

PEMBUATAN SALEMPONG SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK PANGAN LOKAL

by Amir Hamzah

Submission date: 27-Aug-2019 12:53AM (UTC-0700)

Submission ID: 1163935280

File name: Amir_Hamzah.doc (335.5K)

Word count: 2605

Character count: 17496

PEMBUATAN SALEMPONG SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK PANGAN LOKAL

10

Amir Hamzah dan Budi Santoso

Universitas Tribhuwana Tungadewi, Jl. Telaga Warna Tlogomas - Malang

Email: ahz.tabalema@gmail.com

14

Abstrak : Potensi sumberdaya alam lokal saat ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Salah satu potensi yang belum tergarap secara baik untuk menghasilkan pangan alternatif adalah ubi kayu atau singkong. Singkong merupakan pangan masa depan, namun sampai sekarang pengolahan singkong menjadi pangan modern masih belum banyak. Di banyak desa, sampai saat ini pengolahan singkong masih terbatas pada pembuatan getok dan tiwul, padahal jika ada sentuhan teknologi kan mampu mengangkat nilai pangan lokal. Salah satu inovasi teknologi yang dapat meningkatkan produk pangan lokal adalah salempong. Salempong merupakan bahan pangan olahan berbahan baku singkong yang diproses dengan cara dibakar. Desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar merupakan salah satu desa prioritas nasional karena dianggap tertinggal. Potensi yang ubi kayu cukup besar hanya saja pengolahannya masih sebatas karena keterbatasan ketrampilan. Oleh karena itu peningkatan ketrampilan dan kemampuan untuk berinovasi merupakan tujuan yang harus dipenuhi. Di desa tersebut telah terbentuk wadah untuk ibu-ibu, namun kegiatannya masih bersifat pengajian dan arisan, sedangkan kegiatan ketrampilan lain masih terbatas. Untuk itu perlu dihadirkan inovasi teknologi yang mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan ketrampilan ibu-ibu PKK, serta meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal berbahan baku singkong. Hasil kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap perbaikan inovasi teknologi. Inovasi teknologi pembuatan salempong mampu memperbaiki produk pangan lokal yang selama ini hanya bertumpu pada gaplek dan tiwul. Salempong dapat dibuat dengan berbagai varian rasa serta mendorong peningkatan ekonomi masyarakat. Diharapkan produk salempong dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa karena bahan bakunya mudah didapat dan pembuatannya mudah dilakukan.

Kata Kunci: Salempong, pangan alternatif, produk pangan lokal

PENDAHULUAN

Desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar merupakan salah satu desa prioritas yang ada di Jawa Timur. Terletak pada bagian selatan kabupaten Blitar dengan luas wilayah sekitar 737.450 ha. Jarak antara desa Panggungduwet dengan ibu kota kabupaten sekitar 50 km, sedangkan dari kota Malang ± 120 km. Jumlah penduduk desa Panggungduwet yang terdata tahun 2017 sebesar 4.275 jiwa. Dari jumlah tersebut sebanyak 70% penduduknya tergolong miskin. Rata-rata tingkat pendidikan penduduk hanya tamat SD dan SMP sebesar 78,22%. Mata pencarian penduduk sebagian besar petani, peternak dan pengrajin dengan pendapatan yang sangat rendah sekitar Rp. 750.000/bulan. Kondisi geografis yang sebagian wilayahnya merupakan pegunungan berbatu mengakibatkan tanahnya menjadi kurang subur, jika dibandingkan dengan wilayah kabupaten Blitar bagian utara. Kondisi alam yang demikian ini mengakibatkan perekonomian masyarakat rendah (Anonymous, 2016). Kondisi inilah yang mengakibatkan desa ini dijadikan sebagai salah satu desa prioritas nasional di Jawa Timur karena keteringgalan. Mata pencaharian utama penduduk desa Panggungduwet adalah petani. Komoditas yang ditanam umumnya adalah padi pada musim hujan, sedangkan pada musim kemarau adalah mereka menanam ubi kayu, jagung dan sedikit kedele.

Desa Panggungduwet merupakan salah satu desa di bagian selatan kabupaten Blitar yang memiliki potensi ubi kayu cukup besar. Namun sampai sekarang, pengolahan ubi kayunya hanya sebatas dibaut gaplek dan tiwul sebagai cadangan pangan. Hal ini menunjukkan bahwa teknologi yang mereka miliki masih sangat terbatas, selama ini menjadikan ubi kayu sebagai cadangan pangan. Namun demikian produk olahan yang berasal dari singkong masih sebatas produk pangan lokal. Ubi kayu atau singkong, sebenarnya dapat diolah menjadi berbagai macam varian. Salah satu teknologi olahan singkong siap saji dan disimpan dalam jangka waktu lama adalah Salempong (Sagu lempeng singkong). Salempong merupakan bahan pangan olahan dari ubi kayu yang diproses pembakaran dengan menggunakan alat cetakan yang disebut forna (Sarpina *et al.*, 2009).

Pada sisi lain, desa ini telah memiliki wadah yang menaungi ibu-ibu yaitu PKK. Namun rutinitas kegiatannya masih bertumpu pada kegiatan pengajian dan arisan. Kegiatan lain yang bersifat pemberdayaan untuk peningkatan ketrampilan jarang dilakukan. Aspek kebersamaan ibu-ibu sebenarnya sudah terbentuk, sehingga diperlukan sentuhan ketrampilan dan inovasi teknologi, mengingat ketrampilan yang dimiliki masih rendah. Pemanfaatan sumberdaya lokal sebagai pangan alternatif yaitu pembuatan salempong merupakan solusi untuk meningkatkan ketrampilan dan meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan di desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar. Tahapan kegiatannya meliputi: (1) Sosialisasi dan *Focus Group Discussion* (FGD) (2) pelatihan dan praktek pembuatan salempong, (3) monitoring dan evaluasi. Tahapan kegiatan diuraikan sebagai berikut :

(1) Sosialisasi dan Focus Group Discussion (FGD) : Kegiatan sosialisasi dan identifikasi merupakan kegiatan awal yang dilaksanakan sekaligus untuk mengidentifikasi permasalahan mitra. Pada pertemuan sosialisasi juga akan dibahas beberapa kesepakatan yang berkaitan dengan rencana kegiatan. Kesepakatan yang dimaksud adalah tanggung jawab masing-masing pihak (Tim pelaksana dan mitra), termasuk menyusun jadwal dan rencana kegiatan. Kegiatan ini melibatkan berbagai pihak untuk diketahui. Unsur-unsur yang terlibat dalam sosialisasi ini antara lain : tim pelaksana, perangkat desa dan ibu-ibu pengurus PKK desa Panggung Duwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar. Identifikasi permasalahan dilakukan secara langsung di lapangan serta diskusi (FGD) dengan mitra. Pengamatan di lapangan dan FGD merupakan langkah awal untuk mengidentifikasi permasalahan dan kondisi aktual di lapangan. Langkah ini dilakukan agar teknologi yang akan diterapkan benar-benar teknologi yang sesuai dengan kebutuhan masyarakat. Berdasarkan FGD dan kondisi aktual di lapangan kemudian ditetapkan permasalahan utama yang disepakati untuk diselesaikan.

(2) Pelatihan dan Pembuatan Salempong : Kegiatan pelatihan pembuatan salempong meliputi teori dan praktek yaitu : (1) Pemanfaatan singkong sebagai pangan lokal (2) Teknik pembuatan salempong. Kegiatan ini bertujuan memberi pengertian dan pemahaman kepada kelompok mitra, menarik minat serta meningkatkan ketrampilan.

(3). Evaluasi Kegiatan : Kegiatan ini diakhiri dengan evaluasi untuk mengukur tingkat pemahaman dan ketercapaian adopsi teknologi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Secara umum kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang melibatkan ibu-ibu PKK desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar dianggap cukup berhasil. Hal ini dilihat apresiasi warga dan kepala desa yang turut serta dalam kegiatan. Uraian kegiatan pembuatan salempong dapat dijelaskan sebagai berikut :

1. Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan sosialisasi melibatkan berbagai komponen, diantaranya Kepala Desa dan perangkatnya beserta ibu-ibu PKK sebagai sasaran mitra. Pertemuan diawali dengan mendatangi Kepala Desa Panggungduwet beserta perangkat untuk menyampaikan rencana kegiatan yang melibatkan ibu-ibu PKK. Materi yang disampaikan dalam sosialisasi tersebut meliputi rencana program kegiatan yang akan dilaksanakan serta tujuan kegiatan. Dalam kegiatan sosialisasi tersebut tidak mengalami hambatan, karena program yang disampaikan klop dengan program desa tentang pemberdayaan masyarakat. Kegiatan sosialisasi dilaksanakan pada malam hari di salah satu perangkat desa. Kegiatan ini mendapat respon yang sangat positif terutama ibu-ibu PKK. Dalam pertemuan sosialisasi ini disepakati beberapa hal yang berkaitan dengan hak dan kewajiban antara tim pelaksana kegiatan dengan ibu-ibu PKK.

Data yang dihimpun dari desa, rata-rata tingkat pendidikan SD dan SMP atau sekitar 78% (Anonymous, 2018). Hal ini yang menjadikan kendala dalam sosialisasi, namun karena peserta memiliki keinginan kuat sehingga kegiatan ini berjalan secara baik. Rendahnya tingkat pendapatan serta pengetahuan yang rendah membuat mereka terutama ibu-ibu PKK mampu mengadopsi teknologi dan ketarmpilan yang diberikan. Tingkat pendapatan masyarakat rata-rata Rp. 750.000.-/bulan. Keadaan ini berdampak pada perekonomian masyarakat (Anonymous, 2016). Diskusi yang berkembang dalam kegiatan sosialisasi tersebut, mengemuka bahwa singkong merupakan salah satu komoditas unggulan yang selama ini lebih banyak digunakan sebagai gaplek dan selanjutnya dibuat tiwul sebagai bahan makanan alternatif. Penerapan inovasi teknologi untuk meningkatkan nilai tambah produk loka berbahan baku singkong adalah teknologi yang mereka harapkan.

2. Pelatihan Pembuatan Salempong

Pelatihan pembuatan salempong dibagi dalam dua bentuk kegiatan yaitu penyampaian materi pelatihan dan praktek pembuatan salempong. Materi pelatihan disampaikan meliputi bagaimana memanfaatkan potensi sumberdaya lokal khususnya singkong agar mampu meningkatkan nilai tambah, serta teknik pembuatan. Tujuan utamanya adalah meningkatkan nilai tambah produk pangan lokal berbahan baku singkong. Pelatihan ini diikuti 15 orang pengurus PKK yang berasal dari perwakilan masing-masing Desa Wisma. Selama pelatihan berlangsung kepala desa juga turut serta memantau untuk memastikan kegiatan ini berjalan secara baik. Kegiatan pelatihan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Suasana saat pelatihan berlangsung

Setelah pemberian materi pelatihan, dilanjutkan dengan teknik pembuatan. Pada sesi ini peserta sangat antusias karena merupakan inovasi baru dari pemanfaatan singkong untuk produk pangan lain. Salempong merupakan produk pangan yang baru pertama kali diuji coba dan diterapkan di desa Panggungduwet. Hal yang demikian inilah yang membuat ibu-ibu PKK sangat antusias untuk mencoba. Produk ini semuanya menggunakan bahan baku lokal seperti singkong, kelapa, gula aren serta bahan-bahan lain yang mudah didapat. Bentuknyapun beragam serta bisa dibuat berbagai varian rasa.

Urutan dan cara pembuatan Salempong yang diberikan dalam pelatihan sebagai berikut :

- ❖ Pertama-tama singkong dibersihkan dan discuci dengan air bersih
- ❖ Singkong dikupas untuk memisahkan kulit dengan daging
- ❖ Setelah dikupas ada dua proses :
 1. Proses pertama :
 - ❖ singkong diparut selanjutnya dipres untuk mengeluarkan HCN,
 - ❖ Hasil presan selanjutnya digiling halus dan diayak untuk mendapatkan tepung singkong
 2. Proses kedua :
 - ❖ Singkong dibelah dan dijemur untuk dijadikan gaplek
 - ❖ Gaplek yang sudah kering kemudian digiling halus dan diayak untuk menghasilkan tepung singkong
 - ❖ Tepung singkong yang sudah halus, dapat dicapur dengan berbagai varian rasa sesuai selera (rasa orgininal, strawberry, vanilla, pisang, kelapa dll)
 - ❖ Forna atau cetakan dipanasi terlebih dahulu sekitar 10 menit kemudian diolesi margarine.
 - ❖ Forna yang sudah panas kemudian dimasukan adonan salempong sambil ditekan-tekan agar padat dan membentuk sisi bagian pinggir menjadi sempurna
 - ❖ Panaskan pada kompos dengan durasi pembakaran $\pm$ 10-15 menit, atau menyesuaikan kondisi api
 - ❖ Setelah 15 menit, salempong sudah bisa di lepas dari forna, dan siap untuk di sajikan.
 - ❖ Untuk keperluan komersial, salempong yang sudah jadi, ditunggu sampai dingin selanjutnya dapat dikemas dan dijual
 - ❖ Untuk keperluan pangan dapat dijadikan sebagai cadangan pangan alternative, terutama pada daerah-daerah yang rawan pangan.

Dalam pelatihan ini hanya diuji coba satu varian rasa saja, namun demikian beberapa resep telah diberikan untuk dilanjutkan sendiri oleh ibu-ibu PKK dengan berbagai varian rasa. Proses pembuatan disajikan pada gambar 3.



Gambar 3. Proses pembuatan dan pengemasan produk salempong

Setelah bahan siap, kemudian dilanjutkan dengan tahap berikutnya, kelapa disangrai untuk mengurangi kadar air kelapa dengan tujuan untuk memudahkan proses pembakaran. Jika kadar air kelapa terlalu tinggi akan mempengaruhi tingkat kematangan salempong. Disamping itu, bila disimpan pada kondisi suhu yang tidak sesuai akan memicu munculnya jamur. Peningkatan nilai tambah produk pangan lokal seperti Salempong, sudah saatnya diangkat kepermukaan sebagai salah satu pilihan mengingat potensi sumberdaya lokal kita cukup tersedia. Pemanfaatan sumber pangan lokal di desa Panggungduwet saat ini masih dilakukan secara tradisional, terutama pengelolaan pascapanen. Dengan demikian diperlukan percepatan adopsi teknologi pemanfaatan sumber pangan lokal yang diharapkan dapat menjadi salah satu penyangga ketahanan pangan di daerah. Pangan lokal adalah

makanan pokok masyarakat sekitar dengan memanfaatkan sumber bahan pangan lokal kemudian diolah menjadi pangan alternatif sebagai substitusi beras. Tanaman pangan lokal yang telah dimanfaatkan masyarakat sebagai sumber pangan secara turun-temurun adalah singkong. Hasil analisis dan diskusi dengan para pihak bahwa konsumsi pangan masyarakat di desa Panggungduwet masih perlu ditingkatkan kuantitas dan keragamannya. Keragaman dari aspek kelompok pangan dan juga komoditas di dalam kelompok tersebut disesuaikan dengan konsep pola pangan harapan (PPH) dan potensi sumberdaya lokal, dalam hal ini dikaitkan dengan tingkat penyediaan pangan. Konsumsi pangan lokal seperti jagung dan umbi-umbian ditingkatkan dan peningkatannya harus secara signifikan. Dalam kegiatan ini dapat diungkapkan bahwa sudah saatnya, kita membangun kemandirian pangan melalui pemanfaatan potensi bahan baku lokal. Memperhatikan potensi yang kita punya, terutama luas wilayah, potensi daerah serta lingkungan yang mendukung. Pemanfaatan potensi lokal ini merupakan peluang untuk mewujudkan kemandirian pangan

Singkong merupakan salah satu sumber pangan lokal sejak dulu, namun tidak memiliki nilai jual karena pengolahannya masih bersifat tradisional sehingga tidak memiliki nilai tambah. Kegiatan pembuatan Salempong seperti yang dilaksanakan di desa Panggungduwet merupakan salah satu cara mengangkat produk pangan lokal dengan teknologi inovasi dengan tujuan meningkatkan nilai tambah ekonomi. Salempong sama halnya dengan produk pembuatan sagu lempeng di Maluku yang menggunakan bahan baku sagu (*Metroxilan* sp.), dimana proses pengolahannya pun dilaksanakan secara tradisional, namun rasa dan bentuknya tidak berbeda sejak dulu, oleh sebab itu kegiatan ini dibuat dalam bentuk lain dengan berbagai varian rasa. Komitmen untuk membangun kedaulatan pangan dengan konsep keanekaragaman pangan nasional sudah saatnya di tingkatkan.

Hal ini sejalan dengan (Haryadi, 2010), konsep penganeekaragaman pangan harus diartikan sebagai penganeekaragaman secara horizontal, vertikal dan regional. Masing-masing daerah, perlu mengangkat potensi pangan lokal sebagai salah satu bentuk kemandirian pangan daerah. Namun demikian, perlu komitmen yang kuat dari pemerintah daerah termasuk pemerintahan desa karena basisnya ada di desa. Saat ini beberapa daerah sudah terkenal dengan pangan lokal misalnya, Gorontalo dengan jagungnya, Papua dan Maluku dengan sagunya, Madura dengan jagungnya, walaupun faktanya mereka masih mengonsumsi beras sebagai makanan pokok, sehingga sudah saatnya perlu reorientasi produk pangan. Dalam kaitannya dengan kegiatan ini, pemerintah desa Panggungduwet mempunyai komitmen yang kuat untuk mendorong pangan lokal ini menjadi produk unggulan desa. Komitmen ini sudah tertuang dalam Program Pembangunan Desa untuk meningkatkan pangan lokal sekaligus memberdayakan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Pemberdayaan masyarakat melalui ibu-ibu PKK bertujuan untuk meningkatkan taraf hidup. Sumarno dan Saugi (2015),

Prinsip pemberdayaan masyarakat adalah bagaimana merubah strategi secara terencana agar terjadi perubahan sosial untuk mengatasi masalah yang dihadapi agar kebutuhan masyarakat terpenuhi. Dalam kaitan dengan itu, maka upaya perbaikan kualitas hidup ditingkatkan sebagai bentuk pembelajaran secara mandiri. Nasdian, (2014), pemberdayaan merupakan suatu proses membantu masyarakat untuk mendapatkan kekuatan dan posisi tawar mengambil keputusan untuk mengurangi efek sosial yang merugikan sekaligus meningkatkan keunggulan bersaing. Dalam hal pembuatan salempong di desa Panggungduwet kecamatan Kademangan Blitar adalah bagian proses pemberdayaan masyarakat untuk meningkatkan kesejahteraan dan daya tawar. Desa Panggungduwet merupakan satu dari empat belas desa yang ada di kecamatan Kademangan yang memiliki topografi yang dominan berbukit. Kondisi ini yang menjadikan desa ini sangat tertinggal dengan desa-desa di bagian utara kabupaten Blitar. Secara umum karena minimnya pengetahuan dan ketrampilan sehingga kegiatan ini menjadi pilihan untuk membentuk ekonomi keluarga. Selain itu profesi petani para suami sebagai mata pencaharian juga

tergantung pada alam dengan menanam tanaman pangan seperti singkong, jagung, pisang dan beberapa jenis komoditas lain yang merupakan komoditas pangan lokal. Hasilnya sebagian dikonsumsi dan sebagian lainnya dijual untuk keperluan keluarga.

Dampak yang diperoleh dari kegiatan ini adalah terjadi perubahan sikap dan budaya masyarakat karena telah merasakan manfaatnya. Kegiatan ini diharapkan akan menjadi salah satu produk pangan lokal, bahkan bila perlu dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa Panggungduwet kabupaten Blitar. Menurut kepala Desa Panggungduwet Bapak Winarno, kegiatan seperti ini adalah kegiatan yang sangat ditunggu-tunggu oleh masyarakat sehingga perlu diteruskan bahkan ditingkatkan pada komoditas-komoditas lain agar ketampilan masyarakat menjadi meningkat.

KESIMPULAN

- ❖ Hasil kegiatan ini memberikan dampak positif terhadap perbaikan inovasi teknologi karena terjadi peningkatan ketrampilan melalui pelatihan.
- ❖ Teknologi pembuatan salemping mampu memperbaiki produk pangan lokal yang selama ini hanya bertumpu pada gaplek dan tiwul.
- ❖ Salemping dapat dibuat dengan berbagai varian rasa serta mendorong peningkatan ekonomi masyarakat.
- ❖ Diharapkan produk salemping dapat dijadikan sebagai salah satu produk unggulan desa karena bahan bakunya mudah didapat dan pembuatannya mudah dilakukan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada :

- ❖ Kemenristekdikti yang telah membiayai kegiatan ini pada skema Program Kemitraan Masyarakat (PKM) tahun anggaran 2019.
- ❖ LPPM Universitas Tribhuwana Tungadewi yang telah memfasilitasi kegiatan ini dengan baik
- ❖ Kepala desa dan ibu-ibu K desa Panggungduwet kecamatan Kademangan kabupaten Blitar yang menjadi mitra dalam kegiatan ini sehingga kegiatan ini dapat berjalan dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 2016. Demografi Desa Panggungduwet. Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Desa Panggungduwet Tahun 2016.
- Anonymous, 2018. Demografi Desa Panggungduwet. Laporan Penyelenggaraan Pemerintahan Desa Panggungduwet Tahun 2018.
- Adnan dan S.R.D. Sihombing, 2017. Penerapan Teknologi Pengolahan Hasil Ubi Jalar Untuk Meningkatkan Nilai Tambah. BPTP. Papua.
- Dhanang Dhawe, 2017. Sagu Lempeng, Murah Namun Mewah. <https://www.kompasiana.com/dhawe/551774ff813311aa689de2a5/sagu-lempeng-murah-namun-mewah>.
- Hayadi P., 2010. Penguatan Industri Penghasil Nilai Tambah Berbasis Potensi Lokal Peranan Teknologi Pangan untuk Kemandirian Pangan. Jurnal PANGAN, Vol. 19 No. 4 Desember 2010: 295-301
- Nasdian, F.T. (2014). *Pengembangan Masyarakat*. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia
- Rosida, Aryani, E, Djajati, S. 2017. Identifikasi Potensi Desa Dan Permasalahan Sosial Di Desa Panggung Duwet Kecamatan Kademangan Kabupaten Blitar. Seminar Nasional Hasil Pengabdian kepada Masyarakat 2017, Unikama Malang.

Sarpina, M. Assagaf, C. Sugihono, Y. Saleh, I.M.J. Mejaya dan H. Syahbuddin 2009. Teknologi Pengolahan Sagu Kasbi Aneka Rasa. BPTP. Maluku Utara.

Sumarno dan Saugi W., 2015. Pemberdayaan Perempuan Melalui Pelatihan Pengolahan Bahan Pangan Lokal. Jurnal Pendidikan dan Pemberdayaan Masyarakat Volume 2 – Nomor 2, November 2015. <http://journal.uny.ac.id/index.php/jppm>

PEMBUATAN SALEMPONG SEBAGAI PANGAN ALTERNATIF UNTUK MENINGKATKAN NILAI TAMBAH PRODUK PANGAN LOKAL

ORIGINALITY REPORT

16%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1

Submitted to Cedar Valley College

Student Paper

6%

2

docobook.com

Internet Source

2%

3

edoc.pub

Internet Source

1%

4

Abdul Karim. "Efektivitas Partisipasi Perempuan Pada Pendidikan Non Formal di Pusat Kegiatan Belajar Masyarakat (PKBM) Kecamatan Wedarijaksa Kabupaten Pati", INFERENSI, 2017

Publication

1%

5

dedi78.blogspot.com

Internet Source

1%

6

issuu.com

Internet Source

1%

7

Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia

8

Submitted to Universitas PGRI Semarang

Student Paper

1 %

9

seafast.ipb.ac.id

Internet Source

1 %

10

media.neliti.com

Internet Source

<1 %

11

smp-cr.tarakanita.or.id

Internet Source

<1 %

12

Submitted to Universitas Negeri Surabaya The
State University of Surabaya

Student Paper

<1 %

13

journal.unnes.ac.id

Internet Source

<1 %

14

Fahri Polii. "PENELITIAN PEMBUATAN
ETANOL DARI SERAT/AMPAS SAGU", Jurnal
Penelitian Teknologi Industri, 2018

Publication

<1 %

15

www.fadhlal.net

Internet Source

<1 %

16

pt.scribd.com

Internet Source

<1 %

17

docplayer.info

Exclude quotes	Off	Exclude matches	Off
Exclude bibliography	Off		