

Economical Pizza sebagai Produk Unggulan Berbasis Jamur Kelapa Sawit di Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu

Hesti Nur'aini ¹⁾; Evi Andriani ²⁾; Hilda Meisya Arif ³⁾ ; Novi Sari Ningsih ⁴⁾; Riki Meinaki ⁵⁾
^{1),2),3)} *Dosen Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu*

⁴⁾ *Mahasiswa Prodi THP Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu*

⁵⁾ *Mahasiswa Prodi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Dehasen Bengkulu*

Email: ¹ hestinuraini1996@gmail.com ; ² andrianievi20@yahoo.co.id; ³ hilda.meisya1977@gmail.com; ⁴ novisariningsih98@gmail.com; ⁵ rikibkl220@gmail.com

ARTICLE HISTORY

Received [25 April 2022]

Revised [17 Juni 2022]

Accepted [7 Juli 2022]

KEYWORDS

Pizza, Palm Mushroom, Women's Groups, Lubuk Lagan Village

This is an open access article under the [CC-BY-SA license](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/)



ABSTRAK

Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu memiliki potensi yang besar dalam produksi jamur kelapa sawit, sehingga dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan bernilai ekonomi tinggi. Telah dilakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma, dalam hal teknologi pengolahan, pengemasan dan pemasaran pizza ekonomis dengan topping jamur kelapa sawit. Kegiatan dilakukan tiga tahap, yaitu sosialisasi potensi dan nilai gizi jamur kelapa sawit, teknologi pengolahan dan pengemasan pizza ekonomis serta analisis keuntungan dan estimasi harga produk Economical Pizza. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa antusiasme kelompok perempuan Desa Lubuk Lagan sangat tinggi, yang ditunjukkan oleh respon dan minatnya selama kegiatan berlangsung. Dengan adanya kegiatan ini, pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan mengenai potensi jamur kelapa sawit sebagai bahan baku pizza ekonomis meningkat menjadi lebih baik. Hasil analisis keuntungan usaha pizza ekonomis, biaya produksi untuk satu adonan adalah Rp. 20.000,- untuk 16 potong pizza. Jika dijual dengan harga Rp. 3.000,- per potong, maka akan diperoleh keuntungan sebesar Rp. 16.000,- atau 80%..

ABSTRACT

Lubuk Lagan Village, Seluma Regency, Bengkulu Province has great potential in the production of palm mushrooms, so that it can be developed into processed food products of high economic value. Community service activities have been carried out with the aim of increasing the knowledge and skills of women's groups in Lubuk Lagan Village, Seluma Regency, in terms of processing technology, packaging and marketing of Economical Pizza with palm mushroom topping. The activity was carried out in three stages, namely socializing the potential and nutritional value of oil palm mushrooms, processing and packaging technology for economical pizza as well as profit analysis and price estimation of Economical Pizza products. The results of the activity showed that the enthusiasm of the women's group in Lubuk Lagan Village was very high, which was shown by their response and interest during the activity. With this activity, the knowledge and skills of the women's group in Lubuk Lagan Village regarding the potential of oil palm mushrooms as raw material for economical pizzas has increased for the better. The results of the profit analysis an economical pizza business, the production cost for one dough is Rp. 20.000,- for 16 slices of pizza. If sold at a price of Rp. 3,000, - per piece, it will get a profit of Rp. 16.000,- or 80%.

PENDAHULUAN

Desa Lubuk Lagan adalah salah satu desa yang terletak di Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu yang memiliki sumber daya pertanian berupa perkebunan kelapa sawit. Berkembangnya perkebunan kelapa sawit di Desa Lubuk Lagan tak lepas dari adanya pabrik pengolahan Crude Palm Oli (CPO) yang berjarak sekitar 2 km dari desa tersebut. Salah satu limbah pengolahan CPO adalah tandan kosong kelapa sawit yang dalam pengelolaannya disebar atau ditumpuk di sekitar kebun yang selanjutnya menjadi pupuk alami bagi tanaman kelapa sawit itu sendiri. Pada perkembangannya, sebelum menjadi pupuk, tandan kosong kelapa sawit akan yang ditumpuk tersebut menjadi media pertumbuhan jamur secara alami. Jamur yang tumbuh jenis jamur merang (*Volvarella volvacea*). Jamur kelapa sawit memiliki banyak manfaat dan nilai gizi, di antaranya protein, vitamin B, C, dan D Asam lemak tak jenuh serta kadar serat yang tinggi. Selama ini, masyarakat mengkonsumsi jamur kelapa sawit dengan cara diolah menjadi sayur atau ditumis (Hatmoko, 2019).

Pemanfaatan jamur sawit yang tumbuh pada tandan kosong kelapa sawit sebagai media tumbuh jamur sawit belum banyak dilakukan, sementara jamur sawit memiliki nilai ekonomi. Untuk mengoptimalkan pemanfaatan potensi ini dilaksanakan pelatihan dan pendampingan kepada kelompok masyarakat dalam bentuk pengembangan produk jamur. Pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan cara pengelolaan jamur sawit menjadi sesuatu yang bernilai ekonomi seperti pizza (Alex, 2011).

Pizza adalah makanan khas Italia terbuat dari bahan dasar tepung yang diolah melalui pengovenan dengan berbagai jenis topping di atasnya. Pizza biasanya dipanggang dalam Loyang berbentuk bulat dengan berbagai ukuran. Dalam penyajiannya, pizza dipotong-potong menjadi 4-8 potong sehingga bentuknya menjadi segitiga. Salah satu topping yang paling digemari oleh masyarakat,

khususnya masyarakat Indonesia adalah jamur yang memiliki berbagai ragam jenis. Selain rasanya yang lezat, jamur juga kaya akan serat, vitamin, zat besi dan protein sehingga baik dikonsumsi oleh semua kalangan (Agus, 2002).

Selain teknologi pengolahan yang tepat, teknologi pengemasan dan labeling juga menjadi hal penting yang harus diperhatikan. Dengan kemasan dan label yang baik, produk pizza dapat menjadi lebih bernilai ekonomi tinggi dan layak untuk dikembangkan serta memungkinkan untuk perluasan area pemasaran. Oleh karena itu, tim pengabdian bersama-sama mitra mengidentifikasi bahwa perlu dilakukannya peningkatan soft skill dan ketrampilan bagi Kelompok Perempuan di Desa Lubuk Lagan, yang bisa dilakukan melalui pendidikan, pelatihan dan aplikasi dalam program pengabdian kepada masyarakat.

Hasil survei pendahuluan yang telah tim pengabdian lakukan, menunjukkan bahwa di Desa Lubuk Lagan Seluma Barat Kabupaten Seluma banyak ditemukan budidaya jamur. Selama ini jamur jamur yang melimpah tersebut, tidak dimanfaatkan secara optimal karena hanya digunakan untuk di masak bagi kebutuhan rumah tangga sehari hari. Hal ini disebabkan beberapa faktor antara lain kurangnya pengetahuan tentang pengolahan jamur agar lebih bernilai ekonomis dan bisa menambah pendapatan Kelompok Perempuan di Desa Lubuk Lagan. Salah satu cara untuk meningkatkan atau menggali potensi ekonomi desa adalah pemberdayaan ekonomi masyarakat dengan cara pengolahan sumber daya alam yang ada disekitar untuk dijadikan produksi bernilai ekonomi bernilai tinggi. Melihat permasalahan tersebut, tim pengabdian tertarik untuk membantu meningkatkan nilai ekonomi jamur sawit yang tumbuh di lingkungan Desa Lubuk Lagan, dengan tema "Economical Pizza sebagai Solusi Pemanfaatan Jamur Sawit".

Melalui keterampilan dan kemampuan dalam berwirausaha, diharapkan dapat meningkatkan nilai perekonomian keluarga, sehingga kesejahteraan keluarga akan semakin baik dan terjamin. Dengan diselenggarakannya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, diharapkan dapat meningkatkan ketrampilan dan pengetahuan anggota kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan serta pengalaman dan kemampuan untuk mengembangkan usahanya, khususnya pizza ekonomis berbahan baku singkong dan jamur kelapa sawit.

Berdasarkan analisis situasi dan survei yang telah dilakukan, tim pengabdian bersama-sama mitra menyepakati beberapa persoalan yang dihadapi oleh mitra, antara lain:

1. Perlunya pengetahuan (soft skill) dan ketrampilan yang dikuasai oleh mitra mengenai teknologi pengolahan produk Economical Pizza dengan topping jamur
2. Perlunya pengetahuan (soft skill) dan ketrampilan yang dikuasai oleh mitra mengenai teknologi pengemasan produk Economical Pizza dengan topping jamur

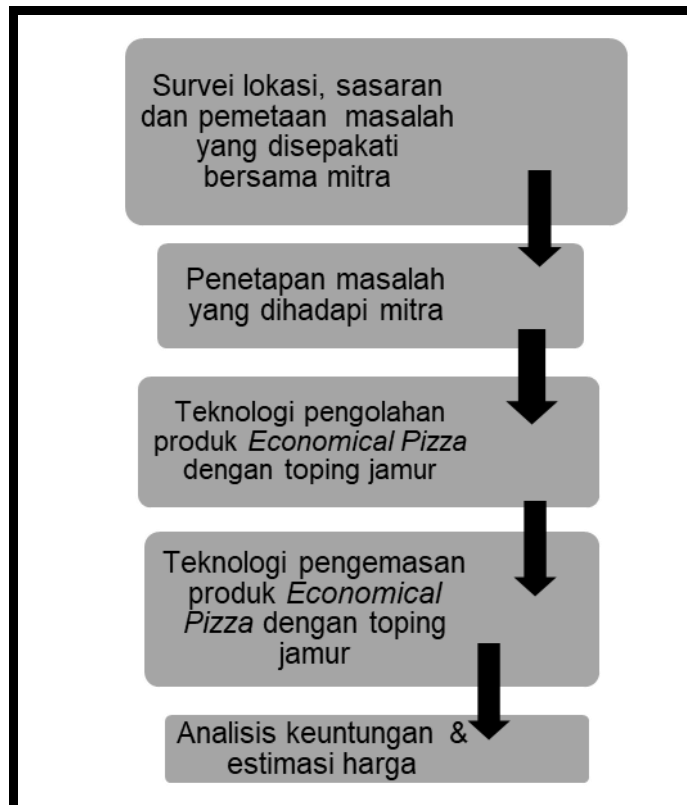
Tujuan yang ingin dicapai dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma, dalam hal teknologi pengolahan, pengemasan dan pemasaran pizza ekonomis dengan topping jamur kelapa sawit.

METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada kelompok perempuan di di Desa Lubuk Lagan Seluma Barat Kabupaten Seluma, dengan tahapan sebagai berikut ;

1. Tahap Persiapan
Tahap persiapan yang dilakukan adalah :
 - a. Survei, pemantapan dan penentuan lokasi, sasaran serta penentuan permasalahan yang dihadapi oleh mitra.
 - b. Evaluasi permasalahan dan penentuan solusi yang ditawarkan dan disepakati bersama mitra.
2. Penyusunan materi dan kelengkapan kegiatan
Tahap pelaksanaan diklat dan penyuluhan, meliputi :
 - a. Teknologi pengolahan produk Economical Pizza dengan topping jamur
 - b. Teknologi pengemasan produk Economical Pizza dengan topping jamur
 - c. Analisis keuntungan dan estimasi harga

Secara garis besar kerangka kegiatan yang akan dilakukan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Aktivitas

Pizza adalah roti bundar yang berbentuk pipih yang dibuat dari beberapa bahan seperti tepung terigu, air, gula, garam, yeast, dan minyak zaitun yang melalui tahapan pembentukan adonan, fermentasi, dan pemanggangan. Mutu pizza ditentukan berdasarkan dua kriteria yaitu bagian dalam dan bagian luar. Bagian dalam meliputi warna kulit roti dan tekstur roti sedangkan kriteria bagian luar ditentukan oleh volume, warna kulit dan karakteristik kulit.

Pizza berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm yang dipanggang dalam oven dan biasanya disiram saus tomat serta keju dan dengan makanan tambahan lainnya (topping) yang sesuai selera penikmatnya. Jenis topping mozzarella atau keju pizza atau lainnya yang dapat ditaruh diatas pizza adalah daging dan saus, seperti salami dan pepperoni, *ham*, *bacon*, buah nanas dan zaitun, sayuran cabai dan paprika, juga bawang bombay dan jamur. Roti untuk pizza biasanya roti biasa yang bisa diberi tambahan rasa mentega, bawang putih, tanaman obat/herbal atau wijen (Sudarismiyati, 2018)

Indonesia memiliki peluang dalam pengembangan industri pengolahan jamur, karena selain punya pasar yang besar, juga didukung dengan potensi bahan baku. Oleh karena itu, diperlukan upaya strategis, seperti hilirisasi dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan peningkatan kapasitas produksi seperti yang dilakukan oleh kelompok perempuan Desa Lubuk Lagan.

1. Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan melalui pemberian materi dan pelatihan-pelatihan, kegiatan dilaksanakan dengan baik dan lancar. Pelaksanaan pelatihan dilaksanakan melalui metode tatap muka dengan metode ceramah dan demonstrasi, dilanjutkan dengan pelatihan/praktek langsung untuk membuat produk pizza. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan Desa Lubuk Lagan tentang nilai gizi jamur kelapa sawit serta potensinya menjadi produk olahan bernilai ekonomi tinggi, yaitu pizza ekonomis (*Economical Pizza*).



Gambar 2. Penyuluhan dan Praktik Pengolahan Pizza Ekonomis

Hasil yang diperoleh dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah:

- Meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan, tentang teknologi pengolahan pizza ekonomis, berbahan baku singkong dan jamur kelapa sawit.
- Meningkatnya pengetahuan dan ketrampilan kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan, tentang teknologi pengemasan pizza ekonomis, berbahan baku singkong dan jamur kelapa sawit.
- Diperolehnya produk pizza ekonomis berbasis singkong dan jamur kelapa sawit.
- Diperolehnya pengetahuan analisis usaha pizza ekonomis berbasis singkong dan jamur kelapa sawit.

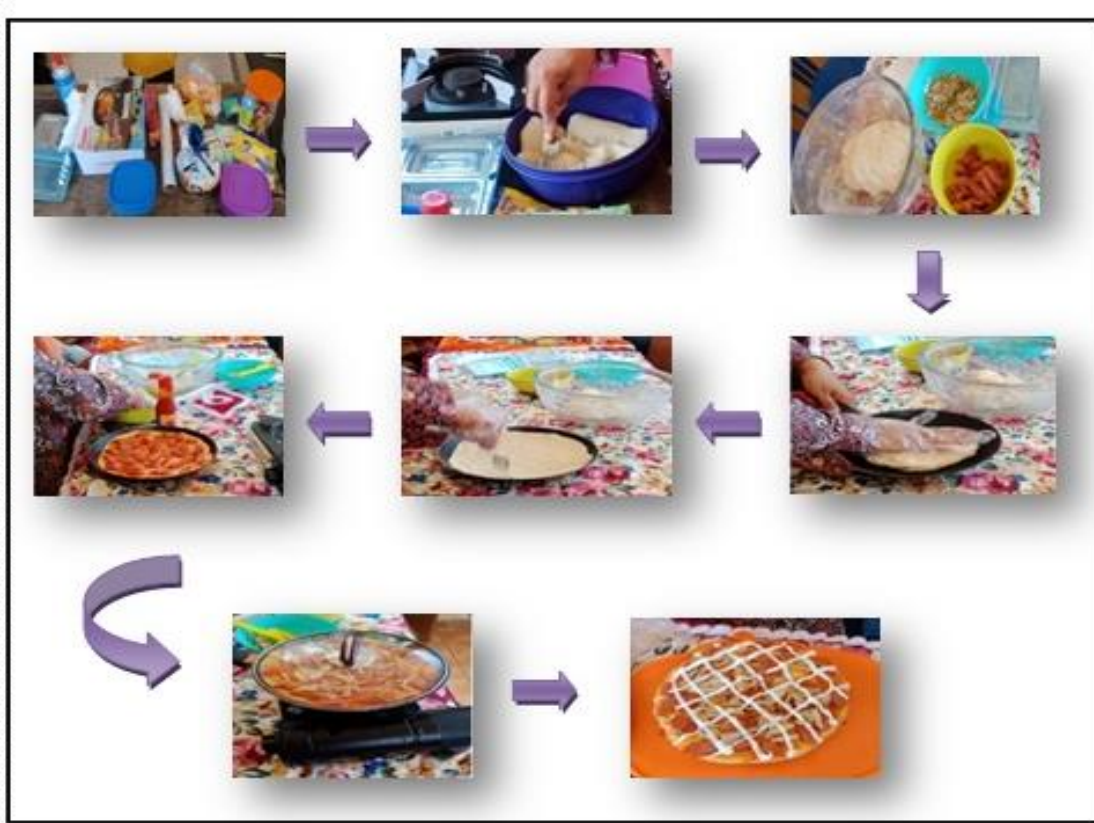
Penyelesaian Masalah

Sosialisasi Potensi dan Nilai Gizi Jamur Kelapa Sawit

Jamur kelapa sawit termasuk dalam golongan jamur merang dengan nama ilmiah *Volvariella volvacea*. Sebagaimana jenis jamur lainnya, jamur sawit mengandung nutrisi dan nilai gizi tinggi yang bermanfaat bagi kesehatan, di antaranya protein, vitamin, mineral dan serat. Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dilakukan sosialisasi untuk mengedukasi kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan akan arti penting dan potensi jamur kelapa sawit baik dari segi nutrisi maupun ekonomi. Peningkatan pengetahuan dan pemahaman akan nilai gizi dan potensi jamur kelapa sawit oleh kelompok perempuan di Desa Lubuk Lagan menjadi target utama dalam kegiatan ini.

Praktik Pengolahan *Economical Pizza*

Di masa kini produksi makanan semakin bervariasi, berkembangnya produk makanan dapat menjadi peluang bagi wirausahawan. Terdapat banyak sekali jenis makanan yang di modifikasi menjadi makanan yang unik, dengan bahan-bahan yang diolah oleh ahlinya. Salah satu bahan yang digunakan dalam produk makanan berasal dari hasil pertanian di Indonesia, yang digunakan sebagai pangan sumber karbohidrat.



Gambar 3. Alur Proses Pengolahan *Economical Pizza*

Menurut Nopriyanto (2016), pemahaman seseorang terhadap wirausaha dengan berbagai karakter positif, kreatif, dan inovatif dalam mengembangkan peluang-peluang usaha menjadi kesempatan usaha yang menguntungkan dirinya dan masyarakat atau konsumennya, seperti kegiatan pengabdian pada masyarakat yang dilakukan oleh tim Dosen dari Fakultas Pertanian Unived.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pengolahan *Economical Pizza* adalah:

- a. Tepung terigu 200gr
Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu berprotein tinggi atau sedang.
- b. Singkong 400 gr
- c. Ragi instan 2 sdt
Ragi (*yeast*) adalah mikroorganisme hidup dari keluarga fungus, spesies *Saccharomyces cerevisiae*. Ragi berfungsi memfermentasi adonan sehingga adonan dapat mengembang dan terbentuk serat atau pori roti. Didalam proses fermentasi, ragi mengubah gula dan karbohidrat di dalam adonan menjadi gas karbondioksida CO₂ dan alkohol. Terbentuknya CO₂ ini yang menjadikan adonan mengembang dan beraroma harum khas roti ketika dipanggang.
- d. Gula pasir 4 sdt
Mudjajanto dan Yulianti (2004) menjelaskan bahwa fungsi penambahan gula dalam pengolahan pizza yaitu untuk memberikan aroma, rasa sedikit manis dan untuk memperoleh tekstur yang diinginkan.
- e. Garam 2 sdt
Pada pengolahan pizza topping jamur kelapa sawit ini, disarankan untuk tidak menggunakan bahan penyedap (MSG), karena di dalam jamur telah terkandung glutamat sehingga terasa gurih (umami) (Prasetya *et al.*, 2019)
- f. Minyak goreng 4 sdm
- g. Air 10 ml (2sdm)
- h. Saus sambal secukupnya
- i. Sosis 6 buah

- j. Keju ¼ batang
- k. Jamur sawit secukupnya

Metode pengolahan:

1. Singkong direbus, kemudian dihaluskan menggunakan sendok atau garpu.
2. Tepung terigu, gula pasir, garam dan ragi instan dicampur dan diaduk hingga kalis, kemudian dimasukkan singkong yang halus, ditambahkan air dan minyak goreng lalu diaduk lagi hingga kalis. Setelah itu adonan didiamkan hingga mengembang kira-kira 2 x lipat selama kurang lebih 30 menit.
3. Sambil menunggu adonan mengembang, disiapkan topping sosis dan jamur kelapa sawit. Sosis dan jamur kelapa sawit diiris tipis, kemudian ditumis sekilas.
4. Setelah adonan mengembang, adonan dicetak pada wajan anti lengket kemudian ditekan-tekan sedikit dan ditusuk-tusuk dengan garpu.
5. Adonan yang telah dicetak, diolesi dengan saus sambal kemudian diberi topping sosis, jamur kelapa sawit dan mayonais.
6. Pizza dipanggang dengan api kecil kurang lebih 15 menit.
7. Setelah masak, pizza dipotong, dikemas dan diberi label.

Praktik Pengemasan *Economical Pizza*

Menurut Noviadji (2014), kemasan adalah wadah atau pembungkus bagi produk pangan yang memiliki peranan penting dalam upaya mempertahankan mutu dan keamanan pangan serta meningkatkan daya tarik produk. Pengemasan produk pangan ditujukan untuk melindungi bahan pangan segar maupun bahan pangan olahan dari penyebab kerusakan, baik fisik, kimia, maupun mekanis. Pada kegiatan penyuluhan dan sosialisasi ini, tim pengabdian menjelaskan mengenai pentingnya kemasan untuk menambah daya tarik dari produk brownies yang dibuat. Yamin *et al.*, (2018) menyatakan bahwa nilai tambah sebuah produk menjadi berkali lipat dengan menambahkan kemasan yang menarik

Jenis kemasan yang diperkenalkan pada kegiatan ini adalah kemasan sederhana berupa plastik mika dengan label kecil berbentuk bulat. Noviadji (2014) menyatakan bahwa kemasan buatan manusia seperti kertas, plastik, kaleng, dan sterofoam menciptakan kesan modern, praktis, dan bersih.



Gambar 4. Tampilan Kemasan *Economical Pizza*

Pada materi pengemasan diberikan pengetahuan mengenai cara pelabelan sebagai salah satu cara pemberian identitas terhadap produk yang dihasilkan sehingga berbeda dengan pesaing meskipun dalam bentuk barang yang serupa. Pelabelan yang baik biasanya mencakup beberapa hal antara lain : nama bahan, nomor pendaftaran produk, komposisi bahan, kode produksi, berat atau volume produk,

aturan pemakaian, tanggal kadaluarsa, peringatan bahaya sampingan atau kontra indikasi, cara atau saran penyimpanan, (Prasetya, et al, 2019).

Berdasarkan indikator keberhasilan, kegiatan praktik ini dapat dikatakan berhasil. Hal ini dikarenakan para peserta pengabdian sangat antusias mengikuti kegiatan praktek, bahkan masyarakat ikut terlibat dalam kegiatan praktek pembuatan *Economical Pizza* dengan topping jamur. Kelompok perempuan Desa Lubuk Lagan terlihat sangat termotivasi untuk membuat *Economical Pizza* dengan topping jamur. Hal ini disampaikan oleh Kepala Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma. Materi tentang *Economical Pizza* dengan topping jamur ini akan segera dipraktikkan dan ingin menjual produk *Economical Pizza* dengan topping jamur ini sebagai makanan jajanan kekinian yang ekonomis. Jika dilihat dari segi peluang pasar, produk ini sangat menjanjikan untuk bisa dijadikan bisnis rumah tangga.



Gambar 5. Tim dan Peserta Abdimas

Analisis Keuntungan Usaha *Economical Pizza*

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, tim pengabdian bersama mitra melakukan perhitungan analisis keuntungan usaha *Economical Pizza*, sebagai berikut:

a) Total biaya produksi	=	Rp. 20.000,-
b) Jumlah satuan hasil per 1 kali produksi	=	12 potong
c) Harga jual per potong	=	Rp. 3.000,-
d) Hasil penjualan per 1 kali produksi	=	12 x Rp. 3.000,-
	=	Rp. 36.000,-
e) Keuntungan	=	penjualan – biaya produksi
	=	Rp. 36.000,- – Rp. 20.000,-
	=	Rp. 16.000,-
f) Persentase keuntungan	=	80 %

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

1. Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu memiliki potensi yang besar dalam produksi jamur kelapa sawit, sehingga dapat dikembangkan menjadi produk olahan pangan bernilai ekonomi tinggi.
2. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan Kelompok Perempuan Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma mengenai teknologi pengolahan *Economical Pizza* dengan topping jamur.
3. Bertambahnya pengetahuan dan ketrampilan ketrampilan Kelompok Perempuan Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma mengenai teknologi pengemasan *Economical Pizza* dengan topping jamur.
4. Dengan harga jual Rp. 3.000,- per potong pizza, diperoleh keuntungan sebesar 80%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Kepala Desa dan Kelompok Perempuan Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu atas kerjasama dan partisipasi aktifnya selama kegiatan berlangsung. Terimakasih juga kami sampaikan kepada LPPM Universitas Dehasen Bengkulu yang telah membantu tim dari segi moril dan materil.

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, 2002, Budidaya Jamur Konsumsi. Jakarta : Agromedia Pustaka.
- Alex, S. M. 2011. Untung Besar Budi Daya Aneka jamur. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Hatmoko, W. 2019. Jamur Sawit Ternyata Bermanfaat untuk Kesehatan - LENSAPENA. Retrieved.
- Nopriyanto, H. 2016. Pengaruh Pengetahuan Kewirausahaan dan Lingkungan Keluarga terhadap Perilaku Kewirausahaan. Mandar. RESONA : Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat. 2(1) : 31 : 41.
- Noviadji., B. Rahmawan.2014. Desain Kemasan Tradisional dalam Konteks Kekinian. Jurnal Fakultas Desain. 1 (1) : 1-12.
- Prasetya, A., Apriyani, S., Wahyudi, J., 2019. Pengolahan Makanan Beku Berbahan Dasar Jamur Sawit sebagai Nilai Tambah di Desa Talang Jambu dan Desa Pasar Bembah Kabupaten Bengkulu Utara. Jurnal Akses Pengabdian Indonesia. 4 (2) : 110 – 121.

- Sudariasmiati, A. dan Ibrahim, M.Y., 2018. Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat melalui Program Pelatihan Pembuatan Pizza pada Anggota PKK Dawuhan Kabupaten Suitbondo. *Jurnal Integritas*. 4 (2): 38 -52.
- Yamin. M. M., Abidin. E.E., Sulaeman. S., 2018. Sosialisasi Pengemasan Kue Tradisional Di Desa Sepabatu Kecamatan Tinambung Kabupaten Polewali Mandar. *Resona. Jurnal Ilmiah Pengabdian Masyarakat*. 2 (1) : 31-41
- Yulianti, L.N, dan E.S, Mudjajanto., L. N., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta. Penebar Swadaya