

Optimalisasi Potensi Lokal Desa Rejosari Kabupaten Malang dengan Inovasi Prouk Kuliner Berbasis Tepung Jemunak

Optimizing the Local Potential of Rejosari Village, Malang Regency with Culinary Product Innovations Based on Jemunak Flour

Rina Rifqie Mariana ¹

Aditia Gustiana Gunawan ^{1*}

Nada Itorul Umam ¹

Ummi Rohajatien ²

¹Department of Culinary Education,
State University of Malang, Malang
City, East Java, Indonesia.

²Department of Professional
Engineering Program, State
University of Malang, Malang City,
East Java, Indonesia.

email: aditia.gustiana.ft@um.ac.id

Kata Kunci

Potensi Lokal Rejosari
Inovasi Produk Kuliner
Tepung Jemunak

Keywords:

Local Potensial Of Rejosari
Culinary Produk Innovation
Jemunak Flour

Received: July 2025

Accepted: September 2025

Published: October 2025

Abstrak

Desa Rejosari di Kabupaten Malang menjadi lokasi rutin KKN Universitas Negeri Malang. Penelitian menunjukkan komoditas pertanian potensial di daerah ini adalah jemunak atau talas bentul. Lahan pertanian yang subur serta kondisi iklim di daerah ini sangat mendukung pertumbuhan optimal jemunak. Pengembangan pertanian masih sangat sederhana karena produk jemunak umumnya hanya dijual dalam bentuk tradisional dengan harga yang rendah. Beberapa individu memang telah memproduksi keripik jemunak, namun kualitas produknya masih belum layak dipasarkan. Permasalahan utama mitra adalah melimpahnya hasil panen jemunak serta keterbatasan inovasi dalam pengolahan dan pengembangan produk bernilai jual tinggi. Oleh karena itu, pendekatan intervensi program ini dinilai tepat karena berfokus pada pelatihan dan pengembangan, yaitu: 1. pengembangan dan budidaya jemunak menjadi produk pangan olahan industri, seperti flakes jemunak atau olahan daging berbumbu berbasis jemunak, 2. Penyusunan program pelatihan yang lebih terpadu, relevan, dan bermanfaat, serta 3. Pelatihan penerapan teknik pemasaran digital melalui media sosial, termasuk *Instagram*, *Facebook*, *Twitter*, hingga optimalisasi akun *Instagram* mitra yang dapat menjangkau pasar lebih luas, tidak terbatas hanya di wilayah Rejosari. Pada tanggal 19 Juli 2025, bertempat di Balai Desa Rejosari, kegiatan ini diikuti oleh 15 anggota PKK, 4 pelaku UMKM, 1 petani jemunak (talas), serta 2 perangkat desa. Kegiatan ini menghadirkan 2 dosen dan 2 mahasiswa sebagai narasumber. Para mahasiswa merasa sangat puas dengan hasil dari aktivitas pembelajaran tersebut (*attività discenti*).

Abstract

Rejosari Village in Malang Regency has long been a community development site for Universitas Negeri Malang and a regular location for student community service (KKN). One of the region's leading agricultural commodities is talas bentul, locally known as "Jemunak." The fertile soil and favorable climate provide optimal conditions for the crop's growth. However, its utilization remains limited, as most of the harvest is still sold raw in traditional markets at low prices. Some residents have attempted to produce Jemunak chips, but the quality has not yet met the standards for broader commercial distribution. The main issue lies in the lack of processing to turn the abundant Jemunak harvest into higher-value products. To address this, the community service program offered solutions such as: 1) empowering residents to process Jemunak into innovative food products like abon Jemunak (seasoned shredded Jemunak), 2) designing and providing more attractive packaging, and 3) conducting training on using digital technology for marketing via social media and online marketplaces to expand sales beyond Rejosari Village. This activity was held on July 19, 2025, at the Rejosari Village Hall, attended by two village officials, 15 PKK (Family Welfare Movement) members, 4 MSME (Micro, Small, and Medium Enterprises) representatives, and 1 Jemunak farmer. The speakers were two lecturers, assisted by two students. The program received an enthusiastic and positive response from participants eager to develop the potential of Jemunak.

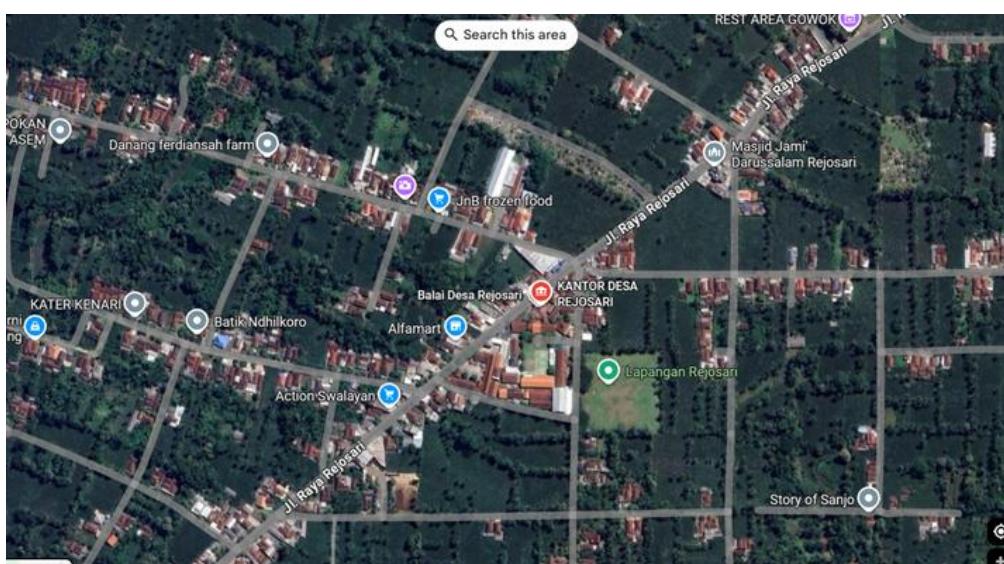


© 2025 Rina Rifqie Mariana, Aditia Gustiana Gunawan, Nada Itorul Umam, Ummi Rohajatien. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i10.10250>

How to cite: Mariana, R. R., Gunawan, A. G., Umam, N. I., Rohajatien, U. (2025). Optimalisasi Potensi Lokal Desa Rejosari Kabupaten Malang dengan Inovasi Prouk Kuliner Berbasis Tepung Jemunak. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, **10**(10), 2279-2287. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i10.10250>

PENDAHULUAN

Desa Rejosari merupakan salah satu desa administratif di Kecamatan Banguntapan dengan luas wilayah sekitar 231,7 hektare. Desa Rejosari meningkatkan kesejahteraan masyarakat melalui program dan kebijakan yang responsif terhadap konteks lokal. Berdasarkan hasil diskusi dengan Kelompok Tani, Ketua Unit Usaha Keluarga, serta Pemerintah Desa, diketahui bahwa Desa Rejosari memiliki potensi komoditas pertanian berupa ubi talas ungu yang dikenal sebagai Talas Bentul serta berbagai sumber daya pertanian lainnya. Jemunak tumbuh di kebun khusus, di kebun campuran, dan banyak ditanam di pekarangan rumah penduduk, dan jumlahnya cukup tinggi dibanding dengan komoditas buah-buahan lainnya. Namun sampai sejauh ini pemberdayaannya belum optimal. Di Desa Rejosari Kabupaten Malang sendiri proses pengolahan jemunak masih sederhana hanya dikukus, digoreng ataupun langsung dijual ke pasar dalam bentuk segar (Santoso, 2023). Untuk mendapatkan hasil olahan yang inovatif dan berkualitas, dibutuhkan penanganan serius untuk membuat meningkatkan citra umbi jemunak menjadi makanan sehat, dan memiliki daya simpan yang lebih lama (Imran Musa *et al.*, 2025) Sekaligus dapat memperkaya khazanah kuliner fungsional di Indonesia khususnya di Desa Rejosari Kabupaten Malang. Tanaman jemunak ini tidak menuntut syarat tumbuh yang khusus, artinya dapat tumbuh dimana saja. Talas merupakan sumber pangan yang penting karena umbinya merupakan bahan pangan yang memiliki nilai gizi yang cukup baik. (Amala *et al.*, 2021) talas dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pangan sumber kalori non beras. Umbi talas mengandung 1,9% protein, lebih tinggi jika dibandingkan dengan ubi kayu (0,8%) dan ubi jalar (1,8%), meskipun kandungan karbohidratnya (23,78) lebih sedikit dibandingkan dengan ubi kayu (37,87) dan ubi jalar (27,97). Komponen makronutrien dan mikronutrien yang terkandung di dalam umbi talas meliputi protein, karbohidrat, lemak, serat kasar, fosfor, kalsium, besi, tiamin, riboflavin, niasin, dan vitamin C. Talas juga mengandung beberapa unsur mineral dan vitamin sehingga dapat dijadikan bahan obat-obatan, sedangkan daunnya dipergunakan sebagai sumber nabati (Putri *et al.*, 2025). Talas juga dapat digunakan sebagai pengganti tepung dalam pembuatan kue-kue, cake, dan roti. Potensi umbi talas bentul/jemunak yang tumbuh di Desa Rejosari kabupaten Malang pada Gambar 1.



Gambar 1. Kebun Jemunak di Desa Rejosari.

Sumber : Google Maps Desa Rejosari.

Letak desa yang cukup jauh dari perkotaan, membuat pemasaran dari produk-produk yang dihasilkan desa tidak dapat terdistribusi dengan baik karena dilakukan secara konvensional sehingga roda perekonomian desa tidak dapat berjalan secara optimal. Untuk itu, dalam rangka meningkatkan nilai jual jemunak diberikan pelatihan pengolahan makanan industri yang tahan lama agar proses penjualannya mudah dan bernilai ekonomis, sehingga Desa Rejosari mempunyai makanan khas sebagai oleh-oleh ketika wisatawan berkunjung di Desa Rejosari. Secara umum, permasalahan inti yang dihadapi oleh mitra antara lain :

1. melimpahnya pohon jemunak yang belum diberdayakan secara optimal.
2. masyarakat tidak memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah jemunak untuk menjadi olahan yang memiliki nilai jual,
3. masyarakat belum memiliki keterampilan packaging dan pemasaran (konvensional maupun digital),
4. kemampuan pemasaran masih rendah, dan masih hanya pemasaran di lingkungan desa.

Oleh karena itu, dibutuhkan solusi yang tepat guna menjawab permasalahan yang telah lama dirasakan oleh mitra, yakni melalui inovasi pengolahan jemunak menjadi produk pangan fungsional yang memiliki nilai komersial. Sebagai pendukung, kegiatan pelatihan ini juga dilengkapi dengan materi mengenai digital *marketing* serta teknik pengemasan produk olahan agar lebih menarik dan berdaya saing. Sehingga solusi untuk menangani permasalahan tersebut adalah :

1. Memanfaatkan jemunak untuk diolah menjadi makanan industri seperti munak *Noodles*, Dinsum jemunak, onde-onde jemunak dan lain-lain,
2. Memberikan penyuluhan tentang khasiat jemunak untuk kesehatan sekaligus cara pengolahannya, karena salah pengolahan dapat menyebabkan kualitas keamanan pangannya tidak terjaga,
3. Merancang dan mendesain packaging yang cocok untuk 4 produk yang dihasilkan baik kemasan primer maupun sekunder, sekaligus menghibahkan desain *packaging*, dan fisiknya masing-masing 500 pak untuk setiap produk.

METODE

Kegiatan abdimas ini dilakukan pada hari sabtu tanggal 19 Juli oleh tim dosen yang dibantu oleh 2 orang mahasiswa. Pelaksanaan dilakukan di Balai Desa Rejosari Kabupaten Malang. Sasaran kegiatan abdimas ini adalah masyarakat yang tergabung pada Kelompok Tani dan UMKM, aparat desa, dan masyarakat yang berminat untuk mengikuti pelatihan ini. 2 orang aparat desa, 15 orang anggota PKK, 4 orang anggota UMKM dan 1 orang petani jemunak (talas), dan diharapkan peserta dapat menularkan keterampilan ini kepada masyarakat sekitarnya. Sehingga produk ini betul-betul bisa menjadi oleh-oleh khas Desa Rejosari. Adapun metode yang digunakan dalam kegiatan ini dilaksanakan menjadi 3 tahap yaitu :

1. Tahap Perencanaan, yang terdiri dari
 - a. Observasi lapangan dan wawancara kepada aparat desa dilakukan untuk menggali permasalahan yang jelas untuk mendapatkan solusi yang tepat.
 - b. Melakukan uji coba produk, terkait: formulasi bahan, cara pengolahan, sampai mendapatkan 4 produk kudapan berbasis jemunak.
 - c. Menyusun Buku Panduan pengolahan jemunak, manfaat jemunak, cara pengolahan yang tidak merusak kualitas bahan baku, prosedur dan cara pengolahan produk jemunak.
 - d. Merancang *design packaging* yang representatif dengan menggunakan bahan *plastic flexo* dan *Pouch Fliptop* sebagai kemasan primer, karton dan plastik *biodegradable* sebagai kemasan sekunder. Merancang teknologi digital *marketing* yang langsung bisa digunakan oleh pengguna, melalui diskusi dan masukkan terkait konten dengan pengguna.
2. Pelaksanaan
 - a. Pelaksanaan Desiminasi (Pelatihan) pembuatan 4 Produk jemunak bersama-sama dengan peserta.
 - b. Memberikan pelatihan dan pendampingan tentang cara kerja system dan *design packaging*.
 - c. Memberikan pencerahan dan pelatihan tentang pemasaran konvensional termasuk pembukuan sederhana dan digital *marketing* melalui; *Twitter*, *facebook*, *Instagram*, *tiktok*, dan lain-lain.
 - d. Memberikan pencerahan tentang keamanan pangan, kreativitas pengembangan produk.
3. Pendampingan dan Evaluasi

Tim Abdimas memberikan kesempatan melakukan konsultasi bagi para peserta terkait materi yang diberikan, dan melakukan evaluasi dengan cara meninjau lokasi sampai 1 bulan mendatang setelah pelaksanaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan pembahasan Kegiatan abdimas ini terdiri dari 3 tahap yaitu tahap perencanaan, tahap pelaksanaan, dan tahap evaluasi.

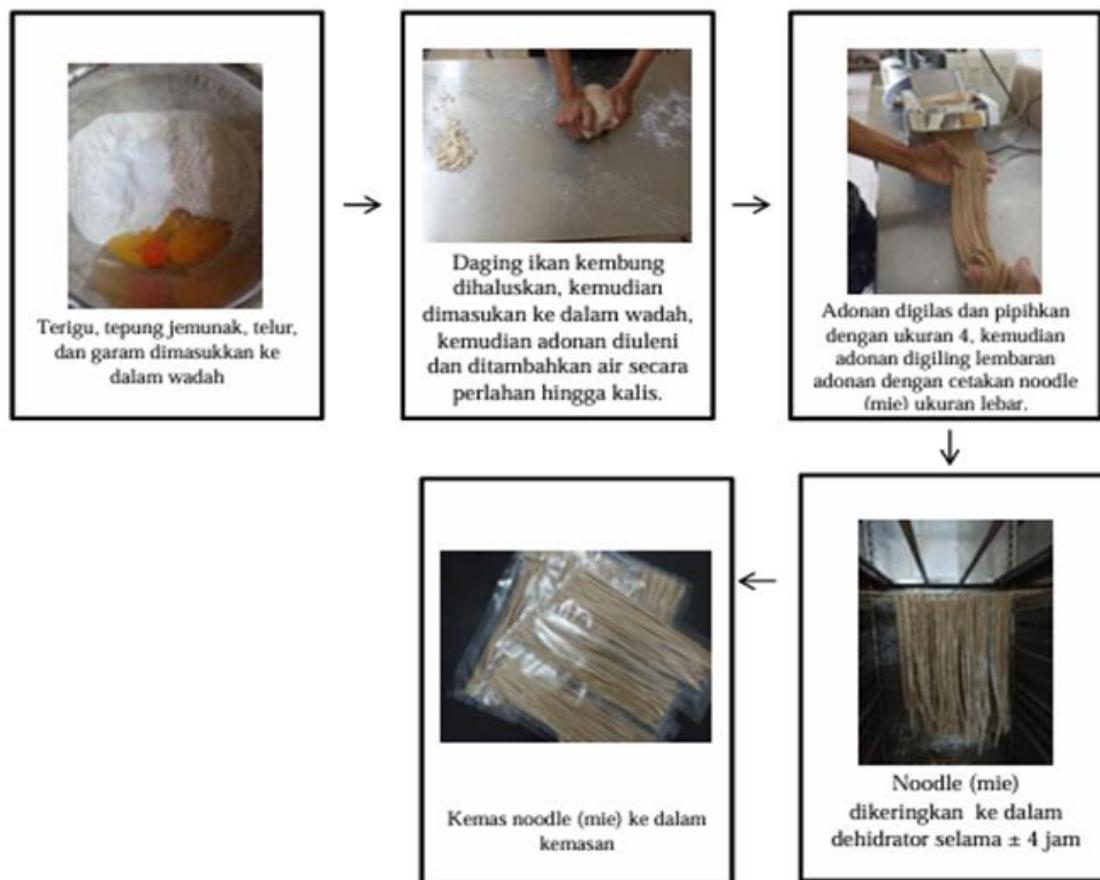
Tahap perencanaan

1. uji coba produk dan desain kemasan.

menyusun buku saku. Uji coba produk dilaksanakan di laboratorium produksi Tata boga. Olahan yang diujicobakan adalah :

- a. Munak Noodles

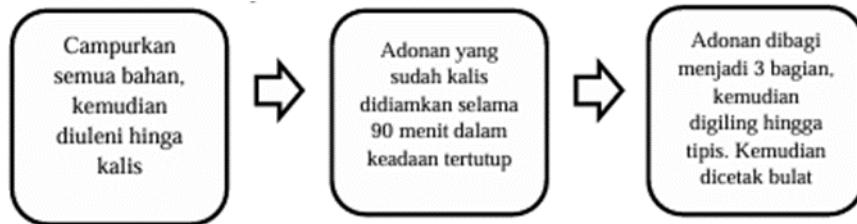
Munak Noodles merupakan produk mie dari tepung umbi jemunak dan ikan kembung. Umbi jemunak sebagai komonditas asli kabupaten trenggalek diolah bersama ikan kembung sehingga menghasilkan mie yang kaya akan protein. *Munak Noodles* sebagai mie berbahan dasar umbi jemunak dan daging ikan kembung memiliki beberapa keunggulan. Seperti yang dijelaskan oleh (Santoso, 2023) jemunak merupakan sumber karbohidrat, sedangkan ikan kembung sumber protein (Maria *et al.*, 2025) penambahan ikan kembung akan menghasilkan produk yang lebih gurih. Berikut langkah pembuatan Mie jemunak pada Gambar 2.



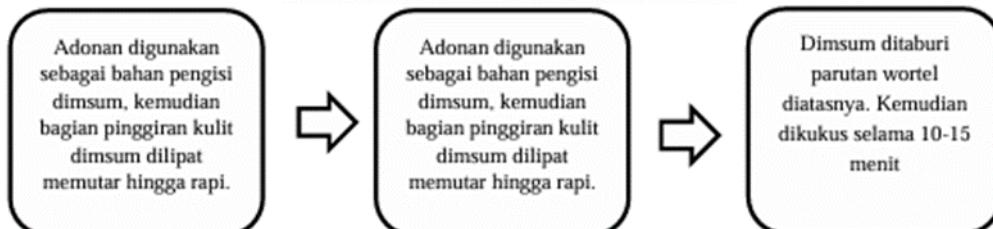
Gambar 2. Bagan Proses Pembuatan Jemunak Noodle.

- b. Dimsum Jemunak Ikan

Dimsum ikan dan jemunak merupakan produk inovasi jenis *frozen food* dari komoditas jemunak dan ikan, dengan substitusi tepung jemunak 25% dan tepung terigu 75% menjadi kulit dimsum, serta ikan sebagai isian dimsum. Proses pembuatannya dapat dilihat pada Gambar 3 dan Gambar 4 berikut :



Bagan 4. 2 Prosedur Pembuatan Isian Dimsum



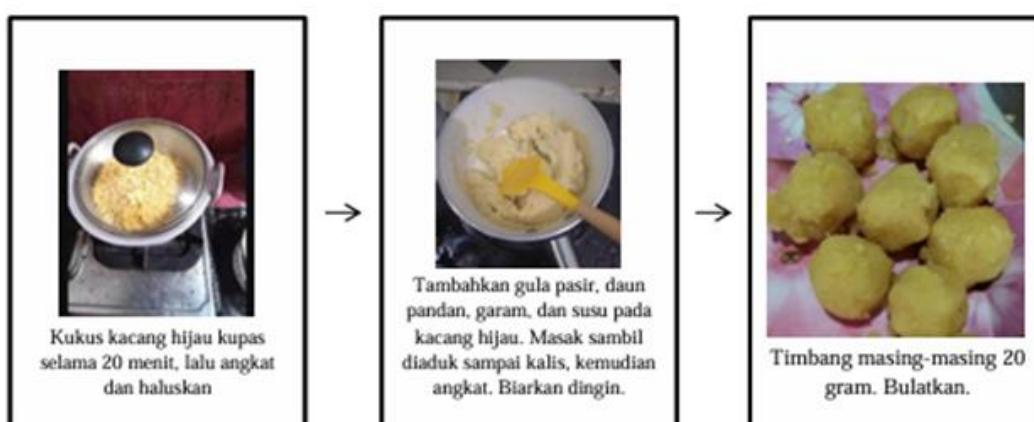
Gambar 3. Bagan Prosedur Pembuatan Kulit dan isian Dimsum.



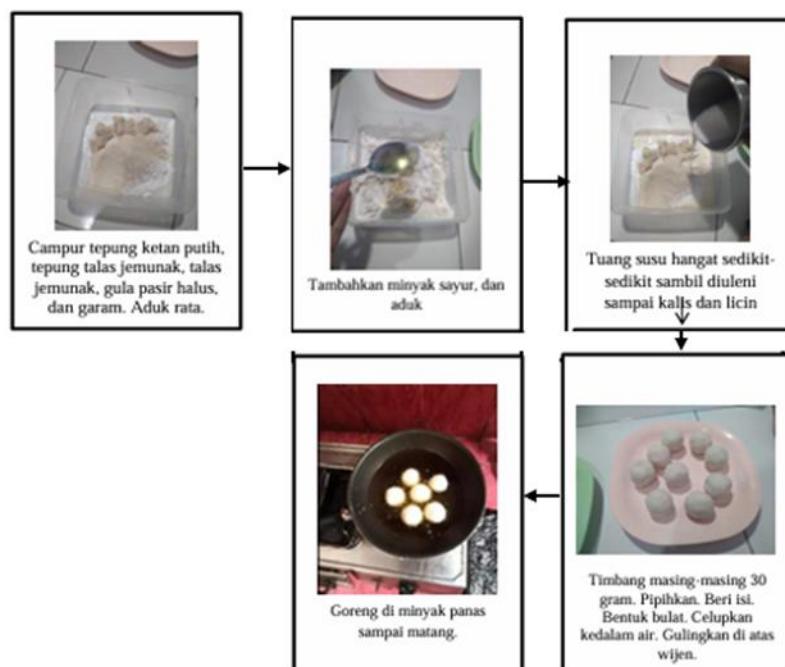
Gambar 4. Bagan Prosedur Pembuatan Dinsum jemunak Ikan Kembung.

c. Onde-onde Jemunak

Onde-onde talas jemunak terbuat dari bahan dasar utama yaitu adonan tepung ketan yang diberi campuran tepung talas jemunak dan sedikit potongan talas jemunak sebagai pengganti kentang. Adonan campuran tepung ketan dan tepung talas jemunak diolah menjadi bulatan kecil dan diisi dengan kacang hijau, coklat, dan keju yang telah dilumatkan. Kemudian, bulatan onde-onde ini biasanya digoreng hingga berubah warna menjadi cokelat keemasan. Prosedur pembuatannya adalah sebagai berikut :

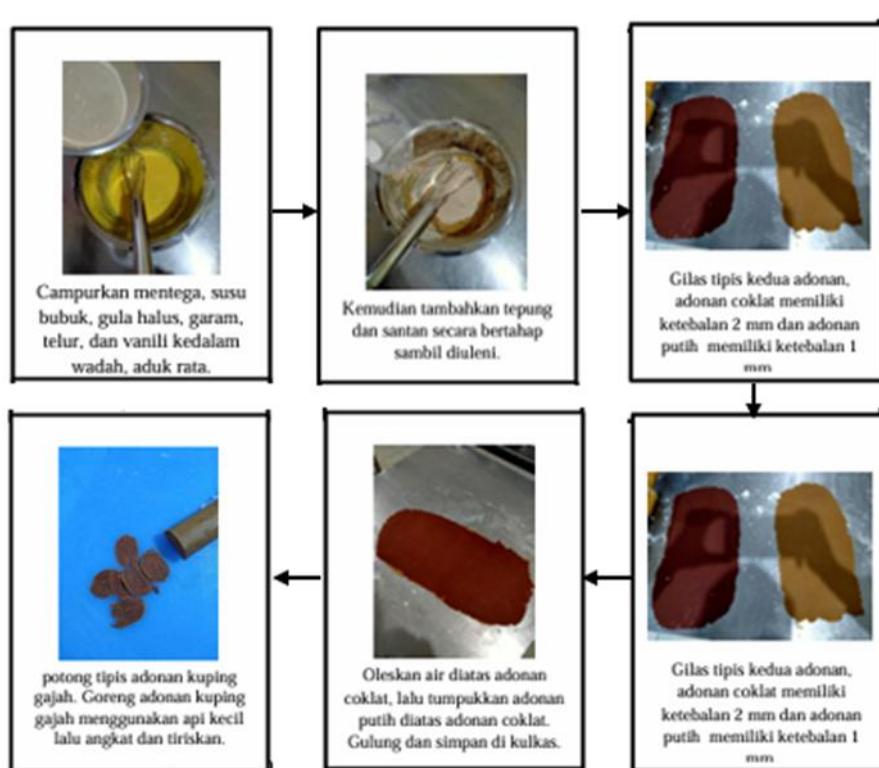


Gambar 5. Bagan Prosedur membuat isian onde-onde.



d. Kuping Gajah Jemunak

Kuping gajah merupakan salah satu kue tradisional asal Indonesia. Kuping gajah memiliki bentuk yang unik serta memiliki cita rasa manis dan bertekstur renyah, terbuat dari bahan utama tepung terigu dan bahan lainnya. Berikut prosedur pengolahan kuping gajah jemunak.



Setelah melakukan uji coba produk, langkah berikutnya adalah *design packaging* untuk keempat produk di atas, yang terdiri dari 4 kemasan primer dan satu design kemasan sekunder. Yang dimaksud kemasan primer yang langsung bersentuhan

dengan makanannya. Konsep yang dikembangkan package design ini mempertimbangkan struktur, bentuk, warna, *surface design*. Bahan yang digunakan menyesuaikan produk dengan mempertimbangkan keawetan dan keamanan Produk. Selain kemasan primer, juga dibuatkan kemasan sekunder sebagai pengemas produk yang terbuat dari 2 jenis bahan yaitu: *corrugated carton box* (karton tebal) dan plastik biodegradable. Tujuan menggunakan *karton box* sebagai pengemas produk antara lain sebagai pelindung produk dari panas dan guncangan saat pengiriman, menghindari resiko perubahan rasa dan aroma, dan menjaga kualitas agar makanan/minuman aman sampai ke tangan konsumen. Contoh kemasan primer untuk 4 produk dan kemasan sekunder seperti contoh berikut :



Gambar 6. Kemasan Munak Noodle (Mie Jemunak).



Gambar 7. kemasan Dinsum ikan Jemunak.



Gambar 8. kemasan onde jemunak



Gambar 9. Kuping gajah Jemunak.

Tahap Pelaksanaan Kegiatan

Melalui program Pengabdian kepada Masyarakat (PKM) ini, tim dosen dan mahasiswa Program Studi Tata Boga melaksanakan kegiatan pelatihan pengolahan aneka kudapan berbasis talas bagi masyarakat mitra, khususnya ibu-ibu PKK, kelompok UMKM, dan petani jemunak di Desa Rejosari Kabupaten Malang. Pelatihan pengolahan aneka kudapan berbasis talas terbukti efektif dalam meningkatkan keterampilan, pengetahuan, dan semangat kewirausahaan masyarakat. Peserta menunjukkan antusiasnya untuk memproduksi dan memasarkan kudapan yang sudah dipraktekannya, terutama peserta yang kebetulan memiliki kebun talas dan tidak pernah termanfaatkan kecuali dijual umbi mentahnya dengan harga murah. Kegiatan berikutnya adalah penjelasan pentingnya kemasan untuk *branding* sebuah produk. Jika sebuah usaha makanan akan mempromosikan produk maka harus ada jaminan produk makanan memiliki kualitas yang terpercaya baik dari sisi rasa, tekstur, warna, maupun packagingnya yang dapat menarik konsumen untuk membeli (Nofianti *et al.*,

2024; Suminartika *et al.*, 2024) Antara lain melakukan *re-design packaging* yang menarik, *valuable* dan *marketable*, sehingga dapat meningkatkan nilai dari makanan/ minuman tersebut. Setelah penjelasan pentingnya *design packaging* untuk membangun *branding* produk, materi dilanjutkan dengan penjelasan dan pelatihan *marketing* digital dalam rangka memperluas pemasaran melalui sosmed yang saat ini sedang trend di masyarakat. Konsep penerapan *digital marketing* adalah suatu hal yang dilakukan untuk mendongkrak penjualan suatu barang. Seperti yang dijelaskan oleh (Furquim *et al.*, 2025) Keunggulan dari *digital marketing* adalah :

1. kecepatan penyebaran,
2. kemudahan dalam melakukan evaluasi,
3. jangkauan lebih mudah,
4. murah dan efektif,
5. dapat membangun nama (*branding*).

Adapun jenis *digital marketing* ini terdiri dari :

1. *website*,
2. *search engine marketing*,
3. *social media marketing*, dan
4. *online advertising*.

Sedangkan untuk kepentingan kegiatan pengabdian ini lebih diarahkan pada *social media marketing* berupa *instagram*, *facebook*, dan *twitter*. Selain harganya murah bahkan gratis melalui media ini dipastikan dapat meningkatkan *branding* produk. Seperti yang dijelaskan oleh (Balisa *et al.*, 2024) dalam dunia bisnis, dengan adanya perkembangan industri yang menunjukkan arah globalisasi, perlu adanya inovasi pengembangan disamping masalah-masalah pembelanjaan, SDM, produksi, dan pemasaran. Pemasaran ini sangat *urgent*, dengan managemen pemasaran yang tepat industri akan dapat memasarkan produk sampai keluar wilayah bahkan ke mancanegara. Seiring berkembangnya internet untuk pemasaran (*E-commerce*) maka pemasaran menggunakan *website-commerce* dirasakan sangat penting untuk perluasan penjualan serta promosi produk olahan (Salampessy *et al.*, n.d. 2024). Berikut beberapa dokumen kegiatan abdimas di Desa Rejosari Kabupaten Malang dapat dilihat pada gambar 4 .



Gambar 10. Dokumentasi kegiatan abdimas di Desa Rejosari Kabupaten Malang.

KESIMPULAN

Kegiatan abdimas ini sudah dilaksanakan dengan baik dan lancar dari mulai tahap persiapan sampai dengan tahap Pendampingan dan evaluasi. Respons dari peserta pun sangat baik. Hal ini dibuktikan dengan respons peserta pada saat mengikuti pelatihan, dan berharap kegiatan seperti ini bisa dilaksanakan lagi dengan jenis olahan dan komuditas yang berbeda. Disamping itu ada beberapa anggota UMKM yang berminat mengembangkan usaha kudapan berbasis jemunak karena tanaman ini cukup banyak ditanam dihalaman rumahnya atau kebun tersendiri yang selama ini dijual umbinya

saja dengan harga yang relative murah. Empat produk kudapan jemunak yang dilengkapi dengan kemasannya dirasakan sangat bermanfaat bagi peserta pelatihan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada LP2M UM yang telah memberikan pendanaan untuk kegiatan pengabdian kepada masyarakat tahun 2025.

REFERENSI

- Amala, A., & Rahmawati, F. (2021). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia Esculenta (L.) Schoot*) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44463>
- Balisa, D., Leffia, A., & Shino, Y. (2024). Karya ini berlisensi di bawah Creative Commons Attribution 4.0 (CC BY 4.0) Memanfaatkan Fungsi Sistem Informasi Manajemen: *Prospek dan Tantangan di Dunia Bisnis*. **2**(2), 123–133. <https://journal.pandawan.id/mentari/article/view/452>
- Furquim, T. S. G., Quaesner, L. S., Martins, T. S., & Korelo, J. C. (2025). Beyond clicks and likes: a typology of affect in digital marketing. In *European Journal of Management and Business Economics*. Emerald Publishing. <https://doi.org/10.1108/EJMBE-08-2024-0278>
- Imran Musa, C., Ruma, Z., & Ilham Wardhana Haeruddin, M. (2025). Optimalisasi Usaha Mikro Kecil di Desa Kassi Melalui Ekonomi Kreatif Optimizing Micro and Small Enterprises in Kassi Village Through Creative Economy. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, **2**(2). <https://doi.org/10.62951/inovasisosial.v2i2.1571>
- Maria, O., Vinsensia, F., Kewa Niron, D. P., Pantaleon, M. G., Peni, J. A., Boro, R. M., Setia, A., Agung, A., Adi, A. M., Poltekkes, P. G., & Kupang, K. (2025). DAYA TERIMA BISKUIT “JATISAR” BAGI BALITA STUNTING. Cetak) *Journal of Innovation Research and Knowledge*, **5**(1).
- Nofianti, K. A., Ekowati, J., Purwanto, B. T., Prayoga, A., Yuwono, M., Prayoga, A., Rijal, M. A. S., Suciati, S., Paramita, D. P., Sulistyowaty, M. I., & Hakim, L. (2024). Upaya Peningkatan Kualitas Produk UMKM Makanan Minuman di Surabaya Melalui Pelatihan Keamanan Aditif dan Kemasan Pangan serta Program Self Declare Halal Menggunakan Aplikasi SEHATI. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, **9**(8), 1407–1413. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i8.7044>
- Putri, S. F., Widayastuti, S., Amaro, M., Rasyda, R. Z., Pawestri, S., & Unsunnidhal, L. (2025). Pengaruh Proporsi Tepung Komposit dan Konsentrasi Karagenan Terhadap Mutu Kimia, Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Rendah Gluten. *Pro Food*, **11**(1), 139–150. <https://doi.org/10.29303/profood.v11i1.502>
- Salampessy, Dkk (2024). Sosialisasi Peluang Promosi Digital Produk Olahan Mangrove di Desa Pantai Bahagia Bekasi. In *PROFICIO: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, **5**. <https://doi.org/10.36728/jpf.v5i1.2932>
- Santoso, U., & H. E. (2023). Ragam Kudapan Jawa.
- Suminartika, E., Hapsari, H., & Deliana, Y. (2024). Pelatihan Kemasan Produk UMKM di Desa Mekarmanik Kecamatan Cimencyan Kabupaten Bandung Jawa Barat. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, **9**(11), 2011–2019. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i11.8139>