



Plagiarism Checker X Originality Report

Similarity Found: 12%

Date: Thursday, March 09, 2023

Statistics: 264 words Plagiarized / 2124 Total words

Remarks: Low Plagiarism Detected - Your Document needs Optional Improvement.

PELATIHAN PEMBUATAN **ABON BERBAHAN DASAR IKAN NILA** GUNA MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DESA ARANIO PENDAHULUAN Desa Aranio merupakan salah satu desa bagian dari Kecamatan Aranio Kabupaten Banjar, Provinsi Kalimantan Selatan. Desa Aranio dikenal oleh masyarakat sekitar memiliki wisata sungai yaitu wisata air sungai kambang, obyek wisata ini memanfaatkan sungai dari aliran sungai riam kanan yang jernih dan indah. Penduduk desa Aranio sebagian besar **memiliki mata pencaharian sebagai** petani, buruh penyadap karet dan pembudidaya ikan nila (*Oreochromis niloticus*). Budidaya ikan nila ini dilakukan disepanjang aliran sungai riam kanan yang mengalir disepanjang desa Aranio.

Banyaknya masyarakat yang membudidayakan ikan nila ini karena sungai riam kanan sangat cocok untuk dijadikan lokasi budidaya ikan nila karena air sungainya yang selalu mengalir dan memiliki tingkat kejernihan yang baik dimana sumber airnya berasal dari pegunungan dan dari aliran bendungan riam kanan. Kondisi alam yang mendukung ini menjadikan hasil panen dari budi daya ikan nila ini cukup banyak. Sehingga kecamatan aranio juga dikenal sebagai sentra penghasil ikan nila. **Hasil panen ikan nila** selama ini di jual oleh penduduk dalam keadaan segar atau dalam keadaan ikan utuh mentah dimana setelah dipanen ikan langsung dijual kepada pembeli atau pengepul yang kemudian oleh pembeli atau pengepul tersebut ikan langsung dipasarkan di kota - kota sekitar seperti kota Martapura, banjarbaru, Banjarmasin dan sekitarnya.

Hasil panen ikan nila yang dijual mentah ini terkadang menimbulkan masalah tersendiri karena ikan tidak awet dan mudah rusak, setelah dipanen para penduduk yang membudidayakan ikan nila ini harus segera menjualnya karena mereka tidak mempunyai tempat penyimpanan seperti lemari pendingin agar ikan tidak mudah busuk. Ikan merupakan **bahan pangan yang mudah** rusak sehingga memerlukan

perlakuan yang khusus guna mempertahankan mutunya (Sihmawati, et al., 2022). Kadar air ikan segar yang tinggi dapat mempercepat proses kembangbiak mikroorganisme pembusukan (Younis, et al., 2018).

Permasalahan yang sering terjadi adalah saat panen serentak dan jumlah ikan sangat banyak akan menyebabkan harga ikan menjadi murah yang pada akhirnya peternak ikan nila hanya memperoleh penghasilan yang sedikit atau tidak sesuai dengan harapan bahkan terkadang bisa rugi karena ikan yang tidak bisa bertahan lama disimpan. Atas dasar permasalahan tersebut tim pengabdian Universitas Islam Kalimantan Muhammad Aryad Al Banjari (UNISKA MAB) Banjarmasin berinisiatif untuk melakukan upaya agar ikan dapat diolah dan mempunyai nilai tambah sehingga membantu permasalahan penduduk desa Aranio yang mempunyai mata pencaharian budidaya ikan nila.

Solusi yang ditawarkan atas permasalahan tersebut adalah dengan cara mengolah ikan nila menjadi abon, tujuannya adalah agar ikan nila mempunyai nilai tambah dan sebagai alternatif usaha saat harga ikan nila murah karena panen raya dan masyarakat mempunyai alternatif mengolah ikan nila menjadi abon. Abon merupakan panganan alternatif makanan ringan atau lauk yang siap saji. Abon dibuat dari daging yang diolah sedemikian rupa sehingga memiliki karakteristik kering, renyah dan gurih. Karakteristik yang kering sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama (Bonisya, Nopriantini, & Hariyadi, 2019).

Abon ini nantinya juga bisa dijadikan oleh-oleh yang bisa dijual di daerah wisata sungai kambang desa Aanio dengan membuat brand Abon Ikan Nila khas Desa Aranio. Pengolahan abon berbahan dasar ikan nila ini merupakan salah-satu diversifikasi dari pengolahan panganan abon. Seperti diketahui abon merupakan olahan pangan yang sudah dikenal masyarakat Indonesia, umumnya abon terbuat dari daging seperti daging sapi dan daging ayam (Putri & Lamusa, 2017), namun seiring berkembangnya olahan pangan maka abon bisa dibuat dari berbagai bahan seperti abon dari ikan, abon dari rangka muda, abon itik dan sebagainya, bahan makanan yang diolah menjadi abon dapat bertahan antara 15 sampai 29 hari kandungan nilai gizi dan nutrisi juga masih terjaga meskipun ikan nila sudah diolah menjadi abon (Saffruddin, et al., 2022), (Mardiana, et al., 2022).

Saat tim pengabdian melakukan kunjungan survey didapati bahwa pengetahuan penduduk desa Aranio terutama ibu-ibunya tentang produk olahan abon ikan nila masih rendah dan belum ada produk abon dari ikan nila yang dijual di daerah wisata sungai kambang desa aranio, tentunya ini menjadi peluang usaha yang tinggi. Pemilihan abon ikan nila sebagai oleh-oleh juga sangat tepat karena bahan baku ikan nila yang melimpah di desa Aranio. Menurut penelitian (Suryani, et al., 2019) produk olahan abon

ikan nila mempunyai potensi yang baik untuk dijadikan alternatif penghasilan bagi masyarakat, terutama jika dijual di daerah wisata karena daerah wisata merupakan tempat yang cocok untuk menjual oleh-oleh dengan ciri khas tertentu.

Abon ikan nila juga bisa dipasarkan online melalui platform digital seperti e-commerce, marketplace dan online shop (Purnamasari, et al, 2022) hal ini karena umur makanan yang bisa bertahan lama. METODE PELAKSANAAN Kegiatan Pengabdian dilaksanakan di Desa Aranio, Kecamatan Aranio, Kabupaten Banjar Provinsi Kalimantan Selatan dengan metode-metode yang sesuai dengan kaidah akademik dan manajemen, menurut (Butarbutar, et al., 2021), (Fajar, et al., 2021) agar kegiatan dapat terlaksana dengan baik maka perlu adanya perencanaan dan metode yang benar, adapun pendekatan metode yang dilakukan sebagai berikut: v Pertama dilakukan kegiatan observasi, yaitu dilakukan kunjungan, inspeksi, dan kegiatan survey dalam pencarian data dan permasalahan yang ada di lokasi pengabdian yang akan dijadikan mitra dan sasaran pengabdian.

v Kedua, setelah mengetahui permasalahan yang ada dilakukan kajian pustaka dan studi literatur untuk mendapatkan referensi penyelesaian masalah sesuai dengan kaidah manajemen penyelesaian masalah (Shavab, et al., 2021). v Ketiga, membuat perencanaan kegiatan dan membuat rancangan dan mempersiapkan alat-alat yang sesuai dan tepat yang dapat diimplementasikan di desa tempat kegiatan pengabdian. v Keempat, pelaksanaan pelatihan sesuai tema kegiatan yaitu pelatihan pembuatan abon berbahan dasar ikan Nila guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa Aranio.

v Kelima, pelaksanaan evaluasi kegiatan dan pembuatan laporan kegiatan Adapun Rencana kegiatan dan indikator capaian program disusun berdasarkan pada tabel 1 dibawah ini: Tabel 1. Metode dan Rencana Kegiatan No Rencana Kegiatan Indikator Capaian 1 Tim pengabdian berkoordinasi dengan kepala Desa dan Ibu-Ibu PKK untuk jadwal kegiatan pengabdian kepada masyarakat Tercapainya kesepakatan tentang jadwal kegiatan, tempat dan Teknis kegiatan 2 Perencanaan teknis dan perancangan kegiatan Tersedianya bahan-bahan dan alat-alat untuk menunjang kegiatan 3 Pelaksanaan kegiatan berupa pelatihan pembuatan Abon ikan Nila dan sosialisasi pemasaran hasil olahan abon ikan Nila Dukungan mitra dan stakeholder dalam pelaksanaan program kerja 4 Evaluasi Kegiatan Mitra mempunyai pemahaman tentang cara membuat abon ikan nila dan pemasarannya 5 Laporan Kegiatan Laporan kegiatan selesai dibuat tepat waktu HASIL PEMBAHASAN Hasil dan pembahasan dari kegiatan pengabdian masyarakat di desa Aranio dapat kami sampaikan sebagai berikut.

Tahap Persiapan Tim pengabdian kepada masyarakat Uniska MAB Banjarmasin melakukan kunjungan, survey dan observasi ke Desa Aranio untuk berkoordinasi dengan pihak Kepala Desa tentang maksud dan tujuan kegiatan pengabdian kepada masyarakat

yang nanti akan dilaksanakan didesa. Saat tim berada didesa Aranio dan bertemu dengan kepala desa kami mendapatkan masukan tentang permasalahan yang ada di desa yaitu masyarakat desa utamanya ibu-ibu PKK belum memahami tentang pengolahan pembuatan abon ikan nila padahal bahan ikan nila banyak tersedia, dari diskusi yang ada tim pengabdian membuat kesepakatan program yang akan dilaksanakan yaitu membuat pelatihan pembuatan abon ikan nila, bagaimana cara pengemasan dan sekaligus pemasarannya.

Kunjungan awal tim pengabdian disambut dengan sangat baik oleh kepala desa Aranio dan perangkat desa yaitu Bapak Haji Akhmadi. Selanjutnya tim pengabdian mematangkan persiapan dan perencanaan kegiatan ini dengan membuat rencana dan mematangkan program kerja kegiatan yaitu apa saja yang akan dilaksanakan dalam kegiatan seperti membuat materi, menyusun daftar bahan-bahan, pembagian tim dan pembagian kerja, membuat struktur dan tahapan kegiatan.

Tentunya tahap persiapan ini perlu di buat secara matang agar saat pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan baik sesuai dengan sasaran, tujuan dan tahapan yang di rencanakan. Tahap Pelaksanaan Kegiatan pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat dengan tema pelatihan pembuatan abon berbahan dasar ikan nila guna meningkatkan perekonomian masyarakat desa Aranio ini dilakukan dengan kegiatan yaitu melaksanakan sosialisasi dan pelatihan tentang bagaimana membuat abon ikan nila, bagaimana cara pengemasan dan pemasarannya. Pelatihan ini juga diisi dengan ceramah dan tanya jawab.

Pada pelatihan ini dilakukan demonstrasi yaitu praktek langsung tentang persiapan dan pembuatan dalam mengolah ikan nila menjadi olahan abon, menurut (Dadiono & Aminin, 2021) cara ini dapat dijadikan salah satu upaya pemberdayaan masyarakat dalam memecahkan masalah, selain itu demonstrasi langsung dapat meningkatkan kompetensi dan keterampilan masyarakat. Peningkatan kompetensi dalam mengolah produk olahan ikan akan mendorong masyarakat untuk berwirausaha (Aliyah, Gumilar, & Maulina, 2015) . Kegiatan ini mendapat sambutan antusias dari masyarakat yang ada di desa Aranio, hal ini terlihat dengan masyarakat yang hadir secara sukarela, acara cukup dinamis dengan berbagai pertanyaan-pertanyaan dari masyarakat seputar pembuatan abon ikan nila tersebut. Adapun dokumentasi kegiatan pelatihan yang telah dilaksanakan dapat di lihat dari dokumentasi pada gambar 1. Berikut ini: Gambar 1.

Suasana pelatihan pembuatan abon ikan nila Adapun cara proses pembuatan abon ikan nila dapat dijelaskan sebagai berikut: Bahan - bahan yang digunakan dalam pembuatan abon ikan nila yaitu: Ikan Nila, Bawang Merah, Bawang Putih, Ketumbar, Lengkuas, Kunyit, Jahe, Gula Merah, Minyak goreng, Garam, Penyedap rasa, Daun Jeruk, Daun

Salam, Jeruk Lemon Peralatan Yang Digunakan Dalam **Pembuatan Abon Ikan Nila** yaitu: Kompor, Gas LPG, Panci, Blender, Garpu, Sendok, Pisau, Talenan, Wajan, Spatula Kayu, Baskom Plastik, Sarung Tangan, Baskom Stainles.

Cara Pembuatan: Langkah 1 (Ikan Nila) a) Bersihkan ikan nila dari sisik, kemudian fillet ikan tersebut agar lebih mudah untuk dikukus, sebelum pengukusan, ikan nila yang sudah difillet tadi kita beri perasan jeruk lemon agar menghilangkan bau amis pada ikan. b) Kukus sekitar 20 menit, Setelah ikan dirasa sudah lunak, angkat lalu pisahkan antara daging dengan durinya c) Setelah ikan sudah terpisah dengan durinya, suir ikan menggunakan sendok dan garpu. Langkah 2 (Bumbu) Bumbu dihaluskan, yang dihaluskan terdiri dari: **bawang merah, bawang putih**, ketumbar, lengkuas, kunyit, jahe, garam, penyedap rasa & minyak.

Langkah 3 (Masak) a) Panaskan wajan kemudian masukan bumbu halus, aduk sampai bumbu mengeluarkan minyak, berbau wangi dan berubah warna kira-kira sekitar 20 menit, **masukan daun jeruk, daun salam** dan gula merah, aduk hingga semua merata b) Masukan suiran ikan nila yang sudah dipisahkan dengan duri aduk sampai merata dengan bumbu c) Masak sampai tidak ada gumpalan (api kecil) sekitar 2 jam d) Angkat, dinginkan kemudian dikemas. Kegiatan proses pembuatan ikan abon nila dapat dilihat pada gambar 2 berikut ini: Gambar 2.

Proses pembuatan ikan abon nila Setelah dikemas produk abon ikan nila siap dijual produk bisa dijual secara offline dipasarkan di daerah wisata sungai kembang desa aranio sebagai produk oleh-oleh khas desa aranio, atau bisa juga dijual secara online. Untuk membantu pemasaran tim pengabdian juga memberikan sosialisasi dan mengajarkan **bagaimana cara mempromosikan produk** secara online melalui WA, instagram, facebook, tix tox, shopee, dan platform e-commerce lainnya. Contoh produk yang siap dipasarkan dapat dilihat pada gambar 3 berikut ini Gambar 3. Contoh hasil produk **abon ikan nila yang** siap dipasarkan Tahap Evaluasi Kegiatan Menurut (Butarbutar, et al.,

2021) Tahap evaluasi dalam sebuah kegiatan perlu dilakukan dimana tujuannya adalah untuk mengetahui dan mengukur tingkat keberhasilan suatu program. Komponen evaluasi program yang dilakukan diantaranya yaitu: · Evaluasi pre-test **untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang** cara membuat olahan produk **abon berbahan dasar ikan** nila. · Evaluasi post-test **untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang** cara membuat olahan produk **abon berbahan dasar ikan** nila.

· Evaluasi pre-test **untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang** penyimpanan dan pengemasan produk abon ikan nila · Evaluasi post-test **untuk mengetahui tingkat**

pemahaman peserta tentang penyimpanan dan pengemasan produk abon ikan nila · Evaluasi pre-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara pemasaran produk abon ikan nila · Evaluasi post-test untuk mengetahui tingkat pemahaman peserta tentang cara pemasaran produk abon ikan nila Evaluasi dilakukan dengan memberikan pertanyaan berupa kuesioner kepada peserta sebelum dan sesudah kegiatan. Hasil dari pre-test dan post-test dapat di lihat pada gambar 4 berikut ini: Gambar 4.

Hasil Evaluasi Kegiatan Pada gambar 4 terlihat adanya peningkatan pemahaman masyarakat sebelum dan setelah kegiatan, nilai pre-test tentang pemahaman membuat abon ikan nila sebesar 52% dan nilai setelah pelaksanaan kegiatan (post-test) sebesar 80%, nilai pre-test tentang pemahaman menyimpan dan mengemas produk yaitu 48% dan setelah pelaksanaan kegiatan (post-test) meningkat menjadi 78%, demikian juga nilai pre-test tentang pemahaman pemasaran produk abon ikan nila sebesar 63% dan setelah pelaksanaan pelatihan (post-test) nilai pemahaman pemasaran abon naik menjadi 78%. Dari hasil evaluasi ini dapat disimpulkan bahwa kegiatan tersebut memberikan manfaat kepada mitra atau kepada masyarakat desa Aranio yang mengikuti kegiatan pelatihan ini.

KESIMPULAN Kegiatan ini terlaksana dengan baik sesuai dengan jadwal kegiatan yang telah direncanakan, tim pengabdian dapat memberikan solusi atas permasalahan masyarakat desa Aranio dengan memberikan pelatihan memberikan nilai tambah hasil budidaya ikan nila desa Aranio yang tidak hanya dijual utuh dalam keadaan mentah tetapi dapat dilolah berupa produk abon ikan nila, sehingga masyarakat pada akhirnya mempunyai keterampilan bagaimana mengolah ikan yang dapat dijadikan sebagai sumber mata pencaharian, disamping itu masyarakat juga memahami bagaimana cara mengemas produk abon ikan nila dan mampu memasarkannya.

Selanjutnya saran yang dapat disampaikan yaitu sebaiknya kegiatan pengabdian ini dapat berkelanjutan dengan dengan skala yang lebih besar dengan menjangkau semua masyarakat yang membudidayakan ikan nila, adanya pendampingan lebih lanjut tentang tatacara pemasaran dan akses masyarakat ke Lembaga keuangan agar masalah modal dan pendanaan dapat teratasi. UCAPAN TERIMA KASIH Ucapan terimakasih kami ucapkan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat (LPPM) UNISKA MAB Banjarmasin, kepada Kepala Desa beserta jajarannya, kepada masyarakat Desa Aranio, dan tim pengabdian UNISKA beserta mahasiswa yang telah mendukung terlaksananya kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini, semoga kegiatan ini membawa manfaat bagi masyarakat di desa.

INTERNET SOURCES:

<1% -

<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2465779&val=23476&title=PEMBERDAYAAN%20MASYARAKAT%20BERBASIS%20KETAHANAN%20PANGAN%20MELALUI%20PENGOLAHAN%20ABON%20DARI%20IKAN%20NILA%20DI%20DESA%20PRINGGARATA%20KECAMATAN%20PRINGGARATA%20KABUPATEN%20LOMBOK%20TENGAH>

<1% -

https://roboguru.ruangguru.com/forum/sebagian-besar-penduduk-desa-memiliki-mata-pencarian-sebagai-petani-sementara-itu-penduduk_FRM-WEEUWPRP

<1% -

<https://www.bfi.co.id/id/blog/budidaya-ikan-nila-tips-usaha-dan-estimasi-keuntungannya>

<1% -

<https://travel.kompas.com/read/2023/02/19/220200827/6-danau-di-sekitar-banjarmasin-ada-lokasi-bekas-tambang>

<1% -

https://roboguru.ruangguru.com/question/ikan-merupakan-salah-satu-sumber-bahan-pangan-yang-mudah-busuk-karena-memiliki_QU-18VZ39BC

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/368076475_PENGARUH_PENAMBAHAN_JERAMI_NANGKA_Artocarpus_Heterophyllus_TERHADAP_KADAR_SERAT_DAN_DAYA_TERIMA_ABON_IKAN_NILA_MERAH_Oreochromis_Niloticus/fulltext/63dbf328c465a873a27cd173/PENGARUH-PENAMBAHAN-JERAMI-NANGKA-Artocarpus-Heterophyllus-TERHADAP-KADAR-SERAT-DAN-DAYA-TERIMA-ABON-IKAN-NILA-MERAH-Oreochromis-Niloticus.pdf

<1% -

<https://fkip.uniska-bjm.ac.id/wp-content/uploads/2018/04/48-56-FULL-PAPER-M.HARWANSYAH-PUTRA-SINAGA.pdf>

<1% -

https://www.academia.edu/42926701/MAKALAH_KOLAM_INDOOR_SEBAGAI_SOLUSI_PEMASALAHAN_AKUAKULTUR_MATA_KULIAH_AQUACULTURE_ENGINEERING

1% -

<https://repository.unri.ac.id/bitstream/handle/123456789/9479/BAB%20II.pdf?sequence=3>

1% -

<https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/PNJ/article/download/479/238>

<1% -

<https://www.detik.com/sulsel/kuliner/d-6408431/13-makanan-khas-balikpapan-yang-menggugah-selera-wajib-coba>

<1% -

<https://123dok.com/document/yr397wjy-modul-pengolahan-hasil-perikanan-ikan-nila.html>

<1% -

https://www.academia.edu/79609003/Pemberdayaan_Ekonomi_Masyarakat_Desa_Saribaye_Melalui_Pengolahan_Abon_Ikan_Nila

<1% - <https://ojs.wiindonesia.com/index.php/jecsr/article/download/74/36/>

3% - <https://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/reswara/article/download/2570/pdf>

<1% -

<https://repository.ung.ac.id/get/singa/1/3672/Pemberdayaan-kelompok-usaha-abon-ikan-di-desa-Doulan-kecamatan-Bokat-kabupaten-Buol-Sulawesi-Tengah.pdf>

<1% -

<http://eprints.uniska-bjm.ac.id/12027/2/pengabdian%20ok%20pengesahan-converted%20%281%29.pdf>

1% - <https://jurnal.dharmawangsa.ac.id/index.php/reswara/article/download/2007/pdf>

<1% - <https://jurnal.polines.ac.id/index.php/SITECHMAS/article/download/2990/107665>

<1% -

<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=1108363&val=16677&title=PENINGKATAN%20KOMPETENSI%20GURU%20DALAM%20PEMBUATAN%20BAHAN%20AJAR%20MENGGUNAKAN%20MEDIA%20PEMBELAJARAN%20SMART%20LEARNING%20DI%20KABUPATEN%20SEMBAWA%20SUMATERA%20SELATAN>

<1% -

<https://mediaindonesia.com/humaniora/360921/penting-sosialisasi-untuk-memutus-rantai-kdrt>

<1% -

<http://download.garuda.kemdikbud.go.id/article.php?article=2203690&val=7160&title=Pengelolaan%20Dokumentasi%20Kegiatan%20Humas%20pada%20Institusi%20di%20Balai%20Diklat%20Lingkungan%20Hidup%20dan%20Kehutanan%20Kota%20Pekanbaru>

<1% - <https://jwd.unram.ac.id/index.php/jwd/article/download/18/12>

<1% -

<https://travel.tempo.co/read/1694698/5-resep-opor-ayam-gurih-dan-nikmat-wajib-dicoba-di-rumah>

<1% -

https://roboguru.ruangguru.com/forum/perhatikan-urutan-langkah-langkah-berikut-1-haluskan-bawang-merah-bawang-putih-dan_FRM-BX5VM2JS

<1% - <https://www.piknikdong.com/daftar-bumbu-rendang-daging-sapi.html>

<1% -

<https://www.kompasiana.com/gista07607/612e303b31a28751f51bd992/memberikan-in>

ovasi-pengemasan-produk-dengan-cara-memberikan-logo-dan-mengajarkan-cara-pemasaran-online

<1% -

<http://repository.pertanian.go.id/bitstream/handle/123456789/10140/Analisis%20Hasil%20Evaluasi%20Pembelajaran%20pada%20Pelatihan%20Dasar%20CPNS.pdf?sequence=1>

<1% - <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/download/9045/8365>

<1% -

<https://ppgprajabatanunsrigelombang2.blogspot.com/2023/03/modul-ajar-kelas-7-kerja-sama-dan-gotong.html>

<1% -

<https://adoc.pub/laporan-akhir-pengabdian-kepada-masyarakat4e891a95f641b79153d0ca33b5f1f28862910.html>

<1% -

<http://www.agrowindo.com/peluang-usaha-abon-ikan-nila-dan-analisa-usahnya.htm>

1% - https://www.researchgate.net/publication/367366600_UPAYA_MENINGKATKAN_AKSES_AIR_BERSIH_BAGI_MASYARAKAT_DESA_JAMBU_RAYA_DENGAN_PENERAPAN_FILTERISASI_AIR

<1% -

https://www.researchgate.net/publication/313778436_PELAKSANAAN_KEGIATAN_PENGABDIAN_KEPADA_MASYARAKAT_OLEH_PERGURUAN_TINGGI/fulltext/58a605694585150402e1ee57/PELAKSANAAN-KEGIATAN-PENGABDIAN-KEPADA-MASYARAKAT-OLEH-PERGURUAN-TINGGI.pdf