



## DIVERSIFIKASI PRODUK OLAHAN PINANG DI DESA SIDO MUKTI KECAMATAN DENDANG KABUPATEN TANJUNG JABUNG TIMUR

Meilisa Pani<sup>1\*</sup>, Voni Gita Lidra<sup>2</sup>, Widhiya Asri Agus<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Jurusan Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Jambi, Jambi, Indonesia

Email\*: [meilisapani226@gmail.com](mailto:meilisapani226@gmail.com)

DOI: <https://doi.org/10.22437/bangdimas.v4i3.40432>

Received : 29-12-2024

Revised : 29-11-2025

Accepted : 30-11-2025

### Kata Kunci:

Diversifikasi Produk, Pinang  
(*Areca catechu*),  
Pemberdayaan Masyarakat.

### Keywords:

*Areca Nut (Areca  
catechu); Community  
Empowerment; Product  
Diversification.*

### Abstrak

Desa Sido Mukti merupakan salah satu desa dengan dominasi tanaman sawit dan pinang. Biji pinang memiliki banyak manfaat, seperti antimikroba, antiskizofrenia, antiinflamasi, antimigrain, serta mampu meningkatkan daya ingat. Namun rendahnya harga pinang menyebabkan penurunan produksi di desa tersebut. Kondisi ini mendorong Tim Pro-IDE HIMAE untuk menggali potensi lokal desa melalui pelatihan diversifikasi olahan pinang. Program ini bertujuan memberikan pelatihan dan bimbingan kepada masyarakat mengenai teknik pengolahan pinang menjadi produk bernilai ekonomi, sehingga keterampilan masyarakat dalam mengelola potensi lokal dapat meningkat. Kegiatan dilaksanakan pada 13-14 November 2024 dengan beberapa rangkaian aktivitas, salah satunya sosialisasi pembuatan dodol, minuman, dan permen sebagai hasil diversifikasi produk olahan pinang. Kegiatan diikuti oleh perangkat desa, ibu-ibu PKK, BUMDes, kelompok tani, kelompok wanita tani, dan warga Desa Sido Mukti. Peserta menunjukkan ketertarikan dan antusiasme yang tinggi terhadap inovasi produk tersebut.

### Abstract

*Sido Mukti Village is one of the areas dominated by oil palm and areca nut cultivation. Areca nuts have various benefits, including antimicrobial, antischizophrenic, anti-inflammatory, antimigraine properties, and the ability to improve memory. However, the low market price of areca nuts has led to a decline in local production. This situation encouraged the Pro-IDE HIMAE Team to explore the village's potential through training on areca nut product diversification. The program aimed to provide training and guidance to the community on processing areca nuts into economically valuable products, thereby improving their skills in managing local resources. The activities were conducted on 13–14 November 2024 and included several sessions, one of which was the socialization and demonstration of processing areca nuts into dodol, beverages, and candies as diversified products. The participants, consisting of village officials, PKK women's group members, BUMDes, farmers, women farmer groups, and local residents, showed strong interest and enthusiasm toward the innovation.*

Copyright (c) 2025 Meilisa Pani, Voni Gita Lidra, Widhiya Asri Agus.



## PENDAHULUAN

Desa Sido Mukti merupakan salah satu desa dengan komoditas utama berupa tanaman pinang. Tanaman pinang memiliki karakteristik morfologis berupa tinggi mencapai 15–20 meter, batang tegak lurus tanpa cabang dengan garis tengah yang jelas, serta akar serabut berwarna putih. Daunnya berukuran sekitar 85 cm dengan lebar 5 cm dan memiliki tepi bergigi. Buah pinang berbentuk lonjong menyerupai bulat telur, memiliki dinding buah ber serat, dan akan berkecambah setelah 1,5–4 bulan. Pada fase muda buah berwarna hijau, sedangkan saat masak berubah menjadi kuning (Agusta, 2001). Menurut Jaiswal (2005), tanaman pinang atau *Areca catechu* merupakan tanaman palma yang buahnya banyak dimanfaatkan untuk kosmetik, konsumsi, kesehatan, bahan pewarna, dan pestisida organik. Biji pinang diketahui memiliki efek antimutagenik, antioksidan, astringen, serta bersifat memabukkan bagi hama seperti lalat buah.

Selain itu, berbagai penelitian menunjukkan bahwa ekstrak biji pinang memiliki potensi sebagai bahan obat tradisional karena mengandung senyawa bioaktif yang berfungsi sebagai antimikroba, antiinflamasi, antiparasit, serta mampu meningkatkan stamina dan kesehatan mulut (Fredison et al., 2023; Julfani & Waluyo, 2020; Litaay et al., 2023; Marina, 2020; Miftahulia et al., 2021; Nurjannah et al., 2018; Nurwahida Yani & Suwendar, 2022; Rusiana et al., 2020; Sopiah et al., 2019). Senyawa bioaktif yang dikandungnya telah dimanfaatkan sebagai formulasi tablet dan penurun glukosa, sehingga mendukung penggunaannya dalam pengobatan tradisional maupun pengembangan produk herbal modern (Abasa & Ishak, 2024; Buang et al., 2023). Dalam bidang kosmetik, ekstrak pinang dimanfaatkan sebagai pewarna alami yang menghasilkan pigmen kecoklatan, sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan dasar produk pemerah bibir seperti lip gloss dan lip cream, yang dapat menjadi peluang ekonomi kreatif berbasis sumber daya lokal (Inta et al., 2024; Lutfiyani et al., 2022).

Namun demikian, hingga saat ini Desa Sido Mukti masih belum memiliki mitra usaha ataupun komunitas masyarakat yang mengembangkan pinang menjadi aneka produk olahan bernilai ekonomi. Kondisi ini diperparah dengan rendahnya harga biji pinang yang mengalami penurunan drastis hingga mencapai Rp5.000/kg, sehingga hasil produksi tidak sebanding dengan nilai jualnya di pasaran. Berdasarkan situasi tersebut, pinang sebenarnya berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut agar memiliki nilai tambah dan daya jual yang lebih tinggi. Rendahnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam mengelola pinang menjadi salah satu hambatan utama.

Upaya pemberdayaan masyarakat dalam bidang ekonomi kreatif berbasis potensi lokal telah banyak dilakukan di berbagai daerah, termasuk Kabupaten Tanjung Jabung

Timur. Beberapa program pemberdayaan berbasis agroindustri juga pernah dilakukan oleh tim dari Bengkulu yang menekankan pentingnya pengolahan hasil pertanian menjadi produk siap konsumsi untuk meningkatkan pendapatan masyarakat (Prayudha et al., 2021). Temuan-temuan ini menguatkan bahwa diversifikasi produk dan pengembangan agroindustri desa menjadi strategi efektif dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat pedesaan (Darwis et al., 2022; Habib, 2021; Mustanir, 2019; Pandin et al., 2022; Styaningrum, 2021).

Tim Pro-IDE HIMAE Fakultas Pertanian berinisiatif melaksanakan program pemberdayaan masyarakat melalui diversifikasi produk olahan pinang. Program ini dirancang berdasarkan hasil observasi dan diskusi dengan masyarakat sasaran serta perangkat desa, yang kemudian menghasilkan kesepakatan kegiatan berupa pelatihan pengembangan dan pemasaran produk olahan pinang. Pelatihan ini ditujukan kepada kelompok tani dan masyarakat untuk membentuk kemitraan usaha milik desa yang dapat membantu meningkatkan perekonomian Desa Sido Mukti, Kecamatan Dendang.

Salah satu upaya strategis yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai jual pinang adalah melalui kegiatan sosialisasi dan pelatihan. Sosialisasi tersebut bertujuan menumbuhkan minat masyarakat sekaligus memperkenalkan teknik pengolahan pinang yang baik agar menghasilkan produk bernilai ekonomi lebih tinggi. Peserta utama dalam kegiatan ini meliputi petani Desa Sido Mukti, masyarakat umum, dan ibu-ibu PKK, dengan dukungan penuh dari pemerintah desa. Melalui pelatihan ini, diharapkan terbentuk kemitraan usaha milik desa yang digerakkan oleh kelompok tani terampil dan masyarakat sasaran sehingga pemberdayaan masyarakat dalam pengelolaan produk lokal dapat dicapai. Selain itu, kegiatan ini juga mendukung penguatan strategi pemasaran produk lokal unggulan melalui pelatihan pemasaran, percontohan hasil olahan, dan kerja sama dengan BUMDes serta lembaga terkait.

### **METODE PELAKSANAAN**

Kegiatan pelatihan dan sosialisasi pembuatan olahan pinang dilaksanakan pada 13–14 November 2024 di Posko Tim Pro-IDE HIMAE di Desa Sido Mukti. Peserta meliputi perangkat desa, BPP, ketua PKK, Ketua KWT Asoka, Kepala Dusun Jaya Indah, Ketua Kelompok Tani Srigati, BUMDes, Koordinator Wilayah Pendidikan, Ketua RT, dan masyarakat.

Pelaksanaan kegiatan dimulai dengan menyiapkan bahan dasar olahan permen, dodol, dan minuman pinang. Bahan-bahan yang digunakan meliputi pinang muda, gula merah, tepung ketan, tepung beras, gula pasir, air, madu, jeruk nipis, lemon, jahe merah, garam, daun pandan, dan santan kelapa. Sementara itu, peralatan yang digunakan antara

lain alat pembelah pinang, mesin chopper, kompor gas, panci, kuwali, pengaduk dodol, spatula, cetakan permen, gelas ukur, saringan, botol plastik, aluminium foil, plastik pouch, plastik parsel, dan plastik kemasan permen.

Metode kegiatan dilakukan melalui penjelasan materi (ceramah) dan praktik langsung pembuatan produk, sehingga peserta dapat memahami teori sekaligus proses produksi olahan pinang secara aplikatif.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan sosialisasi dimulai dengan pemilihan pinang muda berkualitas baik yang diperoleh dari petani lokal. Sosialisasi dilaksanakan di Gedung PGRI Desa Sido Mukti melalui metode ceramah dan praktik langsung. Materi yang disampaikan meliputi pengertian tanaman pinang, manfaatnya, serta cara pembuatan dodol, minuman, dan permen berbahan pinang. Buah pinang telah lama diperjualbelikan sebagai obat tradisional, maupun tujuan lainnya (Silalahi et al., 2015). Buah pinang di Indonesia dimanfaatkan sebagai obat mengatasi pendarahan seperti dalam menstruation, epistaxis ulcer, difteri, infeksi parasit, diare dan disentri (Sari et al., 2015). Tetapi buah pinang juga memiliki kekurangan yaitu terjadinya kanker dan dianggap memiliki sifat karsinogenik (Jeng et al., 2001). Mengunyah pinang terlalu seing dapat dihubungkan dengan kanker murut, fibrosis submucosa oral dan penyakit periodontal (Javed et al., 2019).



Gambar 1. Sosialisasi Pembuatan Produk Olahan dari Pinang

Penggunaan buah pinang untuk memproduksi sebuah produk olahan pinang adalah buah pinang yang telah di belah dua, sehingga memudahkan tim untuk mencongkel biji nya dan merebus bijinya hingga lunak, setelah biji direbus, biji di haluskan menggunakan chopper hingga halus, kemudian biji pinang diperas hingga menghasilkan ekstrak pinang, setelah itu ekstrak biji pinang tadi diolah menjadi dodol, minuman, dan permen.

Pada pembuatan olahan dodol pengolahannya menggunakan biji pinang yang telah diekstrak dari 2,8 kg pinang, setelah itu santan dimasaka sebanyak 8 liter atau 8 kg untuk bahan dasar pembuatan dodol, kemudian tunggu santan mengeluarkan minyak

memastikan bahwa santan tersebut siap diolah, setelah santan mengeluarkan minyak, masukkan gula merah sebanyak 1 kg, lalu masukkan 4 liter ekstrak pinang, masukkan garam 5 sdm dan gula 1 kg, kemudian tepung ketan sebanyak 2,5 kg dimasukkan agar dodol mengental, aduk semua bahan hingga tercampur sempurna dan matang. Dodol yang matang ditandai dengan adonan dodol bertekstur kental, berminyak dan tidak lengket, dan apabila dingin pasta akan menjadi padat, kenyal, dan dapat diiris (Nasaruddin, et al., 2012). Umur simpan dodol umumnya pendek sekitar 2 minggu hingga 1 bulan, tetapi ada juga dodol yang tahan sampai 113 hari, yaitu dodol Nangka (Nisak et al., 2014). Dodol dengan kadar air yang cukup tinggi hanya bertahan 4-5 hari. Dodol pinang Tim Pro Ide HIMAE bertahan hingga 1-2 minggu, dikarenakan pembuatan dodol yang kering dan kurangnya kadar air.



Gambar 2. Produk Dodol dari Pinang

Produk selanjutnya adalah membuat permen dari 100 g pinang muda, air 600 ml, gula cair 400 ml, gula pasir 600 g, Madu 2 Sendok makan, 2 Buah jeruk nipis, tahap pertama adalah pemilihan dan pembelahan buah pinang, lalu biji pinang direbus hingga lembut, membuat ekstrak pinang dari rebusan pinang yang sudah dihaluskan dengan chopper, membuat gula cair dengan melarutkan gula 400 gr dan air 300 ml menghasilkan 200 ml, lalu dicampur jeruk nipis, kemudian gula cair dicampur dengan ekstrak pinang dimasak hingga mengental dan berwarna coklat, lalu dicetak di adonan cetakan, setelah dimasukkan kedalam cetakan, tunggu permen hingga mengeras dan mudah dilepas dari cetakan, lalu di kemas.



Gambar 3. Produk Permen dari Pinang

Permen ini bertahan hingga 1 minggu, ini disebabkan oleh adanya perasan jeruk nipis sebagai pengawet alami, menurut Nurbaya et al., 2018, mengatakan bahwa jeruk nipis mengandung flavonoid dan tenol. Flavonoid merupakan golongan terbesar dari senyawa fenol untuk menghambat bakteri dan jamur. flavonoid juga memiliki aktivitas antibakteri melalui hambatan fungsi DNA gyrase bakteri. Selain itu sari jeruk nipis mengandung asam sitrat, Dimana asam sitrat merupakan salah satu pengawet makanan yang umum dipakai (Lubis et al., 2021). Selain adanya perasan jeruk nipis, ini juga disebabkan penyimpanan permen yang disarankan ditempat yang lembab dan tidak terkena matahari langsung, serta bisa juga disimpan di dalam kulkas. Pengolahan minuman dengan bahan utama, biji buah pinang muda, lemon, jahe merah dan madu. Pengolahan minuman ini dimulai dari pembelahan buah pinan dan pencongkelan biji pinang, kemudian pinang di rebus hingga lunak dan di haluskan menggunakan chopper, kemudian biji pinang yang telah dihaluskan, di peras untuk mengambil ekstrak pinang, kemudian haluskan jahe dan ambil sari jahe, campurkan kedua bahan tadi dan tambahkan air 1 liter, beri perasan lemon dan madu, tunggu hingga mendidih.



Gambar 4. Sosialisasi Pembuatan Minuman dari Pinang

Manfaat biji pinang sangat banyak, anti mikroba, anti skizofernia, anti inflamasi, anti migren, meningkatkan daya ingat, selain manfaat ada pula kekurangan nya seperti kanker mulut, sindrom neonatal, hiperglikemia (Silalahi, M. 2020).

## KESIMPULAN

Kegiatan pelatihan diversifikasi produk olahan pinang di Desa Sido Mukti berjalan dengan baik dan mendapat dukungan luas dari perangkat desa serta masyarakat. Melalui kegiatan ini, warga memperoleh keterampilan baru dalam mengolah pinang menjadi produk bernilai ekonomi seperti dodol, permen, dan minuman. Program ini membuka peluang peningkatan pendapatan masyarakat dan berpotensi mendorong pengembangan usaha lokal. Selain itu, peluang pemasaran perlu dikaji lebih lanjut melalui studi pasar untuk mengetahui preferensi konsumen dan meningkatkan daya saing produk.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Tim Pro-IDE mengucapkan terima kasih kepada Universitas Jambi atas dukungan pendanaan dan fasilitas yang diberikan dalam pelaksanaan kegiatan ini. Terima kasih juga disampaikan kepada Rektor Universitas Jambi, Dekan dan Wakil Dekan Fakultas Pertanian, Ketua Jurusan Agroekoteknologi, Ketua Program Studi Agribisnis, serta Dosen Pembimbing Lapangan Pro-IDE atas arahan dan dukungannya. Ucapan terima kasih turut diberikan kepada Pemerintah Desa Sido Mukti, Kecamatan Dendang, Kabupaten Tanjung Jabung Timur, beserta seluruh peserta kegiatan yang telah berpartisipasi aktif dalam program pemberdayaan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abasa, S., & Ishak, P. (2024). PENGARUH PEMBERIAN EKSTRAK ETANOL AKAR PINANG (*Areca catechu* L) TERHADAP PENURUNAN KADAR GLUKOSA DARAH MENCIT (*Mus musculus*). *Journal Pharmacy and Application of Computer Sciences*, 2(1), 1-8.
- Agusta. (2001). *Awas Bahaya Tumbuhan Obat*. Laboratorium Fitokimia. Puslitbang Biologi LIPI. Bogor.
- Buang, A., Adriana, A. N. I., & Rejeki, S. (2023). Formulasi Tablet Ekstrak Etanol Biji Buah Pinang (*Areca catechu* L.) dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Sebagai Bahan Pengikat. *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 9(1), 100-110.
- Darwis, R. S., Miranti, Y. S., Saffana, S. R., & Yuandina, S. (2022). KEWIRAUSAHAAN SOSIAL DALAM PEMBERDAYAAN MASYARAKAT. *Focus: Jurnal Pekerjaan Sosial*, 4(2). <https://doi.org/10.24198/focus.v4i2.37495>
- Fredison, F., Triyandi, R., Iqbal, M., Ramdini, D. A., & Suharmanto, S. (2023). Kajian Potensi Biji Pinang (*Areca catechu* L.) sebagai Antibakteri. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 7(1), 51-59.
- Habib, M. A. F. (2021). KAJIAN TEORITIS PEMBERDAYAAN MASYARAKAT DAN EKONOMI KREATIF. *Journal of Islamic Tourism Halal Food Islamic Traveling and Creative Economy*, 1(2), 82-110.
- Inta, I. G., Awaliyah Halid, N. H., & Fauziah, R. (2024). Formulasi Dan Evaluasi Stabilitas Fisik Sediaan Lipgloss Ekstrak Buah Pinang (*Areca Catechu* L.) Sebagai Pewarna

- Alami. *Jurnal Pharmacia Mandala Waluya*, 3(1), 12-20.
- Jaiswal, P., K. Pradeep, V.K. Singh & D.K. Singh. (2005). (Areca catechu L.): A valuable herbal medicine against different health problems. *Journal of medical plant*, 5(2), 45-52.
- Javed, F., Al-Hezaimi, K., & Warnakulasuriya, S. (2019). Areca-Nut chewing habit is a significant risk factor for metabolic syndrome: a systematic review. *The Journal Of Nutrition, Health & Aging*, 1-4.
- Jeng, J. H., Chang, M. C., & Hahn, L. J. (2001). Role of areca nut in betel quid-associated chemical carcinogenesis: current awareness and future perspectives. *Oral Oncol*, 37, 477-492.
- Julfani, & Waluyo, H. (2020). SYSTEMATIC REVIEW: PENGARUH EKSTRAK BIJI PINANG ( Areca catechu L. ) TERHADAP PERTUMBUHAN *Pseudomonas aeruginosa*. UNISA: Yogyakarta.
- Litaay, G. W., Serpara, F. J. A., & Longe, S. S. (2023). FORMULASI DAN EVALUASI SEDIAAN OBAT KUMUR EKSTRAK ETANOL BIJI PINANG (Areca catechu L.) SEBAGAI ANTISEPTIK. *DINAMIS*, 20(1), 1-7.
- Lubis, N., Prasetiawati, R., & Saidah, N. R. (2021). Efektivitas Penggunaan Sari Buah Jeruk Nlpi dalam Mempertahankan Kualitas Nasi. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 5(1), 36-48.
- Lutfiyani, A. F., Sawitri, S. B., & Fitriani, A. (2022). Formulasi Lip Cream Ekstrak Etanol Biji Buah Pinang (Areca catechu L.) sebagai Pewarna Alami. *Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy*, 6(1), 59-65.
- Marina. (2020). MANFAAT DAN TOKSISITAS PINANG (Areca catechu) DALAM KESEHATAN MANUSIA. *Bina Generasi : Jurnal Kesehatan*, 11(2), 29-34.
- Miftahulia, Zufahmi, & Dewi, E. (2021). Jenis-Jenis Tumbuhan yang Berkhasiat Obat Tradisional di Kecamatan Mutiara Barat Kabupaten Pidie. *Jurnal Real Riset*, 3(1).
- Mustanir, A. (2019). Pemberdayaan Masyarakat Kewirausahaan Entrepreneurship Community Empowerment. Universitas Muhammadiyah Rappang: Sidenreng.
- Nasaruddin, N. L., Chin, Y. A., & Yusof. (2012). Effect of processing on instrumental textural properties of traditional dodol using back extrusion. *Int. Journal Food Pro*, 3(4), 495-506.
- Nisak, S. M., Ida Bagus Putu, G., & I Made Anom, S. W. (2014). Penentuan Umur Simpan Dodol Nangka dengan Metode ESS (extended Storage Studies). *Jurnal BETA*, 2(2), 1-13.
- Nurjannah, I., Stevani, H., & Dewi, R. (2018). AKTIVITAS PERASAN BIJI PINANG (Areca catechu L.) TERHADAP PERTUMBUHAN *Streptococcus mutans*. *Media Farmasi*, 14(2), 72.
- Nurwahida Yani, & Suwendar. (2022). Studi Literatur Aktivitas Antelmintik dari Biji Pinang (Areca catechu L.). *Jurnal Riset Farmasi*, 2(2), 97-104.
- Pandin, M. Y. R., Sandari, T. E., & Trihastuti, A. (2022). Menggali Kreatifitas dan

Memfaatkan Hasil Bumi untuk Pemberdayaan Masyarakat dan Ketahanan Perekonomian Masyarakat. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(1), 177-187.

Prayudha, B., Simanjuntak, Y., Hanuun, A., Febiyola, H., Roihan, A., Priyono, B. S., Rosa, M. K. A., & Susanto, J. (2021). PEMBERDAYAAN MASYARAKAT BERBASIS AGROINDUSTRI DI KABUPATEN TANJUNG JABUNG TIMUR MELALUI KKN KEBANGSAAN TAHUN 2021, UNIVERSITAS BENGKULU. *TRIBUTE: JOURNAL OF COMMUNITY SERVICES*, 2(2), 85-92.

Rusiana, E., Erwiyani, A. R., & Vifta, R. L. (2020). Formulasi dan Uji Efektivitas Gel Antijerawat Ekstrak Terpurifikasi Biji Pinang (*Areca catechu* L.) terhadap Bakteri *Propionibacterium acnes*. *Jurnal Universitas Ngudi Waluyo*, 1-9.

Sari, L. M., Suyatna, F., Utami, S., Chairul, C., Subita, G. P., Whulandhary, Y. S., & Auerkauri, E. I. (2014). Acute oral toxicity study of *Areca catechu* Linn. aqueous extract in sprague dawley rats. *Asian J Pharm Clin Res*, 7(5), 20-22.

Silalahi, M. (2014). The ethnomedicine of the medicinal plants in sub- ethnic Batak, North Sumatra and the conservation perspective, [Dissertation].

Silalahi, M. (2020). Manfaat Dan Toksisitas Pinang (*Areca catechu*) Dalam Kesehatan Manusia. *Jurnal Kesehatan*, 11(2), 26-31.

Sopiah, S., Arma, U., & Busman, B. (2019). AKTIVITAS ANTIJAMUR EKSTRAK BUAH PINANG TUA (*Areca catechu* L) TERHADAP JAMUR *Candida albicans* PADA PASIEN KANDIDIASIS RONGGA MULUT. *B-Dent: Jurnal Kedokteran Gigi Universitas Baiturrahmah*, 4(2).

Styaningrum, F. (2021). KONSEP SISTEM EKONOMI KERAKYATAN DALAM PEMBERDAYAAN UMKM INDONESIA. *E-Jurnal Ekonomi Dan Bisnis Universitas Udayana*, 10(8), 565-663.