



# Potensi Produk Unggulan Yang Terlupakan: Inovasi Pembuatan Bubuk Bawang Putih Di Sembalun Bumbung

Novita Susila Wardani<sup>1</sup> ✉ | Nila Fitria Utami<sup>2</sup> | Risqiatul Husna<sup>3</sup> | Janiarti<sup>4</sup> | Ni Made Sathya Paramitha Devi<sup>5</sup> | Lalu Faiz Muhammad Attila<sup>3</sup> | Aditya Aji Sunantara<sup>6</sup> | Nada Arista<sup>3</sup> | Ahmad Rizalandri<sup>4</sup> | Muhammad Sarjan<sup>7</sup>

<sup>1</sup>✉ Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekmomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>3</sup>Program Studi Ilmu Hukum, Fakultas Fakultas hukum ilmu sosial dan ilmu politik, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Manajemen, Fakultas Ekmomi dan Bisnis, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>5</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Fakultas FHSIP, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>6</sup>Program Studi Teknik Sipil, Fakultas Teknik, Universitas Mataram, Indonesia

<sup>7</sup>Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mataram, Indonesia

## Abstract

Indonesia, sebagai negara agraris dengan sumber daya alam yang melimpah, memiliki potensi besar dalam pengembangan produk pertanian. Desa Sembalun Bumbung di Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat, adalah salah satu sentra produksi bawang putih yang berpotensi tinggi. Meskipun demikian, bawang putih dari daerah ini sebagian besar masih dipasarkan dalam bentuk mentah, sehingga nilai tambahnya rendah. Pengabdian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk bawang putih melalui inovasi pengolahan menjadi bubuk bawang putih. Program ini melibatkan sosialisasi, pelatihan, dan diskusi dengan masyarakat setempat untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan bawang putih. Hasilnya menunjukkan adanya peningkatan pemahaman masyarakat terhadap diversifikasi produk, yang berpotensi mendongkrak pendapatan lokal dan memperluas akses pasar. Meskipun terdapat tantangan dalam hal permodalan dan akses pasar, solusi seperti pembentukan koperasi desa dan kemitraan dengan pihak luar diusulkan untuk mendukung pengembangan produk olahan ini. Secara keseluruhan, program ini menunjukkan dampak positif terhadap ekonomi lokal dan membuka peluang bagi produk olahan bawang putih sebagai oleh-oleh khas daerah, yang mendukung sektor pariwisata Desa Sembalun Bumbung.

**Keywords:** *Bawang putih, diversifikasi produk, inovasi, ekonomi lokal, Desa Sembalun Bumbung.*

**How to cite:** Wardani, N. S., Utami, N. F., Husna, R., Janiarti, Devi, N. M. S. P., Attila, L. F. M., Sunantara, A. A., Arista, N., Rizalandri, A., & Sarjan., M (2025). Potensi Produk Unggulan Yang Terlupakan: Inovasi Pembuatan Bubuk Bawang Putih Di Sembalun Bumbung. *ABDI NUSANTARA Community Service Journal*, 1(1), 31-36

## 1. Pendahuluan

Indonesia merupakan negara kepulauan yang memiliki banyak potensi sumber daya. Potensi sumber daya nasional dapat digunakan untuk pembangunan ekonomi, salah satunya pembangunan industri pertahanan. Pembangunan industri pertahanan bukan hanya untuk kebutuhan alat pertahanan namun, juga dapat membantu masyarakat dalam roda perekonomian (Rusdiana et al., 2021) Selain itu Indonesia juga merupakan negara agraris yang beriklim tropis dan mempunyai potensi sumber daya melimpah berupa berbagai komoditas hasil pertanian (Jusuf et al., 2022).

Sembalun merupakan salah satu surga pengembangan sayuran di Nusa Tenggara Barat. Hampir 50 persen pasokan di wilayah Mataram, Potensi yang dimiliki Desa Sembalun Bumbung dalam bidang pertanian adalah tanaman padi, sayur-sayuran seperti selada, bawang putih, wortel, kentang, seledri, daun bawang, kol dan masih banyak lainnya (Hadi et al., 2023; Putri et al., 2025). Selain itu, terdapat buah-buahan seperti strawberry, apel, dan potensi di bidang pariwisata, Selain potensi yang dimiliki oleh Desa Sembalun Bumbung, terdapat beberapa masalah utama yang ada di desa tersebut diantaranya adalah masyarakat Desa Sembalun Bumbung yang masih belum bisa untuk berinovasi terutama dalam memasarkan hasil pertaniannya, masyarakat juga takut untuk mencoba hal yang baru seperti mencoba untuk menanam sayur-sayuran yang baru karena takut untuk kegagalan serta masyarakat tidak dapat mengolah limbah rumah tangga dan sisasisa hasil panen, dari berbagai aneka sayuran dipasok dari Sembalun. Ini menandakan bahwa daerah Sembalun menjadi penyangga utama sayuran di Nusa Tenggara Barat. Terutama bawang putih, saat ini bawang putih merupakan salah satu komoditas unggulan di Indonesia, dan Lombok Timur (sembalun) menjadi salah satu sentra produksi bawang putih terbesar di tanah air. Kesuksesannya dibuktikan dengan

tercapainya 34,4% dari total produksi nasional. Meskipun demikian, Bawang Putih Lombok Timur selama ini masih didistribusikan ke berbagai daerah dalam bentuk mentah. Padahal, terdapat potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah dan pendapatan daerah dengan mengolah bawang putih menjadi barang jadi, seperti bubuk bawang putih. Hal ini didukung dengan agroklimatologi yang dimiliki oleh Kecamatan Sembalun cocok untuk kegiatan pengembangan budidaya bawang putih, yaitu berada pada dataran tinggi 700-1100 mdpl, suhu rata-rata berkisar diantara 15°C-25°C, dan curah hujan rata-rata 1.200-2.400 mm per tahun serta memiliki tekstur tanah yang gembur dan subur (Danasari et al., 2023).

Menurut Badan Pusat Statistik (2021), produksi bawang putih di Kabupaten Lombok Timur mengalami peningkatan dari tahun 2017 sebesar 49.005 kwintal menjadi 172.359 kwintal pada tahun 2019, kemudian menurun pada tahun 2020 menjadi 113.762 kwintal, Tabel 1. Total produksi bawang putih Kabupaten Lombok Timur paling tinggi dihasilkan oleh Kecamatan Sembalun kemudian disusul oleh Kecamatan suela, Kecamatan Wanasaba, Kecamatan Sikur, Kecamatan Aikmel, Kecamatan Pringgasele dan Kecamatan Labuhan Haji.

**Tabel 1** Perkembangan Produksi Bawang Putih dan Jumlah Produksi (Kw) di Kabupaten Lombok Timur berdasarkan Kecamatan Tahun 2017-2020

No Kecamatan	Tahun			
	2017	2018	2019	2020
1 Sikur	0	1.069	0	0
2 Pringgasele	0	480	0	200
3 Labuan Haji	0	170	0	0
4 Suela	0	594	6.275	3.195
5 Aikmel	0	660	0	0
6 Wanasaba	0	2.394	0	0
7 Sembalun	49.005	76.571	166.084	109.762
<b>Total</b>	<b>49.005</b>	<b>81.938</b>	<b>172.359</b>	<b>113.157</b>

(Badan Pusat Statistik, 2021)

Bawang putih yang dihasilkan di Desa Sembalun Bumbung memiliki keunggulan tersendiri dibandingkan dengan bawang putih dari daerah lain (Danasari et al., 2024). Aroma yang kuat dan rasa yang tajam membuat bawang putih Sembalun menjadi pilihan utama bagi banyak konsumen. Namun, meskipun memiliki potensi besar, produksi bawang putih di desa ini masih menghadapi berbagai tantangan. Permasalahan yang sering dihadapi meliputi teknik budidaya yang masih tradisional, keterbatasan akses ke pasar yang lebih luas, dan kurangnya inovasi dalam pengolahan produk bawang putih.

Untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat Desa Sembalun Bumbung, perlu adanya upaya peningkatan nilai tambah dari produk bawang putih. Peningkatan nilai tambah ini dapat dilakukan melalui beberapa cara, seperti pengembangan teknik budidaya yang lebih modern dan efisien, diversifikasi produk bawang putih menjadi produk olahan yang memiliki nilai jual lebih tinggi, serta peningkatan akses pasar baik secara lokal maupun nasional. Dengan adanya peningkatan nilai tambah, diharapkan produk bawang putih dari Desa Sembalun Bumbung tidak hanya dapat memenuhi kebutuhan pasar lokal, tetapi juga mampu bersaing di pasar nasional dan internasional.

Selain itu, pengembangan produk olahan bawang putih juga dapat menarik minat wisatawan yang berkunjung ke Desa Sembalun Bumbung. Produk olahan seperti bawang putih goreng, bubuk bawang putih, atau pasta bawang putih dapat menjadi oleh-oleh khas yang diminati wisatawan. Hal ini tidak hanya meningkatkan pendapatan petani bawang putih, tetapi juga mendukung pengembangan sektor pariwisata di desa tersebut.

## 2. Metode

Kuliah Kerja Nyata atau pengabdian kepada masyarakat dilakukan oleh mahasiswa Universitas Mataram di Desa Sembalun Bumbung Kecamatan Sembalun, Kabupaten Lombok Timur. Program Kerja yang di angkat ialah "Potensi Produk Unggulan Yang Terlupakan: Inovasi Pembuatan Bubuk Bawang Putih di Sembalun Bumbung", memiliki tujuan untuk memberikan ide baru dalam mengolah produk unggulan lokal, serta untuk mengedukasi langkah-langkah yang dilakukan untuk memperoleh, mengelola, membisniskan ide produk yang telah diberikan di Desa Sembalun Bumbung pada tanggal 2 Juni 2024 sampai pada 21 Agustus 2024 (selama 51 hari).



Metode yang di gunakan meliputi kegiatan sosialisasi Sosialisasi yang mengusung tema "Potensi Produk Unggulan Yang Terlupakan: Inovasi Pembuatan Bubuk Bawang Putih di Sembalun Bumbung" KKN PMD) UNRAM Desa Sembalun Bumbung 1 telah berhasil menjalin kerja sama dengan pelaku UMKM "UD. Malsye" untuk mendukung acara sosialisasi yang bertujuan memperkenalkan dan mengembangkan potensi produk unggulan yang terlupakan di Desa Sembalun Bumbung sebgai bentuk pembelajaran bersama, diskusi sebagai bahan untuk menukar pikiran dan komunikasi yang interaktif bersama masyarakat dan pemuda Desa Sembalun Bumbung. Pada kegiatan sosialiasi kami mengundang masyarakat untuk ikut terlibat dalam kegiatan sosialisasi ini untuk meningkatkan kesadaran Bersama masyarakat setempat dan setidaknya ada proses transfer pengetahuan yang terjalin di dalamnya sehingga masyarakat dapat memahami dan mengetahui tata cara pembuatan, kedua pada sesi diskusi kami mencoba berinteraksi langsung terhadap para pihak terkait bagaimana proses diversifikasi produk melalui pengembangan bawang putih olahan dan kemasan premium akan meningkatkan nilai jual bawang putih dan membuka akses ke pasar yang lebih luas, baik lokal maupun internasional

**Tabel 2** Proses pengolahan bubuk bawang putih

No	Metode	Kegiatan	Dokumentasi	JKEM	Jumlah Mahasiswa yang terlibat
1	Pemilihan dan Pembersihan	Bawang putih segar dipilih dengan hati-hati untuk memastikan kualitasnya yang baik.  Bawang putih dikupas dan dibersihkan secara menyeluruh untuk menghilangkan kotoran dan tanah yang melekat.	 	1 Hari	Semua Anggota
2	Pemotongan dan Pengeringan	Bawang putih yang sudah bersih kemudian dipotong atau diiris tipis agar lebih cepat mengering.  Pengeringan bisa dilakukan dengan beberapa metode, seperti pengeringan alami di bawah sinar matahari atau dengan menggunakan oven, mesin pengering khusus, atau dehidrator udara panas.	   	1 Hari  2 Minggu	Semua Anggota
3	Penggilingan	Setelah pengeringan selesai, bawang putih yang kering dihancurkan atau digiling menjadi bubuk halus.		1 Hari	Semua Anggota

4	<b>Pengemasan</b> Bubuk bawang putih yang sudah jadi kemudian dikemas dalam kemasan yang sesuai untuk mempertahankan kualitasnya.		1 Hari Semua Anggota
---	--	--	-------------------------

### 3. Hasil dan Pembahasan

Adapun pembahasan dan hasil yang kami lakukan yaitu:

#### 3.1 Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat dalam Pengolahan Bawang Putih

Kegiatan sosialisasi yang dilakukan berhasil meningkatkan pemahaman masyarakat Desa Sembalun Bumbung tentang pentingnya diversifikasi produk bawang putih. Masyarakat yang sebelumnya hanya mengenal bawang putih dalam bentuk mentah kini memiliki pengetahuan tentang berbagai produk olahan bawang putih seperti bubuk bawang putih, bawang putih goreng, dan pasta bawang putih. Pelatihan teknis yang diberikan telah berhasil mengedukasi masyarakat tentang cara-cara pembuatan produk olahan dengan teknik yang sederhana namun efektif. Hal ini terlihat dari antusiasme masyarakat yang mengikuti proses pembuatan hingga selesai.

#### 3.2 Diversifikasi Produk dan Peningkatan Nilai Tambah

Diversifikasi produk bawang putih menjadi salah satu hasil signifikan dari program pengabdian ini. Produk bubuk bawang putih yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, dengan aroma dan rasa khas yang tetap terjaga. Produk ini juga telah diuji coba dalam pengemasan premium untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual. Diversifikasi adalah suatu perluasan dari pada pengembangan suatu bisnis, selain dari pada mengantisipasi tingkat kerugian, diversifikasi ini juga bisa mendapatkan suatu keuntungan yang besar, sementara keamanan pangan adalah upaya untuk tetap menjaga komoditas dan tanaman local sebagai basis ketahanan pangan, keamann pangan baru akan terpenuhi jika ketersediaan pangan tercukupi (Sumaryanto, 2009). Selain itu, hasil diskusi dengan masyarakat dan pemuda Desa Sembalun Bumbung menunjukkan bahwa produk olahan bawang putih memiliki potensi besar untuk dipasarkan secara lebih luas, baik di tingkat lokal maupun nasional. Pengemasan yang menarik serta penekanan pada kualitas produk menjadi faktor penting dalam membuka akses pasar baru. Alasan utama dilakukannya pengolahan bawang putih menjadi bubuk bawang putih karena pada saat itu terdapat stok bawang putih yang melimpah dengan harga bawang putih yang melonjak turun, sehingga untuk dapat menjaga harga bawang putih maka pemilik usaha memproduksi produk bubuk bawang putih. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Anggraini et al. (2019) dan Setia Budi et al. (2017) bahwa dengan melakukan diversifikasi produk mentah hasil pertanian dapat meningkatkan nilai produk itu sendiri.

#### 3.3 Tantangan dan Solusi dalam Pengembangan Produk

Meskipun terdapat peningkatan dalam pengolahan bawang putih, beberapa tantangan masih dihadapi oleh masyarakat, terutama dalam hal permodalan dan akses pasar. Modal yang terbatas menjadi hambatan dalam memproduksi olahan bawang putih dalam skala besar (Souisa et al., 2019). Untuk mengatasi tantangan ini, tim pengabdian mengusulkan beberapa solusi, antara lain membentuk koperasi desa untuk mengelola produksi dan pemasaran produk secara kolektif, serta menjalin kemitraan dengan pihak luar yang tertarik untuk berinvestasi atau membantu dalam pemasaran produk.

#### 3.4 Dampak Terhadap Ekonomi Lokal

Pengembangan produk olahan bawang putih telah memberikan dampak positif terhadap ekonomi lokal. Masyarakat yang terlibat dalam produksi mulai merasakan peningkatan pendapatan, terutama karena produk olahan dapat dijual dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan bawang putih mentah. Selain itu, produk olahan bawang putih mulai dikenal sebagai oleh-oleh khas Sembalun Bumbung, yang turut mendukung sektor pariwisata di daerah tersebut. Wisatawan yang berkunjung ke Sembalun Bumbung menunjukkan minat yang besar terhadap produk ini, yang membuka peluang bagi pemasaran produk di luar wilayah desa.

### 3.5 Pengembangan Berkelanjutan dan Rekomendasi

Untuk memastikan keberlanjutan program ini, diperlukan dukungan lanjutan dalam bentuk pendampingan dan pelatihan yang lebih intensif. Selain itu, penting untuk terus melakukan inovasi dalam pengolahan bawang putih agar produk yang dihasilkan tetap kompetitif di pasar (Nairfana et al., 2022). Rekomendasi lainnya adalah pengembangan strategi pemasaran yang lebih efektif, seperti pemasaran online, serta partisipasi dalam pameran produk lokal dan nasional untuk memperluas jaringan pemasaran. Secara keseluruhan, program ini telah menunjukkan hasil yang positif dalam meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesejahteraan masyarakat Desa Sembalun Bumbung melalui diversifikasi produk bawang putih. Namun, tantangan yang ada juga mengindikasikan perlunya dukungan berkelanjutan dan kolaborasi lebih lanjut dengan berbagai pihak. Sosialisasi yang mengusung tema "Potensi Produk Unggulan Yang Terlupakan: Inovasi Pembuatan Bubuk Bawang Putih di Sembalun Bumbung" KKN PMD) UNRAM Desa Sembalun Bumbung I telah berhasil menjalin kerja sama dengan pelaku UMKM "UD. Malsye" untuk mendukung acara sosialisasi yang bertujuan memperkenalkan dan mengembangkan potensi produk unggulan yang terlupakan di Desa Sembalun Bumbung.

## 4. Kesimpulan

Program inovasi pembuatan bubuk bawang putih di Desa Sembalun Bumbung menunjukkan potensi besar untuk meningkatkan nilai tambah produk bawang putih lokal dan mendukung perekonomian masyarakat. Melalui sosialisasi dan pelatihan, masyarakat desa kini memiliki pemahaman yang lebih baik tentang diversifikasi produk bawang putih dan teknik pengolahannya. Hal ini tidak hanya meningkatkan keterampilan, tetapi juga membuka peluang pasar yang lebih luas, baik secara lokal maupun nasional.

Diversifikasi produk bawang putih menjadi bubuk bawang putih yang dikemas dalam kemasan premium berhasil meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk tersebut. Tantangan seperti keterbatasan modal dan akses pasar diatasi dengan solusi yang mencakup pembentukan koperasi desa dan kemitraan dengan pihak eksternal. Dampaknya terlihat dari peningkatan pendapatan masyarakat dan pengenalan produk olahan bawang putih sebagai oleh-oleh khas, yang juga mendukung sektor pariwisata desa. Untuk memastikan keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan dan inovasi berkelanjutan dalam pengolahan produk. Strategi pemasaran yang lebih efektif, termasuk pemasaran online dan partisipasi dalam pameran, juga direkomendasikan untuk memperluas jaringan pemasaran. Secara keseluruhan, program ini memberikan dampak positif yang signifikan terhadap ekonomi lokal dan membuka jalan bagi pengembangan produk unggulan di Desa Sembalun Bumbung.

## Daftar Pustaka

- Anggraini, R., Maulina, F., Studi Budidaya Tanaman Pangan, P., Studi Bussiness English, P., Tonggak Equator Jl Fatimah No, P., & Barat, K. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Keladi dan Singkong. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 63–70. <https://doi.org/10.30595/JPPM.V3I1.3028>
- Badan Pusat Statistik. (2021). *Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Tanaman di Provinsi Nusa Tenggara Barat, 2024 - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Provinsi Nusa Tenggara Barat*. <https://ntb.bps.go.id/id/statistics-table/3/ZUhFd1JtZzJWVpWpWTJsV05XTllhVmhRSzFoNFFUMdkjMw==/produksi-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-menurut-kabupaten-kota-dan-jenis-tanaman---di-provinsi-nusa-tenggara-barat--2021.html?year=2021>
- Danasari, I. F., Prasetyowati, R. E., Isnaini, N., & Selvia, S. I. (2023). ANALISIS NILAI TAMBAH PRODUK BLACK GARLIC INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KECAMATAN SEMBALUN (STUDI KASUS UD RINJANI SEJAHTERA DESA SEMBALUN BUMBUNG). *JURNAL AGRIMANSION*, 24(1), 223–229. <https://doi.org/10.29303/AGRIMANSION.V24I1.1368>
- Danasari, I. F., Supartiningsih, N. L. S., Sjah, T., Maryati, S., & Sari, N. M. W. (2024). POTRET DAN ANALISIS INTERNAL-EKSTERNAL PELAKU USAHA BERBASIS KOMODITAS UNGGUL DAERAH: RUANG LINGKUP BAWANG PUTIH KECAMATAN SEMBALUN. *AGROTEKSOS*, 34(2), 635–647. <https://doi.org/10.29303/AGROTEKSOS.V34I2.1206>
- Hadi, H., Yuniarto, K., Fuadi, M., & Sumarsono, J. (2023). Pembangunan Basis Data Produksi Bawang Putih Sembalun Bumbung. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 6(2), 172–177. <https://doi.org/10.29303/jpmp.v6i2.4195>
- Jusuf, A. K., Lestari, M., Parwati, N. W., Raya, J., No, T., Gedong, K., Rebo, P., & Timur, J. (2022). PERANCANGAN APLIKASI PENJUALAN HASIL PANEN DI INDONESIA BERBASIS ANDROID. *Semnas Ristek (Seminar Nasional Riset Dan Inovasi Teknologi)*, 6(1). <https://doi.org/10.30998/SEMNASRISTEK.V6I1.5872>

- Nairfana, I., Nikmatullah, A., Sarjan, M., Cahyono, T. D., Haryanto, H., Kisman, Hadi, A. P., Dewi, S. M., Jihadi, A., & Chitra, T. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pengolahan Kentang Industri pada Kelompok Wanita Tani di Kecamatan Sembalun. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 5(4), 297–303. <https://doi.org/10.29303/jpmipi.v5i4.2433>
- Putri, N. A., Fitri, S., Febriani, T., Monalisa, U. A., Meidivia, V., Nursofiya, V., Muhdar, Z., Abror, F., Juniawan P, L. A., Erisya, R., & Sarjan, A. F. N. (2025). SOSIALISASI EDUKASI GIZI SEIMBANG DAN STUNTING PADA GENERASI MUDA SERTA PENERAPAN GAP (GOOD AGRICULTURE PRACTICE) UNTUK PETANI SAYUR DI KAWASAN SEMBALUN | ABDI NUSANTARA Community Service Journal. *ABDI NUSANTARA Community Service Journal*, 1(1), 9–14. [https://ejournal.sinoeducationcenter.com/abdi\\_nusantara/article/view/4](https://ejournal.sinoeducationcenter.com/abdi_nusantara/article/view/4)
- Rusdiana, D., Ali, Y., Thamrin, S., & Widodo, R. (2021). Strategi Pembangunan Industri Pertahanan Pada Negara Kepulauan Guna Mendukung Pertahanan Negara. *Jurnal Academia Praja*, 4(2), 427–440. <https://doi.org/10.36859/jap.v4i2.629>
- Setia Budi, F., Herawati, D., Purnomo, J., Sehabudin, U., Nugroho, T., Pemanfaatan Sumberdaya Perikanan, D., & Perikanan dan Ilmu Kelautan, F. (2017). Peningkatan Kualitas dan Diversifikasi Produk Ikan Teri untuk Pemberdayaan Masyarakat di Desa Saramaake, Halmahera Timur. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 89–99. <https://doi.org/10.29244/AGROKREATIF.3.2.89-99>
- Souisa, W., Musa, C. I., Akib, H., Anshari, & Bado, B. (2019). Determinants of the performance of cooperative manager in ambon city, indonesia. *Journal of Entrepreneurship Education*, 22(1).
- Sumaryanto. (2009). Diversification as One of the Food Security Pillars. *Forum Penelitian Ekonomi*, 27(2), 93–108.