

## **PELATIHAN PEMBUATAN SERBUK JAHE DI MASA PANDEMI COVID-19 UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT DESA KEDUNGLOSARI**

*Training On Making Ginger Powder During The Covid-19 Pandemic To Improve The Economy Of  
The Kedunglosari Village Community*

**Siti Munawaroh<sup>1\*</sup>, Masruchan<sup>2</sup>**

<sup>1-2</sup>Pendidikan Ekonomi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan (FKIP), Universitas PGRI Jombang,  
Jl. Pattimura III No.20, Sengon, Kec. Jombang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61418

\* Penulis Korespondensi : [sitimunawaroh.stkipjb@gmail.com](mailto:sitimunawaroh.stkipjb@gmail.com)

### **ABSTRAK**

*Pandemi Covid-19 terjadi di berbagai wilayah di Indonesia dengan intensitas yang berbeda, hal ini juga berdampak pada desa Kedunglosari Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang Jawa Timur, desa Kedunglosari merupakan desa yang mayoritas penduduknya petani dan pedagang, dengan keadaan geografis dan iklim yang terpengaruh oleh kondisi hujan dan panas. Pengaruh pandemi Covid-19 terjadi pada musim panen, keterbatasan para penebas yang terkendala oleh sekatan-sekatan dengan peraturan pemerintah, sehingga musim panen raya tidak sebesar seperti biasanya. Memunculkan ide kreatif untuk memanfaatkan tumbuhan sekitar baik untuk kesehatan maupun dalam peningkatan ekonomi, yakni dengan pengolahan pala wija yaitu jahe, jahe akan dikelola dengan sedemikian rupa yang akan terbentuk menjadi serbuk, nantinya bisa digunakan untuk minuman kesehatan dan bisa dijual kembali dan dalam bentuk kemasan. Metode pendekatan yang digunakan dengan pelatihan mengenai proses pengolahan jahe, dengan proses belajar bersama yang dilakukan secara interaktif dalam suatu proses pertemuan. Diharapkan dengan berlangsungnya pengabdian ini masyarakat desa Kedunglosari terutama bagi ibu rumah tangga yang ada pada desa tersebut mampu memaksimalkan potensi alam sekitar yang bisa memperbaiki perekonomian di masa pandemi Covid-19. Dari hasil pengabdian yaitu mengetahui pengetahuan tentang manfaat jahe dan pengelolaan lingkungan sekitar dan pemaksimalan mengenai teknik atau proses pembuatan serbuk Jahe dalam peningkatan ekonomi di wilayah desa Kedunglosari.*

**Kata Kunci:** *Produksi, Serbuk Jahe dan Ekonomi Masyarakat*

### **ABSTRACT**

*The Covid-19 pandemic occurred in various regions in Indonesia with different intensities, this also had an impact on Kedunglosari village, Tembelang District, Jombang Regency, East Java, Kedunglosari village is a village where the majority of the population is farmers and traders, with geographical and climatic conditions affected by rainy and hot conditions. The influence of the Covid-19 pandemic occurred in the harvest season, the limitations of slashers were constrained by restrictions with government regulations, so that the harvest season was not as big as usual. Raising creative ideas to utilize surrounding plants both for health and in economic improvement, namely by processing nutmeg wija, namely ginger, ginger will be managed in such a way that will be formed into powder, later it can be used for health drinks and can be resold and in the form of packaging. The approach method used with training on the ginger processing process, with a shared learning process carried out interactively in a meeting process. It is hoped that with this ongoing service, the people of Kedunglosari village will be able to maximize the potential of the surrounding nature that can improve the economy during the Covid-19 pandemic. From the results of the service, namely knowing the knowledge about the benefits of ginger and the management of the surrounding environment and maximizing the technique or process of making ginger powder in improving the economy in the Kedunglosari village area.*

**Keywords:** *Production, Ginger Powder and Community economy*

### **(1) PENDAHULUAN**

Pandemi Covid-19 sudah bukan hal asing lagi yang menjadi pembahasan publik, apalagi beberapa bulan belakangan

ini munculnya varian baru yang dinamakan “*omricon*” yang notabene nya lebih unik lagi karena kekhawatiran masyarakat sudah mulai berkurang karena dianggap hal yang

tetap dikhawatirkan akan tapi menjadi hal yang biasa karena pandemi ini sudah berlangsung hampir 4 (empat) tahun belakangan ini, upaya pemerintah untuk membentengi imun masyarakat pada umumnya juga semakin diperkuat melalui vaksin tahap 1, tahap 2 dan *booster* (suntik ke-3) yang belakangan ini baru-baru didapatkan oleh masyarakat.

Menurut Munawaroh dan Silvy (2002) bahwa Pandemi covid-19 yang terjadi selama hampir 3-4 tahun berjalan memiliki dampak ke beberapa sektor perekonomian yang ada di Indonesia, hal ini tentunya mempengaruhi sub-sub sektor perekonomian salah satunya Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM), keberlangsungan dari pandemi *Covid-19* membuat masyarakat terutama terhadap pelaku ekonomi kian menyulitkan perekonomian rumah tangga di desa Kedunglosari. Pemanfaatan akan lingkungan alam sekitar juga harus ditindak lanjuti karena dari catatan topografi desa ini memiliki kesuburan yang baik. Pemanfaatan akan lahan atau kebun kosong yang ada disekitar rumah warga mampu memberikan nilai tambah dan guna akan ekonomi dan pengelolaan tanaman herbal sebagai kesehatan apabila dikelola dengan baik. Rata-rata rumah warga di desa Kedunglosari ada ruang sebagai media penanaman tanaman *hortikultura* atau tanaman yang bisa dimanfaatkan untuk kesehatan.

Jahe (*Zingiberofficinale*) merupakan tanaman rimpang yang populer digunakan sebagai rempah-rempah dan obat. Jahe sering disajikan dalam bentuk wedang (minuman yang diseduh dengan air panas dan dapat menghangatkan tubuh) saat cuaca dingin. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa ekstrak jahe dapat

meningkatkan daya tahan tubuh yang direfleksikan dalam sistem kekebalan dengan memberikan respon kekebalan inang terhadap mikroba yang masuk ketubuh. Secara tradisional ekstrak jahe digunakan antara lain sebagai obat sakit kepala, obat batuk, masuk angin, untuk mengobati gangguan pada saluran pencernaan, stimulasi, diuretik, rematik, menghilangkan rasa sakit, obat anti-mual dan mabuk perjalanan, karminatif (mengeluarkan gas dari perut) dan sebagai obat luar untuk mengobati gatal digigit serangga, keseleo, bengkok, sertamemar.

Jahe mengandung oleoresin yang banyak dimanfaatkan dalam industri farmasi dan makanan. Meningkatnya kebutuhan oleoresin ini merupakan salah satu peluang untuk meningkatkan nilai ekonomi jahe yaitu dengan mengambil ekstrak oleoresin jahe. Salah satu teknologi pengolahan oleoresin jahe adalah dengan dibuat sebagai sediaan atau minuman instan. Minuman instan adalah minuman yang siap dikonsumsi dengan penambahan air hangat atau air panas dan penambahan satu atau lebih bahan tambahan, sehingga minuman instan lebih disukai oleh masyarakat dan rasanya juga lebih enak. Mobilitas masyarakat yang semakin tinggi memerlukan kondisi kesehatan yang optimal. Kondisi kesehatan tubuh tentunya tidak bisa lepas dari konsumsi makanan yang sehat. Banyaknya penyakit yang ditimbulkan karena cara mengkonsumsi makanan yang salah ataupun keamanan makanan yang tidak terjaga menyebabkan masyarakat cenderung bersikap hati-hati. Hasil olahan jahe ini biasanya dapat ditemukan dalam bentuk basah contoh sirup jahe, permen dan manisan jahe, serta yang kering. Senyawa antioksi dan dalam bumbu

dan rempah pada jahe, yaitu Shogaol dan gingerol (Embuscado, 2015).

Khasiat minuman instan ekstrak jahe dan untuk menciptakan produk yang praktis dan efisien, sehingga diharapkan diperoleh manfaat kesehatan. Hal ini didasari juga oleh tingginya kebutuhan masyarakat akan kesehatan dan kecenderungan masyarakat untuk mengkonsumsi minuman kesehatan yang lebih praktis dan efisien, sehingga diperlukan kemudahan untuk mendapatkannya. Di samping itu, bahan pembuatannya dapat diperoleh dengan mudah dan harganya pun terjangkau oleh masyarakat, karena ketersediaannya cukup banyak di pasar atau di lingkungan masyarakat sekitar. Bahan yang dimaksud adalah jahe, dan gula yang telah dipilih dengan kualitas terbaik. Hal yang mendasari penggunaan minuman instan adalah minuman instan lebih praktis karena hanya menyeduh serbuk dengan air hangat kemudian diminum. Serbuk minuman instan dapat digunakan dalam jangka lama karena berbentuk serbuk sehingga tahan dalam penyimpanan.

Mayoritas mata pencarian penduduk desa Kedunglosari bergerak di bidang pertanian, permasalahan yang sering muncul berkaitan dengan mata pencaharian penduduk adalah tersedianya lapangan pekerjaan yang kurang memadai dengan perkembangan penduduk sebagaimana tertuang dalam perencanaan pembangunan daerah Kabupaten Jombang. Hal lain yang perlu diperhatikan dalam pembangunan desa adalah melakukan usaha perluasan kesempatan kerja dengan melakukan penguatan usaha kecil pemberian kredit sebagai modal untuk pengembangan usaha khususnya di bidang perdagangan. Tingkat angka kemiskinan desa Kedunglosari yang masih tinggi menjadikan desa Kedunglosari

harus bisa mencari peluang lain yang bisa menunjang peningkatan taraf ekonomi bagi masyarakat. Dari pemaparan diatas adanya sebuah peluang dengan mengembangkan tanaman jahe sebagai minuman sehat, mudah dikembangkan pada lingkungan sekitar, dan dapat dimanfaatkan untuk tambahan nilai ekonomi di masa pandemi *Covid-19* masyarakat desa Kedunglosari, pengabdian memberikan sebuah pengabdian dalam bentuk pelatihan yaitu dengan tema “Pelatihan Pembuatan Serbuk Jahe Di Masa Pandemi *Covid-19* Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Desa Kedunglosari”.

## (2) METODE

Metode pelaksanaan pengabdian pada masyarakat yaitu dalam bentuk pelatihan. Dalam hal ini memberikan pelatihan keterampilan mengolah jahe mentah menjadi serbuk jahe dengan tambahan bahan seperti serai, gula pasir atau gula merah. Kemudian dimasak atau dikelola dengan sedemikian rupa yang nantinya bisa berbentuk serbuk dan dikemas dalam wadah plastik kemasan.

### 1. Tahap-Tahap Pengabdian Pada Masyarakat

#### a. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan tahap awal sebelum pelaksanaan kegiatan. Dalam tahap ini ada beberapa hal yang dilakukan yaitu:

1. Pra Survei : Identifikasi Permasalahan dan Kebutuhan Mitra.
2. Pembuatan Proposal : Pembuatan proposal yang menawarkan solusi untuk permasalahan dan kebutuhan mitra.
3. Persiapan bahan pelatihan : yaitu mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipakai untuk pelatihan.

b. Tahap Pelaksanaan Pelatihan

Pada tahap pelaksanaan dilakukan pelatihan masyarakat desa Kedunglosari. Kegiatan dilaksanakan di balai desa Kedunglosari. Adapun pelatihan yang diberikan adalah membuat serbuk jahe. Dengan durasi waktu 3 jam pelaksanaan, perencanaan peserta pelatihan 40 warga masyarakat desa Kedunglosari, dan kehadiran kurang lebih ada 30 peserta yang hadir. Intstruktur pada pelatihan ini mengahdirkan tim ahli dalm pembuatan serbuk Jahe yang ada didaerah Jombang.

c. Tahap Evaluasi Pelatihan

Evaluasi dilakukan dengan tanya jawab dan kuesioner untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta pengabdian terhadap pelatihan yang diberikan. Adanya pengisian pra kuesioner untuk mengetahui tingkat pengetahuan umum peserta sebelum mendapatkan pelatihan, sedangkan post test kuisisioner menunjukkan hasil peserta setelah melakukan pelatihan, dari hasil pengisian kuisisioner peserta lebih memahami cara pengolahn jahe menjadi serbuk dan banyaknya manfaat dari olahan jahe.

2. Tahap Persiapan Pembuatan Serbuk Jahe

Proses pembuatan adalah proses produksi yang akan dilakukan setelah semua bahan tersedia dengan baik siap untuk diproses. Dalam proses pembuatan serbuk ini tidak terlepas dari semua elemen masyarakat yang ikut bekerja sama dalam pembuatan serbuk jahe, mulai dari pemilihan bahan, pencucian, pemotongan, pengahalusan bahkan

sampai proses penyaringan. Berikut pembuatan serbuk jahe:

a. Pemasakan, air perasan jahe dimasukan kedalam wajan yang telah diletakan diatas kompor yang menyala. Pada saat pemasakan ini ditambahkan gula pasir dan tak lupa ditambahkan 2 butir serai dalam 1 adonan, dengan perbandingan 3kg jahe merah 3kg gula pasir dimasak menggunakan api besar. Ketika cairan sudah pekat (cirinya adalah dipinggir wajan sudah mulai terbentuk seperti butiran gula pasir) pemasakan dilakukan dengan api kecil

b. Pegadukan, selama proses pemasakan berlangsung pengadukan dilakukan secara terus menerus agar tidak terjadi penggumpalan ditengah wajan. penggadukan harus lebih cepat hal ini ditakutkan biar tidak rusak dari rasa da warna serbuk jahe pada saat proses pendinginan, penggadukan tidak boleh berhenti sampai proses selesai. ketika cairan tidak lagi terlihat (secara visual atau dalam mata telanjang) api dimatikan. Pengadukan harus terus berlangsung sampai butiran jahe tidak lagi panas (hangat)

c. Penyaringan, proses penyaringan atau pengayakan ini merupakan proses dalam menghasilkan bubuk jahe yang baik dimana dalam proses ini bertujuan untuk memisahkan butiran serbuk jahe dari gumpalan jahe yang membongkah, proses ini dilakukan dengan saringan atau ayakan dengan ukuran lubang 18 atau 2 mm. Bubuk jahe yang masih berbentuk bongkahan besar dan tidak lolos ayakan dapat dimasukan

kedalam proses pemasakan selanjutnya

- d. Penimbangan, serbuk jahe yang lolos ayakan dapat lanjut ke proses penimbangan. Penimbangan dilakukan agar didapatkan bahan dengan ukuran yang tepat dan cermat, penimbangan dilakukan untuk mengetahui hasil dari proses pemasakan jahe dan gula pada tahap awal. Penimbangan produk menggunakan alat timbangan digital untuk mengetahui berat Jahe bubuk yang akan dipasarkan, produk serbuk Jahe memiliki berat yaitu sekitar 100gr dan tergantung pemesanan.

### **(3) HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **1. Tembusan Kepada Kepala Desa Kedunglosari Perihal Pelatihan Serbuk Jahe**

Menindak lanjuti dari pengajuan proposal yang diberikan kepada pihak Desa Kedunglosari dari pengabdi, bahwasanya akan di adakan pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pendemi *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari, hal ini ditnggapi dengan baik dari pihak desa yaitu dari pihak Ibu Kepala Desa. Pemaparan yang diberikan setelah pengajuan proposal yang sudah diterima bahwasanya kegiatan yang akan dilakukan yaitu pemberian pelatihan secara lansung kepada masyarakat Desa Kedunglosari, respon dari Ibu Kepala desa hal ini

mengiyakan dan pelaksanaan bisa dilakukan pada pagi hari, karena masyarakat Desa Kedunglosari pada umumnya kegiatan undangan resmi ke Balai Desa untuk acara pagi hari.

Pengabdi juga menanyakan perihal masyarakat yang diundang, karena tidak memungkinkan semua masyarakat akan ikut secara serentak untuk pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari. Dari jawaban yang diberikan oleh Ibu Kepala Desa untuk kegiatan pelatihan ini bisa mengambil dari masyarakat Dusun Penjor, asumsi yang diberikan dari Ibu Kepala Desa Dusun Penjor merupakan Dusun yang salah satunya memiliki jumlah pendudukan yang besar dari Dusun yang lain, masyarakat Dusun Penjor juga rata-rata masyarakatnya terutama ibu rumah tangganya ikut bekerja dalam membantu peningkatan ekonomi keluarga, sehingga ada nya korelasi apabila pelatihan yang akan dilakukan peserta nya dari Dusun Penjor.

#### **2. Penyebaran Undangan Kepada Masyarakat Desa Kedunglosari Dusun Penjor**

Dalam penyebaran undangan yang di lakukan pengabdi dan dibantu Ibu RT (Rukun Tetangga) setempat, pengabdi ikut serta dalam pembagaian undangan tersebut, hal ini keingintahuan dari pengabdi atas

antusias dari masyarakat Dusun Penjor Desa Kedunglosari bahwasanya adanya kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari.

Hasil Analisa pengabdian perihal respon masyarakat setelah menerima undangan yang diberikan dari 30 orang yang diberikan kurang lebih 15 orang antusias bahkan dengan kesanggupan mereka akan *off* sementara dari kegiatan masing-masing untuk mengikuti pelatihan, dan sebagian akan mengusahakan kurang lebih 8 orang dan sisanya jika memang berhalangan hadir maka akan diwakilkan oleh yang lain. Beberapa hal yang pengabdian sampaikan kepada calon peserta bahwasanya pelatihan yang diberikan memiliki dampak yang sangat baik karena dari sisi pengolahan alam sekitar sangat menguntungkan apabila mampu di olah dengan baik, pemateri yang hadir pun sudah memiliki kualifikasi dalam pengalaman, penyampaian dan pengolahan perihal jahe.

Fasilitas pelatihan yang didapatkan dari pelatihan ini sesuai dengan pertanyaan beberapa masyarakat yang dilontarkan kepada kami, yaitu mendapatkan informasi terbaru perihal pengolahan jahe dari jahe mentah menjadi serbuk jahe, mendapatkan snack dan sedikit uang transportasi sebagai bentuk ketersediaan masyarakat atas

partisipasinya mengenai pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari. Keberagaman respon yang nampak dari masyarakat yang mendapatkan undangan memberikan nilai positif terhadap pengabdian supaya kegiatan ini menjadi lebih menarik. Dan memberikan catatan kepada masyarakat diharapkan tepat waktu saat pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari agar acara bisa terlaksana dengan baik.

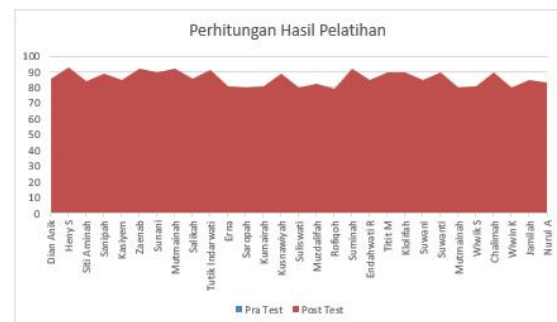
### 3. Pelaksanaan Pelatihan Pembuatan Serbuk Jahe

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari, pelaksanaan kegiatan tertanggal 25 Mei 2022 di Balai Desa Kedunglosari akan tetapi terdapat kendala sehingga acara diundur menjadi tanggal 21 Juni 2022, hal ini tidak menjadi masalah bagi pengabdian maupun masyarakat, hal ini lumrah terjadi adanya kegiatan yang ada di desa. Kegiatan awal yang dilakukan yaitu persiapan akan pelaksanaan kegiatan mulai dari kesiapan di Balai desa, sound system dan konsumsi maupun fee transportasi bagi peserta yang hadir pada pelatihan

pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari. Pembukaan dan sambutan dari pengabdian kepada peserta yang hadir atas partisipasinya dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari.

Acara dilanjutkan sambutan dari pemateri yang sudah hadir dan perkenalan awal sebagai sambutan hangat atas bertemunya pemateri dan para peserta pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari, materi yang diberikan secara *hard copy* untuk mempermudah pemateri memberikan arahan kepada para peserta pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari. Bentuk pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic *covid-19* untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari yaitu lebih kepada sosialisasi perihal pengolahan jahe menjadi serbuk jahe, pemateri memaparkan bagaimana kandungan dari jahe yang kemudian di olah menjadi barang yang mempunyai nilai ekonomis yang cukup tinggi. Hal ini juga dapat dilihat dari sumber daya alam yang

ada pada Desa Kedunglosari terutanya potensi pada Dusun Penjor, potensi yang dimiliki sumber daya manusia juga sangat berpotensi dalam pengembangan perekonomian melalui olahan jahe sehingga mampu meningkatkan pendapatan perekonomian dengan adanya pandemi *covid-19* yang masih terjadi sampai sekarang.



**Gambar 3.1:** Pelatihan Pembuatan serbuk Jahe

#### (4) PENUTUP

Berbagai cara dan metode yang dilakukan pemerintah guna menanggulangi dari dampak pandemic *covid-19* yang sedang berlangsung, pemerintah sedang gencar memberikan arahan perihal

pengolahan bahan pangan di lingkungan sekitar yang tentunya berguna untuk Kesehatan di masa pandemic dan pengembangan ekonomi sekitar dari olahan sumber daya alam yang ada disekitar. Jahe merupakan tanaman rimpang yang populer digunakan sebagai rempah-rempah dan obat, tanaman ini juga sangat mudah dijumpai disekililing rumah dan sangat mudah dalam pembudidayaan. Melihat nilai positif yang dihasilkan dari jahe, jahe mampu dikelola dengan berbagai cara salah satunya dengan serbuk jahe.

Desa Kedunglosari berpotensi dengan kondisi tanah yang subur, sumber pendapatan masyarakat beragam mulai dari pertanian, peternakan, pekerja kantor, bahkan mencari barang bekas (rosok) dan pengepul rosok. Desa ini juga mengalami dampak pandemic covid-19 terutama di Dusun Penjor, hal ini banyak yang tidak bekerja terutama Ibu-ibu rumah tangga yang selama ini ikut membantu perekonomian keluarga. Hasil analisis yang ada memunculkan pengabdian kepada masyarakat mengenai pelatihan pembuatan serbuk jahe di masa pandemic covid-19 untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Kedunglosari.

## (5) DAFTAR RUJUKAN

Munawaroh, S., & Vebyyanti, S. E. (2022). Dampak Covid-19 Terhadap Harga Dan Pendapatan Pengrajin Anyaman Bambu di Desa Rejosopinggir

Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *JPEKBM (Jurnal Pendidikan Ekonomi, Kewirausahaan, Bisnis dan Manajemen)*, 6(1), 107-115.

Adriyanto, A.E. dkk. 2020. Pemberdayaan Kewirausahaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Melalui Pelatihan Pembuatan Berbagai Olahan Pisang Di Kelurahan Panggung Lor. Laporan PKM Univ Semarang.

Qomariah. N (2020). Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Pengembangan “Soft Skill Pembuatan Krupuk Samiler” Dalam Upaya Peningkatan Pendapatan Keluarga Di Kabupaten Bondowos Tersedia <https://core.ac.uk/download/pdf/229214229.pdf> . Diakses 23 Februari 2022

Sunartiningsih, Agnes. 2004. Pemberdayaan Masyarakat Desa Melalui Institusi Lokal. Aditya Media;Yogyakarta.

Suparjan dan Hempri Suyatno. 2003. Pengembangan Masyarakat, Pembangunan sampai Pemberdayaan. Aditya Media : Yogyakarta

Sururi, A., & Mulyasih, R. (2017). Pemberdayaan Masyarakat melalui Inovasi Perencanaan Pembangunan berbasis 4R ( Rembug , Rencana , Realisasi dan Rawat ) di Desa Cilangkap Kecamatan Wanasalam sebagai Pilar Utama Kebijakan Partisipatif dan Gotong Royong. Engagament Jurnal Pengabdian Masyarakat.