

Pelatihan Pembuatan Kerupuk Buah Naga Guna Meningkatkan Nilai Tambah dan Umur Simpan di Kabupaten Banyuwangi

Training on Making Dragon Fruit Crackers to Increase Added Value and Shelf Life in Banyuwangi Regency

Putu Tessa Fadhila*, Aulia Brilliantina, Irene Ratri Andia Sasmita, Mohammad Mardiyanto

Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember
Jl. Mastrip PO BOX 164 Jember, Jawa Timur

*Email: tessa@polije.ac.id

(Diterima 07-10-2024; Disetujui 05-02-2025)

ABSTRAK

Buah naga (*Hylocereus spp.*) adalah buah tropis kaya gizi yang semakin populer di Indonesia, namun pemanfaatannya sebagai camilan seperti kerupuk masih jarang dilakukan. Pelatihan pengolahan kerupuk buah naga bertujuan membantu Kelompok Tani Naga Listrik di Banyuwangi dalam meningkatkan keterampilan mengolah buah naga, menciptakan produk bernilai ekonomis. Pelatihan dua hari melibatkan 25 petani yang mempelajari teknik produksi, pengemasan, dan pemasaran kerupuk buah naga. Data dikumpulkan melalui observasi, wawancara, dan kuesioner sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengukur pemahaman peserta. Analisis ekonomi menunjukkan bahwa dengan produksi 5 kg kerupuk per hari, keuntungan bulanan mencapai Rp 575.000, dan *Break Even Point* (BEP) sebesar 113,5 kg. Pelatihan ini mendukung diversifikasi pangan lokal dan penerapan teknologi tepat guna dalam pengolahan pangan. Kesimpulannya, pelatihan ini meningkatkan keterampilan dan pengetahuan petani dalam mengolah buah naga menjadi kerupuk, dan disarankan untuk memperluas jaringan pemasaran serta meningkatkan produksi agar keberlanjutan usaha tercapai.

Kata kunci: buah naga, kerupuk, nilai tambah, pengabdian, pengeringan

ABSTRACT

Dragon fruit (Hylocereus spp.) is a nutrient-rich tropical fruit that is increasingly popular in Indonesia, but its use as a snack such as crackers is still rare. The dragon fruit cracker processing training aims to assist the Electric Dragon Farmers Group in Banyuwangi in improving dragon fruit processing skills, creating products with economic value. The two-day training involved 25 farmers who learned dragon fruit cracker production, packaging, and marketing techniques. Data were collected through observations, interviews, and questionnaires before and after the training to measure participants' understanding. Economic analysis shows that with the production of 5 kg of crackers per day, the monthly profit reaches Rp 575,000, and the Break Even Point (BEP) is 113.5 kg. This training supports local food diversification and the application of appropriate technology in food processing. In conclusion, this training improves the skills and knowledge of farmers in processing dragon fruit into crackers, and it is recommended to expand the marketing network and increase production so that business sustainability is achieved.

Keywords: dragon fruit, chips, added value, Community Service, drying

PENDAHULUAN

Buah naga (*Hylocereus spp.*) merupakan buah tropis yang semakin populer di Indonesia karena kandungan gizinya yang tinggi, seperti vitamin C, serat, dan antioksidan (Fadhila et al., 2022). Buah ini tidak hanya dikonsumsi segar, tetapi juga diolah menjadi berbagai produk pangan seperti jus, es krim, dan sirup. Namun, pemanfaatan buah naga dalam bentuk produk camilan, seperti kerupuk, masih relatif jarang dilakukan. Hal ini membuka peluang besar untuk mengembangkan diversifikasi produk berbasis buah naga yang dapat meningkatkan nilai tambah buah tersebut, khususnya bagi pelaku usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), serta para kelompok tani (Brilliantina et al., 2019). Pelatihan olahan kerupuk buah naga diharapkan dapat membantu masyarakat dalam mengembangkan keterampilan inovatif dalam pengolahan buah naga, sekaligus meningkatkan perekonomian lokal melalui pengembangan produk unggulan baru.

Kerupuk merupakan salah satu produk camilan yang sangat populer di kalangan masyarakat Indonesia. Proses pembuatan kerupuk melibatkan pengeringan dan penggorengan bahan baku, yang

membuat produk ini memiliki daya tahan yang lama dan tekstur yang renyah. Dengan mengombinasikan buah naga sebagai bahan dasar dalam pembuatan kerupuk, diharapkan dapat tercipta produk yang tidak hanya memiliki cita rasa khas, tetapi juga lebih bernutrisi dibandingkan dengan kerupuk konvensional. Menurut penelitian (Mariati et al., 2022), penggunaan buah naga dalam berbagai olahan pangan meningkatkan kandungan antioksidan dan memberikan warna alami yang menarik, yang dapat menjadi nilai jual tambahan bagi konsumen.

Pelatihan olahan kerupuk buah naga juga diperlukan untuk memperkenalkan teknologi pengolahan pangan yang lebih modern dan higienis kepada para kelompok tani buah naga. Saat ini, masih banyak pelaku usaha yang menggunakan metode tradisional dalam pengolahan pangan, yang kadang tidak memenuhi standar keamanan pangan. Melalui pelatihan ini, diharapkan peserta dapat memahami pentingnya proses produksi kerupuk buah naga dengan menggunakan pengering buatan (*flash drying*) yang tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga memperluas akses ke pasar yang lebih besar (Hermanuadi et al., 2022). Menurut (Elizabeth & Anugrah, 2020), penerapan teknologi pengolahan pangan yang baik akan mendorong daya saing produk di pasar domestik dan internasional.

Selain itu, pelatihan ini bertujuan untuk mendukung program diversifikasi pangan yang dicanangkan oleh pemerintah. Dengan adanya inovasi dalam produk olahan pangan berbasis buah lokal seperti buah naga, diharapkan mampu mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap produk impor serta meningkatkan pemanfaatan sumber daya lokal (Wibowo et al., 2021). Berdasarkan data dari (Badan Pusat Statistik, 2024), diversifikasi pangan lokal menjadi salah satu strategi utama dalam mencapai ketahanan pangan nasional. Pelatihan ini diharapkan menjadi langkah nyata dalam mendorong penggunaan bahan pangan lokal secara optimal dan berkelanjutan.

BAHAN DAN METODE

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan kerupuk buah naga ini dirancang untuk melibatkan peserta secara aktif melalui berbagai metode yang efektif dan interaktif. Pelatihan dilaksanakan di Wisata Petik Buah Naga Listrik, dipilih karena lokasinya yang strategis dan mudah dijangkau oleh anggota Kelompok Tani Naga Listrik. Kegiatan ini berlangsung selama dua hari, yaitu 19-20 September 2024. Pada hari pertama, fokus diberikan pada pengenalan proses pembuatan kerupuk buah naga serta pengenalan alat dan bahan yang digunakan. Hari kedua diisi dengan praktik langsung oleh para peserta dalam pembuatan kerupuk dan diskusi mengenai kendala serta peluang pemasaran produk.

Kelompok Sasaran

Kelompok Tani Naga Listrik yang menjadi sasaran dalam program ini terdiri atas 25 orang petani buah naga. Kelompok ini telah lama aktif dalam budidaya buah naga, namun masih menghadapi tantangan dalam hal diversifikasi produk dan peningkatan nilai tambah buah naga. Oleh karena itu, pelatihan ini diharapkan dapat membantu mereka mengolah hasil panen buah naga menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai ekonomis tinggi.

Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan melalui observasi langsung selama proses pelatihan berlangsung, wawancara dengan anggota kelompok tani untuk mengetahui masalah dan harapan mereka terkait pengolahan hasil pertanian, serta melalui kuesioner yang diberikan sebelum dan sesudah pelatihan untuk mengukur tingkat pemahaman dan perubahan keterampilan peserta (Sari et al., 2021). Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan-tahapan sebagai berikut:

1. Tahap Persiapan

Pada tahap ini, tim pelaksana melakukan persiapan administrasi dan teknis yang meliputi:

- Survey dan Identifikasi Kebutuhan Peserta: Dilakukan kunjungan dan wawancara dengan calon peserta dari kalangan kelompok tani dan masyarakat setempat untuk mengidentifikasi kebutuhan terkait pelatihan pembuatan kerupuk buah naga. Hal ini bertujuan agar materi yang disampaikan relevan dengan kondisi dan potensi masyarakat setempat.
- Penyusunan Modul dan Bahan Pelatihan: Tim pelaksana menyusun modul pelatihan yang mencakup teknik pengolahan kerupuk buah naga, mulai dari pemilihan bahan baku, proses

pembuatan, hingga teknik pengemasan. Modul ini juga mencakup aspek higienis dan penerapan standar keamanan pangan.

- Penyediaan Alat dan Bahan: Peralatan dasar yang digunakan dalam pembuatan kerupuk seperti penggorengan, alat pengering (*flash drying*), serta bahan baku seperti buah naga, tepung tapioka, dan bumbu disiapkan oleh tim pelaksana. Semua bahan dan alat disesuaikan dengan skala produksi rumahan yang dapat diaplikasikan oleh peserta.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pelatihan ini dilakukan selama dua hari dengan metode yang bersifat partisipatif dan praktis, dengan rincian sebagai berikut:

- Pengenalan Teori dan Konsep
- Praktik Pembuatan Kerupuk Buah Naga

3. Tahap Evaluasi dan Pendampingan

Tim pelaksana akan melakukan monitoring dan pendampingan kepada peserta selama dua bulan setelah pelatihan untuk memastikan peserta dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh.

Analisis Data

Data yang terkumpul dianalisis secara deskriptif, dengan menilai peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta dalam memproduksi kerupuk buah naga berdasarkan hasil kuesioner dan evaluasi praktik langsung. Observasi mengenai kelancaran penggunaan alat serta kualitas kerupuk yang dihasilkan juga dianalisis untuk menentukan keberhasilan program pelatihan ini (Swari et al., 2024).

Penyajian Data

Hasil analisis disajikan dalam bentuk tabel perbandingan antara penilaian sebelum dan sesudah pelatihan, serta narasi mengenai perubahan yang diamati selama kegiatan. Beberapa sampel kerupuk yang dihasilkan oleh peserta juga didokumentasikan sebagai bagian dari hasil kegiatan.

Spesifikasi Alat dan Bahan

Pelatihan ini menggunakan beberapa alat dan bahan sebagai berikut:

- **Alat:**
 - *Blender*: digunakan untuk menghancurkan daging buah naga.
 - *Flash Drying*: digunakan untuk mengeringkan adonan kerupuk.
 - Cetakan kerupuk: untuk membentuk kerupuk dengan ukuran yang seragam.
 - Wajan dan kompor: digunakan dalam proses penggorengan kerupuk.
- **Bahan:**
 - Buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*): sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk.
 - Tepung tapioka: digunakan sebagai bahan pengikat adonan.
 - Bumbu-bumbu (garam, bawang putih, dan penyedap rasa): untuk memberikan cita rasa pada kerupuk.
 - Minyak goreng: digunakan untuk menggoreng kerupuk.

Dengan pemanfaatan alat dan bahan tersebut, peserta dilatih untuk menghasilkan kerupuk buah naga yang memiliki nilai jual tinggi dan daya tahan lebih lama, sehingga dapat membuka peluang pasar yang lebih luas untuk produk olahan buah naga di Desa Sumbermulyo.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kelompok sasaran dalam program pengabdian kepada masyarakat ini adalah Kelompok Tani Buah Naga yang berada di Desa Sumbermulyo, Kecamatan Pesanggaran, Kabupaten Banyuwangi. Kelompok ini terdiri atas sekitar 30 orang, dengan anggota yang terdiri atas ibu-ibu dan bapak-bapak yang secara aktif terlibat dalam budidaya buah naga. Sebagian besar dari mereka sudah berpengalaman dalam bercocok tanam buah naga, namun masih terbatas dalam hal pengolahan hasil panen menjadi produk bernilai tambah.

Dari segi demografi, kelompok ini beragam dalam hal usia, mulai dari usia produktif hingga para petani yang lebih senior. Para ibu-ibu di kelompok ini umumnya berperan dalam kegiatan pasca panen, seperti penyortiran buah dan pengemasan, sementara para bapak-bapak lebih fokus pada perawatan tanaman dan kegiatan di kebun. Meskipun demikian, sebagian besar anggota belum memiliki keterampilan dalam mengolah buah naga menjadi produk lain yang lebih bernilai ekonomi, seperti kerupuk buah naga.

Dari segi sosial, kelompok ini memiliki semangat gotong-royong yang tinggi, serta keterbukaan untuk menerima inovasi dalam proses pengolahan hasil pertanian mereka. Hal ini menjadi modal penting dalam pelaksanaan program pengabdian, karena antusiasme dan kolaborasi antara anggota dapat mempermudah penerapan pengetahuan baru yang diberikan melalui pelatihan.

Secara keseluruhan, kelompok tani ini menunjukkan potensi besar untuk mengembangkan produk turunan buah naga, sehingga program pelatihan ini diharapkan dapat membantu mereka meningkatkan keterampilan pengolahan, memperluas pasar, dan meningkatkan kesejahteraan ekonomi mereka. Pelatihan ini dilakukan selama dua hari dengan metode yang bersifat partisipatif dan praktis, dengan rincian sebagai berikut:

a. Hari 1: Pengenalan Teori dan Konsep

1. Pembukaan dan Pengenalan Materi: Kegiatan dibuka oleh ketua tim pelaksana yang menjelaskan tujuan, manfaat, serta langkah-langkah kegiatan yang akan dilakukan.
2. Penyampaian Teori Pembuatan Kerupuk Buah Naga: Peserta diberikan pemahaman tentang manfaat buah naga, nilai gizi, serta potensi pengembangan produk kerupuk buah naga. Penyampaian teori ini juga mencakup konsep dasar pembuatan kerupuk, mulai dari pemilihan bahan baku hingga proses pengolahan yang benar.
3. Diskusi dan Tanya Jawab: Setelah penyampaian materi, dilakukan sesi diskusi dan tanya jawab untuk memastikan peserta memahami konsep yang telah disampaikan.



Gambar 1. Kegiatan sosialisasi teori dan konsep peningkatan nilai tambah

Analisis ekonomi pembuatan kerupuk buah naga penting untuk mengetahui kelayakan usaha dan potensi keuntungan yang dapat diperoleh (Hermanuadi et al., 2021). Dalam analisis ini, dihitung total biaya produksi, pendapatan, serta keuntungan berdasarkan asumsi produksi skala kecil dengan bahan utama buah naga, tepung tapioka, dan bumbu-bumbu. Rendemen atau hasil akhir dari produk juga diperhitungkan untuk menentukan efisiensi proses produksi.

Asumsi produksi untuk pembuatan kerupuk buah naga mencakup kapasitas produksi sebesar 5 kg kerupuk per hari dengan jumlah hari produksi sebanyak 25 hari per bulan, serta harga jual kerupuk buah naga sebesar Rp 50.000 per kg. Dengan rendemen 40%, dari 10 kg bahan baku akan dihasilkan sekitar 4 kg kerupuk jadi. Biaya produksi terbagi menjadi dua kategori, yaitu biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya variabel (*variable cost*).

Tabel 1. Biaya tetap pembuatan kerupuk buah naga

Komponen	Biaya (Rp)/bulan
Penyusutan alat produksi (mesin, cetakan, penggorengan, dll.)	500.000
Sewa tempat	1.000.000
Biaya listrik dan air	200.000
Total Biaya Tetap	1.700.000

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Tabel 2. Biaya Variabel (*Variable Cost*) pembuatan kerupuk buah naga

Komponen	Jumlah (kg)	Harga per kg (Rp)	Total Biaya (Rp)
Buah naga	50	15.000	750.000
Tepung tapioka	25	10.000	250.000
Bumbu-bumbu (garam, gula, bawang)	5	30.000	150.000
Minyak goreng	10	20.000	200.000
Upah tenaga kerja (2 orang)	-	50.000 per hari	2.500.000
Kemasan	250	500	125.000
Total Biaya variabel			3.975.000

Sumber: Analisis Data Primer (2024)

Total biaya produksi merupakan penjumlahan dari biaya tetap dan biaya variabel, dengan total biaya tetap sebesar Rp 1.700.000 dan total biaya variabel sebesar Rp 3.975.000, sehingga total biaya produksi per bulan mencapai Rp 5.675.000. Berdasarkan asumsi produksi harian sebanyak 5 kg kerupuk buah naga dan harga jual Rp 50.000 per kg, pendapatan bulanan dapat dihitung dari total produksi per bulan yaitu 125 kg (5 kg per hari \times 25 hari kerja), menghasilkan pendapatan sebesar Rp 6.250.000. Keuntungan per bulan diperoleh dengan mengurangkan total biaya produksi dari pendapatan, yaitu Rp 6.250.000 - Rp 5.675.000, sehingga keuntungan per bulan mencapai Rp 575.000.

Break Even Point (BEP) atau titik impas, terjadi ketika total pendapatan sama dengan total biaya produksi, yang dihitung sebagai total biaya produksi dibagi dengan harga jual, yaitu Rp 5.675.000 / Rp 50.000, menghasilkan BEP sebesar 113,5 kg. Artinya, minimal harus menjual 113,5 kg kerupuk buah naga per bulan agar tidak mengalami kerugian. Selain itu, rendemen yang menggambarkan perbandingan antara berat bahan baku dengan berat produk jadi, menunjukkan bahwa dari 10 kg bahan baku buah naga akan dihasilkan 4 kg kerupuk, sehingga rendemennya adalah 40%. Dengan asumsi keuntungan sebesar Rp 575.000 per bulan, usaha pembuatan kerupuk buah naga ini memiliki prospek yang baik jika produksi dan pemasaran dapat ditingkatkan. Untuk meningkatkan keuntungan, perlu dilakukan optimasi pada biaya produksi, terutama biaya variabel, serta meningkatkan volume penjualan melalui perluasan pasar.

b. Hari 2: Praktik Pembuatan Kerupuk Buah Naga

1. Demonstrasi Pembuatan Kerupuk: Tim pelaksana memberikan demonstrasi langsung terkait proses pembuatan kerupuk buah naga, meliputi persiapan bahan, proses pembuatan adonan, pencetakan, pengeringan, hingga penggorengan kerupuk.
2. Praktik Mandiri oleh Peserta: Setelah demonstrasi, peserta dibagi dalam kelompok-kelompok kecil dan diberi kesempatan untuk mempraktikkan sendiri pembuatan kerupuk buah naga dengan bimbingan dari tim instruktur. Setiap kelompok akan menghasilkan produk kerupuk yang siap digoreng dan dikemas.
3. Pengemasan dan Pengenalan Teknologi Tepat Guna: Peserta diberikan pengetahuan tentang cara mengemas produk kerupuk dengan baik agar tahan lama dan menarik konsumen. Selain itu, peserta diperkenalkan dengan teknologi sederhana yang dapat diaplikasikan dalam skala usaha kecil, berupa alat pengering *Flash Drying*.



Gambar 2. Pelatihan pembuatan kerupuk buah naga

Setelah kegiatan pelatihan selesai, dilakukan evaluasi untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta serta kualitas hasil produk kerupuk yang dihasilkan. Evaluasi dilakukan melalui penilaian produk yang dihasilkan dan kuesioner terkait pemahaman teori dan praktik. Tim pelaksana akan melakukan monitoring dan pendampingan kepada peserta selama dua bulan setelah pelatihan untuk memastikan peserta dapat menerapkan ilmu yang telah diperoleh. Pendampingan dilakukan melalui kunjungan langsung atau komunikasi daring untuk memberikan solusi terhadap kendala yang mungkin dihadapi peserta dalam mengaplikasikan teknik pembuatan kerupuk buah naga.

Pada tahap akhir, tim pelaksana menyusun laporan hasil kegiatan yang meliputi capaian pelatihan, jumlah produk yang dihasilkan, serta tingkat pemahaman peserta. Laporan ini akan dipublikasikan dalam bentuk artikel ilmiah serta dilaporkan kepada pihak terkait, seperti lembaga pemerintah atau instansi yang terlibat dalam kegiatan pengabdian ini. Metode pelaksanaan ini diharapkan dapat memberikan keterampilan baru kepada masyarakat dalam memanfaatkan buah naga menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, serta mendorong peningkatan pendapatan melalui inovasi produk lokal yang bernutrisi dan bernilai jual tinggi.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat terkait pembuatan kerupuk buah naga bagi Kelompok Tani Naga Listrik di Banyuwangi berhasil meningkatkan keterampilan anggota dalam mengolah buah naga menjadi produk bernilai tambah yang berpotensi meningkatkan pendapatan kelompok. Melalui pelatihan ini, peserta mendapatkan pemahaman praktis tentang proses produksi, dari pemilihan bahan hingga pemasaran produk. Namun, untuk mencapai hasil yang lebih optimal, disarankan agar kelompok tani meningkatkan kapasitas produksi, melakukan inovasi produk, memperluas jaringan pemasaran, serta memperkuat manajemen usaha. Dengan dukungan dari berbagai pihak dan penerapan strategi pemasaran yang efektif, usaha ini diharapkan dapat berkembang secara berkelanjutan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih ini ditujukan kepada Pusat Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (P3M) Politeknik Negeri Jember dalam dukungannya pada program pengabdian berbasis IPTEKS tahun anggaran 2024.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2024). *Statistik Indonesia 2024*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id>
- Brilliantina, A., Novitasari, E. K., Pratiwi, B. Y., & Sasmita, I. R. A. (2019). *VALUE ADDED ANALYSIS OF SWEET POTATO CHIPS PROCESSING IN JEMBER REGENCY*. 624–628.
- Elizabeth, R., & Anugrah, I. S. (2020). Akselerasi hilirisasi produk agroindustri berdayasaing mendongkrak kesejahteraan petani dan ekonomi pedesaan. *Jurnal Mimbar Agribisnis*, 6(2), 890–918.
- Fadhila, P. T., Kusumaningtyas, R. N., Subaktillah, Y., & Rakhmadevi, A. G. (2022). Aktivitas

- antioksidan dan karakteristik kimia fruit leather buah naga merah (*Hylocereus polyrhizus*) dengan substitusi labu kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(1).
- Hermanuadi, D., Brilliantina, A., & Novitasari, E. K. (2021). Value added analysis of cassava “tape” supply chain in Bondowoso regency. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 672(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/672/1/012021>
- Hermanuadi, D., Brilliantina, A., & Sari, E. K. N. (2022). Design of Flash Dryer Cum-UV for Improving the Quality of Drying Cassava Chip. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 980(1), 12003.
- Mariati, N., Wulandari, W., & Mirawati, M. (2022). Pengaruh Pemberian Juice Buah Naga Terhadap Peningkatan Hemoglobin. *AL-ULUM: Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 8(2).
- Sari, E. K. N., Handayani, A. M., Wardani, D. K., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2021). Pemanfaatan Limbah Kulit Kopi Menjadi Produk Cascara Bernilai Ekonomis Tinggi Di Desa Kemuning Lor. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*, 7(3), 166–172.
- Swari, S. J., Sasmita, I. R. A., Kartika, R. C., Alfiansyah, G., & Pratama, M. R. (2024). Produk Inovasi Es Krim Kelor Sebagai Upaya Pencegahan Stunting di Desa Kemuning Lor, Arjasa, Jember. *Proceedings National Conference For Community Service*, 6.
- Wibowo, M. J., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2021). PEMANFAATAN KOPI LOW GRADE MENJADI KOPI HERBAL INSTAN DI KABUPATEN JEMBER. *Prosiding Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*, 7(3), 119–125.