

INOVASI PEMANFAATAN LIMBAH KULIT SALAK MENJADI MINUMAN TEH HERBAL ALAMI SEHAT DAN EKONOMIS

Arini Inayaturohmah¹, Ngineyatuz Zakiah², Nasihatul Fahmi³, Melati Aulia Zulfa⁴, Farhan Hidayat⁵, Woro Laksita Aqilah⁶, Muhammad Asfa Davibya⁷, dan Ahmad Sahnan⁸

UIN Prof. K.H. Siafuddin Zuhri Purwokerto

Email: inayaarini@gmail.com¹, ngineyatuzz@gmail.com², fahmiiifahmiii69@gmail.com³, melatiauliazlfaa@gmail.com⁴, farhanhidayat994@gmail.com⁵, worolaksita24@gmail.com⁶, m.asfa4444@gmail.com⁷, sahnan@uinsaizu.ac.id⁸

Abstrak

Pemanfaatan limbah kulit salak sebagai bahan dasar pembuatan teh herbal merupakan salah satu bentuk inovasi pengolahan pangan berbasis potensi lokal yang bernilai ekonomis dan kesehatan. Selama ini, masyarakat Desa Randegan, Kecamatan Sigaluh, Kabupaten Banjarnegara, hanya memanfaatkan daging buah salak, sedangkan kulitnya dibuang sebagai limbah. Melalui program Kuliah Kerja Nyata (KKN), dilakukan pelatihan bersama Kelompok Wanita Tani (KWT) untuk mengolah kulit salak menjadi teh herbal alami. Metode yang digunakan adalah *Asset Based Community Development* (ABCD) dengan melibatkan masyarakat secara aktif dalam setiap tahapan, mulai dari identifikasi potensi lokal, perencanaan, pelatihan, hingga produksi. Hasil kegiatan menunjukkan antusiasme tinggi dari warga dan terbukti bahwa teh kulit salak memiliki aroma khas, rasa sepat yang unik, dan diterima secara organoleptik oleh peserta. Produk ini tidak hanya berpotensi sebagai minuman herbal sehat, tetapi juga menjadi peluang pengembangan usaha dan peningkatan ekonomi masyarakat. Kegiatan ini membuktikan bahwa pendekatan berbasis aset lokal dapat menciptakan inovasi, memberdayakan masyarakat, dan mendorong kemandirian ekonomi desa.

Kata kunci: Teh Herbal, Kulit Salak, Pemberdayaan Masyarakat

Abstract

The use of salak peel waste as a raw material for making herbal tea is a form of food processing innovation based on local potential that has economic and health value. Until now, the community of Randegan Village, Sigaluh District, Banjarnegara Regency, has only used the flesh of the salak fruit, while the peel is discarded as waste. Through the Community Service Program (KKN), training was conducted with the Women Farmers Group (KWT) to process salak peel into natural herbal tea. The method used was *Asset Based Community Development* (ABCD), which actively involved the community in every stage, from identifying local potential, planning, training, to production. The results of the activity showed high enthusiasm from the residents and proved that salak peel tea has a distinctive aroma, a unique tart taste, and was organoleptically accepted by the participants. This product not only has the potential as a healthy herbal drink but also as an opportunity for business

development and community economic improvement. This activity proves that a local asset-based approach can create innovation, empower the community, and encourage village economic independence.

Keywords: *Herbal Tea, Salak Peel, Community Empowerment*

Pendahuluan

Teh termasuk jenis minuman yang menyegarkan dahaga dan menjadi salah satu minuman yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Pada umumnya masyarakat menjadikan teh sebagai obat yang memiliki banyak khasiat bagi tubuh. Bahan utama teh umumnya berasal dari tanaman teh itu sendiri (*Camelia Sinensis*). Tanaman teh tersebut kemudian diproses dan di olah agar dapat dinikmati. Proses pengolahannya meliputi pelayuan, penggilingan, oksidasi enzimatis, dan pengeringan. Terdapat beberapa jenis teh yang dikenal masyarakat seperti teh hijau, teh hitam, dan teh olong. Pada era sekarang inovasi bahan utama dari minuman teh itu mulai berkembang, seperti teh yang berasal dari rempah-rempah, kelopak bunga, buah-buahan, sampai teh yang dihasilkan dari daun-daunan juga sudah mulai banyak masyarakat yang mengembangkan. Termasuk kulit buah dari salak pun dapat dijadikan inovasi baru sebagai bahan utama dari pembuatan teh. Buah salak adalah buah yang mempunyai kulit bersisik dan tipis menyerupai kulit ular, berwarna coklat kehitaman. Buah salak sering kali dimanfaatkan sebagai bahan dasar atau tambahan pada pengolahan makanan dan minuman. Tidak hanya dagingnya saja, kulit buahnya pun dapat bermanfaat. Kulit buah salak mengandung polyphenol dan antioksidan yang cukup tinggi. Bahkan berdasarkan penelitian aktifitas antioksidan pada kulit buah salak lebih besar dibandingkan dengan aktifitas antioksidan yang ada pada daging buah salak. Selama ini masyarakat memanfaatkan buah salak hanya pada bagian daging buahnya saja baik untuk dikonsumsi atau diolah menjadi bahan konsumsi lain.

Sedangkan kulit buah salaknya dibuang begitu saja sebagai limbah. Padahal dari limbah tersebut masih dapat dimanfaatkan menjadi bahan utama dalam pembuatan minuman teh sebagai pangan fungsional serta mengandung khasiat dan senyawa-senyawa yang sangat bermanfaat bagi tubuh (Widyo Astomo et al., 2023).

Salak juga menjadi salah satu buah yang sangat disukai masyarakat Indonesia, tidak hanya itu saja, buah salak juga sangat bernilai ekonomis yang tinggi dan yang paling penting juga memiliki segudang manfaat. Bukan hanya pada daging buahnya saja akan tetapi kulit salak juga memiliki potensi ekonomi dan mengandung banyak manfaat untuk Kesehatan. Selama ini kulit buah salak hanya dianggap sebagai limbah yang tidak memiliki manfaat apapun. Padahal dari hasil studi preklinik tentang efektivitas ekstrak kulit buah salak terhadap wistar yang diberi perlakuan pemberian sukrosa mendapatkan hasil bahwa ekstrak kulit salak dapat menurunkan kadar gula darah selama 15 menit setelah pemberian ekstrak kulit salak. Bahkan studi lain juga membuktikan pemberian kulit salak pada wistar selama 6 minggu secara konsisten dapat menurunkan gula darah dan dapat menurunkan profil lemak darah. Dengan demikian pemberian ekstrak kulit salak dapat menjadi terapi alternatif yang baik bagi penderita diabetes mellitus (Martini et al., 2022).

Melihat dengan adanya banyak manfaat dari kulit buah salak, maka penulis memiliki ide untuk mengembangkan produk teh yang berbahan baku utama dari kulit buah salak. Hal ini bertujuan untuk memperdayakan dan memajukan tingkat produktivitas UMKM di desa Randegan, Kecamatan Sigaluh, Kabupaten Banjarnegara, Provinsi Jawa Tengah. Kemudian dengan memanfaatkan media sosial, kita dapat mempromosikan dan mengenalkan pada masyarakat luas bahwa masyarakat desa Randegan memiliki produk teh sendiri yang mengandung banyak khasiat. Dengan hal ini juga dapat dijadikan sebagai khas keunggulan dari masyarakat randegan itu sendiri sebagai persaingan produk.

Metode Penelitian

Pendekatan yang diterapkan dalam kegiatan pengabdian ini adalah ABCD (*Asset Based Community Development*). Metode ABCD ini merupakan suatu cara untuk mendorong pemberdayaan masyarakat yang mengutamakan aset, kekuatan, dan potensi lokal sebagai dasar pembangunan (Dewi et al., 2020). Metode ini mendorong masyarakat untuk mengidentifikasi dan mengoptimalkan aset yang mereka miliki, seperti keterampilan individu, jaringan sosial, sumber daya alam, sarana fisik, dan nilai budaya yang ada di lingkungan mereka. Masyarakat berperan tidak hanya sebagai pihak yang mendapat manfaat, tetapi juga sebagai pihak penting yang terlibat aktif dalam pembuatan dan pelaksanaan program pembangunan. Sementara itu, pihak eksternal berperan sebagai fasilitator atau pendamping, bukan sebagai penyedia utama bantuan, sehingga keberhasilan program benar-benar bertumpu pada kemampuan internal komunitas (Macmud & Bustaman, 2022).

Pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*) pertama kali dikembangkan oleh John P. Kretzmann dan John L. McKnight pada tahun 1988 dengan prinsip utama swadaya (*self- help*) bahwa setiap komunitas memiliki kekuatan dan sumber daya yang dapat digerakkan untuk menciptakan perubahan (Macmud & Bustaman, 2022). Tujuan utama pendekatan ini adalah mendorong kemandirian masyarakat dengan memanfaatkan berbagai jenis modal yang ada, seperti modal sosial, manusia, budaya, politik, fisik, alam, maupun finansial. Proses pelaksanaannya dilakukan melalui lima tahapan utama, yakni *discovery* (mengidentifikasi aset dan potensi yang ada di masyarakat), *dream* (merumuskan impian atau visi bersama komunitas), *design* (menyusun perencanaan strategis berbasis aset), *define* (menentukan langkah prioritas yang dapat dilakukan), serta *destiny* (tahap implementasi dan keberlanjutan program).

Dalam pelaksanaannya, pendekatan ABCD (*Asset Based Community Development*) menitikberatkan pada proses pengenalan dan pemanfaatan aset lokal yang dimiliki komunitas. Aset-aset ini mencakup aset fisik dan politik, sumber daya manusia, alam, budaya, ekonomi, dan sosial, serta aset fisik. Setiap aset dianggap sebagai modal berharga yang, jika dikelola dengan benar, dapat memperkuat kemandirian masyarakat. Agar proses pemberdayaan tidak berjalan secara *top-down* atau semata-mata dikendalikan oleh pihak luar, pendekatan ini menekankan partisipasi aktif masyarakat sejak tahap perencanaan hingga pelaksanaan. Diharapkan dengan melibatkan warga

Arini Inayatullohmah¹, Nginayatuz Zakiyah², Nasihatul Fahmi³, Melati Aulia Zulfa⁴, Farhan Hidayat⁵, Woro Laksita Aqilah⁶, Muhammad Asfa Davibya⁷, dan Ahmad Sahnani⁸

secara langsung, rasa memiliki dan tanggung jawab kolektif akan muncul. Sehingga pembangunan dapat berkelanjutan dan sesuai dengan kebutuhan dan potensi lokal yang nyata, keterlibatan aktif masyarakat juga membantu mengurangi ketergantungan pada bantuan dari luar.

Hasil dan Pembahasan

Pada hari Sabtu, 03 Agustus 2025, mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Islam Negeri Prof. K.H. Saifuddin Zuhri (UIN Saizu) Purwokerto Kelompok 50 bekerja sama dengan Kelompok Wanita Tani (KWT) Desa Randegan, Kecamatan Sigaluh, Banjarnegara, mengadakan pelatihan pembuatan teh kulit salak bertempat di TK Pertiwi Pelita Randegan. Kegiatan ini bertujuan untuk memanfaatkan limbah kulit salak yang selama ini belum bernilai ekonomis menjadi produk minuman herbal yang lebih bermanfaat.

Pelatihan ini mendapat respon baik dari masyarakat. Hasil uji organoleptik singkat yang dilakukan bersama ibu-ibu KWT menunjukkan bahwa teh kulit salak memiliki aroma khas, rasa sepet yang unik, serta dapat ditambah gula sesuai selera. Ketua KWT Randegan menyampaikan bahwa teh kulit salak memiliki potensi menjadi produk unggulan desa karena rasanya yang khas sekaligus menyehatkan. Dukungan juga datang dari perangkat desa yang melihat peluang produk ini untuk lebih dikembangkan lagi dengan kemasan yang baik, sertifikasi halal, dan strategi pemasaran yang tepat. Dengan demikian, kegiatan ini tidak hanya menghasilkan produk inovatif berbasis potensi lokal, tetapi juga memberi peluang pemberdayaan ekonomi masyarakat, melalui pengolahan limbah menjadi komoditas bernilai jual.

Hasil pelatihan pembuatan teh kulit salak di Desa Randegan menunjukkan bahwa masyarakat bisa mengolah limbah kulit salak menjadi produk teh herbal bernilai tambah. Temuan ini telah membuktikan jika masyarakat yang sebelumnya menganggap kulit salak sebagai limbah, kini mampu melihatnya sebagai sumber daya lokal dengan potensi ekonomi dan kesehatan. Teh kulit salak benar-benar memiliki aroma khas setelah diuji coba melalui organoleptik singkat bersama ibu-ibu Kelompok Wanita Tani (KWT), serta memperoleh rasa sepet yang unik, dan dapat diterima konsumen, terutama jika ditambahkan pemanis alami sesuai selera.

Dari sisi manfaat kesehatan, inovasi teh kulit salak yang dihasilkan masyarakat Randegan sejalan dengan temuan ilmiah terkini. (Ribatul et al., 2023) menunjukkan bahwa teh kulit salak mampu menurunkan kadar gula darah pada mencit hingga 40,94% dalam kurun waktu tiga hari, hal ini telah memperkuat klaim bahwa minuman ini berpotensi sebagai antidiabetes alami. (Andina et al., 2025) juga menemukan jika ekstrak kulit salak Pondoh mampu menurunkan berat badan, indeks obesitas, dan kolesterol total pada hewan uji, sehingga bisa menunjukkan kontribusi kulit salak dalam menjaga metabolisme lipid. Studi lain oleh (Arhami et al., 2024) menyatakan bahwa ekstrak kulit salak pada dosis tertentu mampu memperbaiki fungsi hati pada model fatty liver tanpa menimbulkan kerusakan sel. Beberapa temuan ini mendukung hasil program di

masyarakat bahwa teh kulit salak tidak hanya diterima secara organoleptik, tetapi juga memiliki prospek kesehatan yang kuat sebagai minuman berkhasiat.

Inovasi yang muncul dari program ini berhasil menciptakan produk teh kulit salak yang praktis, ramah lingkungan, dan berbasis potensi lokal. Produk ini dikemas dalam bentuk teh celup agar memudahkan penyajian dan memperpanjang daya simpan. Dari sisi sosial, inovasi ini menumbuhkan rasa percaya diri masyarakat dalam mengolah produk lokal menjadi komoditas bernilai jual. Ketua KWT Randegan bahkan menyatakan bahwa teh kulit salak memiliki cita rasa khas dan dapat dipasarkan sebagai minuman sehat alternatif. Hal ini sejalan dengan konsep *community based development* yang menekankan pemberdayaan berbasis potensi lokal serta dapat meningkatkan kemandirian ekonomi sekaligus kapasitas sosial masyarakat.

Beberapa senyawa bioaktif yang terkandung dalam kulit salak antara lain: Flavonoid, Tanin, Alkaloid, Asam klorogenat, Pterostilbene, Fenol total. Senyawa-senyawa ini telah terbukti memiliki aktivitas farmakologis, terutama sebagai antioksidan kuat, antidiabetes, antimikroba, dan hepatoprotektif (pelindung hati). (Ribatul et al., 2023) yang menguji pengaruh teh kulit salak pada kadar glukosa darah mencit yang diinduksi diabetes. Hasil penelitian menunjukkan, pemberian dosis 210 mg/kg berat badan dapat menurunkan kadar gula mencit hingga 40,94% dalam waktu tiga hari. Sedangkan penelitian dari Akbar, M. dan rekan (2025) menyatakan bahwa ekstrak kulit salak, jika dikombinasikan dengan diet rendah karbohidrat, mampu menurunkan berat badan, indeks massa tubuh, serta kadar kolesterol pada tikus obesitas.



gambar 1 Proses Pembuatan Teh Kulit Salak

Proses pembuatan teh kulit salak dimulai dari:

1. Memisahkan kulit dan daging buah salak,
2. Kemudian kulit salak dipotong menjadi bagian-bagian kecil.
3. Lalu kulit salak dijemur selama 2-3 hari dibawah sinar matahari langsung.
4. Setelah itu, kulit salak disangrai selama 5-7 menit pada api sedang untuk menghilangkan kadar air sehingga menjadi garing dan renyah.
5. Tahap terakhir adalah penghalusan kulit salak dan pengemasan dalam kantong teh siap seduh.

Hasilnya, teh dapat langsung diseduh dengan air panas, ataupun disimpan dalam wadah kedap udara. Teh ini dapat bertahan hingga 6 bulan dalam kondisi kering. Setiap tahap memiliki tujuan tersendiri, seperti penjemuran untuk menurunkan kadar air, penyangraian untuk meningkatkan aroma dan memperpanjang daya simpan, serta pengemasan untuk menjaga kualitas produk (Andriani et al., 2024). Pengetahuan ini memberikan dasar bagi masyarakat untuk menjaga mutu produk, sekaligus mencegah risiko kerusakan akibat jamur atau kelembapan. Hal ini selaras dengan buku Teknologi Pengolahan Pangan Herbal yang menekankan pentingnya pengendalian kadar air dan higienitas dalam produksi minuman herbal.

Penelitian menyatakan bahwa proses ini justru memudahkan pelepasan senyawa bioaktif seperti flavonoid dan tanin ke dalam air seduhan. Uji organoleptik menunjukkan bahwa teh kulit salak memiliki rasa dan aroma yang masih bisa diterima oleh konsumen, bahkan cenderung disukai jika ditambahkan rempah seperti kayu manis atau daun pandan (Sukartiko, 2022). Hingga saat ini, belum ditemukan efek samping berbahaya dari konsumsi teh kulit salak dalam dosis normal pada uji coba hewan.

Teh kulit salak merupakan alternatif minuman herbal yang menjanjikan, terutama dalam mendukung pengendalian kadar gula darah dan sebagai sumber antioksidan alami. Berbagai studi pra-klinis menunjukkan manfaat yang cukup signifikan dalam penurunan glukosa darah, perlindungan hati, dan pengurangan berat badan. Meskipun demikian, karena belum tersedia uji klinis manusia, konsumsi teh ini tetap harus dilakukan secara bijak dan tidak menggantikan pengobatan medis konvensional (Diana Yuswanti Putri et al., 2024).

Dengan demikian, pembahasan ini menegaskan bahwa hasil program tidak berhenti pada terciptanya produk baru, tetapi juga mendorong perubahan perilaku, peningkatan keterampilan, dan lahirnya inovasi yang relevan dengan kebutuhan pasar. Untuk selanjutnya, pengembangan teh kulit salak perlu diarahkan pada peningkatan standar kualitas, sertifikasi halal atau izin edar, serta strategi pemasaran digital agar produk memiliki daya saing yang lebih luas.

Kesimpulan

Pemanfaatan limbah kulit salak sebagai bahan dasar teh herbal menunjukkan bahwa potensi lokal yang sering kali dianggap tidak bernilai dapat diolah menjadi produk yang bermanfaat, sehat, dan bernilai ekonomi. Kulit salak yang biasanya hanya menjadi limbah ternyata mengandung senyawa bioaktif seperti flavonoid, tanin, dan antioksidan yang mampu memberikan manfaat kesehatan, antara lain menurunkan kadar gula darah, menjaga metabolisme lipid, serta melindungi fungsi hati. Melalui proses sederhana berupa penjemuran, penyangraian, penghalusan, hingga pengemasan, kulit salak berhasil diolah menjadi teh herbal yang memiliki cita rasa khas sekaligus prospek komersial yang menjanjikan.

Kegiatan ini juga memperlihatkan bagaimana penerapan metode ABCD (*Asset Based Community Development*) mampu menggerakkan masyarakat untuk mengenali,

mengelola, dan memanfaatkan aset lokal yang mereka miliki. Dengan melibatkan Kelompok Wanita Tani (KWT) Randegan, kegiatan pelatihan tidak hanya memberikan keterampilan teknis dalam produksi, tetapi juga menumbuhkan rasa kepemilikan serta tanggung jawab bersama terhadap produk yang dihasilkan. Partisipasi aktif masyarakat dalam setiap tahapan membuktikan bahwa keberhasilan pemberdayaan tidak hanya bergantung pada bantuan eksternal, tetapi justru pada kekuatan internal komunitas itu sendiri. Dukungan pihak luar hanya berperan sebagai fasilitator agar potensi yang ada dapat dioptimalkan.

Kegiatan ini menunjukkan bahwa pemberdayaan masyarakat dengan aset lokal dapat menghasilkan produk yang memperkuat identitas dan potensi desa serta menghasilkan nilai ekonomi. Teh herbal kulit salak adalah bukti nyata bahwa pengelolaan limbah dapat diubah menjadi inovasi yang menghasilkan lebih banyak, lebih sehat, dan lebih kompetitif. Dengan dukungan pemasaran digital, sertifikasi produk, dan manajemen usaha yang lebih terorganisir, produk ini memiliki peluang besar untuk berkembang menjadi komoditas unggulan desa di masa mendatang. Akibatnya, tindakan ini tidak hanya meningkatkan ekonomi warga tetapi juga mendorong pembangunan yang berkelanjutan, mandiri, dan inklusif.

Bibliografi

- Andina, P. D., Indarto, D., & Wardhani, L. O. (2025). The Effects of Low Carbohydrate Diet and Salak Pondoh (*Salacca edulis* Reinw) Peel Extract on BodyWeight, Obesity Index, Visceral Fat Mass and Cholesterol Levels in Male Obese Rats and Dyslipidemia. *South Eastern European Journal of Public Health*, 780–792. <https://doi.org/10.70135/seejph.vi.3740>
- Andriani, W., Gunawan, G., Suswono, S., Nurkholis, Cahya, R. D., Kurniawan, & Sugiarto, T. A. (2024). Pemanfaatan Kulit Salak Sebagai Teh Herbal Melalui Pelatihan Aplikasi Penjualan Online Di Desa Jlegong Banjarnegara. *DIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(4), 136–142. <https://doi.org/10.57101/dimasjurnal>
- Arhami, A., Djohan, L. T., & Rajagukguk, H. (2024). The Effect of Giving Salak (*Salacca Zalacca*) Bark Extract on Liver Function and Histopathological Features of the Liver of Male Wistar White Rats Obesity Model. *International Journal of Public Health Excellence (IJPHE)*. <https://api.semanticscholar.org/CorpusID:268456522>
- Dewi, K., Sucihati, S., Rosmalinda, & Baghdad, M. (2020). *I Modul Asset Based Community Driven (ABCD)*.
- Diana Yuswanti Putri, Sri Utami, Nirmala Halid, Husnul Khotimah, & Yuyun Yueniwati. (2024). Research development of *Salacca zalacca* skin against metabolic syndrome: A Review. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 24(3), 688–693. <https://doi.org/10.30574/wjarr.2024.24.3.3707>
- Macmud, A., & Bustaman. (2022). Assistance Program for the Utilization of Local Assets in the Development of Natural Colored Batik by the Community of the Kebon Gedang Block, Ciwaringin Village, Ciwaringin District Cirebon Regency. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bestari*, 1(9), 1073–1088. <https://doi.org/10.55927/jpmb.v1i9.2077>
- Martini, D. E., Salsabilah, S., Rochma, Y., Puspitasari, S. E., Putri, S. K., & Prasetiawan, K. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Teh Kulit Salak Skala Home Industri

Arini Inayaturohmah¹, Nginayatuz Zakiyah², Nasihatul Fahmi³, Melati Aulia Zulfa⁴, Farhan Hidayat⁵, Woro Laksita Aqilah⁶, Muhammad Asfa Davibya⁷, dan Ahmad Sahnan⁸

Bagi Ibu-Ibu Pkk Desa Karangrejo Lamongan. *Abdimas Muhla*, 3(4), 1–7.

- Ribatul, N. D., Prasetya, F., & Badawi, S. (2023). Pengaruh Pemberian Teh Kulit Buah Salak (*Salacca zalacca*) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit yang di Induksi Aloksan. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 5(SE-1), 52–58. <https://doi.org/10.25026/jsk.v5ise-1.2055>
- Sukartiko, A. C. (2022). *Pengembangan Produk Teh Serbuk Kulit Salak dengan Penambahan Rempah sebagai Minuman Fungsional Berbasis Kebutuhan Afektif* (Vol. 3, Issue 1). Universitas Gadjah Mada.
- Widyo Astomo, R., Syahputra, M., & Mahmudah, A. (2023). Salak Organik Wonosalam: Produk Inovasi Teh Dari Limbah Kulit Salak Untuk Umkm Desa Wonosalam Kabupaten Jombang. *Abdikarya: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 5, 53–62. <https://doi.org/10.47080/abdikarya.v5i1.2389>