

***Peningkatan Keterampilan Anggota Pkk Desa Banyumas Kecamatan Kerkap  
Kabupaten Bengkulu Utara Dalam Pengolahan Air Kelapa***

***Improvement Of The Skills Of PKK Members In Banyumas Village, Kerkap District,  
North Bengkulu Regency In Coconut Water Processing***

**Tatik Raisawati<sup>1\*</sup>, Yuni Indah<sup>2</sup>, Hania Sumarni<sup>3</sup>, Linda Astuti<sup>4</sup>, Parwito<sup>5</sup>**

<sup>1,5</sup>Program Studi Agroteknologi, Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

<sup>2,3</sup>Program Studi Ilmu Administrasi Negara, Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

<sup>4</sup>Program Studi Ilmu Komunikasi, Universitas Ratu Samban, Bengkulu, Indonesia

\*Email Korespondensi : [traisawati@yahoo.com](mailto:traisawati@yahoo.com)

### **Abstrak**

Desa Banyumas mempunyai sumberdaya pohon kelapa, namun pemanfaatannya belum maksimal. Buah kelapa hanya diambil daging buahnya, air kelapanya dibuang dan menjadi limbah. Air kelapa belum dimanfaatkan menjadi olahan yang bernilai ekonomi oleh masyarakat di desa Banyumas Kecamatan Kerkap Kabupaten Bengkulu Utara. Air kelapa dapat dimanfaatkan menjadi produk yang mempunyai nilai ekonomi antara lain diolah menjadi nata de coco, sirup dan kecap. Tujuan dari kegiatan pelatihan dalam program Pengabdian Pada Masyarakat ini adalah menumbuhkan daya inovasi dan meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan tentang pengolahan air kelapa menjadi menjadi produk yang bernilai ekonomi, sehingga nantinya dapat menambah pendapatan bagi masyarakat desa yang mengembangkan inovasi ilmu ini. Pelatihan pengolahan air kelapa di Desa Banyumas menggunakan metode ceramah dan praktek. Hasil dari kegiatan pelatihan pengolahan air kelapa ini adalah peserta mendapatkan informasi, skill dan pengetahuan mengenai cara pembuatan nata de coco, sirup dan kecap dari air kelapa.

Kata Kunci : air kelapa, kecap, nata de coco, olahan, sirup

### **Abstract**

*The village of Banyumas has resources in coconut trees, but their utilization is not yet optimal. The fruit of the coconut is only taken for the flesh, while the coconut water is discarded and becomes waste. Coconut water has not been utilized into economically valuable products by the community in Banyumas village, Kerkap district, North Bengkulu regency. Coconut water can be utilized to produce economically valuable products such as nata de coco, syrup, and soy sauce. The aim of the training activities in this Community Service program is to foster innovation and enhance the participants' knowledge about processing coconut water into economically valuable products, so that it can later increase the income for the villagers who develop this scientific innovation. The training on coconut water processing in Banyumas Village uses lecture and practical methods. The result of this coconut water processing training is that participants acquire information, skills, and knowledge about how to make nata de coco, syrup, and soy sauce from coconut water.*

*Keywords: coconut water, soy sauce, nata de coco, processed products, syrup*

### **PENDAHULUAN**

Desa Banyumas mempunyai luas wilayah 0,65 Km<sup>2</sup>, termasuk wilayah Kecamatan Kerkap Kabupaten Bengkulu Utara (BPS Bengkulu Utara, 2019). Terletak ± 10 km dari kampus Universitas Ratu Samban. Sebagian besar penduduk yaitu sekitar 50% bermata pencaharian sebagai petani. Kelapa merupakan salah satu sumber daya alam di Desa

Banyumas selain tanaman padi dan tanaman perkebunan seperti kakao, karet dan kelapa sawit. Dari hasil wawancara pada survey awal didapatkan data luas lahan yang digunakan untuk bertanam kelapa ± seluas 5 hektar.

Air kelapa merupakan salah satu bagian dari tanaman kelapa yang belum banyak dimanfaatkan di desa Banyumas. Terdapat dua jenis air kelapa yaitu air kelapa muda dan air kelapa tua. Air kelapa muda berasal dari buah kelapa dengan umur 7-8 bulan, sedangkan air kelapa tua berasal dari kelapa yang berumur 11-13 bulan. Air kelapa muda banyak dimanfaatkan sebagai minuman penyegar, namun sebaliknya dengan air kelapa tua. Air kelapa dari buah yang tua biasanya tidak menjadi bahan minuman penyegar. Terkadang air kelapa dari kelapa yang terlalu tua/matang mengandung minyak dan hambar rasa airnya, Air kelapa tua memiliki kadar gula sebesar 3 persen, sedangkan air kelapa muda sekitar 5 persen. Air kelapa muda telah lama menjadi minuman favorit untuk menyegarkan badan. Air kelapa tua dianggap tidak lagi bermanfaat sehingga dibuang dan tidak dimanfaatkan kembali sehingga menjadi limbah (Haerani dan Hamdana, 2016; Natsir et al, 2020).

Kandungan zat gizi air kelapa tergantung kepada umur buah. Air kelapa mengandung karbohidrat, protein, lemak dan beberapa mineral yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Serta mengandung berbagai asam amino bebas (Rohman dan Abdul, 2019). Air kelapa juga mengandung potasium, sodium, elektrolit, kalsium, vitamin C dan mengandung Lauric Acid serupa dalam asi yang dibutuhkan dalam masa kehamilan. Air kelapa bermanfaat sebagai antibakterial dan juga membunuh bakteri penyebab infeksi dalam tubuh (Mela, 2020). Menurut Misgiyarta (2007), kandungan gizi dalam 100 ml air kelapa adalah protein 0,2 g, lemak 0,2 g, gula 3,8 g, vitamin C 1,0 mg, asam amino, dan hormon pertumbuhan. Jenis gula yang terkandung glukosa, fruktosa, sukrosa, dan sorbitol.

Potensi sumber daya air kelapa yang ada dapat dimanfaatkan sebagai produk minuman fermentasi seperti nata de coco. Nata de coco merupakan produk hasil fermentasi air kelapa dengan memanfaatkan bakteri *Acetobacter xylinum*. Nata memiliki kandungan selulosa yang tinggi, tidak mengandung kolesterol, dan rendah lemak sehingga produk nata tergolong dalam dietary fiber. Nata telah diakui dapat mengendalikan berat badan dan melindungi tubuh dari penyakit divertikulosis, kanker usus besar, dan rektum. Nata merupakan makanan yang memiliki bentuk gel dengan tekstur yang kenyal, padat, berwarna putih, dan sedikit transparan. Nata biasanya digunakan sebagai makanan pencuci mulut maupun sebagai makanan kaleng yang dicampur dengan buah-buahan segar (Majesty et al., 2015). Kandungan gizi nata de coco per 100 gram nata mengandung 80% air, 20 gram karbohidrat, 146 kal kalori, 20 gram lemak, 12 mg Kalsium, 2 mg Fosfor dan 0,5 mg Ferrum (besi). Sedangkan kandungan gizi 100 gram nata de coco yang dikonsumsi dengan sirup adalah 67,7% air, 12 mg Kalsium, 0,2% lemak, 2 mg Fosfor (jumlah yang sama untuk vitamin B1 dan Protein), 5 mg zat besi dan 0,01 mikrogram (Puslitbang Biologi LIPI).

Oleh karena itu diperlukan pelatihan pengolahan pangan dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang ada guna meningkatkan nilai jual produk serta menghasilkan produk dengan nilai jual yang lebih tinggi. Selain dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan nata de coco air kelapa dapat juga diolah menjadi sirup dan kecap. Pembuatan nata de coco, sirup dan kecap dari air kelapa sangat mudah dan praktis serta dengan peralatan yang sederhana. Hal ini dapat meningkatkan pengetahuan dan softskill masyarakat untuk memaksimalkan pemanfaatan air kelapa. Selain itu dapat juga meningkatkan kemandirian dan peningkatan ekonomi masyarakat melalui pembuatan produk berbahan baku air kelapa.

Sebagai implementasi dari pelaksanaan tugas Tridarma Perguruan Tinggi dalam bidang pengabdian pada masyarakat, kami tergerak untuk memberikan penyuluhan kepada ibu-ibu PKK desa Banyumas terkait pengembangan pengolahan air kelapa menjadi nata de coco, sirup dan kecap sehingga dapat memberikan manfaat bagi perekonomian masyarakat desa. Tujuan dari kegiatan penyuluhan ini adalah untuk menumbuhkan daya inovasi dan meningkatkan pengetahuan peserta pelatihan atau masyarakat desa Banyumas tentang pengolahan air kelapa menjadi menjadi produk yang bernilai ekonomi, sehingga nantinya dapat menambah pendapatan bagi masyarakat desa yang mengembangkan inovasi ilmu ini.

### METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan dengan metode workshop dalam bentuk ceramah dan demo pembuatan serta pengemasan produk. Kegiatan praktek dilaksanakan pada 28 Oktober 2022 di rumah salah satu anggota PKK Desa Banyumas, Kecamatan Kerkap, Kabupaten Bengkulu Utara.

Adapun target luaran yang akan dicapai pada kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan kepada masyarakat desa Banyumas dalam memanfaatkan air kelapa yang melimpah.
2. Memanfaatkan air kelapa menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis yang dapat menjadi peluang usaha masyarakat di desa Banyumas..
3. Meningkatkan kesadaran Masyarakat desa Banyumas dalam berusaha untuk memperoleh tambahan pendapatan yang layak serta meningkatkan jiwa kewirausahaan dan pengetahuan masyarakat desa Banyumas dalam mengembangkan pemanfaatan air kelapa yang melimpah.

Jenis kegiatan yang dilakukan pada pengabdian kepada masyarakat adalah sebagai berikut :

#### A. Membuat nata de coco

Bahan : 5 liter air kelapa, 50 g gula pasir, 25 g ZA, 50 ml asam cuka 96%, 500 ml bibit nata (*Acetobacter xylinum*).

Cara membuat :

1. Air kelapa disaring dengan kain, kemudian direbus.
2. Tambahkan gula pasir dan ZA, biarkan mendidih.
3. Tambahkan asam cuka, lalu matikan apinya.
4. Selagi panas tuang ke dalam nampan plastik ukuran 40 x 30 x 6 cm setinggi 1 cm ( $\pm$  750 ml). Tutup nampan dengan kertas koran.
5. Dinginkan selama 1-2 jam.
6. Tambahkan 75 ml bibit nata (1:10).
7. Fermentasi selama 14 hari sampai air kelapa menjadi lembaran nata.
8. Nata dipanen, buang lapisan bawah.
9. Potong-potong 1 x 1 cm<sup>2</sup>, kemudian rendam dengan air selama 2 hari. Air rendaman ditukar 2 x sehari.
10. Potongan nata kemudian direbus dengan air selama 1 menit, kemudian tiriskan dan siap diolah menjadi manisan nata de coco.

### **B. Membuat Manisan Nata De Coco**

Bahan : 2 kg potongan nata, 1 kg gula pasir, ½ sdt garam, 1 sdt asam sitrat, 1 sdt essence, 5 liter air.

Cara membuat :

1. Rebus air, gula dan garam sampai larut, kemudian saring dengan kain.
2. Air gula direbus dengan nata sampai mendidih selama 10 menit.
3. Matikan api lalu tambahkan asam sitrat dan essence.
4. Siap untuk dikemas.
5. Bersama kemasannya dikukus atau direbus dalam air hangat 85°C selama 15-30 menit (Pengawetan ini dapat memperpanjang umur simpan nata de coco selama 1-2 bulan, bila tidak diawetkan hanya dapat bertahan selama 24 jam pada suhu kamar atau 7 hari bila disimpan dalam kulkas).

### **C. Membuat Sirup Air Kelapa**

Bahan : 1 liter air kelapa, 1 kg gula pasir, daun pandan.

Cara membuat :

1. Saring air kelapa.
2. Rebus air kelapa dan gula pasir, masukkan daun pandan.
3. Aduk sampai tercampur betul dan sampai kental.
4. Angkat dan dinginkan.
5. Saring, kemudian masukkan dalam botol.

### **D. Membuat Kecap Air Kelapa**

Bahan : 2,5 liter air kelapa, 0,5 kg gula merah, 5 buah pekak, 5 lembar daun salam, 3 siung bawang putih, 25 gram kemiri, 5 buah kluak, 50 gram lengkuas, asam benzoate 0,02%, 2 bungkus Maggi block.

Cara membuat :

1. Saring air kelapa.
2. Sangrai pekak kurang lebih 2 menit, siapkan daun salam
3. Giling bawang putih dan kemiri sampai halus, kemudian ditumis
4. Pecah kluak, rendam selama 2 menit dan digiling halus.
5. Iris tipis-tipis lengkuas, dan geprek batang sereh.
6. Iris gula merah, tambahkan air, panaskan hingga mencair
7. Rebus air kelapa dan gula merah, masukkan bumbu-bumbu yang sambil diaduk-aduk hingga tercampur rata, aduk terus sampai kental, kurang lebih tinggal setengah.
8. Angkat, dinginkan dan saring ditempat lain
9. Tambahkan asam benzoat 0,02% sebanyak 0,5 gram sambil diaduk hingga merata.
10. Masukkan dalam botol.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Kegiatan pengabdian diawali dengan memberikan penjelasan dan informasi mengenai beberapa olahan air kelapa yang bisa meningkatkan nilai ekonominya, antara lain nata de coco, sirup dan kecap. Penyampaian materi dilakukan secara langsung dalam bentuk ceramah dan diskusi serta tanya jawab terkait materi yang disampaikan.

Sesi berikutnya dilakukan penjelasan tentang prosedur pembuatan, dengan terlebih dahulu memperkenalkan alat dan bahan serta kegunaan atau fungsi dari beberapa bahan yang membutuhkan penjelasan lebih lanjut diantaranya adalah bakteri *Acetobacter xylinum* yang merupakan bakteri yang akan menjadi starter pembentukan nata de coco, urea yang merupakan nutrisi untuk bakteri dalam proses pembentukan nata, penggunaan cuka yang berguna sebagai bahan yang menciptakan suasana asam karena bakteri hanya

dapat umbuh dalam suasana asam, dan gula sebagai sumber karbohidrat dan tambahan pemanis (Rahayu et al., 2023; Lasalewo., 2021).



Gambar 1. Penyaringan dan perebusan air kelapa pada proses pembuatan nata de coco

Proses pembuatan nata, terlebih dahulu dilakukan penyaringan air kelapa supaya terbebas dari kontaminan, kemudian merebus air kelapa sampai mendidih dan penambahan bahan lainnya kecuali bakteri starter. Setelah mendidih dimasukkan kedalam nampan dan dibiarkan dingin, setelah dingin dimasukkan bakteri starter.



Gambar 2. Proses fermentasi dan pemanenan nata de coco

Setelah ditambahkan bakteri, larutan ditutup kertas koran, kemudian diinkubasi selama 14 hari pada suhu ruang dan dijaga supaya tidak mengalami gerakan atau guncangan (Gambar 2a). Setelah 14 hari akan tumbuh dan terbentuk lembaran-lembaran selulosa menjadi gel nata de coco dan dapat dilakukan pemanenan (Gambar 2b). Selanjutnya direndam selama 2 hari dengan mengganti air rendamannya setiap hari. Proses selanjutnya nata de coco direbus dan ditambah gula agar kenyal dan manis tambahkan asam sitrat dan essence. Pada pelatihan ini kami menggunakan rasa stroberi dan melon (Gambar 3).



Gambar 3. Pembuatan manisan nata de coco

Selama menunggu masa inkubasi pembuatan nata de coco, dilakukan praktek pembuatan sirup air dan kecap dengan bahan baku air kelapa. Proses pembuatan sirup dan kecap ini lebih sederhana dibandingkan proses pembuatan nata de coco. Bahan yang dibutuhkan pada proses pembuatan sirup adalah air kelapa, gula pasir dan pandan. Terlebih dahulu air kelapa disaring, selanjutnya air kelapa ditambah gula pasir dan daun pandan direbus, sambil diaduk-aduk sampai kental dan diangkat dan didinginkan, setelah dingin sirup air kelapa dimasukkan botol (Gambar 4a).

Proses pembuatan air kelapa terlebih dahulu air kelapa disaring, Bumbu-bumbu yang diperlukan adalah pekak, kemiri, bawang putih, kluak, lengkuas dan sereh. Kemiri dan bawang putih ditumbuk dahulu, kemudian ditumis/digoreng dengan sedikit minyak goreng. Bumbu-bumbu tersebut jangan digoreng terlalu gosong, hal ini akan mempengaruhi rasa kecap menjadi pahit. Kluak dipecahkan, direndam dalam air sebentar kemudian digiling. Lengkuas dibersihkan, diiris tipis-tipis dan sereh dimemarkan. Gula merah diiris, kemudian dipanaskan hingga mencair. Jika semua bumbu sudah siap, selanjutnya direbus bersama gula merah dan air kelapa sambil diaduk-aduk hingga merata, pengadukan ini juga berfungsi untuk meratakan panas dan mencegah kekosongan, tunggu sampai kental, bisa ditambah Maggi block sebagai penyedap. Jika cairan sudah mengental dan bila diambil cairan tersebut tidak putus alirannya, diangkat dan dipindahkan pada tempat lain dengan disaring terlebih dahulu kemudian didinginkan. Untuk mencegah terjadinya jamur pada kecap selama penyimpanan dan menjaga agar tidak terjadi perubahan rasa dapat ditambahkan bahan pengawet yaitu asam benzoat 0,02 %, diaduk sebentar hingga merata. Bila sudah dingin, cairan dipindahkan ke botol (Gambar 4 b).



Gambar 4. Sirup rasa pandan dan kecap dengan bahan baku air kelapa

Kegiatan pengabdian ini mendapatkan tanggapan dan dukungan yang positif dari peserta. Ditandai dengan peran aktif dari ibu-ibu PKK desa Banyumas peserta pelatihan mulai dari ceramah sampai dengan pelaksanaan kegiatan pelatihan pengolahan air kelapa. Kegiatan pengolahan air kelapa di desa Banyumas berjalan dengan baik dan lancar serta memberikan kontribusi kepada ibu-ibu PKK desa Banyumas yaitu pengetahuan dan keterampilan mengenai pengolahan air kelapa menjadi beberapa produk yang bernilai ekonomi. Hal ini terlihat dari respon dari ibu-ibu peserta yang sangat baik, mereka mengikuti kegiatan dengan sungguh-sungguh dan antusias, baik tentang materi pengolahan air kelapa menjadi nata de coco, manisan nata de coco, sirup air kelapa dan kecap air kelapa. Para peserta pelatihan juga diberikan materi tentang analisis usaha, sehingga dapat menghitung berapa modal yang dibutuhkan serta berapa keuntungan yang akan diperoleh apabila peserta akan melakukan usaha pengolahan air kelapa.

Praktek membuat aneka olahan produk air kelapa ini sangat mudah dikerjakan oleh masyarakat. Karena bahan baku, alat-alat dan cara memasaknya sangat sederhana. Artinya bahan-bahan ada disekitar rumah, juga alat-alat yang digunakan tersedia di sekitar dapur mereka. Dampak yang diharapkan dari hasil pengabdian masyarakat yang telah dilakukan adalah adanya peserta yang mempraktekkan dan memulai usaha olahan air kelapa. Dengan pemahaman informasi tentang beberapa olahan air kelapa maka masyarakat desa Banyumas dapat memanfaatkan air kelapa menjadi produk yang bernilai ekonomi.

Keberhasilan program kegiatan pengabdian pada masyarakat merupakan kepentingan bersama dari perguruan tinggi sebagai lembaga penyelenggara dan produsen teknologi serta masyarakat sebagai objek dan pemakai teknologi. Dalam hal ini sinkronisasi antara kebutuhan masyarakat dengan yang disampaikan oleh tim pengabdian sangat menentukan keberhasilan program.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan Pengabdian Pada Masyarakat yang mengimplementasikan ilmu pengetahuan dengan inovasi dalam pengolahan air kelapa menjadi produk manisan nata de coco, sirup dan kecap berjalan lancar, masyarakat terlihat antusias dan menerima dengan baik materi pengabdian. Pengabdian Pada Masyarakat ini dapat menjadi tambahan ilmu dan informasi bagi masyarakat desa Banyumas untuk memanfaatkan air kelapa menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi bagi masyarakat.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Perangkat Desa Banyumas dan ibu-ibu PKK Desa Banyumas atas partisipasi dan dukungannya dalam pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat ini, sehingga kegiatan ini dapat terlaksana dengan baik dan berjalan lancar.

## DAFTAR PUSTAKA

Badan Pusat Statistik (BPS) Bengkulu Utara. (2019). Kecamatan Kerkep Dalam Angka. <https://bengkuluutarakab.bps.go.id/id/publication/2019/09/26/7604e2d16c60c92c2a7d1403/kecamatan-kerkep-dalam-angka-2019.html> didownload pada 28 Februari 2025.

- Haerani & Hamdana. 2016. Pengembangan Kecap Dari Air Kelapa. Seminar Nasional : Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial Membentuk Karakter Bangsa Dalam Rangka Daya Saing Global. Kerjasama: Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Makassar dan Himpunan Sarjana Pendidikan Ilmu-ilmu Sosial Indonesia Grand Clarion Hotel, Makassar, 29 Oktober 2016.
- Lasalewo T., & Mardin H. 2021. Pelatihan Pembuatan Nata De Coco Dari Limbah Air Kelapa Di Desa Dunu Kecamatan Monano Kabupaten Gorontalo Utara. *Jurnal Abdimas Gorontalo*, 4(1) 24 – 28.
- Majesty, J., Argo, B. D., & Nugroho, W. A. (2015). Pengaruh Penambahan Sukrosa dan Lama Fermentasi Terhadap Kadar Serat Nata dari Sari Nanas (Nata de Pina). *Jurnal Leteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(1), 80-85.
- Mela, E. (2020). Diversifikasi Produk Pangan Berbasis Air Kelapa. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 22(2), 163-175.
- Misgiyarta. (2007). Teknologi Pembuatan Nata De Coco. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Natsir, H., Arif, A.R., Arfah, R.A., Zakir M., & Budi P. (2020). Pelatihan Pengolahan Air Kelapa menjadi Kecap Di Desa Mattirodeceng, Kecamatan Tiroang Kabupaten Pinrang, *Jurnal Dinamika Pengabdian*, 6(1), 103-115.
- Oktamalia, O., Warman, I., Hamron, N., Novitasari, H., Susilo, E., Parwito, P., & Apriyanto, E. (2022). PRODUKSI ABON IKAN TONGKOL SEBAGAI ALTERNATIF USAHA UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA SERANGAI KEC BATIK NAU KABUPATEN BENGKULU UTARA. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 181-186. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v2i1.92>
- Rahayu, Sutapa W.I., Bandjar, A., Latupeirissa, J., Gaspersz, N, & Pattiasina, P.M. 2023. Peningkatan Nilai Ekonomis Buah Kelapa dengan Pembuatan Nata de Coco dari Air Kelapa di Desa Morella. *Innovation for Community Service Journal* 1(2) 37-41.
- Raisawati, T., Susilo, E., & Parwito, P. (2021). PENGOLAHAN DAGING AYAM MENJADI NUGGET DI DESA BANYUMAS LAMA, KECAMATAN KERKAP BENGKULU UTARA. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 25-32. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i1.11>
- Rita, W., N. Hidayah, S. Ardiansyah, Neli Definiati, Rita Zurina, Parwito, P., & Susilo, E. (2024). PEMBERDAYAAN KELOMPOK TANI LUWAK HITAM DESA BANDUNG JAYA. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 1-6. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v4i1.252>
- Rohman, A.R., Dwiloka B., & Rizqiati, H. (2019). Pengaruh Lama Inkubasi terhadap Total Asam, Total Bakteri Asam Laktat, Total Khamir dan Mutu Hedonik Kefir Air Kelapa Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 127-133.
- Susilo, E., Raisawati, T., Parwito, P., Kinata, A., Handayani, S., Sari, D. N., Togatorop, E. R., Warman, I., Hamron, N., Oktamalia, O., Novitasari, H., & Kesuma, B. W. (2022). SOSIALISASI DAN PELATIHAN PEMANFAATAN LAHAN PEKARANGAN UNTUK BUDIDAYA SAYURAN DI KELOMPOK PKK DESA BANYUMAS LAMA, KECAMATAN KERKAP BENGKULU UTARA . *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(3), 95-100. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i3.48>
- Warman, I., Salamun, S., Susilo, E., & Parwito, P. (2022). HILIRISASI PRODUK OLAHAN LOKAN UNTUK MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT DI DESA SERANGAI KECAMATAN BATIK NAU KABUPATEN BENGKULU UTARA. *PAKDEMAS : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 67-74. <https://doi.org/10.58222/pakdemas.v1i2.32>