

Pemberdayaan Masyarakat Desa Plesungan Melalui Penyuluhan Pembuatan Oleh-Oleh Makanan dan Cenderamata Khas Desa

Luqman Al Hakim¹, Siti Supeni², Moh. J. M. Khabibulloh.,³ Yudha P. Skenoma.⁴

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan^{1,2},
Fakultas Teknologi dan Industri Pangan³, Fakultas Ekonomi⁴
Universitas Slamet Riyadi Surakarta,
Jln. Sumpah Pemuda 18 Banjarsari Surakarta
luqmanalhakim@unisri.ac.id¹, siti.supeni15.unisri@gmail.com²,
chabibiex@gmail.com³, yudhaprosto20@gmail.com⁴

Abstrak

Dampak adanya pandemi covid-19 pada masyarakat hampir terjadi di semua sektor dan wilayah Indonesia, bahkan dunia. Salah satunya adalah mengenai produktifitas masyarakat yang mulai menurun dikarenakan banyak terjadi pengurangan karyawan. Selain itu keterbatasan keahlian yang dimiliki masyarakat desa belum dapat dibandingkan dengan masyarakat pelosok kota. Salah satu upaya mengatasi permasalahan ini adalah diselenggarakan Sosialisasi sekaligus Penyuluhan dalam rangka Program Perberdayaan Masyarakat yang dilakukan Tim KKN-PPM UNISRI di Desa Plesungan, Kecamatan Gondangrejo, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah Tahun 2020 dengan memberdayakan Masyarakat terdampak pandemi covid-19 dan Ibu-Ibu PKK serta dalam rangka mempersiapkan Desa Plesungan sebagai desa wisata melalui program pembuatan oleh-oleh makanan dan cenderamata khas Desa Plesungan dengan memanfaatkan kearifan lokal seperti singkong(pohong), jagung, kencur yang diolah menjadi makanan khas desa dan penggunaan lilin bekas, daun, bunga liar atau hias kering sebagai bahan membuat cenderamata. Hal ini sebagai motivasi dan dukungan kepada masyarakat agar bisa bersaing dengan produk lain maka diberikan penyuluhan kewirausahaan dan packaging. Hasil dari kegiatan ini adalah pembuatan produk oleh-oleh makanan dan cenderamata khas desa plesungan berupa Cassava Bolu, Kencur Herbal, Jagung Telur, Lilin Aromaterapi, dan juga Gantungan kunci dari resin.

Kata kunci: *Penyuluhan, Plesungan, Oleh-Oleh Makanan, Cenderamata.*

1. PENDAHULUAN

Desa Plesungan merupakan salah satu Desa yang ada di wilayah Kecamatan Gondangrejo, Kabupaten Karanganyar, Provinsi Jawa Tengah. Secara geografis Desa Plesungan terletak di sebelah utara Kota Solo, tepatnya sebelah utara ringroad Surakarta. Desa Plesungan sebagian penduduknya memiliki mata pencaharian di bidang pertanian, perkebunan dan peternakan. Sedangkan untuk ibu-ibu di Desa Plesungan mayoritas sebagai ibu rumah tangga. Potensi-potensi lokal yang dimiliki oleh Desa Plesungan ini belum dapat diberdayakan secara maksimal terutama pemberdayaan sumber daya manusia terutama ibu-ibudan potensi lokal desa seperti hasil-hasil pertanian, perkebunan. Dalam kondisi Pandemi akibat covid-19 ini tentunya akan berpengaruh terhadap mata pencaharian penduduk yang berkurang pendapatannya. Upaya yang dapat dilakukan untuk memberdayakan sumber daya yang

tersedia, mengatasi jumlah pengangguran serta upaya untuk meningkatkan perekonomian Desa Plesungan yaitu dengan melaksanakan program pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk oleh-oleh maupun cenderamata yang dapat memiliki nilai ekonomi tinggi dengan memanfaatkan bahan makanan yang ada di Desa Plesungan.

Peningkatan nilai ekonomi bahan pangan lokal, dapat dilakukan dengan melakukan diversifikasi pangan ditingkat nasional dan regional [1]. Beberapa bahan pangan lokal yang dapat digunakan yaitu jagung, singkong, dan kencur untuk diolah menjadi oleh-oleh makanan khas Desa Plesungan. Selain itu, bahan lain seperti daun maupun bunga yang dikeringkan juga bisa diolah untuk menjadi cenderamata khas desa. Program pengabdian kepada masyarakat dilakukan dalam bentuk kegiatan Kuliah Kerja Nyata Program Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) yang berfokus menciptakan masyarakat yang dapat meningkatkan perekonomian daerah khususnya di Desa Plesungan Kecamatan Karanganyar. Sasaran dari program ini adalah ibu rumah tangga yang tidak bekerja di luar rumah maupun warga yang terdampak oleh pandemi Covid-19. Tujuan utama dari program pengabdian kepada masyarakat ini adalah pelatihan dan penyuluhan tentang oleh-oleh khas desa menggunakan bahan baku lokal yang ada di Desa Plesungan sehingga masyarakat dapat memiliki penghasilan tambahan [2].

1.1 Studi Terdahulu

Studi terdahulu yang berkaitan dengan pengabdian ini adalah penggunaan media video yang bertujuan untuk memberikan gambaran dan wawasan kepada pembelajar tentang suatu hal dengan visualisasi dan deskripsi yang bersifat nyata, jelas, dan mudah difahami. Pada pengabdian ini, tim pengabdian menggunakan video sebagai media dalam memberikan deskripsi maupun visualisasi tentang tata cara pembuatan oleh-oleh makanan dan minuman khas desa dan cenderamata khas desa. Hal tersebut senada dengan riset terdahulu yang telah dilaksanakan oleh Sdr. Luqman Alhakim pada tahun 2015 yang didanai oleh DIKTI berjudul “Implementasi Pembelajaran Bahasa Inggris Dengan Media Video Youtube Berbasis Lingkungan Untuk Meningkatkan Kompetensi Menulis Teks Eksplanasi Dan Sebagai Internalisasi Nilai-Nilai Kesadaran Lingkungan” mempraktikkan pembelajaran menggunakan media video yang berperan dalam memberikan input bahasa dan informasi kepada peserta didik dalam bentuk audiovisual yang memiliki organisasi konten yang tepat dan paparan kebahasaan yang mendukung pembelajaran Bahasa Inggris [3]. Hasil riset ini berkaitan dengan usulan pengabdian ini sebab pengabdian ini menggunakan “video” yang berperan signifikan didalam pemberian input informasi dan deskripsi yang diperlukan sebelum proses pembuatan makanan, minuman, dan cenderamata desa. Riset selanjutnya adalah riset pada tahun 2018 dilaksanakan oleh Sdr. Luqman Alhakim yang didanai oleh KEMENRISTEKDIKTI dengan judul “Implementasi Pembelajaran Bahasa Inggris Dengan Media Video Berbasis Pendidikan Berwawasan Global Untuk Meningkatkan Ketrampilan Membaca Dan Sebagai Internalisasi Nilai-Nilai Revolusi Mental” mempraktikkan penggunaan video bernilai edukasi untuk memberikan input nilai-nilai revolusi mental (nilai-nilai moral/ pendidikan karakter) dan input kebahasaan yang mengandung nilai budaya global. Hakim (2018). Hasil riset ini berkaitan dengan pelaksanaan pengabdian ini sebab video yang digunakan merupakan video yang mengandung nilai-nilai edukasi tentang bagaimana proses pembuatan makanan, minuman, dan oleh-oleh khas desa [4].

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (KKN-PPM) sebagai berikut :

1. Analisis Potensi Lokal Desa

Analisis Potensi Desa dilakukan dengan cara berkunjung dan wawancara secara langsung ke Desa Plesungan dengan beberapa tahapan dari mencari informasi melalui perangkat

desa dan kepala desa (lurah), kemudian koordinasi dengan Ibu PKK sebagai sasaran serta penentuan jadwal pelaksanaan penyuluhan/sosialisasi.

2. *Pemilihan Peserta dan Sosialisasi Program*

Pemilihan Peserta Penyuluhan dilakukan setelah mendapat ijin dan penjelasan dari Kepala Desa dan Ketua Ibu PKK setempat. Kemudian Ketua Ibu PKK menentukan peserta penyuluhan.

3. *Penyuluhan Masyarakat*

Penyuluhan dilaksanakan dengan tujuan memberikan pembekalan dan pengetahuan kepada sasaran yaitu Ibu PPK Desa Plesungan diselenggarakan dari tanggal 11 Agustus 2020 – 19 Agustus 2020. Pengabdian juga dilaksanakan di Desa Plesungan, Kecamatan Gondangrejo, Kabupaten Karanganyar, Jawa Tengah. .[5]

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Program pengabdian kepada masyarakat kepada masyarakat yang diselenggarakan melalui Kuliah Kerja Nyata Program Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) dilaksanakan kurang lebih selama 40 hari bekerja sama dengan perangkat desa dan masyarakat desa plesungan secara khusus Ibu-Ibu PKK dan masyarakat yang terdampak pandemi covid-19.

3.1. *Analisis Potensi Lokal*

Pelaksanaan analisa dengan observasi serta studi lapangan untuk menentukan kebutuhan kegiatan-kegiatan yang direncanakan meliputi survey potensi bahan lokal yang banyak tersedia di desa namun bernilai ekonomi rendah, sehingga masyarakat tidak kesulitan dalam ketersediaan bahan baku untuk pembuatan produk oleh-oleh khas desa. Produk oleh-oleh khas yang dihasilkan antara lain *cassava* bolu kukus, jagung telur, kencur herbal instan, gantungan kunci dari resin berisi daun atau bunga kering dan lilin aromaterapi.

3.2. *Pemilihan Peserta dan Sosialisasi Program*

Sosialisasi kegiatan dilaksanakan kepada ibu-ibu PKK yang terdampak oleh pandemi Covid-19 yang dipilih sebagai perwakilan dari dusun-dusun yang ada di Desa Plesungan, sehingga dapat menyampaikan hasil penyuluhan kepada warga desa yang lainnya. Sosialisasi berisi pemaparan tujuan kegiatan pengabdian, rencana kegiatan, serta kesepakatan waktu kegiatan penyuluhan.

3.3. *Penyuluhan Masyarakat*

Penyuluhan dilakukan pada kurun waktu 2 minggu dengan agenda pelatihan pembuatan lilin aromaterapi, pembuatan gantungan kunci dari resin, pengolahan singkong(pohong) menjadi Bolu *Cassava* (Kukus), pengolahan jagung menjadi Jalur (Jagung Telur), setelah itu pengolahan kencur menjadi kencur herbal atau Ke-bal, bukan hanya itu tetapi juga pengemasan serta bagaimana menjual atau memasarkannya.



Gambar 1. Penyuluhan Pengemasan dan Label Produk

Adapun proses pembuatan makanan oleh-oleh khas desa dan cenderamata diuraikan sebagai berikut :

1. Cassava Bolu

- Alat dan Bahan

Mixer, baskom, parutan, sendok, mangkok, piring, ayakan/saringan, loyang, serbet, panci, kompor dan gas. Untuk bahan sebagai berikut tepung terigu 150 gr, singkong parut 100 gr, gula 200 gr, telur 4 butir, susu bubuk 1 sachet, minyak 100 ml, garam secukupnya, vanili 1 sachet, sp 1 sdm, margarin (untuk olesan) secukupnya.

- Proses Pembuatan

Persiapkan alat dan menimbang bahan sesuai dengan kebutuhan, lalu ayak tepung terigu, susububuk, garam dan vanili kemudian sisihkan, lalu masukkan telur, gula, dan sp ke dalam baskom kemudian mixer sampai mengembang, setelah itu tambahkan campuran tepung, susu, garam dan vanili yang telah di ayak sedikit demi sedikit kemudian aduk sampai tercampur rata. Tambahkan minyak/ margarin yang telah dilelehkan sedikit demi sedikit sampai adonan tidak terlalu kental, lalu olesi loyang menggunakan margarine dan taburi dengan tepung terigu, setelah itu tuang adonan kedalam Loyang sampai $\frac{3}{4}$ wadah, kemudian kukus menggunakan api kecil selama 30 menit, angkat dan beri toping sesuai selera.



Gambar 2. Pelatihan Pembuatan Cassava Bolu



Gambar 3. Produk Cassava Bolu

2. Kencur Herbal (Kebal)

- Alat dan Bahan

Blender, piring, baskom, mangkok, gelas ukur, wajan, saringan, sendok, 500 gr gula pasir, 250 gr kencur (bisa diganti jahe, kunyit atau bahan lain), 250 ml air.

- Proses Pembuatan

Cuci bersih kencur, kemudian siapkan gelas ukur dan saringan, lalu blender kencur dengan air yang telah disediakan, setelah diblender, saring hingga didapatkan ekstrak, setelah itu campur dengan gula pasir, masak dengan api kecil. Selama memasak terus diaduk. Masak hingga gula larut aduk terus hingga larutan mengental, setelah mengental, segera matikan api sambil terus diaduk hingga terbentuk kristal gula, setelah kristal dingin, blender sampai kehalusan yang diinginkan.



Gambar 4. Pelatihan Pembuatan Kencur Herbal (Kebal)



Gambar 5. Produk Kencur Herbal (Kebal)

3. Jagung Telur (Jalur)

- Alat dan Bahan

Baskom, cobek/lemper dan ulekan, pisau, penyaring makanan/ saringan, talenan, sendok, wajan, spatula, tirisan, jagung 3 buah, tepung tapioka, tepung terigu 350 g, tepung beras 50 g (2sdm), telur, daun jeruk, kemiri, bawang, garam halus, cabai rawit, lada.

- Proses Pembuatan

Siapkan daun jeruk 3 lembar, kemiri 2 biji, bawang 2 biji, cabai rawit 5 biji didalam cobek. Lalu tambahkan garam $\frac{1}{2}$ sendok teh, penyedap rasa 1 sendok teh, merica bubuk sedikit kemudian tumbuk semua bahan hingga halus. Kemudian masukkan bumbu yang telah di haluskan ke dalam mangkuk dan campurkan 1 sendok tepung tapioka pada mangkuk berisi bumbu yang telah dihaluskan kemudian aduk sampai merata. Pecahkan 2 telur dan masukkan kedalam mangkuk yang berisi bumbu, kemudian siapkan baskom kemudian masukkan tepung terigu sebanyak 350 gram, tepung beras 50 gram (2 sendok makan), tambahkan $\frac{1}{4}$ sendok teh, $\frac{1}{2}$ sendok teh lada, penyedap rasa 1 sendok teh, garam halus $\frac{1}{2}$ sendok teh kemudian aduk rata, lalu pisahkan biji jagung dengan cantik dari batangnya dan masukkan biji jagung kedalam baskom, aduk-aduk jagung sampai terlepas atau tidak ada yang menyatu, masukkan sedikit bumbu kedalam baskom yang berisi jagung (cukup untuk membasahi semua jagung) dan aduk sampai rata, masukkan tepung yang sudah disiapkan ke dalam jagung sebanyak 5 sendok, kemudian aduk sampai rata lalu tuangkan lagi bumbu untuk membasahi jagung yang sudah sedikit terlumuri tepung dan aduk sampai rata kemudian tambahkan tepung secukupnya untuk melumuri jagung sampai rata, kemudian ayak atau saring untuk memisahkan jagung yang sudah terlumuri tepung dengan tepung yang tidak dapat menyatu dengan jagung, setelah itu tuangkan sisa bumbu ke dalam jagung dan kemudian aduk sampai rata, setelah rata, masukkan jagung kedalam baskom tepung dan kemudian ayak lagi sampai tidak ada yang menyatu. Siapkan wajan berisi minyak dan panaskan lalu masukkan jagung ke dalam minyak yang sudah dipanaskan dalam kondisi nyala api yang sedang supaya tidak mudah gosong dan tiriskan ke dalam wadah dan dibiarkan sampai dingin setelah itu jagung sudah siap dikemas.



Gambar 6. Pelatihan Pembuatan Jagung Telur



Gambar 7. Produk Jagung Telur

4. Lilin Aroma Terapi

- Alat dan Bahan

Alat dan bahannya yaitu lilin serut atau bubuk, minyak esensial, gelas sloki, tali sumbu, wajan, pewarna.

- Proses Pembuatan

Gelas cetakan untuk lilin aromaterapi diberi sumbu di bagian tengahnya dengan cara ditali pada tusuk gigi. Masukkan irisan serut atau bubuk kedalam wadah panci dan dipanaskan dengan api kecil. Aduk-aduk hingga mencair. Tambahkan pewarna hingga muncul warna yang diinginkan. Matikan kompor, lalu aduk lilin untuk menurunkan suhunya. Teteskan minyak aromaterapi 50 tetes setiap 250 gram lilin untuk menghasilkan wangi yang cukup tanpa menusuk lalu aduk hingga larut. Tuangkan lilin pada wadah lilin yang sudah diberis umbu tanpa menenggelamkan sumbu. Tunggu hingga mengeras, dan lilin aromaterapi siap digunakan.



Gambar 8. Pelatihan Pembuatan Lilin Aromaterapi



Gambar 9. Produk Lilin Aromaterapi

5. Gantungan Kunci dari Resin

- Alat dan Bahan

Alat dan bahan diantaranya Resin 108, pengeras atau katalis, cetakan, sarung tangan, gelas plastik, tusuk gigi, pengisi resin: bunga kering, daun kering, gantungan kunci, pengaduk, sarung tangan.

- Proses Pembuatan

Menyiapkan larutan resin dan katalis secara terpisah dengan perbandingan 25 ml : 1 ml, serta isian resin daun, bunga kering. Campurkan resin dan pengeras kedalam gelas plastik lalu diaduk pelan sampai homogen untuk menghindari terjadinya gelembung. Tuang perlahan resin dengan ketebalan tipis sebagai lapisan awal, kemudian isian ditata diatas lapisan awal. Setelah agak keras kemudian diberi dengan tusuk gigi pada bagian gantungan kunci, lalu dituang lagi campuran resin hingga memenuhi cetakan. Kemudian ditaruh pada tempat yang terhindar dari debu dan biarkan mengeras.

Setelah mengeras lubang pada resin diberi gantungan kunci. Jadilah cinderamata menggunakan resin.



Gambar 10. Pelatihan Pembuatan Gantungan Kunci dari Resin



Gambar 11. Produk Gantungan Kunci dari Resin

Dalam Pemberdayaan ini untuk mempermudah penjelasan serta praktek pembuatan oleh-oleh khas desa, Ibu-Ibu PKK menjadi 3 Kelompok kecil yang akan kita berdayakan. Mereka sangat menyambut baik dan antusias dengan penjelasan dan intruksi yang kita berikan. Untuk mengetahui seberapa baik respon Ibu-Ibu PKK diterapkan penyuluhan partisipatif dengan menggunakan teknik yang tidak menggurui dan menceramahi, maka peran fasilitator tidak hanya sekedar memindahkan pengetahuan dan keterampilan kepada peserta, akan tetapi fasilitator mendorong keterlibatan peserta dalam proses belajar secara mandiri, dengan banyak melibatkan peserta untuk menciptakan suasana belajar yang kondusif [6].

Kegiatan dimulai dengan berdoa dan diskusi ringan mengenai pemahaman awal peserta mengenai resin, lilin aromaterapi, singkong, empon-empon, dan jagung yang merupakan hasil bumi dari desa plesungan, juga penjelasan singkat mengenai bagaimana pengolahan masing-masing olahan tersebut. Kemudian dilanjutkan dengan praktek bagaimana cara membuat masing-masing olahan khas desa dari pemilihan bahan baku, mengumpulkan alat dan bahan, proses pembuatan hingga sampai pengemasan dan pelabelan [7]. Peserta juga diberikan sedikit pengetahuan terkait berniaga atau menjual produk oleh-oleh khas sehingga dapat menjadi pendapatan bagi Ibu-Ibu PKK dan warga. Dari hasil pemberdayaan diatas dapat dievaluasi bahwa ibu-ibu yang memperhatikan juga dapat mencari informasi dan pengetahuan dan keterampilan yang lebih inovatif untuk diri mereka. Dari hasil kesimpulan akhir, setelah pemberdayaan mereka merasa bahwa banyak hal disekitar kita dapat digunakan sebagai bahan olahan oleh-oleh khas desa yang dibuat [8]. Selama mengikuti pemberdayaan para Ibu PKK Desa Plesungan merasakan banyak sekali manfaat yaitu berupa peningkatan pengetahuan, keterampilan dan hasil olahan baru dengan bahan yang ada disekitar mereka. Mereka sangat berminat untuk membuat atau membuat oleh-oleh makanan dan cinderamata khas desa plesungan yang bentuknya menarik juga variatif seperti Bolu Cassava, Kencur Instan, Jagung Telur, gantungan kuci dari resin dan juga lilin aromaterapi. dampak covid-19 dan Ibu PPK yang rata-rata menjadi ibu rumah tangga. Dengan demikian maka nilai jual dari bahan disekitar Desa Plesungan menjadi bertambah dan juga dapat meningkatkan produktifitas warga desa. Dari kegiatan praktek pembuatan “Oleh-oleh makanan dan cinderamata khas desa” dapat dilaporkan bahwa kedua produk olahan berbahan dari lingkungan Desa Plesungan tersebut merupakan hal baru bagi peserta. Sebelumnya peserta hanya mengetahui bahan-bahan itu saja sekarang dapat memanfaatkannya menjadi olahan yang bernilai dan bermanfaat ekonomis [7]. Pemanfaatan hasil bumi dan tanaman yang tumbuh di Desa Plesungan dapat meningkat nilai produk yang awalnya produk mentah menjadi produk jadi yang inovatif dan berkhasiat serta bernilai ekonomis. Hal itu guna meningkatkan pendapatan bagi warga yang terkena dampak covid-19 dan Ibu PPK yang rata-rata menjadi ibu rumah tangga [9].

4. KESIMPULAN

Selama kegiatan sosialisasi pemberdayaan masyarakat mengenai oleh-oleh makanan dan Cenderamata khas Desa Plesungan berlangsung selama 14 hari di Desa Plesungan, dapat dibuat beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Kegiatan sosialisasi kepada Masyarakat yang direalisasikan dalam Kegiatan Kuliah Kerja Nyata Program Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM) telah selesai dan berhasil memberdayakan masyarakat secara khusus Ibu-Ibu PKK Desa Plesungan dan Warga yang terdampak pandemi covid-19 sehingga dapat lebih produktif dan mendapatkan tanggapan yang baik dan positif dari berbagai pihak.
2. Dengan dilaksanakan kegiatan sosialisasi mengenai oleh-oleh makanan dan Cenderamata khas Desa Plesungan dapat meningkatkan nilai hasil tanah dari Desa Plesungan, bukan hanya itu dapat meningkatkan produktifitas Ibu-Ibu PPK dan warga yang terdampak pandemi covid-19.
3. Luaran dari kegiatan ini adalah sosialisasi dengan Ibu-Ibu PKK dan warga yang terdampak pandemi covid-19 yang dipilih dari Desa untuk mengikuti penyuluhan pembuatan oleh-oleh makanan dan cinderamata khas Desa Plesungan untuk dapat diproduksi dan dipasarkan ke wilayah yang lebih luas.

Keberlanjutan kegiatan diharapkan produksi produk-produk oleh-oleh khas desa plesungan lebih beraneka ragam dengan memperoleh label halal dari MUI dan pengurusan PIRT dapat segera terlaksana sehingga target pemasaran dapat masuk ke Supermarket dan Minimarket yang terletak di daerah wisata Desa Plesungan dan pada umumnya dapat di pasarkan diseluruh penjuru Indonesia.

5. SARAN

Saran kaitannya dengan Pengabdian KKN PPM ini adalah sebagai berikut:

1. Berinovasi dalam hal penambahan varian rasa (untuk makanan khas desa), penambahan variasi warna/bentuk/ model (untuk lilin aromaterapi dan gantungan kunci), pengemasan yang ramah lingkungan, dan pemasaran melalui toko online dan media sosial untuk oleh-oleh khas desa.
2. Peranan masyarakat Desa Plesungan dalam hal pemilihan bahan baku, alat masak (untuk oleh-oleh makanan khas), komposisi pembuatan oleh-oleh, proses pembuatan, pembuatan label dan merk, pengemasan, hingga pemasaran untuk keberlangsungan oleh oleh khas Desa tersebut.
3. Terdapat toko/ galeri yang memamerkan dan menjual oleh-oleh/souvenir khas Desa Plesungan sebagai galeri kewirausahaan dan kepariwisataan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih yang sebesar-besarnya disampaikan kepada Kemendikbud Dikti yang telah membiayai kegiatan dalam bentuk Hibah Program Pengabdian Masyarakat (KKN-PPM) untuk anggaran tahun 2020. Terima kasih disampaikan pula kepada Masyarakat dan Perangkat Plesungan yang telah mendukung terselenggaranya kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] G. Sumardana, H. Syam, and A. Sukainah, "Gede Sumardana, Et al / Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 3 (2017) : S145-S157 S145," *J. Pendidik. Teknol. Pertan.*, vol. 3, pp. 145–157, 2017.
- [2] T. W. Sukesu, A. Irjayanti, S. D. Hapsari, and A. Efendi, "Pemberdayaan Masyarakat Dalam Peningkatan Ekonomi Dengan Memanfaatkan Kearifan Lokal," *J. Pemberdaya. Publ. Has. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 111–116, 2019.
- [3] L. Al Hakim and Sumardiono, "IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN BAHASA INGGRIS DENGAN MEDIA VIDEO YOUTUBE BERBASIS LINGKUNGAN UNTUK MENINGKATKAN KOMPETENSI MENULIS TEKS EKSPANSI DAN SEBAGAI INTERNALISASI NILAI-NILAI KESADARAN LINGKUNGAN (Studi pada Mahasiswa Semester IV Program Studi Pendidik)," 2015.
- [4] L. Al Hakim and Sumardiono, "IMPLEMENTASI PEMBELAJARAN BAHASA INGGRIS DENGAN MEDIA VIDEO BERBASIS PENDIDIKAN BERWAWASAN GLOBAL UNTUK MENINGKATKAN KETRAMPILAN MEMBACA DAN SEBAGAI INTERNALISASI NILAI-NILAI REVOLUSI MENTAL (Studi pada Mahasiswa Program Studi Pendidikan Bahasa Inggris FK)," 2018.
- [5] Y. Sugiyani *et al.*, "Jurnal Pemberdayaan Packaging," pp. 50–54, 2018.
- [6] R. K. Dewi, A. C. N. Mualifah, and A. V. Praditiya, "Pelatihan Pembuatan Bedcover Kaca (Kain Perca) Untuk Bekal Wirausaha di Panti Asuhan Bina Insani Ngawi," *J. Pengabd. Pada Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 57–61, 2017.
- [7] S. Sufaati, V. Agustini, and Y. Tokoro, "Abdimas Umtas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat LPPM-Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya," *Abdimas Umtas J. Pengabd. Kpd. Masy. LPPM-Universitas Muhammadiyah Tasikmalaya*, no. 2, pp. 154–161, 2018.
- [8] V. A. Prianggita and N. S. Sartika, "Pelatihan Membuat Boneka Jari Bagi Ibu-Ibu POMG TKIT Irsyadul Ibad Pandeglang," *J. Pengabd. Pada Masy.*, vol. 3, no. 1, pp. 99–103, 2018.
- [9] A. Widayati and E. T. Wulandari, "Edukasi Manfaat Tanaman Obat dan Pengolahannya dengan Metode CBIA di Desa Bulusur, Kabupaten Wonogiri, Jawa Tengah," *ABDIMAS ALTRUIS J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 01, no. 01, pp. 25–30, 2018.