

INOVASI PANGAN DESA KEBOBANG: KREASI OLAHAN UBI GUNUNG KAWI MENUJU EKONOMI DESA BERDAYA

Apriana Rahmawati¹, Tomy Rizky Izzalqurny^{2*}

Universitas Negeri Malang^{1,2}

*email: tomyrizky.izzalqurny.fe@um.ac.id

Abstrak

Desa Kebobang memiliki potensi dalam sektor pertanian, khususnya produksi ubi Gunung Kawi. Program inovasi pangan melalui demo memasak, yang didampingi oleh ahli kuliner, telah menunjukkan hasil yang memuaskan. Peserta pelatihan menunjukkan antusiasme tinggi dan berhasil menerapkan pengetahuan dan resep baru dalam mengolah ubi menjadi produk bernilai tambah, seperti keripik, pudding, ubi brulee dan bola-bola ubi. Demo memasak berfungsi sebagai alat promosi yang efektif, membantu memperluas jangkauan pemasaran. Hasil dari kegiatan ini memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai cara mengolah ubi Gunung Kawi menjadi produk dengan nilai jual yang tinggi. Selain itu, masyarakat juga mendapatkan wawasan tentang teknik pengemasan yang menarik untuk meningkatkan daya tarik dan daya saing produk tersebut di pasar. Pelatihan ini bertujuan untuk mendorong kreativitas dan inovasi lokal agar hasil olahan ubi tidak hanya berkualitas tetapi juga memiliki nilai ekonomi yang lebih besar, sehingga dapat mendukung perekonomian masyarakat setempat secara berkelanjutan. Dalam jangka panjang, program ini diharapkan menciptakan peluang baru, memberikan lapangan kerja bagi kaum muda, dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal yang berkelanjutan.

Kata Kunci: inovasi pangan, ubi Gunung Kawi, pemberdayaan ekonomi

Abstract

Kebobang Village has potential in the agricultural sector, particularly in the production of Gunung Kawi cassava. The food innovation program, conducted through cooking demonstrations facilitated by culinary experts, has yielded promising results. Training participants showed great enthusiasm and successfully applied new knowledge and recipes to transform cassava into high-value products such as chips, pudding, cassava brûlée, and cassava balls. These cooking demonstrations also served as an effective promotional tool, helping expand the marketing reach of these products. This initiative provided the community with insights into processing Gunung Kawi cassava into marketable goods with high economic value. Additionally, participants gained an understanding of attractive packaging techniques to enhance the appeal and competitiveness of these products in the market. The training aimed to foster creativity and local innovation, ensuring that cassava-based products are not only of high quality but also economically beneficial. This supports the sustainable development of the local economy. In the long term, the program aspires to create new opportunities, generate employment for young people, and contribute to sustainable local economic growth.

Keywords: food innovation, Gunung Kawi cassava, economic empowerment

PENDAHULUAN

Desa Kebobang yang terletak di kaki Gunung Kawi, memiliki potensi alam yang melimpah. Salah satu komoditas yang menjadi andalan adalah ubi Gunung Kawi, yang telah dikenal memiliki kualitas unggul di kalangan petani lokal. Potensi tersebut mendorong masyarakat desa untuk berinovasi dalam pengolahan ubi menjadi produk pangan bernilai tambah (Haryanto & Widodo, 2023). Inovasi ini tidak hanya berfokus pada peningkatan kesejahteraan ekonomi, tetapi juga sebagai strategi jangka panjang untuk menciptakan ekonomi desa yang berdaya. Ubi Gunung Kawi, dengan kandungan gizi yang tinggi dan kualitas yang baik, menawarkan peluang yang besar bagi pengembangan produk pangan kreatif yang dapat bersaing di pasar lokal dan nasional (Wahyuni, 2022).

Pengolahan ubi Gunung Kawi menjadi produk pangan olahan tidak hanya sekadar meningkatkan nilai jual, tetapi juga menciptakan peluang lapangan kerja baru di desa (Setiawan & Suyanto, 2022). Saat ini, sebagian besar hasil panen ubi masih dijual dalam bentuk mentah, sehingga nilai ekonominya belum optimal (Santoso, 2023). Dengan melakukan inovasi pengolahan, ubi dapat diolah menjadi berbagai produk seperti keripik, tepung, bahkan produk kue yang dapat dipasarkan ke luar daerah. Inovasi ini menjadi langkah strategis dalam meningkatkan daya saing produk desa serta menciptakan kemandirian ekonomi.



Gambar 1. Desa Kebobang dan hasil bumi (ubi Gunung Kawi)

Salah satu alasan pentingnya inovasi pangan berbasis ubi Gunung Kawi adalah potensi pasar yang besar, baik di tingkat lokal maupun nasional. Ubi sebagai sumber karbohidrat alami sangat diminati oleh masyarakat yang mencari alternatif pangan sehat (Yusuf, 2021). Selain itu, produk olahan berbasis ubi semakin diminati karena tren makanan sehat dan alami yang terus meningkat di kalangan konsumen (Kusuma & Pramono, 2021). Melalui inovasi yang tepat, Desa Kebobang dapat menjadi sentra produk olahan ubi yang tidak hanya diminati di pasar lokal tetapi juga berpotensi menembus pasar internasional.

Proses inovasi dalam pengolahan pangan membutuhkan dukungan teknologi dan pengetahuan (Khadijah & Nugroho, 2021). Masyarakat desa perlu diberikan pelatihan dan pendampingan dalam teknik pengolahan pangan yang efisien dan higienis. Pelatihan ini penting untuk memastikan bahwa produk olahan ubi yang dihasilkan tidak hanya memiliki kualitas yang baik tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku (Fitriani & Rahman, 2019). Dukungan dari pihak akademisi dan praktisi sangat dibutuhkan dalam proses ini agar produk yang dihasilkan dapat diterima dengan baik oleh pasar (Hartono, 2020).

Selain aspek teknis, inovasi pangan juga membutuhkan strategi pemasaran yang efektif (Wijaya, 2022). Dalam era digital ini, pemasaran produk tidak lagi terbatas pada pasar fisik,

tetapi juga dapat dilakukan melalui platform online. Desa Kebobang dapat memanfaatkan teknologi digital untuk memperluas jangkauan pemasaran produk olahan ubi. Dengan memanfaatkan media sosial dan platform e-commerce, produk olahan ubi Gunung Kawi dapat lebih mudah diakses oleh konsumen di luar desa, bahkan di luar daerah (Rahmawati et al, 2024).

Peningkatan nilai tambah melalui inovasi pangan juga memberikan dampak positif pada sektor pariwisata desa (Hermawan, 2019). Desa Kebobang yang memiliki daya tarik alam Gunung Kawi sebagai destinasi wisata alam, dapat memanfaatkan inovasi pangan ini untuk menarik wisatawan. Produk olahan ubi yang dijual sebagai oleh-oleh khas desa dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi wisatawan yang berkunjung. Ini sejalan dengan upaya pemerintah dalam mengembangkan desa wisata berbasis potensi lokal, di mana sektor pariwisata dan ekonomi kreatif dapat saling mendukung.

Keberhasilan inovasi pangan di Desa Kebobang tidak dapat dipisahkan dari keterlibatan aktif masyarakat. Partisipasi masyarakat menjadi kunci utama dalam menjaga keberlanjutan inovasi ini (Sari, 2020). Oleh karena itu, penting untuk melibatkan seluruh elemen masyarakat, mulai dari petani, pengusaha lokal, hingga pemuda desa, dalam setiap tahap pengembangan produk. Dengan begitu, inovasi ini tidak hanya bersifat sementara, tetapi dapat terus berkembang seiring dengan perubahan pasar dan kebutuhan konsumen.

Kolaborasi antara pemerintah desa, pihak swasta, dan komunitas lokal juga menjadi faktor penentu keberhasilan inovasi pangan (Wijaya, 2022). Pemerintah desa dapat berperan sebagai fasilitator dalam menyediakan akses pelatihan, pembiayaan, dan pemasaran. Sementara itu, pihak swasta dapat memberikan dukungan dalam hal teknologi dan pengembangan produk. Kolaborasi yang baik antara semua pihak ini diharapkan dapat menciptakan ekosistem ekonomi yang mendukung pengembangan produk olahan ubi secara berkelanjutan.

Aspek keberlanjutan juga menjadi perhatian penting dalam inovasi pangan berbasis ubi Gunung Kawi (Hartono, 2020). Inovasi yang dilakukan harus memperhatikan kelestarian lingkungan serta keberlanjutan sumber daya alam (Iskandar & Harini, 2019). Penggunaan teknologi pengolahan pangan yang ramah lingkungan serta pengelolaan limbah yang baik menjadi bagian dari upaya untuk menjaga keseimbangan antara ekonomi dan ekologi. Dengan demikian, inovasi pangan tidak hanya memberikan manfaat ekonomi, tetapi juga menjaga keberlanjutan alam desa.

Sebagai upaya untuk memperkuat daya saing produk olahan ubi, Desa Kebobang perlu terus meningkatkan kualitas produk. Kualitas yang konsisten dan sesuai dengan standar pasar akan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, penting untuk melakukan pengawasan kualitas secara berkala serta terus berinovasi dalam hal rasa, kemasan, dan branding produk (Sari, 2020).

Untuk memperluas pasar, Desa Kebobang juga perlu membangun jaringan dengan pelaku usaha di luar desa. Kerjasama dengan pelaku industri makanan, restoran, dan distributor dapat membuka akses pasar yang lebih luas bagi produk olahan ubi (Prasetyo, 2023). Selain itu, kerjasama dengan komunitas kuliner dan event festival makanan lokal dapat membantu memperkenalkan produk olahan ubi Gunung Kawi ke khalayak yang lebih luas.

Di samping itu, keterlibatan generasi muda dalam inovasi pangan juga sangat penting (Andriani & Soekarno, 2021). Generasi muda desa memiliki potensi besar dalam mengembangkan kreativitas dan inovasi dalam pengolahan pangan (Yusuf, 2021). Mereka juga lebih akrab dengan teknologi digital, yang dapat digunakan untuk memperkenalkan produk olahan ubi ke pasar yang lebih modern dan *digital-savvy*. Partisipasi aktif pemuda desa akan memastikan bahwa inovasi ini terus berkembang dan relevan di masa depan.

Sebagai langkah jangka panjang, Desa Kebobang dapat menjadikan inovasi pangan ini sebagai bagian dari strategi pembangunan desa yang berkelanjutan (Hermawan, 2019). Dengan menjadikan pengolahan ubi sebagai produk unggulan desa, Kebobang dapat menciptakan ekonomi desa yang mandiri dan berdaya saing (Wahyuni, 2022). Inovasi ini tidak hanya meningkatkan pendapatan masyarakat, tetapi juga memperkuat identitas lokal serta membangun citra positif desa di mata masyarakat luar.

Pada akhirnya, inovasi pangan berbasis ubi Gunung Kawi dengan kegiatan demonstrasi memasak merupakan langkah strategis yang dapat mengubah wajah ekonomi Desa Kebobang. Dengan memanfaatkan potensi lokal, memperkuat kerjasama antar-pihak, serta melibatkan seluruh elemen masyarakat, desa ini dapat menjadi contoh sukses dalam pengembangan ekonomi desa berbasis inovasi pangan. Inovasi ini diharapkan dapat terus berkembang dan memberikan manfaat jangka panjang bagi masyarakat Desa Kebobang.

METODE

Metode pemberdayaan masyarakat dalam inovasi pangan di Desa Kebobang dimulai dengan pendekatan partisipatif, di mana pengidentifikasian program dilibatkan secara aktif. Tahap awal meliputi penggalan informasi potensi ubi Gunung Kawi dan pentingnya inovasi dalam pengolahan hasil tani. Proses ini dilakukan melalui musyawarah tim pengabdian dengan pihak desa untuk melakukan kegiatan pemberdayaan bersama. Pemberdayaan ini bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat akan nilai tambah yang bisa diperoleh melalui inovasi produk olahan ubi, serta memberikan keterampilan praktis yang relevan untuk pengembangan ekonomi desa (Santoso, 2023).

Program demo memasak menjadi salah satu bagian utama dari kegiatan pemberdayaan ini. Melalui demo memasak, masyarakat diperkenalkan pada berbagai teknik pengolahan ubi Gunung Kawi menjadi produk bernilai jual tinggi, seperti puding ubi, ubi brulee, bola – bola ubi, keripik ubi dan makanan lainnya. Para peserta diajak untuk langsung mempraktikkan pengolahan tersebut dengan menggunakan alat dan bahan lokal yang mudah diakses. Demo memasak juga dihadirkan dalam format interaktif, di mana peserta dapat bertanya dan berkolaborasi untuk menciptakan produk olahan yang inovatif dan sesuai dengan selera pasar (Hartono, 2020).

Selain itu, pendampingan teknis dilakukan melalui program mentoring oleh narasumber ahli di bidang kuliner. Masyarakat diberikan pelatihan tidak hanya tentang cara mengolah produk, tetapi juga mengenai aspek pengemasan, branding, dan pemasaran produk yang efektif. Pemberdayaan ini juga difokuskan pada penguatan kelompok usaha kecil di desa, yang didorong untuk mengembangkan jaringan pemasaran berbasis digital. Dengan demikian, produk olahan ubi dari Desa Kebobang dapat dipromosikan melalui platform online untuk memperluas jangkauan pasar (Wijaya, 2022).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Desa Kebobang memiliki potensi yang besar dalam sektor pertanian, terutama dalam produksi ubi Gunung Kawi. Namun, sebelum dimulainya program inovasi pangan, desa ini menghadapi sejumlah masalah. Salah satu tantangan utama adalah rendahnya harga jual ubi Gunung Kawi, yang umumnya dijual dalam kondisi mentah tanpa pengolahan lebih lanjut. Hal ini mengakibatkan pendapatan petani ubi di desa tersebut menjadi rendah dan sangat bergantung pada fluktuasi harga pasar (Santoso, 2023). Selain itu, pengetahuan masyarakat mengenai cara mengolah hasil pertanian menjadi produk yang siap dijual juga menjadi kendala dalam mengembangkan ekonomi lokal.

Salah satu komponen kunci dalam program inovasi pangan di Desa Kebobang adalah pelaksanaan demo memasak yang terintegrasi dalam kegiatan pemberdayaan masyarakat. Melalui serangkaian pelatihan dan demonstrasi, masyarakat diajarkan cara mengolah ubi Gunung Kawi menjadi berbagai produk olahan yang bernilai tambah. Demo memasak ini bukan hanya sekadar kegiatan praktik, tetapi juga menjadi sarana untuk memperkenalkan berbagai teknik pengolahan yang modern dan menarik.

Hasil dari demo memasak ini menunjukkan antusiasme yang tinggi dari peserta. Sebanyak 85% peserta merasa puas dengan pelatihan yang diberikan, dan 75% menyatakan bahwa mereka dapat langsung menerapkan pengetahuan yang diperoleh di rumah. Salah satu produk yang berhasil menarik perhatian adalah keripik ubi yang renyah, yang telah terbukti diminati oleh banyak kalangan. Melalui teknik pengolahan yang tepat, masyarakat mampu menghasilkan keripik yang tidak hanya lezat, tetapi juga sehat. Hal ini sejalan dengan penelitian yang menunjukkan bahwa pengolahan makanan dengan teknik yang baik dapat meningkatkan nilai gizi dan daya tarik produk (Hartono, 2020).



Gambar 2. pembukaan acara dan sambutan



Gambar 3. pelaksanaan demo memasak didampingi oleh narasumber



Gambar 4. foto bersama dan pemberian hasil demo memasak untuk peserta

Demonstrasi juga mencakup pengolahan ubi menjadi puding, bola-bola ubi, dan minuman ubi. Setiap produk olahan memiliki karakteristik dan cara penyajian yang berbeda, yang membuatnya lebih menarik bagi konsumen. Misalnya, puding ubi yang lembut dan bola-bola ubi yang kenyal menjadi pilihan menarik bagi anak-anak dan keluarga. Mayoritas masyarakat desa yang hadir menyatakan ketertarikan untuk membeli produk olahan ubi setelah mencoba produk tersebut dalam kegiatan demo. Hal ini mencerminkan potensi besar untuk memperluas pasar produk olahan berbasis ubi Gunung Kawi (Wijaya, 2022).

Pelaksanaan demo memasak ini juga berfungsi sebagai alat promosi yang efektif. Dengan menghadirkan produk olahan di depan masyarakat dan pengunjung desa, ketertarikan untuk membeli produk meningkat. Selain itu, demo memasak memungkinkan masyarakat untuk saling berbagi ide dan resep, yang mendorong inovasi lebih lanjut dalam pengolahan ubi. Kegiatan ini juga memberikan ruang bagi masyarakat untuk berkolaborasi dan membangun jaringan usaha kecil di desa, sehingga meningkatkan solidaritas dan kemandirian ekonomi masyarakat (Santoso, 2023).

Secara keseluruhan, pelaksanaan demo memasak dalam program inovasi pangan di Desa Kebobang telah membuktikan bahwa pengolahan ubi Gunung Kawi dapat memberikan peluang ekonomi yang signifikan. Dengan meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat tentang pengolahan pangan, desa ini tidak hanya menciptakan produk berkualitas tinggi, tetapi juga mendorong pertumbuhan ekonomi lokal yang berkelanjutan. Melalui

kegiatan ini, diharapkan Desa Kebobang dapat terus berkembang sebagai sentra inovasi pangan yang berdaya saing di pasar lokal dan regional (Hartono, 2020).

Meskipun begitu, tantangan masih tetap ada, terutama terkait pengembangan pasar yang lebih luas dan konsisten. Persaingan dengan produk sejenis dari daerah lain serta fluktuasi harga di pasar menjadi hambatan bagi masyarakat Desa Kebobang. Oleh karena itu, strategi pemasaran yang lebih agresif dan terfokus perlu terus dikembangkan. Dukungan dari pemerintah dan pihak terkait dalam promosi dan distribusi produk juga sangat diperlukan untuk memperkuat posisi produk olahan ubi Gunung Kawi di pasar (Wijaya, 2022).

Dalam jangka panjang, inovasi ini diharapkan tidak hanya menciptakan peluang baru, tetapi juga menghasilkan lapangan kerja baru, terutama bagi kaum muda yang sebelumnya kurang terlibat dalam aktivitas ekonomi desa. Dengan adanya inovasi di sektor pangan, Desa Kebobang dapat terus berkembang sebagai pusat pengolahan ubi dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal secara berkelanjutan. Keberhasilan ini juga diharapkan dapat menjadi contoh bagi desa-desa lain di wilayah tersebut untuk mengembangkan potensi lokal mereka melalui inovasi serupa (Hartono, 2020).

Program ini berpotensi untuk meningkatkan citra Desa Kebobang sebagai desa yang inovatif di bidang pertanian dan pengolahan pangan. Dengan produk unggulan berbasis ubi Gunung Kawi yang dikenal luas, desa ini dapat menarik minat investor dan pembeli dari luar daerah untuk berinvestasi dalam industri pengolahan pangan. Dengan demikian, desa ini tidak hanya berfungsi sebagai produsen bahan baku, tetapi juga sebagai pusat inovasi pangan yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas (Prasetyo, 2023).

Keberhasilan inovasi ini juga tidak terlepas dari dukungan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah, akademisi, dan pelaku usaha. Kolaborasi yang terjalin antara berbagai pemangku kepentingan memastikan bahwa program pemberdayaan masyarakat berjalan dengan baik dan mencapai tujuannya. Oleh karena itu, keberlanjutan program ini sangat bergantung pada keterlibatan semua pihak dalam mengatasi tantangan yang mungkin muncul di masa depan (Santoso, 2023).

KESIMPULAN

Desa Kebobang memiliki potensi yang signifikan dalam sektor pertanian, khususnya dalam produksi ubi Gunung Kawi. Pengetahuan masyarakat mengenai cara mengolah ubi Gunung Kawi menjadi fokus utama dalam mengembangkan ekonomi lokal. Program inovasi pangan yang melalui demo memasak yang didampingi oleh narasumber di bidang kuliner telah menunjukkan hasil yang memuaskan. Peserta pelatihan menunjukkan antusiasme yang tinggi, dengan banyak yang mampu menerapkan pengetahuan baru tentang pengolahan ubi menjadi produk olahan yang bernilai tambah. Produk seperti keripik, puding, bola-bola ubi, dan minuman ubi telah mendapatkan perhatian dan ketertarikan dari masyarakat. Pelaksanaan demo memasak juga berfungsi sebagai alat promosi yang efektif, membantu memperluas jangkauan pemasaran produk.

Namun, tantangan dalam pengembangan pasar yang lebih luas dan persaingan dengan produk serupa tetap ada. Oleh karena itu, strategi pemasaran yang agresif dan dukungan dari berbagai pihak diperlukan untuk memperkuat posisi produk olahan ubi di pasar. Dalam jangka panjang, program ini diharapkan tidak hanya menciptakan peluang baru, tetapi juga

memberikan lapangan kerja bagi kaum muda dan berkontribusi pada pembangunan ekonomi lokal secara berkelanjutan. Keberhasilan inovasi ini tidak lepas dari dukungan berbagai pihak, termasuk pemerintah daerah dan pelaku usaha. Kolaborasi antara pemangku kepentingan akan sangat penting untuk memastikan keberlanjutan program dan mencapai tujuan yang diinginkan. Desa Kebobang berpotensi menjadi pusat inovasi pangan yang mampu bersaing di pasar yang lebih luas, menjadikannya sebagai contoh bagi desa-desa lain untuk mengembangkan potensi lokal mereka melalui inovasi serupa.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih yang sebesar – besarnya disampaikan kepada Universitas Negeri Malang yang telah mendukung kegiatan PkM ini dapat terlaksana beserta Tim Pengabdian yang terlibat.

REFERENSI

- Andriani, E., & Soekarno, H. (2021). Pengaruh manajemen inovasi terhadap pengembangan produk pangan berbasis lokal. *Jurnal Ekonomi Pertanian*, 12(3), 154-165.
- Fitriani, E., & Rahman, A. (2019). Pemberdayaan masyarakat melalui program pengolahan ubi kayu di Desa Sumber Agung. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 45-52.
- Hartono, A. (2020). Pengembangan produk olahan pangan untuk ekonomi desa. Bandung: Penerbit Media Cipta.
- Haryanto, J., & Widodo, S. (2023). Pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan produk olahan ubi. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 11(1), 55-68.
- Iskandar, A., & Harini, S. (2019). Dampak inovasi pangan terhadap perekonomian lokal di Desa Kebon Agung. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik*, 7(2), 50-58.
- Khadijah, R., & Nugroho, Y. (2021). Strategi manajemen inovasi pangan untuk meningkatkan daya saing produk pangan lokal. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 8(2), 123-132.
- Kusuma, A. S., & Pramono, S. (2021). Peningkatan nilai tambah ubi kayu melalui pengolahan pangan inovatif di Desa Cunggu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 12(3), 145-152.
- Prasetyo, B. (2023). Inovasi pangan dan ekonomi lokal. Surabaya: Pustaka Sembada.
- Rahmawati, A., Yanto, A. F. F., & Firdaus, M. I. (2024). Unlocking the Success of MSMEs in Digital Era: Shopee Digital Literacy Training, Form SDGs Number 8. *Society: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(3), 137-144.
- Sari, P. (2020). Meningkatkan nilai tambah produk pertanian desa. Malang: Penerbit Akar.
- Setiawan, A., & Suyanto, S. (2022). Dampak pelatihan keterampilan pengolahan ubi terhadap pemberdayaan ekonomi masyarakat. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 6(1), 30-40.



GLOBAL ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat

Wahyuni, S. (2022). Potensi pertanian lokal di wilayah Gunung Kawi. Malang: Penerbit Agro Indonesia.

Wijaya, A. (2022). Kolaborasi dan dukungan pembangunan desa. Jakarta: Gramedia.

Yusuf, M. (2021). Ekonomi desa berkelanjutan: Inovasi dan kemandirian. Jakarta: Pustaka Rakyat.

