

Original Research Paper

Pemberdayaan UMKM Jeger Buana Melalui Pengembangan Produk Kripik Singkong dari Program Magang Industri PT. Vena Energy

Fajar Iqbal Fatur Rahmatullah^{1*}, Amirull Mu'minin², Agung Budi Muljono³

^{1,2,3}Program Studi Teknik Elektro Universitas Mataram, Mataram, Indonesia;

DOI : <https://doi.org/10.29303/jpmi.v8i3.12902>

Situsi: Rahmatullah, F. I. F., Mu'minin, A., Muljono, A. B. (2025). Pemberdayaan UMKM Jeger Buana Melalui Pengembangan Produk Kripik Singkong dari Program Magang Industri PT. Vena Energy. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 8(3)

Article history

Received: 5 September 2025

Revised: 12 September 2025

Accepted: 24 September 2025

*Corresponding Author:

Fajar Iqbal Fatur Rahmatullah,
Program Studi Teknik Elektro,
Fakultas Teknik, Universitas
Mataram, Jln. Majapahit
No.62, Mataram 83115.

Fajariqb95@gmail.com

Abstract: PT. Vena Energy merupakan perusahaan yang berfokus pada pengembangan energi terbarukan, khususnya di bidang Pembangkit Listrik Tenaga Surya (PLTS). Perusahaan ini merupakan bagian dari Vena Energy Group yang berbasis di Asia dan memiliki komitmen kuat dalam menyediakan solusi energi bersih dan berkelanjutan. Melalui program magang industri, PT. Vena Energy juga turut melaksanakan program pemberdayaan masyarakat yang bertujuan meningkatkan kesejahteraan ekonomi lokal. Lokasi PLTS Selong terletak di Kelurahan Geres, Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, Nusa Tenggara Barat. Salah satu bentuk pemberdayaan yang telah dilaksanakan adalah pengembangan industri rumahan dalam pengolahan kripik singkong, yang dikenal dengan produk "Krupuk Jeger". Program ini diharapkan mampu meningkatkan kualitas ekonomi masyarakat setempat melalui peningkatan nilai tambah produk lokal. Kajian ini menggunakan metode kualitatif dengan pengumpulan data melalui wawancara langsung terhadap pelaku usaha. Selain itu, analisis juga didukung oleh studi literatur yang mencakup referensi dari perundang-undangan, buku, dan jurnal yang relevan dengan topik produksi dan pengembangan UMKM. Masyarakat yang terlibat dalam program ini menunjukkan partisipasi aktif, baik dalam kegiatan sosial maupun organisasi lokal dan pemerintah. Untuk mendukung pengembangan produk krupuk jeger secara lebih maksimal, dibutuhkan wadah atau fasilitas yang mampu mengakomodasi para pekerja dan mendorong peran aktif mereka dalam kegiatan usaha.

Keywords: Pemberdayaan UMKM, kripik singkong, Jeger Buana, Vuna Energy, magang industri

Pendahuluan

Vena Energy merupakan Perusahaan yang bergerak di bidang pengembangan energi terbarukan, dengan salah satunya adalah Pembangkit Listrik Tenaga Surya (PLTS). Sebagai bagian dari Vena Energy Group yang berpusat di kawasan Asia Pasifik, perusahaan ini tidak hanya berkomitmen dalam mendukung transisi energi global menuju

penggunaan energi bersih, tetapi juga berkomitmen terhadap keberlanjutan sosial dan lingkungan di wilayah operasionalnya. Komitmen tersebut diwujudkan melalui program *Corporate Social Responsibility* (CSR) yang berorientasi pada pemberdayaan masyarakat lokal, peningkatan kualitas hidup, dan penguatan ekonomi berbasis potensi daerah. Salah satu wilayah yang menjadi fokus program tersebut adalah Kelurahan Geres,

yang terletak di Kecamatan Labuhan Haji, Kabupaten Lombok Timur, Provinsi Nusa Tenggara Barat. Kelurahan Geres Merupakan satu dari empat kelurahan di Kecamatan Labuhan Haji dengan luas wilaya yang mencapai 565,590 hektare, terdiri atas 5 Rukun Warga (RW) dan 15 Rukun Tetangga (RT). Berdasarkan data demografis, jumlah penduduk Kelurahan Geres mencapai 3.947 jiwa, terdiri atas 1.937 jiwa laki-laki dan 2.010 jiwa Perempuan, dengan total 1.263 Kepala Keluarga (KK) (Rifa'i, 2013).

Pada periode 2018 hingga 2019, aktivitas perekonomian masyarakat di Kelurahan Geres menunjukkan perkembangan yang cukup pesat. Pertumbuhan tersebut berdampak positif terhadap kepada peningkatan pendapatan masyarakat setempat. Salah satu sektor ekonomi yang cukup popular di kelurahan ini adalah usaha kuliner, khususnya produk kerupuk singkong yang dikenal dengan nama "JEGER (Jeje Geres)". Produk ini telah menjadi identitas lokal dan cukup diminati pasar sekitar. Proses produksinya masih dilakukan secara tradisional, mulai dari pengolahan singkong, pencampuran bumbu yang memiliki cita rasa yang khas, hingga proses penjemuran dan penggorengan. Usaha ini tidak hanya memberikan nilai tambah bagi hasil pertanian lokal, tetapi juga membuka peluang kerja bagi warga setempat, terutama ibu rumah tangga (Made Agus Putra Subali et al., 2020).

Namun, sejak masa pandemi COVID-19 melanda, aktivitas produksi kerupuk singkong "JEGER" mengalami penurunan yang cukup signifikan. Terbatasnya akses dalam pemasaran, menurunnya daya beli masyarakat, serta kendala distribusi akibat pembatasan mobilitas membuat volume produksi kerupuk menurun drastis. Sebagian pelaku usaha bahkan terpaksa menghentikan produksi sementara karena keterbatasannya modal dan menumpuknya stok yang tidak terserap pasar dengan baik. Kondisi ini berdampak langsung terhadap pendapatan kelompok masyarakat yang bergantung pada usaha tersebut, hal ini sekaligus menunjukkan rentannya UMKM lokal terhadap faktor eksternal seperti krisis Kesehatan global. Situasi tersebut menyadarkan terhadap pentingnya strategi dalam penguatan UMKM lokal yang tidak hanya mengandalkan kemampuan individu pelaku usaha, tetapi juga dukungan kelembagaan, inovasi pemasaran serta sinergi dengan pihak eksternal agar keberlanjutan usaha dapat terjamin (Mustain et al., 2021).

Kesadaran akan pentingnya pemberdayaan terhadap UMKM telah diakomodasi secara nasional melalui regulasi. Salah satunya adalah Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008 yang menegaskan peran vitas usaha mikro, kecil, dan menengah dalam pembangunan ekonomi nasional. UMKM dipandang sebagai tulang punggung perekonomian karena mampu menyerap tenaga kerja, mengurangi pengangguran, serta memberikan kontribusi signifikan terhadap Produk Domestik Bruto (PDB), ekspor, dan investasi nasional. Dengan demikian, penguatan UMKM melalui kebijakan, akses permodalan, pelatihan, serta pendampingan merupakan upaya strategi untuk memastikan resiliensi ekonomi, termasuk pada usaha kerupuk singkong "JEGER" di Kelurahan Geres (Atsar, 2021).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini dilakukan untuk memberdayakan UMKM Jeger Buana melalui pengembangan produk keripik singkong yang lebih inovatif dan bernilai jual tinggi, dengan memanfaatkan pengalaman dan pengetahuan yang diperoleh dari program magang industri di PT. Vena Energy. Melalui kegiatan ini, diharapkan terjadi peningkatan kualitas produk, kapasitas produksi, serta daya saing UMKM dalam menghadapi pasar yang semakin kompetitif.

Metode

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat (PkM) ini bersifat kualitatif deskriptif dengan pendekatan partisipatif. Kegiatan ini dilaksanakan secara langsung di lokasi produksi kerupuk Jeger Buana, di mana tim pengabdian turut serta dalam proses produksi sebagai bentuk keterlibatan aktif untuk memahami secara mendalam setiap tahapan pembuatan kerupuk, serta mengidentifikasi hambatan-hambatan yang dihadapi oleh pelaku usaha, khususnya terkait efisiensi waktu dan kapasitas produksi.

Selain observasi langsung, pendekatan partisipatif ini juga dilengkapi dengan interaksi aktif melalui wawancara informal dan diskusi terbuka bersama Bapak Busirin selaku pemilik usaha kerupuk Jeger. Wawancara ini bertujuan untuk menggali informasi lebih lanjut mengenai alur kerja produksi, penggunaan peralatan, serta strategi pengelolaan usaha yang telah diterapkan. Melalui metode ini, diperoleh pemahaman yang

komprehensif terkait permasalahan yang dihadapi mitra sekaligus menjadi dasar dalam merumuskan solusi yang tepat dan aplikatif.

Kegiatan PkM merupakan bagian dari upaya peningkatan proses produksi sebagai bentuk pemberdayaan untuk meningkatkan produktivitas, nilai ekonomi, dan daya saing produk kerupuk Jeger. Dalam pelaksanaannya, penulis tidak hanya melakukan observasi, tetapi juga turut memberikan masukan dan saran yang konstruktif terkait proses produksi kerupuk Jeger. Melalui pendekatan ini, diharapkan kegiatan penelitian dan pengabdian kepada masyarakat ini dapat memberikan kontribusi nyata bagi pelaku UMKM, khususnya pada usaha kerupuk Jeger Buana Lestari (JBL), dalam meningkatkan kapasitas produksi, memperluas jangkauan pasar, serta memperkuat posisi daya saing di sektor industri kecil dan menengah.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan PkM dilakukan secara langsung di lokasi produksi kerupuk singkong "JEGER" yang dikelola oleh bapak Busirin. Untuk mendukung kegiatan PkM sekaligus pemberdayaan UMKM, peneliti telah memperoleh izin untuk melakukan observasi lapangan, berpartisipasi dalam proses produksi, serta melakukan wawancara dengan pengelola seperti pada Gambar 1.



Gambar 1 Wawancara dengan pengelola kerupuk jeger

Berdasarkan hasil wawancara dengan pengelola kerupuk "Jeger", diperoleh informasi terkait biaya produksi dan bahan baku yang digunakan untuk memproduksi kerupuk. Data tersebut memberikan gambaran mengenai komponen biaya yang dikeluarkan dalam setiap periode produksi. Adapun untuk biaya biayanya sebagaimana ditunjukkan Tabel 1.

Tabel 1. Tabel Biaya produksi

Biaya Produksi			
Nama	Jumlah	Harga Satuan	Total Biaya
Singkong	100 Kg	Rp 7.000,00	Rp 700.000,00
Kayu Bakar	1 Ikat	Rp 50.000,00	Rp 50.000,00
Gaji Pekerja	5 Orang	Rp 50.000,00	Rp 250.000,00
Pewarna			
Makanan	1 bungkus	Rp 6.000,00	Rp 6.000,00
Bumbu	2 bungkus	Rp 6.500,00	Rp 13.000,00
Garam	3 Kg	Rp 7.000,00	Rp 21.000,00
Minyak Goreng	5 Liter	Rp 18.000,00	Rp 90.000,00
Kantong Plastik	1 pack	Rp 10.000,00	Rp 10.000,00
Total Biaya			Rp 1.140.000,00

Berdasarkan Tabel 1, diketahui bahwa bahan baku utama dalam produksi kerupuk Jeger adalah singkong. Dimana dalam setiap produksi kebutuhan singkong mencapai 100 Kg dengan harga singkong Rp7.000 per kilogram, sehingga total biaya untuk komponen ini adalah Rp700.000. Singkong menjadi faktor paling penting karena kualitas dan kuantitas hasil produksi bergantung pada mutu bahan baku tersebut. Pemilihan singkong dengan kualitas yang baik menjadi syarat utama untuk menghasilkan produk yang dapat meningkatkan daya saing dipasar.

Selain singkong, komponen penting lainnya adalah kayu bakar, yang berfungsi sebagai sumber energi dalam proses pemasakan singkong. Dalam satu siklus produksi digunakan 1 ikat kayu bakar dengan harga Rp50.000. Komponen dengan biaya yang cukup besar lainnya adalah gaji tenaga kerja. Dalam setiap kali produksi terdapat 5 orang pekerja dengan upah setiap pekerja sebesar Rp50.000, sehingga total biaya upah tenaga kerja mencapai Rp250.000. Tenaga kerja ini memiliki peran penting dalam seluruh tahapan produksi.

Untuk mendukung kualitas produk, digunakan juga pewarna makanan sebanyak 1 bungkus dengan biaya Rp6000 dan bumbu sebanyak 2 bungkus dengan biaya Rp13.000. Kedua komponen ini berfungsi meningkatkan daya tarik secara visual serta memberikan cita rasa khas yang menjadi ciri utama kerupuk jeger. Selain itu, terdapat bahan pendukung lainnya seperti minyak goreng 5 liter dengan biaya per liter Rp18.000 dan kantong plastik sebanyak 1 pack dengan biaya Rp10.000. Seluruh bahan pendukung ini meskipun nilainya relatif kecil, tetap memiliki peran yang sangat penting dalam produksi kerupuk.

Dengan memperhitungkan seluruh komponen bahan baku, bahan tambahan, serta biaya tenaga kerja, total biaya produksi dalam satu kali proses pembuatan kerupuk Jeger adalah sebesar Rp1.119.000. Biaya keseluruhan ini mencerminkan kebutuhan sumber daya yang harus dipenuhi untuk menjaga kualitas serta keberlanjutan produksi, baik dari segi bahan baku maupun tenaga kerja yang terlibat.

Dengan memperhitungkan seluruh komponen bahan baku, bahan tambahan, serta biaya tenaga kerja, total biaya produksi dalam satu kali proses pembuatan kerupuk Jeger adalah sebesar Rp1.140.000. Biaya keseluruhan ini mencerminkan kebutuhan sumber daya yang harus dipenuhi untuk menjaga kualitas serta keberlanjutan produksi, baik dari segi bahan baku maupun tenaga kerja yang terlibat.

Selain informasi terkait biaya produksi, kami juga memperoleh penjelasan mengenai tahapan dalam proses produksi kerupuk jeger. Dalam hal ini kami juga ikut serta secara langsung dalam proses produksi, sehingga kami dapat memahami setiap tahapan dengan lebih mendalam. Proses produksi kerupuk Jeger terdiri atas beberapa tahapan yang dilakukan secara berurutan hingga menghasilkan produk yang siap untuk dipasarkan. Tahap awal dimulai dengan proses pengupasan kulit singkong, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2 Proses Pengupasan Kulit Singkong

Sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 2, drbrlum adanya kerja sama dengan vena energy, proses pengupasan singkong masih dilakukan manual dengan pisau. Dimana metode ini membutuhkan waktu yang cukup lama dan dinilai kurang efisien. Namun, saat ini dilakukan modernisasi melalui pemberian alat pengupas kulit singkong, inovasi ini mampu memangkas waktu proses pengupasan secara signifikan, sehingga kapasitas produksi meningkat tanpa mengurangi kualitas bahan baku yang dihasilkan.

Tahapan berikutnya dalam proses produksi adalah dengan pembersihan singkong, sebagaimana

ditunjukkan Gambar 3. Tahap ini merupakan langkah penting untuk menjamin kebersihan dan kualitas bahan baku supaya tetap terjaga sebelum memasuki proses selanjutnya. Singkong yang telah dikupas dibersihkan dengan cara merendamnya dalam air yang sudah di kasih garam. Proses perendaman ini berfungsi untuk menghilangkan getah sekaligus bertindak sebagai antiseptik alami yang dapat mengurangi potensi mikroorganisme yang menempel pada permukaan singkong.



Gambar 3 Proses Pembersihan Singkong

Tahapan selanjutnya pada proses produksi adalah penggilingan singkong, sebagaimana terlihat pada Gambar 4. Proses penggilingan ini bertujuan untuk memecahkan tekstur kasar pada singkong sehingga menghasilkan adonan yang lembut, sehingga memudahkan pada proses selanjutnya. Selain itu, penggilingan juga membantu mengurangi ukuran partikel sehingga kualitas kerupuk yang dihasilkan lebih terjaga. Pada tahap ini dilakukan dengan mesin penggiling yang membuat proses ini menjadi lebih efisien serta mampu menghemat waktu dibandingkan dengan metode manual.



Gambar 4 Proses Penggilingan Singkong

Tahapan berikutnya adalah pengepresan adonan singkong, sebagaimana terlihat pada Gambar 5. Proses ini memiliki peran penting dalam tahapan produksi karena bertujuan untuk mengurangi kadar air yang masih tersisa dalam hasil gilingan singkong. Singkong yang masih mengandung banyak air akan sulit tercampur secara merata dengan bumbu, sehingga dapat mempengaruhi kualitas akhir dari kerupuk yang dihasilkan.



Gambar 5 Proses Pengepresan Adonan

Dengan menekan dan mengeluarkan kelebihan air, tekstur singkong menjadi lebih padat dan kering, sehingga lebih mudah menyerap bumbu. Hal ini memungkinkan proses pencampuran menjadi lebih optimal, menghasilkan adonan yang homogen dan sesuai dengan karakteristik yang diinginkan. Selain itu, singkong yang sudah dipres akan lebih cepat kering pada tahap pengeringan selanjutnya, sehingga proses produksi menjadi lebih efisien dan risiko kerusakan produk akibat kelembaban berlebih dapat diminimalisasi.

Setelah singkong yang telah dipres dan dicampur dengan bumbu serta pewarna makanan, adonan kemudian siap untuk diproses ke tahap selanjutnya, yaitu pemotongan, sebagaimana pada Gambar 6. Tujuan dari tahap ini adalah untuk membentuk adonan menjadi ukuran kerupuk yang sesuai dengan standar atau permintaan pasar. Pemotongan dilakukan menggunakan alat otomatis yang dirancang secara mekanis. Alat ini mampu bekerja secara mandiri tanpa memerlukan intervensi langsung dari tenaga manusia dalam pengoperasiannya. Selain itu, alat pemotong ini juga memiliki sistem pengisian ulang otomatis, sehingga proses produksi dapat berjalan lebih efisien dan berkesinambungan.



Gambar 6 Proses Pemotongan Adonan Singkong

Proses terakhir dalam produksi kerupuk Jeger adalah penjemuran, sebagaimana ditunjukkan pada Gambar 7. Setelah adonan kerupuk dipotong sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan, potongan-potongan tersebut kemudian dijemur di bawah sinar matahari. Penjemuran dilakukan untuk mengurangi kadar air secara maksimal agar kerupuk menjadi

kering sempurna sebelum masuk ke tahap pengemasan dan distribusi. Penjemuran ini merupakan tahap yang sangat penting karena akan mempengaruhi daya tahan dan kualitas kerupuk saat disimpan maupun saat digoreng. Kerupuk yang dikeringkan dengan baik akan menghasilkan tekstur yang renyah dan tidak mudah berjamur atau rusak selama proses penyimpanan. Proses ini biasanya dilakukan di ruang terbuka dengan paparan sinar matahari langsung dan dalam durasi waktu yang disesuaikan dengan kondisi cuaca serta tingkat kekeringan yang diinginkan.



Gambar 7 Proses Pemotongan Adonan Singkong

Setelah proses penjemuran selesai dan kerupuk benar-benar kering, produk siap untuk dikemas dan dipasarkan kepada konsumen. Dengan mengikuti seluruh tahapan produksi secara cermat, mulai dari penggilingan hingga penjemuran, produsen dapat memastikan bahwa kerupuk Jeger yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik, cita rasa yang khas, serta mampu memenuhi standar yang diharapkan oleh pasar.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil observasi selama program magang di Kelurahan Geres, dapat disimpulkan bahwa keberadaan PT. Vena Energy melalui program magang industri dan CSR memberikan dampak positif yang nyata terhadap pengembangan UMKM Krupuk Jeger Buana. Dukungan berupa modernisasi peralatan, seperti penyediaan alat pengupas singkong dan alat pemotong otomatis, terbukti mampu meningkatkan efisiensi waktu produksi, mengurangi beban kerja manual, serta memperbesar kapasitas hasil produksi.

Selain peningkatan aspek teknis, keterlibatan Vena Energy juga membuka ruang pembelajaran bagi pelaku usaha dan masyarakat setempat dalam menerapkan praktik produksi yang lebih efektif dan inovatif. Hal ini berkontribusi langsung pada

peningkatan produktivitas, kualitas produk, serta daya saing Krupuk Jeger di pasar lokal. Dengan demikian, peran Vena Energy tidak hanya mendukung keberlanjutan usaha UMKM, tetapi juga memperkuat fondasi ekonomi masyarakat Kelurahan Geres melalui pemanfaatan potensi lokal secara lebih optimal.

Saran

Penting untuk terus mendorong partisipasi aktif warga desa dalam program-program konservasi energi, mengingat mereka memiliki peran penting dalam pengelolaan konsumsi energi di tingkat rumah tangga. Keterlibatan masyarakat desa tidak hanya membantu menciptakan kesadaran akan pentingnya efisiensi energi, tetapi juga memperkuat keberhasilan implementasi program yang dijalankan secara berkelanjutan.

Selain itu, peran pemangku kepentingan sangat krusial dalam membangun sinergi antara pemerintah, masyarakat, dan organisasi non-pemerintah. Kerja sama ini dapat diwujudkan melalui penyediaan akses yang lebih mudah terhadap teknologi energi terbarukan, seperti panel surya atau biogas, serta pendampingan dalam penerapan praktik hemat energi yang sesuai dengan kondisi lokal. Dukungan teknis, pelatihan, dan insentif juga perlu diperluas agar masyarakat dapat mengadopsi solusi energi secara mandiri dan berkelanjutan.

Dengan memperkuat kolaborasi antara berbagai pihak dan memastikan keterlibatan masyarakat secara langsung, program konservasi energi tidak hanya akan lebih efektif, tetapi juga mampu memberikan manfaat jangka panjang bagi kesejahteraan masyarakat desa dan kelestarian lingkungan.

Ucapan Terima Kasih

Tim pelaksana kegiatan PkM mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada PT. Vena Energy atas dukungan dan kerja samanya, serta kepada UMKM Jeger Buana Lombok (JBL) yang telah menjadi wadah dalam kegiatan PkM. Ucapan terima kasih juga tim PkM sampaikan kepada Jurusan Teknik Elektro Universitas Mataram yang telah memfasilitasi kegiatan MBKM ini. Dan juga bagi semua pihak yang terlibat dan telah membantu kegiatan ini.

Daftar Pustaka

- Gunawan, A., Ummi, N., Ferdinand, P. F., & Irman, A. (2018). Pengembangan Proses Produksi Opak Singkong di Kabupaten Pandeglang melalui Implementasi Mesin Pencetak. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(2), 185–194. <https://doi.org/10.30653/002.201832.67>
- Muhammad Helmi Astianto, Puidi, H., Arya Sopansyah, L., Budi Muljono, A., & Made Ari Nrartha, I. (2024). Pemberdayaan Perempuan Dalam Proses Pembinaan Kelompok UMKM Jeger Buana Lombok Pada Kegiatan Magang Industri di PT. Vena Energy. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(4), 1588–1594. <https://doi.org/10.29303/jpmppi.v7i4.9886>
- Ainal Ikram, I. C. (2022). Pemberdayaan Masyarakat Diversifikasi Pangan Masyarakat Melalui Inovasi Pangan Lokal Dari Singkong. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(1), 271–278.
- Rifa'i, B. (2013). Efektivitas pemberdayaan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) krupuk ikan dalam program pengembangan labsite pemberdayaan masyarakat Desa Kedung Rejo Kecamatan Jabon Kabupaten Sidoarjo. *Kebijakan Dan Manajemen Publik*, 1(1), 130–136. http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-16_Baktiar_KMP_V1_N1_Jan-April_2013.pdf
- Made Agus Putra Subali, I Gusti Rai Agung Sugiarkha, & Arya Faisal Akbar. (2020). Peningkatan Kuantitas dan Kualitas Produksi Kerupuk Basa di Desa Jegu, Kabupaten Tabanan. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(4), 730–736. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v4i4.4625>
- Atsar, A. (2021). Sosialisasi Kegiatan Penyuluhan Umkm Mewujudkan Perekonomian Masyarakat Yang Mempunyai Potensi Dan Peran Strategis Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2008. *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(5), 1202–1210. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i5.4142>
- Mutu, P., Singkong, K., Haji, L., & Timur, K. L. (2021). Pengenalan Digital Marketing dan Inovasi Produk “ Jeger ” Guna Mendukung. *Pengenalan Digital Marketing Dan Inovasi Produk “ Jeger ” Guna Mendukung*, 272.