

Pelatihan Pembuatan Lemang Dengan Menggunakan Daun Pandan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Lemang Sebagai Oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat

Melati Pratama¹, Arief Marna Sonjaya²

¹Politeknik Pariwisata Palembang, Palembang, Indonesia, email: melatipratama07002@gmail.com

²Politeknik Pariwisata Palembang, Palembang, Indonesia, email: ariefmarna.sonjaya86@gmail.com



Informasi artikel

Sejarah artikel

Diterima : 14 Januari 2023
Revisi : 25 Februari 2023
Dipublikasikan : 01 Juli 2023

Kata kunci:

Pandan
Lemang
Tanjung Sirih

ABSTRAK

Permasalahan yang dimiliki pengusaha Lemang Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat dalam menjual Lemang sebagai oleh-oleh adalah umur simpan Lemang yang hanya dua hari pada suhu ruang. Oleh karena itu tujuan dilakukan pelatihan ini adalah untuk melatih para penjual Lemang untuk membuat Lemang dengan menggunakan daun pandan agar dapat bertahan lebih lama sehingga dapat dijadikan oleh-oleh Kabupaten Lahat. Pelatihan dilakukan dengan tiga metode yaitu sosialisasi, bimbingan teknis berupa praktikum dan evaluasi. Sosialisasi dilakukan selama 1 hari di hotel The Grands Kabupaten Lahat, sedangkan bimbingan teknis dan evaluasi dilakukan di Balai Desa Tanjung Sirih selama 3 hari. Sosialisasi diikuti sebanyak 70 orang penjual Lemang, sedangkan bimbingan teknis dan evaluasi sebanyak 35 orang penjual Lemang. Materi sosialisasi meliputi karakteristik Lemang, dan pengembangan produk dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan daya saing Lemang. Materi bimbingan teknis meliputi karakteristik daun pandan dan pengolahan Lemang. Kesimpulan dari hasil evaluasi antara peserta, penyelenggara dan narasumber adalah diperlukannya pelatihan secara berkala dan pengaplikasian

Keywords:

Pandan
Lemang
Tanjung Sirih

ABSTRACT

Training on Making Lemang Using Pandan Leaves to Extend the Shelf Life of Lemang as Souvenirs in Tanjung Sirih Village, Lahat Regency

The problem of Lemang Tanjung Sirih Lahat Regency producers to sell Lemang as souvenirs was the shelf life of Lemang that just one day in room temperatrue. Therefore, the objective of this research was to train Lemang producers for produce Lemang using pandan leave to get Lemang in longer shelf life, so it can be souvenir of Lahat district. The training used three methods such as counseling, technical guidance, and evaluation. The counseling was conducted for one day in The Grands of Lahat District hotel, while techinical guidance and evaluation in Tanjung Sirih village hall for three days. The counseling was followed 70 peoples of Lemang producers, while technical guidance was followed 35 peoples of Lemang producers. The content of counseling include the characteristics of Lemang and product development for increase the added value and competitiveness of Lemang. The content of technical guidance include the characteristic of pandan leaves and Lemang production. The conclusion from evaluation between participants, organizers, and sources was necessity of periodic training.



Pendahuluan

Lahat adalah salah satu kabupaten di Provinsi Sumatera selatan yang berjarak 276 km dari Kota Palembang. Perjalanan dari Kota Palembang menuju kabupaten ini membutuhkan waktu tempuh 5 hingga 6 jam. Secara geografi, kabupaten Lahat memiliki bukit yang membentang disepanjang bukit barisan dan dialiri oleh salah satu Batanghari Sembilan yaitu sungai Lematang. Selain bukit dan aliran sungai, daerah ini juga memiliki makanan khas yang sering dijadikan oleh-oleh atau buah tangan bagi orang yang berkunjung atau melintasi daerah ini. Salah satu makanan khas tersebut adalah Lemang. Lemang menjadi makanan khas di daerah ini karena dibuat menggunakan bambu kapal, yang mana bambu ini banyak ditemukan di daerah Tanjung sirih. Berdasarkan penelitian Sonjaya, Pratama, & Rahmania (2021) Lemang awalnya merupakan kuliner adat yang disajikan pada saat upacara pernikahan. Karena perkembangan dan kebutuhan zaman, Lemang ini diproduksi dan dijual secara komersial sebagai buah tangan atau oleh-oleh khas Kabupaten Lahat.

Di desa Tanjung Sirih, Lemang dijual dengan harga Rp.10,000 per batang bambu dan tersedia sepanjang waktu, namun Lemang memiliki kelemahan yaitu umur simpan yang sangat singkat. Penelitian Solichah, Kumalasari, Afifah, & Indrianti (2020) menunjukkan Lemang memiliki umur simpan selama dua hari pada suhu ruang. Hal itu disebabkan karena Lemang merupakan pangan semi basah dan mengandung berbagai zat gizi diantaranya karbohidrat, protein dan lemak. Beberapa upaya dilakukan untuk memodifikasi agar Lemang dapat bertahan lebih lama yaitu dengan penggunaan daun pandan, kemasan aktif dan modifikasi penyimpanan. Berdasarkan hasil penelitian Sonjaya, Pratama, & Rahmania (2021), penggunaan daun pandan pada Lemang dapat memperpanjang umur simpan Lemang yaitu hingga 5 hari penyimpanan.

Pandan atau dengan nama latin *Pandanus amayllifolius* Roxb adalah jenis tanaman yang mengandung saponin, alkaloid, tannin, polifenol, klorofil dan minyak atsiri golongan asetil yaitu *2-acetyl- ppyroline* (Suryani, Tamaroh, Ardiyan, & Setyowati, 2017). Penggunaan daun pandan pada Lemang dapat mempertahankan aroma, warna, rasa dan tesktur Lemang sehingga hasil penelitian merekomendasikan penggunaan daun pandan pada pembuatan Lemang. Selain berpengaruh terhadap karakteristik Lemang, daun pandan mudah ditemukan di daerah Tanjung sirih. Daun pandan tersedia di pasar tradisional dan dapat ditanam dengan mudah di daerah Tanjung sirih karena syarat tanaman ini untuk tumbuh adalah memiliki kelembapan dan tempat yang tinggi sesuai dengan topografi yang dimiliki desa Tanjung sirih. Berdasarkan hasil penelitian tersebut maka dilakukan pelatihan kepada para pengusaha Lemang di desa Tanjung sirih untuk bagaimana mengolah Lemang menggunakan daun pandan dan metode lainnya agar Lemang memiliki umur simpan yang lebih lama dan dapat dijadikan oleh-oleh.

Metode

Kegiatan pelatihan ini dilakukan selama kurang lebih 3 bulan di Desa Tanjung sirih, Kabupaten Lahat, Sumatera Selatan. Tahapan pelaksanaan terdiri dari tiga tahapan yaitu :

Persiapan

Kegiatan pengabdian masyarakat yang dilakukan merupakan lanjutan dari penelitian, dimana materi atau inti pokok yang akan disampaikan kepada masyarakat merupakan hasil dari penelitian yang kemudian diimplementasikan. Selain dari hasil penelitian, pengabdian kepada masyarakat dilakukan atas dasar MOU (Memorandum of Understanding) antara Politeknik Pariwisata Palembang dengan Pemerintah kabupaten Lahat. Tahap awal dalam pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat adalah dengan melakukan persiapan berupa :

- Pengajuan anggaran mengenai kebutuhan baik bahan maupun transportasi dan akomodasi kepada Politeknik Pariwisata Palembang
- Penetapan panitia pelaksana dalam SK Direktur Nomor KP.00.00/546/PTP-V/KBPEK/2021 Hasil dan Pembahasan
- Surat Tugas Nomor UM.00.01/490/PTP-V/KBPEK/2021 dan UM.00.01/545/PTP-V/KBPEK/2021

Pelaksanaan Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan terbagi menjadi tiga yaitu sosialisasi/penyuluhan, bimbingan teknis dan evaluasi.

Sosialisasi/penyuluhan

Sosialisasi/penyuluhan adalah proses pendidikan diluar sekolah yang diselenggarakan secara sistematis agar dapat memperbaiki atau meningkatkan kesejahteraan keluarga (Avesina, Kustari, & Anisa, 2018). Sosialisasi juga merupakan proses mempelajari norma, nilai, peran dan persyaratan lainnya yang diperlukan agar dapat berpartisipasi secara efektif dalam kehidupan sosial (Sekarninngrum, Suprayogi, & Yunita, 2020). Pada Pelatihan ini, sosialisasi merupakan tahap awal dari rangkaian kegiatan. Sosialisasi dilakukan untuk menginformasikan pengetahuan secara teori dan hasil penelitian tentang penggunaan daun pandan pada Lemang kepada para pengusaha/ penjual Lemang.

Bimbingan Teknis

Bimbingan teknis adalah kegiatan pelatihan atau pengembangan pengetahuan serta kemampuan yang dapat digunakan untuk memecahkan masalah. Bimbingan teknis bersifat teknis (Supriadi, 2021). Tahapan ini merupakan tahapan dimana tim pemateri dan para peserta akan melakukan pratke pengolahan lemang secara bersama-sama. Bimbingan teknis dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan keterampilan peserta tentang bagaimana membuat Lemang dengan menggunakan daun pandan.

Evaluasi

Evaluasi adalah pemberian nilai terhadap hasil tujuan atau sasaran kebijakan (Kartomo, 2016). Evaluasi merupakan tahap akhir dari pelaksanaan Pengabdian Kepada Masyarakat. Evaluasi dilakukan dengan memberikan penilaian baik dari peserta kepada tim penyelenggara dan pemateri, serta penilaian pemateri kepada peserta. Penilaian peserta dilakukan dengan membagikan kuisioner kepada peserta yang berisi beberapa pertanyaan dan diberi penilaian. Penilaian dilakukan dengan menggunakan skala likert. Skala likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur persepsi, sikap atau pendapat seseorang atau kelompok mengenai suatu fenomena atau peristiwa (Pranatawijaya et al., 2019). Penilaian dilakukan dengan maksimum skor sebesar 5 (sangat baik sekali) dan 1 (sangat tidak baik). Evaluasi dilakukan dengan tujuan agar menjadi perbaikan baik dalam pelaksanaan pengabdian selanjutnya, materi yang disampaikan dan penelitian selanjutnya.

Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat mengenai penggunaan daun pandan pada pembuatan Lemang adalah salah satu upaya untuk melatih para penjual Lemang agar Lemang yang dihasilkan memiliki umur simpan yang lebih panjang dan terstandar.

Sosialisasi/penyuluhan

Sosialisasi/penyuluhan meliputi menyampaikan materi secara teori mengenai pengolahan dan pengelolaan lemang. Sosialisasi dilaksanakan selama 1 hari di hotel The Grands Kabupaten Lahat dengan menghadirkan kepala dinas pariwisata Kabupaten Lahat, Staf khusus bupati Kabupaten Lahat, 70 orang penjual lemang, 3 orang dinas pariwisata Lahat, dan 2 orang media. Pada kegiatan ini tim melakukan presentasi atau paparan kepada peserta dengan metode ceramah dan diskusi untuk meningkatkan pengetahuan peserta mengenai pengolahan dan pengelolaan lemang agar lemang dapat menjadi oleh-oleh kabupaten Lahat. Pelaksanaan sosialisasi dapat dilihat pada Gambar 1.

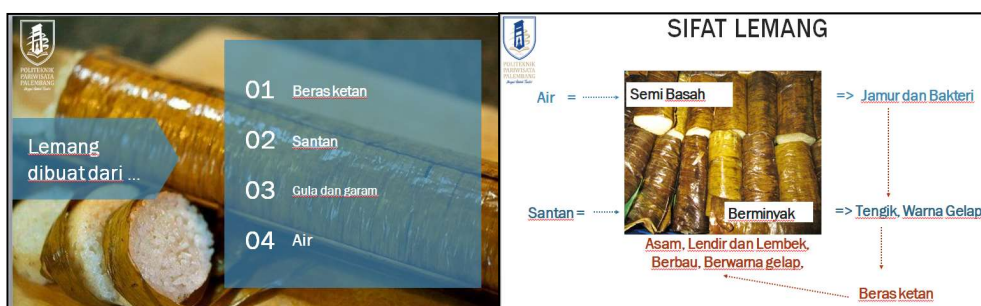


Gambar 1. Penyampaian materi yang disampaikan oleh salah satu narasumber

Materi yang disampaikan mengenai pelatihan pembuatan Lemang dengan menggunakan daun pandan untuk memperpanjang umur simpan Lemang di Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat disampaikan oleh dua pemateri dengan materi Karakteristik Lemang dan Pengembangan produk dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan daya saing Lemang.

Karakteristik Lemang

Lemang adalah bahan makanan yang dibuat dari beras ketan, santan, gula dan garam serta air. Lemang merupakan makanan semi basah yang mengandung kadar air tinggi yaitu 55,55%, berminyak karena dibuat dari santan sehingga mudah mengalami kerusakan. Selain karakteristik tersebut, terdapat fenomena lain yang menyebabkan Lemang cepat mengalami kerusakan yaitu menutup Lemang secara rapat dengan menggunakan daun pisang. Daun pisang adalah bagian dari tanaman yang berupa jaringan-jaringan, bersifat kedap air karena memiliki lapisan lilin, dan dapat mengalami kerusakan seiring pertambahan waktu (Pudyastuti, Kariyadi, Dunggolo, Setyowati, & Horhoruw, 2022).. Berdasarkan hasil penelitian, Lemang yang disimpan pada suhu ruang memiliki umur simpan selama dua hari, sedangkan Lemang yang ditambahkan daun pandan memiliki umur simpan selama empat hari. Kerusakan Lemang ditandai dengan adanya perubahan warna menjadi gelap, berbau asam, lembek dan berlendir. Hal itu disebabkan oleh adanya pertumbuhan bakteri dan jamur. Lemang yang baik memiliki karakteristik warna tidak gelap, tekstur tidak lembek atau keras, beraroma wangi, dan rasa tidak asam. Paparan Materi 1 dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Materi karakteristik Lemang

Pengembangan Produk dalam Rangka Meningkatkan Nilai Tambah dan Daya Saing Lemang

Saat ini persaingan dalam bidang kuliner sangat ketat sehingga banyak pengusaha kuliner yang gulung tikar. Salah satu hal yang menyebabkan itu terjadi adalah perkembangan zaman yang tidak diikuti, sehingga dengan adanya hal tersebut diperlukan inovasi atau pengembangan produk. Paparan Materi 2 dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Materi Pengembangan Produk

Pengembangan produk atau inovasi produk adalah suatu usaha yang dilakukan oleh pengusaha untuk menambah manfaat, desain dan layanan baik barang atau jasa (Prabowo & Zoelangga, 2019). Inovasi produk dapat dilakukan dengan menciptakan produk baru atau memodifikasi produk yang sudah ada untuk memenuhi kebutuhan konsumen sehingga memunculkan niat jual beli pada produk tersebut (Maulana & Alisha, 2020). Inovasi pada Lemang dapat dilakukan sangat beragam baik dari rasa, penampilan, teknik pengolahan, pengemasan dan umur simpan.

Rasa

Rasa adalah faktor yang sangat penting dalam menentukan keputusan akhir seorang konsumen (Thariq, Swastawati, & Surti, 2014). Lemang Tanjung Sirih memiliki 2 rasa yaitu asin dari garam dan manis dari buah pisang. Bagi konsumen yang menyukai rasa asam atau khas buah musiman, inovasi dapat dilakukan dengan membuat varian rasa dari buah *strawberry*, *blueberry* atau menambahkan durian sehingga menghasilkan Lemang durian.

Bentuk

Lemang memiliki ukuran memanjang seperti tabung dengan panjang 20 cm (Sonjaya, Pratama, & Rahmania, *Gastronomy Traditional Culinary "Lemang" on Tanjung Sirih-Lahat District*, 2021). Inovasi terhadap bentuk atau panjang Lemang juga dapat dilakukan misalnya dengan membuat panjang Lemang 10 cm dengan tujuan agar Lemang ini dapat dibuat untuk 1 orang per sekali makan.

Teknik pengolahan

Lemang dibuat dengan memasak beras ketan di dalam bambu dengan membakar bambu diatas bara api selama 2 jam. Waktu yang diperlukan cukup lama, maka inovasi terhadap teknik pengolahan Lemang juga dapat dilakukan dengan memasak beras ketan terlebih dahulu didalam wajan dengan teknik *steam*, kemudian dilanjutkan dibakar di dalam bambu diatas bara api. Inovasi lainnya yang dapat dilakukan adalah dengan menggunakan teknik *Torch* pada proses pembuatan Lemang agar Lemang lebih tahan lama.

Kemasan

Rasa saja tidak cukup untuk menjadikan suatu produk sebagai oleh-oleh atau makanan khas suatu daerah karena berdasarkan penelitian (Pujianto, Kastaman, & Utami, 2016). ketertarikan seorang konsumen terhadap makanan atau kuliner tidak hanya dipengaruhi oleh rasa saja namun juga pada kemasan. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan pada kemasan Lemang adalah dengan cara membuat desain kemasan sekunder dengan menambahkan informasi sejarah dan budaya Lemang. Hal itu bertujuan agar konsumen atau wisatawan yang membeli tidak hanya dapat menikmati rasa Lemang saja tapi juga mengetahui sejarah dan budaya Lemang di Kabupaten Lahat.

Daya tahan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, Lemang adalah makanan semi basah dan memiliki umur simpan selama satu hari pada suhu ruang. Hal ini berpengaruh terhadap ketertarikan konsumen atau wisatawan yang menjadikan Lemang sebagai oleh-oleh. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan agar Lemang memiliki umur simpan yang lebih lama yaitu dengan penambahan daun pandan.

Bimbingan teknis

Bimbingan teknis merupakan tahap lanjutan dari sosialisasi/penyuluhan. Bimbingan teknis berisi praktikum tentang bagaimana penggunaan daun pandan dalam pengolahan Lemang. Bimbingan teknis diikuti oleh 35 peserta dari penjual atau pengusaha Lemang, dan 4 orang dari perangkat desa. Materi yang disampaikan pada saat Bimbingan teknis yaitu karakteristik daun pandan dan pengolahan Lemang. Dokumentasi bimbingan teknis dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Penyampaian materi karakteristik daun pandan (kiri), dan materi pengolahan Lemang (kanan)

Karakteristik dan Pemilihan Daun Pandan

Pandan yang digunakan dalam pembuatan Lemang sebaiknya menggunakan pandan yang berasal dari daun. Penyampaian mengenai karakteristik daun pandan yang dapat digunakan dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Penyampaian karakteristik daun pandan yang dapat digunakan

Hal tersebut bertujuan agar Lemang yang dibuat terhindar dari penggunaan bahan kimia dan menghasilkan aroma dan warna yang menarik. Daun pandan dengan nama latin *Pandanus amayllifolius* Roxb adalah jenis tanaman yang mengandung alkaloid, saponin, tannin, polifenol, dan zat pewarna. Daun pandan juga mengandung minyak atsiri golongan asetil (Suryani *et al.*, 2017) yaitu kimia *2-acetyl-pyyroline* (A.F, S.S, & Gosh, 2014). dan *3-hexanol* (Qurratu'aini, 2011). Daun pandan yang digunakan untuk membuat Lemang adalah daun pandan yang memiliki karakteristik berdaun panjang dan runcing, berwarna hijau gelap, dan segar.

Pengolahan Lemang Menggunakan Daun Pandan

Setelah dilakukan pemilihan daun pandan, selanjutnya dilakukan pembuatan Lemang dengan menggunakan daun pandan. Prinsip pembuatan Lemang menggunakan daun pandan adalah hanya menambahkan ekstrak daun pandan ke dalam bahan pembuatan Lemang, dengan tidak mengurangi keaslian (*originalitas*) Lemang Desa Tanjung Sirih. Berikut bahan baku/komposisi, peralatan dan metode pembuatan Lemang daun pandan.

Bahan Baku/komposisi

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Lemang diantaranya:

- Beras ketan sebanyak 1 kg
- Santan sebanyak 1 Liter
- Air hangat sebanyak 500 mL
- Garam sebanyak 20 gram
- Gula pasir sebanyak 20 gram
- Daun pandan sebanyak 2 lembar
- Daun pisang 6 lembar berukuran 30x30 cm²
- Bambu kapal 6 batang

Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan Lemang daun pandan meliputi:

- Wadah plastik
- Saringan kelapa (*strainer*)
- Pengaduk/ spatula
- Sendok
- Panci
- Gelas ukur

Metode Pembuatan Lemang

Berikut metode pembuatan Lemang dengan menggunakan daun pandan:

1. Beras ketan dicuci hingga bersih
2. Setelah bersih, kemudian beras ketan diletakkan didalam *container steril* dan ditambahkan santan hangat. Dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Pencampuran bahan Lemang

3. Daun pandan yang telah dipotong kasar dicampurkan ke dalam campuran santan dan beras ketan, lalu aduk rata sambil diremas-remas
4. Setelah tercampur rata, garam dan gula ditambahkan lalu aduk kembali hingga merata
5. Sembari menunggu kayu bakar siap digunakan, adonan Lemang dimasukkan kedalam bambu yang telah dilapisi daun pisang. Dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 7a dan 7b.



(a)

(b)

Gambar 7. Proses pelapisan bambu dengan daun pisang (a), Proses memasukkan adonan Lemang ke dalam bambu (b)

6. Bambu Lemang yang telah berisi adonan dibakar diatas bari api selama 20 menit atau hingga matang. Pembakaran bambu Lemang diatas bara api dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Pembakaran bambu diatas bara api

7. Kematangan Lemang ditandai dengan perubahan warna pada bagian atas Lemang dan bambu Lemang menjadi warna kecokelatan. Dokumentasi dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Lemang siap matang

8. Lemang yang telah matang siap disajikan

Evaluasi

Evaluasi dilakukan dengan saling memberikan penilaian dan saran dari penyelenggara, peserta dan narasumber. Penilaian yang diberikan peserta kepada narasumber adalah angka 4,5 dari indikator penilaian 5, dan penilaian peserta kepada penyelenggara adalah 4 dari indikator penilaian 5. Evaluasi yang diberikan peserta kepada penyelenggara dan narasumber adalah sosialisasi/penyuluhan dan pelatihan yang berkala. Sedangkan evaluasi yang diberikan narasumber kepada peserta adalah untuk mengaplikasikan pengetahuan dan keterampilan yang telah dilatih pada produksi Lemang sehari-hari.

Simpulan

Simpulan dari pelaksanaan pelatihan pembuatan Lemang dengan menggunakan daun pandan untuk memperpanjang umur simpan Lemang sebagai oleh-oleh Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat dilakukan dengan 3 tahapan yaitu sosialisasi, bimbingan teknis dan evaluasi yang diikuti oleh 70 orang untuk sosialisasi dan 35 orang untuk bimbingan teknis. Materi yang disampaikan meliputi karakteristik Lemang, pengembangan produk, karakteristik daun pandan dan teknik pengolahan Lemang dengan menggunakan daun pandan. Penambahan daun pandan pada pembuatan Lemang penting dilakukan agar Lemang masih disukai konsumen atau wisatawan baik dari warna, rasa, aroma dan tekstur meskipun sudah disimpan selama empat hari. Prinsip penggunaan daun pandan pada pembuatan Lemang adalah hanya menambahkan ekstrak daun pandan ke dalam adonan atau resep asli Lemang.

Ucapan Terima Kasih

Penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada Politeknik Pariwisata Palembang yang telah memberikan pendanaan, dan ucapan terimakasih juga disampaikan kepada Dinas Pariwisata Kabupaten Lahat serta Kepala Desa Tanjung Sirih yang sudah mendukung pelaksanaan kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat mengenai Pembuatan lemang dengan menggunakan daun pandan untuk memperpanjang umur simpan Lemang di Desa Tanjung Sirih Kabupaten Lahat.

Referensi

- A.F, F., S.S, W., & Gosh, J. (2014). Effect of Leaf Extract of *Pandanus amaryllifolius* (Roxb.) on growth of *Escherichia coli* and *Micrococcus* (*Staphylococcus*) *aureus*. *International Food Research Journal*, 421-423.
- Anggraini, R., & Sugiarti, T. (2022). Desain Kemasan Aktif Untuk Nanas (*Ananas comosus* L. Merr) Terolah Minimal. *Jurnal Pertanian dan Pangan AGROFOOD*, 30-37.

- Avessina, M. J., Kustari, S. A., & Anisa, Z. (2018). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Komunikasi Penyuluhan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat ABDI DOSEN*, 273-281.
- Kartomo, A. I. (2016). Evaluasi Kinerja Guru Bersertifikasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan*, 219-229.
- Maulana, Y. S., & Alisha, A. (2020). Inovasi Produk dan Pengaruhnya Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus pada Restoran Ichi Bento Cabang Kota Banjar). *Jurnal Inovasi Bisnis*, 86-91.
- Meriatna, Maulinda, L., Khalil, M., & Zulmiardi. (2015). Pengaruh Temperatur Pengeringan dan Konsentrasi Asam Sitrat Pada Pembuatan Silika Gel dari Sekam Padi. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 78-88.
- Prabowo, R., & Zoelangga, M. I. (2019). Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 55-62.
- Pranatawijaya, V. H., Widiatry, Priskila, R., & Putra, P. A. (2019). Pengembangan Aplikasi Kuisisioner Survey Berbasis Web Menggunakan Skala Likert dan Guttman. *Jurnal Sains dan Informatika*, 128-137.
- Pudyastuti, R. R., Kariyadi, Dunggolo, A. S., Setyowati, S. E., & Horhoruw, A. (2022). Pengobatan Patah Tulang Bara Api "Talou" Desa Liang Kecamatan . *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8985-8995.
- Pujianto, T., Kastaman, R., & Utami, I. A. (2016). Penerapan Rekayasa Nilai Dalam Pemilihan Rancangan Kemasan dan Rasa Produk Dodol Berdasarkan Pada Ketertarikan Konsumen. *Prosiding Seminar Nasional Peningkatan Kapabilitas UMKM dalam Mewujudkan UMKM Naik Kelas* (pp. 215-226). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Qurratu'aini, E. (2011). *Study on Extraction of Pandan Flavor From Pandan Leaves Using Steam Distillation*. University Malaysia Pahang: Faculty of Chemical & Natural Resources Engineering.
- Sekarninngrum, B., Suprayogi, Y., & Yunita, D. (2020). Sosialisasi dan Edukasi Kangpisman (Kurangi, Pisahkan dan Manfaatkan Sampah). *Jurnal Pengabdian Masyarakat : Kumawula*, 73-86.
- Solichah, E., Kumalasari, R., Afifah, N., & Indrianti, N. (2020). Pengaruh Proses Pemasakan dan Penambahan Bahan Pengawet Terhadap Karakteristik Lemang Selama Masa Penyimpanan. *Jurnal PANGAN*, 149-160.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Rahmania, T. (2021). Gastronomy Traditional Culinary "Lemang" on Tanjung Sirih-Lahat District. *Palembang Tourism Forum 2021 (PTF 2021)* (pp. 100-106). Palembang: Atlantis Press.
- Sonjaya, A. M., Pratama, M., & Rahmania, T. (2021). *Inovasi Gastronomi Kuliner Tradisional Lemang Sebagai Bentuk Pengembangan Oleh-oleh Khas Kabupaten Lahat*. Palembang: Politeknik Pariwisata Palembang.
- Supriadi. (2021). Bimbingan Teknis Pembuatan Aplikasi Google Form untuk Meningkatkan Kompetensi Guru MIN 1 Ketapang. *Jurnal Pembelajaran Prospektif*, 55-64.
- Suryani, C. L., Tamaroh, S., Ardiyan, A., & Setyowati, A. (2017). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Etanol Daun Pandan (*Pandanus amaryllifolius*) dan Fraksi-fraksinya. *AGRITECH*, 271-279.
- Thariq, A. S., Swastawati, F., & Surti, T. (2014). Pengaruh Perbedaan Konsentrasi Garam Peda Ikan Kembung (*Rastrelliger neglectus*) Terhadap Kandungan Asam Glutamat Pemberi Rasa Gurih (umami). *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 104-111.