



Produksi Peyek sebagai Upaya Peningkatan Aset Ikan Teri di Desa Matabundu

Chumrotul Aini¹, Nur Ida², Waode Hasnawati³, Putri Aisah Fadhilla⁴, Marzuki⁵

¹Ilmu Al-Qur'an dan Tafsir, Ushuluddin Adab dan Dakwah, Institut Agama Islam Negeri Kendari

²Pendidikan Guru Madrasah Ibtidaiyah, Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Kendari

³Manajemen Pendidikan Islam, Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Institut Agama Islam Negeri Kendari

⁴Ekonomi Syariah, Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri Kendari

⁵Institut Agama Islam Negeri Kendari

niaaini449@gmail.com

Abstrak

Desa Matabundu merupakan salah satu desa pemekaran yang ada di Kecamatan Poleang Barat Kabupaten Bombana yang mayoritas masyarakatnya berprofesi sebagai nelayan. Masyarakat memiliki aset berupa ikan tangkapan yang tidak dimaksimalkan pengolahannya hingga bisa bernilai ekonomi tinggi. Oleh karena itu pada pengabdian masyarakat kali ini mempunyai tujuan untuk membantu mengembangkan aset yang telah ada dengan metode pendekatan ABCD (Asset Base Community Development), dengan cara melakukan wawancara mendalam dengan masyarakat yang bekerja sebagai nelayan, setelah itu merancang strategi untuk mewujudkan impian masyarakat Desa Matabundu, lalu berdiskusi dengan kepala desa atau yang dipercaya untuk menjadi ketua dengan menentukan topik yang positif guna untuk meningkatkan sumberdaya masyarakat, kemudian melakukan strategi yang telah dirancang. Hasil pengabdian menunjukkan bahwa masyarakat Desa Matabundu banyak berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan para nelayan rata-rata adalah ikan teri nasi kemudian ikan itu dijemur menjadi ikan kering lalu dipasarkan. Untuk mengurangi resiko bau tengik dari ikan kering, maka diperlukan pendampingan yaitu dengan cara memanfaatkan ikan teri kering menjadi sebuah produk, dalam hal ini adalah produk peyek penjang.

Kata Kunci: *Produksi, Peyek, Ikan Teri Nasi, Bombana*

Pendahuluan

Pantai nelayan Desa Matabundu merupakan salah satu pantai yang masih bersambung dengan teluk Bone. Pantai memiliki pasir yang berwarna hitam dan tingkat kedalamannya sangat dalam. pantai inilah yang sering dijadikan oleh para nelayan Desa Matabundu sebagai tempat mata pencaharian khususnya dalam pencarian ikan teri nasi, yang mana masyarakat Desa Matabundu menyebutnya dengan ikan penjang. Penangkapan ikan teri nasi dilakukan pada bulan-bulan tertentu, karena teri nasi ini memiliki musim dibulan-bulan tertentu tergantung dari arah angin. Cara penangkapannya dengan berbagai macam cara diantaranya yaitu dengan menggunakan perahu, kemudian membuat bagan apung dari waring yang dirancang sendiri secara khusus oleh para nelayan. Ikan teri nasi ini merupakan salah



satu hasil perikanan yang paling banyak ditangkap oleh para nelayan Desa Matabundu dan dapat menjadi salah satu aset besar masyarakat.

Rata-rata masyarakat Desa Matabundu mengelola ikan teri nasi ini dengan cara mengeringkan ikan tersebut lalu dijual ke pasar-pasar dan juga mengekspornya ke luar daerah maupun luar kota. Dalam proses pengeringan, masyarakat Desa Matabundu masih menggunakan cara manual yaitu dengan menjemur ikan-ikan tersebut dibawah terik sinar matahari. Ikan teri nasi yang sudah menjadi ikan kering beresiko mengalami oksidasi lemak jika masa penyimpanannya cukup lama, hal ini dapat menimbulkan bau tengik dan dapat menurunkan nilai gizi karena terjadinya reaksi antara senyawa-senyawa yang dihasilkan dengan asam amino (Fahmi, 2015). Untuk mengantisipasi terjadinya hal tersebut serta untuk menambah pendapatan warga Desa Matabundu, diperlukan adanya nilai tambah yaitu dengan cara mengolah ikan kering tersebut menjadi kerupuk dan rempeyek panjang.

Pengabdian kepada masyarakat kali ini fokus pada program pengembangan masyarakat. Salah satu prinsip penting dari pengembangan masyarakat adalah kekuatan masyarakat itu sendiri. Maksudnya yaitu setelah adanya pelatihan dalam masa pengabdian ini, masyarakat mampu memelihara apa yang telah di kembangkan dan hal ini juga merupakan salah satu cara menghargai sumber daya lokal dari masyarakat itu sendiri karena program pemberdayaan juga memerlukan keterampilan lokal. Oleh karena itu kegiatan pengabdian masyarakat ini akan difokuskan kepada pemberdayaan masyarakat di Desa Matabundu, Kecamatan Poleang Barat, Kabupaten Bombana dengan melaksanakan suatu program pelatihan yaitu pembuatan rempeyek yang bahan nya dari ikan teri nasi atau yang biasa disebut dengan ikan panjang.

Deskripsi Umum Lokus Pengabdian

Desa Matabundu merupakan salah satu desa pemekaran yang ada di Kecamatan Poleang barat, Kabupaten Bombana, Sulawesi Tenggara. Awalnya Desa Matabundu ini dikenal oleh banyak orang dengan nama Desa Toari Buton. Desa Toari Buton merupakan desa yang sangat luas, akan tetapi setelah adanya pemekaran, desa ini terbagi menjadi dua yaitu Desa Toari dan Desa Matabundu. Desa Matabundu terdiri dari empat Dusun yaitu Dusun Poompala, Dusun Matabundu, Dusun Polewali dan Dusun Puumpuntih. Desa Matabundu mempunyai batas-batas wilayah yaitu, sebelah Barat berbatas dengan Teluk Bone, sebelah Utara berbatas dengan Desa Toari Bombana, sebelah Timur berbatas dengan Desa Bulumanai dan sebelah selatan berbatas dengan Desa Timbala. Suku di Desa Matabundu terdiri dari Suku Mornene dan Suku Bugis.

Hasil pengamatan yang kami lakukan di tempat pengabdian, setting sosial yang ada terdiri dari beberapa hal yaitu: kondisi sosial ekonomi desa Matabundu bisa dikatakan baik hal ini dapat dilihat dari profesi warga, dimana ada yang berprofesi sebagai petani, peternak, nelayan, pedagang, wirausaha dan pegawai. Dilihat dari profesi yang ada, pendapatan nelayan Desa Matabundu ini tidaklah sedikit dari hasil menjual ikan yang diperoleh. Kondisi sosial ekonomi terkait dengan status sosial ekonomi itu sendiri dengan kebiasaan hidup sehari-hari individu atau berkelompok.



Di Desa Matabundu ini, aktifitas sosialnya itu berkelompok. Kondisi pendidikan yang ada di Desa Matabundu ini sudah tergolong baik, hal ini dapat dilihat dari keadaan masyarakat terkhusus dikalangan remaja atau anak-anak, mereka masih melanjutkan pendidikan, hal ini didukung dengan keadaan ekonomi masyarakat yang sudah mencukupi. Budaya di Desa Matabundu begitu banyak terutama dalam acara-acara penting yang dilakukan oleh masyarakat. Di mana yang paling nampak ialah budaya ketika acara pernikahan, masyarakat masih kental mengikuti dan melaksanakan adat yang ada.

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah kami lakukan selama pengabdian pada masyarakat, terdapat beberapa potensi aset yang ada di Desa Matabundu yaitu potensi sumber daya alam (SDA). Sumber daya alam berupa jenis tanaman unggulan. Warga di Desa Matabundu telah lama mengusahakan tanaman yang menjadi tanaman unggulan desa yang meliputi pisang dan kelapa yang kemudian dapat diolah menjadi produk sehingga memiliki nilai ekonomi yang tinggi. Sumber daya alam berupa ternak unggulan seperti ayam dan sapi, ternak ini banyak dibutuhkan untuk kepentingan pelaksanaan acara. Jika warga dapat memenuhi kebutuhan ini dari desanya sendiri, hal ini bisa meningkatkan ekonomi Desa itu sendiri. Sumber daya alam berupa pantai, warga memanfaatkan pantai dengan membuat bagang sebagai tempat penangkapan ikan teri untuk menunjang perekonomian. Aset sosial yang ada di desa Matabundu adalah organisasi seperti kelompok PKK dan Karangtaruna. Warga dan pemerintah desa dapat memanfaatkan aset sosial ini dengan cara membentuk jejaring dengan mereka. Hasil dari kerjasama ini akan terwujudnya masyarakat yang lebih kreatif dan produktif Aset fisik (Sarana Prasarana) yang terdapat di desa Matabundu ini yaitu alat-alat yang bisa di sewa untuk sebuah acara seperti tenda dan kursi desa, sehingga dapat meningkatkan perekonomian desa itu sendiri.

Desain dan Metode Pengabdian

Pengabdian ini menggunakan metode pendekatan ABCD (Asset Base Community Development). Pendekatan ABCD merupakan salah satu pendekatan dalam pengembangan masyarakat. Sebagai sebuah pendekatan, metode ABCD adalah jenis pendekatan kritis yang masuk dalam lingkup pengembangan masyarakat berbasis pada kekuatan dan aset yang dimiliki masyarakat. Sebuah pendekatan yang sangat menekankan pada kemandirian masyarakat dan terbangunnya sebuah tatanan dimana warga aktif menjadi pelaku dan penentu pembangunan (Fallakhunnisa, 2021). Dalam metode yang digunakan ini tertuju pada pengembangan masyarakat, dimana setiap masyarakat pasti memiliki potensi sehingga dalam konsep ABCD semua memiliki potensi baik itu potensi Sumber daya manusia (SDA) ataupun sumber daya alam (SDM). Pendekatan masyarakat berbasis aset ini hadir sebagai salah satu pendekatan yang menjadikan masyarakat sebagai agen perubahan itu sendiri. Pendekatan ini berfokus pada aset yang dimiliki masyarakat sebagai basis utama pengembangan program. Dengan demikian inti dari pendekatan ABCD ini yaitu pemanfaatan aset dan potensi disekitar wilayah yang dimiliki oleh masyarakat.



Pengembangan masyarakat dengan pendekatan ABCD ini dapat muncul ketika masyarakat sadar jika aset adalah sesuatu yang paling penting.

Metode ABCD memiliki 5 tahap yang harus dilakukan, *pertama* adalah *discovery* (menemukan), dalam pengabdian ini mencoba kembali untuk menemukan sesuatu yang menjadi impian masyarakat dan juga menemukan apa yang dapat menjadi kekuatan atau aset masyarakat desa, hal ini dilakukan dengan cara interview atau wawancara.

Langkah selanjutnya adalah *design* (merancang). Setelah mengetahui apa yang selama ini menjadi impian masyarakat dan juga sesuatu yang dapat menjadi aset besar masyarakat, maka yang dilakukan selanjutnya adalah merancang sebuah strategi yang kira-kira dapat mewujudkan impian tersebut. Dalam hal ini semua kelompok harus terlibat untuk mempelajari tentang kekuatan atau aset yang dimiliki agar bisa mulai memanfaatkannya.

Langkah berikutnya adalah *define* (menentukan), hal ini dilakukan dengan cara berdiskusi dengan kelompok-kelompok masyarakat yang ada, kemudian tentukan topik positif mengenai perubahan yang di inginkan. Langkah terakhir adalah *destiny* (melakukan), setelah itu pelaksanaan sesuai hasil rancangan berdasarkan pertimbangan dari langkah sebelumnya.

Hasil

1. Pemetaan Aset

Masyarakat Desa Matabundu memiliki tiga mata pencaharian, diantaranya yaitu perkebunan, peternakan, dan nelayan. Namun kebanyakan masyarakatnya bermata pencaharian sebagai nelayan, bahkan hal ini dapat menjadi aset terbesar bagi masyarakat Desa Matabundu sesuai dengan pengabdian lapangan yang telah dilakukan. Hasil tangkapan utama para nelayan adalah ikan teri nasi, masyarakat menyebutnya dengan ikan penjang. Para nelayan yang melakukan aktivitas penangkapan ikan teri nasi dengan menggunakan dua alat yaitu bagan apung dan kapal mesin. Bagan apung dapat digunakan dalam jangka waktu tiga sampai empat bulan ditengah laut untuk naungan penangkapan ikan teri nasi, kemudian kapal mesin digunakan untuk mendampingi bagan apung dalam beroperasi di tengah laut dan juga digunakan untuk pengangkutan barang hasil laut.

Hasil dari tangkapan ikan para nelayan di olah dengan cara menjemur ikan teri nasi secara manual dibawah sinar matahari. Ikan-ikan itu ditata rapi di atas jaring waring yang telah didesign secara khusus oleh masyarakat Desa Matabundu, kemudian cara menata ikan-ikan nya pun juga menggunakan tehnik tersendiri tidak semua orang bisa melakukan hal tersebut. Dari hasil pengabdian kami melalui wawancara bersama beberapa warga yang berprofesi sebagai nelayan, bahwasanya dahulu ikan-ikan hasil tangkapan para nelayan di jemur langsung di pinggir pantai, kemudian setelah ikan-ikan itu kering ditimbang lalu di ekspor keluar daerah dan juga luar kota. Selain dijadikan olahan ikan kering, masyarakat juga mengolah ikan teri nasi yang masih basah untuk bahan makanan siap saji, seperti bakso, mendoan, dan juga dijadikan campuran dalam sayur.



2. Pengelolaan Aset

Ikan teri nasi sangat berpotensi untuk dijadikan asset besar oleh masyarakat Desa Matabundu. Sebab hasil yang diperoleh dari penangkapan ikan teri nasi dapat mencapai nilai diatas rata-rata dibandingkan dengan nilai pendapatan hasil dari perkebunan yang ada di Desa Matabundu. Berdasarkan hasil survei dilapangan, ikan teri nasi yang kering perkilonya seharga Rp.85.000,- sampai Rp.125.000,- dan dari masing-masing nelayan biasanya perhari bisa mendapatkan 10 Kg ikan teri nasi ini. Kegiatan pengabdian masyarakat di Desa Matabundu ini kami fokuskan pada pembuatan produk rempeyek dari ikan teri nasi yang telah dikeringkan atau ikan penjang dengan tujuan untuk menambah pendapatan masyarakat Desa Matabundu dan juga untuk menambah wawasan dalam memanfaatkan sumber daya alam, agar tidak hanya dijual secara utuh. Dalam kegiatan pengelolaan ikan teri nasi kering yang dijadikan sebagai olahan rempeyek biasanya perhari dapat menghasilkan kurang lebih 50 bungkus rempeyek dan satu bungkus rempeyek dihargai dengan harga minimal Rp.10.000/bungkus maksimalnya dijual dengan harga Rp.12.000/bungkus.

3. Pendampingan peningkatan kualitas aset

Ikan teri nasi (*Stolephorus sp*) memiliki sumber nutrisi yang sangat bermanfaat bagi manusia. Kandungan protein dalam ikan teri nasi adalah 10,3 g per 100 g. selain sebagai sumber protein ikan teri nasi juga sebagai sumber kalsium. Kandungan kalsiumnya lebih tinggi dibandingkan pada susu, yaitu 972 mg/100 g (Herliani, 2016). Ikan teri nasi adalah ikan yang berada diperairan pesisir dan eustaria dengan tingkat keasinannya 10-15%, hidup berkelompok terdiri dari ratusan hingga ribuan ekor (Aryati, 2014). Masyarakat Desa Matabundu mengelola ikan teri nasi ini dengan cara mengeringkannya. Namun jika ikan kering itu disimpan dalam jangka yang lumayan Panjang, dapat menimbulkan ketengikan pada olahan tersebut, oleh karena itu diperlukan pendampingan produk dengan membuat ikan teri nasi kering menjadi olahan rempeyek.

Rempeyek merupakan salah satu jenis makanan khas dari suku jawa yang bahan dasarnya adalah tepung beras. Rempeyek memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang gurih. di Indonesia rempeyek biasanya banyak ditemukan di warung-warung makan, karena kebanyakan masyarakat Indonesia menjadikan rempeyek sebagai teman makan agar makanan yang di santap terasa lebih nikmat. Rempeyek yang diolah di tempat pelatihan sedikit berbeda dengan peyek pada umumnya memiliki dua macam varian rasa dan juga dapat bertahan lebih lama. Peyek pada umumnya biasanya hanya mampu bertahan selama satu minggu sedangkan peyek yang dibuat di Desa Matabundu ini mampu bertahan hingga kurang lebih tiga minggu.

Tabel 1. Potensi Asset

No	Asset	Potensi
1.	Pantai	Selain dijadikan tempat untuk mencari ikan, pantai yang berada di Desa Matabundu ini dapat dijadikan tempat wisata.



2.	Ikan Teri Nasi	<p>Ikan teri nasi dijemur dibawah terik matahari agar menjadi ikan kering, kemudian dibuatlah menjadi olahan peyek sebagai produk yang dapat mampu menambah penghasilan Desa Matabundu. Selain dijadikan ikan kering seperti itu, ikan teri nasi juga dapat diolah secara langsung tanpa harus mengeringkannya, dapat dijadikan sebagai olahan makanan seperti siomay, yang juga dapat menambah pendapatan masyarakat Desa Matabundu. Cara pengolahannya pun tidak membutuhkan waktu yang lama.</p>
----	----------------	---



Gambar 1. Proses penjemuran ikan teri nasi



Gambar 2. Kemasan peyek penjang



Pembahasan

Pengabdian kepada masyarakat di Desa Matabundu menggunakan metode ABCD yang memiliki beberapa tahapan yang harus dilakukan, di antaranya yaitu: 1) Discovery (menemukan), dalam pengabdian ini mencoba kembali untuk menemukan sesuatu yang menjadi impian masyarakat dan juga menemukan apa yang dapat menjadi kekuatan atau asset masyarakat desa yang bisa bertahan lama hingga habis masa pengabdian dan seterusnya dapat terus dikembangkan serta dipertahankan, hal ini dilakukan dengan cara interview atau wawancara. Setelah melakukan wawancara, akhirnya ditemukan bahwa asset yang dimiliki oleh masyarakat Matabundu yang dapat dijadikan bisnis dan sangat berpengaruh dengan perekonomian mereka adalah pantai nelayan. 2) Design (merancang), setelah mengetahui apa yang dapat dijadikan asset Desa Matabundu, langkah selanjutnya adalah merancang strategi untuk mengelola serta mengembangkan asset tersebut. 3) Define (menentukan), setelah merancang strategi yang akan digunakan dalam pengembangan asset, langkah selanjutnya adalah menentukan siapa yang kira-kira dapat bertanggung jawab untuk memelihara asset tersebut agar dapat terus terjaga hingga di masa-masa yang akan datang. 4)Destiny (lakukan), langkah terakhir adalah melakukan apa-apa yang telah dirancang bersama, berani mencoba untuk mulai memanfaatkan serta mengembangkan asset yang dimiliki oleh Desa, dalam hal ini yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan peyek penjang dari ikan teri nasi kering.

Sebelum adanya pelatihan pembuatan peyek di Desa Matabundu, ikan-ikan yang dihasilkan oleh para nelayan biasanya hanya dijemur menjadi ikan kering setelah itu lalu dipasarkan. Namun apabila hasil tangkapan ikan sedikit, maka setelah dijemur ikan-ikan yang telah kering disimpan terlebih dahulu untuk dikumpulkan. Tetapi jika ikan-ikan yang telah dikeringkan tersimpan dalam jangka lama, akan menimbulkan bau apek dan pada akhirnya harga jual ikan kering akan menurun. Oleh karena itu adanya pelatihan pembuatan peyek ini dapat membantu mengurangi resiko yang demikian. Dengan ini masyarakat tetap bisa memperoleh hasil meskipun ikan yang didapat para nelayan tidak banyak. Masyarakat juga menerima dengan baik pelatihan ini, meskipun peyek bukanlah makanan baru dan telah banyak dijual dipasaran, tetapi di Desa ini peyek masih menjadi salah satu makanan langka dan tidak banyak orang yang bisa membuatnya, oleh karena itu masyarakat sangat berantusias dengan kegiatan pembuatan peyek penjang ini.

Peyek penjang terbuat dari ikan teri nasi yang telah dikeringkan, hal ini juga menjadi salah satu hambatan dari produksi peyek karena di Desa Matabundu belum memiliki alat pengering otomatis, sela mini mereka hanya mengeringkan ikan secara manual yaitu menggunakan terik sinar matahari. Jadi jika tidak ada ikan teri nasi yang diproduksi dalam sehari pembuatan peyek pun akan terhenti. Selain itu juga pemasaran peyek penjang ini pun menjadi salah satu kendala, peyek penjang ini belum dikenal luas oleh masyarakat karena pemasarannya masih di warung-warung sekitar dan juga pasar desa Matabundu belum ada produk yang pemasarannya sampai keluar daerah.



Simpulan

Desa Matabundu memiliki pantai yang dijadikan sebagai salah satu mata pencaharian masyarakatnya yang berprofesi sebagai nelayan. Hasil tangkapan utama para nelayan adalah ikan teri nasi, masyarakat menyebutnya dengan ikan penjang. Para nelayan yang melakukan aktivitas penangkapan ikan teri nasi dengan menggunakan dua alat yaitu bagan apung dan kapal mesin. Bagan apung dapat digunakan dalam jangka waktu tiga sampai empat bulan ditengah laut untuk naungan penangkapan ikan teri nasi, kemudian kapal mesin digunakan untuk mendampingi bagan apung dalam beroperasi di tengah laut dan juga digunakan untuk pengangkutan barang hasil laut. Hasil dari tangkapan ikan para nelayan di olah dengan cara menjemur ikan teri nasi secara manual dibawah sinar matahari. Selain dijadikan sebagai tempat untuk mencari ikan, pantai nelayan Desa Matabundu ini biasa juga sering dijadikan tempat hiburan masyarakat.

Untuk terus mengembangkan asset yang dimiliki oleh Desa, maka diperlukan pendampingan. Dalam hal ini pendampingan yang dilakukan saat pengabdian adalah mencoba untuk membuat sebuah produk dari ikan teri nasi kering berupa makanan khas Jawa Timur, yaitu peyek penjang.

Daftar Pustaka

- Aryati E, Endah, and Agustin Wulan Suci Dharmayanti. "Manfaat Ikan Teri Segar (*Stolephorus Sp*) Terhadap Pertumbuhan Tulang Dan Gigi." *ODONTO : Dental Journal* 1, no. 2 (2014).
- Ayu, Bunga Woro, R Hanung Ismono, and Achdiansyah Soelaiman. "Analisis Nilai Tambah Pada Klaster Industri Pengolahan Ikan Teri Kering Di Pulau Pasaran Kota Bandar Lampung." *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis: Journal of Agribusiness Science* 1, no. 3 (2013).
- Falakhunnisa, Qurotul Aini, and Milna Wafirah. "Pemanfaatan Media Sosial Dalam Optimalisasi Pembelajaran Daring Di Desa Gunungpring". *Khidmatan*, no. 1 (2021).
- Fahmi, A Suhaeli. "Kemunduran Mutu Dan Umur Simpan Ikan Teri Nasi Setengah Kering (*Stolephorus Spp*) Selama Penyimpanan Dingin." *Jurnal Saintek Perikanan : Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology* 11, no. 1 (2015).
- Herliani, Dinna Dwi. "Pengaruh Penambahan Ikan Teri (*Stolephorus Commersonii*) Dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Dendeng Batang Talas (*Colocasia Esculenta* (L) Schott)." *Fakultas Teknik, Universitas Pasundan*, no. L (2016).
- Ilmiah, Jurnal, and Esai Volume. "ISSN No . 1978-6034 Factors Affecting Production Of Salted Anchovy Fish Preservation At Labuhan Maringgai Subdistrict East Lampung Regency Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Produksi Pengawetan Ikan Asin Teri Di Pendahuluan" 7, no. 1 (2013): 1-14.
- Ohoiwutun, Maria Kristina, Elisabeth Cory Ohoiwutun, and Cawalinya Livsanthi Hasyim. "Peningkatan Kualitas Ikan Teri Kering Di Desa Sathean, Kecamatan Kei Kecil, Kabupaten Maluku Tenggara." *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 3, no. 2 (2017).