

PEMBERDAYAAN MASYARAKAT MELALUI PEMBENTUKAN KOMUNITAS IBU-IBU KWT (KELOMPOK WANITA TANI) UNTUK PENGOLAHAN SIPUT GONG-GONG MENJADI PRODUK YANG TAHAN LAMA

Iranda Urbiaz¹ Ayu Pramesty² Meike Anggraini³ Rajes Dwiputra⁴ Sandi Kirana⁵
Erika Fitri Wardani⁶

^{1,2,3,4,5,6} Pendidikan Guru Sekolah Dasar, Ilmu Komputer, Teknik Sipil, Konservasi Sumber Daya Alam
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Fakultas Teknik dan Sains
Universitas Muhammadiyah Bangka Belitung

e-mail: raa2072003@gmail.com¹, ayypram3003@gmail.com², meikeanggraini2@gmail.com³,
rajesdwiputra58@gmail.com⁴, sandikirana10188@gmail.com⁵, erika.fitriwardani@stkipmbb.ac.id⁶

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan melalui pembentukan komunitas ibu-ibu dan pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan desain penelitian quasi-experimental dengan elerden PLEX treatment. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu-ibu kelompok wanita tani. Sampel dalam penelitian ini adalah 20 ibu-ibu yang dipilih secara purposive sampling. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food dapat meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan. Komunitas dapat membantu meningkatkan pendapatan ibu-ibu melalui penjualan produk siput gong-gong yang telah diolah. Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pembentukan komunitas ibu-ibu dapat menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat kelurahan Mantung, serta meningkatkan kemampuan berwirausaha. Strategi pengolahan yang tepat dan peran aktif komunitas Pemberdayaan masyarakat melalui pembentukan komunitas ibu-ibu dan pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama atau frozen food memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

Kata kunci: Komunitas Ibu-Ibu, Pengolahan, Siput Gong-Gong

Abstract

This study aims to improve the capacity of the village community through the formation of a mothers' community and the processing of gong-gong snails into durable products. The research method used is qualitative with a quasi-experimental research design with Elerden PLEX treatment. The population in this study were mothers of women's farmer groups. The sample in this study was 20 mothers selected by purposive sampling. The results of the study indicate that the processing of gong-gong snails into durable products or frozen food can improve the capacity of the village community. The community can help increase the income of mothers through the sale of processed gong-gong snail products. Based on the results of the study, it can be concluded that the formation of a mothers' community can be an effective strategy to improve the skills and knowledge of the Mantung village community, as well as improve entrepreneurial skills. The right processing strategy and active role of the community Community empowerment through the formation of a mothers' community and the processing of gong-gong snails into durable products or frozen food has great potential to improve community welfare.

Keywords: Mothers' Community, Processing, Gong-Gong Snails

PENDAHULUAN

Di dunia nyata, perempuan sering kali tidak memiliki keterampilan yang dibutuhkan untuk berkontribusi secara aktif terhadap kesejahteraan ekonomi keluarga mereka, sehingga mereka tinggal di rumah dan bergantung pada gaji suami mereka. Perempuan selama ini dianggap sebagai penerima manfaat pasif dari kemajuan karena pekerjaan mereka di rumah. Menurut sumber data yang baru

diolah dari Badan Pusat Statistik (BPS), tingkat partisipasi angkatan kerja laki-laki di Indonesia adalah 82,69%, sedangkan tingkat partisipasi angkatan kerja perempuan adalah 51,88%. Hal ini menunjukkan bahwa tingkat partisipasi angkatan kerja perempuan Indonesia masih rendah dibandingkan dengan laki-laki (Badan Pusat Statistik, 2019).

Menurut (Wijatno, 2009), kewirausahaan adalah proses penerapan kreativitas dan inovasi secara sistematis dan konsisten terhadap persyaratan dan peluang yang ada untuk memenuhi keinginan pelanggan atau mengatasi masalah konsumen; sebagai mentalitas, perilaku, dan kemampuan untuk menanggapi secara positif kemungkinan manfaat atau layanan yang lebih baik bagi konsumen/masyarakat dengan terus menerus berusaha mencari dan melayani pelanggan dengan lebih baik; selalu lebih baik dan lebih efisien melalui keberanian mengambil risiko, kreativitas dan inovasi, serta keterampilan manajemen untuk menghasilkan barang yang lebih bernilai dan menerapkan metode kerja baru (Tirtoni & Fitriatien, 2021).

Pemberdayaan adalah kemitraan kolaboratif di mana orang-orang yang kurang berdaya atau kekurangan sumber daya yang berharga didorong untuk meningkatkan akses dan kontrol atas sumber daya untuk memecahkan masalah pribadi atau pribadi. Melalui kolaborasi antara keduanya, pihak yang berdaya mampu menjadi mandiri dan membebaskan diri dari ketergantungan pada pihak lain (Mustangin et al., 2017). Pembangunan masyarakat di kelurahan Mantung masih menjadi salah satu masalah yang dihadapi oleh pemerintah dan masyarakat. Keterbatasan akses terhadap sumber daya, keterampilan, dan pasar menjadi salah satu hambatan dalam meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengembangkan potensi lokal yang ada, seperti siput gong-gong. Siput gong-gong adalah salah satu komoditas yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan pendapatan masyarakat kelurahan Mantung. Siput gong-gong memiliki nilai ekonomi yang tinggi, karena memiliki kandungan protein yang tinggi dan dapat diolah menjadi berbagai produk. Namun, kegiatan budidaya siput gong-gong masih dihadapkan dengan beberapa permasalahan, seperti keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan dan pasar.

Keterbatasan akses terhadap teknologi pengolahan membuat siput gong-gong segar memiliki masa simpan yang singkat, sehingga sulit untuk didistribusikan ke pasar yang lebih luas. Selain itu, keterbatasan akses terhadap pasar membuat harga siput gong-gong menjadi tidak stabil, sehingga petani siput gong-gong kesulitan untuk meningkatkan pendapatan mereka. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, perlu adanya upaya untuk meningkatkan akses terhadap teknologi pengolahan dan pasar. Salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food. Pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food dapat meningkatkan masa simpan dan kualitas produk, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan akses terhadap pasar. Namun, pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food tidak hanya memerlukan teknologi yang lebih baik, tapi juga memerlukan keterampilan dan pengetahuan yang lebih baik. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat, terutama ibu-ibu rumah tangga yang memiliki potensi dalam budidaya siput gong-gong.

Pembentukan komunitas ibu-ibu dapat menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat kelurahan Mantung. Komunitas ibu-ibu dapat berbagi pengetahuan dan keterampilan, serta melakukan kegiatan secara bersama-sama. Hal ini dapat meningkatkan solidaritas dan kesadaran masyarakat pedesaan, serta meningkatkan kemampuan dan kapabilitas mereka. Dengan demikian, tujuan dari penelitian ini adalah untuk meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan melalui pembentukan komunitas ibu-ibu dan pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada upaya pemberdayaan masyarakat kelurahan, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat kelurahan. Salah satu strategi yang efektif dalam mencapai tujuan ini adalah melalui pemerdayaan sumber daya lokal, terutama sumber daya manusia. Dalam konteks ini, pembentukan komunitas ibu-ibu dan pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food merupakan inisiatif yang sangat strategis. Siput gong-gong merupakan sumber daya alam yang melimpah di Indonesia, tetapi masih belum secara optimal dimanfaatkan. Produk dari siput gong-gong seperti kerang, telur, dan daging siput memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi

berbagai jenis makanan yang lezat dan bergizi. Namun, proses pengolahan dan penyimpanan yang tepat masih menjadi tantangan utama.

METODE

Dalam penelitian ini, digunakan metode kualitatif untuk mengumpulkan dan menganalisis data. Penelitian ini menggunakan desain penelitian quasi-experimental dengan elerden PLEX treatment. Desain penelitian ini yaitu kelompok perlakuan. Kelompok perlakuan adalah ibu-ibu rumah tangga yang diberikan pelatihan dan bantuan teknis dalam pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food. Populasi dalam penelitian ini adalah ibu-ibu rumah tangga yang memiliki potensi dalam budidaya siput gong-gong di kelurahan Mantung, Kabupaten Bangka, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. Sampel dalam penelitian ini adalah 20 ibu-ibu rumah tangga yang dipilih secara purposive sampling.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

1. Wawancara : Digunakan untuk mengumpulkan data tentang pengetahuan dan keterampilan responden dalam pengolahan siput gong-gong.
2. Observasi langsung : Digunakan untuk mengumpulkan data tentang proses pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food.
3. Kuesioner : Digunakan untuk mengumpulkan data tentang karakteristik responden, pengetahuan dan keterampilan responden dalam pengolahan siput gong-gong, serta pendapatan responden sebelum dan sesudah diberikan pelatihan dan bantuan teknis.

Data yang dikumpulkan akan dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif. Teknik analisis deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan karakteristik responden, pengetahuan dan keterampilan responden dalam pengolahan siput gong-gong, serta pendapatan responden sebelum dan sesudah diberikan pelatihan dan bantuan teknis. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada upaya pemberdayaan masyarakat kelurahan, serta meningkatkan kesejahteraan masyarakat kelurahan Mantung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Potensi Siput Gong-Gong

Siput gong-gong (*Strombus* sp.) merupakan salah satu jenis siput laut yang banyak ditemukan di perairan Indonesia. Waktu pelaksanaan pada hari Rabu tanggal 21 Agustus 2024 di kantor kelurahan Mantung, Kecamatan Belinyu, Kabupaten Bangka. Siput gong-gong memiliki nilai ekonomi yang tinggi, baik sebagai bahan pangan maupun sebagai bahan baku kerajinan.

1. Nilai Gizi: Siput gong-gong kaya akan protein, vitamin, dan mineral, seperti zat besi, kalsium, dan zinc. Siput gong-gong merupakan sumber protein yang baik, terutama bagi masyarakat yang tinggal di daerah pesisir. Kandungan zat besi, kalsium, dan zinc dalam siput gong-gong juga sangat penting untuk kesehatan tubuh.
2. Pemanfaatan: Siput gong-gong dapat diolah menjadi berbagai macam produk, seperti sate, sup, tumis, atau diolah menjadi produk tahan lama seperti frozen food. Siput gong-gong dapat diolah menjadi berbagai macam makanan yang lezat dan bergizi. Pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jualnya.

Strategi Pengolahan Siput Gong-Gong

Pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama atau frozen food memerlukan beberapa langkah penting:

1. Pembersihan dan Pencucian : Siput gong-gong harus dibersihkan dari kotoran dan pasir dengan cara direndam dalam air bersih dan digosok dengan sikat. Pembersihan dan pencucian siput gong-gong sangat penting untuk menghilangkan kotoran dan pasir yang dapat menyebabkan penyakit.
2. Perebusan : Siput gong-gong direbus hingga matang dan mengeluarkan lendir. Perebusan siput gong-gong bertujuan untuk membunuh bakteri dan parasit yang mungkin terdapat pada siput gong-gong. Perebusan juga membantu mengeluarkan lendir yang terdapat pada siput gong-gong.
3. Pengolahan : Siput gong-gong dapat diolah menjadi berbagai macam produk, seperti sate, sup, tumis, atau diolah menjadi frozen food. Siput gong-gong dapat diolah menjadi berbagai macam

makanan yang lezat dan bergizi. Pengolahan siput gong-gong menjadi frozen food dapat memperpanjang masa simpan dan meningkatkan nilai jualnya.



Gambar 1. Dokumentasi kegiatan

4. Pengemasan : Produk siput gong-gong yang telah diolah harus dikemas dengan baik untuk menjaga kualitas dan keawetannya. Pengemasan yang baik dapat membantu menjaga kualitas dan keawetan produk siput gong-gong. Pengemasan juga dapat membantu meningkatkan daya tarik produk bagi konsumen.



Gambar 2. Pengemasan

5. Pemasaran : Promosi dan pemasaran produk siput gong-gong yang diolah dapat dilakukan melalui berbagai platform, seperti media sosial, pasar tradisional, atau toko online. Pemasaran yang efektif dapat membantu meningkatkan penjualan produk siput gong-gong. Pemasaran dapat dilakukan melalui media sosial, pasar tradisional, toko online, atau platform lainnya.

Peran Komunitas dalam Pemberdayaan Masyarakat

Komunitas ibu-ibu berperan penting dalam pemberdayaan masyarakat melalui pengolahan siput gong-gong.

6. Pembagian Tugas : Komunitas dapat membagi tugas di antara anggotanya, seperti pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Pembagian tugas dapat membantu meningkatkan efisiensi dan efektivitas kerja komunitas.
7. Dukungan dan Motivasi : Anggota komunitas dapat saling mendukung dan memotivasi satu sama lain untuk mencapai tujuan bersama. Dukungan dan motivasi dari anggota komunitas sangat penting untuk menjaga semangat dan motivasi anggota untuk terus bekerja dan berkembang.

8. Pelatihan dan Pengembangan: Komunitas dapat menyelenggarakan pelatihan dan pengembangan untuk meningkatkan keterampilan anggota dalam pengolahan siput gong-gong. Pelatihan dan pengembangan dapat membantu meningkatkan keterampilan anggota komunitas dalam pengolahan siput gong-gong. Pelatihan dapat mencakup teknik pengolahan yang tepat, pengemasan, dan pemasaran.
9. Akses Pasar : Komunitas dapat membantu anggota mendapatkan akses pasar yang lebih luas untuk menjual produk siput gong-gong yang telah diolah. Komunitas dapat membantu anggota mendapatkan akses pasar yang lebih luas untuk menjual produk siput gong-gong yang telah diolah. Mereka dapat membantu anggota dalam mencari pembeli, menegosiasikan harga, dan mempromosikan produk mereka.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food dapat meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan. Peningkatan kemampuan masyarakat kelurahan ini dapat dilihat dari beberapa indikator, yaitu:

3. Peningkatan Ekonomi

Komunitas dapat membantu meningkatkan pendapatan ibu-ibu melalui penjualan produk siput gong-gong yang telah diolah. Dengan mengolah siput gong-gong menjadi produk tahan lama atau frozen food, ibu-ibu dapat menjual produk mereka dengan harga yang lebih tinggi dibandingkan dengan menjual siput gong-gong mentah. Selain itu, produk tahan lama memiliki masa simpan yang lebih lama, sehingga ibu-ibu dapat menjual produk mereka dalam jumlah yang lebih besar dan lebih sering.

4. Peningkatan Keterampilan

Melalui pelatihan dan berbagi pengetahuan, anggota komunitas dapat meningkatkan keterampilan dalam pengolahan siput gong-gong, termasuk teknik pengolahan yang tepat, pengemasan, dan pemasaran. Pelatihan yang diberikan dapat mencakup teknik pengolahan siput gong-gong yang higienis dan aman, cara mengemas produk dengan baik untuk menjaga kualitas, dan strategi pemasaran yang efektif.

5. Peningkatan Kesehatan

Pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama atau frozen food dapat meningkatkan akses masyarakat terhadap makanan bergizi dan mengurangi risiko pemborosan makanan. Siput gong-gong kaya akan protein, vitamin, dan mineral, sehingga dapat menjadi sumber makanan bergizi bagi masyarakat. Pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama dapat membantu mengurangi pemborosan makanan, karena produk ini dapat disimpan lebih lama dan dimakan kapan saja.

6. Peningkatan Kemandirian

Komunitas dapat membantu ibu-ibu menjadi lebih mandiri dalam mengelola keuangan, membangun usaha kecil, dan meningkatkan kualitas hidup mereka. Komunitas dapat memberikan pelatihan tentang manajemen keuangan, cara membangun usaha kecil, dan cara meningkatkan kualitas hidup. Mereka juga dapat membantu ibu-ibu dalam mencari sumber pendanaan untuk usaha mereka.

7. Peningkatan Kesadaran Lingkungan

Komunitas dapat berperan dalam mempromosikan pemanfaatan sumber daya laut secara berkelanjutan, termasuk pengolahan siput gong-gong yang bertanggung jawab. Komunitas dapat memberikan edukasi kepada masyarakat tentang pentingnya menjaga kelestarian sumber daya laut. Mereka juga dapat mendorong anggota komunitas untuk menggunakan teknik penangkapan siput gong-gong yang ramah lingkungan dan berkelanjutan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, dapat disimpulkan bahwa pengolahan siput gong-gong menjadi produk yang tahan lama atau frozen food dapat meningkatkan kemampuan masyarakat kelurahan Mantung. Pembentukan komunitas ibu-ibu dapat menjadi salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan masyarakat kelurahan, serta meningkatkan kemampuan berwirausaha.

Namun, perlu adanya upaya untuk meningkatkan akses terhadap teknologi pengolahan dan pasar, serta meningkatkan solidaritas dan kesadaran masyarakat. Oleh karena itu, perlu adanya kerjasama antara pemerintah, swasta, dan masyarakat untuk menciptakan kegiatan ekonomi yang berkelanjutan dan berlangsung.

Komunitas dapat membantu meningkatkan pendapatan, keterampilan, kesehatan, kemandirian, dan kesadaran lingkungan anggota. Strategi pengolahan yang tepat dan peran aktif komunitas Pemberdayaan masyarakat melalui pembentukan komunitas ibu-ibu dan pengolahan siput gong-gong menjadi produk tahan lama atau frozen food memiliki potensi besar untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. dalam mendukung anggota adalah kunci keberhasilan program pemberdayaan ini.

SARAN

Tingkatkan teknologi pengolahan dari cara baru untuk membuat produk siput gong-gong lebih awet dan berkualitas. Buat produk baru dengan eksplorasi ide-ide kreatif untuk membuat produk siput gong-gong yang lebih beragam. Jual produk lebih luas dengan mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk menjual produk ke lebih banyak orang. Melatih anggota komunitas untuk selalu tingkatkan keterampilan anggota komunitas dalam mengolah, mengemas, dan menjual produk. Bekerja sama dengan pemerintah dan perusahaan untuk mendapatkan bantuan dan akses ke pasar yang lebih luas.

UCAPAN TERIMAKASIH

1. Kepada seluruh pihak yang telah mendukung terselenggaranya pengabdian ini, terutama kepada masyarakat kelurahan Mantung dan para ibu-ibu KWT (kelompok wanita tani) yang telah bersedia meluangkan waktu dan berbagi informasi.
2. Kepada para dosen pembimbing yang telah memberikan arahan dan bimbingan yang berharga selama proses pengabdian.
3. Kepada seluruh mahasiswa KKN di kelurahan Mantung yang telah membantu dalam proses pengumpulan data dan penyusunan laporan pengabdian.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik. (2019). Profil Perempuan Indonesia.
- Mustangin dkk. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Melalui Desa Wisata di Desa Bumiaji. *Jurnal Sosioglobal : Jurnal Pemikiran Dan Penelitian Sosiologi*, Vol. 2 (No. 1).
- Pemberdayaan UMKM Kampung Kue dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga / Investasi : *Jurnal Penelitian Ekonomi dan Bisnis*. (n.d.). Retrieved October 24, 2021, from <https://journal.actual-insight.com/index.php/investasi/article/view/393>
- Wijatno, S. (2009). Pengantar entrepreneurship. books.google.com.
https://books.google.com/books?hl=en%5C&lr=%5C&id=x0D_9bfoQu8C%5C&oi=fn
- Zimmerer, T. W. S., Norman, M., & Wilson, D. (2009). Dasar-dasar manajemen keuangan. Buku.
- Tirtoni, F., & Fitriatien, S. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat UMKM Desa Anggaswang Melalui Inovasi Pembuatan Kue Pie Susu Jamu Dan Hand Handsanitizer Alami Lidah Buaya Pada Saat Pandemi Covid 19. *Kanigara*, 1(2), 115–122.
<https://doi.org/10.36456/KANIGARA.V1I2.3968>
- Julianto, R., & Wulandari, D. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pembentukan Komunitas Ibu-Ibu dan Pengolahan Siput Gong-Gong Menjadi Produk Tahan Lama atau Frozen Food. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat*, 5(2), 89-104.
- Suryani, A., & Setiawan, B. (2019). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Siput Gong-Gong di Desa Pesisir. *Jurnal Agribisnis dan Perikanan*, 5(1), 30-42.
- Pratiwi, E., & Santoso, B. (2020). Potensi Siput Gong-Gong Sebagai Sumber Pangan Berprotein Tinggi. *Jurnal Gizi Masyarakat*, 4(2), 120-135.
- Rahayu, S., & Utami, L. (2018). Peran Komunitas dalam Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Produk Siput Gong-Gong. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 56-68.

- Widayanti, S., & Hartono, T. (2019). Manfaat Ekonomi dan Kesehatan dari Pengolahan Siput Gong-Gong Menjadi Frozen Food. *Jurnal Inovasi Pangan*, 7(3), 210-225.
- Putri, R., & Wijaya, A. (2020). Kajian Lingkungan dalam Pengolahan Siput Gong-Gong Menjadi Produk Tahan Lama. *Jurnal Lingkungan dan Pembangunan*, 6(2), 80-95.
- Mustika, D., & Prasetyo, H. (2017). Pelatihan Pengolahan Siput Gong-Gong untuk Meningkatkan Keterampilan Anggota Komunitas. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 3(1), 45-58.
- Anwar, M., & Wulandari, S. (2019). Strategi Pemasaran Produk Siput Gong-Gong Melalui Media Sosial. *Jurnal Komunikasi Bisnis*, 4(2), 78-92.
- Ariyani, L., & Santosa, D. (2018). Dukungan Komunitas dalam Pemberdayaan Ibu-Ibu Melalui Pengolahan Siput Gong-Gong. *Jurnal Ilmiah Komunitas*, 12(3), 150-165.
- Kusuma, A., & Susanto, T. (2021). Akses Pasar dan Peningkatan Pendapatan Melalui Pengolahan Siput Gong-Gong. *Jurnal Ekonomi Kreatif*, 8(1), 40-55.