

Pelatihan Pengolahan Lemang Kopi di Desa Tanjung Sirih Sebagai Pengembangan Wisata Kuliner Tradisional Kabupaten Lahat

Lemang Coffee Processing Training in Tanjung Sirih Village as A Traditional Culinary Development in Lahat Regency

Melati Pratama*, Arief Marna Sonjaya, Marfira Yansyah, Iwan Riady

Politeknik Pariwisata Palembang

Jalan Sapta Pesona No.10 Silaberanti Seberang Ulu 1 Palembang, Sumatera-Selatan

*Email: melatipratama07002@gmail.com

(Diterima 29-08-2024; Disetujui 23-09-2024)

ABSTRAK

Lahat adalah salah satu kabupaten di Sumatera selatan yang menjadikan lemang sebagai kuliner khas oleh-oleh daerah. Lemang ini dinikmati oleh masyarakat atau wisatawan yang sengaja berkunjung ke Desa Tanjung Sirih atau hanya sekedar lintas. Lemang di Kabupaten Lahat hanya memiliki variasi rasa gemuk dan manis. Sedikitnya variasi lemang di Desa kabupaten Lahat menjadi salah satu penyebab kuliner ini tidak terlalu menarik pengunjung Kabupaten Lahat. Oleh karena itu diperlukan pelatihan mengenai pembuatan lemang kopi. Pelatihan lemang kopi diberikan kepada penjual lemang Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. Pelatihan dilaksanakan dalam bentuk sosialisasi/penyuluhan, bimbingan teknis dan evaluasi. Evaluasi dilakukan dengan menilai penyelenggaraan kegiatan dan narasumber. Berdasarkan evaluasi diperoleh sebanyak 50 penjual lemang merasa puas dengan tempat kegiatan (5 = sangat baik), kebermanfaatan kegiatan (5=sangat baik), kejelasan narasumber dalam memberikan materi (5 = sangat baik) dan motivasi yang diberikan (5=sangat baik). Namun, kemampuan dan ketersediaan penjual lemang untuk memproduksi dan menjual lemang kopi memberikan nilai yang lebih rendah (4,982 = sangat baik) sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai faktor penyebab dan strategi agar penjual lemang dapat memproduksi dan menjual lemang kopi.

Kata kunci: Kuliner, Lahat, Lemang kopi

ABSTRACT

Lahat is one of the districts in South Sumatra that makes lemang as a typical regional culinary souvenir. Lemang is enjoyed by people or tourists who deliberately visit Tanjung Sirih Village or just passing through. Lemang in Lahat district only has fat and sweet flavor variations. The lack of variety of lemang in Lahat district village is one of the reasons this culinary is not very attractive to visitors to Lahat district. Therefore, training on making lemang kopi is needed. Training on coffee lemang was given to lemang sellers in Tanjung Sirih Village, Lahat Regency. The training was carried out in the form of socialization/counselling, technical guidance and evaluation. The evaluation was conducted by assessing the organization of activities and resource persons. Based on the evaluation, 50 lemang sellers were satisfied with the venue (5 = very good), the usefulness of the activity (5 = very good), the clarity of the resource person in providing the material (5 = very good) and the motivation provided (5 = very good). However, the ability and availability of lemang sellers to produce and sell coffee lemang gave a lower score (4.982 = very good) so further research is needed on the causal factors and strategies so that lemang sellers can produce and sell coffee lemang.

Keywords: Culinary, Lahat, Lemang kopi

PENDAHULUAN

Lahat adalah salah satu kabupaten di wilayah Sumatera selatan yang memiliki kuliner tradisional lemang. Lemang menjadi kuliner tradisional di kabupaten Lahat karena lahir dari upacara adat pernikahan, yang mana pengantin laki-laki diwajibkan membawa lemang untuk diserahkan kepada pengantin perempuan (Pratama & Sonjaya, 2023). Namun kini, lemang sudah menjadi kuliner komersialisasi dan tersedia sepanjang waktu

di daerah ini. Lemang juga sudah menjadi oleh-oleh atau cinderamata bagi wisatawan yang berkunjung di daerah ini. Wisatawan yang datang umumnya berasal dari berbagai macam daerah diantaranya Palembang, Muaraenim, Pagaralam, bahkan wisatawan dari pulau jawa seperti Jakarta dan Jawa.

Di Kabupaten Lahat, lemang dapat ditemukan di Desa Tanjung Sirih Kecamatan Pulau Pinang. Lemang diproduksi dan dijual oleh penduduk Desa serta menjadi mata pencaharian penduduk desa. Lemang dijual dengan harga Rp.10.000 per batang bambu. Lemang dibuat dari campuran beras ketan dan santan, kemudian dimasukkan ke dalam bambu kapal dan dibakar di atas bara api. Lemang memiliki ciri berwarna putih, lembut dan lengket, serta rasa yang lezat (Pratama & Sonjaya, 2023). (Pratama M. , Sonjaya, Riady, & Yansyah, 2024) menyatakan lemang memiliki kemiripan seperti lemper karena dibuat dari campuran santan dan beras ketan, serta mirip seperti lontong jika di potong.

Lemang di Kabupaten Lahat tidak memiliki banyak variasi. Lemang yang tersedia disana adalah lemang gemuk dan lemang pisang. Pada musim durian, tersedia lemang durian. Sedikitnya variasi terhadap rasa lemang membuat produksi lemang setiap bulannya mengalami stagnan yaitu berkisar 900 – 1200 batang per bulan per penjual, sehingga diperlukan adanya variasi lemang lainnya.

Penelitian (Pratama M. , Sonjaya, Riady, & Yansyah, 2024) menunjukkan adanya variasi lemang terbaru yaitu dengan menambahkan ekstrak kopi ke dalam bahan pembuatan lemang. Lemang kopi dapat menarik minat penjual lemang untuk memproduksinya dikarenakan pembuatannya yang mudah, sederhana dan menggunakan alat serta bahan yang tersedia di masyarakat kabupaten Lahat. Kopi yang dapat digunakan beranekaragam sesuai dengan ketersediaan bahan tersebut di kabupaten Lahat. Jenis kopi yang dapat digunakan adalah Arabika, Robusta dan Liberika.

Berdasarkan hasil penelitian (Pratama M. , Sonjaya, Riady, & Yansyah, 2024) melalui uji sensori yaitu rasa, warna, aroma dan tekstur lemang kopi disukai oleh wisatawan yaitu dengan nilai rata-rata 2,63 (suka), 2,53 (suka), 2,36 (suka), dan 2,56 (suka). Atas uraian dan kesukaan wisatawan terhadap cita rasa lemang maka diperlukan pelatihan pembuatan lemang kopi terhadap penjual lemang Kabupaten Lahat.

BAHAN DAN METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat dilaksanakan di aula Desa Tanjung Sirih, Kecamatan Pulau Pinang, Kabupaten Lahat. Kegiatan ini dilaksanakan selama 3 minggu.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mempunyai tujuan yaitu terwujudnya Pengabdian masyarakat sebagai kontribusi kepada masyarakat atau para pemangku kepentingan di bidang pariwisata serta meningkatkan kualitas SDM khususnya masyarakat yang terkait langsung dengan bidang pariwisata, sehingga nantinya dapat memberikan pelayanan yang memuaskan. Kelompok sasaran pengabdian kepada masyarakat adalah 50 orang penjual lemang Desa tanjung sirih kabupaten lahat.

Kegiatan dilakukan dengan cara penyuluhan dan dilanjutkan dengan bimbingan teknis dan simulasi. Bentuk rangkaian kegiatan adalah sebagai berikut:

1. Tahapan persiapan kegiatan

Tahap ini merupakan tahap dimana tim pelaksana melakukan koordinasi dengan Dinas pariwisata kabupaten lahat dan kepala desa Tanjung sirih. Koordinasi berupa peminjaman aula desa, undangan peserta dan teknis kegiatan yang akan dilaksanakan. Tim pelaksana dan narasumber pengabdian ditetapkan melalui SK Direktur, dan ditugaskan melalui surat tugas.

2. Tahapan persiapan alat dan bahan

Alat dan bahan disiapkan dengan mengidentifikasi ketersediaan alat dan bahan yang ada di desa. Bahan yang tidak tersedia seperti bubuk kopi, dibuat terlebih dahulu oleh penjual lemang untuk ditambahkan ke dalam pembuatan lemang.

3. Tahap pelaksanaan

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dilakukan dengan dua tahap yaitu sosialisasi kemudian dilanjutkan dengan bimbingan teknis.

A. Sosialisasi/penyuluhan

Sosialisasi/penyuluhan adalah penyampaian ide yang membantu masyarakat untuk belajar dan menyesuaikan diri terkait adaptasi, berfikir, dan peran aktif dalam masyarakat (Ilmiyah, Aidha, Qoirun, & Zunaidi, 2022). Sosialisasi/penyuluhan bertujuan untuk membangun motivasi dan kesadaran masyarakat untuk mengembangkan lemang sebagai kuliner khas di Kabupaten lahat. Pada kegiatan ini, sosialisasi merupakan tahap awal dari rangkaian kegiatan. Sosialisasi dilakukan dengan menginformasikan pengetahuan secara teori dan hasil penelitian pelatihan pembuatan lemang kopi kepada masyarakat Desa tanjung sirih Kabupaten lahat.

B. Bimbingan teknis

Bimbingan teknis adalah suatu kegiatan pelatihan dan pengembangan kemampuan yang digunakan untuk memecahkan masalah. Bimbingan teknis umumnya berfokus pada praktek (Pratama & Sonjaya, 2023). Pada kegiatan ini bimbingan teknis yang

akan dilakukan adalah dengan melakukan praktek atau pembuatan lemang kopi yang diikuti oleh 50 orang penjual lemang.

4. Tahap evaluasi

Akhir dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan melakukan evaluasi. Evaluasi adalah kegiatan untuk menilai sesuatu dengan tujuan untuk memperbaiki dan meningkatkan kualitas kegiatan pengabdian kepada masyarakat (Phafiandita, Permadani, Pradani, & Wahyudi, 2022). Pada kegiatan ini kegiatan kemudian dilanjutkan evaluasi dengan membagikan kuisioner dalam bentuk g-form. Setiap peserta memberikan penilaian terhadap kegiatan dan narasumber pada skala 1 – 5. Angka 1 (satu) dapat diberikan jika penilaian terhadap kegiatan dan narasumber sangat buruk, sedangkan angka 5 (lima) jika kegiatan dan narasumber dipandang sangat baik.

Analisis data yang digunakan adalah statistik deskriptif. Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif yaitu dengan mendeskripsikan hasil penilaian terhadap penyelenggaraan dan narasumber melalui penyajian data dalam bentuk gambar dan grafik batang. (Sugiyono, 2020) menyatakan statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul. Penelitian ini menggunakan populasi sebagai datanya tanpa mengambil kesimpulan. Statistik deskriptif digunakan dengan tujuan untuk mencari hubungan antara variable melalui analisis korelasi, prediksi dengan analisis regresi dan perbandingan rata-rata antar sampel. Pada statistik ini tidak ada uji signifikansi dan tidak ada taraf kesalahan.

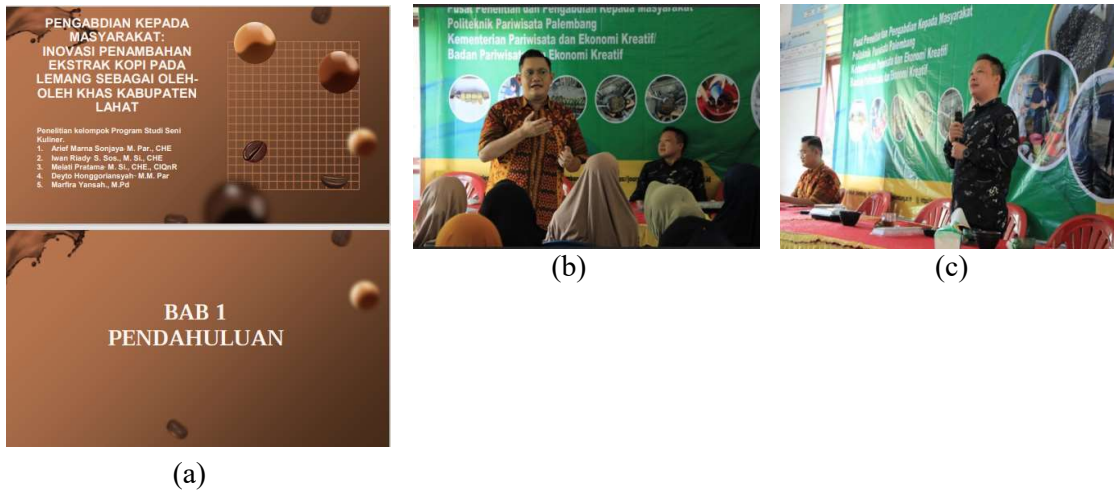
HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan kepada 50 peserta penjual lemang di Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat menghasilkan kemampuan penjual lemang untuk membuat lemang kopi, bahkan 10% diantaranya sudah memproduksi lemang kopi setiap harinya untuk dijual.

A. Sosialisasi/penyuluhan

Kegiatan sosialisasi/penyuluhan meliputi penyampaian hasil penelitian mengenai lemang kopi, kuliner daerah Sumatera selatan dan gastronomi kuliner Kabupaten Lahat. Kegiatan dilaksanakan selama satu hari di Balai Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. Kegiatan ini menghadirkan perwakilan Dinas Pariwisata Kabupaten Lahat, Kepala Desa Tanjung Sirih, dan narasumber yakni dosen Politeknik Pariwisata Palembang. Jumlah peserta 50 orang dari penduduk Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat yang menjual lemang. Narasumber pada kegiatan ini adalah dosen Program Studi Seni Kuliner

Politeknik Pariwisata Palembang diantaranya Bapak Deyto Honggoriansyah, MM.Par., CHE (a) dan Marfira Yansyah, M.Pd (b).



Gambar 1. Paparan Kegiatan PPT Dan Narasumber Yang Mengisi (b) Deyto Honggoriansyah Dan (c) Marfira Yansyah

Kedua narasumber (b) dan (c) sedang melakukan presentasi mengenai hasil penelitian yang telah dilakukan, melalui metode ceramah dan diskusi untuk membuka wawasan kepada penjual lemang. Dokumentasi kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1. Materi yang disampaikan pada kegiatan sosialisasi pembuatan lemang kopi adalah sebagai berikut:

1. Kuliner Kabupaten Lahat

Lahat adalah salah satu kabupaten di Sumatera selatan yang memiliki kuliner tradisional. Salah satunya adalah lemang. Lemang di kabupaten lahath hanya terdapat dua varian saja yaitu lemang manis dan lemang gemuk. Berkenaan dengan hal tersebut, diperlukan varian lain agar pembeli atau wisatawan yang berkunjung tidak merasa bosan dan memiliki banyak pilihan. Salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan melakukan inovasi dengan menambahkan ekstrak kopi sebagai bahan bakunya. Materi pada kegiatan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 2.

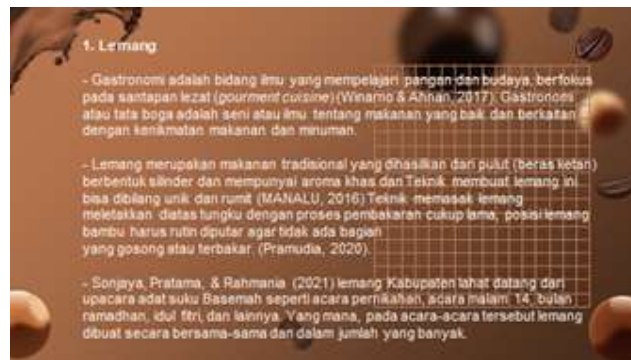


Gambar 2. Penyampaian Hasil Penelitian Kepada Peserta

Penggunaan kopi sebagai bahan baku pada lemang tidak hanya memperkaya rasa sajay, namun juga menjadi daya tarik bagi wisatawan yang ingin mencoba hal-hal baru. Hal tersebut dapat membantu mempromosikan pariwisata dan budaya lokal kabupaten Lahat secara lebih luas.

2. Gastronomi lemang dan inovasinya

Lemang adalah produk gastronomi karena kehadiran lemang di Kabupaten laha berasal dari sejarah yaitu dari adat pernikahan dan hari besar. Lemang juga tidak hanya dapat dijual dengan lemang varian pisang dan orginal saja namun juga ada inovasi baru yaitu lemang kopi.



Gambar 3. Lemang Sebagai Gastronomi Kuliner Kabupaten Lahat

Secara gastronomi, lemang dibuat dari campuran beras ketan dan santan, yang kemudian dimasukkan ke dalam bambu Kapal dan dibakar diatas bara api. Bambu kapal adalah hal yang menjadi penciri lemang di daerah ini karena Bambu kapal ditemukan di daerah Gumay Kabupaten Lahat.

B. Bimbingan Teknis

Bimbingan teknis adalah kegiatan pelatihan yang bertujuan untuk memecahkan masalah dan bersifat teknis (Pratama & Sonjaya, 2023). Pada tahapan ini, pembuatan lemang dengan penambahan kopi dilakukan. Namun sebelum dilakukan praktek, informasi atau pengetahuan keselamatan kerja dan kebersihan disampaikan (pada Gambar 4a).



Gambar 4. Penyampaian Persiapan Sebelum Praktek (a), dan Praktek Pembuatan Lemang Kopi (b)

Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan sebelum mengolah makanan yaitu kebersihan 5P. 5P merupakan singkatan dari Personal, Peralatan, Produk, *Place*, dan Proses. Penjelasan singkat 5P adalah sebagai berikut:

- Personal

Sebelum mengolah makanan, personal hygiene merupakan hal yang penting karena sumber kontaminan/kuman itu berasal dari manusia. Kebersihan terhadap kuku dan tangan, pakaian dan pastikan rambut tidak jatuh ke dalam makanan yang diolah

- Peralatan

Kontaminasi bukan hanya tentang kuman, tapi juga kontaminasi fisik dan kimia juga merupakan pencemar. Seperti aroma deterjen atau deterjen yang masih menempel pada peralatan. Hal tersebut menandakan bahwa peralatan tersebut kotor, maka pastikan untuk peralatan dicuci bersih.

- Produk

Produk disini artinya adalah bahan baku. Bahan yang digunakan dalam pembuatan lemang kopi ada beras ketan, santan, dan bubuk kopi. Dipastikan bahan-bahan tersebut masih dalam keadaan baik dan layak untuk dikonsumsi.

- *Place*

P yang ke empat adalah tempat. Tempat juga akan mempengaruhi kebersihan lemang yang dibuat. Tempat yang tidak bersih dapat menyebabkan kontaminasi silang. Misalnya pada lantai yang banyak terdapat ceceran rambut. helaian helaian rambut tersebut sangat mudah terbang oleh angin dan dapat masuk ke dalam bahan pada proses pembuatan.

- Proses

Proses adalah tahap akhir dari P. Dalam pengolahan makanan, jika bahan yang diolah akan dilanjutkan ke tahap pemanasan, maka kontaminan kuman masih dapat ditangani atau dikendalikan, karena kuman akan mati pada pemanasan. Namun, jika bahan sudah terkontaminasi fisik dan kimia, hal tersebut sulit untuk dikendalikan, sehingga perlu dipastikan dari tahap awal kontaminasi fisik dan kimia untuk benar-benar diperhatikan.

Setelah penyampaian kebersihan, dilanjutkan dengan pembuatan lemang kopi dengan resep sebagai berikut (Pratama M. , Sonjaya, Riady, & Yansyah, 2024). Pembuatan lemang kopi dapat dilihat pada Gambar 4b.

- Pembuatan lemang kopi dimulai dengan menimbang 500 g beras ketan yang telah dicuci, 500 mL santan, 50 g gula, 15 g garam dan 30 g bubuk kopi.
- Sebanyak 500 mL santan dipanaskan hingga mendidih kemudian ditambahkan 30 g bubuk kopi
- Santan kopi disaring menggunakan saringan kain hingga diperoleh santan kopi tanpa ampas
- Sebanyak 500 g beras ketan ditambahkan santan kopi, kemudian aduk rata
- Garam dan gula ditambahkan, aduk rata
- Sebanyak 125 g beras ketan dan 125 mL santan kopi dimasukkan ke dalam bambu untuk kemudian dibakar diatas bara api
- Setiap 15 menit sekali, bambu diputar agar diperoleh pematangan yang merata
- Setelah 60 menit, lemang matang ditandai dengan pengeringan pada permukaan ketan

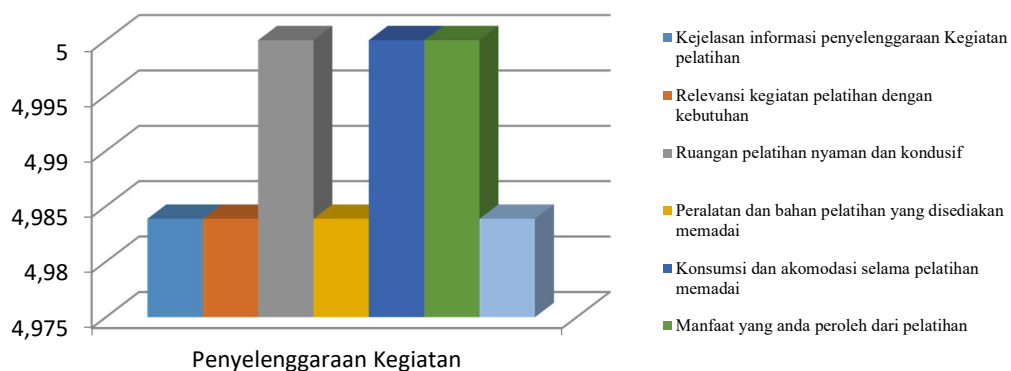
Pembuatan lemang kopi mirip dengan pembuatan lemang dengan penelitian daun pandan yang telah dilaksanakan sebelumnya (Pratama & Sonjaya, 2023), perbedaannya hanya saja pada penambahan kopi dan daun pandan yang tidak lagi digunakan.

C. Evaluasi

Evaluasi merupakan tahap akhir dari kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Evaluasi dilakukan baik terhadap penyelenggaraan maupun narasumber yang memberikan materi. Berdasarkan penilaian diperoleh data pada Gambar 5.

1. Penyelenggaraan penelitian

Evaluasi penyelenggaraan penelitian meliputi kejelasan informasi kegiatan, relevansi kegiatan pelatihan, kenyamanan ruang pelatihan, peralatan dan bahan pelatihan, konsumsi dan akomodasi selama pelatihan. Hasil penilaian terhadap penyelenggaraan penelitian dapat dilihat pada Gambar 5.

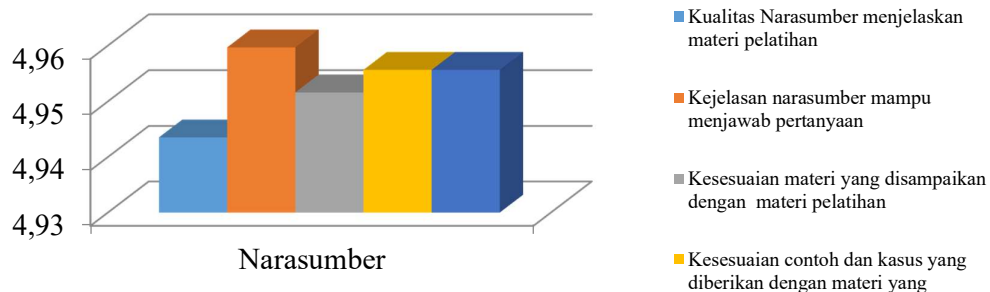


Gambar 5. Nilai Evaluasi Penyelenggaraan Pengabdian

Evaluasi terhadap penyelenggaraan pengabdian memiliki nilai diatas 4,98 dari interval 1 hingga 5, dengan poin 1 yang memiliki arti sangat buruk dan 5 sangat baik. Nilai tertinggi terhadap penyelenggaraan pengabdian terdapat pada ruang pelatihan, konsumsi, akomodasi dan manfaat yang diperoleh dari kegiatan pelatihan yaitu 5 (sangat baik). sedangkan untuk kejelasan informasi kegiatan, relevansi dengan kebutuhan, peralatan dan bahan serta kesiapan untuk menerapkan lemang kopi memiliki nilai lebih rendah yaitu 4,98 (sangat baik). Hal tersebut menunjukkan bahwa perlu dilakukan pengkajian mengenai faktor penyebab yang mempengaruhi penjual lemang untuk sulit untuk membuat dan menjual lemang kopi. Jika dibandingkan dengan kegiatan sebelumnya, pelaksanaan kegiatan pengabdian ini memiliki nilai lebih baik yaitu 4,98 – 5 (sangat baik) dibanding kegiatan pengabdian sebelumnya (Sonjaya, Pratama, & Simangunsong, 2023) yaitu memiliki nilai 4 (baik) – 4,8 (sangat baik).

2. Narasumber

Evaluasi narasumber meliputi kejelasan narasumber menyampaikan materi, kesesuaian materi, kesesuaian contoh dan kasus yang diberikan, dan motivasi narasumber. Hasil penilaian terhadap narasumber dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Nilai Evaluasi Narasumber

Evaluasi terhadap narasumber pengabdian memiliki nilai diatas 4,94 dari interval 1 hingga 5, dengan poin 1 yang memiliki arti sangat buruk dan 5 sangat baik. Nilai tertinggi terhadap narasumber pengabdian yaitu kejelasan narasumber menyampaikan materi yaitu 4,96 (sangat baik), dan terendah pada 4,94 (sangat baik) pada kualitas narasumber dalam menjelaskan materi. Rendahnya penilaian kualitas narasumber dibanding komponen penilaian lainnya dapat disebabkan oleh variasi latar belakang pendidikan dan pengalaman narasumber dan peserta. Namun jika dibandingkan dengan kegiatan pengabdian sebelumnya. Narasumber pengabdian ini memiliki nilai lebih baik yaitu 4,94 – 4,96 (sangat baik) dibanding kegiatan

pengabdian sebelumnya (Sonjaya, Pratama, & Simangunsong, 2023) yaitu memiliki nilai 4,2 (baik).

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan evaluasi diperoleh bahwa peserta pelatihan merasa sangat puas terhadap tempat pelatihan, konsumsi, manfaat yang diperoleh, kejelasan narasumber dalam menyampaikan materi dan motivasi narasumber. Sedangkan untuk relevansi kegiatan, ketersediaan bahan dan alat, kesiapan penjual lemang memproduksi dan menjual lemang, dan kualitas narasumber perlu dikaji ulang.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada Politeknik Pariwisata Palembang sebagai pemberi dana penelitian, Dinas Pariwisata dan Kabupaten Lahat, Kepala Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat dan para penjual lemang Desa Tanjung Sirih yang telah antusias dan mengikuti kegiatan pelatihan sampai selesai.

DAFTAR PUSTAKA

- Ilmiah, F., Aidha, S. N., Qoirun, I. A., & Zunaidi, A. (2022). Sosialisasi Penanggulangan Tingginya Angka Pernikahan Dini di Desa Tambakrejo-Wonotirto-Blitar. *KOMATIKA : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 29-33.
- Phafiandita, A. N., Permadani, A., Pradani, A. S., & Wahyudi, M. (2022). Urgensi Evaluasi Pembelajaran di Kelas. *Jurnal Inovasi dan Riset Akademik*, 112-121.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Effect of Using Silica Gel As Active Packaging to The Lemang Deterioration Lahat. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 1-10.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Emphatizing Desain Kemasan Gastronomi Lemang Kabupaten Lahat untuk Menarik Minat Konsumen. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 100-109.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Pelatihan Pembuatan Lemang Dengan Menggunakan Daun Pandan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Lemang Sebagai Oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 179-187.
- Pratama, M., & Sonjaya, A. M. (2023). Penentuan Umur Simpan Lemang Dalam Kemasan Aktif Silika Gel Menggunakan Metode ASLT (Accelerated Shelf Life Test). *Jurnal Agroindustri*, 56-70.
- Pratama, M., Sonjaya, A. M., Riady, I., & Yansyah, M. (2024). Potensi Kopi Sebagai Bahan Baku Dalam Pengembangan Wisata Gastronomi Kuliner Lemang Kabupaten Lahat. *Jurnal ALTASIA*, 179-193.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Simangunsong, K. T. (2023). Pelatihan Penggunaan Kemasan Gastronomi pada Lemang Desa Tanjung Sirih Sebagai Daya Tarik Oleh-oleh Kabupaten Lahat. *Bubungan Tinggi : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1637-1644.

Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Pariwisata (Kuantitatif, Kualitatif, Kombinasi, R&D)*. Bandung: Alfabeta.