



PAPER – OPEN ACCESS

Eksplorasi Pangan Lokal: Transformasi Topokki (Tteokbokki) Berbasis Beras dan Saus Nusantara Di Desa Paluh Manan, Kecamatan Hamparan Perak, Kabupaten Deli Serdang

Author : Mawar Indah Br. Perangin-angin, dkk
DOI : 10.32734/anr.v6i2.2554
Electronic ISSN : 2654-7023
Print ISSN : 2654-7015

Volume 6 Issue 2 – 2025 TALENTA Conference Series: Agriculturan & Natural Resources (ANR)



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/).
Published under licence by TALENTA Publisher, Universitas Sumatera Utara



Eksplorasi Pangan Lokal: Transformasi Topokki (Tteokbokki) Berbasis Beras dan Saus Nusantara Di Desa Paluh Manan, Kecamatan Hampan Perak, Kabupaten Deli Serdang

Local Food Exploration: Transformation of Topokki (Tteokbokki) Based on Rice and Indonesian Sauce in Paluh Manan Village, Hampan Perak District, Deli Serdang Regency

Mawar Indah Br. Perangin-angin, Rahmi Eka Putri, Dedi Wahyudi

Politeknik Pembangunan Pertanian Medan, Kota Medan, Sumatera Utara

rahmistppmedan@gmail.com

Abstrak

Topokki (Tteokbokki) merupakan salah satu jajanan kekinian yang menjadi trend anak muda masa kini. Berbeda dengan asalnya dari Korea Selatan, pembuatan topokki pada kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) di desa mitra berbasis olahan pangan lokal. Kegiatan PKM melibatkan 20 anggota mitra yang tergabung kedalam kelompok tani tanaman padi, bertujuan untuk penguatan ekonomi lokal melalui pembinaan keterampilan mitra dalam membuat olahan berbasis beras sebagai bahan baku utama produk topokki, serta saus nusantara yang terbuat dari cabai merah dan tomat lokal sebagai bentuk pengembangan produk berbasis sumber daya lokal. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan antusiasme mitra yang sangat tinggi, ditandai dengan peningkatan pengetahuan mitra akan jajanan topokki dan cara pengolahannya sebesar 90%. Mitra juga berkeinginan untuk menjadikan olahan topokki saus nusantara sebagai makanan pendamping saat bersantai, terutama bagi anak-anak. Selain itu, mitra juga melihat potensi olahan ini sebagai salah satu menu kuliner yang dapat menjadi peluang mata pencaharian tambahan mereka. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah bahan pangan lokal, tetapi juga memberikan solusi ekonomi yang berkelanjutan melalui diversifikasi produk pangan lokal.

Kata Kunci: Beras; Diversifikasi Pangan Lokal; Topokki; Saus Nusantara;

Abstract

Topokki (Tteokbokki) is a contemporary snack that is a trend among today's youth. Unlike its origins in South Korea, this community service project (PKM) focuses on utilizing local food processing techniques in partner villages. The PKM activity involves 20 partner members who are members of a rice farming group, aiming to strengthen the local economy by developing partner skills in making rice-based processed foods as the primary raw material for topokki products, as well as Indonesian sauce made from local red chillies and tomatoes as a form of product development based on local resources. The results of this activity showed very high enthusiasm, marked by an increase in partners' knowledge of topokki snacks and how to process them by

90%. Mitra also wants to make processed topokki with Indonesian sauce as a relaxing side dish, especially for children. Apart from that, partners also see the potential of this preparation as a culinary menu that can become an additional livelihood opportunity for them. Thus, this activity increases partners' knowledge and skills in processing local food ingredients and provides sustainable economic solutions by diversifying local food products.

Keywords: Rice; Diversification local food; Topokki; Indonesian sauce;

1. Pendahuluan

Beras merupakan komoditas utama pangan di Indonesia. Produksi beras nasional mencapai 30,90 juta ton pada tahun 2023 [1]. Sedangkan menurut Badan Pangan Nasional (Bapanas), kebutuhan beras untuk pangan nasional mencapai 22.64 juta ton. Kelimpahan produksi beras nasional perlu ditindaklanjuti dengan pemanfaatan beras sebagai bahan baku pangan olahan. Ketergantungan masyarakat pada beras sebagai makanan pokok menuntut adanya upaya kreatif untuk mengolah surplus produksi. Diversifikasi pangan olahan beras bukan hanya solusi untuk mengatasi fluktuasi harga, melainkan juga peluang emas untuk meningkatkan nilai tambah komoditas lokal dan membuka lapangan kerja baru.

Produksi beras Sumatera Utara tahun 2023 mencapai mencapai 1,194 juta ton. Kabupaten Deli Serdang sendiri menyumbang produksi beras sebesar 176,5 ribu ton. Desa Paluh Manan merupakan salah satu desa di wilayah Kecamatan Hampan Perak Kabupaten Deli Serdang dengan luas 18,93 km², memiliki jumlah penduduk sebesar 4.817 jiwa dan mayoritas bermata pencaharian sebagai petani atau buruh [3]. Dengan memperhatikan potensi pertanian dan kondisi penduduk di Desa Paluh Manan maka perlu adanya dukungan pemerintah dalam upaya meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kegiatan pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk penguatan ekonomi lokal sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Puluh Manan, Kecamatan Hampan Perak, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara, melalui inovasi produk pangan berbasis olahan beras. Desa Puluh Manan, sebagai sentra penghasil beras di wilayah Kecamatan Hampan Perak, memiliki potensi yang besar untuk mengembangkan produk turunan beras sehingga memiliki nilai tambah tinggi. Fluktuasi harga beras yang sering terjadi, terutama saat panen raya, menjadi salah satu permasalahan yang dihadapi oleh petani di daerah ini. Kondisi ini berdampak pada ketidakstabilan pendapatan petani dan berpotensi menghambat kesejahteraan masyarakat [4,5].

Kegiatan PKM merupakan salah satu upaya mengatasi permasalahan yang dihadapi masyarakat khususnya petani dengan menerapkan prinsip-prinsip: fokus pada kebutuhan, inovasi, kolaborasi dan keberlanjutan [6,7]. Kegiatan PKM ini berfokus pada kebutuhan petani tanaman padi di Desa Paluh Manan yaitu mayoritas mereka menginginkan stabilitas harga beras di saat panen raya. Sehingga, tema yang diangkat dalam kegiatan ini ialah olahan pangan berbasis beras. Dengan mengolah beras menjadi aneka pangan olahan (jajanan) diharapkan dapat menjaga stabilitas harga beras di masa panen raya karena kebutuhan beras tetap terjaga karena menjadi makanan pendamping pangan utama.

Inovasi produk pangan berbasis beras menjadi salah satu solusi yang relevan dengan permasalahan yang ada di lokasi kegiatan PKM. Topokki (*tteokbokki*) dengan saus sentuhan rasa Nusantara dipilih sebagai produk olahan diversifikasi pangan lokal berbasis beras karena memiliki beberapa keunggulan. Pertama, *tteokbokki* memiliki cita rasa yang unik dan populer di kalangan masyarakat, sehingga memiliki potensi pasar yang luas. Kedua, bahan baku utama *tteokbokki* adalah tepung beras, yang sejalan dengan potensi lokal Desa Puluh Manan sebagai salah satu sentra penghasil beras. Ketiga, *tteokbokki* dapat dimodifikasi dengan berbagai macam rasa dan bahan tambahan, sehingga dapat mengakomodasi preferensi konsumen yang beragam [8,9].

Kegiatan PKM juga berkolaborasi dengan Dinas Pertanian dan Tanaman Pangan Kabupaten Deli Serdang melalui Petugas Penyuluh Lapangan (PPL) Kecamatan Hampan Perak. Dengan kolaborasi, kegiatan ini diharapkan dapat mencapai beberapa tujuan spesifik. Pertama, meningkatkan nilai tambah komoditas beras sehingga dapat meningkatkan pendapatan petani. Kedua, memperkaya keragaman produk pangan lokal dan memperluas pasar produk olahan beras. Ketiga, menciptakan peluang usaha baru bagi masyarakat, terutama bagi kelompok perempuan dan pemuda. Keempat, meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengolah beras menjadi produk yang bernilai tambah.

Kegiatan pengabdian masyarakat di desa mitra diharapkan dapat berlangsung secara berkelanjutan, sehingga menciptakan dampak positif yang signifikan bagi penguatan ekonomi masyarakat setempat. Dengan fokus pada

pengembangan produk olahan berbasis beras yang inovatif dan berdaya saing, desa ini dapat menjadi role model bagi desa-desa penghasil beras lainnya. Melalui kolaborasi antara pemerintah, akademisi, dan masyarakat, diharapkan inisiatif ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan ekonomi, tetapi juga memperkuat ketahanan pangan di wilayah tersebut.

2. Metode

2.1 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) dilaksanakan di salah satu rumah warga Desa Paluh Manan Kecamatan Hamparan Perak. Kegiatan ini didasari oleh Surat Tugas Direktur Polbangtan Medan No. 4114/Tu.040/I.6/07/2024. Kegiatan ini didampingi oleh Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) Kecamatan Hamparan Perak. Bentuk kegiatan berupa penyuluhan dengan materi olahan pangan berbasis beras. Metode penyuluhan yang diterapkan adalah dengan demonstrasi cara pembuatan topokki dan saus nusantara. Media yang digunakan berupa bahan slide ppt yang dicetak dan dibagikan kepada setiap petani mitra yang hadir sebagai panduan. Petani mitra dilakukan *pre test* dan *post test* untuk mengetahui efektifitas peningkatan pengetahuan dan keterampilan terhadap materi yang disampaikan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dengan tema olahan pangan berbasis beras diselenggarakan melalui tahapan [10,11] sebagai berikut:

1) Persiapan

Sebelum pelaksanaan di lapangan, tim pelaksana yang terdiri dari 3 orang dosen pendamping dan 6 orang mahasiswa terlebih dahulu melakukan praktek pengolahan topokki dan saus Nusantara di laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian Polbangtan Medan. Selanjutnya berkoordinasi dengan PPL Kecamatan Hamparan Perak untuk menentukan jadwal agenda kegiatan yang disepakati.

Pada kegiatan persiapan, meliputi penyiapan alat antara lain: wajan, kompor gas, panci, talenan, pisau, gunting, blender, mangkuk, baskom, sendok, serokan, pengaduk, sutil, sendok, garpu dan timbangan.

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat Tteok adalah 200 gram tepung beras, 50 gram tepung tapioka, garam dan air panas. Untuk saus nusantara diperlukan bahan-bahan antara lain :2 sendok makan saos tomat, 2 sendok makan saos sambal, 1 sendok makan cabai bubuk, 1 sendok makan kecap asin, 1 sendok makan gula pasir, 1 sendok teh garam, 2 sendok makan tepung tapioka, Air secukupnya. Sedangkan untuk bumbu tambahan (opsional) adalah 1 sendok teh kaldu bubuk, 1 sendok teh gula pasir, 2 sendok makan saus tiram. Bahan Pelengkap: 250 gram *fish cake/fish roll/fish tofu*, daun bawang iris dan wijen sangrai yang digunakan untuk bahan taburan.

2) Sosialisasi atau Penyuluhan

Metode penyuluhan yang dipilih dalam program ini mencakup ceramah, diskusi, dan demonstrasi cara, dengan tujuan utama untuk memberikan pemahaman yang mendalam kepada para petani mengenai pembuatan topokki saus nusantara. Melalui ceramah, petani akan mendapatkan informasi teoritis tentang bahan-bahan yang digunakan serta manfaat dari topokki. Diskusi interaktif akan mendorong partisipasi aktif, memungkinkan petani untuk berbagi pengalaman dan bertanya langsung kepada penyuluh, sementara demonstrasi praktis akan memberikan mereka kesempatan untuk melihat dan mencoba proses pembuatan secara langsung sehingga bisa meningkatkan keterampilan.

3) Evaluasi

Pelaksanaan evaluasi program penyuluhan dilakukan dengan memberikan *pre-test* dan *post-test* kepada para petani, yang bertujuan untuk mengukur sejauh mana pengetahuan mereka tentang pembuatan topokki saus nusantara sebelum dan setelah mengikuti kegiatan penyuluhan. *Pre-test* akan memberikan gambaran awal mengenai tingkat pemahaman petani, sementara *post-test* akan membantu menilai efektivitas metode penyuluhan yang telah diterapkan. Selain itu, hasil dari evaluasi ini juga berfungsi sebagai tolak ukur keberlanjutan program PKM di lokasi desa mitra, sehingga tim penyuluh dapat mengevaluasi dampak jangka panjang dari kegiatan ini.

2.2 Sasaran

Sasaran dalam kegiatan PKM penyuluhan olahan pangan berbasis beras adalah petani mitra yang tergabung dalam kelompok tani di Desa Paluh Manan Kecamatan Hampan Perak Kabupaten Deli Serdang. Sebanyak 20 orang petani mayoritas berusahatani padi baik sebagai pemilik maupun buruh tani, dengan sebaran menurut jenis kelamin yaitu sebanyak 16 orang laki-laki dan 4 orang Perempuan.

3. Hasil dan Pembahasan

Pembukaan kegiatan dilakukan dengan perkenalan yang akrab antara tim PKM dan mitra petani. Penyuluhan pengolahan pangan berbasis beras dengan inovasi *topokki-saus nusantara* menjadi pusat perhatian. Melalui demonstrasi langsung dan handout visual yang informatif, peserta aktif mengikuti setiap tahapan pembuatan. Demonstrasi secara langsung membuat petani semakin paham cara pembuatan topokki. Suksesnya kegiatan ditandai dengan partisipasi peserta dalam keterlibatan dalam mengikuti setiap tahapan hingga mencicipi hasil olahan bersama-sama dan mendiskusikan profil citarasa produk topokki yang telah disajikan. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan ini tidak hanya memberikan pengetahuan baru, tetapi juga pengalaman yang menyenangkan. Seperti yang dinyatakan oleh Riyanto *et al.*, [12] bahwa antusiasme mitra yang tinggi dengan aktif bertanya dan berdiskusi, serta berbagi pengalaman pribadi menunjukkan peningkatan pemahaman mitra mengenai materi yang disampaikan. Mitra bersedia membagikan pengetahuan dan pengalaman yang mereka peroleh kepada keluarga dan lingkungan sekitar, menegaskan bahwa penyuluhan dapat menciptakan suasana belajar yang positif dan menyenangkan.

Kegiatan PKM dengan tema olahan pangan berbasis beras mendorong keingintahuan petani yang cukup tinggi. Bagi mereka yang selama ini hanya mengenal beras sebagai bahan pokok, konsep topokki dengan sentuhan saus nusantara hadir sebagai pengetahuan baru akan pangan modern namun tetap mengedepankan sumber daya pangan lokal. Hal ini sejalan dengan Haidir *et al.*, dan Djazuli [13,14] bahwa inovasi pangan yang unik selaras dengan pendekatan penyuluhan yang kreatif dan menarik karena tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mendorong keterlibatan aktif dari peserta, sehingga menciptakan suasana yang lebih dinamis dan produktif. Mayoritas petani mengaku belum pernah mendengar atau mencoba topokki. Dengan demikian, kegiatan penyuluhan melalui PKM ini menjadi media bagi mereka untuk mempelajari teknik pengolahan beras yang inovatif. Topokki dibuat menggunakan tepung beras yang disajikan dengan saus nusantara yang menggabungkan cita rasa khas Indonesia, seperti saus berbahan dasar cabai, bawang merah, bawang putih, dan rempah-rempah lokal. Dokumentasi kegiatan PKM di Desa Paluh Manan Kabupaten Hampan Perak ditampilkan pada Gambar 1.



(a) Kegiatan Penyuluhan

(b) Produk Topokki

Gambar 1. Kegiatan PKM di Desa Paluh Manan

Mayoritas petani mitra berharap kegiatan seperti ini berlanjut dan mereka juga berkomitmen untuk mau menyebarkan pengetahuan dan keterampilan yang mereka peroleh selama kegiatan PKM ini. Petani sadar bahwa

dengan memanfaatkan pangan lokal akan mengurangi ketergantungan mereka terhadap nasi, dan melalui substitusi pangan dengan mencampurkan dengan pangan lokal lain bisa menghasilkan produk olahan yang bervariasi. Petani juga yakin bahwa dengan produk olahan pangan yang bervariasi akan membuka peluang mereka untuk memperoleh penghasilan tambahan karena dapat menjual produk pangan kekinian dan trend sesuai zaman [15].

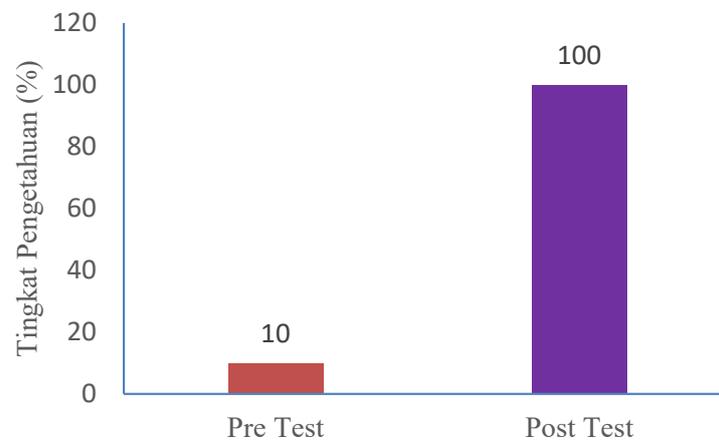
Selain memberikan pelatihan pembuatan topokki saus nusantara, kegiatan pengabdian masyarakat ini juga membekali petani dengan pengetahuan dasar analisis ekonomi sederhana. Hal ini bertujuan agar petani dapat menghitung biaya produksi, menentukan harga jual yang tepat, serta merencanakan pengembangan usaha mereka secara lebih efektif. Dengan demikian, diharapkan petani tidak hanya mampu menghasilkan produk yang berkualitas, tetapi juga memperoleh keuntungan yang optimal. Analisis ekonomi biaya pembuatan topokki saus nusantara dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Analisis ekonomi pembuatan topokki saus nusantara

Uraian	Harga (Rp)
1. Bahan Tteok:	
200 gram tepung beras	3.000
50 gram tepung tapioka	800
Garam secukupnya	100
Air panas secukupnya	-
2. Bahan Saus Nusantara:	
Satu buah bawang bombai	3.000
Dua suing bawang putih	500
Dua sendok makan saos tomat	1.000
Dua sendok makan saos sambal	1.000
Satu sendok makan cabai bubuk	500
Satu sendok makan kecap asin	1.000
Satu sendok makan gula pasir	500
Satu sendok teh garam	100
Dua sendok makan tepung tapioka	200
Air secukupnya	-
3. Bahan Pelengkap:	
Tahu/sosis	2.000
Daun bawang iris	2.000
Wijen sangrai	2.000
4. Perlengkapan masak	
isi ulang gas elpiji 3 kg	10.000
Kemasan <i>cup</i> isi 14 pcs	7.000
Total Biaya Produksi (a)	34.700
Jumlah produk topokki 14 <i>cup</i>	
Omset 14 <i>cup</i> x @Rp 5.000/ <i>cup</i> (b)	70.000
Keuntungan (b-a)	35.300
Keuntungan/ <i>cup</i>	2.521

Berdasarkan Tabel 1. setiap *cup* topokki yang dijual dengan harga Rp. 5.000 menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 2.521 per *cup*. Dengan Harga Pokok Produksi (HPP) sebesar Rp.2.000 per *cup*, margin keuntungan yang diperoleh cukup menarik. Hasil analisis ekonomi menunjukkan bahwa setiap *cup* topokki yang terjual memberikan keuntungan yang cukup signifikan. Dengan pengetahuan yang diberikan, apabila diterapkan oleh petani dapat secara langsung berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan petani di Desa Paluh Manan.

Kegiatan evaluasi penyuluhan dilaksanakan dengan memberikan 10 soal pertanyaan mengenai topokki kepada petani. Lembaran soal diberikan pada sebelum (*pre test*) dan sesudah (*post test*) penyuluhan. Evaluasi dilakukan untuk mengetahui sejauh mana tujuan penyuluhan tercapai, yang ditunjukkan melalui perubahan perilaku, pengetahuan, atau keterampilan peserta (petani mitra). Hasil evaluasi penyuluhan kegiatan PKM di Desa Paluh Manan dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil evaluasi penyuluhan

Gambar 2. menunjukkan hasil evaluasi penyuluhan petani mitra pada kegiatan PKM di Desa Paluh Manan dengan materi “Olahan Pangan Berbasis Beras: Topokki Saus Nusantara Topokki Saus Nusantara”. Sebelum kegiatan (*Pre Test*): Tingkat pengetahuan petani mitra hanya sebesar 10%, menunjukkan bahwa pemahaman awal mereka terhadap materi sangat rendah. Setelah kegiatan (*Post Test*): Tingkat pengetahuan meningkat tajam menjadi 100%, yang berarti seluruh peserta telah memahami materi dengan sangat baik. Terdapat *gap* peningkatan pengetahuan petani sebesar 90%. Peningkatan pengetahuan mengindikasikan bahwa materi penyuluhan yang disajikan telah tersampaikan dengan baik dan mudah dipahami oleh petani [16,17]. Hasil evaluasi ini menunjukkan bahwa metode penyuluhan yang menggabungkan ceramah, diskusi dan demonstrasi cara terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman petani tentang pembuatan topokki saus nusantara. Selain itu, petani juga merasa lebih percaya diri dalam mencoba membuat topokki saus nusantara untuk keperluan pribadi atau untuk menambah pendapatan keluarga.

4. Kesimpulan dan Saran

Dengan mengoptimalkan potensi bahan pangan lokal, kegiatan pengabdian masyarakat ini telah berhasil menciptakan produk inovatif berupa topokki saus Nusantara dan meningkatkan pengetahuan petani akan olahan pangan berbasis beras. Pengetahuan mitra akan jajanan topokki dan cara mengolahnya meningkat sebesar 90%. Selain meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat, kegiatan ini juga memberikan pengetahuan kepada petani untuk membuka peluang usaha baru yang berkelanjutan, sehingga berkontribusi pada kesejahteraan masyarakat desa.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat berupa olahan pangan lokal harus lebih intensif dilaksanakan supaya masyarakat tidak ketergantungan hanya pada satu produk olahan saja. Sehingga petani dapat menambah variasi produk olahan yang berdampak pada peningkatan kesejahteraan petani. Selain itu, kerjasama antar stakeholder seperti gerai penjual makanan olahan, peran pemerintah dan swasta juga menjadi faktor pendukung upaya tersebut.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kepada Politeknik Pembangunan Pertanian Medan yang telah memberikan bantuan berupa fasilitas dan dana untuk kegiatan pengabdian masyarakat ini.

Referensi

- [1] BPS. (2023) *Statistik Indonesia 2023*.
- [2] BPS Provinsi Sumatera Utara. (2024) *Provinsi Sumatera Utara Dalam Angka 2024*.
- [3] BPS Kabupaten Deli Serdang. (2023) *Kecamatan Hamparan Perak Dalam Angka 2022*.
- [4] Mgale Y J, Timothy S and Dimoso P. (2022) "Measuring Rice Price Volatility and Its Determinants in Tanzania: An Implication for Price Stabilization Policies *Theoretical Economics Letters*" **12** : 546–63
- [5] Sri H, Sudrajati, Ratnaningtyas S, Nur A and Nur L. (2022) "Analysis of Indonesia's Food Security Strategy: Rice Price Volatility *Global Conference on Business and Social Sciences Proceeding*." **2** :1–10
- [6] Helmi Y. (2023) "Collaboration of Local Potentials in Supporting Sustainable Development (A Study in Kaserangan Village, Pontang Sub-District, Serang Regency." *MOVE Journal of Community Service and Engagement* **4** :117–121
- [7] Syam M F and Najib M. (2024) "Pengabdian Masyarakat Dalam Meningkatkan Sumber Daya Manusia Guna Membangun Desa Wisata Di Bojong Koneng Kecamatan Babakan Madang Kabupaten Bogor." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Abdi Putra*
- [8] Cho, Hae J and Yang, Choon W. (2020) "Composition for Cooking Ddeokboggiddeok Comprising Rice Powder and Manufacturing Method"
- [9] Park, Won Y and Park, Woong S. (2016) "Ddukbokki sauce, method for producing thereof and ddukbokki using the sauce".
- [10] Icha, Fahriza., Ahmad, Sofyan, Siregar., Aghna, Ilmi, Parinduri., Tiffany, Aprilly, Sopandi, Putri., Fitri, Aisyah, Amini, Nst., Dea, Aulia., Nazwa, Atalia, Zahra., Milia, Putri., Rina, Zakiya., Idris S. (2024) "The Role of Students in Improving the Quality of The Village Through Community Service Activities." *Dinamika Sosial Jurnal Pengabdian Masyarakat dan Transformasi Kesejahteraan* **1** :142–50
- [11] Puspanita I. (2022) Sosialisasi Kewirusahaan Dalam Meningkatkan Minat Wirausaha Masyarakat Desa Sindangsari *Community. Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat* **3** : 160–170
- [12] Riyanto R A, Eris F R, Rusbana T B, Pamela V Y, Kusumasari S, Nurtiana W, Najah Z, Putri N A, Wulandari P, Nafisah A, Putri N N, Ardiansyah F dan Dzikribillah M D. (2021) "Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan yang Sehat dan Baik Kepada Warga Desa Sindangsari Kabupaten Serang." *ABDI MOESTOPO: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat* **4** : 50–60
- [13] Haidir, Syarifuddin and Haliq A I S. (2024) "Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Partisipasi Petani Jagung Dalam Program Penyuluhan Pertanian di Kecamatan Porehu Kabupaten Kolaka Utara." *Ziraa'ah Majalah Pertanian* **3** : 534–546
- [14] Djazuli R A. (2024) "Analisis Efektivitas Program Penyuluhan Pertanian Dalam Meningkatkan Produktivitas Kelompok Tani Di Kecamatan Panceng, Kabupaten Gresik." *Jurnal Ekonomi Pertanian dan Agribisnis* **2** : 29–34
- [15] Widowati S and Nurfitriani R A. (2023) "Diversifikasi Pangan Lokal untuk Ketahanan Pangan: Perspektif Ekonomi, Sosial dan Budaya." Jakarta (ID): BRIN.
- [16] Ellyta E, Mulyati M, Kurniawan H M and Ekawati E. (2019) "Aspek Pengetahuan, Sikap Dan Keterampilan Pada Respon Petani Terhadap Upja Di Kecamatan Toho." *Jurnal Social Economic of Agriculture* **8** :13-22
- [17] Widiastuti S N, Suryana Y and Prabowo A. (2018). "Evaluasi Perubahan Pengetahuan dan Keterampilan Petani dalam Pembuatan Kompos Jerami Padi di Kelompok Karya." *Jurnal Triton* **9** : 51–58