

# Edukasi Budidaya Tanaman Murbei sebagai Produk Olahan Keripik Daun Murbei di Padepokan Arben Kalikoa Cirebon

Sucipto Basuki<sup>1</sup>, Johan<sup>2</sup>, Francisca Sestri Goestjahjanti<sup>3</sup>, Winanti\*<sup>4</sup>, Shofwatun Hasna<sup>5</sup>, Karnawi Kamar<sup>6</sup>, Istajib Kulla Himmy'azz<sup>7</sup>, Dwi Ferdijatmoko Cahya Kumoro<sup>8</sup>, Nurasiah<sup>9</sup>, Muhammad Nana Trisolvena<sup>10</sup>,

<sup>1,4,9</sup>Fakultas Ilmu Komputer, Universitas Insan Pembangunan, Indonesia

<sup>2,10</sup>Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Cirebon, Indonesia

<sup>3,5, 6,7,8</sup>Fakultas Bisnis, Universitas Insan Pembangunan, Indonesia

e-mail: <sup>1</sup>[ciptainsan@yahoo.com](mailto:ciptainsan@yahoo.com), <sup>2</sup>[johan@umc.ac.id](mailto:johan@umc.ac.id), <sup>3</sup>[sestri@ipem.ac.id](mailto:sestri@ipem.ac.id),

\*<sup>4</sup>[winanti12@ipem.ac.id](mailto:winanti12@ipem.ac.id), <sup>5</sup>[shofwatunh@gmail.com](mailto:shofwatunh@gmail.com), <sup>6</sup>[karnawistmik@gmail.com](mailto:karnawistmik@gmail.com),

<sup>7</sup>[istajibhimmy@gmail.com](mailto:istajibhimmy@gmail.com), <sup>8</sup>[ferdi\\_dede12@yahoo.com](mailto:ferdi_dede12@yahoo.com), <sup>9</sup>[nurasiah.sisfo@gmail.com](mailto:nurasiah.sisfo@gmail.com),

<sup>10</sup>[nana.trisolvena@umc.ac.id](mailto:nana.trisolvena@umc.ac.id)

## Abstrak

Edukasi pemanfaatan daun murbei yang selama ini hanya sebagai pakan ulat sutera ternyata dapat juga diolah menjadi olahan makanan yang memiliki nilai nutrisi yang tinggi. Keripik yang selama ini kita tahu hanya berupa peyek kacang, kedelai, rebono dan bayam. Masih banyaknya masyarakat yang belum mengetahui manfaat daun murbei dan terbuangnya daun murbei saat pelaksanaan pruning menjadi serta potensi nilai ekonomi produk keripik daun murbei menjadi alasan dilakukannya edukasi ini. Tujuannya agar masyarakat lebih dekat dan mengenal manfaa/khasiat daun murbei dan mengolah daun murbei menjadi produk keripik baik untuk dikonsumsi sendiri maupun untuk dijual untuk menambah income keluarga. Kegiatan dilakukan dengan metode sharing session antara dosen dan mahasiswa yang Universitas Insan Pembangunan Indonesia dengan penggiat sekaligus pengurus Padepokan sebagai narasumber. Hasil kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini diantaranya peningkatan pemahaman peserta mengenai pengolahan daun murbei. Antusias peserta dalam memahami dan mengolah keripik daun murbei meningkat terbukti dengan beberapa pertanyaan peserta kepada narasumber mengenai daun murbei. Kegiatan sosialisasi tidak sampai pada pengukuran prosentase peningkatan hardskill dan softskill.. Pengolahan dapat dilakukan dengan mudah tanpa memerlukan peralatan yang mahal dan pembuatan keripik daun murbei sama seperti membuat keripik pada umumnya. Keripik daun murbei dapat menjadi produk kearifan lokal masyarakat Kalikoa yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Kedepannya kegiatan serupa akan dilaksanakan kembali dengan tema dan topik yang berbeda seperti digital marketing untuk produk olahan daun murbei dan packaging untuk produk keripik daun murbei agar lebih menarik.

**Kata kunci:** Budidaya tanaman, Keripik Daun Murbei, Produk Olahan, Sosialisasi.

## 1. PENDAHULUAN

Pengabdian kepada masyarakat (PKM) dilakukan di Padepokan Arben Cirebon tepatnya di Griya Caraka, Kalikoa, Cirebon, Jawa Barat. Padepokan Arben merupakan padepokan di bawah Bumdes Kalikoa yang memiliki budidaya tanaman murbei hitam yang saat ini terus berkembang dan terus melakukan pembibitan guna memperluas tanaman ke masyarakat desa Kalikoa. Bagi Universitas Insan Pembangunan Indonesia (UNIFI) dan Universitas Muhammadiyah Cirebon (UMC) kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan secara bersama-sama ini adalah yang kedua kalinya dilakukan dan kedua perguruan tinggi ini telah melakukan penandatanganan MOU sehingga kegiatan ini merupakan implementasi kerjasama

di bidang pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan bersama-sama oleh kedua perguruan tinggi.

Tanaman murbei khususnya daunnya menjadi salah satu tanaman yang menjadi pakan ulat sutera dan buah murbei dapat dibuat berbagai produk olahan minuman, selai, dan obat-obatan [1]. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini focus kepada hasil olahan daun murbei sebagai produk olahan keripik daun murbei. Keripik daun murbei menjadi salah satu hasil produk olahan dari daun murbei untuk menyokong pemberdayaan masyarakat di desa Kalikoa Cirebon. Kripik dibuat dengan aneka rasa yang berbeda-beda. Khasiat daun murbei ini cukup banyak diantaranya sebagai salah satu tanaman herbal untuk pengobatan dan menurunkan kegemukan/obesitas [2]. Tanaman murbei terdiri dari tiga jenis yaitu murbei hitam, murbei merah dan murbei putih [3].

Manfaat antosianin buah murbei sebagai perwarna alami untuk makanan yang memiliki fungsi fisiologi atau substansi antikanker, pelindung penyakit kardiovaskular dan antioksidan serta antihipertensi [4]. Selama ini daun murbei tidak dimanfaatkan apa-apa selain untuk pakan ulat sutera oleh kelompok padepokan Arben. Buah murbei dijual belikan dan terima pesanan dari dinas kesehatan. Daun murbei hasil pruning (pemotongan batang agar tumbuh tunas dan cepat berbuah) dibiarkan begitu terbuang. Ide untuk menjadikan daun murbei yang awalnya tidak memiliki daya guna menjadi olahan makanan kripik yang lezat dan bergizi menjadikan daun murbei memiliki nilai jual tinggi.

Daun yang awalnya terbuang menjadi bermanfaat dengan produk olahan dan menjadi salah satu penyokong ketahanan pangan mengingat saat ini isu ketahanan pangan menjadi isu utama pemerintah [5]. Adanya alternatif daun murbei sebagai makanan olahan kripik menjadi satu peluang bagi ibu rumah tangga untuk memiliki usaha sampingan guna menambah pemasukan rumah tangga [6]. Pembuatan keripik daun murbei banyak diminati karena proses pembuatannya mudah dan membutuhkan alat yang sederhana. Keripik daun murbei Kalikoa telah diproduksi dan dipasarkan. Akan tetapi masih dalam jumlah yang relative sedikit yang menjual didaerah Cirebon. Pembuatan keripik daun murbei menjadi peluang usaha industri skala rumah tangga yang mampu meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

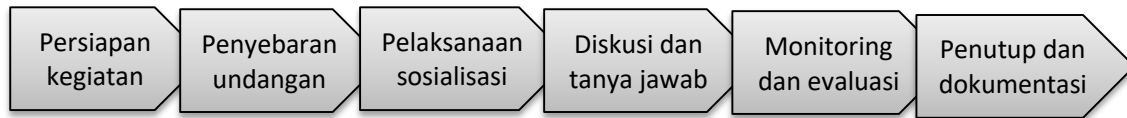
Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini antara lain untuk memberikan pemahaman dan edukasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan daun murbei sebagai produk olahan kripik yang lezat dan dapat dijualbelikan sehingga dapat menambah income rumah tangga. Dengan bahan tanaman yang mudah didapat dan proses pembuatan keripik tergolong mudah tanpa membutuhkan peralatan yang mahal menjadi salah satu alasan sosialisasi ini dilakukan. Olahan kripik daun murbei juga sebagai makanan ciri khas dari Kalikoa Cirebon. Setelah memahami mengenai olahan kripik daun murbei diharapkan masyarakat menjadi lebih tertarik untuk membuat kripik daun murbei baik untuk makanan cemilan di rumah (konsumsi sendiri) maupun sebagai usaha untuk menambah income keluarga.

## 2. METODE

Kegiatan dilakukan satu hari pada tanggal 13 Oktober 2023 yang bertempat di Padepokan Arben Cirebon yang lebih dikenal dengan Morusberry Cirebon yang dihadiri oleh team dosen dan mahasiswa dari kedua perguruan tinggi yaitu Universitas Insan Pembangunan Indonesia (UNUPI) dan Universitas Muhammadiyah Cirebon (UMC). Mitra pengabdian kepada masyarakat ini adalah Padepokan Arben Cirebon yang beralamat di Perumahan Griya Caraka Blok A7 No. 03 Desa Kalikoa, Kec Kedawung, Kab Cirebon, Jawa Barat 45153. PKM diikuti sebanyak 17 peserta termasuk perwakilan dosen dan mahasiswa kedua kampus di atas.

Pengabdian kepada masyarakat dilakukan melalui pemberdayaan masyarakat melalui sosialisasi manfaat tanaman murbei melalui produk olahan kripik yang memiliki nilai ekonomi. Setelah dilakukan pemberdayaan bagaimana memberikan pemahaman dan edukasi mengenai cara membuat produk olahan kripik daun murbei kepada masyarakat. Ide bisnis dari kerupuk daun murbei menjadi salah satu penopang ekonomi rumah tangga. Dijelaskan langkah-langkah mengolah produk olahan kripik murbei beserta cara pengemasan agar awet dan tidak cepat lembek/layu. Keripik tetap renyah, empuk dan enak menjadi salah satu isi dari pemberdayaan yang dilakukan oleh team. Pemilihan jenis daun mulai daun muda, sedang dan

tua dipilah-pilah untuk menentukan kualitas dari daun. Adapun prosedur pelaksanaan pemberdayaan masyarakat pemanfaatan daun murbei untuk produk olahan keripik terlihat pada Gambar 1



Gambar 1 Prosedur kegiatan pemberdayaan masyarakat

Kegiatan dimulai dengan persiapan kegiatan melalui perencanaan awal kegiatan yaitu membentuk team yang beranggotakan dua perguruan tinggi Universitas Insan Pembangunan Indonesia dan Universitas Muhammadiyah Cirebon. Setelah itu dilakukan penyebaran undangan kegiatan yang disampaikan kepada para calon peserta. Prosedur selanjutnya pelaksanaan kegiatan sosialisasi dengan melibatkan kedua kampus dengan narasumber inti penggiat padepokan Arben Cirebon dan dimoderatori oleh salah satu dosen dari kampus UNUPI Tangerang. Tahapan berikutnya adalah diskusi dan tanya jawab dipimpin oleh moderator dari team dosen. Langkah berikutnya tim melakukan monitoring dan evaluasi dengan menanyakan kembali beberapa jenis materi yang telah disampaikan dan peserta menjawab pertanyaan yang diberikan secara langsung dan moderator sebagai penjembatani dalam memberikan pertanyaan dan narasumber melakukan penilaian apakah benar atau tidak jawaban yang disampaikan. Langkah terakhir adalah penutup, dimana moderator memandu penutupan acara dan dilakukan doa bersama serta dokumentasi dengan foto bersama team.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan berlangsung satu hari dengan melibatkan dosen dan mahasiswa dari mulai pukul 10.00 WIB hingga selesai dilakukan di Padepokan Arben Cirebon atau *Morus\_Berry* Cirebon yang beralamat di Perumahan Griya Caraka Blok A7 No. 03 Desa Kalikoa, Kec. Kedawung, Kab Cirebon, Jawa Barat 45153. Kendala kemarau panjang tidak menghalangi terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat kali ini. Semua team antusias untuk terlibat langsung dalam kegiatan PKM ini. *Morus\_Berry* Cirebon merupakan tempat budidaya tanaman murbei. Selain membudidayakan bibit dan tanaman, *Morus\_Berry* Cirebon juga telah memproduksi teh pucuk daun murbei, tepung, olahan buah seperti jus, selai, manisan, susu murbei, sirup dan keripik daun murbei dengan tiga varian rasa yaitu, keripik daun murbei rasa original, keripik daun murbei rasa daun jeruk dan keripik daun murbei rasa balado.

Acara dibuka oleh MC yang diwakili oleh team dosen dari Universitas Insan Pembangunan Indonesia dan selanjutnya dilakukan kegiatan sambutan dari ketua team kegiatan yang menyampaikan apresiasi telah terlaksananya program kolaborasi PKM dengan dua perguruan tinggi meskipun jauh tetapi tidak mengurangi semangat untuk terus berkolaborasi.

Tabel 1 Materi dan Narasumber

No		Materi Sosialisasi	Narasumber
1	MC dan Moderator	Pembukaan oleh MC sekaligus Moderator	Sucipto Basuki, S. Kom., MT.
2	Direktur Bumdes	Sambutan oleh Direktur Bumdes	Johan, MT.
3.	Rektor UNUPI (Narasumber 1)	Tantangan dan peluang tanaman murbei mendukung ketahanan pangan desa	Prof. Dr. Francisca Sestri Goesthjanti, MM.
4	Direktur Bumdes sekaligus penggiat Padepokan Arben (Narasumber 2)	Manfaat budidaya Murbei dan olahan	Johan, MT
5	Ketua LPPM	Diskusi dan tanya jawab	Dr. Drs. Karnawi Kamar, MM
6	Sekretaris dan Dokumentasi	Penutup dan Dokumentasi	Shofwatun Hasna, M.S.E

Untuk narasumber pertama memaparkan daun murbei tidak hanya sebagai pakan ternah tetapi juga sebagai produk olahan makanan yang dapat mendorong ibu rumah tangga untuk menghasilkan uang sendiri melalui usaha mandiri. Sehingga kegiatan ibu rumah meskipun di rumah tetap produktif menghasilkan tambahan penghasilan.

Narasumber kedua selaku direktur Bumdes dan Dosen Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Cirebon menjelaskan bahwa keripik daun murbei untuk saat ini belum banyak yang memproduksi sehingga pesaing sangat sedikit dan potensi penjualan tinggi. Selama ini masyarakat lebih cenderung mengenal peyek kacang, peyek rebon, dan keripik bayam.



Gambar 2 Uji laboratorium olahan keripik daun Murbei [7]

Hasil uji laboratorium di atas dihasilkan uji lab keripik daun murbei yang rata-rata yang sebagai pakan ternak atau diambil buahnya. Kandungan hasil uji lab keripik daun murbei terlihat pada Tabel 2

Tabel 2 Hasil Uji Lab Keripik Daun Murbei

No	Jenis Uji	Satuan	Hasil	%AKG/100g
1	Lemak	%,b/b	26,52	29,8
2	Protein	%,b/b	4,81	7,29
3	Karbohidrat	%,b/b	59,97	16,29
4	Kalori	Kkal/100g	497,78	24,89

Sumber : Data Uji Lab Keripik Daun Murbei

Berdasarkan hasil uji laboratorium diatas, menunjukkan keripik daun murbei mengandung 26,52 % lemak, 4,81% Protein, 59,97% Karbohidrat, 497,78 Kalori. Keripik Daun Murbei memiliki jumlah lemak yang cukup besar, kadar protein sedikit tetapi kaya akan karbohidrat dan kalori [7].



Gambar 3 Daun Murbei yang siap diolah dan hasil olahan keripik Daun Murbei [7]

Proses pengolahan keripik daun murbei tergolong sangat mudah, diawali dengan (1) Proses pruning yaitu memangkas tanaman murbei agar muncul tunas baru dan tanaman murbei cepat berbuah. Daun yang telah terpotong dikumpulkan kedalam keranjang untuk dilakukan proses pemilahan. (2) Pemilahan daun yang akan dibuat keripik dari ukuran daun, warna daun dan pilah yang segar dan daun yang tidak berlubang untuk menjamin kualitas keripik. (3) Daun yang telah dipilah kemudian di cuci bersih. (4) Daun yang telah dicuci ditiriskan supaya mengurangi kadar air pada saat dicelupkan ke dalam adonan tepung dan penggorengan. (5) Pembuatan adonan keripik yang ditambahkan dengan bumbu sesuai dengan kebutuhan dan selera. (6) Daun murbei yang telah dibersihkan, ditiriskan dan dimasukkan ke dalam adonan siap untuk digoreng. (7) Daun murbei yang telah digoreng ditiriskan untuk menghilangkan minyak. (8) Setelah dingin maka keripik daun murbei siap untuk dikemas dengan plastic pouch dengan diberi stiker dan kemasan di pres dengan menggunakan plastic press dengan tujuan tidak ada udara yang masuk dan keluar agar keripik daun murbei bisa bertahan beberapa hari dan minggu.

Setelah narasumber kedua menjelaskan secara detail mengenai proses pembuatan keripik daun murbei secara singkat maka dilanjutkan sesi diskusi dan tanya jawab. Moderator mempersilahkan peserta untuk berdiskusi dengan dan menanyakan hal-hal yang belum dipahami kepada narasumber ke dua. Pertanyaan disampaikan oleh beberapa peserta mulai dari keinginan mereka merasakan langsung bagaimana proses pembuatan keripik daun murbei sampai dengan pertanyaan siapa pangsa pasar keripik daun murbei. Semua pertanyaan dijawab dengan baik oleh narasumber.



Gambar 4 Dokumentasi Kegiatan Sosialisasi

Monitoring dan evaluasi dilakukan dengan cara memberikan pertanyaan ulang kepada peserta yang divalidasi oleh narasumber apakah jawabannya sudah benar atau belum dan dipandu oleh moderator. Evaluasi dan monitoring tidak sampai kepada penghitungan persentase keberhasilan softskill dan hardskill. Monev dilihat dari seberapa besar kemampuan dan pemahaman peserta menjawab pertanyaan di akhir kegiatan. Tingkat tercapainya kegiatan dilihat dari kemampuan peserta menjawab kembali pertanyaan dari materi yang disampaikan narasumber dan keinginan peserta untuk mencoba membuat keripik dari daun murbei.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ditutup dengan doa dan foto bersama team PKM dari dua perguruan tinggi, Semangat para peserta PKM yang sangat antusias dalam menanyakan seputar manfaat dan keunggulan dari keripik murbei dari keripik yang lain, manfaat dalam kandungan daun murbei menjadi salah satu pertanyaan yang sangat serius ditanyakan oleh peserta PKM. Kebermanfaatan daun murbei selain diolah sebagai bahan makanan juga sebagai obat yang sangat dibutuhkan oleh dokter untuk alternatif pengobatan.

Beberapa kegiatan PKM telah dilakukan oleh Universitas Insan Pembangunan Indonesia diantaranya melakukan workshop implementasi pembelajaran berbasis industry [8]. Sosialisasi manajemen masjid [9], pelatihan budidaya ayam petelur yang memiliki kandang yang bersih tanpa bau kerjasama dengan LPER Bekasi [10]. Workshop perundangan di SMKS Permata Kemiri [11], pembuatan aplikasi pariwisata Kabupaten Tangerang [12]. Beberapa kegiatan PKM di Universitas Insan Pembangunan Indonesia telah terpublikasi di jurnal nasional dan nasional terindeks sinta. Kedepannya lebih banyak lagi kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan oleh Universitas Insan Pembangunan Indonesia bersama Perguruan tinggi lain yang telah melakukan kerjasama atau MOU.

Berdasarkan kegiatan yang telah dilakukan terdapat beberapa hambatan atau permasalahan yang ditemukan diantaranya peserta yang berasal dari Universitas Insan Pembangunan Indonesia Tangerang yang rata-rata memiliki lahan sempit dan terbatas maka solusi yang harus dilakukan untuk budidaya pohon murbei bisa dilakukan dengan penanaman pohon murbei dengan media tanam polybag dan pot. Meskipun tidak bisa melakukan penanaman besar-besaran seperti yang dilakukan di Padepokan Arben peserta tetap memiliki tanaman murbei di pot atau polybag. Kendala yang lain adalah kegiatan yang dilakukan belum dilakukan secara kontinyu mengingat jarak tempuh antara peserta yang lumayan jauh

khususnya Universitas Insan Pembangunan Indonesia di Tangerang dan Universitas Muhammadiyah Cirebon sehingga kedepannya keberlanjutan kegiatan dilakukan melalui zoom meeting.

#### 4. KESIMPULAN

Keripik daun murbei mudah pembuatannya dan menjadi hasil dari pruning atau pemangkasan batang pohon murbei agar tumbuh tunas dan cepat berbuah. Agar daun murbei hasil pruning tidak terbuang maka dilakukan pemilahan daun untuk dijadikan keripik murbei. Beberapa produk daun murbei dengan aneka rasa menjadikan daun murbei menjadi produk olahan keripik yang banyak diminati oleh masyarakat. Selain untuk dikonsumsi sendiri, keripik daun murbei juga dapat dipasarkan di daerah Cirebon dan sekitarnya khususnya sebagai oleh-oleh khas Cirebon. Aneka manfaat dan khasiat daun murbei membuat keripik daun murbei menjadi incaran sebagian masyarakat untuk membeli dan mengkonsumsi keripik daun murbei. Progres kegiatan kedepannya akan dilakukan secara kontinyu baik secara langsung maupun secara online dengan zoom meeting. Diskusi dan sharing mengenai tanaman murbei juga akan terus dilakukan antara peserta dengan Padepokan Arben ke depannya. Hasil evaluasi secara kuantitatif berupa skor atau prosentase untuk kegiatan kali ini belum dilakukan. Monitoring dan evaluasi dilakukan sekedar memberikan pertanyaan seputar materi yang disampaikan oleh narasumber yang dipandu oleh moderator serta divalidasi kebenarannya oleh narasumber.

#### 5. SARAN

Kegiatan dilakukan dalam jangka waktu satu hari, kedepannya kegiatan harus dilakukan secara kontinyu agar evaluasi keberhasilan kegiatan dapat terukur dengan jelas. Setelah ada Edukasi dilakukan monitoring kepada semua peserta apakah benar edukasi ini berhasil dan bermanfaat bagi masyarakat melalui aksi tindak lanjut kegiatan. Banyaknya ibu rumah tangga yang berada dirumah memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk memproduksi keripik daun murbei sebagai salah satu usaha rumahan yang memiliki nilai ekonomi tinggi. Kedepannya juga akan dilakukan pelatihan pachaging yang baik dan menarik sehingga konsumen semakin percaya keripik daun murbei.

#### UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada Bank Indonesia yang telah memberikan support berupa pendanaan sehingga terlaksana kegiatan pengabdian masyarakat ini dengan baik dan lancar. Kepada rektor Universitas Insan Pembangunan Indonesia (UNIFI) dan Universitas Muhammadiyah Cirebon (UMC) yang telah mensupport baik berupa material maupun nonmaterial hingga kegiatan ini terselenggara dengan baik. Kepada team dosen dan mahasiswa yang terlibat, terima kasih yang sebesar-besarnya semoga ilmu menjadi bermanfaat bagi banyak orang dan berkah dalam segala langkah.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] W. Isnan and N. Muin, "Tanaman Murbei : Sumber Hutan MultiManfaat," *Info Tek. Eboni*, vol. Vol. 12, no. 2, pp. 111–119, 2015, [Online]. Available: <http://ejournal.fordamof.org/ejournal-litbang/index.php/buleboni/article/view/5062/4482>.
- [2] K. H. Saputra and M. A. Fakhrihal, "Manfaat Buah Murbei sebagai terapi Adjuvan Obesitas," *J. Penelit. Perawatan Prof.*, vol. 2, no. 2, pp. 201–208, 2020.
- [3] M. Ariyanti, S. Rosniawaty, and E. Suminar, "Pemberdayaan Masyarakat Desa Sindangsari Kabupaten Sumedang Jawa Barat dalam Pengenalan Tanaman Murbei sebagai Tanaman Multiguna," *J. Pemberdaya. Umat*, vol. 2, no. 2, pp. 79–87, 2023, doi: 10.35912/jpu.v2i2.1538.
- [4] A. Sugiarto and F. C. Nisa, "PEMBUATAN MINUMAN JELI MURBEI (MORUS ALBA L.) DENGAN PEMANFAATAN TEPUNG PORANG (A.MUELLERI BLUME) SEBAGAI PENSUBSTITUSI KARAGENAN," *J. Pangan dan Agroindustri*,

- vol. 3, no. 2, pp. 443–452, 2015.
- [5] F. S. Gosestjahjanti, S. Basuki, and S. Lestari, “Meningkatkan Produktivitas UMKM dan Ketahanan Pangan Melalui Pelatihan dan Penanaman Pohon pada Kampung Tematik Drum Bujana Kabupaten Tangerang,” vol. 6, no. 1, pp. 139–145, 2023.
- [6] M. Firsal, A. Syarif, and S. -, “Peran Perempuan secara Ekonomi dan Pengambilan Keputusan pada Usahatani Murbei sebagai Penyangga Industri Kain Sutera,” *AgriMu*, vol. 1, no. 2, 2021, doi: 10.26618/agm.v1i2.6050.
- [7] L. Saputra, “Usulan perbaikan peningkatan kualitas pada keripik daun murbei dengan menggunakan metode taguchi di morus\_berry cirebon,” Universitas Muhammadiyah Cirebon, 2021.
- [8] Winanti *et al.*, “WORKSHOP IMPLEMENTASI PROGRAM PEMBELAJARAN BERBASIS INDUSTRI DALAM RANGKA PENDAMPINGAN SMK PUSAT KEUNGGULAN PADA SMKN 1 RANGKAS BITUNG,” *Abdimas Galuh*, vol. 5, no. September, pp. 1141–1149, 2023.
- [9] Winanti, S. Basuki, M. Fayzhall, Y. Prihastomo, B. Suseno, and E. Al, “SOSIALISASI MANAJEMEN MASJID GUNA Mendukung Masjid sebagai Tempat Ibadah dan Pusat Pemberdayaan Ekonomi Umat pada Perumahan Tanjakan Indah Tangerang,” *Abdimas Galuh*, vol. 5, no. September, pp. 1019–1025, 2023.
- [10] F. S. Gosestjahjanti *et al.*, “SOSIALISASI PELAKSANAAN PROGRAM KETAHANAN PANGAN MELALUI BUDIDAYA AYAM PETELUR BERBASIS EKONOMI KREATIF UNTUK UMKM DI PASAR KECAPI JATIMURNI KOTA BEKASI,” *Bangun*, vol. 09, no. 1, pp. 12–18, 2023.
- [11] K. Himmy, D. Ferdijatmoko, and C. Kumoro, “Bimbingan Teknis bagi Guru melalui Program Pencegahan Perundungan pada SMK Permata Kemiri Kabupaten Tangerang,” vol. 02, no. 01, pp. 47–56, 2023.
- [12] N. Supiana, S. Maqin, S. Hasna, and N. Karyadi, “Implementasi Aplikasi Wisata Kabupaten Tangerang ( Appatar ) sebagai Media Promosi Pariwisata di Kabupaten Tangerang,” vol. 6, no. 3, pp. 835–843, 2023.