



DARMABAKTI

Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat

Penyuluhan Pengembangan Agroindustri Hasil Laut Pada Kelompok Sadar Wisata Pantai Mutiara, Kabupaten Trenggalek

Arief Rahmawan¹, Wendi Ning Putri Luketsi^{1*}, Agustin Rani Nurfadila¹

¹Universitas Darussalam Gontor, Indonesia

Alamat e-mail: arief.rahmawan@unida.gontor.ac.id, wendianing@unida.gontor.ac.id*, agustinraninurfadila@unida.gontor.ac.id

Informasi Artikel

Kata Kunci :

Otak-otak ikan
Pantai Mutiara
Pokdarwis
Sate Lilit Ikan
Tasikmadu

Keyword :

*Fish otak-otak
Mutiara Beach
Pokdarwis
Fish Sate Lilit
Tasikmadu*

Abstrak

Potensi perikanan di Pantai Mutiara sangat besar, sehingga diperlukan diversifikasi olahan hasil perikanan. Olahan hasil perikanan yang potensial di sekitar kawasan wisata pantai di Desa Tasikmadu adalah sate lilit dan otak-otak ikan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan untuk meningkatkan kapasitas pedagang warung yang sekaligus anggota Pokdarwis Pantai Mutiara dalam memanfaatkan sumberdaya laut sekaligus memberikan keterampilan yang dapat digunakan untuk memanfaatkan peluang dari pengembangan wisata Pantai Mutiara. Kegiatan dilakukan melalui 3 tahap. Tahap persiapan, melakukan kordinasi dengan Pokdarwis Pantai Mutiara dan diskusi dengan calon peserta terkait waktu dan lokasi pelatihan. Tahap pelaksanaan yaitu pelaksanaan pelatihan terdiri dari pemaparan materi dan praktik pengolahan produk perikanan secara partisipatif. Tahap evaluasi dilakukan dengan memberikan wawancara, pengisian post-pre test dan kuesioner feedback. Dari hasil evaluasi, diperoleh nilai N Gain sebesar 0,55 yang artinya terjadi peningkatan ketrampilan kriteria sedang dan diperoleh nilai feedback rata-rata skor 3,93 yang artinya pelatihan secara keseluruhan dinilai cukup baik oleh peserta.

Abstract

The fishery potential in Mutiara Beach is very large, so it is necessary to diversify processed fishery products. Potential processed fishery products around the coastal tourism area in Tasikmadu Village are sate lilit and fish brains. Community service activities are carried out to increase the capacity of stall traders who are also members of the Mutiara Beach Pokdarwis in utilizing marine resources while providing skills that can be used to take advantage of opportunities from the development of Mutiara Beach tourism. Activities carried out through 3 stages. In the preparation stage, coordination with the Mutiara Beach Pokdarwis and discussions with potential participants regarding the time and location of the training. The implementation stage, implementation of the training consists of presentation of material and participatory processing practices of fishery products. The evaluation stage is carried out by giving interviews, filling out the post-pre test and feedback questionnaires. From the evaluation results, an N Gain value of 0.55 was obtained, which means that there was an increase in moderate criterion skills and an average feedback score of 3.93 was obtained, which means that the training as a whole was considered quite good by the participants.

1. Pendahuluan

Desa Tasikmadu adalah salah satu desa wisata di Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek yang memiliki potensi wisata yang menjanjikan yaitu wisata pantai. Luas wilayah sekitar 2.785,412 Ha yang terletak disebelah paling timur yang berbatasan dengan Pantai Klatak Kabupaten Tulungagung, sebelah selatan samudra Hindia, sebelah barat Desa Prigi dan sebelah Utara Desa Keboireng Kecamatan Besuki Kabupaten Tulungagung. Potensi ekonomi yang dimiliki oleh Desa Tasikmadu yang terbesar adalah berasal dari usaha wisata dan perikanan. Di daerah tersebut, terdapat beberapa obyek wisata pantai yang memiliki potensi wisata tinggi, diantaranya Pantai Prigi, Pantai Pasir Putih (Karanggongso), Pantai Simbaronce, dan Pantai Mutiara.

Dari beberapa obyek wisata yang terdapat di Desa Tasikmadu, salah satu potensi wisata yang dalam dua tahun terakhir ini baru dikembangkan adalah Pantai Mutiara. Pantai tersebut terletak sebelah selatan dari Pantai Pasir Putih dan Pantai Simbaronce. Pantai Mutiara belum banyak dikenal oleh wisatawan karena dikembangkan paling akhir. Kelebihan dari Pantai Mutiara adalah berlokasi di teluk sehingga memiliki ombak yang tenang dan cocok untuk berbagai wahana permainan air.

Pengelolaan wisata Pantai Mutiara dilakukan oleh Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis). Pokdarwis Pantai Mutiara didirikan pada tahun 2017 yang bertujuan sebagai lembaga penggerak untuk mengembangkan wisata Pantai Mutiara. Pokdarwis dibawah binaan Dinas Pariwisata kabupaten Trenggalek yang beranggotakan para pelaku usaha di area pantai yang mencakup pengusaha rumah makan, homestay, pengelola parkir dan tiket masuk pantai. Pokdarwis Pantai Mutiara beranggotakan sebanyak 25 orang, yang terdiri dari 17 orang

pemilik warung makan, 5 orang pemilik homestay, dan 3 orang pengelola parkir

Pokdarwis Pantai Mutiara yang merupakan kelompok masyarakat ekonomi produktif karena secara kelembagaan memiliki aliran kas dari pendapatan parkir dan iuran anggota pelaku usaha. Permasalahan utama di kawasan wisata Pantai Mutiara adalah kurangnya minat wisatawan untuk membeli produk olahan ikan yang ditawarkan di warung-warung makan di kawasan Pantai Mutiara. Dari hasil wawancara dengan pengunjung pantai, mereka tidak membeli makanan olahan ikan di Pantai Mutiara karena tidak tertarik dengan menu yang ditawarkan oleh warung makan. Jika ingin membeli produk olahan ikan, pengunjung cenderung membeli ikan asap di Pantai Karanggongso atau Pantai Simbaronce. Dengan demikian, diperlukan upaya diversifikasi produk olahan ikan yang ditawarkan oleh warung makan di sekitar Pantai Mutiara sehingga pengunjung tertarik untuk membelinya.

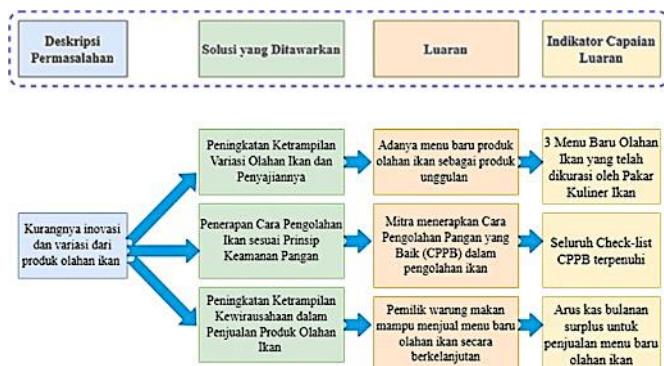
Oleh sebab itu, kegiatan pengabdian masyarakat sangat diperlukan untuk menambah pemahaman dan ketrampilan mitra dalam mengolah ikan agar mampu menghasilkan produk pangan unggulan ciri khas Pantai Mutiara sehingga jumlah wisatawan yang berkunjung ke Pantai Mutiara bertambah, pendapatan pemilik warung makan di Pantai Mutiara bertambah.

Solusi spesifik dari analisis prioritas permasalahan yang telah diuraikan di atas disusun berdasarkan identifikasi SWOT (Strength, Weakness, Opportunity, Threat) sehingga memunculkan solusi yang melibatkan aspek kekuatan mitra sebagai daya saing serta memanfaatkan peluang dan meminimalkan risiko ancaman yang dapat timbul (Gambar 1).

Kekuatan (Strength)	Kelemahan (Weaknesses)
a. Keindahan alam pantai masih alami b. Adanya homestay dan warung makan sebagai fasilitas wisata c. Ombak pantai yang tenang karena berada di bagian selatan teluk Prigi d. Banyak wahana permainan air di kawasan perairan Pantai Mutiara e. Adanya kegiatan penangkapan ikan sehingga suplai bahan baku ikan ke warung makan kontinyu	a. Kurang optimalnya promosi wisata Pantai Mutiara oleh Pokdarwis b. Kemampuan pengolahan ikan oleh pengusaha warung makan yang masih rendah.
Peluang (Opportunities)	Ancaman (Threats)
a. Adanya dukungan dari Pemkab Trenggalek karena Desa Watulimo telah ditetapkan sebagai desa wisata unggulan b. Trend wisata alam yang terus meningkat	a. Pandemi Covid-19 menyebabkan ketidakpastian trend kunjungan wisata b. Ancaman bencana alam seperti cuaca ekstrem, gempa bumi, tsunami c. Objek wisata lain di sekitar Pantai Mutiara yang terus berkembang

Gambar 1. Bagan Identifikasi SWOT

Dari hasil perumusan strategi SWOT diatas, dapat disimpulkan bahwa solusi spesifik dan luaran yang ingin dicapai kepada mitra tercantum pada Gambar 2 sebagai berikut.



Gambar 2. Bagan Permasalahan, Solusi dan Luaran Mitra

2. Metode Pengabdian

2.1. Waktu dan Tempat Pengabdian

praktik produk olahan ikan dilaksanakan pada tanggal 27 – 28 Juli 2022 dan berlokasi di salah satu warung makan milik mitra di Pantai Mutiara, Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek. Jarak Pantai Mutiara dari Universitas Darussalam Gontor, Ponorogo kurang lebih 90 km.

2.2. Metode dan Rancangan Pengabdian

Pengabdian masyarakat dengan menggunakan metode penyuluhan dan

pelatihan atau demonstrasi praktik produk olahan ikan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui 3 tahap. Tahap pertama merupakan tahap persiapan yaitu persiapan calon peserta dan tempat pelatihan, serta jenis olahan produk yang akan diberikan saat pelatihan. Tahap pertama berkordinasi dengan mitra yaitu Pokdarwis Pantai Mutiara. Tahap kedua adalah pelaksanaan kegiatan yaitu penyuluhan dan pelatihan pembuatan produk olahan ikan yaitu sate lilit dan otak-otak ikan yang dilakukan melibatkan secara langsung peserta. Tahap ketiga merupakan evaluasi kegiatan melalui wawancara, pengisian soal pre-post test, dan pengisian kuesioner. Metode evaluasi yang digunakan yaitu pre-test dan post-test. Pada pre-test, peserta diberikan 10 soal seputar pelatihan untuk mengukur kemampuan awal peserta sebelum mengikuti kegiatan pelatihan. Sedangkan post-test, peserta diberikan soal serupa yang dilakukan pada saat setelah mengikuti pelatihan. Setelah diperoleh nilai hasil pre-test dan post-test maka dicari N Gain untuk mengukur peningkatan pemahaman dan keterampilan peserta membuat olahan ikan, dengan rumus sebagai berikut :

$$N \text{ Gain} = \frac{\text{Nilai post test} - \text{Nilai pre test}}{\text{Skor maksimal} - \text{nilai pre test}}$$

Tabel 1. Kriteria Skor N Gain

Interval	Kriteria
$G \geq 0,7$	Tinggi
$0,3 \leq G \leq 0,7$	Sedang
$G < 0,3$	Rendah

Terakhir, peserta diminta mengisi kuesioner feedback, dengan menilai setiap parameter penilaian dengan kisaran angka 1 hingga 5, dengan nilai 1 berarti sangat buruk dan 5 berarti sangat baik. Evaluasi keberlanjutan program adalah melalui penambahan dan perbaikan menu yang ditawarkan di rumah makan.

Partisipasi mitra dalam program pelatihan pembuatan inovasi olahan ikan ini adalah mitra menyediakan bahan baku ikan dan bumbu-bumbu serta peralatan memasak sehari-hari. Bahan dan peralatan yang dibutuhkan merupakan bahan mudah diperoleh di Desa Tasikmadu serta peralatan memasak yang sudah digunakan mitra sehari-hari sehingga tidak menyulitkan mitra. Setelah mitra mempraktikan prosedur pembuatan produk olahan ikan dengan pendampingan dari tim pengusul, mitra dapat langsung memproduksi olahan ikan tersebut di masing-masing usaha warung makan.

2.3. Pengambilan Sampel

Jumlah peserta pelatihan sebanyak 10 orang.

3. Hasil dan Pembahasan

Hasil pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat pada Pokdarwis Pantai Mutiara, Desa Tasikmadu dijelaskan sebagai berikut:

3.1 Tahap Persiapan

Kegiatan persiapan yang dilakukan meliputi persiapan peserta, tempat dan waktu pelatihan, olahan produk yang akan dipraktekkan, pengecekan ketersediaan bahan dan alat. Kegiatan tersebut dilakukan dengan berkoordinasi langsung antara tim pengabdian masyarakat dengan Pokdarwis Pantai Mutiara yang diwakili oleh Pak Guntur selaku ketua pokdarwis karena lebih mengenal warga dan lokasi. Ketua Pokdarwis memfasilitasi pertemuan dengan calon peserta pelatihan.

Pada pertemuan tersebut, tim pengabdian menawarkan untuk memberikan pelatihan pembuatan sate lilit dan otak-otak dengan bahan dasar ikan, dan disambut baik oleh calon peserta. Menurut asumsi mereka, 2 jenis olahan ikan tersebut belum pernah mereka jumpai dan rasakan sebelumnya. Selain produk olahan, pertemuan tersebut juga membahas lokasi

pelaksanaan pelatihan. Melalui musyawarah diputuskan untuk melakukan di salah satu warung calon peserta yang berada di seberang Pantai Mutiara karena dianggap lebih representatif. Selain itu, ketersediaan air bersih dan alat-alat pendukung lebih mudah dimobilisasi.

Setelah disepakati jenis produk olahan yang akan dipraktekkan bersama dengan peserta, maka persiapan selanjutnya adalah uji coba resep oleh tim pengabdian. Beberapa resep telah dikumpulkan dan sudah pernah dibuat sebelumnya, namun untuk memastikan resep yang akan digunakan dalam pelatihan dilakukan kembali ujicoba. Resep yang dipilih adalah yang prosedurnya mudah diikuti dan dilakukan oleh peserta pelatihan.

3.2 Tahap Pelaksanaan

Peningkatan ketrampilan pengolahan ikan dan cara penyajiannya dilaksanakan melalui pelatihan yang dihadiri oleh pengurus dan anggota Pokdarwis Pantai Mutiara pada hari Kamis, 28 Juli 2022. Materi dan demo pengolahan ikan disampaikan oleh Wendianning Putri Luketsi, S.T.P., M.Si. kepada peserta pelatihan. Materi tentang metode pengemasan hingga strategi pemasaran dan pengolahan data dilakukan oleh Arief Rahmawan, MT, MBA. Serta penjelasan materi tentang kewirausahaan dan wawasan tentang potensi daerah pesisir perikanan tangkap disampaikan oleh Agustin Rani Nurfadila, MTrP. Pelatihan dilaksanakan dengan beberapa tahapan, antara lain :

a. Pre-test

Sebelum penyampaian materi, peserta pelatihan diberikan daftar pertanyaan sebagai pre-test yang bertujuan untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan kesadaran masyarakat terhadap pengolahan ikan. Pertanyaan yang diberikan dalam bentuk pilihan ganda. Parameter yang diukur dalam pre-test antara lain :

- Pengetahuan mengenai bahan baku pembuatan olahan ikan
- Pengetahuan mengenai teknik atau metode pengolahan ikan
- Pengetahuan mengenai konversi bahan baku dalam takaran sederhana
- Pengetahuan mengenai penyajian olahan ikan



Gambar 3. Pengisian pre-test oleh peserta pelatihan

b. Penyampaian materi

Materi yang disampaikan antara lain :

Potensi daerah pesisir penghasil perikanan tangkap

- Hasil-hasil tangkapan ikan oleh nelayan sekitar Pantai Mutiara
- Kelebihan dan kekurangan ikan segar dan olahan ikan

Diversifikasi produk hasil perikanan potensial

- Tujuan diversifikasi produk
- Macam - macam diversifikasi produk hasil perikanan
- Teknik atau metode pengolahan ikan yang baik sesuai prinsip keamanan pangan
- Pelatihan pembuatan produk olahan perikanan hasil diversifikasi

Teknik penyajian dan pengemasan

- Teknik penyajian yang menarik
- Pemilihan kemasan untuk penjualan produk olahan ikan

Pemasaran Produk Olahan Ikan

- Ketrampilan kewirausahaan dalam penjualan produk olahan ikan
- Cara menentukan harga jual produk olahan ikan



Gambar 4. Pelaksanaan pelatihan pembuatan otak-otak dan sate lilit ikan

c. Tanya jawab peserta dengan pemateri

Dalam sesi tanya jawab dan diskusi dengan pemateri serta tim abdimas, peserta menyampaikan mengenai kendala-kendala yang dialami dalam pelaksanaan pembuatan produk dan pemasaran produk olahan ikan di Pantai Mutiara, antara lain :

- Keterbatasan peralatan yang dimiliki oleh peserta
- Keterbatasan sumber daya manusia dalam melakukan produksi
- Keterbatasan pengetahuan peserta dalam melakukan promosi yang menarik terhadap produk olahan ikan
- Keterbatasan sumber daya manusia dalam melakukan pemasaran langsung.



Gambar 5. Proses diskusi dan tanya jawab dengan peserta pelatihan

Setelah mengetahui kendala yang dialami mitra, tim abdimas beserta pemateri memberikan solusi dalam rangka peningkatan promosi makanan baru dari olahan ikan yang akan menjadi ciri khas makanan di Pantai Mutiara, antara lain :

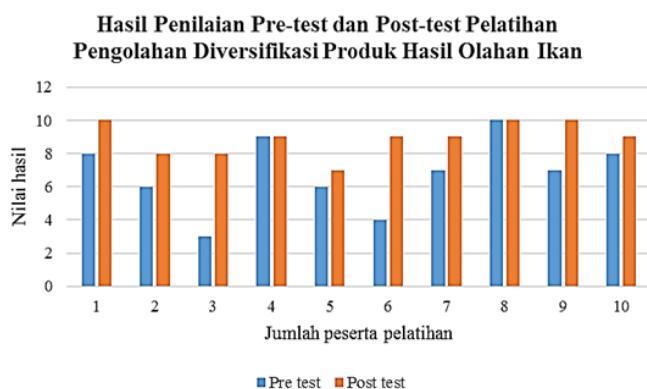
- Adanya pendampingan kegiatan produksi dan pemasaran

- Diadakan lomba kewirausahaan produk olahan hasil perikanan
- Dibentuknya 3 kelompok dalam pendampingan dan diberikan modal usaha awal untuk memulai produksi dalam membeli bahan utama dan beberapa peralatan
- Pendampingan oleh tim abdimas dalam promosi dan penjualan setiap hari Sabtu dan Minggu di sekitar Pantai Mutiara
- Adanya evaluasi setiap akhir pekan (Minggu) oleh tim abdimas

3.3 Tahap Evaluasi

a. Post-test

Setelah materi disampaikan, post-test diberikan ke peserta dengan item pertanyaan yang sama dengan pre-test dengan tujuan untuk mengetahui adanya peningkatan pengetahuan atau kesadaran peserta terhadap diversifikasi produk olahan ikan. Dari hasil penilaian antara pre-test dan post-test, diperoleh tabulasi nilai setiap parameter pada Gambar 6.



Gambar 6. Tabulasi Nilai Pre-test dan Post-test Pelatihan Diversifikasi Pengolahan Produk Hasil Olahan Ikan

Dari hasil perhitungan skor N Gain didapatkan nilai sebesar 0, 55 dimana nilai tersebut termasuk kriteria sedang, yang artinya terjadi peningkatan keterampilan dan pemahaman sedang atau cukup antara sebelum dan sesudah dilakukan pelatihan berdasarkan perhitungan nilai pre-test dan post test dari para peserta.

Hal ini dapat dilihat bahwa setelah diberikan pelatihan mengenai pentingnya melakukan diversifikasi produk hasil tangkapan ikan di wilayah Pantai Mutiara menjadi produk olahan ikan, masyarakat menjadi lebih tau beberapa poin penting antara lain dalam hal bahan baku produk, teknik pengolahan yang baik, teknik penyajian dan pengemasan. Selain itu, juga masyarakat lebih memahami cara perhitungan dan penentuan harga jual dari produk olahan ikan. Parameter mengenai pengetahuan peserta tentang beberapa materi pelatihan sebelum dilakukannya pelatihan sudah cukup baik terutama dalam teknik pembuatan dan bahan baku produk, sehingga pendampingan yang perlu dilakukan secara intensif setelah pelatihan adalah pendampingan pengemasan dan bagaimana melakukan perhitungan harga jual serta metode pemasaran.

b. Pengisian kuesioner feedback pelatihan

Setelah peserta diminta mengisi post-test, selanjutnya peserta diminta memberikan evaluasi mengenai pelaksanaan pelatihan diversifikasi pengolahan produk hasil olahan ikan melalui pengisian kuesioner feedback peserta. Dari hasil penilaian diperoleh rata-rata skor adalah 3,93 yang artinya penyampaian pelatihan secara keseluruhan dinilai cukup baik oleh peserta. Hasil dari kuesioner tersebut adalah sebagai berikut.



Gambar 7. Penjelasan dan proses pengisian post - test serta kuesioner feedback pelatihan

Tabel 2. Parameter Penilaian Feedback Peserta Pelatihan

No	Parameter Penilaian	Nilai (1-5)
1.	Materi yang disampaikan mengenai pembuatan produk menarik	4,09
2.	Pembicara menyampaikan materi tentang pembuatan produk dengan jelas dan mudah dimengerti	3,91
3.	Alokasi waktu kegiatan penyuluhan	3,45
4.	Materi yang disampaikan membuat peserta lebih semangat untuk berkreasi membuat produk	4,00
5.	Kegiatan ini telah memberikan manfaat kepada peserta	4,18
Rata-rata		3,93



Gambar 8. Tim pengabdian masyarakat dan peserta pelatihan

4. Simpulan dan Saran

Berdasarkan rangkaian kegiatan pengabdian masyarakat yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa peserta pelatihan yaitu anggota Pokdarwis Pantai Mutiara yang berisikan para pemilik warung di sekitar pantai mempunyai antusiasme yang baik dalam mengikuti pelatihan dan merasa puas dengan produk yang dilatihkan. Hal tersebut terlihat dari nilai kuesioner feedback diperoleh rata-rata skor adalah 3,93. Selain itu, adanya peningkatan keterampilan peserta pelatihan dalam membuat produk olahan ikan pada kriteria sedang atau cukup berdasarkan perhitungan skor N Gain sebesar 0,55.

Namun demikian, masih diperlukan pendampingan lebih lanjut agar keterampilan yang sudah dimiliki dapat diaplikasikan dengan salah satunya menambahkan menu otak-otak ikan dan sate lilit ikan pada daftar menu di warung mereka masing-masing. Selain itu pendampingan dilakukan untuk membantu

melakukan promosi pada para pengunjung Pantai Mutiara agar penjualan menu baru olahan ikan tersebut dapat berlangsung kontinu dan stabil.

5. Ucapan Terimakasih

Terima kasih untuk LPPM (Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat) Universitas Darussalam Gontor yang telah memberikan dana untuk penyelenggaraan program ini. Kami juga mengucapkan terima kasih kepada Ketua Pokdarwis Pantai Mutiara, Desa Tasikmadu, Kecamatan Watulimo, Kabupaten Trenggalek dan seluruh peserta pelatihan atas kerjasamanya selama berlangsungnya kegiatan pengabdian dilaksanakan.

6. Daftar Pustaka

- Aji, R. R., Pramono, R. W. D. & Rahmi, D. H. (2018). Kontribusi Sektor Pariwisata Terhadap Ekonomi Wilayah Di Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Planoearth*, 3(2), 57 – 62. <https://doi.org/10.31764/jpe.v3i2.600>
- Buhari, N., Waspodo, S., Damayanti, A.A., Rahman, I. & Himawan, M.R. (2021). Pelatihan Pengolahan Produk Perikanan Bagi Wanita Pesisir Di Desa Mertak Kecamatan Pujut Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Pengabdian Perikanan Indonesia: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 29-35. <https://journal.unram.ac.id/index.php/jppi/article/view/40/10>
- Hanief, S., Jepriana, I.W. (2019). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi Kuliner Sate Lilit dan Ikan Kusamba Bali. *Jurnal Ilmiah Populer*, 2 (1), 44 – 48. <https://widyabhakti.stikom-bali.ac.id/index.php/widyabhakti/article/view/131/72>
- Mahendradatta, M., Dirpan, A., Tawali, A.B., Wakiah, N. & Riskawati. (2018). Pembuatan Otak-Otak Berbasis Surimi untuk Pemberdayaan Masyarakat Sinjai. *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 4 (K), 155 – 160. <https://doi.org/10.20956/jdp.v4iK.542>

Pramita, E.A., Finarti, Aristawati, A.T., Hanifah, Renol, Akbar, M., Wahyudi, D., Dewanto, D.K., Hermawan, R., Muliadin, Mubin, Ula, R. & Salanggon A.M. (2022). Pelatihan Pembuatan Dimsum dan Sate Lilit Ikan Cakalang. *Journal of Empowerment*, 3 (1), 73 – 81.
<https://doi.org/10.35194/je.v3i1.2042>

Prihantini, C.I., Lutfiyanto, Musoffan, & Darwis. (2019). Pemberdayaan Kelompok Sadar Wisata (Pok-Darwis) sebagai Penggerak Kemajuan Wisata Edukasi Jumiang. *Ethos : Jurnal Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 7 (2), 228 – 235.
<https://doi.org/10.29313/ethos.v7i2.4722>

Purnamayanti, N. P. I., Hartiati, A. & Satriawan, I. K. (2016). Analisis Faktor-Faktor Bauran Pemasaran yang Mempengaruhi Keputusan Pembelian Konsumen Sate Lilit Ikan Pada Warung Lesehan Merta sari Pesinggahan, Klungkung. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), 85-92.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/jtip/article/view/25610/16664>.

Rofiah, L., Maslahah, W. (2021). Pengembangan Potensi Wisata Lembah Bidadari melalui Pemahaman Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis) di Desa Pandanrejo Pagak. *E-Amal : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1 (2), 139 – 146.
<https://stp-mataram.e-journal.id/Amal/article/view/579/485>

Sjarifah, N.A., Fadilah, E. & Basith, A.A. (2018). Pelatihan Pemanfaatan Media Sosial untuk Promosi Pariwisata dan Potensi Kearifan Lokal di Pantai Sayang Heualang Kab. Garut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2 (12), 1 – 4.
<https://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/view/20391/9783>.