

PPDM Pendampingan Usaha Dodol di Desa Reksonegoro Kabupaten Gorontalo Menuju Desa Sentra Produksi

Melinda Ibrahim¹, Muammar Zainuddin², St. Haisah³, Rosmina Hiola⁴,

Keywords :

Dodol Gorontalo;
Sentra Produksi;
Desa Reksonegoro.

Correspondensi Author

Akuntansi, Universitas Ichsan
Gorontalo, Jl. Drs. Achmad
Najamuddin Kota Gorontalo
Email: melinda@unisan.ac.id

History Article

Received: 23-07-2020;
Reviewed: 29-07-2020;
Revised: 15-08-2020;
Accepted: 25-08-2020 ;
Published: 28-09-2020.

Abstrak. Tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat melalui Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) yaitu menjadikan Desa Reksonegoro sebagai desa sentra produksi dodol khas gorontalo yang berkualitas. Kegiatan pertama yaitu pembangunan dan penataan rumah produksi dodol. Kegiatan kedua yaitu pendampingan sertifikasi PIRT dan sertifikasi Halal LPPOM MUI. Kegiatan ketiga yaitu pelatihan peningkatan mutu usaha bagi seluruh pelaku UMKM dodol. Kegiatan keempat yaitu peresmian rumah produksi dan desa sentra produksi dodol. Seluruh kegiatan dilakukan dengan metode pendekatan Partisipatif, Community Development, dan metode Edukatif. Capaian program PPDM yaitu terlaksananya pembangunan tiga unit rumah produksi dodol yang bertujuan agar manajemen produksi dapat diterapkan untuk memenuhi standar pangan olahan. Tercapainya produk tersertifikasi PIRT dan Halal telah membuka akses pemasaran lebih luas. Tercapainya peningkatan SDM menjadi lebih berkualitas. Terlaksananya kegiatan peresmian Desa Sentra Produksi oleh Bupati Gorontalo yang menandakan tujuan kegiatan desa mitra telah tercapai.

Abstract. The community service activity done through PPDM is aimed to plot Reksonegoro as the center for quality “dodol” production made in Gorontalo. The program operates four activities, namely: (1) the establishment and arrangement of the “dodol” house production, (2) the certification accompaniment of PIRT and Halal LPPOM MUI, (3) The production quality improvement training (4) the official launching of the production house and the inauguration of the village for Gorontalo “dodol” center. All the activities are managed by employing a participatory approach, community development, and educative method. The activities already achieved are: (1) the establishment of three units of “dodol” production house with standardized processed-foods in their production management, (2) the achievement of the certified Household Food Industry and the certified Halal which directly open the access to a more broadened market, (3) the more qualified human resources improvement in the industry operation, (4) the inauguration officially launched by the Regent of Gorontalo which indicates the objective of the Partners Village Development Program has been achieved.

PENDAHULUAN

Eksistensi usaha mikro kecil menengah (UMKM) disuatu desa merupakan salah satu pilar perekonomian desa tersebut. UMKM dapat menciptakan lapangan kerja dan tenaga kerja yang terampil. Saat ini UMKM harus mampu memiliki kompetensi dalam berproduksi untuk menghadapi perubahan permintaan pasar yang semakin beragam segmentasinya (Hernita Sahban, 2015). Faktor-faktor yang mempengaruhi kemampuan UMKM ditentukan oleh sumber daya manusia, peralatan produksi, penerapan teknologi, akses informasi dan pasar (Ardiana, Brahmayanti, & Subaedi, 2010). Oleh karena itu pentingnya penguatan daya saing terhadap UMKM menjadi perhatian yang sangat utama demi mewujudkan roda perekonomian desa yang kuat dan kokoh (Ibrahim, Zainuddin, & Surusa, 2019). Hal tersebut dapat dilakukan dengan adanya kolaborasi antara Akademisi, Pebisnis, Pemerintah Daerah, dan Masyarakat (Mia Fairuza, 2017).

UMKM terbanyak di Desa Reksonegoro adalah usaha kuliner olahan dodol khas Gorontalo. Desa Reksonegoro adalah salah satu desa definitif di Kecamatan Tibawa, Kabupaten Gorontalo Provinsi Gorontalo yang berjarak 34 KM dari Pusat Kota Gorontalo dengan Luas wilayah desa 4,26 Km². Desa ini didirikan oleh Etnis Jawa Tondano (transmigran) yang pindah dari Sulawesi Utara pada tahun 1925. UMKM dodol khas ini mudah dijumpai setiap hari di hampir setiap sudut Desa Reksonegoro. Jumlah unit usaha olahan dodol di Desa Reksonegoro sebanyak 34 unit usaha. Seluruh UMKM dodol dijalankan oleh Ibu-ibu rumah tangga. Olahan tradisional dodol khas Gorontalo banyak disajikan pada moment kegiatan budaya dan religi. Puncaknya disajikan pada kegiatan Lebaran Ketupat (tradisi 7 hari setelah hari raya idul fitri umat muslim). Pada moment tersebut masyarakat Gorontalo berbondong-bondong datang mengunjungi Desa Reksonegoro untuk bersilaturahmi dan menikmati sajian tradisional tersebut. Kegiatan budaya Desa Reksonegoro telah menjadi kegiatan rutin tahunan dan menjadi destinasi wisata di Provinsi Gorontalo.

Dodol Gorontalo sangat berbeda dengan dodol lainnya yang ada di daerah lain di Indonesia. Dodol Gorontalo ini tergolong unik baik dari segi bentuk maupun rasanya yang khas. Kulit luar (pembungkus) dari dodol ini menggunakan daun pohon lontar. Dodol Gorontalo yang berbahan dasar alami tanpa

bahan pengawet yaitu dari tepung ketan, gula aren, santan kelapa, dan kacang tanah. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara tradisional dan membutuhkan waktu yang cukup lama (8 jam untuk 8 kg tepung ketan) serta membutuhkan keahlian khusus dalam pengolahannya.

Desa Reksonegoro di Kecamatan Tibawa Kabupaten Gorontalo termasuk dalam Kawasan destinasi wisata budaya oleh Pemerintah Kabupaten Gorontalo. Warga Desa Reksonegoro dihuni oleh masyarakat etnis Jawa Tondano dengan budaya yang masih cukup kental. Warga Desa Reksonegoro memiliki keterampilan dalam pembuatan Dodol. Dalam perjalanannya, usaha dodol yang dijalankan secara turun-temurun ini telah menarik perhatian seluruh masyarakat Gorontalo dan Pemerintah Kabupaten Gorontalo. Namun, kuliner dodol yang diproduksi oleh warga desa reksonegoro belum mampu bersaing dan berkembang baik sehingga belum berdampak signifikan terhadap aktifitas perekonomian warga Desa Reksonegoro. Sebagian besar usaha dodol yang dijalankan warga desa hanya bersifat usaha sampingan. Produksi dodol oleh warga desa reksonegoro selama ini dilakukan di dalam rumah keluarga atau bercampur dengan aktifitas keluarga. Peralatan produksi masih menggunakan peralatan dapur keluarga. Hal ini yang menjadikan sulitnya produk dodol melalui proses sertifikasi produk pangan olahan. Belum tercapainya sertifikasi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan Halal LPPOM MUI tentu berdampak pada akses pasar yang masih sangat terbatas. Keterbatasan tersebut membuat produk ini belum mampu bersaing dengan produk lain dipasar modern.

METODE

Mitra dalam kegiatan Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) berjumlah 3 UMKM Dodol dari Desa Reksonegoro. Mitra 1 yaitu UMKM Dodol Li Tati, Mitra 2 yaitu UMKM Dodol Li Inel, dan Mitra 3 yaitu UMKM Dodol LI Tarni. Ketiga mitra ini telah menjalankan usahanya diatas 5 tahun. Produk utamanya yaitu Dodol khas Gorontalo. Selama ini produk dodol belum memiliki izin edar dan halal MUI. Melalui kegiatan program pengembangan Desa Sentra Produksi Dodol dilaksanakan beberapa kegiatan diantaranya yaitu: (a) Pembangunan dan penataan rumah produksi; (b) Pendampingan sertifikasi PIRT

dan sertifikasi Halal LPPOM MUI; (c) Pelatihan peningkatan mutu usaha; (d) Peresmian Desa Sentra Produksi Dodol

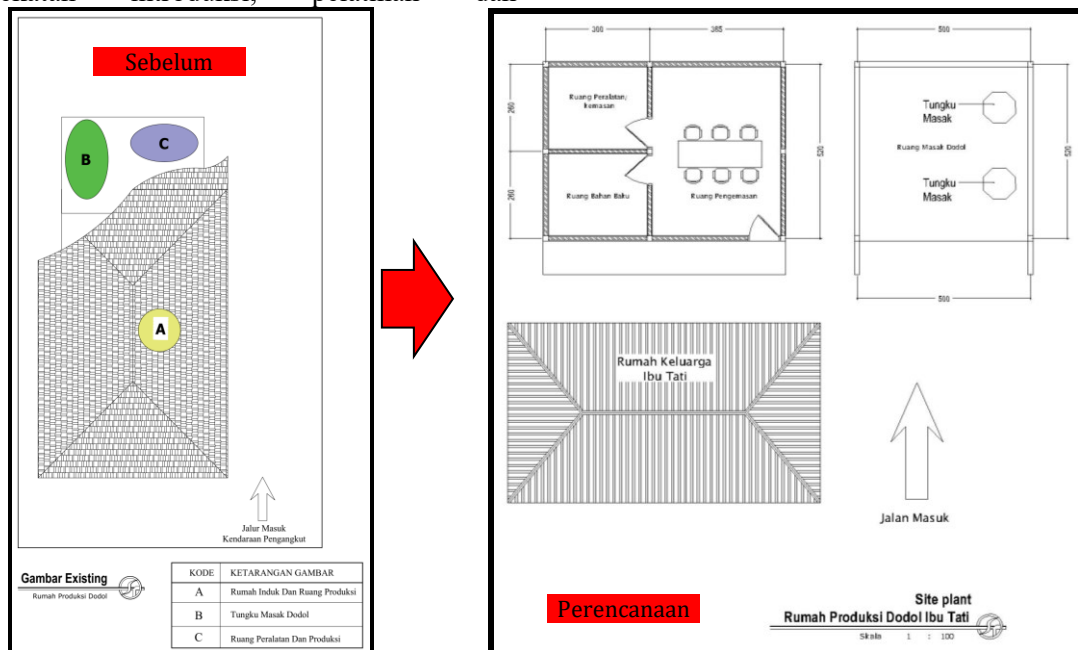
Untuk mencapai tujuan kegiatan desa sentra produksi dodol di Desa Reksonegoro, maka dilakukan beberapa kegiatan melalui metode pendekatan (1) yaitu Metode *Partisipatif* (Hidayana et al., 2019). Metode ini memungkinkan mitra untuk turut serta dalam membuat tindakan nyata terhadap perencanaan, pengawasan, dan evaluasi kegiatan yang berpengaruh pada kehidupannya. Dengan partisipasi mitra berbasis kearifan lokal, program desa sentra produksi akan lebih sesuai dengan kebutuhan mitra dan tingkat kepedulian mitra dalam menjalankan program akan lebih tinggi. Metode pendekatan (2) yang digunakan yaitu metode *Community Development* (Triyono, 2014) yaitu pendekatan dengan menumbuhkan kemampuan berorganisasi, berkomunikasi, dan menguasai lingkungan fisiknya. Warga desa pelaku usaha dodol didorong untuk mampu membuat keputusan, mengambil inisiatif dan mampu berdiri sendiri. (Rinaldy, Nulhaqim, & Gutama, 2017). Metode pendekatan (3) yaitu metode *Edukatif* yaitu pendekatan introduksi, pelatihan dan

pendampingan sebagai sarana transfer ilmu pengetahuan dan pendidikan untuk pemberdayaan masyarakat pelaku UMKM dari Desa Reksonegoro.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pembangunan dan Penataan Rumah Produksi

Rumah produksi dodol di desain terpisah dari rumah utama keluarga. Rumah produksi dan dapur masak dodol memanfaatkan lahan kosong yang ada dibelakang rumah mitra. Awalnya produksi dodol dilakukan satu atap dengan rumah keluarga sehingga aktifitas produksi bercampur dengan aktifitas keluarga di dalam rumah. Manajemen produksi belum dilaksanakan dengan baik. Terdapat beberapa aspek kritis yang menjadi permasalahan dalam pelaksanaan manajemen produksi. Prinsip dasar manajemen produksi yang baik adalah memperoleh jaminan produk higienis, menjaga kesehatan pekerja, dan jaminan mutu usaha dan produk. Selama ini mitra belum memahami tata cara kelola bahan baku, tata kelola peralatan produksi sebelum dan setelah digunakan, tata kelola produk sebelum dipasarkan, dan tata kelola produk yang tidak terpasarkan.



Gambar 1. Desain layout salah satu rumah produksi



Gambar 2. Rumah Produksi Dodol Li Tati



Gambar 3. Ruang Pengemasan Dodol Li Tati

Melalui kegiatan penataan dan pendampingan manajemen produksi di dalam rumah produksi dodol, ketiga mitra telah memahami arti pentingnya manajemen produksi yang baik dan terorganisir. Dalam kegiatan ini telah tercapai pembangunan tiga unit rumah produksi beserta dapur masak semi permanen. Pelaksanaan pembangunan dan penataan rumah produksi serta pendampingan manajemen produksi menggunakan metode *Partisipatif* telah memperoleh hasil yang cukup memuaskan. Hal tersebut dapat dilihat melalui partisipasi mitra dalam merencanakan volume bangunan dan tata letak ruangan beserta fungsinya pada rumah produksi. Mitra ikut berpartisipasi untuk menambah volume bangunan sesuai kebutuhan produksinya.

Dalam implementasinya, seluruh rumah produksi yang dibangun mengalami penambahan volume akibat partisipasi mitra yang begitu antusias menjadikan unit usahanya lebih berkembang dengan target produksi yang lebih besar. Setiap rumah produksi di dalamnya terdapat 3 ruangan yaitu ruang pengemasan, ruang bahan baku, dan ruang peralatan produksi. Dalam kegiatan ini mitra pelaku UMKM dodol telah memahami standar rumah produksi sederhana yang lebih efektif, sehat, higienis, dan aman.

Model partisipasi mitra telah membentuk pola berfikir mitra menjadi lebih terarah. Mitra diajak untuk berfikir kebutuhan prioritas yang wajib dimiliki oleh unit usahanya dan melakukan pengawasan mandiri terhadap aktifitas didalamnya. Model partisipasi telah membentuk karakter mitra menjadi bertanggung jawab terhadap dan peduli terhadap bangunan rumah produksi yang diberikan. Tiga unit rumah produksi yang telah terbangun di Desa Reksongoro yaitu; (1) Rumah Produksi Dodol Li Tati (Mitra 1); (2) Rumah Produksi Dodol Li Inel (Mitra 2); (3) Rumah Produksi Dodol Li Tarni (Mitra 3)

Sertifikasi PIRT dan Halal LPPOM MUI

Bangunan rumah produksi beserta dapur produksi dodol telah disesuaikan dengan standar minimal rumah produksi pangan olahan. Proses pendampingan sertifikasi PIRT pada Dinas Kesehatan dan Halal pada LPPOM MUI dilakukan guna memudahkan mitra mencapai standar jaminan kesehatan dan jaminan halal produk olahan. Dalam pelaksanaannya, kegiatan program desa sentra produksi telah menghasilkan 3 unit rumah produksi yang telah memperoleh sertifikasi PIRT dan Halal dari LPPOM MUI.

Tabel 1. Prosedur Aktifitas Kritis di dalam Rumah Produksi

Nama Kegiatan	Uraian Proses Kegiatan
1. Fasilitas Produksi	1. Fasilitas produksi berada di dalam rumah produksi dan dapur masak. Alat produksi yang sudah digunakan dicuci bersih menggunakan air dan sabun kemudian dikeringkan di tempat penyimpanan. Kebersihan rumah produksi dan dapur masak tetap selalu terjaga sepanjang hari. Rumah produksi dan dapur masak terbebas dari hewan liar maupun hewan ternak.
2. Bahan Baku	2. Bahan dibeli di tempat (warung/pasar) yang terdekat dari rumah produksi. Seluruh bahan baku merupakan bahan nabati. Anggota produksi yang bertugas membeli bahan baku telah memahami kebersihan dari warung/penjual bahan tersebut.
3. Penyimpanan Bahan	3. Seluruh bahan baku disimpan di dalam ruang bahan baku yang

Baku	berada di dalam rumah produksi. Bahan baku tersimpan diatas papan yang berjarak \pm 30 cm dari lantai rumah.
4. Penyimpanan Produk	4. Produk dodol yang belum dikemas disimpan di dalam Wadah penyimpanan dan tertutup rapat. Produk yang telah dikemas disimpan dalam satu wadah kemudian disimpan didalam lemari/diatas meja penyimpanan
5. Pemasaran	5. Dodol yang telah dikemas kemudian dipasarkan di Pelataran Bandara Djalaluddin Gorontalo, tokoh oleh-oleh dan minimarket
6. Transportasi	6. Produk yang siap dipasarkan diangkut menggunakan motor pribadi

Melalui pendampingan sertifikasi produk dengan metode partisipasi, mitra dituntut untuk menjaga kualitas bahan baku, proses pengolahan, proses memasak, proses pengemasan, proses pemasaran dan kesehatan para pekerja (Chabib. L, Febrianti. Y, Safarullah. M, 2016). Dari capaian produk tersertifikasi halal telah berdampak pada akses pasar yang lebih luas. Saat ini ketiga produk yang telah memperoleh sertifikat Halal tersebut sudah dipasarkan di pasar modern (minimarket), toko oleh-oleh, dan pelataran Bandara Djalaluddin Gorontalo. Akses pasar yang semakin luas telah berdampak pada kapasitas produksi yang meningkat cukup besar. Sebelum dilakukan pendampingan, selama ini Mitra dalam memproduksi dodol bersifat periodik. Artinya, produksi dodol dilakukan setiap tiga hari sekali produksi dengan kapasitas 5-8 Kg. Namun, setelah dilakukan pendampingan hingga produk telah memperoleh sertifikasi PIRT dan Halal LPPOM MUI, ketiga mitra UMKM dodol tersebut saat ini telah mampu memproduksi dodol setiap hari dengan kapasitas produksi sebesar 8-15 Kg. Biaya produksi untuk kapasitas 8 Kg beras ketan sebesar Rp. 700.000 dengan omset penjualan sebesar Rp. 1.500.000. Peningkatan kapasitas produksi tersebut tentunya telah mempengaruhi omset penjualan yang semakin meningkat. Omset yang besar telah berdampak pada perekonomian keluarga pelaku UMKM dodol menjadi lebih sejahtera.

Pelatihan Peningkatan Mutu Usaha

Dalam rangka menuju desa sentra produksi, pendampingan peningkatan mutu usaha dilakukan untuk mengedukasi para pelaku usaha dodol. Kegiatan pelatihan dilakukan dengan pendekatan *Community Development*. Warga desa pelaku usaha dodol diajarkan menumbuhkan kemampuan berorganisasi, berkomunikasi, dan menguasai lingkungan fisiknya.



Gambar 4. Suasana Pelatihan Peningkatan Mutu Usaha bagi Pelaku UMKM Dodol di Desa Reksonegoro

Warga desa didorong untuk mampu membuat keputusan, mengambil inisiatif dan mampu berdiri sendiri. Materi pelatihan *bussines plan* menggunakan model canvas ikut diberikan untuk menghasilkan kualitas usaha yang lebih baik dengan minim risiko. Pelatihan dengan menggunakan metode *Edukatif* diberikan agar pelaku UMKM dodol dapat mengembangkan produktifitas individu masing-masing. Dalam pelatihan tersebut, mitra diberikan pemahaman dan motivasi agar faktor-faktor yang mempengaruhi produktifitas individu dapat terjaga dan dikembangkan.



Gambar 5. Faktor-faktor yang mempengaruhi produktifitas individu

Peresmian Rumah Produksi dan Desa Sentra Produksi

Pada tanggal 12 oktober 2019 tujuan kegiatan berhasil dicapai oleh Tim Program Pengembangan Desa Mitra. Rumah produksi dan desa sentra produksi dodol khas di Desa

Reksonegoro diresmikan langsung oleh Bupati Gorontalo. Peresmian dilaksanakan pada salah satu rumah produksi dan disaksikan langsung oleh Sekretaris Daerah Kabupaten Gorontalo, Seluruh Pimpinan Organisasi Perangkat Daerah (OPD), Asisten Ahli, Staf Ahli, Camat, Kepala Desa, Ketua Yayasan bersama Civitas Akademika Universitas Ichsan Gorontalo, Tokoh Adat, Tokoh Masyarakat dan seluruh pelaku usaha dodol bersama warga Desa Reksonegoro. Peresmian rumah produksi

ditandai dengan penandatanganan prasasti dan penggungtingan pita rumah produksi.

Keberadaan beberapa rumah-rumah industri dodol di Desa Reksonegoro telah membentuk sebuah identitas Desa sebagai pusat produksi dodol. Kuliner khas yang dulunya dianggap hanya jajanan pasar, saat ini telah menjadi oleh-oleh khas bercita-rasa tinggi. Selain hasil peningkatan mutu usaha dan produk, program PPDM telah menjadikan Desa Reksonegoro sebagai ikon wisata kuliner baru di Provinsi Gorontalo.



Gambar 5. Peresmian Rumah Produksi dan Desa Sentra Produksi oleh Bupati Gorontalo



Gambar 6. PLT Kepala Desa Reksonegoro, tokoh adat, tokoh masyarakat bersama karyawan serta produk dodol dari salah satu rumah produksi

Link: https://www.youtube.com/watch?v=6y2DuSi_LEQ

SIMPULAN DAN SARAN

Pelaksanaan program pengembangan desa mitra dengan tujuan menjadikan desa reksonegoro sebagai desa sentra produksi dodol khas gorontalo telah tercapai. Proses awal dimulai dengan membangun 3 unit rumah produksi dodol di desa reksonegoro. Rumah produksi yang dibangun adalah usaha dodol yang telah dijalankan oleh warga desa. Ketiga unit Rumah Produksi beserta produknya telah memperoleh sertifikat PIRT dari Dinas Kesehatan dan sertifikat Halal dari LPPOM MUI Provinsi Gorontalo. Tercapainya produk tersertifikasi telah membuka akses pasar yang

lebih luas. Kegiatan pelatihan peningkatan mutu usaha telah dilakukan dengan sasaran seluruh pelaku usaha dodol dari Desa Reksonegoro. Peningkatan sumber daya manusia menjadi lebih berkualitas dalam menjalankan usaha. Kegiatan peresmian oleh Bupati Gorontalo yang menandakan Desa Reksonegoro telah menjadi ikon wisata kuliner baru di Provinsi Gorontalo.

Kegiatan PPDM di Desa Reksonegoro diprogramkan selama tiga tahun. Program tahun 1 difokuskan pada kegiatan pendampingan manajemen produksi dan peningkatan kualitas SDM pelaku usaha dodol. Pada tahun kedua difokuskan pada pengembangan teknologi produksi, manajemen pemasaran dan perluasan akses pemasaran. Pada tahun ketiga difokuskan

pada promosi desa sentra produksi dodol yang terpadu dengan wisata budaya di Desa Reksonegoro. Tim PPDM memberikan saran agar Pihak Pemerintah Daerah Kabupaten Gorontalo dapat bekerjasama dalam meningkatkan Promosi Kuliner Dodol Gorontalo ditingkat Nasional.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih diberikan kepada Kementerian Ristekdikti sebagai Pemberi Dana Hibah Program Pengembangan Desa Mitra (PPDM) Tahun Anggaran 2019. Ucapan terima kasih juga diberikan kepada Bupati Kabupaten Gorontalo, Dinas Kumperindag Provinsi Gorontalo, LPPOM MUI Prov. Gorontalo, Dinas Kesehatan Kab. Gorontalo, Dinas Koperasi dan UMKM Kab. Gorontalo, Pengelola Bandara Djalaluddin Gorontalo, Rektor Universitas Ichsan Gorontalo, LPM, dan Seluruh Wakil Rektor Universitas Ichsan Gorontalo, Kepala Desa dan Seluruh Masyarakat Desa Reksonegoro. Video Profil Desa Reksonegoro Sebagai Desa Sentra Produksi Dodol Khas Gorontalo: [youtube.com/watch?v=AXA96gKPUm4&t=45s](https://www.youtube.com/watch?v=AXA96gKPUm4&t=45s) Profil Kegiatan PPDM Hibah Kementerian Ristekdikti 2019-UNISAN Gorontalo link: [youtube.com/watch?v=92gbkuA3Fvw](https://www.youtube.com/watch?v=92gbkuA3Fvw); Kisah Sukses Pengusaha Dodol dari Desa Reksonegoro Kabupaten Gorontalo; [youtube.com/watch?v=OZ4jbD2DgBE&t=41s](https://www.youtube.com/watch?v=OZ4jbD2DgBE&t=41s)

DAFTAR RUJUKAN

- Ardiana, I. D. K. R., Brahmayanti, I. A., & Subaedi, S. (2010). Kompetensi SDM UKM dan Pengaruhnya Terhadap Kinerja UKM di Surabaya. *Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*, 12(1), 42–55. <https://doi.org/10.9744/jmk.12.1.pp.42-55>
- Chabib, L., Febrianti, Y., Safarullah, M, S. (2016). Pemberdayaan dan Pengembangan UKM Sebagai Penggerak Ekonomi Desa. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 01(03), 203–209.
- Hernita Sahban. (2015). *Menembus Badai UKM*. (Iwan Periwra, Ed.) (1st ed.). Makassar: CV. Sah Media.
- Hidayana, B., Kutaneegara, P. M., Setiadi, S., Indiyanto, A., Fauzanafi, Z., Nugraheni, M. D. F., ... Yusuf, M. (2019). Participatory Rural Appraisal (PRA) untuk Pengembangan Desa Wisata di Pedukuhan Pucung, Desa Wukirsari, Bantul. *Bakti Budaya*, 2(2), 9–112. <https://doi.org/10.22146/bb.50890>
- Ibrahim, M., Zainuddin, M., & Surusa, F. E. P. (2019). Upaya Peningkatan Pemasaran Produk Melalui Pendampingan Pembuatan Nama Produk, Kemasan dan Perizinan Usaha Dodol Desa Reksonegoro Kabupaten Gorontalo. *JATI EMAS (Jurnal Aplikasi Teknik Dan Pengabdian Masyarakat)*, 3(1), 29–37. <https://doi.org/10.36339/je.v3i1.186>
- Mia Fairuza. (2017). Kolaborasi antar stakeholder dalam pembangunan inklusif pada sektor pariwisata (studi kasus wisata pulau merah di kabupaten banyuwangi). *Kebijakan Dan Manajemen Publik*, 5(3).
- Rinaldy, R., Nulhaqim, S. A., & Gutama, A. S. (2017). Proses Community Development Pada Program Kampung Iklim Di Desa Cupang Kecamatan Gempol Kabupaten Cirebon (Studi Kasus Program Bank Sampah Dalam Program Kampung Iklim). *Prosiding Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/jppm.v4i2.14344>
- Triyono, A. (2014). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Community Development Program Posdaya (Pos Pemberdayaan Keluarga) PT. Holcim Indonesia Tbk. Pabrik Cilacap. *KomuniTi*, 6(2), 111–121.