

Diseminasi Teknik Pembuatan Minuman Tradisional *Pokak* Siap Seduh kepada Masyarakat Desa Bringsang Pulau Giligenting

Introducing preparation of traditional instant beverage “pokak” for community in Bringsang, Giligenting Island

A.B. Chandra¹, Indah Wahyuni Abida¹, M.S. Akbar¹, Farid Ardyansyah², M.Z. Rozikkin³,
Mojiono Mojiono^{3*}, Putri Agustiana⁴, M. F. Rokhman⁴, Intan Agus Saputri⁴, Mohtazul Farid⁴,
Sri Ratna Triyasari⁵

¹Prodi Manajemen Sumberdaya Perairan, Universitas Trunojoyo Madura, Jalan Raya Telang, Kamal Kode Pos 69162

²Prodi Ekonomi Syariah Universitas Trunojoyo Madura, Jalan Raya Telang, Kamal Kode Pos 69162

³Prodi Teknologi Industri Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura, Jalan Raya Telang, Kamal Kode Pos 69162

⁴Prodi Sosiologi, Universitas Trunojoyo Madura, Jalan Raya Telang, Kamal Kode Pos 69162

⁵Prodi Agribisnis, Universitas Trunojoyo Madura, Jalan Raya Telang, Kamal Kode Pos 69162

*Email: mojiono@trunojoyo.ac.id

Article history

Received : Sept 10, 2023

Revised : May 26, 2024

Accepted : May 28, 2024

Abstrak – Pulau Giligenting merupakan kawasan dengan potensi besar untuk diberdayakan , terutama pada wisata pantai. Potensi tersebut jika dikembangkan dengan baik, dapat memberikan dampak positif kepada masyarakat setempat. Kegiatan KKNT dengan topik pengembangan produk minuman *pokak* siap seduh telah dilakukan untuk masyarakat Desa Bringsang di Pulau Giligenting, Kabupaten Sumenep. Kegiatan ini dilaksanakan pada Jumat 18 November 2022, di Desa Bringsang, Kecamatan Giligenting, Sumenep. Diseminasi ditujukan kepada masyarakat produktif di desa ini. Aktivitas terdiri dari 3 bagian, mulai dari identifikasi, demonstrasi pembuatan produk, dan evaluasi. Teknik pembuatan produk *pokak* siap seduh telah berhasil dibuat dan ditransfer kepada masyarakat. Harapannya, produk ini bisa dikembangkan sebagai produk khas Giligenting untuk mendukung perkembangan wisata di pulau ini. Rencana keberlanjutan produk perlu ditindaklanjuti mencakup peningkatan intensitas promosi *pokak* siap seduh, *upgrade* desain kemasan, dan riset ilmiah untuk mendapatkan data masa simpan serta nilai gizi.

Kata kunci: Pulau Giligenting, KKNT, *pokak* siap seduh

Abstract – Giligenting is a small island near Madura. With its exotic beach , the island may generate positive economic impacts to local community. To strengthen this idea, we performed community service – KKNT, which triggered the production of local products designed for tourism in Bringsang, Giligenting island. In this regard, KKNT mission was to develop traditional beverage “pokak”. The product comprised of various spices and natural ingredients, primarily ginger, lemongrass, and (palm and cane) sugar. The community service aimed to educate local people on how to produce “pokak”, divided into three stages of activities: identification, product preparation, and evaluation. Overall, our program successfully transferred the method of “pokak” production to participants. Such product is projected “local souvenirs” for tourists visiting Giligenting. In long term, the product can be one of attractive items for visitors. In addition, the future development was also arranged, including more intense product endorsement, packaging enhancement, and scientific studies to estimate shelf life and nutrition.

Key words: Giligenting island, community service, KKNT, *pokak*

I. PENDAHULUAN

Pulau Giligenting merupakan salah satu pulau kecil di Kabupaten Sumenep yang memiliki beragam keunikan dengan tipologi pantainya yang khas. Beberapa tipologi unik yang dimiliki antara lain terdapat Pantai Karang Kahuripan dengan arus ombak yang besar serta Pantai Sembilan dengan pasir putih. Seperti pulau kecil lainnya, Pulau Giligenting memiliki sejumlah ekosistem penting seperti terumbu karang, rumput laut, dan mangrove pada bagian barat dan selatan. Disamping hal tersebut, di Pulau Giligenting banyak dijumpai pandan liar berduri (*Pandanus tectorius*), mangga

(*Mangifera indica*), kelapa (*Cocos nucifera*), asem (*Tamarindus indica*), dan lontar (*Borassus flabellifer*). Pulau Giligenting merupakan kawasan dengan potensi besar untuk dimanfaatkan, terutama pada wisata pantai. Menurut data BPS Kabupaten Sumenep [1], pulau ini memiliki total 42 usaha bidang pariwisata, dan salah satunya berada di Desa Bringsang. Potensi tersebut jika dikembangkan dengan baik, dapat memberikan dampak positif terhadap masyarakat setempat [2].

Akses menuju Pulau Giligenting dapat dilakukan menggunakan perahu melalui pelabuhan Tanjung menuju

Desa Bringsang Kecamatan Giligenting. Perjalanan dari pelabuhan menuju pulau ditempuh selama sekitar 60 menit. Keberadaan sarana pendukung lain yang cukup memadai di Pulau Giligenting adalah ketersediaan listrik, air bersih, pendidikan, dan pasar yang cukup menjanjikan prospek pengelolaan ekowisata yang berkelanjutan. Salah satu potensi yang bisa dikembangkan sejalan dengan pesatnya wisata Pantai Sembilan di pulau ini adalah pengembangan produk makanan dan minuman dengan bahan dasar lokal. Dengan demikian, dalam waktu panjang, wisata di Giligenting dapat berjalan beriringan dengan kearifan lokal masyarakat.

Di antara banyak produk, minuman tradisional *pokak* dipilih karena sejumlah alasan, yaitu ketersediaan bahan baku, manfaat kesehatan, dan daya tarik produk. Secara umum, bahan baku utama minuman ini mudah diperoleh, antara lain gula merah, sereh, jahe, dan kayu manis. Kendati tidak semua ada di Pulau Giligenting, bahan-bahan masih sangat mungkin dipasok dari wilayah Madura. Selain itu, karena terbuat dari herbal, khasiat kesehatan *pokak* membuat minuman ini superior dibandingkan produk lainnya. Hal ini sekaligus menjadi daya tarik masyarakat untuk mengonsumsi *pokak*.

Minuman *pokak* sebetulnya sudah banyak dikenalkan kepada masyarakat melalui riset dan program pengabdian. Meirinawati *et al.* [3] melakukan pelatihan pembuatan minuman *pokak* untuk meningkatkan imun tubuh pada masa pandemi COVID 19 di Kota Surabaya. Kegiatan tersebut dirancang dengan tujuan meningkatkan pemahaman masyarakat Kelurahan Pakis mengenai pentingnya menjaga imunitas tubuh pada masa Pandemi Covid-19 dan manfaat minuman *pokak* bagi imunitas tubuh. Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) dilakukan melalui pendidikan dan pelatihan. Pendidikan dilakukan dengan memberikan pemahaman kepada ibu-ibu mengenai (1) kelompok rentan Covid-19; (2) kebijakan pemerintah dalam pencegahan Covid-19 (3) peningkatan daya tahan tubuh; dan (4) minuman tradisional untuk meningkatkan daya tahan tubuh. Di sesi pelatihan, mereka mengajak peserta praktik langsung pembuatan minuman *pokak*. Bentuk PKM seperti ini cukup efektif untuk mengatasi permasalahan masyarakat mitra. Hasil evaluasi dari riset tersebut menunjukkan bahwa para peserta mengalami peningkatan pemahaman mengenai minuman *pokak* serta cara pembuatannya. Dari hasil diskusi, peserta memperlihatkan antusiasme yang tinggi untuk mencoba sendiri membuat minuman *pokak* di rumah masing-masing. Selain itu, Dwi *et al.* [4] melakukan studi etnobotani minuman *pokak* di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo. Hasil penelitian menunjukkan bahwa masyarakat Desa Clarak memanfaatkan aneka tanaman untuk sirup *pokak* yang dikonsumsi sehari-hari dan dijadikan minuman pada acara khusus seperti lebaran.

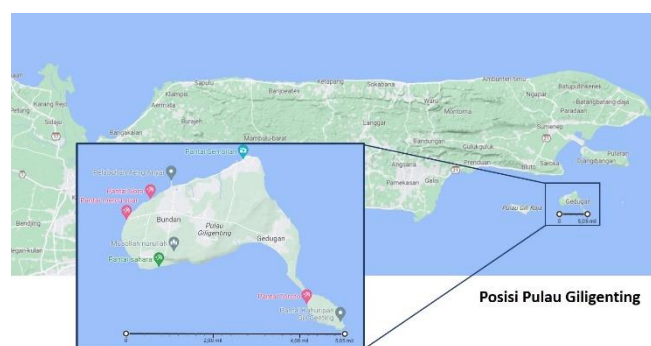
Tim Kuliah Kerja Nyata Tematik (KKNT) dari LPPM Universitas Trunojoyo Madura (UTM) mengadakan diseminasi teknik pembuatan minuman *pokak* instan, sebagai pengembangan produk minuman tradisional khas Giligenting. Tujuan program ini adalah memperkenalkan variasi baru minuman *pokak* yakni berupa serbuk siap seduh. Dalam bentuk serbuk, produk ini bisa memiliki masa simpan yang jauh lebih lama, hingga 6 bulan jika disimpan dalam kondisi yang tepat, daripada dalam bentuk cair yang hanya bertahan 1-2 hari pada suhu ruang.

Saat ini, *pokak* dikenal sebagai minuman tradisional dan sayangnya popularitas minuman di kalangan generasi pemuda tampak semakin menurun. Minuman *pokak* di Gili Genting ini jelas beda dikarenakan gula yang dipakai menggunakan gula merah atau siwalan sehingga selain enak dan menghangatkan juga mendayagunakan produk lokal.

Berdasarkan ulasan kegiatan-kegiatan abdimas sebelumnya, topik pengabdian yang fokus pada pemanfaatan potensi daerah di sebuah kepulauan Madura belum banyak dilakukan. Oleh karena itu, kegiatan abdimas ini dirancang untuk memberikan bekal kepada penduduk lokal Desa Bringsang di Pulau Giligenting dalam mengolah *pokak* instan. Produk ini bisa diproyeksi menjadi salah satu oleh-oleh khas untuk wisatawan.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan KKNT pelatihan *pokak* siap seduh dilaksanakan pada Jumat 18 November 2022, di Desa Bringsang, Kecamatan Giligenting, Kabupaten Sumenep (Gambar 1). Diseminasi ditujukan kepada masyarakat produktif di desa ini. Peserta terdiri sekitar 15 warga setempat, dengan usia produksi berkisar 20 – 40 tahun. Peserta mengikuti kegiatan ini berdasarkan undangan dari tim KKNT UTM dan kesediaan mengikuti kegiatan hingga selesai.



Gambar 1 Posisi Pulau Giligenting sebagai lokasi abdimas.

Sumber gambar: Google map.

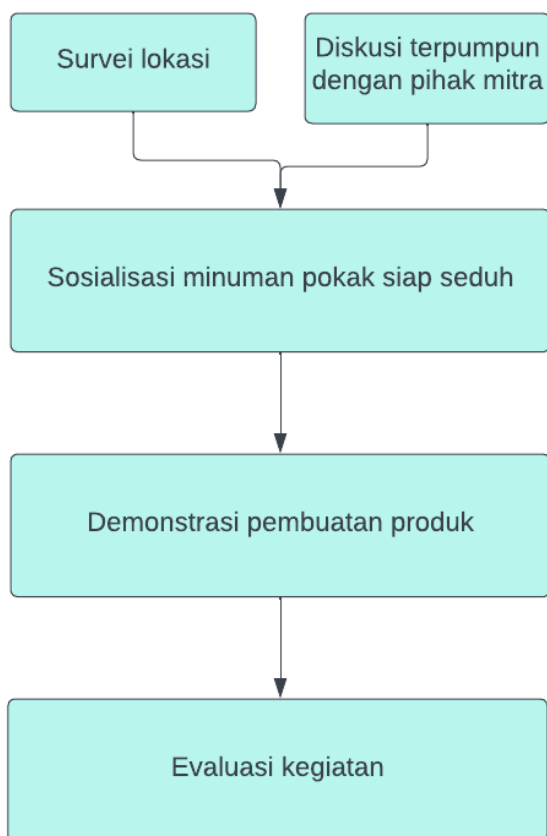
Metode pelaksanaan kegiatan dilakukan melalui 3 bagian, yaitu identifikasi, pelaksanaan, dan evaluasi. Identifikasi dilakukan dengan cara pemetaan potensi, kajian literasi dan diskusi terpumpun (*Focused Group Discussion* – FGD) mengenai pengelolaan ekowisata, dan survei faktual untuk mengetahui kondisi dan situasi terkini mitra, yaitu masyarakat Desa Bringsang. Tahap pelaksanaan dilakukan dengan cara demonstrasi pembuatan produk yang bertempat di Balai Desa Bringsang. Semua bahan dan perlengkapan disediakan oleh tim abdimas. Setelah diseminasi teknik pembuatan minuman *pokak* instan selesai dilakukan, kegiatan dievaluasi oleh tim melalui diskusi internal untuk menentukan rekomendasi dan keberlanjutan Gambar 2.

Minuman *pokak* dibuat dari beberapa bahan baku seperti ditunjukkan pada Tabel 1. Jahe segar dibersihkan dan dihaluskan menggunakan blender, dan diperas untuk diambil sari jahenya. Cairan sari jahe ini dimasak dengan api kecil, kemudian sereh dan kayu manis dicampur bersama sari jahe. Campuran dimasak hingga berubah pekat, tanda bahwa gula siwalan dan gula putih siap ditambahkan. Semua bahan yang sudah dicampur tersebut dipanaskan dan diaduk hingga kental, membentuk gumpalan dan akhirnya menjadi padat. Setelah pemanasan dihentikan, padatan diambil dan

dihancurkan menggunakan blender menjadi serbuk wedang *pokak* instan.

Tabel 1 Daftar alat dan bahan pembuatan minuman *pokak*

Alat	Bahan
Kompor	Jahe kupas (350 g)
Wajan	Gula pasir (350 g)
Blender	Gula siwalan (350 g)
Saringan	Serai (5 batang)
Baskom	Kayu manis (2 batang)
Spatula/pengaduk	Air (600 mL)
Sendok	
Kemasan	



Gambar 2 Tahapan kegiatan KKNT pengembangan produk *pokak* siap seduh

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Diseminasi teknik pembuatan *pokak* instan telah dilaksanakan untuk warga Desa Bringsang yang berada di Pulau Giligenting. Pulau ini berada di Kecamatan Giligenting, Kabupaten Sumenep. Secara ringkas, pulau ini dihuni oleh sekitar 26 ribu penduduk, dan Desa Bringsang menjadi wilayah dengan penduduk paling sedikit yaitu 1512 orang [1]. Mereka menempati desa dengan luas wilayah 3,68 Ha, dengan mayoritas penduduk sebagai petani dan nelayan [1].

Kegiatan pelatihan pembuatan minuman *pokak* siap seduh ini dihadiri oleh sejumlah warga setempat, seperti disajikan pada Gambar 3. Peserta menunjukkan antusiasme tinggi selama pelatihan berlangsung karena terdapat sesi demonstrasi pembuatan produk. Praktik pembuatan produk ini menjadi penting karena memberikan bekal keterampilan kepada warga. Selain itu, aktivitas ini akan menciptakan *learning experience* yang unik pada peserta, sehingga

informasi yang diberikan oleh tim abdimas mudah mereka kuasai.

Tidak hanya transfer *skill*, tim abdimas juga menyampaikan materi singkat mengenai aneka rempah beserta khasiatnya, serta tren konsumsi pangan sehat saat ini. Dengan demikian, peserta mendapatkan pemahaman yang baik mengenai potensi rempah untuk pengembangan produk komersial. Selain itu, teknik penanganan bahan baku juga disampaikan kepada peserta.

Minuman *pokak* dibuat dari beragam rempah seperti jahe, sereh, dan kayu manis. Minuman siap seduh ini juga ditambah dengan pemanis alami dari gula siwalan dan gula putih. Inovasi pembuatan *pokak* ini terletak pada bentuk produk akhir yaitu berupa serbuk. Prinsipnya, bahan dengan bentuk serbuk akan jauh lebih mudah “disajikan” karena tingkat kelarutan yang tinggi, dari pada bahan dalam bentuk utuh (misal potongan atau rajangan). Selain itu, minuman *pokak* yang hadir dalam versi serbuk tentu membuatnya semakin praktis. Dengan karakter praktis dan kualitas yang baik, inovasi minuman *pokak* ini bakal bisa menjadi produk unggulan di Giligenting, sejalan dengan denyut wisata di Giligenting. Produk ini nantinya bisa dikembangkan sebagai buah tangan dari Pulau Giligenting yang bisa dinikmati wisatawan. Inovasi diharapkan bermanfaat untuk masyarakat melalui pendampingan yang konsisten.



Gambar 3 Demonstrasi pembuatan minuman *pokak* siap seduh. (A) Foto bersama peserta, (B) proses pembatan produk, (C) minuman *pokak* siap seduh yang sudah dikemas

Metode pembuatan *pokak* siap seduh ini masih dalam tahap pengembangan awal. Artinya, terdapat banyak variabel yang perlu dikaji guna mendapatkan kondisi proses yang lebih unggul, misal waktu proses yang lebih singkat, hasil yang diperoleh (*yield*), dan kualitas serbuk yang lebih baik. Beberapa metode yang lebih *advanced* bisa dilakukan. Metode *foam mat drying* adalah satu teknik konversi bahan cair (*liquid*) dan semi cair menjadi serbuk yang stabil dengan cara pemberian udara dalam jumlah besar melalui *foaming agent*. Teknik ini sudah dilakukan pada *instant drink powder* berbahan akar teratai [5].

Dengan bentuk produk racikan, rempah yang dipakai dalam *pokak* bisa bervariasi. Berdasarkan hasil penelitian

terhadap produsen minuman sirup *pokak* khas Probolinggo, terdapat 7 komposisi yang digunakan dalam pembuatan *pokak*, yaitu gula / sari tebu, jahe, pandan wangi, kayu manis, sereh, jeruk purut, dan cengkeh. Sebagian besar bahan ini merupakan jenis tumbuhan yang termasuk rempah-rempah yang biasa dimanfaatkan sebagai penyedap masakan/bumbu dapur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jenis tumbuhan rempah-rempah merupakan kekayaan alam yang berkontribusi penting dalam kelangsungan kehidupan manusia. Rempah-rempah tidak hanya digunakan untuk penyedap makanan tetapi juga sebagai jamu, anti-mikroba, dan antioksidan. Semakin tinggi tingkat kesadaran manusia terkait pentingnya kesehatan dengan memanfaatkan bahan alami berupa tumbuhan rempah-rempah yang berperan penting dalam kesehatan, sehingga rempah-rempah muncul dalam berbasis bentuk makanan dan minuman yang menjadi hidangan wisata kuliner seperti minuman sirup *pokak bandrek*, dan *sekoteng* [4].

Target pemasaran dari produk ini adalah masyarakat umum khususnya wisatawan yang berkunjung ke Pulau Giligenting. Strategi yang dapat digunakan dalam pemasaran produk ini yaitu dengan melakukan promosi. Promosi secara langsung dilakukan dengan pengenalan produk *pokak* instan kepada toko-toko di sekitar Desa Bringsang dan juga dikenalkan kepada Badan Usaha Milik Desa (BUMDES). Selain itu, kegiatan promosi dilakukan dengan media cetak dan pembuatan akun media sosial seperti instagram dengan tujuan memperkenalkan produk ini kepada calon konsumen dengan jangkauan yang lebih luas.

Untuk tindak lanjut kegiatan ini, tim KKNT mencatat beberapa hal penting guna memperkuat produk *pokak* siap seduh (Gambar 4). Pertama adalah desain kemasan yang perlu ditingkatkan, dan kedua adalah kualitas produk. Saat ini, produk hanya dikemas menggunakan plastik PP dengan model *standing pouch*, seperti pada **Gambar 3(C)**. Pemilihan kemasan menjadi krusial karena pengemasan dapat mempengaruhi kondisi produk selama masa penyimpanan dan distribusi. Kemasan juga dapat dimanfaatkan untuk mengenalkan produk dan bagian-bagian yang berupa informasi dari produk yang dijual. Desain kemasan yang menarik memiliki nilai tambah yang mempengaruhi konsumen untuk membeli produk. Pemilihan bahan kemasan juga penting karena berdampak pada kondisi produk sehingga diperlukan pemilihan bahan kemasan yang tepat. Kemasan untuk pangan bukan hanya sebagai pembungkus namun juga memiliki fungsi yang krusial, yaitu (1) menjaga produk agar tetap bersih dan terlindung dari kontaminan; (2) memberikan proteksi dari kerusakan fisik; (3) memudahkan dalam penggunaan, penanganan, dan distribusi; serta (4) sebagai media komunikasi pemasaran dan memberikan informasi yang tertera pada label.

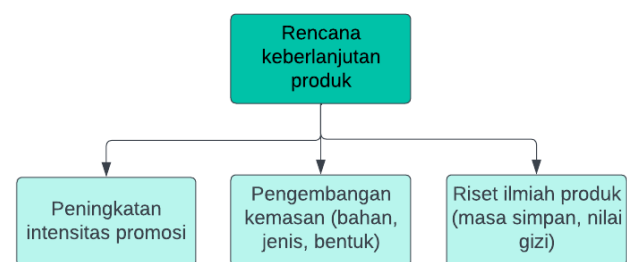
Sebagai informasi, upaya menemukan formula kemasan yang cocok pada produk dapat dilakukan dengan teknik *user-centered design* (UCD), sebagaimana telah dilakukan sebelumnya pada kemasan *cup* produk kopi instan [6]. Dengan metode UCD, mereka berhasil menentukan 1 kemasan optimal berdasarkan hasil riset. Teknik ini bisa direkomendasikan kepada tim abdimas dan peneliti selanjutnya dalam rangka pengembangan kemasan produk *pokak* instan.

Kegiatan abdimas dengan topik sejenis pernah dilakukan oleh Gunawan dan Rachmani [7], yaitu memberikan

pelatihan desain menggunakan salah satu platform desain untuk warga di Desa Jatirejo dan Desa Kandri. Pelatihan dirancang untuk menghasilkan poster produk dengan tujuan untuk meningkatkan pemasaran. Kegiatan semacam ini nanti juga bisa diadopsi oleh pelaku UMKM di Desa Bringsang.

Selain dukungan teknis pelaku usaha, penguatan kelembagaan, misalnya BUMDes, perlu dilakukan. Pada 2023, Desa Bringsang memiliki 2 bidang usaha BUMDes dengan total tenaga kerja 15 orang. Meskipun pelatihan ini mampu menginisiasi warga untuk berperan aktif dalam pengembangan BUMDes, kegiatan pendampingan tetap perlu dilakukan. Hal ini sejalan dengan abdimas sebelumnya [8] bahwa pendampingan jangka panjang dan berkelanjutan pasca kegiatan pengabdian menjadi kunci utama dalam memastikan keberlanjutan efektif dari program-program yang diinisiasi. Lebih lanjut, komitmen pemerintah daerah melalui kebijakan pendukung dan skema pembiayaan menjadi faktor krusial dalam menjaga keberlanjutan serta optimalisasi peran Badan Usaha Milik Desa guna meningkatkan kesejahteraan sosial ekonomi masyarakat desa [8].

Selanjutnya, dari sisi peningkatan mutu, kualitas produk siap seduh perlu dikaji lebih detail secara ilmiah guna menentukan karakteristik fisik, kimia, dan mikrobiologi, termasuk penentuan masa simpan. Kombinasi pemasaran yang tepat, penerapan IPTEK pada produk, serta dukungan kelembagaan akan mempercepat *pokak* siap seduh ini diterima oleh pasar. Pada akhirnya, produk ini bisa memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi penduduk setempat.



Gambar 4 Rencana keberlanjutan program

IV. KESIMPULAN

Kegiatan KKNT dengan topik pengembangan produk minuman *pokak* instan telah dilakukan untuk masyarakat Desa Bringsang di Pulau Giligenting, Kecamatan Giligenting, Kabupaten Sumenep. Aktivitas terdiri dari 3 bagian, mulai dari identifikasi, demonstrasi pembuatan produk, dan evaluasi. Teknik pembuatan produk *pokak* siap seduh telah berhasil dibuat dan ditransfer kepada masyarakat. Harapannya, produk ini bisa dikembangkan sebagai produk khas Giligenting untuk mendukung perkembangan wisata di pulau ini. Rencana keberlanjutan produk perlu ditindaklanjuti mencakup peningkatan intensitas promosi *pokak* siap seduh, *upgrade* desain kemasan, dan riset ilmiah untuk mendapatkan data masa simpan serta nilai gizi.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Kerja Kuliah Nyata Tematik (KKNT) mengucapkan terima kasih kepada LPPM Universitas Trunojoyo Madura atas pendanaan kegiatan serta kepada warga dan Pemerintah

Desa Bringsang Kecamatan Giligenting Kabupaten Sumenep atas segenap fasilitas untuk mendukung kegiatan ini.

PUSTAKA

- [1] Badan Pusat Statistik (BPS), Kecamatan Giligenting dalam Angka 2023, Kabupaten Sumenep, 2023. <https://doi.org/1102001.3529040>.
- [2] A. Wasiludin, A. Romadhon, Analisis parameter oseanografi bagi peruntukan wisata pantai pulau Giligenting, *Juv. J. Ilm. Kelaut. Dan Perikan*, vol 2 . 2021.
- [3] M. Meirinawati, T. Rahaju, I. Prabawati, B. Kurniawan, G.W. Pradana, D.F. Eprilianto, Pelatihan pembuatan minuman pokak untuk meningkatkan imun tubuh pada masa pandemi corona di RT 04 RW 05 Kelurahan Pakis Kecamatan Sawahan Kota Surabaya, *ABDI*, 7, 2022, pp. 197–203.
- [4] F.H. Dwi, M. Herfian, M.M. Trias, M.C. Wahyudi, R. Hasanah, Studi etnobotani minuman pokak di Desa Clarak Kabupaten Probolinggo sebagai potensi wisata kuliner, *Exp. J. Sci. Educ*, 1, 2021, pp. 63–70.
- [5] P. Tanganurat, I. Lichanporn, N. Nunthachai, Instant drink powder development from lotus root with probiotic supplement using foam mat drying method, *Curr. Res. Nutr. Food Sci*, 9, 2021, pp. 293–299.
- [6] D. Siswanto, K.A. Damayanti, V.S.K. Dewi, Perancangan Ulang Kemasan Cup Kopi Instan Berdasarkan User-Centered Design, *Inasea*, 12, 2011, pp. 22–32.
- [7] W. Ben Gunawan, M. Rachmani, Pelatihan soft skill sebagai strategi eskalasi promosi UMKM di desa eko-eduwisata Kandri dan Jatirejo, Kecamatan Gunungpati, Kota Semarang, *Altruis J. Community Serv*, 3, 2022, pp. 34–38. <https://doi.org/10.22219/altruis.v3i2.21009>.
- [8] N. Sopia Rukmana, A. Nur Aina, O.N. Pratiwi Johansyah, D. Manda, D. Halim, Penguatan Kelembagaan BUMDes: Upaya Meningkatkan Potensi Ekonomi Kreatif di Pulau Lakkang, Glob, *ABDIMAS J. Pengabd. Masy*, 3, 2023, pp. 47–53. <https://doi.org/10.51577/globalabdimas.v3i2.461>.