



JURNAL DINAMIKA PENGABDIAN

VOLUME 10 NOMOR 3, EDISI APRIL 2025

p-ISSN: 2460-8173, e-ISSN: 2528-3219

Website: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jdp/index>



PELATIHAN MERAMBAN DAN PEMANFAATAN TANAMAN LIAR SEBAGAI SUMBER PANGAN ALTERNATIF DALAM MENDUKUNG KETAHANAN PANGAN DI KABUPATEN PINRANG

Muhammad Ruslan Umar¹⁾, A. Masniawati^{*1)}, Elis Tambaru¹⁾, Andi Darmawansyah²⁾, Iin Kusmawati²⁾, dan Moh. Ikram Mooduto²⁾

**e-mail: masniawatiy@gmail.com.*

¹⁾ Program Studi Biologi FMIPA Universitas Hasanuddin.

²⁾ Mahasiswa Magister Biologi FMIPA Universitas Hasanuddin.

Diserahkan tanggal 18 November 2024, disetujui tanggal 22 Januari 2025

ABSTRAK

Meramban merupakan salah satu praktik tradisional masyarakat pedesaan dalam mengumpulkan tumbuhan liar untuk dijadikan sumber pangan. Berbagai jenis tanaman liar telah teridentifikasi berpotensi dijadikan sebagai makanan alternatif yang kaya nutrisi. Desa Salipolo yang terletak di Kecamatan Cempa, Kabupaten Pinrang, merupakan salah satu desa yang memiliki potensi sumber daya hayati yang dapat dimaksimalkan kegunaannya dalam peningkatan ketahanan pangan, untuk mencegah terjadinya "stunting" atau kekerdilan pada anak-anak, yang menjadi salah satu indikator gizi buruk. Berbagai jenis tanaman liar diketahui memiliki khasiat obat, yang dapat digunakan mengatasi berbagai masalah kesehatan. Oleh karena itu, literasi pangan yang baik akan membantu masyarakat dalam memahami nilai gizi dan khasiat dari tanaman liar dan cara pengolahan yang tepat untuk mendapatkan manfaat maksimal. Metode yang digunakan dalam Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) adalah penyuluhan dan pengenalan tumbuhan yang dapat dimakan yang cukup bernutrisi, praktek meramban, serta pelatihan pengolahan beberapa jenis tanaman liar menjadi makanan siap konsumsi yang bergizi sebagai makanan alternatif. Hasil dari pengabdian kepada masyarakat ini meningkatkan pengetahuan anggota masyarakat desa Salipolo tentang tumbuhan liar yang ada disekitar desa mereka untuk dapat diolah menjadi makanan alternatif bergizi, dan membuka peluang sebagai wirausaha pedesaan. Olahan makanan yang telah dihasilkan adalah puding daun kelor, keripik pepaya muda, keripik daun bayam, dendeng daun singkong, selei daun kersen, dan manuk burak. Dengan demikian penyuluhan dan pelatihan ini telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota PKK dan kelompok remaja desa dalam memanfaatkan tumbuhan liar menjadi makanan alternatif bergizi, dan sebagai peluang wirausaha dalam meningkatkan ekonomi rumah tangganya. Diharapkan kedepannya anggota masyarakat ini dapat menjadi agen strategis dalam penyebaran informasi dan mengedukasi anggota masyarakat lainnya khususnya dalam pemanfaatan tumbuhan liar sebagai makanan alternatif untuk menjaga ketahanan pangan.

Kata kunci: Meramban, tanaman liar, makanan alternatif, ketahanan pangan.

ABSTRACT

Meramban is a traditional practice among rural communities for the collection of wild plants for food. A variety of wild plants have been identified as having the potential to serve as alternative



food sources that are rich in nutrients. Salipolo Village, situated within the Cempa subdistrict of the Pinrang regency, is one of several villages in the region that possesses a wealth of untapped biological resources with the potential to enhance food security and prevent the occurrence of "stunting" in children, a significant indicator of malnutrition. A variety of wild plants are understood to possess medicinal properties, which can be employed in the treatment of diverse health concerns. Consequently, the development of sound food literacy will assist individuals in comprehending the nutritional value and efficacy of wild plants, as well as the optimal methods for their processing to ensure maximal benefit. The methods used in the community service (PKM) are counseling and introduction to edible plants that are nutritious enough, browsing practices, and training in processing different types of wild plants into nutritious ready-to-eat foods as alternative foods. The results of this community service will increase the knowledge of Salipolo village community members about wild plants around their village that can be processed into nutritious alternative foods and open opportunities as rural entrepreneurs. The processed foods produced are moringa leaf pudding, young papaya chips, spinach leaf chips, cassava leaf jerky, selei kersen leaves, and manuk burak. As a result of this guidance and training, PKK members and village youth groups have increased their knowledge and skills in using wild plants as nutritious alternative foods and as entrepreneurial opportunities to improve their household economies. It is hoped that in the future, these community members can become strategic agents in disseminating information and educating other community members, especially in the use of wild plants as alternative foods to maintain food security.

Keywords: *Browsing, wild plants, alternative food, food security.*

PENDAHULUAN

Meramban atau "ngramban" dalam Bahasa Jawa disebut adalah kegiatan menelusuri kebun, hutan, sawah mencari apa saja, yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan. Pemenuhan nutrisi berupa protein, lemak dan karbohidrat harian masyarakat pedesaan sebagian besar masih bergantung pada tanaman budidaya yang seperti padi, jagung, ketela, sagu dan buah-buahan. Namun pada kenyataannya dari sekitar > 400.000 jenis tumbuhan di bumi, paling tidak ada $\pm$ 300.000 jenis tumbuhan yang dapat dimakan (Kumaala, 2021). Merambani bahan pangan yang tersedia di alam bebas pada zaman dulu sudah familiar bagi masyarakat desa. Namun saat ini kegiatan meramban sudah mulai memudar di masyarakat, sehingga sebagian

besar anggota masyarakat sudah kurang menyadari keberadaan tumbuhan liar yang dapat dijadikan sumber pangan (Mewangi, 2022)

Desa Salipolo, Kecamatan Cempa, Kabupaten Pinrang memiliki bentang alam yang didominasi oleh hamparan persawahan, tambak, kebun, dan pemukiman yang terletak di sekitar muara Sungai Saddang. Desa ini merupakan salah satu wilayah tertinggal dari segi pengembangan infrastruktur dan sosial kemasyarakatan, yang berjarak relatif jauh dari pusat kecamatan, berjarak $\pm$ 25 km dari pusat kota Pinrang, dan sekitar $\pm$ 12 km dari jalan poros utama trans Sulawesi ke arah barat menyusuri pinggir tanggul ke muara Sungai Saddang. Jalan ke desa ini tidak dilalui angkutan umum, hingga akses untuk memper-

oleh kebutuhan harian berupa pangan dan sandang tertentu juga relatif terbatas. Dengan demikian Desa Salipolo ini menjadi potensial dijadikan lokasi PKM untuk mengedukasi dan meningkatkan kapasitas dan keterampilan anggota masyarakat dalam memanfaatkan tumbuhan liar sebagai sumber bahan olahan pangan alternatif bergizi, sehingga tercipta ketahanan pangan lokal, untuk mencegah terjadinya “stunting” pada anggota masyarakat, khususnya pada usia anak-anak.

Pengabdian Kepada Masyarakat Departemen Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam (FMIPA), Universitas Hasanuddin di Desa Salipolo ini dilaksanakan oleh tim dosen dan mahasiswa program magister (S2), programkan kegiatannya pada bulan Mei 2024, yang bertujuan:

1. Mengedukasi masyarakat Desa Salipolo tentang memanfaatkan dan mengenal tanaman liar sebagai bahan pangan melalui metode praktek meramban.
2. Melatih masyarakat Desa Salipolo mengolah tanaman liar menjadi bahan makanan siap dikonsumsi yang bergizi.
3. Menghasilkan beberapa olahan tanaman liar menjadi produk contoh yang dapat dijadikan sebagai makanan alternatif bergizi dan peluang wisausaha rumah tangga yang dapat dikomersilkan.

METODE PELAKSANAAN

Metode program pengabdian kepada masyarakat (PKM) meliputi beberapa tahapan,

yaitu penyuluhan dan pengenalan tumbuhan liar yang dapat dimakan dan cukup bernutrisi, praktek meramban, serta pelatihan pengolahan beberapa jenis tanaman liar menjadi makanan siap konsumsi yang bergizi sebagai makanan alternatif.

Kegiatan PKM dilaksanakan pada hari Sabtu, 11 Mei 2024 bertempat di Kantor Desa Salipolo, Kecamatan Cempa, yang melibatkan mitra dari anggota kelompok ibu-ibu PKK, remaja desa, tiga orang narasumber, dan instruktur dari mahasiswa Program Magister (S2) Departemen Biologi. Pada peserta juga dibekali informasi berupa materi tercetak sebagai pegangan untuk mengikuti penyuluhan dan berdiskusi, sebagai respon atas materi penyuluhan, sehingga terjadi interaksi antara pemateri dengan peserta. Kegiatan pelatihan pengolahan tanaman liar menjadi makanan siap konsumsi yang bergizi dari hasil meramban dilakukan setelah kegiatan penyuluhan dan eksplorasi lapangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sebelum kegiatan meramban dimulai, pengenalan tentang ciri-ciri tumbuhan liar yang dapat dijadikan bahan makanan sangat penting dipahami, karena alih-alih kita mendapatkan manfaat yang menyehatkan, tapi jika pengenalan dan salah konsumsi, bisa menyebabkan perut mulas, kepala pusing, atau keracunan atau memberikan efek lainnya.

Menurut Al Yamini dan Kartikasari (2020), bahwa sejumlah tips untuk mengenali

tumbuhan dengan pancaindra melalui pengamatan lebih dekat, menyentuh permukaan daun, mencium aroma daun yang diremas, dan mencicip dengan ujung lidah. Kemudian, membandingkan tumbuhan tersebut dengan referensi yang relevan dari buku panduan, informasi di internet dan lain-lain. Identifikasi ini sangat penting untuk memastikan tumbuhan tersebut merupakan jenis tumbuhan atau tanaman tersebut layak dikonsumsi.

Metode meramban dapat memberikan pengetahuan yang lebih efektif serta pengalaman untuk memanfaatkan tanaman liar sebagai bahan pangan alternatif yang dapat dimanfaatkan secara langsung sebagai sayuran segar maupun hasil olahan dalam bentuk lainnya (Hernawati dkk, 2023),

Pemaparan materi dari narasumber seperti yang terlihat pada Gambar 1, pemaparan materi oleh narasumber dari Departemen Biologi, Fakultas MIPA Unhas, tentang berbagai jenis tumbuhan liar yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan makanan alternatif bergizi. Pemaparan materi mencakup pengenalan tumbuhan liar dan manfaatnya bagi kesehatan, dan peluang wirausahanya.

Selama pemaparan materi sedang berlangsung, peserta sangat antusias menerima materi, terlihat dari aktifnya para peserta bertanya dan memberikan informasi kondisi desanya. Kegiatan penyuluhan ini dilakukan secara bergiliran dari ketiga narasumber, yaitu pengenalan tumbuhan, cara pengolahan dan nilai gizi tumbuhan, serta manfaat tumbuhan liar sebagai bahan obat tradisional.



Gambar 1. Pemaparan materi dari para narasumber.

Pemaparan materi nilai gizi dari beberapa tanaman liar yang banyak tumbuh di sekitar

desa Salipolo diantaranya menyangkut pemanfaatan:

1. Kelor (*Moringa oleifera* Lam.).

Daun kelor sudah tidak asing lagi bagi masyarakat. Dari beberapa hasil penelitian, diketahui bahwa daun kelor memiliki banyak manfaat bagi tubuh manusia, diantaranya sebagai sumber makanan bergizi yang mengandung vitamin A, B, C, protein dan mineral. Daun kelor memiliki kandungan nutrisi dan fitokimia yang paling baik jika dibandingkan dengan bagian lainnya (Possumah, et al., 2023). Meskipun tanaman kelor memiliki banyak manfaat, namun hanya sedikit masyarakat Indonesia yang memanfaatkannya. Padahal daun kelor dapat diolah menjadi berbagai makanan dan minuman yang bernilai ekonomi tinggi, seperti es krim kelor, teh kelor, puding kelor dan sebagainya (Purba, 2020)

2. Bayam (*Amaranthus spinosus*).

Tanaman bayam merupakan tumbuhan yang umum dibudidayakan maupun tumbuh liar yang dapat dikonsumsi sebagai sayuran hijau. Kandungan nutrisinya dalam 100 gram daun bayam berkisar 2,3 gram protein, 3,2 gram karbohidrat, 3 gram zat besi (Fe), dan 81 gram kalsium (Ca), juga kaya akan berbagai macam vitamin dan mineral, seperti vitamin A, vitamin C, riboflavin, thiamin, dan niasin, serta unsur fosfor, natrium, kalium dan magnesium (Afiah, et al., 2023).

3. Pisang (*Musa paradisiaca* L.).

Buah dan daun pisang sudah umum dimanfaatkan masyarakat, namun batang terkadang hanya menjadi limbah ataupun dijadikan makanan ternak sapi saja. Namun ter-

nyata jika batang pisang diolah bersama bahan lainnya ternyata dapat menjadi makanan yang layak dikonsumsi misalnya masakan "Burak Manuk". Batang pisang memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, misalnya sebagai bahan obat untuk penyembuhan beberapa penyakit antara lain pendektosifikasi sistem pencernaan, menurunkan berat badan, menstabilkan kadar kolesterol, gula darah, tekanan darah, dan asam lambung. Batang pisang mengandung senyawa tanin, dopamin, serotonin, hidroksitriptamin, norepinefrin, vitamin A, vitamin B dan vitamin C, dan fosfor (Sumbawati, et al., 2023).

4. Singkong (*Manihot esculenta* Crantz).

Daun singkong biasanya hanya dijadikan sebagai sayuran ataupun sebagai pakan ternak sapi dan kambing. Daun singkong diketahui memiliki kandungan senyawa aktif fenolik dan flavonoid yang berperan sebagai antioksidan dalam menghambat aktivitas radikal bebas dalam tubuh (Hasyim, 2016). Daun singkong mengandung protein yang berguna dalam pembentukan sel-sel dan penyusun enzim, juga mengandung asam amino yang bermanfaat untuk memulihkan dan memperbaiki metabolisme tubuh (Sutarsyah, 2021).

5. Kersen (*Muntingia calabura* L.).

Kersen merupakan tumbuhan yang dapat dijumpai tumbuh liar di berbagai jenis tanah di lahan pertanian, tanah kosong, atau bahkan di pinggir pekarangan dan jalan, seperti disepanjang jalan desa Salipolo. Tumbuhan kersen memiliki buah bentuk bulat kecil-kecil dan be-

rasa manis jika sudah matang. Selama ini daun kersen kurang diketahui manfaatnya oleh sebagian besar masyarakat, namun ternyata daun kersen diketahui mengandung senyawa vitamin, flavonoid, triterpenoid, tanin, saponin, dan polifenol yang berperan sebagai aktivitas antioksidan. Antioksidan ini dapat melindungi kerusakan sel dan jaringan hati dalam tubuh yang diakibatkan oleh radikal bebas (Nursan, 2023).

6. Pepaya (*Carica papaya*).

Pepaya merupakan salah satu tanaman buah-buah yang banyak dibudidayakan, khusus masyarakat di desa Salipolo membudidayakan pepaya varietas california. Buah pepaya masak banyak dikonsumsi masyarakat sebagai makanan sumber vitamin dan berkhasiat memperlancar sistem pencernaan. Menurut Almatsier dan Sunita (2010), pepaya termasuk buah yang kaya gizi, mengandung kalori, karbohidrat, protein, lemak, serat, antioksidan, vitamin A, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B3, vitamin B5, vitamin B6, asam folat,

vitamin C, vitamin E dan vitamin K (Ramli dan Hamzah, 2017).

Keenam jenis tumbuhan tersebut diatas ternyata banyak mengandung nutrisi dan bahan aktif, sehingga sangat bermanfaat bagi kesehatan. Setelah pemaparan materi penyuluhan dilanjutkan dengan diskusi dengan peserta tentang berbagai jenis tumbuhan liar dan budidaya yang dapat dijadikan sebagai bahan makanan, gizi dan manfaat serta khasiatnya sebagai bahan obat tradisional.

Kegiatan berikutnya adalah praktek meramban dan pengenalan jenis-jenis tumbuhan yang dapat dikonsumsi. Peserta dibagi menjadi kelompok-kelompok kecil, yang selanjutnya turun ke lapangan secara langsung di sekitar kantor desa, yang dikelilingi kebun dan persawahan. Peserta dilapangan dibimbing oleh dosen pemateri dan mahasiswa. Pada Gambar 2 terlihat foto beberapa peserta beserta tumbuhan hasil meramban yang diperoleh dari di sekitar kantor Desa Salipolo.



Gambar 2. Peserta pengabdian dengan tanaman hasil meramban di lapangan.

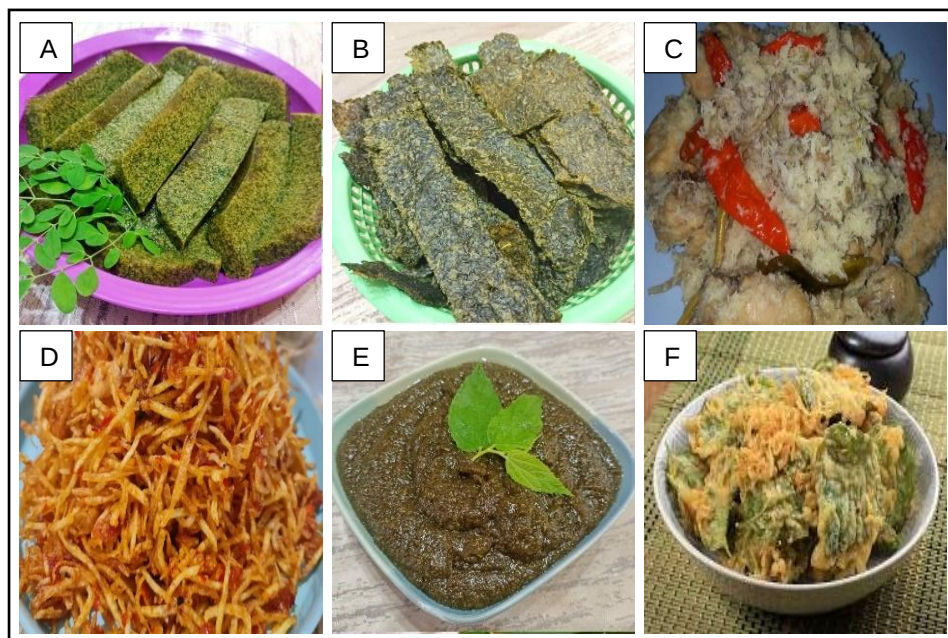
Rangkaian terakhir dari kegiatan PKM ini adalah pelatihan/praktek mengolah tumbuhan liar hasil meramban dan memasaknya sehingga menjadi masakan layak dikonsumsi yang bergizi. Dalam sesi ini, peserta diberikan pengarahan mengenai cara mengolah bagian dari tanaman tersebut menjadi hidangan yang memiliki tampilan baru namun tetap lezat dan memiliki nilai gizi. Terdapat ada 2 resep masakan yang dipraktekkan pada kesempatan tersebut dan 2 resep dilakukan secara demo mengingat keterbatasan waktu yang tersedia.

Jenis resep olahan makanan yang dipraktekkan adalah:

- Olahan daun kelor menjadi puding kelor

- Olahan daun singkong menjadi dendeng daun singkong
- Olahan batang pisang menjadi makanan "Burak Manuk"
- Olahan pepaya muda menjadi keripik stik pepaya (keripik mustofa)
- Sedangkan yang didemokan adalah :
- Olahan pucuk daun kersen menjadi selei kersen
- Olahan daun bayam menjadi keripik daun bayam

Hasil olahan dari tumbuhan / tanaman liar tersebut yang telah menjadi makanan layak konsumsi dan bergizi dapat dilihat pada Gambar 3, berikut ini.



Gambar 3. Hasil olahan tanaman liar hasil meramban menjadi makanan: (A) Puding Daun Kelor, (B) Dendeng Daun Singkong, (C) Burak Manuk, (D) Keripik Pepaya Muda, (E). Selai Daun Kersen, dan (F) Keripik Daun Bayam.

Dalam Gambar 4. terlihat kegiatan pelatihan/praktek mengolah dan memasak tanaman hasil meramban menjadi masakan siap dan layak konsumsi, peserta diberi kesempatan mencicipi hasil olahan mereka. Ternyata para peserta menyukai hasil olahan tersebut dan mereka membawa pulang ke rumah sebagai oleh-oleh untuk keluarganya. Produk pengabdian yang dihasilkan mitra kemudian

diikutkan pada pameran hasil pengabdian kepada masyarakat yang diadakan dalam rangka Dies Natalis Universitas Hasanuddin ke 68 yang dipusatkan di Kabupaten Pinrang (Gambar 5). Pada Gambar 6 dan 7 diperlihatkan foto bersama tim PKM dari Departemen Biologi – FMIPA Unhas, dan peserta pelatihan dari Desa Salipolo.



Gambar 4. Demo masak olahan hasil meramban bersama peserta pengabdian.



Gambar 5. Foto pameran hasil pengabdian kepada masyarakat.

Muhammad Ruslan Umar, A. Masniawati, Elis Tambaru, Andi Darmawansyah, Iin Kusmawati, Moh. Ikram Mooduto: Pelatihan Meramban dan Pemanfaatan Tanaman Liar Sebagai Sumber Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Pinrang.



Gambar 6. Anggota Tim PKM Departemen Biologi



Gambar 7. Foto peserta pelatihan meramban di Desa Salipolo, Kecamatan Cempa, Kabupaten Pinrang.

SIMPULAN

Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat di Desa Salipolo berupa penyuluhan dan pelatihan meramban tumbuhan/tanaman liar dan praktek pengolahannya menjadi makan layak konsumsi dan bergizi telah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan para anggota

PKK dan kelompok remaja desa dalam memanfaatkan tumbuhan liar menjadi makanan alternatif bergizi, dan sebagai peluang wirausaha dalam meningkatkan ekonomi rumah tangganya.

Diharapkan pula nantinya anggota masyarakat ini dapat menjadi agen strategis dalam

penyebaran informasi dan mengedukasi anggota masyarakat lainnya khususnya dalam pemanfaatan tumbuhan liar sebagai makanan alternatif dalam menjaga ketahanan pangan masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Hasanuddin atas pendanaan kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini melalui Program Kemitraan UNHAS (PK-UH) Tahun Anggaran 2024 dengan Kontrak Pengabdian Nomor: 00511/UN4.22/PM.01.01/2024. Pada kesempatan ini Tim PKM Departemen Biologi FMIPA, juga diucapkan terima kasih terkhusus kepada pemerintah Desa Salipolo beserta masyarakatnya sebagai mitra kegiatan pengabdian, dan semua pihak yang membantu dari awal hingga akhir kegiatan, serta pada umumnya kepada Pemerintah Kabupaten Pinrang.

DAFTAR PUSTAKA

- Afiah, Syafriani, Dwi Viora. (2023). PKM Olahan Bayam Dalam Upaya Peningkatan Imunologi Pada Anak-Anak Di Desa Muara Danau. *MEDIKAMEDIKA*. VOL.2NO. 1HAL.19-24.
- Al Yamini, Thobib Hasan dan Kartikasari, Dyah. Panduan Meramban. *Generasi Biologi Indonesia*. Gresik.
- Haryanto, T, dkk. (2021). Pelatihan Meramban dan Budidaya Tanaman Pangan Alternatif untuk Menghadapi Dampak Virus Corona. *Jurnal Studi Kasus Ekonomi*. Vol 5 No. 2: 1-8
- Hasyim, Falah S, Dewi KL. (2016). Effect of Boiled Cassava Leaves (*Manihot esculenta* Crantz) on Total Phenolic, Flavonoid and its Antioxidant Activity. *Current Biochemistry*. Volume 3 (3): 116 – 127, 2016
- Hernawati, Diana, Rinaldi Rizal Putra, Nur Arifah Qurota A'yunin, Diki M. Chaidir. (2023). Introduksi Etnobotani Meramban di Desa Sukahurip Kabupaten Ciamis sebagai Upaya Pemanfaatan Pangan Lokal Berdaya. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. Vol 5 No 3, April 2023. DOI: <https://doi.org/10.31960/caradde.v5i3.1795>
- Mewangi, Melati, (2022). Foraging Meramban Yang Tak Lekan Zaman. Artikel Kompas.<https://interaktif.kompas.id/baca/foraging-meramban-yang-tak-lekang-zaman/>. Diakses pada 28 November 2023
- Nursan, Patang, Amiruddin Hambali. (2023). Pemanfaatan Kandungan Polifenol Ekstrak Daun Kersen *Muntingia calabura* L. Dalam Pengembangan Permen Jelly Fungsional Berbahan Buah Alpukat Persea Americana Mill. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Volume 9 Nomor 2 Agustus 2023: 163-176
- Possumah, R.J, Sirwinda Arianysari, Hamsisa Sanade, Riska Herman, Andi Rizkiyah Hasbi, Samsinar. (2023). Pemanfaatan Daun Kelor Menjadi Puding sebagai Hidangan Penutup (Dessert) yang Sehat dan Bergizi. *Bantenese Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol. 5 Nomor 1. DOI.10.30656/ps2pm.v5i1.6408
- Purba, E. C. (2020). Kelor *Moringa oleifera* Lam.: Pemanfaatan Dan Bioaktivitas. *ProLife*, 7(1), 1–12. <https://doi.org/10.33541/jpvol6iss2pp102>
- Ramli, R. dan Hamzah, F. (2017). Pemanfaatan Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Dan Tomat (*Lycopersicon esculentum* MILL.,) Dalam Pembuatan Fruit Leather. *Jom FAPERTA* Vol. 4 No. 1, Hal. 1-9.

Muhammad Ruslan Umar, A. Masniawati, Elis Tambaru, Andi Darmawansyah, Iin Kusmawati, Moh. Ikram Mooduto: Pelatihan Meramban dan Pemanfaatan Tanaman Liar Sebagai Sumber Pangan Alternatif Dalam Mendukung Ketahanan Pangan di Kabupaten Pinrang.

Sumbawati, N.K, Ulan Tara , Elly Karmeli, Rosyidah Rachman. (2023). Pemanfaatan Batang Pisang Menjadi Bahan Olahan Keripik Sebagai Produk Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian UMKM dan Mengurangi Limbah Batang Pisang Di Desa Ledang Kecamatan Lenangguar. KARYA Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Vol.3. No.1. 2023: 328-335.

Sutarsyah, Cucu, Agustin Setia Ningsih, Hilal Aidar, Kezia Veronica Corne, Nafisa

Hidayatur Rahma, Maisyaroh, Steven Haryanto, Tataning Utami. (2021). Pemanfaatan Daun Singkong (*Manihot esculenta* Crantz) Sebagai Inovasi Olahan Kripik Daun Singkong Di Desa Gunung Sugih Baru. Journal of Indonesian Social Service. Volume 1 Nomor 1 <https://dx.doi.org/10.23960/JPSI/v1i1.26-31>.