

Pelatihan Pengolahan Sambal Ikan Teri Berbasis Daya Terima Konsumen Pada Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo

Ulfatul Mardiyah^{1*}, Ramli²⁾, Siti Nur Aisyah Jamil³⁾, Lovi Sandra³⁾
**^{1,2,3,4}Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Sains dan Teknologi,
Universitas Ibrahimy, Indonesia**
ulfal1bee@gmail.com¹; ramliarul80@gmail.com²; email.sitinaj@mail.com³;
lovisandra.r2@gmail.com⁴.

Dikirim: 22, 03, 2023	Direvisi: 17, 05, 2023	Diterbitkan: 31, 08, 2023
-----------------------	------------------------	---------------------------

Abstrak

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri terhadap 12 Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo merupakan komponen penting dari proses pendidikan, yang merupakan upaya dasar untuk mempersiapkan Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo untuk perannya di masa depan. Kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri bertujuan untuk membekali Santri agar dapat menginovasi olahan ikan teri berbasis daya terima konsumen, juga untuk menumbuhkan kreatifitas Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo dalam mengolah produk hasil perikanan. Kegiatan ini diawali dengan tahap persiapan, dilanjutkan dengan tahap penyuluhan sekaligus pelatihan, dan yang terakhir adalah tahap evaluasi. Hasil dari kegiatan ini menunjukkan bahwa pengetahuan siswa tentang pengolahan sambal ikan teri mengalami peningkatan. Selain itu, Santri yang mengikuti kegiatan mampu mempraktekkan metode sederhana analisis sensori (menentukan penerimaan konsumen) sambal ikan teri beserta teknik pengemasannya.

Kata Kunci: Sambal Ikan Teri, Analisis Sensori, Pelatihan

Abstract

The training activity on the processing of anchovy sauce for 12 students of the Salafiyah Syafiiyah Sukorejo Islamic Boarding School is an important component of the educational process, and is a basic effort to prepare students for their future roles. The anchovy chili processing training activity aims to equip female students to be able to innovate processed anchovies based on consumer acceptance, as well as to foster student creativity in processing fishery products. This activity begins with the preparation stage, followed by the extension stage as well as training, and the evaluation stage. The results of this activity indicate that students' knowledge of the processing of anchovy sauce has increased. Furthermore, students are able to practice simple methods in sensory analysis (determining consumer acceptance) of anchovy sauce.

Keywords: Anchovy Sauce Product, Sensory Analysis, Training Activities

PENDAHULUAN

Sumberdaya Perikanan merupakan salah satu sumber pangan yang sangat potensial bagi komoditi perdagangan. Salah satu jenis ikan dengan volume tangkapan yang relatif tinggi dibandingkan dengan beberapa jenis ikan lain khususnya di perairan Situbondo adalah ikan teri. Pada tahun 2016 produksi ikan teri di Situbondo mencapai 1.476,42 ton (BPS, 2022). Ikan teri merupakan ikan pelagis yang merupakan habitat ikan laut terbesar dan memiliki kontribusi

terhadap total tangkapan di dunia khususnya di Indonesia yakni sebesar 20% - 25% (ICES, 2012).

Ikan teri mengandung beberapa nutrisi makro maupun mikro dengan jumlah yang cukup tinggi. Kandungan protein ikan teri segar sebesar 10,3 gram/100 gram, dan lemak 1,4 gram/100 gram bahan. Untuk ikan teri kering, kandungan proteinnya adalah sebesar 60,1 gr/100gr dan kandungan lemaknya 6,5 gr/100 gr. Selain memiliki kadar protein yang tinggi, ikan teri juga merupakan pangan tinggi kalsium, karena ikan teri termasuk ikan yang dapat dikonsumsi bersama tulangnya (Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar et al., 2020). Ikan teri kering memiliki kandungan kalsium cukup tinggi yakni sebesar 1000 mg dalam 100 gram bahan (KEMENKES, 2018).

Olahan ikan teri segar di masyarakat saat ini hanya sebatas digoreng atau dijadikan pepes dengan umur simpan yang relatif pendek. Untuk memperpanjang umur simpan ikan teri, masyarakat biasanya sebatas menjemur menjadi ikan teri kering. Olahan ikan teri keing cukup digemari oleh masyarakat Indonesia, terbukti sebanyak 65% dari keseluruhan olahan tradisional ikan teri adalah berupa ikan teri kering asin. Tingginya minat masyarakat terhadap ikan teri kering disebabkan oleh cita rasa, aroma, dan teksturnya (Savitri et al., 2018). Pengolahan ikan teri dinilai baik karena memberikan banyak manfaat seperti mempercepat pertumbuhan otot, tulang dan jaringan endokrin serta mencegah osteoporosis. Osteoporosis dapat dicegah dengan mengonsumsi hingga 1 gr kalsium setiap hari dari berbagai makanan kaya kalsium, seperti ikan teri. Akibat mudahnya ikan teri untuk diperoleh dengan harga yang relatif murah, maka ikan teri termasuk sumber kalsium yang dapat dijangkau oleh semua kalangan (Rahmawati & Rustanti, 2013; Amrullah, 2012).

Inovasi pengolahan ikan teri menjadi produk olahan yang mudah disajikan bergizi, dan memiliki umur simpan yang lebih panjang merupakan salah satu upaya untuk diversifikasi produk hasil perikanan. Diversifikasi pangan adalah suatu penganekaragaman olahan yang bertujuan agar masyarakat memiliki beragam pilihan jenis makanan sehingga tidak tergantung pada satu jenis pangan saja, hal ini sangat erat kaitannya dengan pola konsumsi dan gizi masyarakat. Selain itu, diversifikasi juga berguna untuk memberikan “*value-added*” terhadap produk hasil perikanan (Usdyana et al., 2018). Oleh karena itu pelatihan pengolahan teri kering menjadi produk sambal teri merupakan bagian dari upaya diversifikasi pangan. Sambal merupakan salah satu jenis kuliner di Indonesia yang memiliki rasa pedas karena berbahan dasar cabai. Rasa pedas itu yang justru menjadi penggugah selera sehingga peminat sambal sangat tinggi (Mansyur, 2021).

Kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri dilakukan di lingkungan pondok pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo Situbondo. Kegiatan ini merupakan komponen penting dari proses pendidikan yang merupakan upaya dasar untuk mempersiapkan peran mitra di masa depan melalui kegiatan bimbingan dan pelatihan (Jamil et al., 2023). Selain itu, bertujuan untuk memfasilitasi dan melatih mitra dengan membekali ilmu pengetahuan dan pengalaman agar dapat memulai produksi sambal ikan teri yang berbasis daya terima konsumen. Pelatihan ini juga bertujuan untuk dapat menumbuhkan kreatifitas dan meningkatkan kreatifitas Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo dalam mengemas produk sekaligus dalam pembuatan logo sebagai upaya menginovasi olahan produk hasil perikanan.

METODE

Kegiatan Pengabdian Masyarakat ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Hasil Perikanan Universitas Ibrahimy. Sedangkan yang menjadi objek kegiatan ini adalah santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo Situbondo.

Tahapan kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri berbasis daya terima konsumen ini diawali dengan persiapan, penyuluhan sekaligus pelatihan dan evaluasi (Mardiana et al., 2019).

1. **Persiapan:** Pada tahap persiapan tim menyiapkan beberapa alat maupun bahan yang dibutuhkan saat pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat.
2. **Penyuluhan dan pelatihan:** Kegiatan yang berisi pemberian materi mengenai manfaat diversifikasi produk hasil perikanan (teri), kandungan gizi ikan teri, menjelaskan mengenai bahan yang digunakan, cara pembuatan produk, teknis pengujian daya terima konsumen, dan pengemasan produk. Pelaksana disebut dengan *society participatory* yaitu mitra yang merupakan santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo berpartisipasi dalam meneyerap keterampilan yang diberikan dengan cara *by doing*, yakni praktek secara langsung dalam pembuatan produk sambal ikan teri berdasarkan resep yang sudah dijelaskan sebelumnya (Asfar et al., 2019).
3. **Evaluasi:** Tahap evaluasi dilakukan untuk mengetahui apakah tujuan dari pelaksanaan kegiatan ini tercapai atau tidak (Rizka et al., 2016; Purwandhani et al., 2019). Pada tahap ini pelaksana melakukan tanya jawab bersama mitra mengenai pembuatan produk, produk yang dihasilkan maupun seputar pengujian daya terima konsumen. Selain itu, tahap evaluasi juga dilakukan dengan memberikan angket kepada mitra untuk mengisi bagaimana tanggapan mitra terhadap pelatihan yang telah dilaksanakan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap Persiapan

Kegiatan pelatihan diawali dengan proses koordinasi dengan mitra (santri) yang akan mengikuti kegiatan dalam mempersiapkan pelaksanaan pelatihan. Beberapa hal yang dibahas yaitu mengenai waktu pelaksanaan pelatihan, teknis pelaksanaannya, jumlah peserta yang akan mengikuti kegiatan pelatihan dan juga mengenai pengadaan bahan baku. Proses koordinasi tersebut menghasilkan sebuah kesepakatan yang meliputi: waktu pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan pada jam kerja kampus yang diikuti oleh 12 santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah yang bersedia mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri dari awal hingga akhir. Sedangkan semua bahan baku baik dari ikan, cabai, tomat dan bumbu-bumbu lainnya diperoleh dari pasar Mimbo Banyuputih Situbondo Jawa timur.

Tahap Penyuluhan dan Pelatihan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai pengolahan sambal ikan teri dilakukan secara langsung di Laboratorium Pengolahan Hasil perikanan, diikuti oleh 12 santri pondok pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo. Tahap pelaksanaan ini diawali dengan

penyuluhan menggunakan metode ceramah, yakni memberikan sejumlah materi mengenai potensi ikan teri di situbondo, nutrisi (kandungan gizi) ikan teri, pengenalan alat dan bahan yang digunakan, tahapan pembuatan sambal, dan teknik pengujian sensori berbasis daya terima konsumen terhadap sambal ikan teri yang dihasilkan, juga teknik pengemasan. Pada tahap awal pelaksanaan ini juga dilakukan pembagian kelompok kerja menjadi tiga kelompok, di mana setiap kelompok membuat sambal teri dengan resep yang berbeda. Perbedaan resep sambal ikan teri antar masing-masing kelompok bertujuan menciptakan ragam produk untuk mengetahui daya terima konsumen sehingga dapat menentukan resep yang paling disukai.

Penyuluhan merupakan salah satu cara untuk memperluas informasi atau pengetahuan bagi masyarakat. Penyuluhan secara langsung dengan tatap muka dianggap lebih efisien dibandingkan dengan memberikan informasi lewat media (Astuty, 2009). Pada sesi penyuluhan, juga dilakukan diskusi tentang materi-materi yang telah disampaikan. Selain itu mitra juga diberikan kesempatan mengajukan pertanyaan di akhir sesi penyuluhan. Point yang paling sering ditanyakan adalah mengenai teknik dalam penentuan daya terima konsumen. Penentuan daya terima konsumen atau analisis sensori dapat dilakukan untuk mengevaluasi serangkaian tahapan produksi, menguji mutu produk maupun untuk mengevaluasi ketika mengembangkan produk baru. Pada analisis sensori terdapat beberapa sifat sensori atau atribut dari suatu produk pangan di mana atribut ini merupakan komponen yang dapat diuji oleh panca indra, dan dapat dijadikan parameter mutu untuk menentukan diterima atau tidaknya produk tersebut, di luar sifat fungsional produk maupun aspek gizinya (David & David, 2020). Salah satu contoh atribut produk pangan adalah rasa, aroma, warna dan tekstur.

Setelah tahap penyuluhan, kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan atau praktek langsung pembuatan sambal ikan teri. Pelatihan adalah proses menanamkan pengetahuan, keterampilan dan sikap tertentu agar masyarakat lebih berkualitas dan profesional, juga lebih mampu melaksanakan tugasnya atau pekerjaannya sesuai standar (Mangkuprawira, 2002). Setiap kelompok membuat sambal dengan resep yang berbeda. Resep untuk kelompok A, semua bahan mentah seperti bawang putih, bawang merah, cabai merah, cabai rawit dan tomat diblender halus (Naila et al., 2019). Ikan teri kering sebelum digunakan juga digoreng terlebih dulu, kemudian diblender halus. Setelah itu, ikan teri yang sudah halus ditambahkan ke dalam sambal yang hampir matang. Sambal ikan teri kelompok satu disajikan pada Gambar 1.



A



b



c

Gambar 1. Sambal Ikan Teri; a) Kelompok A, b) Kelompok B, c) Kelompok C

Resep pembuatan sambal untuk kelompok B hampir sama dengan kelompok satu, yakni semua bahan dihaluskan dalam kondisi mentah, dan dilakukan penggorengan ikan teri sebelum dicampur dengan sambal. Yang berbeda adalah terdapat penambahan irisan daun jeruk, selain itu ikan teri yang digunakan dalam kondisi utuh (tidak dihaluskan). Sedangkan resep sambal ikan teri untuk kelompok C yaitu semua bahan seperti bawang merah, bawang putih, cabai rawit, cabai merah dan tomat digoreng terlebih dahulu sebelum dihaluskan. Selain itu, terdapat penambahan terasi. Perlakuan terhadap ikan teri pada kelompok C tidak berbeda dengan kelompok-kelompok yang lain, yakni dilakukan penggorengan sebelum dicampurkan dengan sambal.

Kegiatan pelatihan dilanjutkan dengan pengujian daya terima konsumen (uji sensori) terhadap sambal ikan teri dari masing-masing resep (kelompok). Pengujian sensori menggunakan 25 panelis tidak terlatih yang pemilihannya secara random, yakni santri yang bersedia menjadi panelis pada saat itu juga dengan kisaran usia 17 – 21 tahun (Mardiyah et al., 2022). Pengujian sensori bertujuan untuk mengetahui resep sambal manakah yang paling disukai oleh konsumen. Sebelum dilakukan uji sensori, semua bahan dipersiapkan terlebih dahulu, di mana setiap kelompok membagi sambalnya ke dalam 25 wadah dengan kode khusus demi menghindari bias penilaian pada panelis (David & David, 2020).

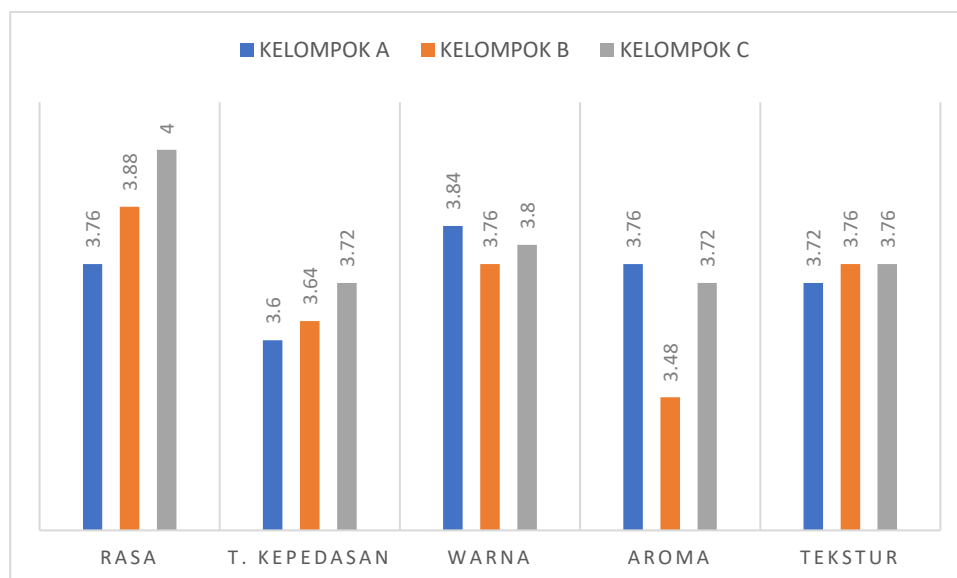


Gambar 2. Persiapan pengujian daya terima konsumen (uji sensori)



Gambar 3. Pelaksanaan uji sensori

Panelis yang hendak menguji mendapatkan kuesioner yang berupa lembar penilaian berdasarkan atribut rasa, tingkat kepedasan, warna, aroma, dan tekstur. Skala penilaiannya 1-5 yakni skor (1) sangat tidak suka, skor (2) tidak suka, skor (3) Biasa, skor (4) Suka dan skor (5) sangat suka (Mardiyah et al., 2022). Selain itu, panelis juga disediakan air mineral untuk menetralkan mulut setelah menilai atribut sambal yang dicicipi, sehingga tidak mempengaruhi penilaian atribut sambal berikutnya (Gambar 3). Selanjutnya skor penilaian sensori yang diperoleh kemudian diinput ke dalam software *Microsoft Excel* oleh masing-masing kelompok untuk mengetahui nilai rata-rata dari keseluruhan atribut sambal yang telah dibuat (Hariadi, 2022). Hasil perhitungan nilai rata-rata uji sensori sambal ikan teri dari masing-masing resep ditunjukkan oleh Gambar 4:



Gambar 4. Nilai rata-rata uji sensori sambal

Selanjutnya dilakukan pengemasan pada sambal yang paling disukai oleh konsumen (resep kelompok 4). Produk dikemas menggunakan botol plastik dengan isi 150 gr. Sedangkan pembuatan logo dilakukan menggunakan aplikasi Canva dengan nama produk “Sambal

Terpana (Sambal Paling dinanti). Hasil pengemasan sambal ikan teri ditunjukkan pada Gambar 5.



Gambar 5. Sambal ikan teri dalam bentuk kemasan

Tahap Evaluasi

Bagian paling akhir dari kegiatan ini adalah tahap evaluasi. Tahap evaluasi merupakan bagian yang sangat penting dilakukan untuk mengetahui kesesuaian desain program yang telah dirancang dengan tujuan. Juga untuk mengetahui tingkat efektivitas program dalam mencapai tujuan yang diharapkan (Curlip et al., 2006). Pada tahap evaluasi ini para peserta diminta untuk mengisi angket. Hasil yang diperoleh menunjukkan terdapat peningkatan pengetahuan dan pemahaman mitra terhadap apa yang disampaikan dan dilakukan bersama dalam kegiatan ini, terbukti 92% dari 12 mitra sudah bisa memahami mengenai cara mengolah sambal ikan teri, prinsip dan pentingnya analisis daya terima konsumen beserta tahapan pelaksanaannya, juga mengenai proses pengemasan produk sekaligus cara pembuatan label kemasan. Sehingga dapat disimpulkan tingkat ketercapaian kegiatan pelatihan pengolahan sambal ikan teri ini sangat tinggi

SIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan santri dalam upaya pengolahan produk perikanan melalui pembuatan sambal teri berbasis daya terima konsumen secara umum berlangsung baik. Kegiatan ini menambah pemahaman mitra mengenai pengolahan sambal ikan teri sekaligus cara sederhana dalam pengujian sensori (penentuan daya terima konsumen) sambal yang telah dibuat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami menyampaikan banyak terima kasih kepada kepada pihak yang mendukung terlaksananya kegiatan ini yaitu pimpinan Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Ibrahimy, dan mitra yang terkait yaitu santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo.

DAFTAR PUSTAKA

Amrullah, F. (2012). *Kadar Protein Dan Ca Pada Ikan Teri Asin Hasil Pengasinan dengan Abu Pelepah Kelapa*. Universita Muhammadiyah Surakarta.
Andi Muhamad Iqbal Akbar Asfar, Rifai, A., Nurdin, M. I., Jeanne Dewi Damayanti, & Asfar,

- A. M. I. T. (2020). Pengolahan Ikan Teri Kering Menjadi Abon Asin Gammi. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 176–180. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4488>
- Asfar, A. M. I. A., Arifuddin, W., & Rahman, A. (2019). Pengolahan Kayu Sepang Di Desa Biru Kecamatan Kahu Kabupaten Bone. *Jurnal Panrita Abdi*, 3(2), 97–104.
- Astuty, E. J. T. A. (2009). *Pengaruh Penyuluhan Terhadap Tingkat Pengetahuan Tentang Penyakit Rabies Pada Siswa Sekolah Dasar Di Provinsi Sumatra Barat*. IPB.
- BPS (Badan Pusat Statistik). (2022). *Produksi dan Nilai Perikanan Tangkap menurut Jenis Ikan di Kabupaten Situbondo*. <https://situbondokab.bps.go.id/statictable/2019/07/30/623/produksi-dan-nilai-perikanan-tangkap-menurut-jenis-ikan-di-kabupaten-situbondo-2016-2017.html>
- Curlip, S. M., Center, A. H., & Broom, G. M. (2006). *Effective Public Relations*. Kencana Prenada Media Group.
- David, W., & David, F. (2020). *Analisis Sensori Lanjut untuk Industri Pangan dengan R Preference Mapping dan Survival Analysis*. Universitas Bakrie Press.
- Hariadi, H. (2022). Analisis Zat Gizi Dan Uji Organoleptik Puding Ekstrak Kelor Sebagai Makanan Alternatif Tinggi Flavonoid Untuk Penderita Hipertensi Nutrient Analysis And Organoleptic Test Of Moringa Extract Pudding As Alternative Food High Flavonoids For People With Hyper. *Open Science and Technology*, 02(01), 2776–169.
- ICES (International Council for the Exploration of the, & Sea). (2012). *Report of the Working Group on Small Pelagic Fishes, their Ecosystems and Climate Impact (WGSPEC)*.
- Jamil, S. N. A., Mardiyah, U., & Sandra, L. (2023). Pelatihan Kewirausahaan sebagai Upaya Menumbuhkan Minat Berwirausaha Santri di Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Situbondo. *MADANI: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Kewirausahaan*, 02(01), 71–77.
- KEMENKES. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan RI.
- Mangkuprawira. S. (2002). *Manajemen Sumber Daya Manusia Strategik*. Ghalia Indonesia.
- Mansyur, M. H. (2021). Tingkat Kesukaan Sambal Ikan Teri (*Stolephorus sp*) Secara Organoleptik. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 4(2), 85–92.
- Mardiana, S., Berthanilla, R., Marthalena, M., & Rasyid, M. R. (2019). Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Mengenai Pengelolaan Pembuangan dan Pemilahan Sampah Rumah Tangga di Kelurahan Kaligandu Kota Serang. *Bantenese - Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 79–88. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v1i2.1910>
- Mardiyah, U., Jamil, S. N. A., Muqsith, A., & Rodiyah, S. (2022). Analisis Sensori dan Nilai Gizi Snack Bar Substitusi Tepung Ikan Teri (*Stolephorus sp.*) Sebagai Alternatif Makanan Selingan. *Samakia : Jurnal Ilmu Perikanan*, 13(2), 155–161. <https://doi.org/10.35316/jsapi.v13i2.2225>
- Naila, H., Izwani, & Indani. (2019). Modifikasi Resep Sambal Tempoyak Durian (*Durio zibethinus Murr*) dengan Penambahan Terasi. *Jurnal Ilmiah Santri Pondok Pesantren Salafiyah Syafiiyah Sukorejo Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 4(2), 62–68.
- Purwandhani, S. N., Kusumastuti, C. T., & Indropurahasto, S. (2019). Program Kemitraan Masyarakat Bagi Kelompok Wanita Tani Ngupoyo Boga Godean, Sleman, Yogyakarta dalam Pengolahan Bunga Telang. *Senadimas II, September*, 83–89.

<https://ejournal.unisri.ac.id/index.php/sndms/article/view/3230>

- Rahmawati, H., & Rustanti, N. (2013). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe dan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus* sp.) terhadap Kandungan Protein, Kalsium, Dan Organoleptik Cookies. *Journal of Nutrition College*, 2(3), 382–390. <https://doi.org/10.14710/jnc.v2i3.3440>
- Rizka, M., Primawati, S., & Mursali, S. (2016). IBM Pelatihan Pembuatan “Kerja Mas” (Keripik Jagung Manis) Berbasis Agropreneur. *Jurnal Kependidikan: Jurnal Hasil Penelitian Dan Kajian Kepustakaan Di Bidang Pendidikan, Pengajaran Dan Pembelajaran*, 2(2).
- Savitri, I. K. E., Silaban, B., & Sormin, R. B. . (2018). Mutu Produk Teri (*Stolephorus* Sp.) Kering Pulau Buru Dengan Metode Pengering Surya Tertutup. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia (JPHPI)*, 21(3), 543–548.
- Usdyana, N. F., Ahmad, I., & Yusuf, M. (2018). Diversifikasi Jamur Tiram Sebagai Pangan Lokal Pada Kelompok Wanita Tani Di Kecamatan Malua Kabupaten Enrekang. *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 1(2), 59. <https://doi.org/10.31850/jdm.v1i2.290>