

Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Desa Rukti Basuki Berbasis Potensi Lokal Melalui Produksi Bubur Singkong

Nanang Erwanto*, Adi Wijaya, Putriana Wijanarti, Desi Anitasari, Azizah Nurlelasari, Ahmad Souma Fahrur Rozi, Abid Abdillah, Teguh Rahmat Agung Priyono, Muhammad Syaiful Anwar, Edi Purwanto, Mustamiah, Rini Juriyah, Titin Lukmiatin

Universitas Ma'arif Lampung
nanangherwanto710@gmail.com

Abstrak

Bubur singkong merupakan salah satu pemberdayaan masyarakat untuk memaksimalkan potensi-potensi yang dimiliki oleh suatu desa untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakatnya. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui bentuk dari adanya aksi pemberdayaan masyarakat pada produksi bubur singkong. Pengabdian masyarakat yang dilaksanakan oleh mahasiswa Universitas Ma'arif Lampung di Kampung Rukti Basuki, Kecamatan Rumbia, Kabupaten Lampung Tengah. Dimana dalam kegiatan ini dilaksanakan di gedung TK Al Huda Rukti Basuki, melalui pengajaran kepada masyarakat sekitar baik yang tergabung dalam kelompok PKK maupun ibu rumah tangga tentang produksi bubur dengan memanfaatkan potensi lokal yaitu singkong. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan jenis penelitiannya adalah studi kasus. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan wawancara dan observasi. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu perencanaan, pelaksanaan, dan evaluasi. Pemberdayaan masyarakat ini dilakukan dengan mengoptimalkan produksi bubur singkong untuk dijadikan UMKM berbasis potensi lokal masyarakat. Kurangnya edukasi mengenai pengolahan singkong menjadi produk olahan menjadi masalah utama dalam pengabdian ini. Sehingga pengabdian mencoba memberikan solusi berupa diversifikasi produk singkong menjadi bubur singkong. Pengabdian ini bertujuan 1) membantu masyarakat Desa Rukti Basuki untuk memanfaatkan potensi lokal yang ada yaitu singkong. 2) Memberikan pemahaman dan keterampilan bagi masyarakat sekitar agar dapat membuat bubur singkong. 3) Memberikan keterampilan kepada masyarakat untuk memanfaatkan singkong yang ada di sekitar kita yang mana selama ini kurang dimanfaatkan oleh para masyarakat, serta 4) Membantu meningkatkan pendapatan masyarakat dari sektor perdagangan. Hasil dari pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat dapat memanfaatkan potensi yang ada berupa singkong untuk diolah menjadi bubur singkong yaitu salah satu makanan yang lebih memiliki nilai ekonomis.

Kata Kunci: *bubur singkong, pemberdayaan masyarakat, potensi lokal.*

Abstract

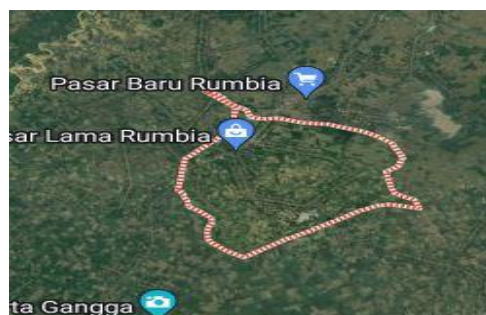
Cassava porridge is a form of community empowerment to maximize the potential of a village to improve the welfare of its people. This research was conducted to determine the form of community empowerment action in cassava porridge production. Community service was carried out by students from Ma'arif Lampung

University in Rukti Basuki Village, Rumbia District, Central Lampung Regency. This activity took place in the Al Huda Rukti Basuki Kindergarten building, through teaching the surrounding community, including members of the PKK group and housewives, about porridge production by utilizing local potential, namely cassava. This research uses a qualitative approach with the type of research being a case study. Data collection techniques were carried out through interviews and observation. The methods used in this service are planning, implementation, and evaluation. This community empowerment is carried out by optimizing the production of cassava porridge to establish MSMEs based on the community's local potential. Lack of education regarding processing cassava into processed products is the main problem in this service. Therefore, the service tries to provide a solution by diversifying cassava products into cassava porridge. This service aims to: 1) help the people of Rukti Basuki Village utilize existing local potential, namely cassava. 2) Provide understanding and skills for local communities to make cassava porridge. 3) Provide skills to the community to utilize the cassava around us, which has so far been underutilized by the community; and 4) Help increase people's income from the trade sector. The results of the service show that the community can utilize the potential that exists in the form of cassava to be processed into cassava porridge, which is one of the foods that has more economic value.

Key words: cassava porridge, community empowerment, local potential.

PENDAHULUAN

Kampung Rukti Basuki Kecamatan Rumbia, Kabupaten Lampung Tengah, Provinsi Lampung, yang memiliki visi Membangun Kampung Rukti Basuki Dengan Semangat Kebersamaan Dan Gotong Royong, dan memiliki misi Menjadikan Masyarakat Kampung Rukti Basuki menjadi masyarakat yang bertaqwa kepada Tuhan yang maha Esa, Menjadikan Kampung Rukti Basuki Sebagai Kampung Teladan Dan Bhineka Tunggal Ika serta Menjadikan Masyarakat Kampung Rukti Basuki lebih aman tentram dan damai. Di kampung Rukti Basuki ini memiliki jumlah penduduk Laki-laki 3.820 jiwa, dan Perempuan 3.725 Jiwa, diperoleh jumlah Total 7.545 Jiwa. Dari total penduduk tersebut, sebagian masyarakat menggantungkan hidupnya pada sektor perdagangan. Potensi perekonomian masyarakat Kampung Rukti Basuki meliputi perdagangan, perkebunan, pertanian serta industri rumah tangga. Yang mana cukup potensial untuk dikembangkan dan mendukung peningkatan kesejahteraan masyarakat tersebut.



Gambar 1. Peta Lokasi Batas Wilayah Kampung Rukti Basuki Kec. Rumbia Kab. Lampung Tengah

Peningkatan populasi penduduk Indonesia dari tahun ke tahun menyebabkan kenaikan kebutuhan pangan, termasuk kebutuhan pangan pokok. Namun, konsumsi pangan pokok penduduk Indonesia mempunyai kecenderungan hanya pada satu komoditi saja, yaitu beras. Makanan pokok beras yang dikonsumsi dalam bentuk nasi menjadi bagian yang tak terpisahkan dengan pola makan hampir 100%

Penduduk Indonesia. Hal tersebut menyebabkan kebutuhan beras nasional sangat tinggi. Namun kebutuhan beras yang sangat tinggi tersebut belum diimbangi dengan mencukupinya produksi nasional sehingga mengakibatkan angka impor beras nasional cukup tinggi dari tahun ke tahun.

Kecenderungan konsumsi masyarakat terhadap beras menyebabkan sumber makanan pokok lain dari kelompok sereal dan umbi-umbian kurang dimanfaatkan secara optimal. Salah satu cara untuk mengatasi masalah tersebut adalah melalui diversifikasi pangan pokok. Pemerintah telah mencanangkan program ketahanan pangan dengan cara penganeekaragaman pangan (diversifikasi). Banyaknya sumber daya pangan lain selain beras yang berpotensi tetapi kurang dimanfaatkan sebagai makanan pokok memungkinkan diversifikasi pangan dapat diwujudkan. Singkong merupakan kelompok umbi-umbian yang cukup populer di kalangan masyarakat sehingga dapat dijadikan alternatif makanan pokok. Hanya saja pemanfaatannya masih terbatas misal direbus, dikukus, dipanggang, atau dijadikan kolak. Sedangkan tingkat produksi nasional akan dua jenis umbi tersebut cukup tinggi.

Pemanfaatan singkong sebagai alternatif makanan pokok memerlukan pengembangan produk olahan dengan penyajian yang cepat dan mudah. Salah satunya melalui pengembangan bubur sebagai pengganti nasi. Produk ini diharapkan dapat mendukung program diversifikasi pangan dan meningkatkan nilai tambah singkong yang selanjutnya dapat meningkatkan produktivitas petani, dan pada akhirnya dapat membantu mewujudkan swasembada pangan di Indonesia. Dari pertemuan antara mahasiswa Universitas Ma'arif Lampung dengan ibu ibu Kampung Rukti Basuki yang bertujuan untuk membagikan wawasan yang telah dikuasai para Mahasiswa guna mengajarkan tata cara atau langkah demi langkah dalam proses pembuatan bubur singkong mulai dari awal hingga proses finishing atau pengemasan sehingga nantinya bisa dipasarkan.

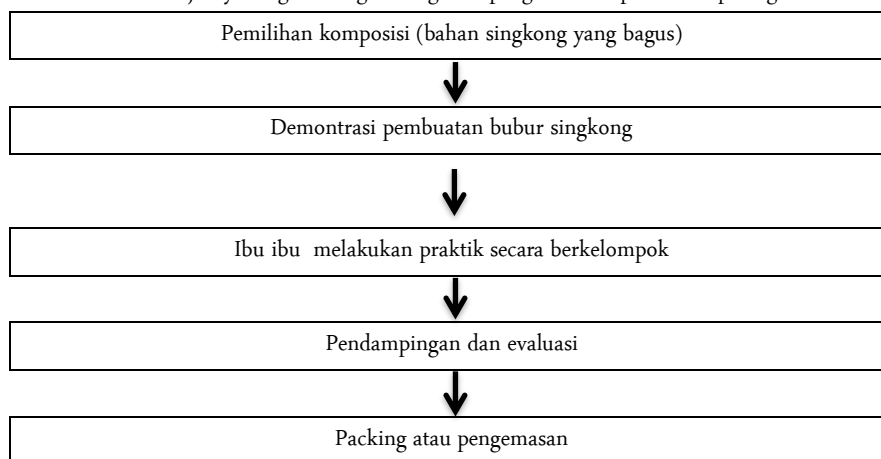
METODE

Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini menggunakan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development) (Achmad Room Fitrianto et al 2022). Sebagai sebuah pendekatan, metode ABCD adalah model pemberdayaan masyarakat yang menekankan pada pemanfaatan aset dan potensi yang dimiliki oleh masyarakat untuk meningkatkan taraf hidup mereka. Keberhasilan dari metode ini sangat bergantung pada kemampuan pemberdaya masyarakat yang menjadi fasilitator untuk merangsang masyarakat bergerak, mengungkapkan mimpi-mimpi mereka, merencanakan tindakan, dan mendorong masyarakat untuk bergerak. (Nadhir Salahudin et al 2015). Kegiatan masyarakat dengan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development) merupakan pendekatan pendampingan yang mengupayakan pengembangan Masyarakat. (Khaerani, 2019).

Dalam pembangunan aset, setiap komunitas ataupun organisasi belajar harus mampu menghargai aset yang dimilikinya. Sebagian dari komunitas menganggap remeh terhadap aset yang dimiliki. Untuk menghargai aset yang dimiliki, komunitas harus mengenal sumber daya yang dimiliki. Setelah mengidentifikasi sumber daya yang dimiliki, maka komunitas harus mempertimbangkan aset potensial untuk terjun dalam pelaksanaan pembangunan sehingga hal tersebut menjadi kunci dari tradisi yang lahir dari pendekatan pembangunan aset dan pelaksanaan berbasis aset (Christopher Dureau, 2013).

Beberapa tahapan yang dilakukan untuk implementasi pendekatan ABCD (Asset Based Community Development) pada pemberdayaan masyarakat ini antara lain: Preparing (Persiapan) ; Discovery (Menentukan); Dream (Mimpi masa depan); Define (Memetakan / Menentukan aset); Design (Merancang / menghubungkan dan memobilisasi aset / perencanaan aksi); Destiny (melakukan monitoring) (Wiwik Handayani et al, 2000).

Adapun tahapan-tahapan kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa universitas ma'arif lampung adalah memperdayakan ibu ibu masyarakat Rukti Basuki untuk membuat bubur singkong secara berkelompok. Kegiatan pengabdian ini dilakukan dengan mendatangi lokasi kegiatan, yaitu di Gedung TK AL HUDA kampung rukti basuki, Kecamatan rumbia, Kabupaten lampung tengah. Ibu ibu diundang untuk ikut serta dalam kegiatan tersebut, untuk menjalani pelatihan selama 1 hari. Di mulai dari pembukaan oleh ketua kelompok KKS yaitu Saudara Nanang Erwanto, kemudian dilanjutkan dengan materi "pentingnya pemanfaatan singkong menjadi beranekaragam olahan", selanjutnya dilanjutkan dengan pemberian contoh atau demonstrasi dengan mengolah bahan-bahan yang diperlukan untuk dijadikan bubur singkong. Dengan begitu ibu ibu satu persatu secara bergantian mencoba untuk mempraktikkannya bagaimana cara mengolahnya dari tahap awal sampai proses akhir tetapi tetap di bimbing oleh mahasiswa universitas maarif lampung. Setelah proses akhir selesai ibu ibu mencicipi hasil olahan mereka dan hasilnya pun sangat memuaskan. Untuk selanjutnya langkah-langkah kegiatan pengabdian dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2 Langkah-Langkah Kegiatan Pengabdian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pemberdayaan ibu ibu ini dilaksanakan di gedung TK AL HUDA Rukti Basuki. Dalam pertemuan tersebut, antara ibu ibu dengan Mahasiswa/i Universitas Ma'arif Lampung bertujuan untuk memberikan sedikit ilmu terhadap ibu ibu Kampung Rukti Basuki untuk memanfaatkan singkong menjadi olahan baru, Karena biasanya singkong hanya dijadikan sebagai olahan keripik,tape,maupun getuk. Dengan adanya inovasi terbaru mengenai olahan singkong menjadi bubur, maka ibu ibu masyarakat Rukti Basuki dapat mengolahnya sendiri di rumah yang nantinya akan dimakan sendiri maupun diperjual belikan. Dengan adanya kegiatan tersebut, mereka sangat antusias dalam mengikutinya bahkan mendapatkan respon baik dari warga sekitar karena bubur tersebut cocok disantap saat dingin maupun panas. Rasanya pun tidak perlu diragukan lagi. Setelah ibu ibu bisa membuat bubur singkong tersebut, mereka pun ingin mencoba sendiri di rumah masing masing apalagi cocok untuk menu hidangan saat berbuka puasa nanti di bulan suci Ramadhan.

Singkong

Singkong (manihot esculenta crantz atau maniot utilissima phol) merupakan makanan pokok bagi penduduk di dunia, selain sebagai makanan pokok singkong juga digunakan sebagai bahan baku industri dan pakan ternak. Singkong memiliki beragam nama, diantaranya ubi kayu, ketela pohon, pohung, kasbi, sepe, budin, cassava dan lainnya. Singkong merupakan sumber karbohidrat yang sangat populer. Hal ini disebabkan

permintaan terhadap singkong terus meningkat setiap tahunnya, baik karena pertambahan jumlah penduduk, pesatnya perkembangan industri pangan dan non pangan. Tumbuhan singkong tidak memerlukan tanah yang subur melainkan tanah yang gembur sehingga hasilnya memuaskan. Oleh karena itu, singkong merupakan jenis umbi umbian daerah tropis yang memiliki sumber energi paling murah.

Kandungan gizi singkong

Ciri fisik tumbuhan singkong yaitu beruas, berkayu, dan berbuku buku. Tumbuhan singkong tumbuh tegak dan ketinggiannya mencapai 2,5 meter. Tumbuhan ini berasal dari brazil kemudian menyebar ke benua afrika, india, dan indonesia. Umbi tumbuhan singkong yang terbentuk merupakan akar yang berubah bentuk dan fungsinya sebagai tempat penyimpanan makanan cadangan. Umbi singkong memiliki bentuk bulat memanjang dan daging umbi mengandung zat pati. Komposisi gizi singkong dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Komposisi gizi singkong per 100 gram

No	Komponen Gizi	Kadar per 100 gram
1	Energi (kkal)	146.00
2	Karbohidrat (gram)	34.70
3	Protein (gram)	1.20
4	Lemak (gram)	0.30
5	Mineral (gram)	1.30
6	Zat besi (mg)	0.0007
7	Kalsium (mg)	0.003
8	Fosfor (mg)	0.004
9	Vitamin C (mg)	0.003
10	Vitamin B (mg)	0.006
11	Air (g)	62.50

Manfaat singkong

Singkong memiliki kalori dua kali lipat lebih tinggi dari kalori kentang. Singkong menjadi salah satu makanan pokok sebagai sumber karbohidrat. Dalam 100 gram singkong, mengandung 160 kalori, sebagian besar terdiri dari sukrosa. Singkong lebih rendah kandungan lemaknya dibandingkan sereal dan kacang kacangan. Singkong memiliki kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan ubi, kentang dan pisang. Singkong juga kaya akan vitamin K yang memiliki peran dalam menambah bobot tulang, sehingga konsumsi singkong dapat menurunkan risiko osteoporosis. Selain itu, vitamin K akan melindungi dan berperan penting dalam pengobatan pasien alzheimer dengan membatasi kerusakan saraf di otak. Umbi singkong merupakan sumber dari vitamin B kompleks dan kelompok vitamin seperti folates, thiamin, piridoksin (vitamin B6), riboflavin, dan asam pantotenat. Riboflavin berperan dalam pertumbuhan tubuh dan memproduksi sel darah merah untuk mengurangi anemia.

Singkong merupakan sumber mineral yang penting bagi tubuh, antara lain seng, magnesium, tembaga, besi, dan mangan. Selain itu, singkong memiliki jumlah kalium yang cukup sebagai komponen penting pembentukan sel tubuh dan mengatur tekanan darah. Sebuah penelitian menunjukkan manfaat singkong sebagai penurun kadar kolesterol jahat dalam darah. Singkong juga dapat menurunkan kadar trigliserida dan menjadi sumber serat yang bagus. Singkong juga dapat menurunkan risiko penyakit jantung,

stroke, kanker usus besar, dan membantu mengendalikan diabetes, apabila singkong diolah dengan cara dikukus atau direbus.



Gambar 3. pemilihan bahan singkong yang bagus.

Kegiatan pelatihan ini diadakan selama 1 hari ini mencakup pemilihan bahan baku singkong yang bagus kemudian mempraktikkan secara langsung cara membuat bubur singkong secara bersama sama. Pada hari tersebut dilakukan pendampingan kepada ibu ibu sekitar. Apa saja bahan yang diperlukan, dan bagaimana cara membuat bubur singkong dari proses awal hingga selesai yang memerlukan waktu cukup lama sekitar 4 jam.

Bahan baku bubur singkong

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan bubur singkong terdiri dari dua bahan, antara lain :

1. Bahan A meliputi, singkong 500 gram, santan kental 250 ml, air 500 ml, garam secukupnya, vanili secukupnya, gula merah 80 gram, dan gula pasir 50 gram.
2. Bahan B meliputi, santan 450 ml, tepung kanji 2 sdm, garam secukupnya, susu kental manis 1 sdm, dan gula pasir 1 sdm.

Peralatan yang digunakan untuk pembuatan bubur singkong antara lain: pisau, talenan, baskom, parutan singkong, blender, sendok, pengaduk, wajan, kompor, gas, dan cup plastik.

Cara pembuatannya yaitu 1 singkong dibersihkan dari kulit lalu cuci dengan air mengalir, singkong diparut, hasil parutan singkong ditambahkan santan dari bahan A agar seratnya halus, kemudian bahan A yang terdiri dari air, gula merah, gula pasir, vanili, dan garam dipanaskan. Lalu larutan singkong yang sudah diblender ditambahkan dalam bahan A. larutan dipanaskan dengan diaduk sampai bentuknya berubah dan mengental. Bahan A bubur singkong yang sudah mengental dimasukkan dalam wadah. Bahan B, santan dan tepung kanji diaduk sampai rata dan tidak menggumpal. Bahan B ditambahkan garam, susu, kental manis, dan gula, selanjutnya dimasak hingga terbentuk gelembung. bahan A (bubur singkong) dimasukkan kedalam cup plastik. Lalu Bahan B (pelengkap) siap dituang diatas bahan A (bubur singkong). Tambahkan irisan daun pandan yang sudah dibentuk sesuai selera diletakkan diatas bubur singkong agar tampilan semakin menarik. Bubur singkong siap disantap baik dalam keadaan hangat ataupun dalam keadaan dingin sesuai selera masing masing.



Gambar 4. Demonstrasi pembuatan bubur singkong

Dalam evaluasi kegiatan ini maka diberikan sesi tanya jawab kepada ibu-ibu. Diantara pertanyaan yang dilontarkan antara lain yakni berapa takaran singkong yang digunakan, berapa waktu yang dibutuhkan untuk mengaduk larutan singkong agar mengental dan berubah warna menjadi kecoklat-coklatan. Kegiatan pelatihan ini dikatakan efektif atau berhasil jika minimal 80% peserta pelatihan bersedia mempraktikkan membuat bubur singkong di rumah mereka sendiri. Berdasarkan pertanyaan – pertanyaan yang dilontarkan ibu-ibu berniat untuk membuat bubur singkong sendiri apalagi mendekati bulan Ramadhan cocok untuk berbuka puasa. Karena alat, bahan dan pembuatannya cukup mudah. Ibu-ibu sangat antusias dan senang dengan diberikan pelatihan dan praktek dalam pembuatan bubur singkong tersebut. Dari kegiatan ini telah dihasilkan produk berupa bubur singkong yang dibuat sendiri oleh ibu-ibu secara berkelompok pada saat pelatihan berlangsung. Berdasarkan hal tersebut, kegiatan pelatihan ini telah berjalan efektif dan berhasil dalam upaya pemberdayaan ibu-ibu masyarakat Rukti Basuki untuk lebih mandiri dalam mengolah singkong menjadi inovasi yang baru yaitu bubur singkong yang nantinya bisa untuk dikonsumsi sendiri maupun diperjual belikan kepada warga sekitar desa Rukti Basuki.



Gambar 5. Pengemasan atau packing dan foto bersama ibu-ibu desa Rukti Basuki setelah selesai pembuatan bubur singkong.

Pemasaran

Pemasaran artinya suatu bentuk muamalah yang dibenarkan pada Islam, selama semua transaksi terpelihara berasal hal-hal yang tidak boleh oleh syariah (Rachmat Sunjoto, 2016) (Ma'arif Lampung, n.d.).

Nama Merek

Merancang sebuah nama merek dagang merupakan langkah awal dalam strategi pemasaran. Citra merek, logo dan desain sebuah produk dapat dikenal lebih luas dengan adanya branding. Product branding menghasilkan citra merek dan kesan yang menarik minat para konsumen. Apalagi di era digital, konsumen tidak hanya mempertimbangkan rasa sebuah produk tetapi juga estetika dari sebuah produk yang akan dibeli. Busing merupakan nama yang telah disepakati bersama menjadi merek dagang bubur singkong di Desa Rukti Basuki. Busing sendiri merupakan singkatan dari Bubur Singkong. Nama Busing ini telah dipikirkan sedemikian rupa agar konsumen akan mengingat Busing menjadi nama merek dagang yang khas dengan olahan bubur singkong.

Logo Produk

Dalam pemberdayaan UMKM dibutuhkan product branding untuk meningkatkan popularitas dan kepercayaan konsumen atas produk yang dihasilkan. Desain logo dapat meningkatkan brand image di mata konsumen, yang mana citra terhadap merek berhubungan erat dengan preferensi konsumen terhadap suatu merek. Desain logo ini dibuat melalui aplikasi Canva yang bisa diedit menyesuaikan ciri dari produk.

Pemasaran melalui digital marketing

Pamflet

Aplikasi di media sosial saat ini sudah tersedia mulai dari pesan instan hingga situs jejaring sosial yang menawarkan penggunaannya untuk berinteraksi dan berkomunikasi satu sama lain antar penjual dengan konsumen. Aplikasi-aplikasi ini dapat digunakan dalam pemasaran melalui digital marketing untuk mengedarkan informasi online tentang pengalaman konsumen dalam mengonsumsi produk, dengan tujuan utamanya meraih engage masyarakat. Adapun sasaran sosialisasi digital marketing ini adalah Busing sebagai bentuk produk yang akan dikembangkan di Desa Rukti Basuki Rumbia. Pembuatan pamflet produk Busing melalui aplikasi canva bertujuan agar memudahkan dalam pemasaran produk melalui berbagai aplikasi media sosial. Cara ini dipilih karena dalam mengoperasikan media sosial ini sangat mudah dipahami oleh semua kalangan masyarakat dan tidak memberatkan dari sisi biaya pengeluaran bagi pelaku UMKM.

Instagram

Instagram telah menjadi salah satu platform paling populer untuk pemasaran produk dalam beberapa tahun terakhir. Dengan lebih dari satu miliar pengguna aktif bulanan, Instagram menawarkan akses yang luas untuk menjangkau audiens potensial. Berikut adalah beberapa manfaat Instagram sebagai aplikasi pemasaran produk yang efektif:

- a) Membuat Profil Bisnis yang Optimal sehingga menarik minat pelanggan untuk membeli dan memudahkan pelanggan untuk mengetahui detail produk.
- b) Memudahkan Berinteraksi dengan Pengikut dan Pelanggan. Membangun hubungan dengan pengikut dan pelanggan adalah kunci untuk kesuksesan jangka panjang dalam pemasaran Instagram.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian dilakukan dengan memberikan pelatihan kepada ibu-ibu yang terdapat di desa Rukti Basuki tentang pembuatan bubur singkong dengan bahan baku berupa singkong yang mudah dijumpai. Hasil pelaksanaan kegiatan ini menunjukkan keberhasilan yang terlihat dengan partisipasi aktif dari peserta. Hasil evaluasi survey yang dilakukan juga menunjukkan bahwa sebagian besar peserta (80%) menyatakan berminat untuk terus melanjutkan proses produksi bubur singkong tersebut.

UCAPAN TERIMA KASIH

Jurnal ini merupakan hasil program pengabdian kepada masyarakat tertuju kepada ibu-ibu desa Rukti Basuki, yang difasilitasi oleh Mahasiswa KKS UMALA Kelompok 24, serta didanai oleh Universitas Ma'arif Lampung. Penulis sampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada

1. Universitas Ma'arif Lampung, rektor dan semua civitas akademik UMALA yang telah memberikan kesempatan kami untuk melaksanakan pengabdian
2. Ibu Suci Rahayu, S.Pd selaku kepala kampung Rukti Basuki, beserta seluruh aparat kampung yang telah membantu, mensupport, dan memberikan izin untuk melaksanakan kegiatan KKS di Desa Rukti Basuki sehingga semua program kerja dapat terlaksana dengan baik.
3. Bapak Adi Wijaya, M.Pd selaku Dosen Pembimbing Lapangan Mahasiswa KKS kelompok 24 di Desa Rukti Basuki Tahun 2024 yang telah banyak memberikan pelajaran, ilmu, mengarahkan, memotivasi, dan mensupport apa saja kegiatan yang kami laksanakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifuddin, M. (2023). Strategi Pemasaran Syariah Dalam Mempertahankan Eksistensi Lembaga Keuangan Syariah Ditengah Pandemi Covid-19: *Jurnal Bisnis dan Perbankan Syariah*, <https://doi.org/10.58561/margin.v2i2>. 2023
- Afifuddin, M. (2023). Advokasi Pranikah Pada Santri dalam Mencegah Fatalistik Ekonomi di Pondok Pesantren Wali Songo Lampung Tengah: *Jurnal Jurnal Pengabdian Masyarakat*, <https://ejournal.iainkendari.ac.id/index.php/pabitara/article/view/7956>. 2023
- Ambar Teguh Sulistiyani, *Kemitraan Dan model-model pemberdayaan*, Yogyakarta: Gava Media, 2004
- Fauzan, S., Wahyuni, W., Putri, D., & Setiaji, Y. T. (2021). Eksplorasi Potensi Lokal Melalui Pembuatan Banana Muffin Untuk Menambah Ekonomis Pisang di Desa Sidodadi, Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 1(1), 39–44. <https://doi.org/10.54082/jamsi.12>
- Ifani, N., & Fitriyah, R. D. (2021). *Pemberdayaan Petani Melalui Inovasi Pengolahan Ubi Kayu di Dusun Krajan Desa Siwalan Nganjuk. 1*.
- Isbandi Rukminto Adi, *intervensi Comunitas dan Pengembangan masyarakat sebagai upaya pemberdayaan masyarakat Jakarta*: Raja Grafindo Persada, 2012
- Pendidikan Luar Sekolah, Universitas Pendidikan Indonesia, . M., Kusniawati, D., Setyaningrum, B., Prasetyawati, E., & Islami, N. P. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Program Desa Wisata di Desa Bumiaji. *Sosioglobal : Jurnal Pemikiran dan Penelitian Sosiologi*, 2(1), 59–72. <https://doi.org/10.24198/jsg.v2i1.15282>
- Purnomo, B. H., Subayri, A., & Kuswardhani, N. (2015). *Model Sistem Dinamik Ketersediaan Singkong Bagi Industri Tape Di Kabupaten Jember. 09(02)*.
- Putri, S., Indriyani, R., & Novika, Y. (2021). Pelatihan Pembuatan MPASI Lokal Dengan Bahan Dasar Singkong Untuk Batita Pada Kader Posyandu Di Wilayah Kerja Puskesmas Hajimena Lampung Selatan. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Beguai Jejama*, 2(2). <https://doi.org/10.26630/jpk.v2i2.93>
- Rohmah, L. (t.t.). *Pemberdayaan Potensi Wisata Dan Alam Desa Pagerwojo Melalui Seminar Umkm Dan Pelatihan Olahan Pisang*.
- Solihah, R., Mustofa, M. U., & Witianti, S. (2022). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Kewirausahaan Sosial Di Desa Kutamandiri Kecamatan Tanjungsari Kabupaten Sumedang. *Dharmakarya*, 11(3), 183. <https://doi.org/10.24198/dharmakarya.v11i3.24953>
- Septiyana, L., Nizaruddin, N., Rahmawati, N. I., Atma, S. R., Putri, A. S., & Astuti, N. (2020). Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Melalui Pengolahan Makanan Tradisional Kerupuk Dapros Di Desa

Gunung Rejo. *DEDIKASI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 105.
<https://doi.org/10.32332/d.v2i1.1979>