan wisata ini juga ikut menurun karena sepi pengunjung. Selain itu, beberapa fasilitas juga perlu perbaikan karena hampir tidak terawat selama pandemi.

Dalam kesempatan ini, Tim pengabdian masyarakat Institut teknologi Kalimantan (ITK) Bersama mahasiswa dibawah naungan LPPM ITK melakukan program kegiatan sosialisasi pelestarian wisata edukasi kebun kangkung dan pembuatan olahan produk kue brownies berbahan dasar kangkung. Tahap persiapan awal dilakukan dengan melakukan survey dan koordinasi dengan warga setempat Bersama ketua RT terkait isu permasalahan serta pendataan warga yang terlibat dalam pengelolaan kampung wisata dan kelompok tani SumberRejo seperti ditunjukkan pada Gambar 1(b).



Gambar 1 (a) Lahan wisata kebun kangkung SumberRejo RT 40, Balikpapan Tengah. (b) Tim pengabdian masyarakat Bersama mahasiswa koordinasi rencana program kegiatan sosialisasi pelestarian wisata kebun kangkung bersama ketua RT dan staff Lembaga masyarakat SumberRejo.

Berdasarkan pendataan informasi yang diambil, survey dan interview, diperoleh informasi bahwa struktur pengelolaan wisata edukasi kampung SumberRejo dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat, dengan melibatkan dasawisma, ketua RT, posyandu, kader lingkungan, termasuk warga dan petani setempat. Kampung Wisata SumberRejo merupakan kawasan wisata edukasi yang memberikan manfaat untuk warga setempat, mulai dari pemanfaatan lahan, pemberdayaan masyarakat hingga meningkatkan ekonomi kreatifnya. Kawasan wisata ini dinilai memiliki potensi untuk dikembangkan agar keberlanjutannya dapat dirasakan oleh masyarakat sebagai destinasi wisata lokal. Hal tersebut dapat diwujudkan dengan strategi pemanfaatan media sosial sebagai sarana edukasi. Untuk mendukung keberlanjutan kampung wisata ini, maka selain dilakukan promosi melalui media digital, perbaikan fasilitas di sekitar wisata kebun kangkung juga perlu dilakukan. Perbaikan fasilitas meliputi penanaman kembali media lahan yang masih

kosong di area kebun dengan tanaman kangkung serta perbaikan fasilitas tempat duduk, pembuatan obyek swaphoto dengan desain love serta tempat berteduh agar pengunjung merasa nyaman dan senang melakukan swaPhoto. Konsep kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan tidak hanya memberikan sosialisasi pelestarian dalam bentuk presentasi akan tetapi Tim pengabdian masyarakat juga terjun langsung gotong royong bersama warga setempat untuk memperbaiki fasilitas wisata yang rusak seperti yang telah ditunjukkan pada Gambar 2(a) dan 2(b).



Gambar 2. (a) Tim pengabdian masyarakat memanfaatkan media lahan kosong di sekitar area kebun kangkung SumberRejo untuk ditanami sayur kangkung. (b) Tim pengabdian masyarakat melakukan perbaikan fasilitas wisata kebun kangkung dengan dibangun area tempat duduk dan pagar untuk swaphoto pengunjung.

Sedangkan untuk meningkatkan nilai ekonomi kreatif dan nilai jual khususnya hasil

panen kangkung, selanjutnya tim pengabdian masyarakat melakukan kegiatan pelatihan pembuatan kue brownies berbahan dasar kangkung bersama ibu-ibu PKK dan warga setempat. Adapun dalam proses pembuatannya dilakukan pencampuran bahan lain yakni berupa gula, tepung beras, telur, mentega dan air. Metode pembuatan brownies kangkung dilakukan dengan mengadopsi pembuatan produk olahan serupa berupa brownies dan cokelat, namun berbahan dasar tempe (Soemarsono, 2020 dan Torimtubun, 2018). Untuk menambah varian rasa, brownies dengan konsep sayuran hijau ini dibuat dengan rasa original dan varias rasa cokelat-keju. Takaran bahan campuran kue lainnya disesuaikan dengan komposisi kangkung yang dijadikan adonan. Untuk varian rasa original, komposisi kangkung lebih banyak dibandingkan dengan varian rasa cokelat dan keju. Komposisi pembuatan adonan kue brownies kangkung disajikan pada Table 1.



Gambar 3. (a) Dokumentasi Tim pengabdian masyarakat bersama dengan ibu-ibu PKK kampung wisata SumberRejo Balikpapan Tengah setelah melakukan sosialisasi pembuatan produk olahan kangkung menjadi kue brownies. (b) Bagian tahapan pembuatan brownies kangkung yakni menimbang

takaran bahan campuran berupa gula dan tepung.

Pelatihan pembuatan brownies berbahan dasar kangkung dilakukan di rumah ketua RT kelurahan SumberRejo bersama ibu-ibu PKK. Proses pembuatan dilakukan setelah menampilkan media presentasi berupa video tahapan pembuatan brownies dan bahan-bahan yang akan digunakan untuk membuat adonan. Presentasi dilakukan selama 15 menit, dilanjutkan dengan demonstrasi praktik langsung pembuatan brownies dengan ibu-ibu PKK. Adapun bahan dan peralatan yang digunakan untuk pembuatan adonan kue brownies dipersiapkan terlebih dahulu oleh Tim pengabdian masyarakat ITK. Sayur kangkung dipetik secara langsung dari lahan kebun wisata kangkung SumberRejo setelah mendapatkan perijinan dari pengelola kebun.



Gambar 4. (a) kue brownies berbahan dasar sayur kangkung dengan varian rasa original, (b) kue brownies berbahan dasar kangkung dengan varian rasa coklat-keju.

Gambar 4 merupakan photograph hasil pembuatan kue brownies berbahan dasar kangkung dengan varian rasa original dan

cokelat-keju. Seperti yang ditunjukkan pada Gambar 4(a) dan 4(b) terdapat perbedaan warna dan tekstur brownies kangkung yang dibuat. Brownies kangkung dengan varian rasa original tanpa penambahan coklat-keju cenderung berwarna hijau dan tekstur bergelembung kasar. Sedangkan brownies dengan varian rasa coklat-keju dengan komposisi kangkung lebih sedikit berwarna coklat muda dengan tekstur lebih lembut.

Tabel 1. Komposisi bahan pembuatan brownies kangkung dengan varian rasa original dan coklat-keju

Sample	Varian brownies	Kangkung (gr)	Cokelat Bubuk (gr)	Gula (sdm)
1	Original	100	-	10
2	Cokelat-keju	60	40	10

Campuran adonan lain dengan komposisi yang sama antara lain: air 700 ml, telur 3 butir, 100 gr margarin, ½ sendok garam, 100 gr tepung terigu dan vanillin. Tabel 1 menyajikan komposisi bahan pembuatan brownies kangkung dengan varian rasa original dan coklat-keju. Dari hasil data kuisiner dengan 50 responden, sebanyak 40 orang menyukai rasa coklat-keju Sedangkan 10 responden lainnya menyukai rasa original dyang sedikit pahit karena kandungan kangkung lebih banyak. Untuk meningkatkan cita rasa kue brownies varian original perlu dilakukan perbaikan komposisi adonan, terutama menghilangkan rasa pahit karena komposisi kangkung yang terlalu banyak. Oleh sebab itu, disarankan menggunakan daun kangkung yang masih muda dan pengurangan komposisi kangkung dalam adonan brownies.

Kesimpulan

Seluruh target capaian kegiatan yang dirancang dapat terpenuhi dengan melakukan berbagai kegiatan baik kegiatan utama maupun pendukung. Kegiatan utama yakni perbaikan fasilitas di area kebun untuk pelestarian wisata. Perbaikan fasilitas tersebut meliputi perbaikan tempat duduk, tempat berteduh dan pembuatan photo booth dengan desain love

yang selanjutnya dijadikan obyek SwaPhoto oleh pengunjung. Pelatihan pembuatan olahan produk brownies berbahan dasar kangkung juga diterima dengan baik oleh masyarakat sekitar. Hal ini menambah wawasan kepada warga setempat yang selama ini hanya tahu bahwa kangkung hanya dibuat sayur atau tumis, dapat divariasikan olahannya menjadi produk brownies. Dari hasil kreasi pembuatan brownies, diketahui bahwa varian rasa brownies dengan penambahan cokelat dan keju lebih disukai daripada varian rasa original. Hal ini disebabkan karena komposisi kangkung yang terlalu banyak dalam campuran bahan kue menyebabkan rasa brownies menjadi sedikit pahit dibandingkan dengan penambahan cokelat dan keju. Dari program kegiatan ini diharapkan masyarakat mendapatkan wawasan mengenai pelestarian wisata edukasi melalui perbaikan fasilitas, pendayagunaan pengelola kebun wisata dan pembuatan olahan produk pangan berupa brownies kangkung dan olahan lainnya yang dapat meningkatkan nilai jual dan ekonomi kreatif dari hasil panen kebun kangkung di wilayah SumberRejo Balikpapan Tengah.

Saran

Dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat terdapat beberapa evaluasi dari masyarakat yang menjadi potensi keberlanjutan program kegiatan di masa yang akan datang diantaranya (a) mengganti topping coklat putih menjadi keju untuk meminimalisir rasa yang terlalu manis pada brownies, (b) desain kemasan brownies dari bahan kardus perlu diganti dengan bahan kemasan yang lebih elegan dengan kreasi varian warna, (c) fasilitas SwaPhoto di area kebun kangkung kampung SumberRejo perlu dilakukan penambahan seperti fasilitas ayunan dan tempat berteduh agar lebih menarik banyak pengunjung, (d) olahan produk berbahan dasar kangkung tidak terbatas pada pembuatan kue brownies saja, tetapi dapat dilakukan olahan produk pangan lainnya, dan (e) produk brownies yang dihasilkan masih memiliki kekurangan dari

segi rasa dan tekstur sehingga diperlukan perbaikan lebih lanjut agar produk memiliki rasa yang lebih lezat dan berpotensi nilai jual.

Ucapan Terimakasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) ITK yang telah membantu terlaksananya kegiatan ini berdasarkan Surat Keterangan No: 1560/IT10/PPM.05/2022. Ucapan terimakasih juga disampaikan kepada mahasiswa/mahasiswi program studi Teknik Elektro ITK yang telah tergabung dalam kelompok KKN dalam membantu pelaksanaan program kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan lancar dan target program dapat tercapai.

Referensi

1. Nugroho E. dan Sutrisno.2008. Budidaya Ikan dan Sayuran dengan Sistem Akuaponik.Penerbit Swadaya. Jakarta.
2. Soeseno S. 2002. Bercocok Tanam Secara Hidroponik. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
3. Kampung Wisata Kang Bejo: Keunikan Balikpapan Tengah yang Tersembunyi. <https://kaltimtoday.co/kampung-wisata-kang-bejo-keunikan-balikpapan-tengah-yang-tersembunyi/>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2022.
4. Wisata Edukasi Kang Bejo Dongkrak Ekonomi-Masyarakat. Diakses pada tanggal 21 Juli 2022.
5. Inggah, H. N., H. Windiyani dan Y.Yarwati. 2015. Budidaya Kangkung. http://www.academia.edu/8354987/budidaya_kangkung. Diunduh 21 Juli 2022.
6. Rukmana R. 2006. Bertanam Kangkung. Kanisius, Jakarta.
7. Alpian, Arham. 2013. Ciri-Ciri Tanaman Kangkung. <http://budidaya.tanaman.blogspot.com/2013/09/ciri-ciri-tanaman-kangkung.html>. Diakses pada tanggal 21 Juli 2022.
8. Anggara, R. 2009. Pengaruh Kangkung Darat (*Iphomea reptans* Poir.) Terhadap Efek Sedasi Pada Mencit BALB/C. [Skripsi]. Semarang: Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro.
9. Soemarsono AR, Ernawati L, Nugraheni K (2020). Analisis Uji Organoleptik Cokelat

- Tempe dengan Penambahan Perisa Dalam Upaya Peningkatan Nilai Jual dan Diversifikasi Produk Berbasis Pangan Lokal. *Berdikari: Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia* (2): 54–66. doi: 10.11594/bjpmi.02.02.01.
10. Torimtubun, A.A.A, Singagerda L.K, Ernawati L (2018). Peatihan Pembuatan Yoghurt dan Brownies Tempe sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual Tempe Produksi Sentra Kawasan Industri kecil Sumber, Balikpapan. *Berdikari: Jurnal Pengabdian masyarakat Indonesia* 1(2): 69 – 79. doi: 10.11594/bjpmi.01.02.03.