

PENGEMBANGAN EKONOMI KREATIF MELALUI PEMANFAATAN ASET SUMBER DAYA ALAM DESA WLAHAR WETAN KALIBAGOR

Hofifah Nur'aini· Fadilla Syahadati· Rifki Yondi Pratama· Ragil Sudrajat· Dwi Mega Utami· Layla Mardiyah Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Fakultas Syariah, Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Fakultas Dakwah, Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

Fakultas Tarbiyah dan Ilmu Keguruan, Universitas Islam Negeri Prof. K.H Saifuddin Zuhri Purwokerto, Indonesia

ABSTRAK

Ubi jalar ungu merupakan salah satu makanan pokok yang mengandung karbohidrat tinggi yang mudah ditanam semua jenis tanah, seperti di Desa Wlahar Wetan, Kecamatan Kalibagor, Kabupaten Banyumas.. Pemanfaatan ubi ungu di Desa Wlahar Wetan belum dilaksanakan secara optimal karena masyarakat menjualnya secara langsung tanpa proses pengolahan. Melalui metode ABCD (Asset Based Community Development) atau metode pemberdayaan masyarakat melalui pemanfaatan aset tim pengabdian menemukan ide untuk memberikan pelatihan pengolahan ubi jalar ungu menjadi mochi ubi ungu. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis ubi ungu, yang merupakan salah satu aset di Desa Wlahar Wetan., dan diharapkan dapat menjadi peluang bisnis bagi masyarakat. Dengan pengolahan ubi ungu yang lebih kreatif dan inovatif, mochi ubi ungu dengan nama "Mowatan" diharapkan dapat menjadi komoditas perdagangan baru bagi masyarakat Desa Wlahar Wetan, sehingga dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat.

Kata Kunci : Pelatihan, Ubi ungu, ABCD, Ekonomi

ABSTRACT

Purple sweet potatoes are a staple food that contains high carbohydrates and are easy to grow on all types of soil, such as in Wlahar Wetan Village, Kalibagor District, Banyumas Regency. Utilization of purple sweet potatoes in Wlahar Wetan Village has not been implemented optimally because people sell them directly without processing. Through the ABCD (Asset Based Community Development) method or community empowerment method through the use of

assets, the service team found the idea to provide training on processing purple sweet potatoes into purple sweet potato mochi. This activity aims to increase the economic value of purple sweet potatoes, which are one of the assets in Wlahar Wetan Village, and is expected to become a business opportunity for the community. With more creative and innovative processing of purple sweet potatoes, it is hoped that purple sweet potato mochi with the name "Mowatan" can become a new trading commodity for the people of Wlahar Wetan Village, so that it can improve the community's economic level.

Keywords: Training, purple sweet potato, ABCD, Economy

Pendahuluan

Pertumbuhan ekonomi sejatinya merupakan sebuah proses peningkatan output dari waktu ke waktu, tumbuhnya ekonomi menjadi indikator penting untuk mengukur keberhasilan pembangunan suatu negara. Suatu negara dikatakan mengalami kemajuan dalam perekonomiannya adalah saat pendapatan per kapita tahunannya mengalami kenaikan dibanding dengan tahun sebelumnya.

Di Indonesia sendiri pertumbuhan ekonomi semakin meningkat dari tahun ke tahunnya, hal ini dipengaruhi oleh faktor dari sumber daya manusia sebagai pelaku kegiatan ekonomi, ilmu pengetahuan, teknologi serta sumber daya modal yang merupakan kunci penting dalam proses pertumbuhan ekonomi. Sedangkan, sumber daya modal dengan didukung oleh sumber daya manusia untuk melakukan inovasi-inovasi agar dapat bersaing dengan produk lain merupakan poin penting dari terselenggaranya peningkatan perekonomian Indonesia, sehingga dibutuhkan tenaga manusia yang berpikiran kreatif yang dapat melakukan inovasi-inovasi produk baru.

Inovasi-inovasi baru, kreatifitas dan penemuan baru sangat dibutuhkan oleh pelaku ekonomi agar bisa bersaing dengan perkembangan pasar sehingga dengan begitu perekonomian Indonesia nantinya bisa dikategorikan pada ekonomi kreatif.

Sejatinya ekonomi kreatif secara perlahan akan menggantikan peran komoditas dan sumber daya alam sebagai penyokong perekonomian Indonesia. Ekonomi kreatif merupakan sebuah konsep di era ekonomi baru yang mengutamakan informasi dan kreativitas dengan mengandalkan ide dan pengetahuan dari sumber daya manusia sebagai faktor produksi. Dalam studi ekonomi dikenal ada empat faktor produksi yakni sumber daya alam, sumber daya manusia, dan orientasi atau manajemen. Ekonomi kreatif digerakkan oleh kapitalisasi kreativitas dan motivasi dalam menghasilkan produk dan jasa dengan kandungan kreatif yang tinggi terhadap masukan dan keluaran aktivitas ekonomi. Ketangguhan ekonomi kreatif telah terbukti sebagai konsep yang paling jitu disaat perusahaan besar mengalami gulung tikar pada saat terjadi krisis ekonomi yang di alami Negara Indonesia. Bahkan ekonomi kreatif mampu memperbaiki tatanan perekonomian nasional. Ekonomi kreatif bisa berupa inovasi-inovasi produk baru, kreatifitas dan penemuan produk baru, ataupun dapat juga berupa produk yang sudah ada kemudian ditambah kreativitas agar lebih menarik. Penyelenggaraannya dapat bersumber dari pemanfaatan sumber daya alam yang tersedia dan belum dimanfaatkan secara optimal.

Sumber daya alam yang tersedia di setiap daerah dapat dimanfaatkan menjadi beberapa produk yang nantinya dapat dipasarkan, dengan memanfaatkan sumber daya alam dan mengolahnya menjadi suatu produk yang sebelumnya belum ada, akan membuat pembeli tertarik untuk membelinya, yang nantinya produk tersebut akan lebih berharga dibandingkan dengan produk sebelumnya.

Begitu juga di desa Wlahar Wetan pada kabupaten Banyumas ini, desa ini memiliki luas 384.29 km², dengan keadaan wilayah antara daratan dan pegunungan dengan struktur pegunungan terdiri dari sebagian lembah Sungai Serayu untuk tanah pertanian, sebagian dataran tinggi untuk pemukiman dan pekarangan, dan sebagian pegunungan untuk perkebunan. Keadaan cuaca dan iklim di Desa Wlahar Wetan memiliki iklim tropis basah. Karena terletak di antara lereng pegunungan jauh dari pesisir pantai maka pengaruh angin laut tidak begitu tampak.

Di Wlahar Wetan ini terdapat beberapa potensi sumber daya alam diantaranya yaitu, singkong, pisang jagung dan ubi. Masyarakat di desa Wlahar Wetan memiliki antusias yang tinggi untuk bercocok tanam di kebun masing-masing, mengingat di desa Wlahar Wetan merupakan salah satu pemilik lahan kebun yang luas dan tanah dataran tinggi yang subur.

Berdasarkan pengamatan, potensi yang ada di Desa Wlahar Wetan, masyarakatnya mayoritas berprofesi sebagai petani. Dalam desa ini sudah terdapat UMKM yang dijalankan, seperti snack basah, makanan ringan serta pesanan catering makanan. UMKM tersebut sudah cukup terkenal dan menjadi pesanan masyarakat. Namun UMKM ini belum bisa menyediakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat luas.

Dalam desa Wlahar Wetan ini, masih sedikit Masyarakat yang mengolah potensi sumber daya alam yang berupa ubi jalar, umumnya ubi tersebut dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu. Padahal suatu produk akan semakin berharga apabila terdapat nilai tambah pada produk tersebut. Sehingga ubi yang ditanam oleh para Petani di Desa Wlahar Wetan akan semakin berharga apabila ubi tersebut diolah dan dikreasi secara kekinian oleh masyarakat setempat.

Program pengabdian kepada masyarakat ditujukan untuk menyejahterakan masyarakat agar beragam masalah yang berkembang di masyarakat dapat dihasilkan sebuah solusi maupun inovasi yang bisa memberikan manfaat secara langsung bagi masyarakat di sekitarnya.

Sehingga berdasarkan latar belakang tersebut, penulisan artikel ini mengenai pelatihan pembuatan mochi dari bahan dasar ubi ungu. Sasaran pelatihan ini tertuju pada ibu-ibu PKK desa Wlahar Wetan yang terdiri dari kader posbindu, kader posyandu dan istri dari para perangkat desa Wlahar Wetan. Pendampingan program ini berasaskan pada metode ABCD (Asset Based Community Development). Metode ini diawali dengan menggali potensi yang bisa dikembangkan di Desa ini dan diakhiri dengan pendayagunaan produk mochi ubi ungu secara mandiri dan maksimal.

Kegiatan pelatihan ini bertujuan untuk memberikan peluang bisnis kepada masyarakat desa Wlahar Wetan sehingga dapat memanfaatkan sumber daya alam ubi jalar yang sebelumnya memiliki nilai jual yang rendah, setelah diolah menjadi mochi akan menambah daya tarik dan memiliki nilai jual yang tinggi. Pada kegiatan pelatihan mochi bersama ibu-ibu PKK ini juga di jelaskan mengenai cara pengemasan yang baik, sehingga

di harapkan nantinya setelah pelatihan ini ibu-ibu PKK dapat menambah penghasilannya dengan memanfaatkan apa yang telah diperoleh selama pelatihan ini berlangsung.

Metode

Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan pendekatan ABCD (Asset Based Community Development). Pendekatan ABCD adalah suatu model pemberdayaan masyarakat yang mengutamakan pada pemanfaatan asset dan potensi yang dimiliki oleh komunitas masyarakat setempat. Konsep ABCD ini merupakan alternatif pemberdayaan masyarakat dalam pemanfaatan asset. Aset yang dimaksud adalah segala sesuatu yang ada dan dimiliki oleh desa dapat berupa sumber daya alam (SDA), sumber daya manusia, infrastruktur desa, budaya, kelompok kerja maupun perkumpulan.

Langkah yang ditempuh untuk melakukan kegiatan pengembangan ekonomi kreatif melalui pemanfaatan asset sumber daya alam ini meliputi lima tahap, yaitu :

a. Discovery (Menemukan)

Pada tahap ini yang dilakukan adalah penggalan untuk menemukan asset yang ada di desa Wlahar Wetan. Setelah ditemukan berbagai jenis asset, dilanjutkan dengan penentuan prioritas yaitu menjadikan ubi jalar sebagai prioritas utama kegiatan program kerja.

b. Dream (Impian)

Tahap ini dilaksanakan dengan berdiskusi dengan masyarakat terkait apa yang diharapkan masyarakat. Masyarakat berharap dapat meningkatkan nilai jual dari ubi jalar karena sebelumnya ubi jalar hanya dijual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu.

c. Design (Merancang)

Proses ini dilakukan dengan keikutsertaan masyarakat untuk belajar menimba kekuatan atau peninggalan yang dimiliki untuk menggapai tujuan yang akan dicapai. Dimana tujuan yang akan dicapai adalah peningkatan nilai jual ubi jalar.

d. Defined (Menentukan)

Solusi untuk mewujudkan harapan masyarakat yaitu peningkatkan nilai jual ubi jalar dengan cara penginovasian olahan makanan dari ubi jalar.

e. Destiny (Melakukan)

Serangkaian kegiatan inspiratif yang dilakukan untuk menunjang terlaksanakannya hal yang sudah dirancang yaitu dalam bentuk pelatihan pembuatan mochi ubi ungu.

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan mochi ubi ungu ini dibagi menjadi 3 bagian, yaitu : 1) Persiapan dan koordinasi, 2) Pengantar teori pembuatan mochi, dan 3) praktik pembuatan mochi.

a. Persiapan dan koordinasi

b. Presentasi teori

c. Praktik membuat mochi

Berikut Langkah Langkah membuat mochi ubi ungu adalah sebagai berikut :

1) Pengukusan ubi

2) Pembuatan adonan kulit mochi

3) Pengukusan adonan kulit mochi

- 4) Pembentukan mochi
- 5) Penyajian

Hasil

Desa Wlahar Wetan memiliki beberapa aset sumber daya alam diantaranya yaitu, singkong, pisang, jagung dan ubi. Masyarakat di desa Wlahar Wetan memiliki antusias yang tinggi untuk bercocok tanam di kebun masing-masing, mengingat di desa Wlahar Wetan merupakan salah satu desa yang memiliki lahan kebun yang luas dan tanah dataran tinggi yang subur. Dalam Desa Wlahar Wetan ini, masih sedikit masyarakat yang mengolah potensi sumber daya alam yang berupa ubi jalar, masyarakat hanya menjual ubi tersebut ke pasar dan tanpa diolah, penjualannya pun dibawah standar harga pasar.

Ubi jalar merupakan salah satu jenis dari tanaman umbi umbian yang banyak tumbuh di Indonesia khususnya di Desa Wlahar Wetan Kecamatan kalibagor Kabupaten banyumas. Sebagai makanan pokok ubi jalar mengandung kadar karbohidrat yang tinggi. Bagian yang dimanfaatkan dari ubi jalar adalah akarnya yang berbentuk umbi. Ubi jalar mengandung banyak manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya yaitu dapat melindungi kulit, peradangan, menyeimbangkan cairan tubuh, diabetes, bronchitis, lambung, mengandung mineral penting, sumber vitamin D, mengandung vitamin C, mengandung vitamin B6, menjaga Kesehatan mata, melawan kanker, mengandung potassium dan mempunyai manis alami. Ubi jalar terbagi menjadi beberapa jenis diantaranya yaitu ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Di Desa Wlahar Wetan ubi jalar yang tumbuh dan ditanam masyarakat adalah ubi jalar ungu.

Ubi jalar dapat dimanfaatkan menjadi berbagai macam olahan makanan. Ubi jalar juga dapat dikreasikan menjadi makanan kekinian dengan sedikit sentuhan style, bentuk dan tampilan yang menarik. Dapat juga dikembangkan dengan mengacu pada makanan luar Indonesia dan cita rasanya disesuaikan dengan lidah nusantara. Oleh karena itu dibuatlah kreasi dari ubi jalar dalam bentuk mochi yang mengacu pada makanan khas jepang tetapi dengan cita rasa nusantara karena isinya menggunakan ubi jalar ungu sesuai dengan potensi yang ada di Desa Wlahar Wetan.

Mochi merupakan kue Jepang yang terbuat dari beras ketan, ditumbuk sehingga lembut, kemudian dibentuk menjadi bulat. Di Jepang, kue ini sering dibuat dan dimakan pada saat perayaan tradisional mochitsuki atau perayaan tahun baru Jepang. Umumnya isian mochi adalah kacang tanah atau kacang merah kemudian dilakukan pengembangan produk dengan memodifikasi mochi yang sudah ada di pasaran. Mochi ubi ungu menggunakan bahan utama ubi ungu sebagai isiannya sebagai pengganti dari kacang tanah atau kacang merah.

Pembahasan

Desa wlahar wetan memiliki berbagai ladang kebun yang berisi tanaman potensial. Salah satu tanaman potensialnya adalah ubi jalar. Ubi jalar dapat dibuat menjadi produk makanan yang kekinian dengan barga bahan baku yang terkisar murah tetapi memiliki nilai jual yang tinggi, serta produk makanan yang disenangi oleh kaum muda, sehingga produknya terkesan modern. Sehingga dengan begitu, produk yang cocok untuk dikembangkan yaitu 'mochi' dari bahan dasar ubi jalar ungu. Biasanya mochi dibuat

dari bahan dasar tepung ketan, susu, gula dan dicampur dengan pewarna, kini pewarna tersebut dapat digantikan dengan rebusan air ubi ungu, sehingga tidak ada bahan kimia yang tercampur ke dalamnya, untuk isinya yang tadinya menggunakan kacang kini digantikan dengan ubi ungu yang dicampur dengan gula pasir. Pembuatan mochi dari bahan dasar ubi ungu tersebut lebih terkesan sehat dibandingkan dengan bahan yang sebelumnya, mengingat di dalam ubi ungu memiliki kandungan beta-karoten dan pigmen antosianin yang bertindak sebagai antioksidan dan jika mengonsumsi makanan dari bahan dasar satu ini dapat membantu mengurangi peradangan dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh.

Ubi jalar/Ubi ungu di Desa Wlahar wetan cukup banyak akan tetapi nilai jualnya yang begitu rendah karena masyarakat masih menjual ubi secara mentah atau olahan biasa, maka dari itu dengan adanya olahan mochi dari ubi ungu ini dapat meningkatkan ekonomi dalam mengolah hasil alam yang ada di desa wlahar wetan, bekerja sama dengan masyarakat khususnya ibu-ibu PKK dapat menjadi wadah untuk meningkatkan kreativitas, ketrampilan, dan juga untuk melanjutkan olahan untuk dijual dengan harga yang lebih dari olahan ubi biasa.

Pembuatan mochi tersebut terealisasi dengan mengadakan pelatihan pembuatan kudapan berupa mochi dari bahan dasar ubi ungu. Adapun sasaran dari kegiatan pelatihan ini yaitu pada ibu-ibu PKK yang terdiri dari kader posyandu balita, kader posyandu lansia, kader ibu hamil, dan istri dari perangkat desa. Kegiatan pelatihan ini berjalan dengan penuh semangat dan antusias yang tinggi dari ibu-ibu peserta pelatihan, mulai dari persiapan alat dan bahan sampai penuangan ide kreatif pada penyajian mochi berjalan dengan lancar.

Dalam kegiatan pelatihan pembuatan mochi ubi ungu ini dibagi menjadi 3 bagian, yaitu : 1) Persiapan dan koordinasi, 2) Pengantar teori pembuatan mochi, dan 3) praktik pembuatan mochi.

1. Persiapan dan koordinasi

Pelaksanaan program kerja ini dimulai dari persiapan dan koordinasi, yaitu penyusunan rencana pelaksanaan pelatihan, diskusi internal kelompok dan pembagian tugas pada setiap anggota kelompok

2. Presentasi teori

Presentasi teori merupakan presentasi yang memperkenalkan dasar dasar pembuatan mochi. Presentasi ini menjelaskan proses pembuatan mochi ubi ungu mulai dari persiapan alat dan bahan, pengolahan hingga pengemasan dan penyajian.. Kegiatan ini juga diikuti diskusi terkait proses pembuatan mochi ubi dan potensi modifikasinya dengan menambahkan bahan lainnya.

3. Praktik membuat mochi

Bahan-bahan yang diperlukan untuk membuat mochi dari ubi ungu yaitu (1) Ubi Ungu; (2) Tepung Ketan; (3) Tepung Maizena; (4) Susu full cream; (5) gula pasir; (6) garam; (7) minyak goreng; (8) pandan.

Berikut Langkah Langkah membuat mochi ubi ungu adalah sebagai berikut :

- a. Pengukusan ubi
Ubi ungu yang sudah dikupas dan dicuci bersih, setelah itu dipotong menjadi beberapa bagian selanjutnya di kukus. Setelah matang pisahkan air dan ubinya. Air rebusan digunakan sebagai pewarna dalam adonan kulit mochi dan ubinya ditumbuk hingga halus dan dicampur dengan gula.
- b. Pembuatan adonan kulit mochi
Siapkan panci kemudian campurkan bahan bahannya mulai dari tepung ketan, tepung maizena, susu, gula, garam dan pewarna kemudian aduk merata sampai tidak ada yang menggumpal
- c. Pengukusan adonan kulit mochi
Setelah adonan tercampur rata tuangkan ke loyang dan kukus adonan. Setelah matang diamkan sebentar kemudian uleni dengan minyak dan tepung maizena sangrai hingga kalis.
- d. Pembentukan mochi
Setelah adonan kulit mochi kalis bagi menjadi beberapa bagian kemudian pipihkan isi dengan ubi yang sudah ditumbuk dan tambahkan dengan coklat yang sudah dilelehkan setelah itu dibentuk menjadi bulat bulat.
- e. Penyajian
Setelah adonan selesai dibentuk sajian dipiring dapat ditambah dengan hiasan stroberi dan daun pandan.

Selain pelatihan pembuatan mochi, terdapat juga pelatihan packaging untuk produk mochi. Setelah selesai dilaksanakan pembuatan mochi langkah selanjutnya yaitu pengemasan produk mochi tersebut, mochi dikemas dalam satu mika plastik yang dibawahnya dilapisi dengan kertas roti, untuk bagian atas mikanya, ditempelkan stiker yang dalam hal ini telah disepakati dengan nama mowatan (mochi Wlahar Wetan) hal tersebut bertujuan agar mempercantik tampilan produk mochi dan diharapkan menambah nilai jual mochi.

Media yang digunakan untuk membrading produk mowatan atau mochi dari ubi ungu ini yaitu Instagram, Instagram merupakan sosial media yang banyak penggunanya baik dari golongan muda ataupun tua, sehingga sangat pas serta bagus selaku tempat promosi produk serta jualan. Produk mochi ini sudah dipublikasikan di Instagram berupa foto produk dan video produk, hal ini bertujuan untuk mengenalkan produk kepada masyarakat luas, sehingga nantinya diharapkan masyarakat mengetahui apabila produk mochi yang berasal dari bahan ubi ungu merupakan olahan kudapan dari desa Wlahar Wetan.

Melalui kegiatan pelatihan pembuatan mochi dari ubi ungu tersebut diharapkan nantinya dapat memberikan peluang bisnis kepada masyarakat desa Wlahar Wetan sehingga dapat memanfaatkan sumber daya alam ubi jalar yang sebelumnya memiliki nilai jual yang rendah, setelah diolah menjadi mochi akan menambah daya tarik dan memiliki nilai jual yang tinggi.

Kesimpulan

Ubi ungu menjadi salah satu potensi sumber daya alam yang ada di Desa Wlahar Wetan dimana mayoritas masyarakatnya menjual secara langsung tanpa diolah terlebih dahulu menjadikan nilai dari ubi ungu rendah. Pelatihan pembuatan mochi ubi ungu merupakan bentuk pengembangan ekonomi kreatif dalam bentuk inovasi produk baru dalam rangka peningkatan nilai ekonomi ubi ungu yang belum dimanfaatkan secara optimal di Desa Wlahar Wetan. Proses pelatihan ubi ungu terdiri dari 3 tahapan yaitu Persiapan dan koordinasi, Pengantar teori pembuatan mochi, dan praktik pembuatan mochi. Dengan pelatihan ini memberikan pengetahuan dan keterampilan baru tentang pengolahan ubi jalar ungu pada masyarakat. Melimpahnya bahan baku dari ubi ungu dan pelatihan yang dilaksanakan, masyarakat dapat memanfaatkan ubi ungu secara lebih variatif sehingga dapat memberikan peluang bisnis kepada masyarakat yang nantinya diharapkan dapat meningkatkan taraf ekonomi masyarakat Desa Wlahar Wetan

DAFTAR PUSTAKA

- Erika Putriani dan Anwar Mujahidin. (2023). *Donat Singkong: Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Melalui Pembuatan dan Cara Pemasarannya*, 1(1).
- Ghalib Agfa Polnaya dan Polnaya. (2015). *Pengembangan Ekonomi Lokal untuk Meningkatkan Daya Saing Pada UKM Ekonomi Kreatif Batik Bakaran Di Pati, Jawa Tengah*, Jurnal Bisnis dan Ekonomi, 22 (1).
- I Gusti Bagus Arjana. (2016). *Geografi Pariwisata dan Ekonomi Kreatif*. Jakarta: Rajawali Pers
- J.H.Li, (2021). *On the Origin of Donut-Shaped Electron Distributions Within Magnetic Cavities*. *Geophysical Research Letters*. 48
- Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata. (2010). *Peraturan Kementerian Kebudayaan dan Pariwisata Tahun 2010*.
- M.Maulana. (2019). *Asset Based Community Development : Strategi Pengembangan Masyarakat di Desa Wisata Ledok Sambi Kaliurang*, Empower. Jurnal Pengembangan Masyarakat Islam, IV (2), 259-278.