LAPORAN AKHIR TAHUN

PROGRAM PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT

SKEMA: MANDIRI

TRANSFORMASI KACANG MERAH: INOVASI PANGAN MENUJU TEPUNG BERNILAI GIZI TINGGI DI DESA PANDUNG BATU, KEC. BARAKA

Tahun ke 1 dari rencana
1 tahun

Abd. Rahim / 0931019501

Pratiwi MK / 7434770671230402

Putriani / 222170013

Universitas Muhammadiyah Parepare

September 2025

HALAMAN PENGESAHAN

Judul	: Inovasi Kacang Merah Sebagai Tepung
Peneliti/Pelaksana	
Nama Lengkap	: Abd. Rahim, S.P.,M.P.
NIDN	: 0931019501
Jabatan Fungsional	: Asisten Ahli
Program Studi	:Agribisnis
Nomor HP	:082349789986
Alamat surel (*e-mail*)	: rahimrasidaruhaya.ar@gmail.com
Anggota (1)	
Nama Lengkap	: Pratiwi MK, S.Kom.,M.P.
NIDN	: 7434770671230402
Perguruan Tinggi	:Universitas Muhammadiyah parepare
Institusi Mitra (jika ada)	
Nama Institusi Mitra	:
Alamat	:
Penanggung Jawab	:
Tahun Pelaksanaan	: Tahun ke-1 dari rencana Satu tahun
Biaya Tahun Berjalan	: Rp 10.000.000,-
Biaya Keseluruhan	: Rp 10.000.000,-

Parepare, 23 September 2025

Mengetahui/Menyetujui,
Ketua LPPM UMPAR

Prof. Dr. Iradhatullah Rahim,S.P.,M.P.
NIDN. 0926117601

Ketua Tim pelaksana

Abd. Rahim, S.P.,M.P.
NIDN. 0931019501

BAB 1. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Kegiatan pengabdian masyarakat mandiri ini dilaksanakan sebagai bentuk implementasi peran perguruan tinggi dalam mendukung pembangunan berkelanjutan melalui pemberdayaan masyarakat. Fokus kegiatan adalah peningkatan keterampilan dan pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan potensi lokal. Kegiatan ini bukan sekadar kewajiban normatif, melainkan sebuah manidfestasi komitmen moral dan intelektual perguruan tinggi untuk merespon tantangan sosial, ekonomi, dan lingkungan yang dihadapi masyarakat. Dalam konteks ini, Universitas Muhammadiyah Parepare senantiasa berupaya mengintegrasikan visi tersebut ke dalam program-programnya, salah satunya melalui Kuliah Kerja Nyata (KKN). Program KKN tidak hanya berfokus pada kegiatan seremonial, tetapi dirancang sebagai wahana trnsformatif untuk menciptakan dampak berkelanjutan melalui pemberdayaan masyarakat.

Desa Pandung Batu, kecamatan Baraka, kabupaten Enrekang merupakan wilayah dengan potensi agraris yang signifikan, terutama pada sektor hortikultura. Salah satu komoditas andalan yang memiliki prospek cerah adalah kacang merah *(Phaseolus vulgaris L).* Tanaman ini telah lama dibudidayakan oleh mayoritas penduduk desa dan menjadi salah satu sumber pendapatan keluarga. Berdasarkan data observasi dan wawancara, produktivitas kacang merah di desa ini tergolong tinggi, namun pemanfaatannya masih sangat konvensional. Sebagian besar hasil panen dijual dalam bentuk mentah atau segar kepada tengkulak atau pasar lokal. Pola pemasaran ini menyebabkan beberapa permasalahan krusial yaitu; nilai tambah yang rendah, keterbatasan diversifikasi produk, kesenjangan keterampilan, dan keterbatasan akses pasar.

Meskipun dihadapkan pada tantangan tersebut, desa Pandung Batu memiliki kapasitas laten yang besar untuk dikembangkan. Potensi sumber daya alam melimpah yang dipadukan dengan semangat kolaborasi masyarakat menjadi modal sosial yang kuat. Oleh karena itu, diperlukan intervensi strategis yang dapat mengoptimalkan potensi ini, mengubah tantangan menjadi peluang, dan mendorong kemandirian ekonomi masyarakat.

Inovasi pengolahan kacang merah menjadi tepung hadir sebagai solusi untuk meningkatkan nilai tambah, membuka peluang usaha baru, dan memperluas pasar. Tepung kacang merah memiliki keunggulan sebagai sumber protein, nabati, serat, dan mineral yang dapat diolah menjadi produk pangan seperti kue, roti, maupun makanan tradisional (Rahmawati et al., 2023). Dengan pendekatan ini, masyarakat dapat memperoleh manfaat ekonomis sekaligus berkontribusi pada ketahanan pangan lokal.

2. Tujuan

1. Memberdayakan masyarakat Desa Pandung Batu dalam mengolah kacang merah menajadi

produk bernilai tambah berupa tepung.

2. Meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam teknologi pascapanen sederhana.
3. Mendorong diversifikasi produk berbasis kacang merah.
4. Membangun kemandirian ekonomi masyarakat melaluo inovasi pangan lokal.
5. Menciptakan model poemberdayaan masyarakat yang dapat direplikasi di desa lain.

BAB 2. TARGET DAN LUARAN

1. **Target**
   a. Kelompok Masyarakat Sasaran Program ini menyasar Petani dan ibu rumah tangga di Desa Pandung Batu yang terlibat dalam produksi dan pengolahan kacang merah.
   b. Peningkatan Keterampilan Teknis terkait Pengelolaan Kacang Merah sebagai Tepung salah satu target utama kegiatan ini adalah memberikan target pelatihan praktis kepada masyarakat tentang teknik pengeringan, penepungan, dan pengemasan kacang merah.
   c. Penguatan Kapasitas Ekonomi melalui pelatihan kewirausahaan, pemasaran, dan branding produk tepung kacang merah.
2. **Luaran**
   a. Produk olahan berupa tepung kacang merah siap pakai.
   b. Peningkatan pemahaman petani dan ibu rumah tangga mengenai pengolahan kacang merah sebagai tepung.
   c. Dokumentasi kegiatan berupa laporan dan artikel ilmiah, kegiatan ini akan menghasilkan laporan pelaksanaan kegiatan serupa di masa depan. Dokumentasi ini juga berfungsi sebagai bahan evaluasi dan promosi untuk keberlanjutan program.

BAB 3. METODE PELAKSANAAN

1. Metode

Pemanfaatan produk kacang merah untuk diolah agar mampu menghasilkan jenis produk lainnya agar lebih tahan lama. Pembuatan produk ini dilakukan melalui pendampingan atau pelatihan kepada beberapa masyarakat Desa Pandung Batu yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani Desa Pandung Batu (KWT Pandung Batu). Kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu, 6 September 2025 yang dimulai dengan mengumpulkan semua jenis alat dan bahan yang dibutuhkan.

Alat yang dibutuhkan:

1. Kompor Gas
2. Panci
3. Sendok
4. Kemasan Pouch
5. Label Produk
6. Pisau
7. Saringan Tepung
8. Baskom
9. Tampah

Bahan yang dibutuhkan

1. Kacang Merah

Metode Pembuatan

1. Pilih kacang merah dan cuci hinggah bersih.

Gambar 1. Pencucian Kacang merah

2. Rendam 1 x 24 jam kacang untuk hilangkan zat antinutrisi.
3. Kukus hingga lunak (30-90 menit).

Gambar 2. Pengukusan Bahan Baku

4. Keringkan kacang merah di bawah terik panas matahari hingga benar-benar kering.

Gambar 3. Pengeringan Bahan baku

5. Giling hingga halus, lalu ayak.

Gambar 4. Penggilingan dan Pengayakan bahan Baku

6. Simpan tepung dalam wadah kedap udara di tempat sejuk dan kering.

Gambar 5. Produk Tepung Kacang Merah

BAB 4. HASIL DAN LUARAN YANG DICAPAI

1. Hasil dan Pembahasan

Pengabdian masyarakat yang dilakukan di Desa Pandung Batu untuk menigkatkan mutu produk kacang merah melalui inovasi pengolahan telah menghasilkan berbagai temuan dan perkembangan yang signifikan. Inovasi pengolahan kacang merah menjadi produk "Campe Flour" menjadi salah satu upaya untuk meningkatkan nilai tambah, daya tahan, dan daya saing produk kacang merah. Berikut ini adalah hasil-hasil yang telah dicapai dalam program ini.

1. Peningkatan Keterampilan dan Pengetahuan Petani/KWT

   Kelompok wanita tani berfungsi untuk membantu petani dalam meningkatkan produk hasil pertanian sehingga dapat membantu dalam peningkatan perekonomian rumah tangga petani (Karyada et al., 2024). Salah satu hasil utama program pengabdian ini adalah peningkatan keterampilan dan pengetahuan petani di Desa Pandug Batu dalam hal pengolahan kacang merah. Sebelum adanya program ini, mayoritas petani hanya fokus pada penjualan kacang merah, dengan keterbatasan pengetahuan tentang teknik pengolahan pasca-panen. Melalui serangkaian pelatihann dan pendampingan, petani kini telah memiliki pemahaman yang lebih baik tentang cara mengolah kacang merah menjadi produk olahan yang lebih bernilai. Pelatihan yang diberikan meliputi teknik dasar pengolahan kacang merah, seperti pemilihan kacang merah berkualitas, pencucian, perendaman, hingga proses pengolahan menjadi produk *"campe flour".* Selain itu petani juga diajarkan tentang manajemen produksi, pegemasan, dan pemasaran produk olahan. Hasilnya, petani mampu memproduksi "Campe Flour" dengan standar kualitas yang baik dan sesuai dengan selera pasar.

2. Peningkatan Mutu dan Nilai Tambah Produk Kacang Merah.

   Melalui inovasi dalam pengolahan, kacang merah yang sebelumnya hanya digunakan sebagai bahan pangan sederhana dapat dikembangkan menjadi produk dengan ketahanan simpan lebih lama sekaligus bernilai ekonomis lebih tinggi (Susi et al., 2021). Hasil olahan berupa tepung kacang merah memiliki tekstur lembut, cita rasa khas, dan kandungan nutrisi yang melimpah, terutama protein nabati, serat, serta mineral penting. Tepung ini dapat dijadikan bahan dasar beragam produk turunan seperti roti, kue maupun minuman sehat, sehingga memperluas variasi pemanfaatannya. Selain lebih praktis digunakan, tepung kacang merah juga memiliki ketahanan simpan yang lebih baik dibandingkan kacang merah segar, sehingga peluang distribusi dan pemasaran ke wilayah yang lebih luas menjadi semakin besar tanpa khawatir cepat mengalami kerusakan. Kehadiran produk

olahan bernilai tambah ini berpotensi meningkatkan harga jual kacang merah dan pada akhirnya mampu menambah pendapatan petani.

3. Diversifikasi Produk Kacang Merah

   Selain tepung kacang merah, inovasi pengolahan ini juga mendorong petani untuk mengembangkan berbagai produk turunan lainnya (Gumilar et al., 2025). Dengan adanya pendampingan dan pelatihan, petani mulai memproduksi olahan kacang merah seperti biskuit, brownies, minuman instan berbasis kacang merah, hingga makanan ringan sehat. Diversifikasi produk ini sangat penting untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual kacang merah, sekaligus menjawab kebutuhan konsumen yang semakin beragam. Upaya diversifikasi juga memberikan dampak ekonomi yang lebih luas bagi petani dan masyarakat sekitar. Melalui pengembangan berbagai produk olahan kacang merah, peluang usaha baru dapat tercipta, baik dalam skala rumah tangga maupun usaha kecil dan menengah. Hal ini tidak hanya mampu menambah pendapatan petani, tetapi juga membuka kesempatan kerja baru bagi masyarakat setempat.

4. Pengurangan Limbah Pertanian

   Sebelum adanya inovasi pengolahan, banyak kacang merah yang tidak memenuhi standar pasar untuk konsumsi langsung akhirnya terbuang menjadi limbah. Hal ini umumnya disebabkan oleh kualitas biji yang tidak seragam, kerusakan pascapanen, atau keterbatasan daya simpan (Gumienna et al., 2025). Dengan hadirnya inovasi pengolahan, kacang merah yang tidak laku di pasaran atau tidak memenuhi standar dapat diolah menjadi produk yang lebih tahan lama dan bernilai tambah, seperti tepung kacang merah maupun olahan pangan lainnya. Upaya pengolahan ini membantu mengurangi jumlah limbah pertanian, karena kacang merah yang sebelumnya berpotensi terbuang kini dapat dimanfaatkan secara optimal. Selain berdampak positif terhadap pengurangan pencemaran lingkungan, strategi ini juga memberikan manfaat ekonomi tambahan bagi petani.

5. Peningkatan Pendapatan dan Kesejahteraan Petani

   Salah satu dampak nyata dari pelaksanaan program pengabdian ini adalah adanya peningkatan pendapatan petani serta kesejahteraan keluarga mereka. Sebelum adanya program, petani di Desa Pandung Batu hanya mengandalkan penjualan kacang merah dalam bentuk segar kepada tengkulak dengan harga yang relatif rendah dan fluktuatif. Situasi ini membuat petani sulit untuk menabung ataupun mengembangkan usaha lebih lanjut. Melalui pendampingan pengolahan kacang merah menjadi tepung, produk yang dihasilkan memiliki nilai jual lebih tinggi sehingga memberikan tambahan keuntungan. Misalnya, dari satu

kilogram kacang merah yang semula dijual dengan harga pasar lokal, kini dapat diolah menjadi tepung dengan harga dua kali lipat lebih tinggi. Keuntungan ini tidak hanya dirasakan oleh individu, tetapi juga kelompok tani yang terlibat, karena mereka dapat mengatur sistem bagi hasil yang lebih adil. Selain peningkatan dari sisi pendapatan langsung, kesejahteraan keluarga juga terlihat dari aspek non-material. Para ibu rumah tangga yang sebelumnya hanya berperan dalam pekerjaan domestik, kini memiliki kesempatan untuk terlibat aktif dalam kegiatan produktif. Melalui Kelompok Wanita Tani (KWT), mereka ikut serta dalam setiap tahapan proses pengolahan, mulai dari pengeringan, penggilingan, hingga pengemasan. Keterlibatan ini memberikan rasa percaya diri baru dan memperkuat solidaritas sosial di antara anggota kelompok. Dengan demikian, program tidak hanya berkontribusi pada aspek ekonomi, tetapi juga pada pemberdayaan sosial masyarakat.

6. Penerimaan dan Antusiasme Masyarakat

   Keberhasilan program ini tidak lepas dari tingginya antusiasme masyarakat dalam mengikuti kegiatan. Pelatihan yang dilakukan selalu dihadiri dengan penuh semangat, baik oleh petani maupun anggota KWT. Suasana pelatihan berlangsung interaktif, peserta aktif bertanya dan mencoba langsung praktik yang diperagakan. Bahkan setelah kegiatan resmi berakhir, sebagian masyarakat masih melanjutkan diskusi informal mengenai strategi pengembangan produk. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat benar-benar merasa memiliki inovasi ini dan berkomitmen untuk mengembangkannya lebih jauh. Respon positif juga datang dari pihak luar desa, seperti pedagang lokal dan konsumen yang mulai mengenal produk “Campe Flour”. Mereka menilai bahwa produk ini memiliki cita rasa khas dan dapat menjadi alternatif sehat untuk bahan pangan sehari-hari. Penerimaan pasar yang baik ini memperkuat keyakinan masyarakat bahwa usaha pengolahan kacang merah memiliki masa depan cerah.

7. Tantangan dan Solusi

   Dalam pelaksanaannya, program tentu tidak lepas dari tantangan. Salah satu kendala utama adalah keterbatasan peralatan produksi. Proses penggilingan dan pengemasan masih dilakukan secara manual, sehingga membutuhkan waktu lebih lama dan tenaga lebih besar. Untuk mengatasi hal ini, tim pengabdian memberikan pendampingan terkait strategi pengelolaan produksi skala kecil agar tetap efisien.

8. Potensi Replikasi dan Keberlanjutan

Keberhasilan inovasi tepung kacang merah di Desa Pandung Batu memberikan inspirasi bagi desa lain dengan potensi serupa. Model pemberdayaan masyarakat berbasis inovasi pangan lokal ini dapat direplikasi dengan menyesuaikan pada komoditas unggulan masing-masing daerah. Selain itu, dengan adanya dokumentasi kegiatan, masyarakat maupun lembaga lain dapat menjadikan program ini sebagai referensi dalam pengembangan usaha kecil berbasis pertanian. Dari sisi keberlanjutan, antusiasme masyarakat menjadi modal utama. Dukungan dari KWT serta semangat gotong royong petani memberikan keyakinan bahwa usaha ini akan terus berkembang meskipun program pengabdian formal telah selesai. Dengan demikian, inovasi ini bukan hanya menghasilkan produk pangan baru, tetapi juga membangun kesadaran kolektif tentang pentingnya mengolah potensi lokal untuk kemandirian ekonomi.

Secara keseluruhan, pelaksanaan program pengabdian masyarakat melalui inovasi pengolahan kacang merah menjadi tepung telah memberikan dampak positif yang signifikan bagi petani dan masyarakat Desa Pandung Batu. Inovasi ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam mengolah hasil pertanian, tetapi juga membuka peluang ekonomi baru yang lebih menjanjikan. Keberhasilan program ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dapat menjadi strategi efektif dalam memperkuat kemandirian ekonomi desa (Najamudin and Al Fajar, 2024). Meskipun masih terdapat sejumlah kendala seperti keterbatasan peralatan dan akses pemasaran, upaya solusi yang telah dilakukan memberi arah jelas untuk keberlanjutan program. Dengan adanya dukungan masyarakat, potensi replikasi, serta komitmen kolektif, inovasi “Campe Flour” berpeluang menjadi contoh praktik baik yang bisa ditiru di wilayah lain. Dengan demikian, hasil dan pembahasan ini menegaskan bahwa pengolahan kacang merah menjadi tepung tidak sekadar menghasilkan produk baru, melainkan juga memperkuat ketahanan pangan, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, dan menumbuhkan semangat kemandirian ekonomi desa.

2. Luaran

Selain hasil yang telah dipaparkan sebelumnya, program pengabdian ini juga menghasilkan beberapa luaran nyata yang relevan dengan target awal. Luaran tersebut dapat dirinci sebagai berikut:

a. Produk Tepung Kacang Merah (Campe Flour)

Produk utama yang dihasilkan adalah tepung kacang merah dengan kualitas baik, tekstur halus, dan ketahanan simpan yang lebih lama dibandingkan biji kacang merah segar. Tepung ini telah diuji coba dalam berbagai olahan pangan sederhana, seperti kue basah, roti, dan makanan ringan sehat.

b. Peningkatan Pengetahuan dan Keterampilan Masyarakat

Melalui pelatihan dan pendampingan, masyarakat—khususnya anggota Kelompok Wanita Tani—telah memperoleh pengetahuan teknis mengenai pengolahan pascapanen. Mereka kini menguasai keterampilan dasar seperti proses perendaman, pengeringan, penggilingan, dan pengemasan.

c. Dokumentasi Kegiatan

Seluruh rangkaian kegiatan telah didokumentasikan dalam bentuk laporan tertulis, foto, dan video kegiatan. Dokumentasi ini tidak hanya menjadi arsip evaluasi, tetapi juga bahan promosi dan referensi untuk replikasi program serupa di masa depan.

d. Artikel Ilmiah

Sebagai bagian dari luaran akademik, tim pengabdian menyusun artikel ilmiah yang siap diunggah pada jurnal pengabdian masyarakat. Artikel ini menjadi sarana untuk menyebarluaskan hasil kegiatan sekaligus memperkuat kontribusi perguruan tinggi dalam pengembangan pengetahuan terapan.

Dengan adanya luaran tersebut, kegiatan pengabdian ini tidak hanya berhenti pada aspek pelatihan, tetapi juga menghasilkan bukti nyata berupa produk, pengetahuan, dan publikasi. Hal ini sesuai dengan tujuan awal program, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat sekaligus memberikan kontribusi akademik bagi perguruan tinggi.

BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN

1. Kesimpulan

Program pengabdian masyarakat yang dilaksanakan di Desa Pandung Batu telah berhasil memberikan dampak nyata melalui inovasi pengolahan kacang merah menjadi tepung. Kegiatan ini tidak hanya meningkatkan keterampilan teknis masyarakat dalam pengolahan pascapanen, tetapi juga memperluas wawasan mereka terkait peluang usaha berbasis pangan lokal. Produk olahan berupa “Campe Flour” terbukti memiliki nilai tambah yang lebih tinggi dibandingkan kacang merah segar, baik dari sisi harga jual, ketahanan simpan, maupun diversifikasi produk turunan.

Selain peningkatan ekonomi, kegiatan ini juga membawa dampak sosial berupa tumbuhnya rasa percaya diri dan partisipasi aktif masyarakat, khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT), dalam aktivitas produktif. Hal ini memperkuat solidaritas sosial sekaligus mendorong kemandirian desa. Kendala yang dihadapi, seperti keterbatasan peralatan dan akses pemasaran, telah direspons dengan solusi strategis, antara lain pengelolaan produksi sederhana dan pemanfaatan media digital. Secara keseluruhan, program ini menjadi bukti bahwa pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal mampu menjadi strategi efektif untuk meningkatkan kesejahteraan sekaligus memperkuat ketahanan pangan.

2. Saran

a. Pengembangan Peralatan Produksi

Diperlukan dukungan dari pemerintah daerah atau lembaga mitra untuk penyediaan alat pengolahan modern, sehingga proses produksi dapat dilakukan lebih efisien dan dengan kualitas yang konsisten.

b. Penguatan Pemasaran dan Branding Produk

Perlu strategi pemasaran yang lebih luas, baik melalui kerjasama dengan pasar modern maupun pemanfaatan platform digital. Branding produk juga perlu ditingkatkan agar “Campe Flour” lebih dikenal oleh konsumen luar daerah.

c. Pendampingan Berkelanjutan

Diperlukan pendampingan berkelanjutan dari perguruan tinggi maupun mitra terkait, agar masyarakat tetap mendapat arahan dalam menghadapi tantangan baru, baik dalam aspek produksi, pemasaran, maupun pengembangan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

Gumienna, M., Lasik-Kurdyś, M., Szymandera-Buszka, K., Górna-Szweda, B., Walkowiak-Tomczak, D., Jędrusek-Golińska, A., 2025. Innovative Application of Fermented Red Bean Seeds in Constructing Foods with Increased Biological Activity. Foods 14. https://doi.org/10.3390/foods14010088

Gumilar, M., Mulyo, G.P.E., Evianda, D., Fauziyah, R.N., 2025. Innovation of kwetiau with red rice and red bean flour: evaluation of nutritional value and potential fiber source for patients with diabetes mellitus. Healthc. Low-resource Settings 13. https://doi.org/10.4081/hls.2025.13133

Karyada, I.P.F., Mahayasa, I.G.A., Sanjaya, K.O., Diputra, G.I.S., 2024. Pemberdayaan Kelompok Wanita Tani (KWT) Bedetan Perancak Jembrana dalam Kerangka Ekonomi Kerthi Bali Sektor Kelautan dan Perikanan. J. SEWAKA BHAKTI 10, 93–99. https://doi.org/10.32795/jsb.v10i1.3654

Najamudin, F., Al Fajar, A.H., 2024. Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Sumber Daya Lokal Melalui Pendekatan Abcd Untuk Mencapai Sdg 1: Tanpa Kemiskinan. Focus J. Pekerj. Sos. 7, 142–158. https://doi.org/10.24198/focus.v7i2.58936

Rahmawati, T.Y.H., Hermawan, B., Witara, I., Yuliyanto, G., Nugroho, S.P., 2023. Innovation of Red Bean Flour as A Substitution for Wheat Flour in Making Noodle. Gastronary 2, 55–64. https://doi.org/10.36276/gastronomyandculinaryart.v2i2.515

Susi, S., Agustina, L., Rahmi, A., 2021. Pemberdayaan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Labu Kuning Pada Kelompok Wanita Tani Sukses Makmur Di Desa Tambang Ulang Kabupaten Tanah Laut. J. Pengabdi. ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul) 1, 77. https://doi.org/10.20527/ilung.v1i1.3566

Lampiran-Lampiran