

PENGENALAN POTENSI GULA SEMUT JAHE INSTAN KEPADA KELOMPOK PKK DI DESA MUARA GULA BARU PROVINSI SUMATERA SELATAN

Onne Akbar Nur Ichsan¹, Merkuria Karyantina²

^{1,2}Fakultas Teknologi dan Industri Pangan, Universitas Slamet Riyadi, Surakarta, Indonesia
onneichsan@gmail.com¹, kar_yantina@yahoo.com²

ABSTRAK

Abstrak: Gula aren atau gula merah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat Provinsi Sumatera Selatan sebagai salah satu bahan pelengkap pempek, yaitu *cuko*. Gula merah berasal dari nira tanaman aren. Nira banyak diolah menjadi berbagai macam produk pangan, salah satu di antaranya adalah gula semut yang merupakan gula aren instan berbentuk serbuk. Diversifikasi pengolahan gula semut akan meningkatkan nilai jual dari gula aren. Pelatihan ini bertujuan untuk mengenalkan produk gula semut yang memiliki banyak kelebihan dibandingkan gula aren balok. Gula semut lebih tahan lama, praktis, dan dapat dikonsumsi secara langsung serta akan menghasilkan gula aren dengan sifat fisik kering, berkristal, dan tidak lengket. Produk gula semut juga ditambahkan dengan ekstrak jahe untuk menambahkan nilai fungsional. Pelaksanaan pelatihan Kelompok PKK Desa Muara Gula Baru ini adalah dengan penyampaian materi dan praktik pembuatan gula semut jahe instan. Anggota PKK banyak menjadi petani dan ibu rumah tangga sehingga usaha produksi gula semut diharapkan mampu meningkatkan taraf perekonomian kelompok. Hasil dari pelatihan ini adalah masyarakat khususnya kelompok PKK Muara Gula Baru mengetahui proses pembuatan gula semut jahe instan sebesar 66,67% dari total peserta dan potensi usahanya sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Muara Gula Baru, Kecamatan Ujanmas Kabupaten Muara Enim.

Kata Kunci: *gula aren; gula semut jahe; kristalisasi; Muara Gula Baru*

Abstract: *Brown sugar is widely used by the people of South Sumatra province as a complement to pempek, namely cuko. Brown sugar comes from the palm sap. Nira is widely processed into various kinds of food products, one of which is granular sugar. Diversification of the processing of ant sugar will increase the selling value of palm sugar. This training aims to introduce granular sugar products which have many advantages than palm sugar. Granular sugar is more durable, practical, and can be consumed directly and also dry, crystalline, and non-sticky physical properties. The granular sugar product is also added with ginger extract for added functional value. Training The Empowerment of Family Welfare Muara Gula Baru is by delivering materials and practices for making instant ginger granular sugar. The members become farmers and housewives so that granular sugar production business is expected to be able to increase the group's economic level. The result of this training are the group can understand the process of making granular sugar about 66,67% and the potential for sugar business which is given ginger extract as a entrepreneurship opportunity for that community in Muara Gula Baru village, Ujanmas, Muara Enim*

Keywords: *palm sugar; ginger granular sugar; crystallization; Muara Gula Baru*



Article History:

Received: 16-09-2020
Revised : 14-10-2020
Accepted: 14-10-2020
Online : 15-11-2020



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Gula aren balok merupakan bahan pangan dengan aplikasi yang sangat beragam di masyarakat. Berbagai macam pangan menggunakan bahan gula aren sebagai bahan utama maupun bahan pelengkap (Lempang, 2012). Salah satunya adalah cuko, sajian pelengkap pempek ini banyak dikonsumsi oleh masyarakat terutama daerah Sumatera Selatan. Gula aren yang berasal dari nira tanaman aren (*Arenga pinnata*) juga banyak diproduksi di Provinsi Sumatera Selatan, salah satunya di Kabupaten Muara Enim. Kabupaten ini menjadi produsen gula merah nomor 4 di Sumatera Selatan yaitu seluas 92 hektare dengan produksi 3 ton gula merah (Rio P, 2020).

Desa Muara Gula Baru merupakan salah satu desa di Kecamatan Ujanmas Kabupaten Muara Enim yang terletak sekitar 170 km dari Kota Palembang dan 10 km dari Kecamatan Muara Enim. Berbagai tanaman yang tumbuh di Desa Muara Gula Baru beberapa di antaranya mulai dari komoditas perkebunan duku, durian, karet, sawit, aren, dan persawahan berupa padi serta pekarangan berupa rempah-rempah dan porang.

Salah satu minuman instan yang dapat diolah dengan bahan baku gula aren adalah gula semut (Lempang, 2012). Pengolahan ini juga menjadi upaya untuk meningkatkan nilai jual gula aren (Mujib, Hermawan, Suseno, Nugroho, & Suryadarma, 2019). Pengolahan teknologi inovatif berupa gula semut dilakukan dengan cara instanisasi atau kristalisasi yaitu proses pemasakan terus menerus dengan suhu hingga 100°C sehingga menghasilkan produk granular (serbuk) (Lay & Heliyanto, 2011). Suhu pemasakan optimal untuk pembuatan gula semut nira aren adalah 100°C karena merupakan produk yang paling disukai dengan nilai kadar air yaitu 2,97% dan nilai kadar abu yaitu 1,98% (Meldayanoor, Ilmannafian, & Wulandari, 2019). Mengacu pada SNI gula palma (BSN, 1995) diketahui memiliki kadar air lebih tinggi yaitu 10% dan ditunjukkan syarat keadaan gula merah yang baik adalah secara bentuk normal, rasa-aroma juga normal khas, dan berwarna kuning kecokelatan.

Gula semut aren yang diproduksi dicampur dengan ekstrak jahe sebagai ingredien penambah nilai fungsional (Winarti & Nurdjanah, 2005). Jahe (*Zingiber officinale*) diketahui memiliki berbagai macam manfaat fungsional untuk kesehatan. Senyawa gingerol pada jahe mampu meringankan gejala demam, influenza, batuk, dan melegakan tenggorokan (Illiyin Akib, Baane, & Fristiohady, 2016). Penelitian Stoilova et al., (2007) menunjukkan penggunaan ekstrak jahe mampu menangkal radikal bebas DPPH (2,2-Diphenyl 1-picrylhydrazyl) mencapai 90.1%. Penambahan ekstrak jahe diharapkan mampu meningkatkan nilai fungsional dari produk gula semut. Jahe juga mengandung senyawa volatil berupa *camphene*, *p-cineole*, *α-terpineol*, *zingiberene* and *pentadecanoic acid* (El-Ghorab, Nauman, Anjum, Hussain, & Nadeem, 2010).

Gula aren memiliki nilai indeks glikemik yang lebih rendah daripada gula pasir yaitu 35 (Heryani, 2016). Nilai indeks glikemik yang lebih rendah membuat gula aren dapat digunakan sebagai pembuatan minuman pengganti gula bagi penderita diabetes. Melihat potensi tersebut, kemudian dilakukan pelatihan pembuatan gula semut kepada kelompok PKK Muara Gula Baru. Mata pencaharian kelompok PKK ini rata-rata sebagai petani, wirausaha, dan ibu rumah tangga. Pelatihan dilakukan dengan mengenalkan potensi ekonomi gula semut, manfaat jahe bagi kesehatan, proses pembuatan gula semut dan ekstrak jahe, pengemasan, dan strategi pemasaran.

Hasil dari pelatihan ini adalah masyarakat khususnya kelompok PKK Muara Gula Baru mengetahui proses pembuatan dan potensi usaha gula semut yang diberi tambahan ekstrak jahe sebagai peluang bisnis masyarakat Desa Muara Gula Baru, Kecamatan Ujanmas, Kabupaten Muara Enim.

B. METODEPELAKSANAAN

1. Tempat, Waktu, dan Peserta

Lokasi pelatihan berada di kantor Desa Muara Gula Baru, Kecamatan Ujanmas, Kabupaten Muara Enim. Kegiatan pelatihan pada Juli 2020 dengan menggunakan protokol kesehatan sesuai arahan gugus tugas Covid-19. Peserta umum terdiri dari anggota kelompok PKK Desa Muara Gula Baru sebanyak 20 orang dan peserta khusus yang terdiri dari jajaran pegawai kantor desa sebanyak 15 orang. Usia peserta bervariasi antara 20-60 tahun. Pekerjaan sehari-hari peserta umum adalah petani, wirausaha, dan ibu rumah tangga. Sedangkan peserta khusus adalah para perangkat desa Muara Gula Baru yang ikut dalam kegiatan pelatihan.

2. Alat dan Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat gula semut jahe antara lain gula aren balok atau nira aren, jahe putih atau jahe merah dan air. Alat yang digunakan antara lain wajan, pengaduk kayu, kompor gas, ayakan, baskom dan parutan.

3. Pelaksanaan

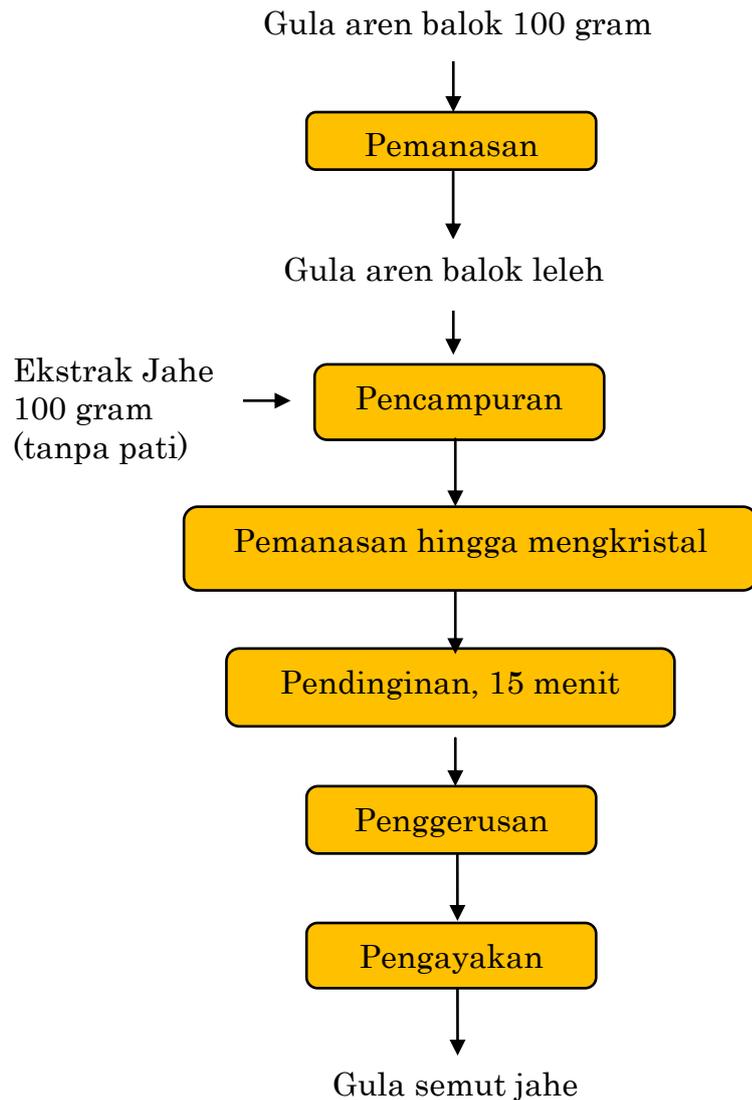
Pelaksanaan berupa tatap muka langsung dengan menerapkan protokol kesehatan kemudian dilakukan praktik membuat gula semut jahe. Berikut secara lengkap pelaksanaan yang dilakukan :

a. Pengenalan gula semut ekstrak jahe

Pengenalan gula semut kepada masyarakat dengan cara penyuluhan secara oral dan membagikan *leaflet* informasi pembuatan gula semut setiap kepada setiap peserta. Peserta terdiri dari anggota PKK Desa Muara Gula Baru beserta jajaran perangkat desa sehingga total peserta 25 orang.

b. Praktek pengolahan gula semut jahe

Masyarakat mengetahui cara pengolahan gula semut jahe. Mengetahui tahapan untuk membuat gula semut rasa jahe. Tahapan pembuatan gula semut ditampilkan pada gambar 3.1. Untuk pembuatan ekstrak jahe dibuat dengan memarut jahe dan memerasnya dengan air (perbandingan 400 mLair : 100 g jahe). Air perasan jahe diendapkan terlebih dahulu hingga pati jahe mengendap dan diperoleh ekstrak jahe (Mujib et al., 2019). Ekstrak jahe yang dicampurkan adalah ekstrak tanpa pati (Aziz, 2018).



Gambar 1. Diagram alir pembuatan gula semut jahe

c. Penyuluhan Kewirausahaan

Pemberian motivasi kepada masyarakat untuk menumbuhkan sikap kewirausahaan sehingga masyarakat mau menjadi pelaku usaha karena di Desa Muara Gula Baru berpotensi untuk berwirausaha. Pelatihan berupa penjelasan perbandingan harga jual gula merah balok dengan gula semut per kilogram dengan analisis ekonomi sederhana.

d. Penyuluhan Pemasaran

Masyarakat mengetahui apa saja komponen dan cara-cara dalam memasarkan suatu produk dalam hal ini produk gula semut jahe instan. Penjelasan menggunakan pemberian contoh rekaman berita media televisi terhadap usaha jahe instan yang telah berjalan di kota Palembang. Pengenalan metode pemasaran secara daring maupun secara fisik dengan membuka toko. Pengenalan pengemas yang baik untuk gula semut jahe instan.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Persiapan

Persiapan dilakukan dua minggu sebelum jadwal pelatihan yang ditentukan. Tim pelatihan terdiri dari dua dosen Fakultas Teknologi dan Industri Pangan Universitas Slamet Riyadi Surakarta. Tim berkoordinasi dengan perangkat Desa Muara Gula Baru terkait penyelenggaraan, koordinasi berupa penyusunan rangkaian kegiatan, pembuatan *banner*, pembuatan undangan peserta, persiapan konsumsi, dan pengaturan kegiatan berdasarkan protokol kesehatan. Koordinasi ini dilakukan untuk mematangkan pelatihan dikarenakan masih ada bahaya persebaran COVID-19. Pelatihan menerapkan sistem jaga jarak sehingga duduk antar peserta berjarak 0,5 - 1 m. Seluruh peserta, pemateri, perangkat desa wajib menggunakan masker selama pelatihan berlangsung dan tidak berkerumun pada titik tertentu. Koordinasi juga dihadiri oleh ibu ketua PKK Desa Muara Gula Baru dan Kepala Desa Muara Gula Baru.

2. Penyampaian Materi

Materi disampaikan secara lisan, dimulai dari pengenalan gula semut (Gambar 2). Beberapa tahun terakhir telah dikembangkan proses pembuatan gula merah yang berbentuk serbuk yang dikenal dengan **gula semut**. Gula semut merupakan gula berbentuk butiran atau serbuk yang berasal dari gula merah (Dan & Layuk, 2016). Terdapat dua bentuk gula merah yang dikenal dalam masyarakat yaitu gula cetak dan gula semut. Beda keduanya apabila dari segi bentuk, gula cetak berbentuk seperti cetaknya sedangkan gula semut berbentuk serbuk (Mujib et al., 2019). Gula merah dalam industri dipakai untuk bahan pembuatan kecap, *cuko* pempek, campuran kue tradisional, campuran minuman kopi, bumbu masak, sirup dan sebagainya (Hesty, 2016). Gula semut sendiri dapat digunakan sebagai minuman instan.

Pelatihan kemudian dilanjutkan dengan pengenalan dan manfaat jahe. Jahe merupakan tanaman rimpang yang sangat populer di masyarakat sebagai rempah-rempah dan bahan obat. Edukasi senyawa bioaktif yang terkandung dalam jahe di antaranya *gingerol*, *gingerdione*, dan *zingeron*. Pada jahe rasa dominan pedas disebabkan oleh adanya senyawa keton bernama *zingeron* (Illiyin Akib et al., 2016). Penelitian (Mao et al., 2019),

juga menyebutkan bahwa jahe mengandung beragam senyawa bioaktif, seperti *gingerol*, *shogaols*, dan *paradol*, serta memiliki banyak bioaktivitas, seperti sifat antioksidan, anti-inflamasi, dan antimikroba.

Beberapa penelitian menemukan bahwa ekstrak jahe memiliki berbagai manfaat di antaranya untuk melegakan tenggorokan, mencegah masuk angin serta mengaktifkan sirkulasi darah di dalam tubuh (Tamrin, Retno, & Muawanah, 2015). Selain itu, air rebusan jahe yang dicampurkan dengan jeruk, daun mentol, dan kayu manis juga dapat digunakan untuk meringankan gejala influenza dan batuk (Redi Aryanta, 2019). Jahe yang digunakan dapat berupa jenis jahe merah, jahe putih, maupun jahe gajah. Jahe juga bisa diolah menjadi produk instan untuk mempermudah konsumsi dan penyimpanan. Jahe instan merupakan jahe dalam bentuk bahan kering atau serbuk yang telah dipisahkan patinya (endapan). Kondisi ini memungkinkan jahe instan dapat disimpan lama (Aziz, 2018).



Gambar 2. Penyampaian materi gula semut jahe

Materi dilanjutkan dengan penjelasan kelebihan dari produk gula semut jahe instan antara lain: harga jual lebih tinggi dibandingkan dengan gula cetak biasa berbentuk serbuk, sehingga lebih luwes pemakaiannya dibandingkan gula cetak dan lebih mudah penyimpanannya, memiliki umur simpan lebih lama hingga 3- sampai 6 bulan didalam suhu ruang, dan dapat langsung dikonsumsi (Sukmawati & Merina, 2019). Menurut Maria et al., (2016), pada umumnya mutu hasil olahan gula cetak di tingkat petani dan industri rumah tangga masih rendah disebabkan pengolahan belum dilakukan secara baik. Produk gula cetak yang dihasilkan cepat meleleh karena masih mengandung kadar air cukup tinggi 15 - 17% sehingga gula semut dapat menjadi solusi (Yusup, Rusyana, & Fitrianiingsih, 2018)

Para peserta juga diberi pembekalan tentang pengemasan yang tepat pada produk gula semut jahe instan. Kombinasi kemasan plastik-alumunium foil berbentuk *standingpouch* dikenalkan kepada peserta. Kemasan ini akan menahan bahan dari kerusakan fisik, kimia, dan mikrobiologis. Kemasan *standing pouch* memberikan kemudahan ketika ditampilkan pada toko. Plastik dan alumunium foil mampu menahan masuknya air dan cahaya dari luar kemasan sehingga produk lebih tahan

lama (Aprida, 2017). Kemasan plastik gula semut jahe instan dapat berukuran 15 gram (kemasan *sachet*), 100 gram, dan 250 gram (*standing pouch*). Kemasan juga didesain dengan diberi keterangan judul nama produk, komposisi, *netto*, dan asal produk.

Pelatihan dilanjutkan dengan praktik membuat gula semut jahe instan (Gambar 3). Para peserta diperlihatkan cara membuat dan dapat mencoba secara langsung. Para peserta praktik membuat gula semut jahe instan secara bergiliran sehingga tetap menerapkan jaga jarak (*social distancing*). Pembuatan dimulai dari preparasi bahan gula aren balok yang dipotong kecil kemudian dipanaskan pada wajan. Ekstrak jahe telah disiapkan sebelum acara sehingga dapat langsung ditambahkan ke dalam gula. Penambahan ekstrak jahe yang digunakan adalah sari jahe tanpa ampasnya (Sukmawati & Merina, 2019).



Gambar 3. Praktik pembuatan gula semut jahe instan

Para peserta antusias mengikuti rangkaian pelatihan. Hal tersebut salah satunya ditunjukkan dengan pertanyaan-pertanyaan yang diajukan peserta, di antaranya proses pembuatan hingga menjadi bubuk seperti apa dan menggunakan alat apa, kemudian apakah juga bisa dijadikan permen jahe. Peserta juga menanyakan bagaimana menyimpan gula semut tersebut supaya lebih tahan lama. Peningkatan pengetahuan peserta terhadap pengolahan gula semut sebesar 66.67% atau duapertiga dari total peserta dari yang pada mulanya tidak mengetahui.

Para peserta kemudian diberikan pengetahuan kewirausahaan bagaimana mengelola produk hingga memasarkannya. Pengelolaan dapat dilakukan dengan tim yang beranggotakan 5-6 orang tiap kelompok usaha. Setiap kelompok dapat menjual produk gula semut jahe instan secara langsung. Pemasaran dapat dilakukan secara daring menggunakan beberapa aplikasi *marketplace* ataupun toko fisik di rumah. Sarana *marketplace* akan membantu mendistribusikan produk menjadi lebih luas. Pelatihan kewirausahaan juga dilakukan dengan memberikan tayangan berita media elektronik yang membahas tentang UMKM yang telah berhasil mengolah jahe instan di Kota Palembang Sumatera Selatan. Diharapkan dengan melihat tayangan tersebut para peserta menjadi lebih bersemangat untuk mengolah gula semut jahe instan.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Peserta mengetahui proses pembuatan gula semut yang diberi tambahan ekstrak jahe. Produk gula semut memiliki berbagai kelebihan jika dibandingkan gula aren balok. Peluang usaha produk gula semut jahe instan ini masih tinggi karena masih jarang yang mengolah produk gula aren menjadi gula semut sehingga pelatihan ini diharapkan dapat meningkatkan taraf hidup masyarakat khususnya desa Muara Gula Baru. Penambahan ekstrak jahe dilakukan untuk meningkatkan nilai fungsional dari gula semut. Produk gula semut jahe instan dapat dikemas menggunakan kemasan plastik kombinasi alumunium. Pemasaran produk dapat menggunakan *marketplace* untuk distribusi yang lebih luas. Pengolahan pada tingkat lebih lanjut gula semut dapat ditambahkan gula pasir untuk proses kristalisasi yang lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Slamet Riyadi yang telah mendanai pengabdian ini dan Pemerintah Desa Muara Gula Baru, khususnya Kepala Desa Muara Gula Baru dan Koordinator PKK Muara Gula Baru yang telah memfasilitasi dan mendukung kegiatan pengabdian ini.

DAFTAR RUJUKAN

- Aprida, P. D. (2017). Pendugaan Umur Simpan Susu Bubuk Full Cream yang Dikemas dengan Alumunium Foil (AL7) Atau Metalized Plastic (VM-PET12). *Jurnal Agroindustri Halal*. <https://doi.org/10.30997/jah.v3i2.836>
- Aziz, M. (2018). Pemberdayaan Ibu-Ibu Rumah Tangga Dengan Keterampilan Membuat Serbuk Jahe Instan. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.349>
- BSN. (1995). Standar Nasional Indonesia Gula palma No 01-3743, 1–5.
- Dan, G. H. J., & Layuk, P. (2016). Pengolahan Gula Semut dari Aren. *Pengolahan Gula Semut Dari Aren*, 13(1), 60–65. <https://doi.org/10.21082/bp.v13n1.2012.60-65>
- El-Ghorab, A. H., Nauman, M., Anjum, F. M., Hussain, S., & Nadeem, M. (2010). A Comparative study on chemical composition and antioxidant activity of ginger (*Zingiber officinale*) and cumin (*Cuminum cyminum*). *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1021/jf101202x>
- Heryani, H. (2016). *Keutamaan Gula Aren & Strategi Pengembangan Produk*. Banjarmasin: Lambung Mangkurat University Press.
- Illiyyin Akib, N., Baane, W., & Fristiohady, A. (2016). Formulation Of Herbal Hard Candy Contains Red Ginger (*Zingiber Officinale* Var. *Rubrum*) Extract. *JF FIK UINAM, Vol.4 No.1*.
- Lay, A., & Heliyanto, B. (2011). Prospek Agro-Industri Aren (*Arenga Pinnata*). *Perspektif*.
- Lempang, M. (2012). Pohon Aren dan Manfaat Produksinya. *Info Teknis EBONI*.
- Mao, Q. Q., Xu, X. Y., Cao, S. Y., Gan, R. Y., Corke, H., Beta, T., & Li, H. Bin. (2019). Bioactive compounds and bioactivities of ginger (*zingiber officinale* roscoe). *Foods*, 8(6), 1–21. <https://doi.org/10.3390/foods8060185>
- Maria M.I. Sampit, Paulus Kindangen, M. W. (2016). Analisis Rantai Nilai Gula Aren (Studi Kasus Pada Petani Nira Di Tomohon). *Emba*.

- Meldayanoor, M., Ilmannafian, A. G., & Wulandari, F. (2019). Pengaruh Suhu Pengeringan Terhadap Kualitas Produk Gula Semut dari Nira. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 6(1), 1. <https://doi.org/10.34128/jtai.v6i1.81>
- Mujib, A., Hermawan, A., Suseno, S. H., Nugroho, D. A., & Suryadarma, P. (2019). Pelatihan Pembuatan Gula Semut Aren dan Jahe Instan di Desa Botosari, Paninggaran, Pekalongan. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 226–231. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.226-231>
- Redi Aryanta, I. W. (2019). Manfaat Jahe untuk Kesehatan. *Widya Kesehatan*. <https://doi.org/10.32795/widyakesehatan.v1i2.463>
- Rio P. (2020). Ini 5 Kabupaten Penghasil Gula Aren Terbesar di Sumsel - Perkebunan sariagri.id. Retrieved September 28, 2020, from <https://sariagri.id/article/detail/56293/ini-5-kabupaten-penghasil-gula-aren-terbesar-di-sumsel>
- Stoilova, I., Krastanov, A., Stoyanova, A., Denev, P., & Gargova, S. (2007). Antioxidant activity of a ginger extract (*Zingiber officinale*). *Food Chemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2006.06.023>
- Sukmawati, W., & Merina, M. (2019). Pelatihan Pembuatan Minuman Herbal Instan Untuk Meningkatkan Ekonomi Warga. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.24114/jpkm.v25i4.14874>
- Tamrin, Retno, D., & Muawanah, S. (2015). Pengaruh Ekstrak Jahe Terhadap Penurunan Tekanan Darah Pada Lansia Dengan Hipertensi Di Rw 03 Kelurahan Tambangan. *Jurnal Ners*. https://doi.org/10.1007/978-0-387-70638-2_1802
- Winarti, C., & Nurdjanah, N. (2005). Peluang Tanaman Rempah dan Obat sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*.
- Yusup, D. K., Rusyana, A. Y., & Fitriainingsih, I. (2018). Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Manajemen Pemasaran Produk Gula Semut Berbasis Kemitraan Di Desa Binangun Kecamatan Pataruman Kota Banjar. *Al-Khidmat*. <https://doi.org/10.15575/jak.v1i1.3322>