

## **Pemberdayaan Wanita Tani Dalam Penyusunan Sop Produksi Dodol Di KWT Sekar Wangi Sekincau Lampung Barat**

### ***Empowerment of Farmer Women in the Development of Dodol Production Sop in KWT Sekar Wangi Sekincau Lampung***

**Analianasari\*<sup>1</sup>, Dayang Berliana<sup>2</sup> dan Tri Sandika Jaya<sup>3</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Politeknik Negeri Lampung

<sup>2</sup>Program Agribisnis Pangan, Politeknik Negeri Lampung

<sup>3</sup>Program Manajemen Informatika, Politeknik Negeri Lampung

\*E-mail : [analianasari@polinela.ac.id](mailto:analianasari@polinela.ac.id)

#### **ABSTRACT**

*The purpose of PKM is to find out the characteristics of the respondents and improve their knowledge and skills in the preparation of the Standard Operating Procedure (SOP) for the production of dodol in various variations of vegetable commodities. The target partners of PKM activities are KWT Sekar Wangi members in Waspada Sekincau village, West Lampung, with a total of 15 participants. The method used in the implementation of PKM is the method of elucidation and demonstration. The method of preparing SOP and packaging of various packages on various dodol products that have been produced. The results of PKM activities are an increase in knowledge in receiving counseling material from the initial evaluation 34 (low) increased to 70 (high), and increased skills in the preparation of SOP production of dodol squash, tomatoes, and coffee.*

*Keywords: Empowerment, Dodol, SOP.*

Disubmit : **25 September 2019**; Diterima: **02 Oktober 2019**, Disetujui : **05 Oktober 2019**

#### **PENDAHULUAN**

Lampung Barat dikenal dengan potensi tanaman hortikultura yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat, khususnya tanaman tomat dan labu siam dan menjadikan kedua komoditas tersebut sebagai komoditas unggulan Lampung Barat. Menurut Dinas Pertanian Tanaman Lampung Barat, (2017) komoditas labu siam dan tomat merupakan komoditas utama sayuran dataran tinggi yang memberikan kontribusi dan produktivitas tinggi di Lampung Barat. Produktivitas yang tinggi pada komoditas labu siam dan tomat menjadikan ketersediaan dua komoditas tersebut melimpah pada musim panen raya dan harga menjadi murah memunculkan kreasi suatu kelompok wanita tani untuk mengolah labu siam dan tomat menjadi produk olahan aneka dodol yang bernilai bisnis. Pengolahan aneka dodol oleh kelompok wanita tani Sekar Wangi Desa Sekincau sebagai makanan khas daerah Lampung Barat dapat meningkatkan nilai tambah baskomoditas hortikultura serta banyak menyerap tenaga kerja sekitarnya. Kelompok Wanita Tani (KWT) Sekar Wangi merupakan wadah pemberdayaan wanita tani untuk menciptakan lapangan pekerjaan yang produktif dan merupakan usaha yang bersifat padat karya, tidak membutuhkan persyaratan tertentu seperti keterampilan atau keahlian, tingkat pendidikan, menggunakan teknologi yang masih sederhana dan modal yang digunakan relative terjangkau.

Berdasarkan observasi dengan mitra diketahui bahwa pelaksanaan produksi dodol Sekar Wangi belum memenuhi pedoman GMP (Good Manufacturing Practice). Pedoman tersebut sangat penting dilakukan oleh produsen untuk menghasilkan produk yang bermutu, sehat dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Produsen dalam penerapan GMP harus mempunyai Standar Operational Procedure (SOP) terutama untuk kegiatan proses produksi. SOP ini akan menjadi acuan bagi industry pangan dalam proses pengolahannya (Meyza, Nawansih and Nurainy, 2013). Draft SOP dibuat berdasarkan review terhadap prosedur yang sudah ada dan kemudian SOP produksi dodol aneka varian bahan baku disesuaikan agar diperoleh produk yang berkualitas dan konsisten sehingga dapat memenuhi kepuasan konsumen.

Tujuan Pelaksanaan PKM adalah untuk mengetahui karakteristik responden dan penyusunan draf SOP produksi dodol labu siam, tomat, dan kopi.

## MASALAH

Perkembangan aneka dodol olahan KWT Sekar Wangi tidak terlepas dari berbagai macam masalah dan hambatan seperti aspek produksi belum terdokumennya pelaksanaan produksi sesuai prinsip GMP, dan masih rendahnya pengetahuan dan keterampilan dalam memahami produksi olahan berbasis bahan baku lokal.

## METODE

Pelaksana kegiatan PKM dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2019 di kediaman ketua KWT Sekaw Wangi di desa Waspada, Sekincau Lampung Barat. Kegiatan utama adalah penyusunan SOP dan pelatihan membuat desain kemasan dengan pelabelan sesuai dengan ciri khas daerah. Metode yang dilakukan adalah dengan penyuluhan dan demonstrasi cara pada kedua kegiatan tersebut. Sebelum dan sesudah pelaksanaan PKM, tim melakukan evaluasi awal dan akhir untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan keterampilan peserta.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat.** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat di Desa Waspada, Sekincau Kabupaten Lampung Barat menggunakan metode penyuluhan dan pelatihan/Demonstrasi. Penyuluhan yang diberikan kepada peserta adalah mengenai peran kelompok wanita tani dalam menentukan adakah peningkatan pengetahuan dan keterampilan peserta, penyusunan draft SOP produksi dodol aneka varian, dan strategi kemasan.

Sasaran peserta kegiatan adalah anggota kelompok wanita tani Usaha Sekar Wangi sebanyak 15 orang. Peserta kegiatan memiliki karekteristik yang berbeda dari segi umur dan pendidikan. Karakteristik peserta penyuluhan dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Karakteristik Peserta Penyuluhan

Karakteristik	Kriteria	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Umur	20-30	3	20
	30-40	3	20
	>40	9	60
Total		15	
Pendidikan	Tdk tamat SD	3	20
	SD - SMP	4	26
	SMA	5	33
	D3	3	20
Total		15	

Tabel 1 menunjukkan bahwa peserta penyuluhan sebagian besar berada pada usia non produktif > 40 tahun. Tingkat pendidikan peserta sebagian besar adalah lulusan Diploma III, cukup baik untuk menerima

bimbingan ipteks dari luar. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini agar masyarakat terutama wanita tani memiliki pengetahuan ilmu dan keterampilan dalam menangani olahan pangan yang bahan bakunya tersedia di daerahnya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat, dibagi menjadi empat tahap. **Tahap Pertama** adalah mengunjungi lokasi pengabdian (survey) dan pengurusan kerjasama yang bertujuan untuk sosialisasi kegiatan dan pengurusan kerjasama dengan kepala desa dan ketua kelompok wanita tani. **Tahap Kedua** adalah koordinasi dengan pelaksanaan kegiatan dengan mitra dan petugas penyuluh lapang pertanian (PPL) karena kegiatan berada dalam desa binaan PPL Desa Waspada Kecamatan Sekincau Kabupaten Lampung Barat. **Tahap ketiga** adalah pelaksanaan kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 27 Juli 2019 dan 6 Agustus 2019 sesuai dengan kesepakatan dengan mitra (kelompok wanita tani). Kegiatan pertama yang dilaksanakan adalah penyuluhan dan demonstrasi pengemasan produk yang telah dihasilkan peserta yaitu varian dodol (tomat, labu siam, terung belanda). Penyuluhan dilaksanakan dalam 2 (dua) kegiatan yaitu: Penyuluhan mengenai materi kemasan dan label produk, penetapan harga pokok penjualan, dan penghitungan nilai tambah. Kegiatan kedua dilaksanakan pada tanggal 6 Agustus 2019 sekaligus memberikan mesin dodol kapasitas 10 kg, kompor gas, dan wajan. Pada hari itu kegiatan yang dilaksanakan adalah mendemonstrasikan pengolahan dodol kopi menggunakan mesin dodol dan penyuluhan dengan pemasaran online memanfaatkan market place (shoopee). Penggunaan mesin dodol dapat menghemat waktu 2 jam lebih cepat matang. **Tahap keempat** adalah evaluasi kegiatan mitra yang memiliki 2 (dua) tujuan, yaitu (1) untuk mengetahui apakah terjadi perubahan pengetahuan setelah diberikan penyuluhan dan pelatihan membuat kemasan dan (2) untuk melihat apakah diperlukan kegiatan lanjutan.

**Evaluasi Kegiatan.** Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan di Desa Waspada Kecamatan Sekincau bertujuan memberikan keterampilan berupa pelatihan pengemasan pada produk dodol aneka varian yang dihasilkannya. Apakah tujuan yang diharapkan sudah tercapai atau tidak, maka dilakukan beberapa tahapan evaluasi, yaitu evaluasi awal, evaluasi proses, evaluasi akhir, dan evaluasi dampak perubahan dengan adanya kegiatan yang telah dilakukan.

**Evaluasi awal.** Evaluasi awal dilakukan dengan memberikan daftar pertanyaan kepada peserta yang bertujuan untuk melihat kondisi awal pengetahuan peserta mengenai pengemasan produk, strategi pemasaran, dan olahan produk yang memanfaatkan bahan baku local. Hasil awal evaluasi ini dapat diketahui rata-rata tingkat pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam tingkat rendah sebesar 36.

**Evaluasi Proses.** Evaluasi proses dilakukan dengan melihat antusias peserta selama kegiatan berlangsung. Jumlah peserta yang mengikuti kegiatan ini sebanyak 15 orang, peserta selain anggota kelompok KWT juga sebagai pelaku usaha olahan makanan, sehingga diharapkan pelatihan kemasan dapat membantu anggota untuk memperbaiki kemasannya produknya. Peserta sudah hadir ditempat pelaksanaan kegiatan sebelum tim penyuluh datang. Antusias peserta dalam kegiatan ini cukup baik, dilihat dari banyaknya pertanyaan-pertanyaan yang muncul saat diskusi. Pertanyaan yang ditanyakan cukup menarik seperti, bagaimana meningkatkan harga jual produk olahan pangan hingga pertanyaan apakah tim penyuluh siap menampung produk yang kami hasilkan dan memasarkannya. Pertanyaan-pertanyaan tersebut dapat kami jawab pada saat diskusi dan pada saat demonstrasi pembuatan kemasan. Antusias peserta semakin tinggi ketika proses demonstrasi pembuatan kemasan dilakukan karena biasanya kemasan dilakukan dengan sederhana. Kemasan yang menarik adalah membuat kemasan dengan paper bag, karena selain dapat sebagai wadah kemasan, sebegini oleh ibu-ibu digunakan untuk kado.

**Evaluasi akhir.** Pelaksanaan evaluasi akhir sama dengan evaluasi awal, yaitu dengan memberikan daftar pertanyaan yang sama kepada peserta. Dari hasil jawaban yang diberikan dapat dilihat bagaimana pemahaman peserta mengenai materi yang telah disampaikan. Peserta lebih mudah memahami materi yang disampaikan dengan demonstrasi langsung dibandingkan dengan teori. Hasil evaluasi akhir menunjukkan

adanya peningkatan pemahaman peserta mengenai materi yang diberikan sebesar 70 atau masuk dalam tingkat sedang (Tabel 2).

Tabel 2. Hasil Evaluasi awal dan evaluasi akhir

Tujuan Kegiatan	Skor Rata-rata evaluasi awal	Skor rata-rata evaluasi akhir
Peningkatan Pengetahuan Kemasan produk	30 (rendah)	65 (sedang)
Peningkatan Pengetahuan penetapan Harga Pokok Penjualan	34 (rendah)	60 (sedang)
Peningkatan pengetahuan peghitungan Nilai tambah dodol	40 (rendah)	84 (tinggi)
Rata-rata	34 (rendah)	70 (sedang)

Hasil evaluasi awal dan akhir menunjukkan bahwa adanya peningkatan pengetahuan anggota kelompok wanita tani usaha mandiri tentang peningkatan pengetahuan kemasan produk yang semula rendah (30) menjadi sedang (65). Pengetahuan anggota kelompok wanita tani dalam peningkatan pengetahuan untuk menetapkan harga pokok penjualan yang semula rendah (34) menjadi sedang (60). Pengetahuan peserta mengenai peningkatan pengetahuan penghitungan nilai tambah juga meningkat cukup signifikan dari semula rendah (40) menjadi tinggi (84).

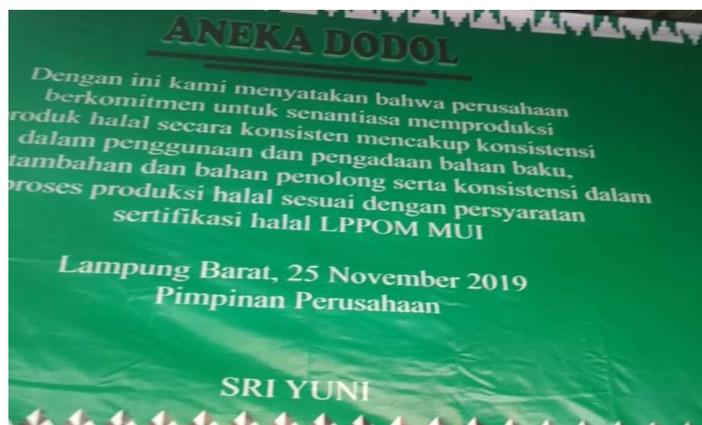
**Evaluasi dampak perubahan.** Dampak perubahan peserta kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat dilihat dengan melakukan kunjungan kembali. Kunjungan ini dilakukan untuk melihat apakah peserta telah melakukan apa yang disampaikan.. Dampak kegiatan tidak bias dilihat dalam waktu singkat. Pada saat kunjungan terakhir pada tanggal 27 November 2019 diperoleh bahwa ketua kelompok wanita tani Sekar Wangi ibu Sri Yuni sudah mengikuti pelatihan implementasi SJH (Sistim Jaminan Halal) salah satu syarat untuk mengajukan sertifikasi label halal pada produk dodol SW dari MUI Provinsi Lampung. Keikutsertaan ketua KWT ibu Sri Yuni mendapatkan hasil yang memuaskan karena lulus mengikuti pelatihan tersebut, karena dari 10 peserta hanya 7 peserta yang dinyatakan lulus (sertifikat pada Gambar 1). Sertifikat ini menjadi syarat bagi produsen untuk dapat mengajukan label halal pada MUI.

Hal ini tentu saja akan meningkatkan kepercayaan konsumen pada produk dodol KWT Sekar Wangi. Tercantumnya label halal pada produk yang dibuktikan dengan kepemilikan sertifikatnya, artinya produsen industri tersebut telah melalui serangkaian prosedur pendataan, identifikasi, audit, dan pengawasan dalam proses produksinya, serta terbukti memenuhi syari'at Islam atas kehalalan produknya. Dengan begitu, produk halal dapat terjamin baik kualitasnya, terjaga kebersihannya, diakui keaslian bahan bakunya, dan tidak berpotensi menimbulkan kekecewaan konsumen (terutama umat Muslim) karena ketidak-halalannya. Konsumen merasa percaya dengan produsen dan tidak meninggalkan reputasi buruk bagi produsen makanan halal tersebut.

Pada tanggal 25 November 2019, KWT Sekar Wangi berkomitmen untuk melaksanakan produksinya sesuai dengan ketentuan MUI tentang Sistem Jaminan Halal (Gambar 2). Label halal sangat penting untuk diperoleh untuk memperluas pemasaran sehingga perlu dilakukan pendampingan pengisian pengajuan permohonan halal. Sertifikat halal pada produk sangat penting untuk dicantumkan dalam pengemasan sebagai jaminan kehalalan produk dan bahan tambahan pada proses pengolahan dodol



Gambar 1. Sertifikat kelulusan Ketua KWT Sekar Wangi mengikuti Pelatihan Sistem Jaminan Halal “Strategi dan Implementasi Jaminan Halal” pada tanggal 19 – 20 November 2019 di Majelis Ulama Indonesia Provinsi Lampung.



Gambar 2. Komitmen KWT dalam melaksanakan Sistem Jaminan Halal

Pertanyaan apakah produk sudah memiliki label halal dari konsumen KWT Sekar Wangi sering ditanyakan, hal ini menjadi sangat penting bahwa proses produksi ada jaminan kehalalan baik pada bahan utama maupun bahan yang ditambahkan pada produk dodol. Jika pada kemasan sudah ada kelengkapan label halal maka omset penjualan akan semakin meningkat. Omset sebelum program PKM oleh Tim Polinela berkisar antara Rp 5,322,000/bulan meningkat menjadi Rp 8,340,000/bulan.

**SOP Proses Produksi Dodol Sekar Wangi.** Kegiatan PKM dalam pelaksanaannya melakukan observasi mitra KWT Sekar Wangi pada proses produksi dodol Sekar Wangi belum melaksanakan proses Good Manufacturing Practice (GMP) terlihat pada sanitasi alat, pekerja dan lingkungan proses produksi yang tidak terjaga. Untuk penyusunan Standar Prosedur Operasional (SOP) untuk meningkatkan manajemen pengolahan dodol dan kualitas mutu terjaga. Penyusunan SOP merupakan hal yang penting terutama pada penanganan bahan baku, peralatan pengolahan dan pengemasan dodol.

Tabel 3. Standar Operasional Prosedur (SOP) bahan baku, peralatan, tenaga kerja dan ruang pengolahan

Standarisasi	Kriteria
Bahan Baku (Labu siam)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pemilihan labu siam yang tua dan segar kulitnya</li> <li>b. Pengupasan kulit labu dan pembuangan bijinya</li> <li>c. Pembersihan getah labu siam dengan cara pencucian</li> <li>d. Pemotongan labu siam dan dilanjutkan dengan penghalusan dengan blender</li> <li>e. Labu siam yang halus sebagai bahan baku dodol</li> </ul>
Bahan Baku (Tomat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pemilihan tomat yang sudah tua dan matang</li> <li>b. Pencucian tomat dengan air yang bersih</li> <li>c. Pemotongan tomat dan dilanjutkan dengan penghalusan tomat dengan bender</li> <li>d. Tomat yang halus digunakan sebagai bahan baku dodol</li> </ul>
Proses Pengolahan dodol (bahan baku labu siam/tomat)	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Melarutkan Tepung ketan dengan santan encer</li> <li>b. Memasak gula merah dengan santan kental</li> <li>c. Menambahkan bahan (yang sudah dihaluskan) dengan tepung ketan</li> <li>d. Pemasakan dan pengadukan adonan sampai matang</li> <li>e. Jika adonan sudah matang, masukkan ke dalam cetakan sampai dingin</li> <li>f. Pemotongan dodol memanjang</li> <li>g. Pengemasan dodol dengan plastik kemasan</li> </ul>
Air	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Air Jernih, tidak keruh dan tidak berwarna</li> <li>b. Air tidak berwarna</li> <li>c. Air tidak beraroma menyimpang</li> <li>d. Air tidak mengandung kimia berbahaya (Klorin, detergen dan sebagainya)</li> <li>e. Air bebas dari bakteri patogen</li> <li>f. Air bebas dari benda asing dan serangga</li> </ul>
Peralatan yang digunakan	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Peralatan dalam keadaan bersih bebas dari kotoran yang menempel kering dan bebas dari debu, peralatan yang digunakan terdiri dari: <ul style="list-style-type: none"> <li>(1) Timbangan digital</li> <li>(2) Wadah adonan dengan diameter 20 cm</li> <li>(3) Mesin pamarut kelapa</li> <li>(4) Saringan dengan Tipe 70 mesh</li> <li>(5) Blender</li> <li>(6) Pengaduk stainless</li> <li>(7) Wajan terbuat dari besi</li> <li>(8) Mesin Dodol Kapasitas 10 kg</li> <li>(9) Kompor gas</li> <li>(10) Tungku Besi</li> <li>(11) Nampan Plastik yang tahan panas dan aman untuk makanan</li> <li>(12) Pisau yang tajam terbuat dari stainless steel sehingga tidak berkarat</li> </ul> </li> <li>b. Peralatan pada penyimpanan harus dipisah satu dengan yang lain berdasarkan fungsinya (misalnya baskom dan panci)</li> <li>c. Membersihkan peralatan dengan air mengalir kemudian dikeringkan dengan kain bersih.</li> <li>d. Pada saat pencucian hendaknya menggunakan detergen khusus yang aman untuk pengolahan makanan</li> <li>e. Memastikan peralatan yang berupa mesin dapat berfungsi dengan baik (misalnya mesin pamarut dan mesin pengolahan dodol)</li> </ul>
Sanitasi Pekerja	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pekerja sehat jasmani dan rohani serta tidak mengidap penyakit menular</li> <li>b. Pakaian yang digunakan pekerja harus bersih dan kering</li> <li>c. Memakai alas kaki yang khusus digunakan di dalam ruangan produksi dan tidak digunakan di luar ruangan</li> <li>d. Menggunakan masker, penutup kepala dan sarung tangan khusus untuk pengolahan pangan. Pekerja tidak menggunakan jam tangan, perhiasan atau sejenisnya dalam ruang produksi</li> <li>e. Sebelum dan sesudah produksi pekerja membersihkan dan mencuci tangan dengan detergen yang aman</li> <li>f. Pekerja tidak diperbolehkan merokok dan makan saat bekerja</li> </ul>
Sanitasi Ruang Produksi	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Ruang produksi bersih tidak terdapat sarang laba-laba pada langit-langit ruangan dan debu yang menempel pada dinding, lantai tidak lembab dan bersih</li> <li>b. Ruang tertata dengan rapi khususnya peralatan</li> <li>c. Ruang harus terdapat ventilasi</li> <li>d. Ruang harus dibersihkan saat proses produksi selesai</li> </ul>

GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Dalam penerapan GMP industri pangan harus mempunyai manual mutu (rencana GMP) serta mempunyai SOP untuk setiap kegiatan, salah satu kegiatan utama yaitu proses pengolahan. SOP pengolahan tersebut menjadi acuan bagi industri pangan dalam proses pengolahan (Meyza, Nawansih and Nurainy, 2013) .

Pelaku pengolahan dodol KWT Sekar Wangi memahami bahwa produk dodol dengan bahan baku yang berkualitas dan proses yang sesuai standar, sehingga anggota KWT sepakat untuk menyusun dan menggunakan SOP. Tujuan penyusunan SOP agar semua anggota dapat memahami dan menerapkan standar tersebut sehingga lebih mudah dan kualitas mutu dodol terjaga. Adanya dokumen SOP dalam tahapan produksi dodol sekar wangi diharapkan dapat diterapkan di industri kecil khususnya kwt Sekar Wangi.

Proses produksi pengolahan dodol KWT Sekar wangi dalam tahapannya terdiri dari 3, yaitu persiapan bahan baku, pengolahan dodol, dan pengemasan dodol. Pada proses pengolahan dodol menggunakan peralatan yang mendukung proses pengolahan agar lebih efisien dan berstandar. Tahapan produksi pengolahan dodol dituangkan dalam dokumen SOP meliputi standarisasi bahan baku (labu siam dan tomat), Standarisasi Proses pengolahan dodol (labu siam dan tomat), Standarisasi air pada saat proses produksi, standarisasi peralatan yang digunakan pada proses produksi, standarisasi pekerja, standarisasi sanitasi pekerja dan ruangan yang digunakan selama proses produksi (Tabel 3).

## **KESIMPULAN**

Simpulan hasil pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah sebagai berikut: (1) Peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam melaksanakan kegiatan PKM, pada evaluasi awal 36 meningkat setelah evaluasi akhir 70. (2) Terjadi peningkatan motivasi KWT setelah melakukan evaluasi perubahan untuk memperluas pemasaran dengan mengikuti pelatihan sistim jaminan halal di LPPOM MUI Provinsi Lampung; dan (3) Tahapan produksi pengolahan dodol dituangkan dalam dokumen SOP meliputi standarisasi bahan baku (labu siam dan tomat), Standarisasi Proses pengolahan dodol (labu siam dan tomat), Standarisasi air pada saat proses produksi, standarisasi peralatan yang digunakan pada proses produksi, standarisasi pekerja, standarisasi sanitasi pekerja dan ruangan yang digunakan selama proses produksi.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Direktorat Riset dan Pengabdian Masyarakat Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Sesuai dengan Kontrak Penelitian Nomor: 023/SP2H/PPM/DRPM/2019.

## **DAFTAR PUSTAKA**

dahlia, D., Nuraeni, N. And Hadijah, H. (2019) 'Pemberdayaan Masyarakat Nelayan Melalui Pengolahan Ikan Untuk Mendukung Program Mp3 Pemerintah Kabupaten Majene', *Jurnal Dedikasi Masyarakat*, 2(2), Pp. 52–58.

Dinas Pertanian Tanaman Lampung Barat (2017) 'Data Produksi Sayuran'.

Meyza, M. I., Nawansih, O. And Nurainy, F. (2013) 'Penyusunan Draft Standard Operating Procedure Proses Pengolahan Tahu - Studi Kasus Di Sentra Produksi Tahu Gunung Sulah Bandar Lampung', *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 18(1), Pp. 62–77.

Susetyarsi, T. (2012) 'Kemasan Produk Ditinjau Dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan Dan Pelabelan Pada Kemasan Pengaruhnya Terhadap Keputusan Pembelian Pada Produk Minuman Mizone Di Kota Semarang', *STIE Semarang*, 4(3), pp. 19–28.