

Pendampingan Mahasiswa dalam Pengelolaan Kripik Talas dalam Program Kuliah Kerja Amaliyah Universitas Muhammadiyah Buton di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton

Gawise¹, Azauddin^{1*}, Muhammad Yusnan¹, Farisatma¹, Sigit Mubarakh Rahman¹, Asdin¹, Safar¹, Maria Theresia Yunita¹, Nurismi Hani Usnawati¹

¹Universitas Muhammadiyah Buton, Indonesia

Email Koresponden: azaluddin@umbuton.ac.id

ABSTRAK

Kegiatan mahasiswa dalam program Kuliah Kerja Amaliyah memberikan pendekatan persuasif kepada Masyarakat Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, salah satu program dalam kegiatan Kuliah Kerja Amaliyah ini yaitu Pengelolaan kripik talas melibatkan serangkaian proses dari awal hingga produk jadi. Metode dilaksanakan dengan kegiatan observasi lapangan dan persuasif kepada masyarakat, dalam pengelolaan Pengelolaan Kripik Talas. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kaongkeongkea ini terdiri dari beberapa tahapan antara lain yaitu: 1) Survey lokasi, sasaran dan kegiatan pengembangan produk, 2) Pendampingan Pengelolaan Kripik Talas, dan 3) Pelaksanaan kegiatan. Setelah dilaksanakan KKA UM Buton di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, hasil pengabdian masyarakat ini UMKM yang dikelola oleh kumpulan masyarakat dan juga dikelola secara individu, UMKM tersebut berupa keripik talas, dengan bahan baku talas yang dihasilkan oleh penduduk desa Kaongkeongkea. Aspek penting lainnya dalam pengelolaan kripik talas adalah kualitas dan kebersihan fasilitas produksi. Pastikan bahwa seluruh peralatan dan ruang produksi terjaga kebersihannya untuk memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Program, Kuliah Kerja Amaliyah, Produksi Kripik Talas

ABSTRACT

Student activities in the Amaliyah Work Lecture program provide a persuasive approach to the Kaongkeongkea Village Community, Buton Regency. One of the programs in the Amaliyah Work Lecture program is managing taro chips involving a series of processes from start to finished product. The method is carried out using field observation activities and persuasion to the community, in the management of Taro Chips Management. This community service activity in Kaongkeongkea Village consists of several stages, including: 1) Location survey, targets and product development activities, 2) Assistance with the management of taro chips, and 3) Implementation of activities. After the KKA UM Buton was implemented in Kaongkeongkea Village, Buton Regency, the result of this community service was MSMEs which were managed by community groups and also managed individually, these MSMEs were in the form of taro chips, with taro as the raw material produced by the residents of Kaongkeongkea village. Another important aspect in managing taro chips is the quality and cleanliness of production facilities. Ensure that all equipment and production spaces are kept clean to ensure the products produced are safe for consumption.

Keywords: Program, Amaliyah Work Lecture, Production of Taro Chips

1. Pendahuluan

Pendekatan Kemitraan, mahasiswa dan Dosen hendaknya memandang dan memperlakukan setiap keluarga sebagai mitra sejajar dalam merencanakan dan melaksanakan berbagai kegiatan pengembangan usaha ekonomi produktif keluarga dalam program seperti Perguruan Tinggi mengembangkan Partisipasi pembangunan keluarga sejahtera dalam bentuk kemitraan dengan kelompok dan keluarga dapat menjadi mitra pengembangan usaha-usaha ekonomi produktif.

Mahasiswa memberi peran memecahkan masalah melalui kegiatan Kuliah Kerja Amaliah (KKA) yang diselenggarakan Perguruan Tinggi Universitas Muhammadiyah Buton yang disesuaikan dengan situasi dan kondisi yang ada agar kegiatan yang dilakukan mahasiswa lebih mengarah kepada peningkatan kesejahteraan masyarakat. Mendukung upaya tersebut Universitas Muhammadiyah Buton akan berusaha untuk berperan serta turut peduli dan menanggapi akan masalah ini melalui pelaksanaan Kuliah Kerja Amaliah (KKA) sebagai bagian dari kurikulumnya dan bekerjasama dengan instansi yang terkait dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Amaliah (KKA) ini Universitas Muhammadiyah Buton memiliki ciri-ciri sebagai berikut: 1) Melaksanakan fungsinya sebagai hamba dan khalifah di muka bumi dalam pembinaan dan kesejahteraan umat, 2) Pelaksanaan Kuliah Kerja Amaliah (KKA) sebagai bagian dari pengalaman Tri Dharma Perguruan Tinggi kepada masyarakat, dan 3) Masyarakat desa merupakan mitra dalam pembangunan dan bukan menjadi objek semata. Sebelum mahasiswa diterima di lokasi Kuliah Kerja Amaliah (KKA) maka terlebih dahulu dipersiapkan dengan berbagai pengetahuan praktis, keterampilan, progresif dan profesional sehingga di harapkan mampu menjalankan ilmu kemahasiswaannya. Selain itu juga merupakan persiapan bagi mahasiswa agar setelah menyelesaikan pendidikannya dapat menciptakan lapangan kerja menjadi wirausaha yang sukses.

Kegiatan mahasiswa dalam program Kuliah Kerja Amaliah memberikan pendekatan persuasif kepada Masyarakat Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, dalam melaksanakan salah satu program yaitu Pengelolaan kripik talas melibatkan serangkaian proses dari awal hingga produk jadi. Proses tersebut melibatkan pemilihan bahan baku, persiapan, pengolahan, penggorengan, dan pemasaran. Pertama-tama, pemilihan talas yang berkualitas menjadi langkah awal. Talas kemudian dibersihkan, dikupas, dan dipotong tipis-tipis untuk diolah menjadi kripik. Selanjutnya, talas yang sudah dipersiapkan akan melalui proses pengolahan, seperti pemberian bumbu atau perendaman untuk meningkatkan rasa dan aroma. Setelah itu, kripik talas dapat diproses dengan berbagai metode pengeringan, seperti pengeringan alami atau menggunakan mesin pengering. Proses penggorengan kemudian dilakukan untuk memberikan tekstur yang renyah pada kripik.

Sektor industri, dimana teknologi sepenuhnya dieksploitasi dalam pemasaran dan produksi untuk mengembangkan produk-produk berkualitas tinggi, sangat terkena dampak revolusi industri keempat. Selain itu, pengembangan produk dan inovasi juga diperlukan untuk membantu UMKM tumbuh dan mempersiapkan diri menghadapi tantangan era industri 4.0 saat ini. Inovasi produk tersebut dapat dicapai dengan mempraktikkan ekonomi kreatif, yaitu cara mengembangkan konsep ekonomi dan menambah kreativitas melalui inovasi dan pemanfaatan teknologi di era digital saat ini untuk mengikuti perkembangan zaman. Dengan cara ini, pelaku usaha yang memanfaatkan ekonomi kreatif dapat bertahan dalam bisnisnya lebih lama, bersaing dengan kompetitor, dan menarik pelanggan.

Revolusi industri keempat akan mampu meningkatkan pendapatan per kapita rata-rata global, meningkatkan kualitas hidup masyarakat, dan memperpanjang umur manusia, yang akan membuka peluang baru bagi pembangunan ekonomi, sosial, dan pribadi. Namun, jika pelakunya tidak mempersiapkan diri dengan baik, peluang ini tidak akan dimanfaatkan dengan baik. UMKM salah satu kelompok yang terkena dampak revolusi industri ini harus siap bersaing di pasar barang yang diproduksinya.

Ada salah satu UMKM di Desa Kaongkeongkea yang jika dikembangkan dengan baik, memiliki banyak potensi. Jika ditangani dengan serius, perusahaan ini mungkin merupakan usaha yang sangat menjanjikan dengan biaya awal yang rendah dan prosedur produksi yang sederhana. Umbi talas yang berasal dari kebun wilayah desa Pucangagung dijadikan bahan utama dalam sajian keripik talas ini. Meskipun demikian, masih terdapat sejumlah permasalahan dalam pengembangan produk dan pemasaran yang dihadapi industri keripik talas. Pengemasan, pelabelan, dan pemasaran produk masih bersifat mendasar sehingga membuat pelanggan tidak tertarik. Sama halnya dengan Talas Chips yang merupakan

UMKM yang belum beradaptasi dengan kemajuan terkini yang memasuki era industri 4.0, khususnya dalam pemanfaatan teknologi dalam pemasaran. Jika situasi ini terus berlanjut, industri keripik talas mungkin akan tertinggal dan kurang mendapat perhatian masyarakat. Selain teknologi yang di era Industri 4.0 saat ini perlu diterapkan oleh UMKM. Selain itu, perusahaan ini belum menerapkan pemasaran atau teknologi digital ke dalam strategi pemasarannya.

2. Metode Penelitian

Metode dilaksanakan dengan kegiatan observasi lapangan dan persuasif kepada masyarakat, dalam pengelolaan Pengelolaan Kripik Talas. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Kaongkeongkea ini terdiri dari beberapa tahapan antara lain yaitu:

a. Survey lokasi, sasaran dan kegiatan pengembangan produk

Survey lokasi adalah tahap awal untuk mengetahui seberapa paham warga sekitar tentang penerapan ekonomi kreatif dalam UMKM Kripik Talas agar dapat menghadapi era industri 4.0. Program pengabdian masyarakat dilakukan dengan kegiatan pengembangan produk di Desa Kaongkeongkea.

b. Pendampingan Pengelolaan Kripik Talas

Persiapan kegiatan pengembangan produk dilakukan oleh mahasiswa pada tanggal 11 Oktober 2023 dengan menyiapkan berbagai kebutuhan yang akan digunakan dalam mengembangkan produk keripik talas.

c. Pelaksanaan kegiatan

Kegiatan diawali dengan datang langsung ke rumah produksi untuk membantu proses pembuatan keripik talas yang dilakukan oleh mahasiswa. Dilanjutkan dengan melakukan inovasi kemasan produk dan mengemas produk dengan menggunakan kemasan pouch standing atau kemasan terbaru. Kegiatan selanjutnya yaitu pemberian alat-alat yang dapat membantu proses produksi keripik talas yaitu sealer, timbangan, dan parutan kepada pemilik usaha. Kegiatan ini diakhiri dengan pemberian label produk kemasan yang sudah di desain ke pemilik usaha. Setelah keripik talas selesai diproses, tahap berikutnya adalah pengepakan. Pengepakan dapat dilakukan dengan menggunakan kemasan yang sesuai agar keripik tetap segar dan tahan lama. Dalam hal ini, pilihan kemasan yang ramah lingkungan dapat menjadi pertimbangan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pendampingan mahasiswa dalam produksi kripik talas adalah suatu proses di mana mahasiswa mendapatkan bimbingan atau bantuan dari pembimbing atau mentor selama mereka terlibat dalam kegiatan produksi kripik talas. Proses ini bertujuan untuk membantu mahasiswa memahami, mengembangkan, dan meningkatkan keterampilan serta pengetahuan mereka terkait produksi kripik talas. Dalam konteks ini, pendampingan dapat mencakup berbagai aspek, mulai dari perencanaan produksi, pemilihan bahan baku, proses produksi, hingga strategi pemasaran. Pembimbing atau mentor dapat memberikan arahan, saran, dan wawasan berdasarkan pengalaman mereka dalam industri atau bidang terkait.

Pendampingan mahasiswa juga dapat melibatkan pengawasan langsung selama proses produksi, diskusi rutin untuk membahas perkembangan dan tantangan yang dihadapi, serta memberikan umpan balik konstruktif. Melalui pendampingan ini, diharapkan mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan praktis, pemahaman konsep bisnis, dan kemampuan berpikir kritis yang dapat diterapkan dalam konteks produksi kripik talas. Selain itu, pendampingan juga dapat mencakup pengenalan mahasiswa pada praktik-praktik terbaik dalam industri kripik talas, pemahaman mengenai standar kualitas, dan pengembangan inovasi dalam produk. Tujuan utamanya adalah memberikan pengalaman praktis yang dapat meningkatkan kesiapan mahasiswa untuk terlibat dalam dunia industri, baik sebagai wirausahawan mandiri atau sebagai profesional di bidang yang terkait.

Aspek penting lainnya dalam pengelolaan kripik talas adalah kualitas dan kebersihan fasilitas produksi. Pastikan bahwa seluruh peralatan dan ruang produksi terjaga kebersihannya untuk memastikan produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi. Terakhir, pemasaran menjadi faktor kunci untuk memperkenalkan produk kepada konsumen. Melibatkan strategi pemasaran yang efektif, seperti promosi melalui media sosial atau kerjasama dengan toko dan pasar lokal, dapat membantu meningkatkan visibilitas produk dan meningkatkan penjualan. Dengan mengelola setiap tahap dengan hati-hati, pengusaha kripik talas dapat menciptakan produk berkualitas tinggi yang menarik bagi konsumen. Adapun proses pengelolaan kripik talas di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, yaitu:



Gambar 1. Proses Awal Pengelolaan Kripik Talas

Proses awal Pengelolaan Kripik masih dilakukan secara tradisional dalam pengelolahannya, dalam tahap ini, mahasiswa mendampingi pengelolaan dengan mengupas umbian untuk siap pada kegiatan selanjutnya.



Gambar 2. Proses Pencucian Umbian

Proses dilakukan dengan rajang dengan ketebalan 2 mili metern. Selanjutnya dicuci berkali kali pada air bersih atau air mengalir lebih baik untuk mengurangi kandungan getah umbi. Adapun semakin bersih pencucian akan semakin meminimalkan rasa gatal kripik talas ketika dimakan. Perendaman pertama bahan baku kripik talas dilakukan pada wadah air yang telah dicampur kapur sirih kurang lebih 30 menit kemudian disusul perendaman kedua umbi talas dilakukan dalam air yang telah dicampur bumbu seperti bawang putih, kunyit dan garam sebagai perasa, kemudian ditiriskan.



Gambar 3. Proses Penggorengan

Proses ini, disiapkan minyak goreng diatas wajan kemudian dipanaskan, kemudian dimasukkan bahan baku kripik talas yang telah dibumbui kedalam wajan kemudian goreng hingga kering. Setelah kripik talas kelihatan benar benar matang, angkat dan tiriskan hingga minyak goreng habis menetes dan dingin.



Gambar 4. Produksi kripik talas

Pengelolaan Kripik talas yang dilakukan di desa kaongkeongkea masih dilakukan secara tradisional, mampu bertahan hingga tiga bulan apabila disimpan dengan kemasan plastik tebal kedap dan disimpan pada suhu ruangan normal. Kripik talas mampu bertahan hingga tiga bulan apabila disimpan dengan kemasan plastik tebal kedap dan disimpan pada suhu ruangan normal. Proses produksi usaha kripik talas ini masih menggunakan alat yang sederhana sehingga dalam proses produksi sering terjadi kendala. Oleh karena itu, Mahasiswa KKA UM Buton membantu pelaku usaha dengan memfasilitasi alat-alat produksi modern yang dapat mendukung dalam pembuatan produk dan memudahkan dalam proses produksi seperti sealer makanan untuk kemasan dan timbangan. Alat-alat tersebut diharapkan dalam jangka panjang dapat bermanfaat bagi usaha umkm kripik talas. Kegiatan pengembangan umkm serta upaya-upaya yang dilakukan oleh mahasiswa kknt dalam membantu mengatasi masalah yang ada pada usaha diharapkan dapat sangat bermanfaat bagi pelaku usaha agar dapat menghadapi era industri 4.0 saat ini serta dapat secara efektif dan efisien meningkatkan penjualan dan mendukung proses pemasaran produk lebih baik lagi. Selain itu dengan adanya pengembangan umkm sudah dilakukan mempunyai maksud agar kedepannya dapat meningkatkan ekonomi masyarakat desa pucangagung serta dapat membuka lapangan kerja baru.

4. Kesimpulan

Setelah dilaksanakan KKA UM Buton di Desa Kaongkeongkea Kabupaten Buton, dapat menyimpulkan bahwa terdapat UMKM yang dikelola oleh kumpulan masyarakat dan juga dikelola secara individu, UMKM tersebut berupa kripik talas, dengan bahan baku talas yang dihasilkan oleh penduduk desa Kaongkeongkea, kripik talas sendiri sudah memiliki nama produk dengan nama "Kripik Talas". Pengembangan yang kami lakukan pada

UMKM keripik talas berupa inovasi kemasan yang lebih menarik serta dapat menjaga ketahanan produk agar lebih tahan lama, selain itu kami juga melakukan pengembangan desain label dengan menambahkan foto asli atau real dari keripik talas dan juga label informasi mengenai keripik talas. Pada UMKM tersebut kami juga mengembangkan alat yang digunakan untuk memproduksi keripik talas dengan memfasilitasi sealer makanan dan juga timbangan makanan agar produksi keripik talas lebih lancar. Keripik talas ini hanya terjual di desa Pucangagung, agar produk lebih meluas kami melakukan digital marketing yang sebelumnya belum dilakukan oleh pengolah. Tindak lanjut dari kegiatan program kerja pengembangan umkm ini yaitu UMKM Keripik Talas dapat mengimplementasikan materi yang sudah diberikan melalui pelatihan secara langsung untuk pengembangan usaha baik dalam digitalisasi pemasaran produk maupun inovasi produk untuk dapat menghadapi era industri 4.0 serta meningkatkan penjualan. Produk UMKM yang sudah dikembangkan dapat dipasarkan tidak hanya di daerah local namun juga bisa dipasarkan di luar daerah seluruh Indonesia.

Daftar Pustaka

- Abidin, R. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Terhadap Olahan Mbote Talas Kreatif Berbasis UKM di Dusun Mangunrejo Kecamatan Wonosalam Kabupaten Jombang. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(3), 464-478.
- Amin, M., Mufti, D., Kukurlue, R., Kombado, M. M., Salimah, S., Anjani, N., & Kirioma, K. S. N. (2023). Pemberdayaan Masyarakat di Kelurahan Klamalu Kabupaten Sorong (Pelatihan Pemanfaatan Ubi Keladi dan Pelabelan Produk). *Cakrawala: Jurnal Pengabdian Masyarakat Global*, 2(4), 256-270.
- Ayu, H. D., Winarko, W., & Jufriadi, A. (2018). Peningkatan Kuantitas dan Kualitas Produk Keripik Talas dan Singkong pada Kelompok Industri Rumah Tangga Melalui Program Kemitraan Masyarakat (PKM). *Empowerment Society*, 1(02), 20-29.
- Budaraga, I. K., & Sri Devi, W. (2021). Pengabdian kepada Masyarakat Peningkatan Kualitas Usaha Keripik Talas Asyifa Oleh-oleh.
- Devi, W. S. Pengabdian Kepada Masyarakat Penerapan Teori Kaizen untuk Meningkatkan Kualitas Usaha Keripik Talas di UKM Asyifa Oleh-Oleh. *SEMAR (Jurnal Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni bagi Masyarakat)*, 12(1), 41-46.
- Firmansyah, H., Asrima, N., Siahaan, Y. S., Saputra, D. A., & Arif, M. (2023). Pemanfaatan dan Pengolahan Umbi Talas Menjadi Olahan Kripik Dalam Upaya Mengembangkan Ekonomi Masyarakat di Desa Sorkam Kiri Kabupaten Tapanuli Tengah. *Journal Of Human And Education (JAHE)*, 3(2), 231-237.
- Herawati, S., Irawan, G., & Mujiono, M. (2019). Pelatihan Membuat Keripik Singkong dan Talas di Desa Brongkal, Kecamatan Pagelaran Kabupaten Malang. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 4(1), 34-41.
- Ilhamalimy, R. R., Wijaya, I. K. K., Sukarma, I. K. S., Hanna, F. O., & Chasanah, A. N. (2023). Pelatihan Pemanfaatan Talas Menjadi Kue Bolu Dengan Strategi Penjualan Melalui Pemasaran Tradisional Dan Digital Di Desa Jenggik Utara. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 5(4), 737-743.
- Juni, S., Arif, M., Fitra, F., Abdillah, N., Marbun, N. J., & Wiroto, N. (2023). Pembuatan Keripik dari Keladi Liar Sebagai Jajanan Olahan Kelompok PKK di Kelurahan Bukit Nenas. *Diklat Review: Jurnal manajemen pendidikan dan pelatihan*, 7(1), 67-72.
- Kamarudin, K., Irwan, I., Acoci, A., Agusalm, A., Faslia, F., & Syamsurijal, S. (2021). Edukasi Dan Partisipasi Masyarakat Dalam Penanggulangan Covid-19 Melalui Program Kuliah Kerja Amaliah. *Jurnal Abdidas*, 2(4), 801-808.

- Kurniawan, A., Alinda, T., Ramdhani, F., & Alawi, M. (2023). Pendampingan UMKM Kripik Pisang dan Talas melalui Packaging dan Digital Marketing di Kelurahan Rakam, Kabupaten Lombok Timur, NTB. *Komatika: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 20-28.
- Matje, I. (2022). Guidance for Students in The Development of Learning Media to Increase Learning Outcomes. *Room of Civil Society Development*, 1(1), 60-64.
- Misbakul, A. T., Galuh, A. S., Sabarudin, H., FW, Z. M., Nisa, K., Nafi'ah, R., & Ramdani, T. (2019). Pemanfaatan dan Pengolahan Talas Menjadi Olahan Makanan di Dusun Sengonkerep. *Prosiding Konferensi Pengabdian Masyarakat*, 1, 25-27.
- Mulyadi, A. (2023). Penerapan Digitalisasi di Wisata Muara Baduk Kabupaten Banyuwangi. *INSAN CENDEKIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 17-21.
- Prayitno, S. A., Pribadi, H. P., Sugiarto, D., & Alfatina, A. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Desa Bendolo melalui Diversifikasi Olahan Talas (*Colocasia esculenta*): Community Empowerment of Bendolo Village through Processed Diversification of Talas (*Colocasia esculenta*). *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 7(1), 87-92.
- Putri, N. N., Putri, N. A., Eris, F. R., Pamela, V. Y., Kusumasari, S., Rusbana, T. B., ... & Hariyanti, R. (2022). Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal Khas Provinsi Banten (Talas Beneng Sebagai Bahan Baku Produk Keripik). *abdimesin*, 2(2), 43-51.
- Renata, T. N. P., Oktaviona, A. M., Grasielda, I., Salindeho, V., & Chandra, A. V. (2023). Pendampingan Umkm Pelangi Dalam Pengelolaan Bisnis. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(14), 689-700.
- Rizka, R. A., Nugroho, F. H., Tambunan, F. M. J., Marpaung, S. H., Syasita, N. N., Putri, A. R., ... & Putri, T. A. (2022). Potensi Peningkatan Nilai Tambah Produk Olahan Talas Pada Masa Pandemi Covid-19 di Kelurahan Situgede Kota Bogor. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 4(1), 116-127.
- Setyawan, F., Maharani, N., Andriani, S., & Mariyana, S. (2021). Pelatihan Pengolahan Batang Talas dan Buah Jeruk di Desa Dermojayan Kecamatan Srengat Kabupaten Blitar. *Cendekia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 49-54.
- Susetya, P., Hasanah, U., Wahyuningsih, N., Ramlah, R., Asiah, N., Mahyarani, M., ... & Hayati, L. (2023). Pengolahan dan Pengembangan Batang Talas Menjadi Olahan Keripik. *Rengganis Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 1-8.
- Wahjusaputri, S., Fitriani, S., & Bunyamin, B. (2018). Budidaya talas beneng menuju industri kreatif bagi kelompok tani Desa Juhut, Kec. Karang Tanjung, Banten. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 1, 1468-1478.
- Zubair, Z., Purnamasari, W. O. D., Suardin, S., Matje, I., & Tarno, T. (2022). Program Kuliah Kerja Amaliyah dalam Pembangunan Desa Walando Kecamatan Gu Kabupaten Buton Tengah. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia Sejahtera*, 1(4), 39-49.