

Pemberdayaan Perempuan melalui Pelatihan Pembuatan Mie Kering Ebi pada Masyarakat di Kabupaten Takalar

Reski Febyanti Rauf¹, Andi Sukainah², Muh. Rais³

^{1,2,3}Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar

Abstract. One of local resources developed in the Sanrobone Village of Sanrobone Subdistrict of Takalar District is dried shrimp. The utilization and processing of dried shrimp is limited to the shrimp paste production in a small scale. This has an impact on the low of dried shrimp management in the community as the main raw material not only for shrimp paste, but for other food products. The program aimed to empowering community especially women to process the dried shrimp into the nutritious and value added crispy noodles of dried shrimp. The problem approach was carried out by the partner group participation method. This method involved partners in the training process, in order partners know, understand, implement, and evaluate. The stages of training activities include the preparation stage (observation, consolidation, socialization, and module preparation and training presentation material) and implementation (filling out the questionnaire at the beginning and end of the training, giving material and discussion, demonstrations/practices, and mentoring). Evaluation of partner participation was carried out by using interview methods, questionnaires, discussions, observation and documentation. Data analysis was performed using descriptive analysis method. The result of this activity has an impact on increasing the knowledge, independence, confidence and creativity of partners in managing local resources creatively and innovatively, applying the manufacture of crispy noodles of dried shrimp as a nutritious food product and able to provide added value in improving the economy and prosperity community in that area.

Keywords: crispy noodles of dried shrimp, local resources, empowerment of women

I. PENDAHULUAN

Pembangunan merupakan suatu proses perubahan dalam rangka meningkatkan kesejahteraan dan taraf hidup masyarakat yang dilakukan secara berkelanjutan. Pembangunan suatu daerah membutuhkan peran aktif masyarakat dalam memanfaatkan dan mengolah sumber daya lokal secara optimal melalui kegiatan yang berorientasi pada peningkatan perekonomian dan kesejahteraan hidup (Sriadi & Nurul, 2014). Upaya mengoptimalkan pemanfaatan dan pengolahan sumber daya lokal dapat ditempuh dengan memberdayakan masyarakat di daerah tersebut. Pemberdayaan masyarakat dapat dilakukan melalui serangkaian kegiatan yang berorientasi dari, untuk, dan oleh masyarakat (Marsigit, 2010; Handayani, 2017).

Pemberdayaan masyarakat tidak hanya difokuskan pada peningkatan peran laki-laki dalam pembangunan sebab perempuan memiliki hak dalam masyarakat untuk berpartisipasi aktif meningkatkan perekonomian dan kesejahteraan

daerahnya. Upaya mengoptimalkan peran perempuan dapat ditempuh dengan adanya pendampingan pemberdayaan perempuan untuk meningkatkan potensi diri sehingga mampu berperan dalam pembangunan daerah secara aktif.

Desa Sanrobone merupakan salah satu desa yang berada di Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. Lokasinya yang tidak jauh dari laut menjadikan pendapatan sebagian besar masyarakat bersumber dari hasil perikanan. Salah satu fokus pengembangan Kecamatan Sanrobone di subsektor perikanan adalah produksi ebi atau udang kering. Ebi dimanfaatkan dalam pembuatan terasi karena digunakan sebagai penambah rasa dalam berbagai jenis makanan. Pengolahan ebi menjadi terasi masih dilakukan pada tingkat rumah tangga dalam skala kecil di daerah mitra (BPS Takalar, 2016). Produk hasil olahan ebi tidak hanya sebatas terasi, akan tetapi ebi juga menjadi bahan baku utama dalam pembuatan kerupuk dan aneka produk makanan lainnya (Berlia et al., 2017).

Saat ini, masyarakat khususnya perempuan di

Desa Sanrobone dalam mengembangkan potensi sumber daya lokal daerahnya dinilai masih terbatas. Hal ini ditandai dengan kurangnya kegiatan yang merangsang kreativitas dan kemandirian perempuan dalam meng-olah pangan lokal sehingga berdampak pada produk hasil daerah yang kurang variatif. Oleh karena itu, kegiatan pemberdayaan perempuan dinilai penting untuk dilaksanakan dalam upaya meningkatkan pengetahuan masyarakat untuk mengolah pangan lokal yang memiliki nilai gizi, nilai jual, dan nilai tambah bagi perekonomian dan kesejahteraan.

Salah satu inovasi yang dapat dilakukan dalam upaya pemanfaatan ebi sebagai pangan lokal dengan membuat suatu jenis camilan sehat yaitu mie kering. Mie kering yang dimaksud disini merupakan jenis camilan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lainnya yang diizinkan (Biyumna et al., 2017). Selanjutnya, mie digoreng dengan minyak sehingga kadar airnya berkurang menjadi 3-5% (Koswara, 2009). Mie kering ini disebut juga kerupuk mie, salah satu jenis camilan yang populer di masyarakat dan disukai anak-anak (Anam & Handajani, 2010). Penambahan ebi dalam produk camilan mie kering ini dapat meningkatkan nilai gizi produk, karena ebi merupakan sumber protein tinggi, mengandung kitosan, kalsium dan fosfor serta kandungan mineral lainnya dan asam amino (Ngginak et al., 2013). Pengolahan mie kering dengan ebi sebagai bahan baku merupakan inovasi dalam menciptakan produk pangan yang sehat dan bergizi dengan memanfaatkan sumber daya lokal yang terdapat di daerah mitra. Pengolahan mie kering ebi dapat diterapkan di masyarakat melalui pelatihan. Pelatihan ini mencakup penyuluhan, pelatihan, dan pendampingan pada masyarakat dengan harapan dapat meningkatkan pengetahuan dan kemandirian dalam mengolah sumber daya lokal sehingga meningkatkan nilai tambah di daerah tersebut.

II. METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini dilaksanakan di Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar dengan menggunakan metode pendekatan partisipasi

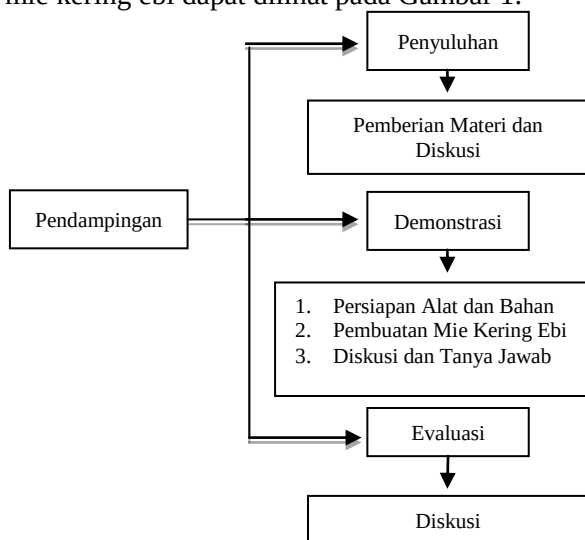
kelompok mitra. Inovasi pendekatan masalah dengan melibatkan mitra dalam prosesnya akan berdampak pada kemandirian mitra dalam menyelesaikan permasalahan serupa secara kreatif dan inovatif. Garis besar tahapan kegiatan pelatihan meliputi tahapan persiapan dan tahapan pelaksanaan. Tahap persiapan terdiri dari observasi, konsolidasi, sosialisasi, dan penyusunan modul serta materi presentasi pelatihan. Proses observasi yang dilakukan yaitu meng-identifikasi ketersediaan bahan baku, lokasi mitra, dan kesediaan mitra sebagai peserta. Hasil dari observasi dikumpulkan melalui proses koordinasi dengan masyarakat desa. Selanjutnya dilakukan proses konsolidasi dengan pihak mitra terkait perizinan dan pelaksanaan pelatihan. Tahap berikutnya yaitu proses sosialisasi melalui pendataan peserta yang mengikuti pelatihan. Kemudian dilakukan proses penyusunan modul dan materi presentasi sebagai bahan informasi dan pendukung yang disusun secara sederhana agar mudah pahami oleh peserta pelatihan. Sedangkan, tahapan pelaksanaan terdiri dari pengisian kuisioner di awal dan akhir pelatihan, pemberian materi dan diskusi, demonstrasi/praktek pembuatan mie kering ebi, dan pendampingan.

Pada tahap pengisian kuisioner peserta diminta mengisi kuisioner di awal pelatihan sebelum pemberian materi dilakukan, begitupula pada pengisian di akhir pelatihan. Selanjutnya, tahap pemberian materi berisi informasi dan pengetahuan tentang mie dan cara pengolahannya. Modul pelatihan juga diberikan kepada peserta yang berisi uraian alat, bahan, dan tahapan pembuatan mie kering ebi. Adapun bahan dan tahapan pembuatan mie kering ebi dijelaskan berikut ini. Bahan yang dibutuhkan yaitu 250 g tepung terigu, 40 g tepung kanji, 10 g tepung ebi, 1 sdt baking powder, 2 butir telur, 2 sdt mentega, 60 ml air (sesuai kebutuhan), minyak secukupnya untuk menggoreng, dan bumbu tabur sesuai selera. Tahapan pembuatan mie kering ebi, yaitu mempersiapkan alat dan bahan yang diperlukan, mencampur tepung terigu, tepung kanji, tepung ebi, baking powder, dan mentega dengan menggunakan pengaduk sampai rata. Selanjutnya, menambahkan telur dalam campuran bahan sambal,

diuleni dan ditambahkan air sedikit demi sedikit. Kemudian adonan yang sudah diuleni digiling tipis sambal ditaburi tepung terigu. Adonan digiling dari ketebalan nomor 1 sampai nomor 5. Penggilingan dilakukan sebanyak 2 sampai 3 kali giling untuk setiap nomor ketebalan. Adonan yang telah berbentuk mie, disisihkan dan dikeringkan, kemudian mie digoreng dalam minyak panas hingga matang. Menambahkan bumbu tabur sesuai selera untuk menambah rasa. Mie kering ebi siap untuk dinikmati.

Kemudian dilanjutkan dengan diskusi. Peserta di beri kesempatan untuk bertanya atau berbagi pengalaman dalam diskusi yang dilakukan sebelum proses demonstrasi. Selanjutnya, tahap demonstrasi/ praktik mencakup proses pembuatan mie kering ebi dan penjelasan terkait pemilihan bahan baku. Selain tahapan tersebut, tahapan pendampingan dalam bentuk pengawasan peserta juga dilakukan dimulai sejak awal pelatihan sampai akhir pelatihan.

Data hasil pelaksanaan berupa evaluasi partisipasi mitra selama kegiatan berlangsung dengan menggunakan metode wawancara, kuesioner, diskusi, observasi dan dokumentasi. Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode deskriptif analisis yaitu mendeskripsikan dan menginterpretasikan data yang terkumpul berdasarkan hasil evaluasi mitra selama pelatihan. Proses pelaksanaan kegiatan pelatihan pembuatan mie kering ebi dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Gambaran proses pelaksanaan kegiatan

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pelatihan pembuatan mie kering ebi dilaksanakan pada hari Sabtu, tanggal 30 Juni 2018, di Gedung Serbaguna Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar. Berdasarkan hasil koordinasi dari pihak mitra ditargetkan peserta yang mengikuti pelatihan sebanyak 20 orang. Pada pelaksanaannya, peserta yang terdaftar mengikuti pelatihan sebanyak 21 orang yang terdiri dari 18 peserta perempuan dan 3 peserta laki-laki. Peserta pelatihan berasal dari berbagai tingkat usia, akan tetapi sebagian besar berusia 36-45 tahun dengan persentase 33,33%. Selain itu, 61,90% peserta pelatihan merupakan ibu rumah tangga sehingga dinilai sesuai dengan target peserta pelatihan yang diharapkan (Tabel 1).

Tabel 1. Karakteristik peserta pelatihan

Variabel	n	%
Jenis Kelamin		
Perempuan	18	85.71
Laki-Laki	3	14.29
Total	21	100
Usia		
16 – 25 tahun	5	23.81
26 – 35 tahun	5	23.81
36 – 45 tahun	7	33.33
> 45 tahun	4	19.05
Total	21	100
Pekerjaan		
Ibu Rumah Tangga	13	61.90
Pelajar/Mahasiswa	5	23.81
Wiraswasta	2	9.52
Lain-lain	1	4.76
Total	21	100

Pemberdayaan perempuan khususnya ibu rumah tangga merupakan salah satu target penting dalam upaya pemanfaatan sumber daya lokal di suatu daerah. Peran ibu rumah tangga dalam meningkatkan kesejahteraan keluarganya secara tidak langsung memiliki kontribusi besar dalam meningkatkan aktivitas perekonomian di daerahnya. Kepala keluarga tidak hanya bertanggung jawab atas kesejahteraan hidup keluarganya, akan tetapi upaya tersebut juga dapat dilakukan oleh ibu rumah tangga (Hanum, 2017). Peran lembaga pemberdayaan masyarakat sangat penting dalam meningkatkan keterampilan ibu rumah tangga

sebab berdampak signifikan pada peningkatan pendapatan keluarga.

Pelatihan pembuatan mie kering ebi melibatkan partisipasi mitra sebagai peserta dengan tujuan agar peserta mengetahui, memahami, melaksanakan, dan mengevaluasi. Peserta berpartisipasi dalam pengisian kuisisioner, penyediaan alat dan bahan, melakukan praktek/demonstrasi secara mandiri, memberi pertanyaan atau saran, dan berbagi pengalaman dalam diskusi. Hal ini dilakukan untuk membangun kemandirian, kepercayaan diri, kreativitas, dan keterampilan peserta dalam mengolah sumber daya lokal daerahnya.

Tahapan pelaksanaan kegiatan pelatihan dimulai dengan mengidentifikasi pengetahuan awal peserta melalui pemberian kuisisioner sebelum peserta mendapatkan materi, diskusi, dan melakukan praktek/ demonstrasi (Gambar 2). Pertanyaan dalam kuisisioner dirancang secara sederhana agar mudah dipahami oleh seluruh peserta. Pertanyaan dalam kuisisioner terkait dengan pengetahuan peserta tentang mie kering, pengalaman dalam membuat mie kering, dan pengalaman mengikuti pelatihan pembuatan mie kering.



Gambar 2. Pengisian kuisisioner oleh peserta pelatihan

Data hasil pengisian kuisisioner di awal pelatihan kemudian dibandingkan dengan data hasil pengisian di akhir pelatihan. Hasil kuisisioner menunjukkan pengetahuan awal peserta tentang mie kering yaitu 52.4% peserta tidak mengetahui atau tidak pernah mendengar tentang mie kering. Selain itu, 100% peserta tidak pernah membuat mie kering sebelumnya dan 95.2% peserta tidak pernah

mengikuti pelatihan atau praktek membuat mie kering sebelumnya. Sedangkan, hasil pengisian kuisisioner di akhir pelatihan-an menunjukkan adanya perubahan tingkat pengetahuan peserta (Tabel 2).

Perubahan tingkat pengetahuan peserta sebelum dan setelah pelatihan sangat terkait dengan transfer pengetahuan yang terjadi selama pelatihan berlangsung. Pemberian materi dalam bentuk presentasi, diskusi, tanya jawab, dan demonstrasi/praktek langsung pembuatan mie kering ebi berdampak signifikan terhadap perubahan tingkat pengetahuan peserta. Hal tersebut berbanding lurus dengan tingkat respon peserta terhadap pelaksanaan pelatihan. Hasil tingkat respon peserta dikumpulkan melalui instrumen kuisisioner dan setiap variabel diukur dengan menggunakan Skala Likert. Berdasarkan data hasil distribusi tingkat respon menunjukkan bahwa respon peserta terhadap pelaksanaan pelatihan ini berada pada kategori tinggi dengan persentase 100% (Tabel 3). Hal ini mengindikasikan tingginya apresiasi dan antusiasme peserta selama pelatihan.

Tabel 2. Perbandingan pengetahuan awal dan akhir peserta

Pertanyaan Kuisisioner	Pengetahuan Awal		Pengetahuan Akhir	
	Ya n (%)	Tidak n (%)	Ya n (%)	Tidak n (%)
Apakah anda mengetahui atau pernah mendengar tentang mie kering?	10 (47.6%)	11 (52.4%)	18 (85.71%)	3 (14.29%)
Apakah anda pernah membuat mie kering?	0 (0%)	21 (100%)	19 (90.48%)	2 (9.52%)
Apakah anda pernah mengikuti pelatihan atau praktek membuat mie kering?	1 (4.8%)	20 (95.2%)	19 (90.48%)	2 (9.52%)

Tabel 3. Distribusi kecenderungan frekuensi variabel respon

No	Interval Kelas	Frekuensi	Frekuensi Relatif (%)	Kategori Kelompok
1	$X \geq 30$	21	100	Tinggi
2	$20 \leq X < 30$	0	0	Sedang
3	$X < 20$	0	0	Rendah
Jumlah		21	100	

Materi kegiatan Program Kemitraan Masyarakat yang telah dilaksanakan meliputi materi presentasi dan pemberian modul. Materi presentasi menguraikan tentang definisi mie, manfaat, kandungan, jenis dan bentuknya. Mie merupakan jenis makanan hasil olahan tepung yang mengandung karbohidrat dan disukai oleh berbagai kalangan. Manfaat mengkonsumsi mie yaitu menunjang pertumbuhan dan aktivitas tubuh, serta sumber nutrisi dan energi yang baik untuk tubuh. Produk mie memiliki jenis dan bentuk yang beragam, salah satunya mie kering yang dapat diolah menjadi camilan sehat dengan penambahan ebi sehingga menjadi kerupuk mie yang gurih dan bergizi sebagai sumber protein, kalsium, fosfor, vitamin dan zat besi untuk tubuh (Gambar 3).



Gambar 3. Pemberian materi dan diskusi

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan mie kering ebi dinilai sukses berkat bantuan dan dukungan berbagai pihak, termasuk peran aktif dan antusiasme peserta selama pelatihan berlangsung. Kegiatan ini mampu meningkatkan pengetahuan dan kemandirian mitra dengan mengoptimalkan partisipasi mitra mulai dari proses pemberian materi melalui presentasi dan diskusi sampai pada proses demonstrasi/praktek langsung.



Gambar 4. Demonstrasi/praktek langsung

Tahap demonstrasi/praktek langsung merupakan tahapan penting dalam pelaksanaan pelatihan ini. Tahap demonstrasi meliputi tahapan persiapan alat dan bahan sebelum praktek serta memberikan penjelasan singkat tentang alat dan bahan kepada peserta mitra. Peserta yang terdiri dari 21 orang, dibagi dalam dua kelompok besar, masing-masing diberikan kesempatan untuk praktek membuat mie kering ebi. Dalam pelaksanaan praktek, peserta mitra berperan secara langsung dalam pembuatan mie kering ebi, baik dalam menyediakan alat dan bahan, mencampur adonan, menggiling, mengeringkan, dan menggoreng mie, serta menyajikan mie kering ebi (Gambar 4).

Adapun tahapan pendampingan dilakukan sejak awal pelatihan sampai akhir pelatihan (Gambar 5). Pendampingan yang dilakukan saat penyuluhan meliputi transfer ilmu pengetahuan, konsultasi, diskusi, dan memberikan solusi terhadap permasalahan yang dihadapi peserta. Pendampingan selanjutnya meliputi pendampingan kegiatan pelatihan dan praktek langsung, mengawal proses dan memastikan bahwa tahapan simulasi pembuatan mie kering ebi dipahami oleh seluruh peserta. Pendampingan pada evaluasi kegiatan meliputi pemantauan kegiatan penyuluhan dan demonstrasi untuk mengetahui sejauh mana keberhasilan program yang dilaksanakan. Pendampingan ini bertujuan membimbing peserta selama pelatihan sehingga peserta memahami proses pembuatan mie kering ebi dengan baik. Selain itu, pendampingan juga dilakukan untuk menumbuhkan semangat dan kepercayaan diri peserta untuk mengaplikasikan ide kreatif mereka

sehingga timbul motivasi untuk membuat sendiri, berkreasi, dan diharapkan dengan pelatihan ini peserta mitra memiliki dorongan untuk berwirausaha dengan mengolah sumber daya lokal di daerah mereka.



Gambar 5. Pendampingan pelatihan

Hasil pelaksanaan pelatihan ditunjukkan dengan adanya produk mie kering ebi (Gambar 6) yang dibuat oleh peserta melalui pendampingan dari pelaksana kegiatan. Faktor pendukung kesuksesan pelaksanaan kegiatan meliputi dukungan Kepala Desa Sanrobone yang telah memberi izin untuk melaksanakan kegiatan, penyediaan fasilitas kegiatan berupa gedung dan perlengkapan, serta antusiasme masyarakat sebagai peserta pelatihan. Selain itu, tersedianya dana PNBPN turut mendukung terselenggaranya kegiatan ini. Adapun faktor penghambat dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu keterbatasan waktu pelaksanaan pelatihan, diskusi, dan demonstrasi. Hal tersebut berdampak pada terbatasnya informasi yang dapat disampaikan kepada seluruh peserta.



Gambar 6. Produk mie kering ebi

IV. KESIMPULAN

Kegiatan pemberdayaan perempuan melalui pelatihan pembuatan mie kering ebi pada masyarakat Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar dapat meningkatkan pengetahuan peserta tentang alternatif pengolahan sumber daya lokal, khususnya pengolahan ebi menjadi produk mie kering ebi yang bergizi dan bernilai jual. Ketercapaian seluruh tahapan pelaksanaan sesuai yang direncanakan. Metode pelaksanaan pelatihan yang diterapkan dinilai berhasil meningkatkan kepercayaan diri, semangat, dan ketertarikan peserta terhadap pelatihan yang dilakukan. Tingginya minat peserta dalam mengikuti kegiatan ini ditandai dengan jumlah peserta yang melebihi target yang direncanakan dan ditunjukkan dengan respon peserta yang berada dalam kategori tinggi. Produk mie kering ebi hasil demonstrasi/ praktek memiliki rasa yang enak, sehat tanpa MSG dan disukai oleh seluruh peserta pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Pengabdian kepada Masyarakat (LPM) UNM melalui pemberian dana PNBPN dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian dan kepada Kepala Desa Sanrobone Kecamatan Sanrobone Kabupaten Takalar serta seluruh masyarakat yang telah mengikuti dan mendukung kegiatan pelatihan.

DAFTAR PUSTAKA

- Bank Indonesia, Pola Pembiayaan Usaha Kecil Pengolahan Ebi Kering, Direktorat Kredit, BPR dan UMKM Biro Pengembangan UMKM, 2008.
- BPS Takalar, "Statistik Daerah Kabupaten Takalar 2016," Badan Pusat Statistik Kabupaten Takalar, Takalar, Sulawesi Selatan, 2016.
- C. Anam and S. Handajani, "Mi Kering Waluh (*Cucurbita moschata*) dengan Antioksidan dan Pewarna Alami," *Caraka Tani*, vol. XXV, no. 1, pp. 72-78, 2010.
- H. S. Sriadi and K. Nurul, "Pemberdayaan Ibu Rumah Tangga di Desa Purbobinangun Kecamatan Pakem Kabupaten Sleman dalam Penanaman dan Pemanfaatan Tanaman Obat Keluarga (TOGA)," *Laporan Kegiatan Pengabdian pada Masyarakat*

- (PPM) Dosen. Jurusan Pendidikan Geografis, Fakultas Ilmu Sosial Universitas Negeri Yogyakarta, 2014.
- J. Ngginak, S. Haryono, C. M. Jubhar and S. R. Ferdy, "Komponen Senyawa Aktif pada Udang serta Aplikasinya dalam Pangan," *Sains Medika*, vol. V, no. 2, pp. 128-145, 2013.
- M. Berlia, G. Iwang, P. S. Lintang and N. Atikah, "Analisis Usaha dan Nilai Tambah Produk Kerupuk Berbahan Baku Ikan dan Udang (Studi Kasus di Perusahaan Sri Tanjung Kabupaten Indramayu)," *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, vol. VIII, no. 2, pp. 118-125, 2017.
- O. D. Handayani, "Kegiatan Pemberdayaan Perempuan Sebagai Salah Satu Sarana dalam Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga di Lingkungan Pedesaan Menurut Pandangan Islam," in *The Proceeding of The 1st UICIHSS-UHAMKA International Conference on Islamic Humanities and Social Sciences*, Jakarta, Indonesia, 2017.
- S. Koswara, "Teknologi Pengolahan Mie Seri Teknologi Pangan Populer," *eBookPangan.com*, 2009.
- S. L. Hanum, "Peran Ibu Rumah Tangga dalam Membangun Kesejahteraan Keluarga," *Academica*, vol. I, no. 2, pp. 257-270, 2017.
- U. L. Biyumna, S. W. Wiwik and D. Nurud, "Karakteristik Mie Kering Terbuat dari Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) dan Penambahan Telur," *Jurnal Agroteknologi*, vol. XI, no. 1, pp. 23-34, 2017.
- W. Marsigit, "Pengembangan Diversifikasi Produk Pangan Olahan Lokal Bengkulu untuk Menunjang Ketahanan Pangan Berkelanjutan," *Agritech*, vol. XX, no. 4, pp. 257-264, 2010.