

Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Melalui Olahan Mie Selada Air Menuju Pengembangan Desa Wisata: Studi pada Desa Banjarejo, Kabupaten Malang

"Economic Empowerment of Farmer Groups Through Watercress Noodles Processing Towards the Development of Tourism Villages: A Study in Desa Banjarejo, Kabupaten Malang"

Rayie Tariaranie Wiraguna¹, Ahmad Sholehan Nagoro², Agisa Nurlinda Aprilia Putri³, Acmad Naufal Fadlurrohman⁴

^{1, 2, 3, 4} Universitas Negeri Malang, Malang

email: ¹ rayie.tariaranie.fe@um.ac.id, ² ahmad.sholehan.2104136@students.um.ac.id,

³ agisa.nurlinda.2104136@students.um.ac.id, dan ⁴ acmad.naufal.2105125@students.um.ac.id

Article History:

Received: Juli 30, 2023

Revised: Agustus 30, 2023

Accepted: September 28, 2023

Keywords: *watercress, trains farmer, noodle.*

Abstract: *Desa Banjarejo is one of the villages in Kabupaten Malang with great natural potential, featuring fertile land suitable for growing various vegetables, including watercress. However, the utilization of this natural wealth has not been optimal, resulting in relatively low economic value. The community engagement team from Malang State University has the opportunity to conduct training on watercress processing to enhance the economic value of this vegetable. The objective of this activity is to strengthen the economy of farmer groups through the initiative of processing watercress into noodle products, thereby promoting the development of desa Banjarejo as a tourist destination. Using a qualitative approach involving interviews and field observations, this initiative trains farmers in the village on how to organize and develop their watercress noodle processing business. This not only helps increase their personal income but also contributes positively to the economy of desa Banjarejo. The potential commercial development stemming from this endeavor to enhance the village's appeal as a tourist destination is also explored in this activity, providing a comprehensive view of the potential for sustainable economic empowerment at the local level.*

Abstrak

Desa Banjarejo merupakan salah satu desa di Kabupaten Malang yang memiliki potensi alam yang bagus dengan tanah subur yang bisa ditanami berbagai macam sayur-sayuran, salah satunya adalah selada air. Namun pemanfaatan kekayaan alam tersebut belum maksimal sehingga masih memiliki nilai ekonomis yang rendah. Tim pelaksana kegiatan pengabdian masyarakat dari Universitas Negeri Malang berkesempatan untuk melakukan pelatihan pengolahan selada air untuk meningkatkan nilai ekonomis dari sayuran tersebut. Kegiatan ini bertujuan untuk memperkuat perekonomian kelompok tani melalui inisiatif pengolahan mie selada air sebagai strategi mendorong pengembangan desa wisata di desa Banjarejo kabupaten Malang. Dengan menggunakan pendekatan kualitatif melalui wawancara dan observasi lapangan, kegiatan ini melatih bagaimana kelompok petani di desa mengatur dan mengembangkan usaha pengolahan mie selada airnya, tidak hanya membantu meningkatkan pendapatan pribadi tetapi juga berkontribusi positif terhadap perekonomian Desa Banjarejo. Potensi dampak pengembangan komersial ini untuk meningkatkan daya tarik desa sebagai tujuan wisata juga dieksplorasi dalam kegiatan ini, memberikan pandangan komprehensif tentang potensi pemberdayaan ekonomi berkelanjutan di tingkat lokal.

Kata Kunci: selada air, kelompok tani, mie selada air.

* Rayie Tariaranie Wiraguna, rayie.tariaranie.fe@um.ac.id

PENDAHULUAN

Desa Banjarejo merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Desa Banjarejo terletak di ketinggian tanah rata-rata 374 m di atas permukaan air laut dan merupakan daerah yang sebagian besar wilayahnya merupakan perbukitan. (Desa Banjarejo, 2016). Desa ini juga merupakan daerah yang terletak di bawah kaki Gunung Bromo sehingga memiliki peluang yang tinggi untuk dijadikan sebagai lahan tanaman hortikultura, salah satunya adalah selada air. Selada air merupakan salah satu komoditi hortikultura yang memiliki prospek dan nilai komersial yang cukup baik. Berdasarkan data Wikipedia: 2022, selada air adalah tumbuhan menahun yang cepat tumbuh dan bersifat akuatik. Tumbuhan ini adalah salah satu jenis sayuran daun tertua yang dikonsumsi manusia. Selada air merupakan tanaman yang sangat kaya akan sulfur, nitrogen, dan yodium. Selada air merupakan salah satu pencuci darah yang baik disamping juga merupakan Tonic terhadap penyembuhan gangguan liver dan ginjal.

Tanaman selada air yang terdapat di Desa Banjarejo memiliki ciri khas yang berbeda dengan selada air di daerah Pakis lainnya. Daun yang lebih besar dan batang yg lebih tebal merupakan ciri khas dari selada air di Desa Banjarejo. Itu sebabnya selada air di Desa Banjarejo sangat diminati oleh pasar dan selalu memiliki permintaan yang cukup tinggi. Untuk meningkatkan value selada air salah satunya adalah mengolah selada air menjadi mie selada air. Berdasarkan data dari World Instant Noodles Association (WINA), Indonesia merupakan negara yang menempati posisi terbesar kedua sebagai konsumen mie instan setelah China (Rochmi, 2017). Namun, kesadaran akan bahayanya terlalu sering memakan produk olahan mie instan juga tinggi di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, banyak muncul produk healthy food inovasi mie yang berbahan dasar sayuran dan dinilai lebih sehat.

Mandei (2019), mengungkapkan bahwa peningkatan mutu selada air dapat dilakukan dengan variasi penambahan vitamin E pada proses penepungan. Olahan mie berbahan selada air memang masih asing di tengah masyarakat, namun tren masyarakat yang saat ini menyukai healthy food dapat menjadikan olahan mie selada air sebagai sebuah peluang. Dengan adanya produk olahan mie selada air ini diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi keluarga petani selada air. Selain itu diharapkan produk ini menjadi salah satu produk inovatif yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai produk healthy food yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat menjadi produk unggulan khas Desa Banjarejo yang baru.

Namun demikian, dalam proses peningkatan mutu selada air di Desa Banjarejo memiliki beberapa permasalahan yang menjadi fokus tim pelaksana. Permasalahan yang dihadapi oleh para petani selada air di Desa Banjarejo diantaranya adalah:

1. Kurangnya kesadaran masyarakat Desa Banjarejo dalam mengelola lahan yang ada untuk dimanfaatkan lebih lanjut.
2. Inovasi yang kurang dalam meningkatkan nilai tambah selada air. Para petani setempat cenderung langsung menjual hasil panen selada air mereka kepada tengkulak padahal jika dikaji lebih lanjut, selada air memiliki banyak kegunaan yang belum banyak diketahui orang.
3. Sumber pendapatan petani selada air yang mengalami penurunan sejak beberapa tahun terakhir dikarenakan banyaknya petani selada air yang berasal dari desa lain. Produk olahan pangan ini nantinya bisa dijual dengan harapan mampu menambah pendapatan keluarga.

Berdasarkan uraian permasalahan diatas, tim pelaksana dapat memberikan solusi konkrit yaitu berupa pendampingan pembuatan olahan mie selada air bagi para petani di Desa Banjarejo, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang.

METODE

Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

Pengabdian kepada masyarakat dengan judul Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Melalui Olahan Mie Selada Air Menuju Pengembangan Desa Wisata: Studi pada Desa Banjarejo, Kabupaten Malang dilaksanakan pada Sabtu, 29 Juli 2023 berlokasi di Desa Banjarejo, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Koordinasi dengan pihak desa dan survei lokasi kebun dilaksanakan pada tanggal 13 Juli 2023. Metode dari pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini adalah pemberian pelatihan kepada masyarakat desa setempat khususnya kepada ibu-ibu anggota PKK (Pembinaan Kesejahteraan Keluarga). Pada kegiatan pelatihan tersebut dihadirkan narasumber yang ahli dalam bidang pengolahan makanan yang merupakan guru salah satu SMK di Kecamatan Sawojajar, Kabupaten Malang yaitu Ibu Nissa Hansawati, S.Pd. Narasumber menyajikan presentasi yang berisi pemaparan tentang manfaat selada air dan cara pengolahan selada air menjadi berbagai makanan lezat seperti mie hijau selada air dan keripik selada air. Selanjutnya juga disajikan demonstrasi pengolahan selada air dengan melibatkan peran dari ibu anggota PKK yang telah hadir.

Bahan dan Alat

Dalam pelaksanaan pelatihan dibutuhkan beberapa bahan dan alat untuk mendukung demonstrasi pembuatan mie hijau dan keripik selada air. Alat yang dibutuhkan diantaranya adalah kompor, talenan, pisau, wajan, panci, gelas ukur, sutil, serok, sendok, piring, garpu, gilingan mie, spatula, roller, dan alat pendukung lainnya. Sedangkan bahan yang dibutuhkan adalah minyak goreng, tepung terigu protein sedang, selada air, bawang merah, bawang putih, gula pasir, cuka, ayam fillet, daging sapi, bawang bombai, sawi, ketumbar, timun, daun jeruk purut, lada, garam, tepung sagu, minyak wijen, minyak ayam, saus tomat, kemiri, dan tepung beras.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Studi Lapangan di Desa Banjarejo



Gambar 1. Kondisi Perkebunan Selada Air

Desa Banjarejo salah satu desa yang terletak di Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Desa Banjarejo terletak di ketinggian tanah rata-rata 374 m di atas permukaan air laut dan merupakan daerah yang sebagian besar wilayahnya merupakan perbukitan. Pada temuan yang kami jumpai desa ini juga merupakan daerah yang terletak di bawah kaki Gunung Bromo sehingga memiliki peluang yang tinggi untuk dijadikan sebagai lahan tanaman hortikultura. Banyak masyarakat setempat yang bermata pencaharian sebagai petani karena kesuburan tanah yang ada pada desa ini. salah satu tanaman hortikultura yang ditanam masyarakat adalah selada air. Selada air merupakan salah satu komoditi hortikultura yang memiliki prospek dan nilai komersial yang cukup baik. Sebelum dilaksanakannya kegiatan, tim pelaksana melaksanakan Forum Group Discussion (FGD) dengan pihak desa, salah satunya adalah dengan Kepada Desa Banjarejo. FGD dilakukan untuk mendapatkan informasi terkait dengan lokasi kebun selada air, masa tanam, pengolahan selada air pasca panen, dan pendistribusian selada air. Tim pelaksana juga melakukan survei ke kebun, untuk melihat secara langsung selada air.

Koordinasi dengan narasumber

Narasumber yang akan hadir pada sosialisasi merupakan ahli dalam bidang pengolahan makanan yang menjadi salah satu guru di salah satu SMA di Kecamatan Sawojajar. Pemateri akan memberikan sajian materi mengenai tumbuhan selada air dan mendemonstrasikan cara pengolahan selada air menjadi berbagai makanan, salah satu menu utamanya adalah mie hijau selada air. Selain itu ada menu lain sebagai menu tambahan yaitu keripik dan stik selada air.

Pelaksanaan Kegiatan Sosialisasi



Gambar 2. Koordinasi dengan Bapak Kepala Desa

Pada tanggal 13 Juli 2023, tim pelaksana mendatangi Bapak Kepala Desa Banjarejo guna berkoordinasi terkait dengan pelaksanaan kegiatan pengabdian di Desa Banjarejo, Kecamatan Pakis, Kabupaten Malang. Tim pelaksana menyusun rencana kegiatan yang akan dilaksanakan di Desa Banjarejo. Dalam proses perencanaan kegiatan, kami melakukan konsultasi dengan dosen pembimbing sebelum diajukan kepada pihak Desa Banjarejo. Selain itu, tim pelaksana juga melakukan peninjauan ke lapangan untuk melihat langsung selada air yang masih belum siap panen. Dengan didampingi oleh salah satu perangkat desa, tim pelaksana berusaha menggali berbagai informasi tentang pemanfaatan selada air yang tumbuh sangat subur di Desa Banjarejo pasca panen. Pada proses penggalian informasi ini, dapat diketahui bahwa selada air yang telah dipanen oleh para petani Desa Banjarejo akan langsung dijual kepada tengkulak atau di pasar kaget dengan harga yang sangat murah, yaitu Rp5.000 – Rp10.000 rupiah per ikat (masyarakat biasa menyebutnya bentel). Praktik ini memungkinkan mereka menjual produknya selada air yang segar dengan kualitas terbaik, serta menjelaskan sumber dan cara budidaya kepada pembeli. Pendekatan ini tidak hanya memungkinkan petani memperoleh pendapatan yang lebih baik, tetapi juga memungkinkan konsumen mendapatkan produk yang lebih segar dan berkualitas lebih tinggi langsung dari sumbernya. Akan tetapi, praktik ini kurang meningkatkan nilai tambah bagi petani selada air serta tidak memaksimalkan potensi yang dimiliki oleh selada air.

Berdasarkan hasil survei pada banyak sumber literasi disebutkan bahwa selada air memiliki manfaat yang sangat banyak sebagai sayur-sayuran. Sangat disayangkan apabila warga masyarakat Desa Banjarejo khususnya para petani selada air apabila tidak memanfaatkan kesempatan untuk meningkatkan nilai selada air sebelum dijual. Dalam hal ini dapat dibuat contoh minuman atau makanan olahan dari selada air yang bisa meningkatkan nilai tambah ekonomis bagi para petani selada air di Desa Banjarejo. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah mengolahnya menjadi mie selada air. Ide ini menawarkan peluang kreatif untuk menggunakan selada air sebagai bahan utama masakan yang lebih kompleks. Proses ini meliputi penyiapan bahan-bahan, antara lain memastikan selada air dalam keadaan segar dan penyiapan bahan lain seperti mie dan bumbu, serta bahan tambahan seperti sayuran dan protein. Kemudian selada air bisa dimasak dengan mie dan bumbu untuk membuat mie selada yang enak. Selain meningkatkan nilai gizi dan variasi hidangan, transformasi ini juga menarik pengunjung dengan cita rasanya yang unik dan baru. Sehingga tim pelaksana menyoroti peluang yang tersedia dengan memberikan ide pengolahan selada air menjadi makanan seperti mie hijau selada air dan kripik selada air. Dengan adanya produk olahan mie selada air ini diharapkan dapat menjadi sumber pendapatan baru bagi keluarga petani selada air. Selain itu diharapkan produk ini menjadi salah satu produk inovatif yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai produk healthy food yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat menjadi produk unggulan khas Desa Banjarejo yang baru.

Untuk mencapai tujuan tersebut, kerja sama dan solidaritas sangat penting. Kelompok tani mengadopsi metode ini dengan bekerja sama dengan Kepala Desa Banjarejo. Kepala Desa Banjarejo juga berperan sebagai pengambil keputusan politik lokal yang mendukung kegiatan pengabdian yang akan diadakan. Keputusan ini juga berdampak positif dengan memperkuat hubungan antara kelompok petani dan tim pelaksana sebagai pihak penyelenggara kegiatan. Sehingga dengan adanya merger dengan Kepala Desa Banjarejo, pengembangan dan pelatihan pembuatan mie selada air menjadi produk olahan dapat dilaksanakan di Desa Banjarejo. Langkah ini tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan pendapatan kelompok produsen selada air, namun juga berdampak pada pembangunan ekonomi dan kesejahteraan seluruh masyarakat desa.

Pada koordinasi ini didapati kesepakatan dengan Bapak Kepala Desa Banjarejo untuk pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dikemas dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan pengolahan selada air menjadi olahan makanan. Kegiatan pengabdian akan dilakukan pada Sabtu, 29 Juli 2023 di Kantor Kepala Desa Banjarejo. Kegiatan ini berfokus pada proses pengolahan selada air, sehingga tim pelaksana mengundang ibu-ibu anggota PKK

(Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga) untuk bergabung menjadi audiens dalam kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Tujuan diundangnya ibu-ibu PKK dalam kegiatan ini adalah karena peran aktif anggota PKK yang secara rutin melaksanakan kegiatan setiap bulannya baik kegiatan internal maupun external dengan warga Desa Banjarejo atau diluar Desa Banjarejo. Dalam upaya meningkatkan pendapatan kelompok produksi selada air, dilakukan langkah strategis dengan mengolah bibit selada air menjadi produk olahan khususnya mie selada air. Hal tersebut diharapkan dapat membantu mempercepat penyebaran informasi pengolahan selada air menjadi makanan di Desa Banjarejo, sehingga memberikan nilai tambah ekonomis bagi petani selada air.



Gambar 3. Kegiatan Pelatihan

Pada tanggal 29 Juli 2023, tim pelaksana bersama dengan narasumber datang ke Kantor Kepala Desa Banjarejo guna pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk sosialisasi dan pelatihan yang bertajuk “Pemberdayaan Ekonomi Kelompok Tani Melalui Olahan Mie Selada Air Menuju Pengembangan Desa Wisata: Studi pada Desa Banjarejo, Kabupaten Malang”. Narasumber yang ditunjuk oleh tim pelaksana setelah koordinasi dengan dosen pembimbing Ibu Rayie Tiararani Wiraguna, S.E, M.M. adalah salah satu guru tata boga di salah satu SMK di Sawojajar, yaitu Ibu Nissa Hansawati, S.Pd. Acara diawali dengan absensi tamu undangan dari anggota PKK Desa Banjarejo yang kurang lebih terdiri dari 20 orang. Setelah semua tamu undangan datang, acara dilanjutkan dengan pembukaan, sambutan dari ketua pelaksana, dosen pembimbing, dan Bapak Kepala Desa Banjarejo, doa, dan yang selanjutnya adalah acara inti yaitu pemaparan materi dan demonstrasi pengolahan selada air.



Gambar 4. Narasumber Menjelaskan Materi

Dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat Ibu Nissa memberikan pemaparan materi melalui monitor LCD tentang manfaat selada air. Untuk mempermudah pemahaman dari materi yang disampaikan, tim pelaksana juga memberikan print out materi kepada audiens yang juga berisi resep-resep olahan selada air yang nantinya akan didemonstrasikan cara pembuatannya oleh narasumber. Dapat dilihat dari respon ibu-ibu PKK sebagai audiens terhadap materi yang dipaparkan, bahwa dalam meningkatkan daya jual selada air di Desa Banjarejo melalui olahan menjadi makanan ini membutuhkan bimbingan yang terus menerus dan pendampingan yang berkelanjutan. Setelah pemaparan materi dilanjutkan dengan demonstrasi pengolahan selada air menjadi mie hijau selada air dan keripik selada air. Dalam demonstrasi ini, audiens yang merupakan anggota PKK Desa Banjarejo diminta untuk berperan aktif dalam pembuatan olahan makanan dari selada air.



Gambar 5. Demonstrasi oleh Pemateri, Praktik Pengolahan oleh Audiens

Olahan yang pertama adalah mie hijau selada air. Pada proses pembuatan mie ini, tingkat kesulitannya bisa dibilang sedang karena bahan dan alat yang dibutuhkan juga sangat mudah dicari bahkan sebagian besar ibu rumah tangga mungkin sudah memilikinya. Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan mie hijau selada air diantaranya adalah terigu protein sedang, garam, telur ayam, dan ekstrak selada air. Sedangkan alat yang dibutuhkan diantaranya

adalah baskom, ayakan tepung, spatula, sendok, roller, dan penggilingan mie. Dalam pembuatan mie hijau selada air ini dibutuhkan ketelatenan dan kesabaran agar adonan yang dibuat bisa benar-benar kalis sehingga ketika digiling adonan tidak mudah putus atau hancur ketika direbus. Dalam demonstrasi ini dapat dilihat bahwa ibu-ibu anggota PKK berperan aktif dalam proses pengolahan, bahkan banyak diantaranya sudah mahir dan terbiasa untuk menggiling adonan mie yang dinilai cukup sulit. Mie yang telah digiling tersebut kemudian dimasak menjadi berbagai menu, seperti mie yamin pedas manis dan bakmi goreng. Olahan yang kedua adalah keripik daun selada air. Cara mengolah selada air menjadi keripik tergolong mudah, bahan yang digunakan adalah daun selada air, tepung beras, tepung kanji, air, garam, bawang putih, bawang merah, kemiri, dan ketumbar. Alat yang dibutuhkan juga tidak sulit hanya baskom berukuran sedang, spatula, dan wajan untuk menggoreng. Proses pembuatan keripik daun selada air ini mirip dengan pembuatan rempeyek sehingga jika dilihat dari peran serta ibu-ibu anggota PKK, mereka sudah sangat terbiasa untuk mencampurkan bahan, maupun menggoreng adonannya.



Gambar 6. Dokumentasi dan Penyerahan Sertifikat kepada pemateri

Setelah proses pembuatan berbagai menu olahan dari selada air, audiens dipersilakan untuk mencicipi sembari narasumber menjelaskan tentang perhitungan HPP (Harga Pokok Penjualan) termasuk penjelasan modal, harga jual, hingga packaging dan pendistribusian. Diberikannya penjelasan tersebut diharapkan dapat memberikan gambaran kepada audiens jika terdapat peluang yang baik jika ingin meningkatkan nilai jual daun selada air. Untuk mendukung rencana tersebut, kami tim pelaksana juga turut memberikan fasilitas berupa peralatan yang dibutuhkan untuk membuat olahan yang telah didemonstrasikan, salah satunya adalah gilingan mie. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan ditutup dengan sesi dokumentasi dan penyerahan sertifikat penghargaan kepada narasumber dan pihak desa yang diwakili oleh Bapak Kepala Desa Banjarejo.

SIMPULAN

Melalui terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, dapat disimpulkan bahwa dengan melihat peluang yang baik terhadap suatu kekayaan alam, dalam hal ini adalah selada air di Desa Banjarejo, maka mampu meningkatkan nilai ekonomis selada air. Untuk melihat kekurangan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilakukan tim pelaksana, maka selanjutnya akan dilakukan monitoring dan evaluasi. Adanya kegiatan ini diharapkan dapat membantu terbukanya kesempatan baru yang ada di Desa Banjarejo yaitu desa wisata, dengan peningkatan nilai mutu selada air.

PENGAKUAN

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak Desa Banjarejo sebagai fasilitator kegiatan pengabdian, kepada kedua orang tua yang senantiasa melimpahkan doa untuk penulis, kepada dosen pembimbing kegiatan Ibu Rayie Tariaranie Wiraguna, S.E., M.M., kepada Ibu Nissa Hansawati, S.Pd. yang telah berkenan menjadi narasumber acara, kepada rekan penulis, Rozin, yang berkenan sebagai dokumenter acara pengabdian, dan seluruh pihak yang terlibat, sehingga kegiatan pengabdian kepada masyarakat bisa terlaksana sesuai dengan rencana.

DAFTAR REFERENSI

- Abidin, Z., Rohman, M., Saepuddin, A., Tjiptady, B. C., & Zamzami, M. R. A. (2021). Pelatihan Pembuatan Mie Sehat dari Selada Air di Desa Poncokusumo Kabupaten Malang. *Abdimas Dewantara*, 4(1), 17–22. <http://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/5176/>
- Caroline, E., Santoso, I., & Deoranto, P. (2021). Pengaruh Marketing Mix (7P) Dan Perilaku Konsumen Terhadap Keputusan Pembelian Produk Healthy Food Bar Di Malang. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(1), 10–19. <https://doi.org/10.9744/pemasaran.15.1.10-19>
- Chumaidi, M., Chusnah, M., Hilalurochmafa, M. I., Yuliana, A. I., Qomariyah, S. N., Yaqin, M. A., & Pratama, K. E. (2022). Sosialisasi Produk Pangan Sehat Berbasis Olahan Jagung Manis Bagi Kader PKK Desa Sentul Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 29–32. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i1.2410>
- Kondisi dan Kewilayahan Desa Banjarejo.* (2016). <https://banjarejo156.blogspot.com/2016/11/kondisi-dan-kewilayahan-desa-banjarejo.html>
- Rantung, L. E., Lengkey, L. C. C. E., & Wenur, F. (2020). ANALISIS KUALITAS SELADA (*Lactuca sativa* L.) YANG DITANAM PADA DUA MEDIA SELAMA PENYIMPANAN DINGIN. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(1). <https://doi.org/10.35791/jteta.11.1.2020.29985>
- Sari, Y. D., & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014)

- [Food Away From Home (Fafh) Contribution of Nutrition To Daily Total Energy Intake in Indonesia]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(1), 29–40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Selada air* - *Wikipedia bahasa Indonesia, ensiklopedia bebas*. (n.d.). Retrieved February 16, 2023, from https://id.wikipedia.org/wiki/Selada_air
- Selada Air | Supplier sayur dan buah surabaya*. (2015, May 11). <https://suppliersayurbuahsurabaya.blogspot.com/2015/05/selada-air.html>
- Sukmawati, S., Ansariah, A., & Munawir, M. (2022). PKM PRODUKSI MIE WORTEL SEHAT DAN HALAL PADA IBU-IBU RT NON PRODUKTIF DI DESA MALINO, TINGGIMONCONG, GOWA. *Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 11(4), 385–390. <http://jurnal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/41649>
- Susilowati, E., Masykuri, M., & Ulfa, M. (2022, May 3). *Tampilan Pendampingan Produksi Mie Sayuran Kekinian sebagai Upaya Meningkatkan Penghasilan UMKM Makanan di Karanganyar Jawa Tengah*. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia (JAMSI)*. <https://www.jamsi.jurnal-id.com/index.php/jamsi/article/view/375/258>