

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

PELATIHAN PEMBUATAN CILOK SEBAGAI CAMILAN ANAK DALAM MENINGKATKAN SUMBER PENDAPATAN MASYARAKAT DESA PADIKE KAB. SUMENEP-MADURA

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵

trisutrisno@iainmadura.ac.id¹
lianaputrikd02@gmail.com²
nrlnunung18@gmail.com³
robisobaro@gmail.com⁴
ibrahimarizal15@gmail.com⁵

ABSTRAK

Pengabdian yang dilakukan pada masyarakat ini bertujuan agar memberikan wawasan pengetahuan terhadap pemahaman kepada masyarakat di desa padike dengan melibatkan pemuda-pemudi di desa padike talango. Antusias pemuda di desa padike ini sangat luar biasa dalam olahan produksi olahan makanan ringan yang terbuat dari tepung kanji ini sehingga bisa memberikan dampak penambahan pendapatan bagi masyarakat di Desa Padike, Kec. Talango, Kab. Sumenep dengan cara membeikan sebuah wawasan motivasi kerja mandiri melalui kewirausahaan. Permasalahan yang harus di selesaikan dalam 3 hal tahapan yakni perencanaan, pelaksanaan, serta evaluasi. Tahapan yang pertama yakni perencanaan, perencanaan disini dilakukan dengan cara melakukan observasi mengenai ekonomi masyarakat di desa padike terutama pemuda-pemudi dan melihat kondisi masyarakat di desa padike. Tahapan selanjutnya yakni pelaksanaan, pelaksanaan dilakukan dengan memberikan pelatihan pembuatan cilok kepada masyarakat di desa padike khususnya pemuda dengan menggunakan metode ceramah dan langsung melakukan praktek pembuatan cilok. Tahapan yang terakhir yakni evaluasi dari hasil kegiatan yang diperoleh apakah pelatihan menunjukkan tanggapan yang sangat baik dari masyarakat dengan adanya repon yang positif darimasyarakat dilihat dari langkah selanjutnya yang akan di ambil oleh masyarakat yang sudah mengikuti pelatihan pembuatan cilok.

Kata kunci : Pelatihan, Cilok, Meningkatkan, Pendapatan, Masyarakat

PENDAHULUAN

Desa Padike adalah sebuah daerah di Jawa Timur yang berada di Kecamatan Talango, tepatnya di Kabupaten Sumenep dengan luas wilayah 5,69 km dan jumlah penduduk pada tahun 2023 sebanyak 5.371 jiwa. Jumlah penduduk Desa Padike terus meningkat setiap tahun dan wilayahnya mengalami pengembangan.¹ Menurut data tersebut pada wilayah Desa Padike jumlah penduduk lumayan banyak, di mana terdiri dari tujuh dusun.

Sumber ekonomi masyarakat di Desa padike adalah nelayan dan olahan jajanan berupa kerupuk *kepeng* dan berbagai olahan dari laut, disebabkan karena letak wilayah Desa Padike dekat dengan laut, sehingga tidak sedikit produksi olahan yang ada di Desa padike berasal dari hasil laut. Agar suatu daerah dapat maju dan berkembang secara mandiri dengan memanfaatkan sumber daya lokal, pembangunan daerah harus merupakan upaya untuk memperluas wilayah dan ekonomi lokal. Istilah “pembangunan ekonomi lokal” (local economic development) mengacu pada pendekatan pembangunan daerah yang memanfaatkan sumber daya lokal. Pembangunan Ekonomi Lokal (PEL) adalah suatu proses yang bertujuan untuk membentuk kelembagaan untuk pembangunan daerah, meningkatkan kemampuan sumber daya manusia untuk menghasilkan barang yang lebih baik, dan mempromosikan operasi komersial dan industri di tingkat lokal.²

Kita harus selalu bekerja untuk hidup karena kebutuhan ekonomi yang meningkat. Tingkat ekonomi yang meningkat setiap hari membuat sulitnya mendapatkan pekerjaan. Pengangguran, meningkatnya tingkat kejahatan, dan meningkatnya harga makanan pokok berdampak buruk pada kemampuan orang untuk bertahan hidup. Di Desa Padike ini mayoritas anak muda setelah lulus dari jenjang pendidikan SMA biasanya akan langsung bekerja merantau, yaitu menjaga toko klontong di Jakarta dan beberapa kota-kota besar yang

ada di Indonesia. hal ini beradampak besar terhadap beberapa sektor yang ada di Desa padike. Masalah ini sebenarnya sudah menjadi sebuah kebiasaan di pulau Poteran.

Pada masalah di atas maka kami melakukan aksi pembuatan cilok di program kerja pengabdian masyarakat posko 64 di Desa padike, pelatihan produksi proses pembuatan cilok yang bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup masyarakat terkhusus pada kalangan anak

¹<https://padike.desa.sumenepkab.go.id/> di akses pada tanggal 26 juli 2023 pukul 16:10.

² Supriadi, Edy. (2007) Telaah Kendala Penerapan Pengembangan Ekonomi Lokal: Pragmatisme dalam Praktek Pendekatan PEL. Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota 18 (2): 103-123.

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

muda yang tidak memiliki pekerjaan sehingga bisa menambah penghasilan sampingan yang di harapkan akan meningkatkan taraf perekonomian masyarakat.

Pentol cilok merupakan jenis makanan ringan menyerupai pentol yang terbuat dari tepung kanji, rasanya gurih dan kenyal. Pada awalnya makanan ini adalah khas dari Jawa Barat, akan tetapi pada saat ini sudah mulai merambah ke daerah-daerah lain. Cara pembuatan cilok tersebut yakni menggunakan tepung tapioka yang di campur dengan bumbu-bumbu dapur dan penyedap makanan selanjutnya di campurkan dengan bumbu halus merah.

METODE PELAKSANAAN

Metode penelitian yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan ini dilakukan oleh tim pengabdian dari fakultas IAIN Madura dengan menggunakan pendekatan PAR. PAR merupakan pendekatan pengabdian kepada masyarakat dengan menyelesaikan persoalan yang alami masyarakat sekitar³. Tujuannya agar dapat meningkatkan softskill dan hardskill stakholder masyarakat di Desa Padike. Dalam pendekatan ini diharapkan agar masyarakat dapat membuka usaha dan dapat mempopulerkan makanan yang lezat sehingga makanan ini di gemari oleh smeua kalangan. Dalam kegiatan ini pelaksananya dilakukan di balai desa padike kec. Talango, kab Sumenep. Waktu pelaksanaan kegiatan ini dilaksanakan pada hari Sabtu 15 Juli 2023 dan sasarannya adalah semua kalangan terkhususnya untuk kalangan remaja.

PEMBAHASAN

Guna melancarkan pertumbuhan suatu negara membutuhkan jumlah uang yang sangat sangat besar untuk tumbuh secara ekonomi. Modal merupakan salah satu hal yang digunakan untuk membiayai ekspansi ekonomi. Di sisi lain, negara-negara berkembang kekurangan sumber daya yang diperlukan untuk mendukung ekspansi ekonomi nasional mereka. Pertumbuhan ekonomi suatu negara dipengaruhi oleh tiga faktor: akumulasi modal, ekspansi populasi, dan kemajuan teknis. Melalui kemajuan di bidang kesehatan, pendidikan, dan keterampilan kerja, akumulasi modal mencakup semua investasi baru dalam real estat, mesin, dan sumber daya manusia.

Meningkatnya penduduk pada akhirnya akan menyebabkan pertumbuhan angkatan kerja (labor force). Jumlah pegawai kerja yang lebih banyak berarti tenaga kerja produktif

³ Tri Sutrisno, 2023. Peningkatan Pemahaman 5M dalam Upaya Menangkal Penyebaran Covid-19 pada Siswa MA Al Hikmah Aeng Dake Bluto Sumenep. Jurnal Abdi Raja. Vol. 6 No. 1

lebih banyak dan dengan jumlah penduduk yang lebih besar akan memperbesar ukuran pasar dalam suatu negeri. Keterampilan kerja sangat penting dalam meningkatkan pertumbuhan ekonomi pada suatu wilayah, sumber daya manusia (SDA) pada sebuah daerah merupakan tolak ukur dalam menentukan taraf hidup atau kesejahteraan dalam perekonomian masyarakat.

Keterampilan kerja

Dunia wirausaha saat ini, kini mengalami perkembangan yang sangat pesat, yang tentu saja diikuti dengan meningkatnya persaingan. Hanya bisnis dengan keunggulan kompetitif yang dapat berkembang dalam keadaan seperti itu, bertahan lebih lama dari pesaing mereka, dan memanfaatkan celah untuk pertumbuhan. Mengingat kenyataan ini, sumber daya manusia, dalam semua samaran dan kapasitasnya, berfungsi sebagai blok bangunan utama dari keunggulan kompetitif dan sangat penting untuk pembangunan di masa depan. Sumber daya manusia dalam membentuk kebiasaan wirausaha untuk menciptakan peluang usaha baru dalam sulitnya lapangan pekerjaan di masyarakat saat ini.

Dengan meningkatnya sumber daya manusia dan keterampilan kerja sebuah inovasi dapat diciptakan dengan mudah, beberapa contoh lapangan bisnis produk makanan dan minuman. Dari tahun ke tahun banyak mengalami perkembangan, menurut Demanpor inovasi Produk (Product Innovation) Inovasi produk adalah salah satu tipe sebuah inovasi, selain inovasi proses, inovasi organisasi dan inovasi bisnis. Inovasi produk diartikan sebagai produk (barang dan atau jasa) baru yang diperkenalkan ke pasar untuk memenuhi kebutuhan pasar.⁴Terdapat tiga karakteristik inovasi produk yaitu keunggulan sebuah produk, biaya produk dan kredibilitas produk. Inovasi produk merupakan inovasi yang dipakai dalam keseluruhan operasi perusahaan dimana sebuah produk baru diciptakan dan dipasarkan, termasuk inovasi di segala proses fungsional/ kegunaannya.⁵

Produk Olahan Di Desa Padike

Di Desa Padike terdapat banyak jenis olahan produk makanan khas, terutama dari bahan hasil laut, yaitu; kerupuk ikan, kepeng, produksi bulung, dan lain-lain. Namun pada jenis produk ini biasanya di lakukan oleh usaha rumahan, yang membutuhkan banyak tenaga kerja di dalam pembuatan produk tersebut. Seperti usaha kerupuk ikan ini terdapat di

⁴ Damanpour, F. 1991. *Organizational Innovation: A Meta Analysis of Effect of Determinants and Moderators*. Academy of Management Journal, 34(3): 555- 590.

⁵Crawford, C. Merle; Di Benedetto, C. Anthony. 2000. *New Products Management, Sixth Edition*. McGraw-Hill, New York.

kediaman bapak apel Hasan salah aparat desa di Desa Padike dan produksi kepeng di produksi di kediaman bapak apel Masturi kemudian usaha produksi bulung ini hampir merata di kalangan wilayah pesisir di Desa Padike.

Produksi olahan tersebut tidak di pasarkan secara luas, namun hanya di kalangan daerah sekitar pulau Poteran. Hal tersebut di sebabkan oleh masalah teknik pemasaran yang sederhana, yaitu masih menggunakan cara lama yaitu di titip di toko-toko dan pasar yang ada di Desa Padike. Masalah tersebut sebenarnya adalah sebuah dampak dari kurangnya minat anak muda yang kurang ikut andil dalam produksi olahan lokal, kebanyakan anaka muda sudah merasa *gensis* untuk menekuni usaha-usaha kuno.

Usaha cilok ini untuk membantu anak muda agar bisa mendapatkan penghasilan sendiri. Yang mana pembuatan cilok ini cukup sederhana dan hanya membutuhkan modal sedikit akan tetapi mendapatkan untung yang lumayan. Sehingga bisa di jadikan alternatif bagi pemuda di sini untuk membangun usaha cilok. Agar nantinya pemuda di desa padike ini tidak harus mencari pekerjaan d luar kota. Di sebabkan anak muda di sini dominan merantau ke luar kota.

1. Target

Target yang kami harapkan setelah melakukan pelatihan pembuatan cilok untuk meningkatkan ekomomi di desa padike terutama pada pemudi yang ada di sana. Karena pada desa tersebut rata-rata masyarakat pergi merantau keluar kota untuk mencaai pekerjaan.

1. Memberikan pelatihan terhadap ibu-ibu serta pemuda-pemudi tentang pelatihan pembuatan makanan ringan cilok
2. Dengan adanya pelatihan produksi ini diharapkan masyarakat mampu meningkatkan ekonomi atau pendapatan masyarakat padike.

2. Pelaksanaan Kegiatan

Hasil yang sudah dicapai dalam pengabdian masyarakat:

- a. Bersosialisasi dengan masyarakat dan memberikan pelatihan cilok
- b. Pelatihan di laksanakan di balai desa padike dengan fasilitas pendopo, mix, sonsistem yang dianggap sudah cukup memenuhi sarat dalam melakukan pelatihan.

3. Kegiatan Praktek

Adapun bahan-bahan dan peralatan yang diperlukan dalam proses pembuatan cilok:

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

1. Bahan-bahan
 - a. Tepung terigu
 - b. Tepung tapioka
 - c. Bawang daun
 - d. Garam
 - e. Micin
 - f. Bawang putih
 - g. Bawang merah
 - h. Cabe besar
 - i. Cabe rawit
 - j. Penyedap rasa
 - k. Air
 - l. Bumbu halus
 - 1) Bawang putih
 - 2) Bawang merah
 - 3) Cabe besar
 - 4) Cabe rawit
 - 5) Garam
 - 6) Penyedap rasa
2. Peralatan
 - a. Kompor
 - b. Wajan
 - c. Sodet
 - d. Sendok
 - e. Gelas
 - f. Pisau
 - g. Panci
 - h. Piring
 - i. Ulekan
3. Cara pembuatan
 - a. Taruh tepung tapioka, tepung terigu kedalam wadah.

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

- b. Panaskan panci diatas api sedang sambil tuangkanair kedalam panci, biarkan hingga mendidih.
- c. Haluskan bawang putih dan merah.
- d. Campurkan bawang putih yang sudah halus tersebut kedalam tepung tapioka lalu tuangkan air mendidih. Lalu aduk secara merata
- e. Setelah tercampur semuanya lalu bentuk adonan cilok tersebut menjadi bulat-bulat kecil
- f. Setelah selesai, ambil panci yang berisi air lalu letakkan di atas kompor, setelah mendidih rebus cilok yang sudah di bentuk ke dalam panci tesebut
- g. Sambil menunggu cilok tersebut masak, haluskan bawang putih, bawang merah, cabe besar, dan cabe rawit
- h. Angkat cilok yang sudah masak, lalu di letakkan di wadah
- i. Tumis bumbu yang sudah halus tadi sampai harum, jika sudah harum masukkan cilok masak hingga matang
- j. Angkat cilok, lalu sajikan



4. Keberhasilan kegiatan

Berdasarkan hasil data kusioner peserta pelatihan pembuatan cilok yang diberikan oleh tim penyelenggara menunjukkan hasil 100% peserta sudah mengenal cilok. Dari hasil kusioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yan diselenggarakan dan dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab kegiatan yang dilakukan

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

memberikan manfaat dan peserta tertarik untuk mencobanya, guna untuk mendapatkan penghasilan tambahan sekaligus sebagai kerja sampingan.

Tabel 1. Hasil pengukuran tingkat pengetahuan peserta

No	Uraian	Presentase Jawaban Peserta Sebelum		Presentase Jawab Peserta Sesudah		Peningkatan (%)
		Ya	Tidak	Ya	Tidak	
1	Apakah pemudi tahu tepung?	100	0	100	0	
2	Apakah pemudi tahu cara mengengolah tepung kanji menjadi berbagai panganan?	20	80	100	0	80%
3	Apakah pemudi tahu bahwa tepung kanji memiliki banyak manfaat?	20	80	100	0	80%
4	Menurut pemudi kegiatan pelatihan ini bermanfaat bagi masyarakat?	100	0	100	0	

Tabel diatas menunjukkan bahwa sebelum dilakukan pelatihan pembuatan cilok, 100% peserta sudah mengetahui apa itu cilok, namun hanya 20% yang melakukan pembuatan cilok untuk dijadikan masakan dan makanan ringan, tapi setelah dilakukan pelatihan pembuatan cilok, maka 100% peserta mengetahui cara membuat cilok dan emmproduksina sehingga bisa di jadikan sebgaai usaha yang menghasilkan untung banyak.

Menurut hasil kuisisioner yang mempertanyakan dari segi manfaat kegiatan yang diadakan oleh pengabdian KPM POSKO 64 terhadap peserta ternyata 100% menjawab bahwa kegiatan ini memberikan manfaat, dan peserta merasa termotivasi untuk mencoba dan membuat usaha cilok dengan inovasi isian. Bumbu, yang berbeda-beda.

5. Hasil Pre Tes

Sebelum melakukan kegiatan pelatihan pembuatan dan produksi cilok di Desa Padike, kami melihat di daerah Talango dan khususnya di Desa Padike ini masih tidak ada yang memproduksi olahan cilok, dan melihat dari peluang yang ada, sebenarnya olahan cilok ini cukup meyakinkan untuk di produksi dan di konsumsi oleh masyarakat di Desa ini. Cilok adalah olahan yang hanya memerlukan biaya yang sedikit, maka dari itu produksi cilok ini dapat di produksi oleh anak-anak dan juga olahan rumah tangga sebagai pekerjaan pokok atau sebagai sampingan.

Tujuan Pre Tes ini untuk meningkatkan perekonomian masyarakat setempat, dengan produksi cilok sebagai olahan yang sederhana namun peminatnya yang banyak. Maka dari itu kami juga menargetkan pelatihan ini kepada anak-anak yang masih duduk di bangku sekolah, agar dapat mempunyai penghasilan sendiri dan dapat di jadikan sebagai uang saku tambahan.

6. Hasil Post Tes

Setelah di lakukannya pelatihan pembuatan cilok di Desa Padike, para pemuda dan pemudi antusias menerapkan pemuatan cilok. Kegiatan pelatihan ini di lakukan unyuk meningkatkan ekonomi di Desa Padike. Post test ini juga di lakukan unyuk mengukur dan keberhasilan pelatihan yang di berikan oleh pemateri sehingga dapat diterapkan oleh masyarakat untuk meningkatkan ekonomi bagi pemuda dan pemudi di desa Padike agar bisa mencari uang sendiri.

7. Hasil Kemajuan Peserta

Hasil kegiatan pelatihan ini sangat berdampak positif kepada masyarakat desa padike khususnya bagi pemuda-pemudi. Setelah tim pengabdian masyarakat melakukan pelatihan pembuatan cilok. Pemuda-pemudi yang tidak memiliki pekerjaan bisa berjualan cilok, dan melihat dari antusias peserta yang besar kami berharap masyarakat dan pemuda pemudi di Desa ini dapat terus melakukan inovasi baru dan bisa melihat peluang bisnis yang besar.

Kami melihat di pulau Poteran ini banyak anak-anak muda yang biasanya setelah selesai mengenyam pendidikan SMA atau SMP langsung pergi merantau dan dengan adanya usaha cilok ini juga di harapkan dapat mengurangi tingkat tingginya pendidikan rendah, dan bisa memulai usaha di Desa ini, sehingga Desa bisa lebih

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

maju dan berkembang dalam segi ekonomi. Untuk cara penjualan cilok di Desa Padike ini dapat dilakukan dengan cara berjauhan keliling, menitipkan di toko-toko, dan dengan adanya musholla dan lembaga pendidikan juga bisa mencari ilmu sambil berjualan.

KESIMPULAN

Inovasi produk adalah inovasi yang digunakan dalam keseluruhan operasi perusahaan dimana sebuah produk baru diciptakan dan dipasarkan, termasuk inovasi di segala proses fungsional/ kegunaannya. Produk Olahan Di Desa Padike Di Desa Padike terdapat banyak jenis olahan produk makanan khas, terutama dari bahan hasil laut, yaitu; kerupuk ikan, kepeng, produksi bulung, dan lain-lain. Namun pada jenis produk ini biasanya dilakukan oleh usaha rumahan, yang membutuhkan banyak tenaga kerja di dalam pembuatan produk tersebut. Seperti usaha kerupuk ikan ini terdapat di kediaman bapak apel Hasan salah aparat desa di Desa Padike dan produksi kepeng di produksi di kediaman bapak apel Masturi kemudian usaha produksi bulung ini hampir merata di kalangan wilayah pesisir di Desa Padike.

Hal tersebut disebabkan oleh masalah teknik pemasaran yang sederhana, yaitu masih menggunakan cara lama yaitu di titip di toko-toko dan pasar yang ada di Desa Padike. Target Target yang kami harapkan setelah melakukan pelatihan pembuatan cilok untuk meningkatkan ekonomi di desa padike terutama pada pemuda yang ada di sana.

Pelaksanaan Kegiatan Hasil yang sudah dicapai dalam pengabdian masyarakat: Bersosialisasi dengan masyarakat dan memberikan pelatihan cilok. Pelatihan dilaksanakan di balai desa padike dengan fasilitas pendopo, mix, sistem yang dianggap sudah cukup memenuhi syarat dalam melakukan pelatihan. Lalu aduk secara merata, Setelah tercampur semuanya lalu bentuk adonan cilok tersebut menjadi bulat-bulat kecil. Setelah selesai, ambil panci yang berisi air lalu letakkan di atas kompor, setelah mendidih rebus cilok yang sudah dibentuk ke dalam panci tersebut Sambil menunggu cilok tersebut masak, haluskan bawang putih, bawang merah, cabe besar, dan cabe rawit. Angkat cilok yang sudah masak, lalu di letakkan di wadah. Tumis bumbu yang sudah halus tadi sampai harum, jika sudah harum masukkan cilok masak hingga matang, angkat cilok, lalu sajikan. Dari hasil kuesioner yang mempertanyakan segi manfaat kegiatan yang diselenggarakan dan dilakukan terhadap peserta ternyata 100% peserta menjawab kegiatan yang dilakukan memberikan manfaat dan peserta

Tri Sutrisno¹, Liana Putri Kartika Dewi², Nurul Yatima³, Robit Sobaro⁴, Moh. Ibrahim Arizal⁵: Pelatihan Pembuatan Cilok Sebagai Camilan Anak Dalam Meningkatkan Sumber Pendapatan Masyarakat Desa Padike Kab. Sumenep-Madura

tertarik untuk mencobanya, guna untuk mendapatkan penghasilan tambahan sekaligus sebagai kerja sampingan.

DAFTAR RUJUKAN

- Crawford, C. Merle; Di Benedetto, C. Anthony. 2000. *New Products Management, Sixth Edition*. McGraw-Hill, New York.
- Damanpour, F. 1991. *Organizational Innovation: A Meta Analysis of Effect of Determinants and Moderators*. *Academy of Management Journal*, 34(3): 555- 590.
- <https://padike.desa.sumenepkab.go.id/> di akses pada tanggal 26 juli 2023 pukul 16:10.
- Supriadi, Edy. (2007) *Telaah Kendala Penerapan Pengembangan Ekonomi Lokal: Pragmatisme dalam Praktek Pendekatan PEL*. *Jurnal Perencanaan Wilayah dan Kota* 18 (2): 103-123.
- Sutrisno, Tri. 2023. *Peningkatan Pemahaman 5M dalam Upaya Menangkal Penyebaran Covid-19 pada Siswa MA Al Hikmah Aeng Dake Bluto Sumenep*. *JURNAL ABDIRAJA* Vol. 6 No. 1 DOI: <https://doi.org/10.24929/adr.v6i1.2086>
- Sutrisno, Tri dkk. 2022. *Pelatihan Ilmu Tajwid Dalam Tahsin Al-Qur'an Bagi Anak Usia SD/MI di Surau Bulangan Barat Kabupaten Pamekasan*. *Kiffah: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. Vol. 1 No. 2 DOI: <https://doi.org/10.35878/kifah.v1i2.483>