

## PELATIHAN PEMBUATAN PRODUK OLAHAN MAKANAN UNTUK MENINGKATKAN EKONOMI MASYARAKAT

<sup>1</sup>Junaidin, <sup>2</sup>Nurin Rochayati

Pendidikan Geografi, Universitas Muhammadiyah Mataram, Indonesia

Email : [junaidingeo@gmail.com](mailto:junaidingeo@gmail.com)

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Received : 13-09-2024

Revised : 26-11-2024

Accepted : 28-11-2024

Online : 30-11-2024

#### Keywords:

Product  
Training  
Improve  
Economy

### ABSTRACT

**Abstract:** This community service activity aims to enhance the skills of residents in Sangiang Village in processing local food materials into high-value products. The training covers food processing, packaging, and digital product marketing strategies. Methods used include lectures, demonstrations, and hands-on practice by participants. The program was conducted over three months, involving 30 participants, including members of the PKK (Family Welfare Movement) and local MSMEs in Sangiang Village. The training focused on processing cassava and bananas, which are the village's primary commodities, into various products such as chips, cookies, and other snacks. Participants were also equipped with knowledge on attractive and hygienic packaging, competitive pricing, and marketing techniques through social media and online marketplaces. The results of this training indicate an improvement in the community's ability to produce quality processed products and an increase in their understanding of online product marketing. A total of 80% of participants successfully developed their own products and began marketing them digitally. It is hoped that this training will have a long-term impact on improving the economy of Sangiang Village and serve as a model for local potential-based MSME development.

### Kata kunci:

Pelatihan;  
Produk;  
Meningkatkan;  
Ekonomi.

**Abstrak:** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan warga Desa Sangiang dalam mengolah bahan pangan lokal menjadi produk yang bernilai jual tinggi. Pelatihan ini mencakup pengolahan makanan, pengemasan, hingga strategi pemasaran produk secara digital. Metode yang digunakan meliputi ceramah, demonstrasi, dan praktik langsung oleh peserta. Program ini dilaksanakan selama tiga bulan dengan melibatkan 30 peserta yang terdiri dari ibu-ibu PKK dan pelaku UMKM di Desa Sangiang. Materi pelatihan difokuskan pada pengolahan ubi kayu dan pisang sebagai komoditas unggulan desa menjadi berbagai produk seperti keripik, kue kering, dan makanan ringan lainnya. Peserta juga dibekali pengetahuan tentang cara pengemasan yang menarik dan higienis, penetapan harga yang kompetitif, serta teknik pemasaran melalui media sosial dan marketplace. Hasil dari pelatihan ini menunjukkan peningkatan kemampuan masyarakat dalam menghasilkan produk olahan yang berkualitas serta peningkatan pemahaman mereka tentang pemasaran produk secara online. Sebanyak 80% peserta telah berhasil mengembangkan produk mereka sendiri dan mulai memasarkannya secara digital. Diharapkan pelatihan ini dapat memberikan dampak jangka panjang dalam meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Sangiang dan menjadi model pengembangan UMKM berbasis potensi lokal.



<https://doi.org/10.31764/tjp.v1i1.777>



This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license

## **A. LATAR BELAKANG**

Desa Sangiang, seperti halnya banyak desa lainnya di Indonesia, memiliki potensi alam yang melimpah namun masih belum diolah secara optimal. Sumber daya alam yang melimpah, seperti hasil pertanian dan peternakan, sering kali dijual dalam bentuk mentah dengan harga yang rendah. Padahal, produk-produk tersebut memiliki potensi untuk diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah tinggi (Paramita et al., 2018; Zahida Ftisoma Billah & Sri Mulyani, 2019). Kondisi ini mencerminkan permasalahan umum yang dihadapi desa-desa di Indonesia, di mana keterbatasan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam pengolahan hasil pertanian menjadi kendala utama pengembangan ekonomi (Yanuarsari et al., 2021)

Potensi sumber daya alam Desa Sangiang meliputi hasil pertanian seperti padi, jagung, dan berbagai jenis sayuran, serta hasil peternakan berupa unggas dan ternak ruminansia. Ketersediaan bahan baku yang melimpah ini seharusnya dapat menjadi modal dasar bagi pengembangan industri pengolahan skala rumah tangga yang dapat meningkatkan pendapatan masyarakat. Namun, kurangnya pengetahuan tentang teknologi pengolahan dan terbatasnya akses terhadap pasar menyebabkan potensi tersebut belum dapat dimanfaatkan secara maksimal (Fuadah & Hijriyani, 2022)

Dalam era digital seperti sekarang ini, peluang pemasaran produk olahan makanan semakin terbuka lebar melalui berbagai platform digital. Marketplace dan media sosial telah menjadi sarana efektif untuk memasarkan produk-produk UMKM, termasuk produk olahan makanan. Hal ini didukung oleh meningkatnya penggunaan internet dan smartphone di kalangan masyarakat pedesaan (Supriyanto et al., 2023; Susanti & Koswara, 2024)

Salah satu solusi yang dapat dilakukan untuk meningkatkan perekonomian masyarakat desa adalah dengan memberikan pelatihan tentang cara mengolah bahan pangan lokal menjadi produk makanan yang dapat dipasarkan. Pengolahan produk olahan makanan tidak hanya meningkatkan nilai jual bahan baku, tetapi juga dapat membuka peluang usaha baru bagi masyarakat. Program pelatihan yang terstruktur dan berkelanjutan telah terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas masyarakat desa dalam mengembangkan usaha pengolahan makanan (Asmirelda et al., 2020; Setyaningrum & Hartanto, 2020)

Pengembangan industri pengolahan pangan skala rumah tangga memiliki multiplier effect yang signifikan terhadap perekonomian desa. Selain menciptakan nilai tambah dari produk pertanian, kegiatan ini juga dapat menyerap tenaga kerja dan menciptakan sumber pendapatan baru bagi masyarakat. Lebih jauh lagi, berkembangnya industri pengolahan pangan dapat mendorong tumbuhnya sektor-sektor pendukung seperti packaging, distribusi, dan pemasaran (Malang et al., 2003)

Dalam konteks pembangunan berkelanjutan, pengembangan industri pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal juga sejalan dengan prinsip-prinsip ekonomi sirkular dan pembangunan berkelanjutan. Pemanfaatan bahan baku lokal dapat mengurangi biaya transportasi dan jejak karbon, sementara pengolahan limbah industri dapat memberikan nilai tambah ekonomi sekaligus menjaga kelestarian lingkungan (Mustafa & Bosowa, 2021)

Pelatihan pengolahan pangan yang akan dilaksanakan di Desa Sangiang tidak hanya fokus pada aspek teknis produksi, tetapi juga mencakup berbagai aspek penting lainnya seperti sanitasi dan higiene produksi, pengemasan, perizinan usaha, dan strategi pemasaran. Pendekatan komprehensif ini penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya berkualitas tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan dan dapat bersaing di pasar (Mirawati et al., 2024; Waharini & Purwantini, 2018)

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk membekali masyarakat Desa Sangiang dengan keterampilan dalam mengolah bahan pangan menjadi produk yang bernilai jual, serta strategi pemasaran produk secara efektif, khususnya melalui platform digital. Program ini dirancang dengan mempertimbangkan karakteristik dan kebutuhan spesifik masyarakat desa, serta memanfaatkan potensi dan sumber daya lokal yang tersedia (Setiawan et al., 2024; Wafda & Anggraini, 2022)

Melalui program pelatihan ini, diharapkan dapat tercipta wirausaha-wirausaha baru di bidang pengolahan pangan yang mampu menghasilkan produk berkualitas dan berdaya saing. Keberhasilan program ini pada gilirannya dapat mendorong pertumbuhan ekonomi desa, menciptakan lapangan kerja baru, dan meningkatkan kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan (Nurhalizah et al., 2024; Sapthu, 2023)

Keberlanjutan program menjadi aspek penting yang perlu diperhatikan untuk memastikan dampak jangka panjang dari kegiatan pelatihan ini. Oleh karena itu, program ini akan dilengkapi dengan pendampingan pasca pelatihan dan pembentukan kelompok usaha bersama yang dapat menjadi wadah bagi para peserta untuk saling berbagi pengalaman dan mengembangkan usaha secara kolaboratif

## **B. METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa metode yang dirancang agar masyarakat dapat menerima materi secara efektif dan dapat menerapkan keterampilan yang dipelajari dalam kehidupan sehari-hari. Berikut adalah tahapan pelaksanaan kegiatan:

1. Observasi Awal

Dilakukan untuk memahami kondisi ekonomi masyarakat dan potensi bahan pangan lokal yang dapat diolah menjadi produk bernilai tinggi.

2. Ceramah dan Penyuluhan

Penyuluhan mengenai pentingnya inovasi dalam pengolahan bahan pangan serta potensi produk olahan makanan dalam meningkatkan perekonomian.

3. **Demonstrasi**

Pemateri memberikan demonstrasi langsung mengenai cara-cara pengolahan bahan pangan menjadi produk olahan makanan yang berkualitas, seperti pembuatan keripik, selai, dan makanan ringan lainnya.

4. **Praktik Langsung**

Peserta diberi kesempatan untuk melakukan praktik pembuatan produk olahan makanan dengan pendampingan langsung dari pemateri.

5. **Evaluasi dan Pendampingan**

Setelah pelatihan, dilakukan evaluasi terhadap hasil produk yang dihasilkan peserta serta pendampingan dalam hal pemasaran produk

### **C. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pelatihan pengolahan makanan berbasis potensi lokal di Desa Sangiang telah berhasil melibatkan 50 orang warga dengan tingkat partisipasi yang sangat tinggi. Peserta terdiri dari 65% petani yang memiliki lahan pertanian sendiri dan 35% ibu rumah tangga yang aktif dalam kegiatan PKK desa. Dengan rentang usia 25-55 tahun, mayoritas peserta berada dalam usia produktif 30-45 tahun. Tingginya antusiasme tercermin dari kehadiran peserta yang konsisten, mencapai 95% pada setiap sesi pelatihan. Selain kehadiran, partisipasi aktif peserta juga terlihat melalui berbagai pertanyaan dan diskusi konstruktif selama pelatihan berlangsung.

Pelatihan ini memiliki beberapa capaian penting, yang terbagi dalam beberapa kategori: pengembangan produk olahan, pengemasan dan branding, serta strategi pemasaran. Dampak dari program ini terlihat dalam beberapa aspek, yakni ekonomi, sosial, dan lingkungan.

#### **1. Capaian Program Pelatihan**

##### **a. Pengembangan Produk Olahan**

Salah satu tujuan utama pelatihan ini adalah mengembangkan produk olahan berbasis bahan baku lokal yang memiliki nilai tambah bagi masyarakat Desa Sangiang. Beberapa produk yang berhasil dikembangkan peserta antara lain:

##### **b. Keripik Singkong Aneka Rasa**

Singkong diolah menjadi keripik dengan varian rasa seperti original, pedas, balado, dan keju. Kualitas produk ini cukup baik dengan tekstur yang renyah dan rasa yang konsisten. Penggunaan teknik penggorengan vacuum fryer membuat keripik lebih renyah dan awet.

**c. Keripik Pisang Premium**

Peserta berhasil mengembangkan keripik pisang premium dengan ketebalan seragam dan tingkat kerenyahan optimal. Dengan menggunakan pisang raja dan kepok berkualitas, produk ini hadir dalam varian rasa original, karamel, dan coklat yang memiliki cita rasa khas.

**d. Selai Nanas Homemade**

Buah nanas lokal dimanfaatkan untuk dijadikan selai dengan tekstur dan keseimbangan rasa manis dan asam. Produk ini dikemas dalam berbagai ukuran untuk menarik minat pasar yang beragam.

**e. Kue Kering Berbahan Lokal**

Peserta juga mengembangkan resep kue kering dengan bahan lokal seperti tepung ubi, talas, dan pisang. Produk yang dihasilkan antara lain cookies, nastar, dan kastengel dengan cita rasa unik dari bahan lokal yang digunakan.



**Gambar 1.** Pembinaan Pembuatan Produk Makanan.

**2. Pengemasan dan Branding**

Selain pengembangan produk, aspek pengemasan dan branding juga menjadi perhatian penting dalam pelatihan ini. Beberapa capaian dalam aspek ini meliputi:

**a. Desain Kemasan Menarik dan Fungsional**

Kemasan yang menarik dan fungsional membantu produk terlihat lebih profesional dan meningkatkan daya tarik konsumen.

**b. Penggunaan Label Informasi**

Label yang informatif sesuai standar memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen, menampilkan informasi seperti komposisi, tanggal kadaluarsa, dan cara penyimpanan.

**c. Pemilihan Material Kemasan**

Bahan kemasan dipilih sesuai dengan karakteristik produk agar kualitas tetap terjaga, misalnya dengan menggunakan kemasan yang kedap udara untuk keripik.

#### **d. Pengembangan Brand Identity**

Peserta dilatih untuk mengembangkan identitas merek yang mencerminkan kekhasan daerah, seperti menggunakan logo dan nama yang unik serta mudah diingat.

### **3. Strategi Pemasaran**

Pemasaran menjadi aspek penting dalam menunjang keberhasilan produk di pasar. Pelatihan ini memberikan pemahaman kepada peserta mengenai berbagai strategi pemasaran, baik konvensional maupun digital:

#### **a) Pemasaran Konvensional**

Mengembangkan jaringan reseller, bekerja sama dengan toko oleh-oleh, serta berpartisipasi dalam pameran dan bazar menjadi beberapa strategi pemasaran konvensional yang diterapkan. Selain itu, peserta diajarkan mengenai penetapan harga kompetitif untuk bersaing di pasar lokal.

#### **b) Pemasaran Digital**

Penggunaan media sosial, teknik fotografi sederhana untuk menampilkan produk, copywriting promosi, dan pemanfaatan marketplace online menjadi fokus pelatihan pemasaran digital. Hal ini diharapkan dapat memperluas jangkauan pemasaran hingga ke luar desa.

#### **c) Dampak Program**

### **4. Dampak Ekonomi**

Pelatihan ini memberikan dampak ekonomi yang signifikan bagi peserta. Mereka yang aktif memproduksi dan memasarkan produk mengalami peningkatan pendapatan rata-rata 30-40%. Selain itu, terbentuk unit usaha berbasis rumahan yang membuka peluang kerja bagi anggota keluarga dan tetangga sekitar. Nilai tambah produk pertanian lokal juga meningkat dengan adanya olahan yang memiliki daya tarik pasar.

### **5. Dampak Sosial**

Program ini juga memiliki dampak sosial yang signifikan, seperti penguatan kohesi sosial melalui terbentuknya kelompok usaha bersama. Kepercayaan diri peserta dalam berwirausaha meningkat, dan terbentuk jaringan kerjasama antara peserta. Peningkatan status sosial juga terlihat pada peserta yang kini dianggap lebih berdaya dan produktif oleh masyarakat sekitar.

### **6. Dampak Lingkungan**

Aspek keberlanjutan lingkungan juga diperhatikan dalam pelatihan ini. Dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ramah lingkungan dan menggunakan kemasan yang dapat didaur ulang, program ini membantu mengurangi dampak negatif terhadap lingkungan. Peserta juga dilatih untuk mengelola limbah produksi dengan cara yang bertanggung jawab.

## **7. Tantangan dan Solusi**

Selama pelaksanaan program, beberapa tantangan ditemui, namun solusi efektif juga diterapkan.

## **8. Tantangan Teknis**

Tantangan teknis seperti keterbatasan peralatan produksi, variasi kualitas bahan baku, dan kurangnya standarisasi dalam proses produksi menjadi beberapa kendala yang ditemui. Solusi yang diterapkan meliputi pengadaan peralatan secara bertahap, pembentukan kelompok untuk penggunaan peralatan bersama, serta penyusunan SOP (Standard Operating Procedure) yang rinci.

## **9. Tantangan Pemasaran**

Persaingan dengan produk sejenis, keterbatasan akses pasar, dan kendala dalam penggunaan teknologi digital juga menjadi tantangan. Solusi yang diterapkan antara lain pengembangan unique selling proposition (USP), pembentukan koperasi untuk memperkuat akses pasar, dan pendampingan dalam penggunaan teknologi digital.

## **10. Keberlanjutan Program**

Agar program ini dapat berkelanjutan, beberapa strategi telah dikembangkan:

### **11. Penguatan Kelembagaan**

Kelompok usaha bersama dibentuk untuk memperkuat kelembagaan. Sistem manajemen kelompok dan pembentukan koperasi produsen menjadi bagian penting dalam upaya keberlanjutan ini.

### **12. Pengembangan Kapasitas**

Pelatihan lanjutan secara berkala, studi banding ke sentra produksi sejenis, dan pendampingan teknis berkelanjutan adalah beberapa langkah yang diambil untuk meningkatkan kapasitas peserta.

### **13. Akses Permodalan**

Kerjasama dengan lembaga keuangan, pengembangan sistem simpan pinjam kelompok, serta akses ke program pembiayaan pemerintah telah dirancang untuk mempermudah peserta mendapatkan modal usaha.

### **14. Rekomendasi Pengembangan**

Berdasarkan hasil evaluasi, beberapa rekomendasi untuk pengembangan program ini ke depan meliputi aspek produksi, pemasaran, dan kelembagaan.

### **15. Aspek Produksi**

Peningkatan kapasitas produksi melalui modernisasi peralatan, pengembangan varian produk baru, serta penerapan sistem quality control yang lebih ketat diperlukan agar kualitas produk tetap terjaga dan mampu bersaing di pasar yang lebih luas.

## 16. Aspek Pemasaran

Jaringan distribusi yang lebih luas, penguatan strategi branding, dan optimalisasi pemasaran digital menjadi fokus utama untuk meningkatkan jangkauan pasar.

## 17. Aspek Kelembagaan

Struktur organisasi kelompok yang lebih kuat, sistem administrasi yang lebih baik, dan peningkatan kapasitas sumber daya manusia diharapkan dapat membantu kelancaran operasional kelompok usaha bersama.

## D. SIMPULAN DAN SARAN

Pelatihan pembuatan produk olahan makanan di Desa Sangiang telah memberikan dampak positif dalam peningkatan keterampilan masyarakat dalam mengolah bahan pangan lokal. Selain itu, pelatihan ini juga membantu masyarakat memahami pentingnya pemasaran yang efektif, khususnya melalui media digital.

Saran dari kegiatan ini adalah perlunya pendampingan lanjutan dalam pengembangan produk dan pemasaran, agar produk olahan yang telah dihasilkan dapat terus berkembang dan bersaing di pasar yang lebih luas. Selain itu, diharapkan adanya dukungan dari pemerintah desa dalam memfasilitasi warga untuk memperluas jaringan pemasar

## E. UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada seluruh warga Desa Sangiang yang telah berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini. Terima kasih juga kami sampaikan kepada pemerintah desa yang telah memberikan fasilitas dan dukungan penuh terhadap kelancaran pelatihan ini. Tak lupa, kami juga berterima kasih kepada tim instruktur yang telah berbagi ilmu dan pengalaman

## REFERENSI

- Asmirelda, L., Rahardjo, Y. F., Megawati, N. M. D., Rajagukguk, Y., Octaviani, E. S., & Oktaria, H. (2020). Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Inkubator Bisnis Dalam Mengolah Hasil Laut. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Politeknik Negeri Batam*, 2(1), 52–62. <https://doi.org/10.30871/abdimaspolibatam.v2i1.1342>
- Fuadah, L., & Hijriyani, Y. S. (2022). Pengembangan pakan ternak melalui fermentasi sampah organik sebagai swadaya masyarakat pada sektor peternakan di desa Pulosari kecamatan Jambon Ponorogo. *PERDIKAN (Journal of Community Engagement)*, 4(2), 58–72. <https://doi.org/10.19105/pjce.v4i2.6256>
- Malang, K., Kreatif, I., & Helix, T. (2003). *Determinasi peran dan formulasi kebijakan triple helix raya dwi ardy sugiono, sasongko fakultas ekonomi dan bisnis universitas brawijaya*. 1–26.
- Mirawati, B., Kurnia, N., Muhali, M., Samsuri, T., & Aminullah, A. (2024). Sosialisasi Proses Produk Halal dan Aspek Keamanan UMKM Ikan Bakar. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community*



- Service*), 6(2), 366–377. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v6i2.1966>
- Mustafa, M., & Bosowa, U. (2021). *Pemanfaatan material lokal dalam desain arsitektur vernakular untuk permukiman modern*. 601–617.
- Nurhalizah, N., Alhakim, J., Ganesha, G., Pitaloka, D., & Handayani, S. (2024). *Diversifikasi olahan singkong : program pendampingan pembuatan stik singkong di desa Alai*. 8(September), 2492–2499.
- Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat*, 4(1), 19. <https://doi.org/10.30997/qh.v4i1.1186>
- Sapthu, A. (2023). Listrik Dan Pengaruhnya Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Di Provinsi Maluku. *Jurnal Cita Ekonomika*, 17(2), 199–207. <https://doi.org/10.51125/citaekonomika.v17i2.11315>
- Setiawan, A. W., Simanjuntak, B. H., Handoko, Y. A., Agus, Y. H., Trisunaryanto, L., Maria, M., Nugroho, A., & Tambotih, J. J. C. (2024). Arahan Sistem Pertanian Ideal Berbasis Potensi Sumberdaya Lahan: Komponen Dasar Cukilan Smart Village. *Warta LPM*, 226–236. <https://doi.org/10.23917/warta.v27i2.4812>
- Setyaningrum, A., & Hartanto, B. W. (2020). Peningkatan Kapasitas Istri Nelayan Dalam Pengolahan Hasil Perikanan Di Dusun Kuwaru Desa Poncosari, Kecamatan Srandakan, Kabupaten Bantul. *Panrita Abdi - Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 4(2), 184. <https://doi.org/10.20956/pa.v4i2.7740>
- Supriyanto, A., Chikmah, I. F., Salma, K., & Tamara, A. W. (2023). Penjualan Melalui Tiktok Shop dan Shopee: Menguntungkan yang Mana? *BUSINESS: Scientific Journal of Business and Entrepreneurship*, 1, 1–16. <https://journal.csspublishing/index.php/business>
- Susanti, S., & Koswara, I. (2024). Pemanfaatan Media Online Dalam Pemasaran Produk Kuliner Di Priangan Timur. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 6(2), 110–118. <https://doi.org/10.61296/jkbh.v6i2.229>
- Wafda, A., & Anggraini, R. (2022). Pelatihan Pemanfaatan Digital Marketing untuk Meningkatkan Daya Saing Usaha Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Kabupaten Soppeng. *Jurnal IPMAS*, 2(3), 117–125. <https://doi.org/10.54065/ipmas.2.3.2022.294>
- Waharini, F. M., & Purwantini, A. H. (2018). Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Muqtasid: Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 9(1), 1. <https://doi.org/10.18326/muqtasid.v9i1.1-13>
- Yanuarsari, R., Asmadi, I., Muchtar, H. S., & Sulastini, R. (2021). Peran Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka dalam Meningkatkan Kemandirian Desa. *Jurnal Basicedu*, 5(6), 6307–6317. <https://doi.org/10.31004/basicedu.v5i6.1828>
- Zahida I'tisoma Billah, & Sri Mulyani. (2019). Model Pemberdayaan Ekonomi Petani Berbasis Pengembangan Industri Hulu ke Hilir untuk Meningkatkan Nilai Tambah Potensi Desa. *Iqtishodiyah : Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Islam*, 5(1), 61–85. <https://doi.org/10.36835/iqtishodiyah.v5i1.90>