

Pemberdayaan Masyarakat Melalui Peningkatan Nilai Ekonomis Terong Di Desa Suro Baru Kecamatan Ujan Mas Kabupaten Kepahiang Bengkulu

Rukiah Lubis^{1*)}, Nopriyeni²⁾, Meti Herlina³⁾, Endang Sulaiman⁴⁾, Jayanti Syahfitri⁵⁾

Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Bengkulu
Jl. Bali Po Box 118 Kampung Bali Kota Bengkulu, Indonesia
*email korespondensi: rukiah2507@umb.ac.id¹⁾

Abstrak - Desa suro baru kabupaten kepahiang provinsi Bengkulu memiliki potensi pengembangan produk olahan dari terong-terongan. Namun pada kenyataannya minimnya pengetahuan cara membuat produk olahan dari terong, pada saat panen tiba hasilnya melimpah dan menyebabkan harga jual rendah serta tidak sedikit terong hasil panen banyak dibiarkan busuk begitu saja. Oleh karena itu tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengajak dan memotivasi khususnya ibu-ibu dalam penyuluhan dan pelatihan inovasi pengolahan hasil perkebunan berupa terong-terongan menjadi produk olahan makanan yang mampu menambah dan mendongrak nilai ekonomi terong dan meningkatkan penghasilan khususnya ibu-ibu di desa suro baru. Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah, praktik, dan diskusi. Hasil pelatihan dan pendampingan ini mampu meningkatnya keterampilan dan pengetahuan ibu-ibu di desa suro baru terkait pembuatan olahan produksi dari terong, termasuk juga mengenai teknik pengemasan.

Kata kunci: terong-terongan, inovasi pengolahan, nilai ekonomi

Community Empowerment through Increasing the Economic Value of Eggplant In Suro Baru Village, Ujan Mas District, Kepahiang Regency, Bengkulu

Abstract - Suro baru village, Kepahiang district, Bengkulu province has the potential to develop processed products from eggplant. But in reality, the lack of knowledge on how to make processed products from eggplant, when the harvest arrives, the results are abundant and the selling price is low and many of the eggplants from the harvest are left to rot. Therefore, the purpose of this community service activity is to invite and motivate, especially women, in counseling and training on innovation in the management of plantation products in the form of eggplant into processed food products that can add and boost the economic value of eggplant and increase income, especially mothers in Suro village. new. The methods used in this community service activity are lectures, practices, and discussions. The results of this training and mentoring were able to increase the skills and knowledge of mothers in the new Suro village regarding the manufacture of eggplant products, including packaging techniques.

Keywords: eggplant, processing innovation, economic value

Article Info: Submitted: 26/09/2020 | Revised: 21/10/2020 | Accepted: 28/10/2020

1. PENDAHULUAN

Negara Indonesia merupakan negara agraris memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, terutama hasil-hasil pertanian. Sebagian besar penggunaan lahan di wilayah Indonesia di fungsikan sebagai lahan untuk pertanian. Hasil pertanian yang memiliki potensi untuk di kembangkan dalam skala industri adalah sayur dan buah

(DWP, Sucihatiningsih, 2015). Menurut Junita Lubis 2019, sektor pertanian adalah sektor penting dan paling besar dalam memberikan peluang kerja bagi masyarakat setempat..

Desa Suro Baru merupakan salah satu desa di Kecamatan Ujan Mas Kabupaten Kepahiang Provinsi Bengkulu, secara geografis wilayah terletak pada 102.16795 Bujur dan -3.598372 bagian lintang, yang memiliki luas \pm 260 ha. Penduduk Desa Suro Baru didominasi oleh penduduk asli yang bersuku Rejang sisanya adalah pendatang. Desa Suro Baru mempunyai jumlah penduduk 914 jiwa, yang terdiri dari laki laki sebanyak 415 jiwa, perempuan sebanyak 408 jiwa.

Di segi tingkat pendidikan masyarakat desa Suro Baru termasuk kategori yang memiliki tingkat pendidikan yang cukup karena dapat dilihat dari minat dan jumlah penduduk yang mengesampingkan bangku pendidikan di desa suro baru. Mata pencarian masyarakat di Desa Suro Baru mayoritas sebagai petani kopi dan ekonomi masyarakat di Desa Suro Baru tergolong dalam ekonomi menengah.

Kelembagaan juga sebagai unsur penting lainnya yang menunjang pembangunan ekonomi perdesaan, beberapa telah terbentuk dengan baik. Desa memiliki beberapa lembaga ekonomi penting diantaranya adalah kelompok tani serta gabungan kelompok tani. Jumlah kelompok tani yang ada sebanyak kurang lebih 4 kelompok tani.

Namun demikian potensi-potensi tersebut belum mampu meningkatkan kesejahteraan petani pada umumnya. Menurut analisis kami terdapat beberapa faktor yang mengakibatkan hal tersebut terjadi, diantaranya adalah : Masih rendahnya kualitas sumber daya manusia. Kualitas sumber daya manusia berbanding lurus dengan tingkat pendidikannya. Pada umumnya petani yang berada di Desa Pungguk Beringang adalah lulusan SD dan SMP. Rendahnya tingkat pendidikan ini berdampak pada mutu pengetahuan mereka khususnya terkait dengan usaha tani, tingkat adopsinya terhadap inovasi serta proses pengambilan keputusan terutama yang berkaitan dengan kegiatan usaha taninya. Selain itu, belum berkembangnya teknologi pengolahan hasil pertanian di kalangan petani menyebabkan petani belum mendapatkan nilai tambah atas hasil pertaniannya serta berkurangnya jam kerja petani beserta keluarganya.

Kabupaten kepahiang merupakan salah satu wilayah di Provinsi Bengkulu yang memiliki potensi yang sangat besar terhadap tanaman sayur-sayuran. Sayur-sayuran merupakan salah satu penunjang perekonomian warga sekitar. Sebab sayur-sayur dari kabupaten ini akan dibawa ke beberapa kota yang ada disekitar kepahiang, mulai dari kota Bengkulu, Lubuk Linggau, bahkan sampai ke Jambi. Banyak masyarakat di Desa Suro Baru yang berprofesi sebagai petani sayuran. Beberapa jenis sayuran yang ditanam yaitu mulai dari sayuran hijau, wortel, jagung, ubi dan terong-terongan.

Akan tetapi permasalahan yang dihadapi oleh masyarakat tersebut adalah minimnya pengetahuan untuk membuat sesuatu yang inovatif, sehingga memiliki nilai ekonomis yang jauh lebih tinggi. Oleh karena itu, kegiatan pengabdian ini akan membantu masyarakat di Desa Suro Baru untuk membuat suatu produk yang kreatif dan inovatif sehingga membawa dampak peningkatan ekonomi bagi masyarakat, khususnya petani terong. Para petani terong yang ada di Desa Suro Baru, menjual hasil panennya hanya dengan mendistribusikan ke kota, pasar-pasar, dan warung-warung disekitar wilayah. Sehingga, pendapatan yang didapat oleh petani tersebut tidak sesuai dengan harapan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan pendapatan masyarakat, maka akan dilakukan

transfer knowlegde, untuk menciptakan suatu hasil olahan yang memiliki keterbaharuan, dengan berbahan dasar terong.

Hasil observasi serta wawancara dengan kepala Desa dan petani terong, masalah yang menjadi kendala, yaitu: petani minim dalam melakukan inovasi, terutama dalam pemanfaatan limbah hasil produksi. Sehingga limbah yang ada masih dibuang begitu saja. Tanpa adanya upaya untuk mengelola ulang limbah hasil produksi tersebut, Oleh karena itu, kegiatan ini akan memberikan solusi untuk menangani kesulitan atau kendala-kendala yang dihadapi oleh petani terong di Desa Suro Baru.

Memanfaatkan pengolahan terong tentunya dibutuhkan pengetahuan dan keterampilan bagi ibu-ibu rumah tangga. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan ini adalah mengajak dan momotivasi masyarakat di Desa Suro Baru Khususnya ibu-ibu rumah tangga yang belum memahami pemanfaatan terong untuk dilatih dalam mengembangkan produk olahan terong yang dapat dijual dan mendapatkan penghasilan, tidak hanya bertumpuh pada suami sebagai kepala rumah tangga, melalui pengolahan tanaman terong ini dapat membantu ekonomi keluarga secara umum, hal ini juga dapat dilakukan oleh siapapun baik itu laki-laki maupun perempuan sehingga ibu-ibu rumah tangga pun dapat membantu para suami dalam mencukupi kebutuhan rumah tangga mereka.

Dalam menghadapi masalah tersebut perlu adanya pendampingan yang efisien untuk memberdayakan ibu-ibu rumah tangga dalam memanfaatkan pengolahan tanaman terong. Cara tepat dalam melakukan pemberdayaan melalui beberapa tahapan, yaitu tahapan analisis, penguatan kelembagaan, pendidikan dan pelatihan, dan pengawasan berkelanjutan.

Solusi yang akan diberikan pada kegiatan ini adalah mengadakan Sosialisasi mengenai pembuatan keripik terong, kemudian mengadakan Pelatihan, selanjutnya akan di adakan evaluasi warga desa dapat berkompotensi dalam proses yang telah di laksanakan. Target dari program ini yaitu :

- a. Meningkatkan pengetahuan, wawasan, dan keterampilan dalam memanfaatkan dan mengolah terong menjadi keripik/kerupuk.
- b. Meningkatkan kreatifitas warga di Desa Suro Baru
- c. Membuka peluang usaha di desa Suro Baru, sehingga dapat meningkatkan kesejahteraan dalam perekonomian

2. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah metode ceramah, praktik, dan diskusi. Metode ceramah digunakan untuk menjelaskan materi tentang pengolahan keripik terong. Metode praktik digunakan untuk praktik membuat olahan produk berbasis terong, mulai dari pembersihan terong sampai dengan pengolahan dan pengemasan. Metode diskusi dilakukan setelah kegiatan pengabdian selesai untuk mengetahui respons peserta.

a. Kegiatan dan Pelaksanaan

Kegiatan ini merupakan rangkaian kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan atas kerjasama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian pada Masyarakat (LPPM) Universitas Muhammadiyah Bengkulu dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata Pembelajaran dan Pemberdayaan Masyarakat (KKN-PPM).

b. Waktu dan Tempat Kegiatan

Realisasi pemecahan masalah adalah mengadakan penyuluhan dan pelatihan tentang pembuatan keripik dengan pemanfaatan dari terong. Kegiatan penyuluhan dan pelatihan dilaksanakan selama 1 minggu. Sosialisasi penyuluhan dilakukan pada tanggal 22 Agustus - 5 September 2019. Tempat pertemuan di polindes desa Pungguk Beringang. Kegiatan ini diharapkan dapat diikuti oleh seluruh warga desa Suro Baru. Setelah sosialisasi dilanjutkan dengan pelatihan pembuatan keripik dari terong.

c. Alat dan Bahan

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik terong memerlukan alat dan bahan. Adapun beberapa alat yang perlu disiapkan adalah:

- Kompor
- Kual
- Baskom
- Sutil
- Saringan penggorengan
- Nampan dan lain-lain

sedangkan beberapa bahan yang perlu disiapkan adalah sebagai berikut:

- Terong
- Kemiri
- Ketumbar
- Daun jeruk
- Bawang putih
- Minyak goreng
- Penyedap rasa
- Garam
- Kunyit
- Bumbu Balado
- Tepung beras
- Mentega

d. Cara Pembuatan :

Prosedur praktek pembuatannya yaitu : 1) mempersiapkan bahan dan alat yang diperlukan, 2) Cuci buah terong sampai bersih, 3) Iris tipis-tipis terong yang sudah dicuci tadi. 4) uci terong yang sudah direndam baking soda tadi campurkan bumbu yang sudah dihaluskan tadi dengan tepung beras sampai merata. 5)

Masukan irisan terong ke adonan tepung beras sedikit demi sedikit lalu goreng dengan minyak yang panas yang sudah dicampur dengan mentega. 6) Jika sudah matang, angkat lalu tiriskan. 7) setelah itu masukkan keripik terong kedalam oven untuk menghilangkan kadar minyak dan membuat keripik semakin renyah. 8) Tambahkan bumbu balado untuk varian rasa dari keripik terong tersebut. 9) Setelah itu keripik siap dikemas.

e. Mitra/Subjek Pengabdian

Mitra/ subjek pengabdian adalah warga masyarakat kelompok tani khususnya ibu-ibu di Desa Suro Baru kabupaten kepahiang provinsi Bengkulu.

f. Prosedur

Sosialisasi kegiatan dilakukan bertempat di salah satu rumah warga di Desa Suro Baru yang dihadiri oleh masyarakat desa yang didominasi oleh para ibu-ibu. Pada kegiatan penyuluhan sesi pertama diawali dengan kata sambutan dari ketua peneliti yaitu Rukiah Lubis, M.Pd yang mengucapkan terimakasih bahwa kami bisa di beri kesempatan untuk berbagi ilmu bersama warga di Desa Suro Baru. Sosialisasi dan pelatihan pembuatan keripik terong merupakan kegiatan yang penting dan bermanfaat dilakukan di lingkungan masyarakat. Harapan dari kegiatan ini agar warga desa dapat memanfaatkan terong, sehingga menjadi sarana dalam menumbuhkan dan meningkatkan kemandirian dan jiwa kewirausahaan di lingkungan pedesaan.

Sesi kedua dilanjutkan penyampaian materi oleh 4 pemateri sekaligus yang melakukan pendampingan dalam proses inovasi pengolahan terong . Dalam sesi ini pemateri menyampaikan materi kandungan gizi dalam terong serta langkah kerja pemanfaatan terong untuk diolah menjadi kripik sebagai pemanfaatan terong. Selanjutnya para pemateri mengajak warga Desa Suro Baru untuk langsung melakukan praktek pembuatan keripik terong, yang dimulai dari menjelaskan alat dan bahan apa saja yang dibutuhkan. Dokumentasi kegiatan disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Pelatihan Pembuatan Keripik Terong

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Terong adalah jenis sayuran buah yang disukai oleh berbagai kalangan. Tanaman terong juga merupakan kerabat tanaman takokak (*Solanum torvum*), tomat (*Solanum lycopersicum*), kentang (*Solanum tuberosum*), dan leunca (*Solanum nigrum*). Pada ketinggian hingga 1.200 meter di atas permukaan laut pertumbuhan terong dapat terjadi dengan baik. Terong (*Solanum melongena* L.) tanaman asli di daerah tropis di prediksi berasal dari Asia, terutama negara India dan negara Birma. Dari negara tersebut, selanjutnya terong pada abaf ke-5 disebarakan ke Cina. Kemudian dari negara Cina selanjutnya ke Negara Karibia, Afrika Timur , AfrikaTengah, ,Afrika Barat, Amerika Selatan, serta daerah tropis yang lainnya (Nurwerstin dan Lutfi, 2018).

Solanum membutuhkan waktu yang relatif lama untuk berproduksi yaitu sampai berumur 120 hari, termasuk tanman yang membutuhkan temperatur lingkungan hangat dengan temperatur optmum sekitar 21° sampai 29°C. Pertumbuhan akan terhambat apabila temperatur di bawah 16°C. Pada pembungaan, temperatur yang dingin disertai intensitas cahaya yang rendah dapat menyebabkan viabilitas pollen turun dan kegagalan pembuahan. Jika ditanam pada temperatur dan kelembaban yang tinggi, *solanum* akan tumbuh ke arah vegetatifnya yang lebih banyak. Untuk tumbuh baik *Solanum* membutuhkan pH tanah berkisar 5.5 sampai 6.8 (Chen. dan Li, 2008)

Buah terong berbentuk buah sejati tunggal, memiliki daging yang tebal, lunak, kemudian berair. Buah menggantung pada tangkai buah. Satu tangkai umumnya berisi satu buah terong, namun ada juga lebih dari satu buah. Memiliki biji dalam jumlah banyak dan tersebar pada daging buah. Kemudian daun kelopak melekat di dasar buah, warnanya hijau atau keunguan. Terong salah satu sayuran dalam bentuk buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat, buah terong (*Solanum melongena*) selain enak dimasak tetapi juga bisa digunakan untuk obat. Berdasarkan penelitian, kandungan antosianin yang dimiliki terong selain sebagai pewarna alami pada makanan, juga memiliki fungsi fisiologis yaitu Iodine dan selenium yang merupakan substansi antikanker (Yashimoto et al, 1990). Kandungan gizi pada terong disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Gizi Terong per 100 gram

No.	Kandungan Gizi	Jumlah Kandungan Gizi	No.	Kandungan Gizi	Jumlah Kandungan Gizi
1	Kalori (kal)	26,00	10	Besi (mg)	0,50
2	Protein (g)	1,10	11	Serat (g)	0,80
3	Lemak (g)	0,10	12	Abu (g)	0,60
4	Karbohidrat (g)	6,30	13	Vitamin A	7,00
5	Kalsium (mg)	36,10	14	Vitamin B1	0,09
6	Fosfor (mg)	32,90	15	Vitamin B2	0,02
7	Natrium	4,00	16	Vitamin B3	0,60
8	Kalsium	233,00	17	Vitamin C	1,60
9	Air	92,70			

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI, 1992.

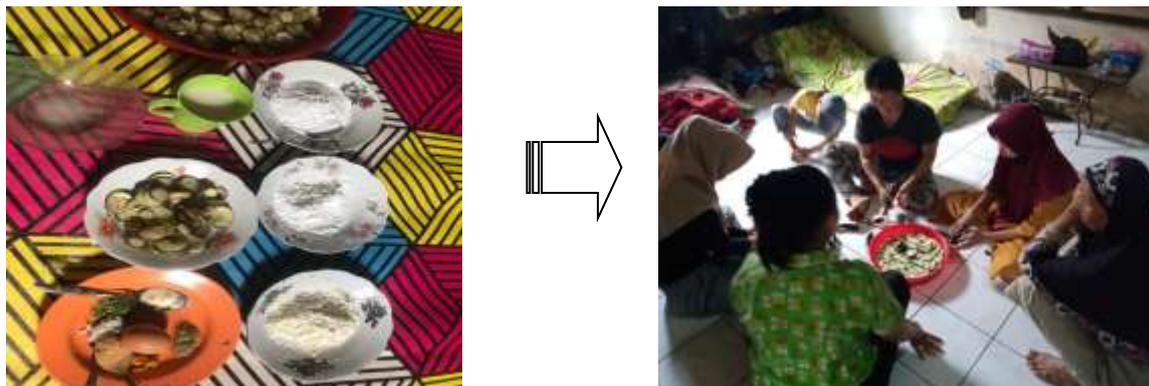
Meningkatnya penambahan penduduk berdampak juga pada kebutuhan masyarakat akan sayur-sayuran yang juga terus bertambah dari hari ke hari (Inayati, Nur. 2019). Di zaman Era globalisasi yang semakin maju dan modern sekarang ini masyarakat dituntut untuk lebih banyak beraktivitas sehingga pola makan kurang mendapat perhatian lebih. Konsumsi pangan sekarang ini cenderung mengkonsumsi makanan yang instan ataupun siap saji. Produk makanan seperti ini tentu sudah banyak dimasyarakat, salah satu contohnya adalah makanan yang dikenal kering seperti *Keripik*. *Keripik* merupakan produk olahan makanan yang melalui proses penggorengan dan penambahan bumbu serta di campur dengan bahan pengikat yang seterusnya di dibentuk dengan cetakan tertentu, kemudian dikemas, dan di beri label serta di pasarkan ke masyarakat sebagai konsumen. Produk olahan makanan biasanya bahan baku yang di gunakan untuk membuat *Keripik* adalah produk hasil usaha tani dan salah satunya adalah terong yang merupakan hasil dari usaha tani masyarakat yang selama ini hanya dijadikan sayur (Nurwerstin dan Lutfi, 2018).

Biasanya selama ini, sebagian besar *Keripik* yang diproduksi oleh masyarakat menggunakan Ubi atau Pisang. Dengan banyaknya hasil pertanian sebenarnya masih banyak bahan baku lain yang dapat diolah dan diproduksi oleh masyarakat dalam membuat *keripik*. *Keripik* memiliki nilai gizi juga tentu vitamin yang berguna untuk tubuh manusia. Salah satunya adalah *kripik terong*. Selain memiliki nilai gizi yang cukup tinggi pengolahan terong menjadi *keripik* dapat membantu masyarakat dalam meningkatkan nilai jual produk olahan terong serta membantu masyarakat dari kerugian akibat rusaknya produk terong seperti pasca panen yang melimpah menyebabkan terong menjadi busuk. DWP, Sucihatiningih: 2015 menyatakan bahwa sayuran dan buah adalah produk yang tidak tahan lama serta memiliki harga yang lumayan rendah.

Pemberdayaan merupakan suatu proses usaha merubah kondisi penduduk menjadi lebih baik. Pemberdayaan masyarakat adalah upaya tindakan membantu sebuah proses pembangunan untuk memperoleh kesejahteraan dan peningkatan kualitas hidup (Inayati, Nur. 2019).

Pemberdayaan masyarakat adalah sebuah konsep pembangunan ekonomi yang merangkum aspek nilai-nilai sosial. Konsep ini menggambarkan suatu proses yang berkesinambungan yakni bersifat "*people-centered, participatory, empowering, and sustainable*" (Zafar, 2012:9). Pemberdayaan masyarakat proses membuat masyarakat lebih berdaya (Suprihatiningih, 2017:9) Terpenuhinya kesejahteraan hidup, maka kehilangan generasi untuk penerus bangsa sudah tentu dapat dihindari (Fauziah, 2018:6).

Jika pengolahan produk terong menjadi *keripik* maka akan daya tahan produk yang menjadi semakin lama serta dari aspek ekonomi nilai jualnya tentu menjadi lebih tinggi. Proses pengolahan terong menjadi *kripik* dan sebagai produk dari kegiatan pengabdian ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Bahan dan Pembuatan Keripik Terong

Pemberdayaan masyarakat dilakukan melalui kegiatan pelatihan dan pendampingan dalam pembuatan produk olahan terong dalam bentuk keripik, beserta cara pengemasan produknya. Pemberian labelling pada produk sangat penting sebagai upaya penyajian produk agar menarik, bersih, dan sebagai media penyimpanan produk agar lebih awet; hal tersebut senada dengan kegiatan yang telah dilakukan oleh Ismawati, I., Himawan, W. S., & Soleh, K. (2018). Adanya transfer teknologi diharapkan mampu meningkatkan kapasitas produksi dan nilai ekonomi produk. Pada kegiatan ini dilakukan pembinaan terhadap mitra melalui pendampingan dalam proses produksi keripik terong. Mitra memiliki upaya pengembangan makanan sehat sebagai upaya pencegahan penyakit serta peningkatan komoditas ekonomi masyarakat, dan mengingat bahaya mengkonsumsi keripik yang banyak mengandung micin tidak baik bagi kesehatan maka kegiatan pengabdian masyarakat ini akan dilakukan secara terpadu untuk memberikan solusi. Hasil olahan produk terong yang telah diberi labelling ditunjukkan pada Gambar 3.



Gambar 3. Keripik Terong yang Sudah Dikemas

4. SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian untuk pemberdayaan masyarakat dalam membuat produk olahan keripik dari terong membawa dampak positif. Selain untuk meningkatkan nilai ekonomi dari terong juga memberi manfaat bagi mitra, yaitu meningkatnya keterampilan dan pengetahuan mitra terkait pembuatan olahan produksi dari terong, termasuk juga mengenai teknik pengemasan.

Adapun saran untuk peneliti berikutnya dapat dilakukan pula inovasi pengolahan produk olahan hasil pertanian yang lainnya agar dapat meningkatkan nilai ekonomis sayuran dan peningkatan pendapatan bagi warga setempat.

5. DAFTAR PUSTAKA

- Chen, N.C. and H. M. Li. (2008). *Cultivation and breeding of eggplant*. Asian Vegetable Research and Development Center.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (1992). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata. Jakarta.
- DWP, Sucihatiningih, (2015). IBM untuk Petani Sayur Pengolahan Kripik Terong dan Wortel di Desa Lanjan Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang. *Jurnal Rekayasa* Vol. 13 No.2, Desember 2015. Hal. 128-146.
- Fauziah, Rahmah. (2018). Omah Jamur dan Pengembangan Masyarakat: Studi Strategi Dompot Dhuafa Dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Melalui Usaha Jamur Dusun Jambu Cangkringan. Yogyakarta. Skripsi UIN Sunan Kalijaga.
- Inayati, Nur. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Kebun Sayur Asparagus (KSA) Dompot Dhuafa di Desa mlandi Kecamatan Garung Kabupaten Wonosobo. Skripsi. Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri Walisongo. Semarang.
- Ismawati, I., Himawan, W. S., & Soleh, K. (2018). Pelatihan Pengolahan Pangan Khas Purworejo Bagi Warga Desa Padureso. *Surya Abdimas*, 2(2), 61-65. <https://doi.org/10.37729/abdimas.v2i2.561>
- Junita Lubis, (2019). Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Pendapatan Petani Sayuran di Kabupaten Karo Sumatera Utara. *Jurnal Ecobisma* Volume. 6 No.1 Januari 2019 hal. 1-8.
- Nurwerstin, Eva dan Lutfi, S. (2018). *Pelatihan Pembuatan Keripik Terong*. Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk. Sulawesi Tengah.
- Suprihatiningih. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program Rumah Pangan Lestari di Kelurahan Purwoyoso. Semarang: KPD UIN Walisongo.