

Peningkatan Ekonomi Desa Pasak Piang Melalui Pemanfaatan Bahan Lokal Berbasis Kreativitas

Dina Khairunnisa^{1*}, Rohman², Deby³, Rubiah⁴, Wahid⁵, Opis⁶

^{1,2,3,4,5,6} Program Studi Ekonomi Syari'ah, IAIN Pontianak, Indonesia

Abstract

Keywords:

Community welfare strategy; local material utilization; rubber seeds; innovation; local creativity

This study aims to develop an innovative processing method for rubber tree seed waste into value-added products such as crackers and chili sauce, through a community service collaboration between lecturers and students. The methodology involves identifying local potentials, training on rubber seed processing techniques, and promoting sustainable resource utilization. The results demonstrate active community participation in processing rubber seeds containing cyanide through proper treatment stages to produce safe and economically viable food products. This innovation increases household income diversification and strengthens the local economy. The implementation of halal certification is also recommended to support broader market access. This creativity-based empowerment approach is expected to serve as a sustainable rural economic development model, enhancing the socio-economic resilience of the community.

Abstrak

Kata kunci:

Strategi kesejahteraan masyarakat; pemanfaatan bahan lokal; biji karet; inovasi; Kreativitas lokal

Penelitian ini bertujuan mengembangkan inovasi pengolahan limbah biji pohon karet menjadi produk bernilai tambah berupa kerupuk dan sambal, melalui kolaborasi pengabdian masyarakat antara dosen dan mahasiswa. Metode yang diterapkan meliputi identifikasi potensi lokal, pelatihan teknik pengolahan biji karet, serta sosialisasi pemanfaatan sumber daya secara berkelanjutan. Hasil kegiatan menunjukkan partisipasi aktif masyarakat dalam mengolah limbah biji karet yang mengandung zat sianida melalui tahapan pengolahan yang tepat guna menghasilkan produk pangan yang aman dan ekonomis. Inovasi ini mampu meningkatkan diversifikasi pendapatan keluarga serta mendorong penguatan ekonomi lokal. Rekomendasi penerapan sertifikasi halal juga diberikan untuk mendukung akses pasar yang lebih luas. Pendekatan pemberdayaan berbasis kreativitas lokal ini diharapkan dapat menjadi model pengembangan ekonomi desa yang berkelanjutan dan memperkuat ketahanan sosial ekonomi masyarakat.

Correspondence: *1. dinakhairunnisa@iainptk.ac.id

Pendahuluan

Desa Pasak Piang, yang terletak di wilayah Sungai Ambawang, memiliki potensi alam yang melimpah dan beragam sumber daya lokal

yang belum sepenuhnya dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat. Sebagai bagian dari upaya untuk mendorong pertumbuhan ekonomi desa, pemanfaatan bahan lokal berbasis kreativitas menjadi suatu langkah strategis yang dapat membuka peluang baru bagi perekonomian desa (Rismayani et al., 2023; Haryadi et al., 2021). Potensi bahan lokal yang ada di Pasak Piang, seperti kayu, bambu, rotan, serta hasil pertanian dan perikanan, memiliki nilai ekonomi yang tinggi jika diolah dengan kreativitas dan keterampilan yang tepat.

Pemanfaatan bahan lokal tidak hanya akan memberikan manfaat ekonomi langsung bagi masyarakat, tetapi juga dapat memperkenalkan identitas budaya dan kearifan lokal yang dimiliki desa (Sari et al., 2022). Kreativitas dalam mengolah bahan-bahan tersebut menjadi produk bernilai tambah dapat membuka lapangan kerja, meningkatkan pendapatan masyarakat, serta memperkuat ekonomi lokal (Laksmi & Arjawa, 2023; Kurniawan, 2021). Selain itu, pemanfaatan bahan lokal yang berbasis pada kreativitas juga sejalan dengan prinsip pembangunan yang berkelanjutan, mengingat pentingnya menjaga kelestarian lingkungan dengan memanfaatkan sumber daya alam yang ada secara bijaksana (Ramayani et al., 2025; Chotiratanapinun, 2009; Septina, 2020).

Kegiatan pengabdian masyarakat kolaborasi dosen x mahasiswa merupakan serangkaian praktek untuk memenuhi syarat tugas, yang dimana untuk melatih kemampuan mahasiswa dalam membantu memecahkan permasalahan di desa pasak piang. Pentingnya peran serta masyarakat dalam meningkatkan ekonomi desa melalui inovasi dan kreativitas menjadi hal yang mendasar dalam mewujudkan kemajuan desa Pasak Piang.

Peningkatan kesejahteraan ekonomi masyarakat menjadi salah satu prioritas utama dalam pembangunan wilayah pedesaan (Dewi, 2017), termasuk di Kecamatan Sungai Ambawang, Desa Pasak Piang. Desa ini memiliki potensi sumber daya alam dan manusia yang dapat dikembangkan untuk mendukung perekonomian masyarakat seperti mengelola biji pohon karet menjadi kerupuk maupun sambal. Namun tantangan seperti keterbatasan infrastruktur, akses pasar, serta keterampilan masyarakat menjadi hambatan yang harus diatasi. Oleh karena itu, identifikasi strategi yang tepat sangat penting untuk mendorong pembangunan ekonomi yang berkelanjutan. hanya saja, masyarakat desa pasak piang masih belum sepenuhnya mengetahui cara mengelola biji pohon karet.

Metode Pengabdian

Desa Pasak Piang memiliki potensi besar untuk meningkatkan perekonomian melalui pemanfaatan bahan lokal yang melimpah dengan pendekatan berbasis kreativitas. Penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi sumber daya lokal dan mengembangkan strategi inovatif yang dapat mendukung pertumbuhan ekonomi desa secara berkelanjutan. Pendekatan yang digunakan melibatkan identifikasi bahan unggulan seperti hasil pertanian, hasil hutan, dan keterampilan tradisional masyarakat. Pemanfaatan bahan lokal ini diintegrasikan dengan kreativitas dalam menghasilkan produk bernilai tambah, seperti kerajinan tangan, produk olahan pangan, dan cendera mata khas desa (Almuzhid et al., 2023).

Selain itu, penguatan kapasitas sumber daya manusia dilakukan melalui pelatihan keterampilan, pengelolaan usaha, dan pemasaran digital. Strategi promosi yang efektif, seperti branding desa dan pemasaran melalui media sosial serta platform e-commerce, juga menjadi fokus utama (Hendayani et al., 2024). Dengan pendekatan berkelanjutan yang mempertimbangkan aspek lingkungan, Desa Pasak Piang diharapkan mampu menciptakan ekosistem ekonomi yang tangguh, inovatif, dan mandiri. Hasil dari upaya ini tidak hanya meningkatkan kesejahteraan masyarakat, tetapi juga memperkuat identitas desa sebagai pusat kreativitas berbasis lokal.

Penelitian ini bertujuan mengajak warga desa pasak piang, agar bisa mengetahui bagaimana cara mengelola tumbuhan sekitar salah satu nya pohon karet dimana biji pohon karet bisa di kelola menjadi bahan makanan yaitu kerupuk dan sambal. Peneliti ini harus terjun langsung ke lapangan dan terlibat dengan masyarakat setempat, tahapan pertama yaitu mempresentasikan materi tentang bagaimana cara mengelola dana penghasilan warga setempat agar bisa memanfaatkan tumbuhan sekitar untuk di jadikan penghasilan sampingan salah satunya yaitu biji karet.

Hasil dan Pembahasan

Hasil

Kegiatan “pengabdian Masyarakat kolaborasi Dosen X Mahasiswa” diawali dengan survey Lokasi yang bertepatan di desa pasak piang, kegiatan ini dilakukan pada tanggal 4 oktober 2024 kerumah RT desa pasak piang yang dimana kami bertanya gimana kondisi penghasilan ekonomi di desa pasak piang tersebut. Dan ternyata penghasilan ekonomi warga desa

pasak piang yaitu bekerja di kebun sawit yang mana kebanyakan kebun sawit tersebut bukan milik pribadi melainkan milik Perusahaan. Selain bekerja sawit warga desa pasak piang berpenghasilan dari kebun karet (noreh) dimana kebun karet tersebut merupakan kebanyakan milik pribadi, akan tetapi penghasilan dari kebun karet tersebut itu tidak tetap karena Ketika musim penghujan warga tidak bisa bekerja noreh, dan kebanyakan yang bekerja itu hanya kepala keluarga sedangkan istri tidak hanya mengandalkan penghasilan dari suami mereka akan tetapi ada juga yang membuka warung untuk menambah kebutuhan sehari-hari.



Gambar 1. Survey Pertama

Setelah melakukan survei ke rumah RT di desa pasak piang, kami mempersiapkan agenda dimana mempertemukan dosen x mahasiswa dengan Masyarakat desa pasak piang yaitu mengadakan sosialisasi kepada masyarakat pada tanggal 16 November 2024, saat berjalan nya kegiatan dimana antusias warga mengikuti kegiatan yang diadakan oleh mahasiswa, dimana kegiatan tersebut menjelaskan cara mengelola tumbuhan sekitar salah satunya pohon karet dimana biji pohon karet bisa di kelola menjadi bahan makanan yaitu kerupuk dan sambal. Peneliti ini harus terjun langsung ke lapangan dan terlibat dengan masyarakat setempat, tahapan pertama yaitu mempresentasikan materi tentang bagaimana cara mengelola dana penghasilan warga setempat agar bisa memanfaatkan tumbuhan sekitar untuk di jadikan penghasilan sampingan, salah satunya yaitu biji karet, Biji Karet merupakan limbah buah dari pohon karet yang dibuang dan jarang dimanfaatkan oleh masyarakat,

karena limbah biji karet memiliki kandungan zat gizi dan sianida pada biji karet tersebut. Dengan adanya program pengabdian Masyarakat kolaborasi Dosen X Mahasiswa, bertujuan untuk memanfaatkan limbah biji karet menjadi olahan kerupuk. Dalam pelaksanaan pemanfaatan biji karet menjadi olahan makanan sebagai berikut (Purnomo & Hani, 2021):

a) Pemilihan biji karet

Awal dalam pembuatan kerupuk berbahan biji karet. langkah awal yang harus dilakukan adalah memilih biji karet yang baru berjatuhan dari pohon karet yang memiliki tekstur kulit cangkang yang masih keras. Kemudian kita bersihkan dan putihkan kulit biji karet. Kualitas biji karet yang kita jadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk harus lebih keras. Biji karet yang sudah jatuh beberapa hari sangat tidak bagus dijadikan sebagai bahan pokok utama dalam pembuatan krupuk karena kualitas biji karet tersebut sangat tidak bagus dan sudah layu.

b) Rendam dengan air

Biji karet yang sudah dipilih dan baru jatuh dari pohon karet, kemudian dimasukkan dalam tempat baskom kemudian kita cuci. Setelah itu biji karet direndam dalam air selama 1 jam dengan tujuan untuk menghilangkan getah karet dan zat sianida pada biji karet.

c) Pisahkan kulit/cangkang

Biji karet Ambil biji karet yang sudah dipilih kemudian dicuci kemudian pisahkan daging biji karet dengan kulit atau cangkang biji karet menggunakan alat palu atau cobek. Ambil daging biji karet kemudian belah menjadi dua bagian dengan tujuan untuk mengurangi sianida pada biji karet.

d) Rebus Biji Karet selama 6 jam

Masukkan air kedalam panci dan kemudian rebus air tersebut sampai mendidih air dan masukkan kapur sirih sampai air mendidih. Masukkan biji karet yang sudah terpisah dari cangkang atau kulit biji karet dan direbus selama dua jam. Setiap air rebusan biji karet berkurang tambahkan air tersebut sedikit demi sedikit selama 6 jam. Karet yang sudah direbus akan kelihatan kenyal atau empuk dan hilang getah karet tersebut.

e) Direndam biji karet selama 1 hari

Dalam proses perendaman biji karet yang sudah di rebus selama 2 jam di tiriskan terlebih dahulu. Setelah biji karet tersebut sudah kering baru

biji karet tersebut kita rendam selama 1 hari. Dalam proses pelaksanaan perendaman biji karet, dilakukan selama 6 jam dan diganti airnya selama 6 jam sekali.f) Buang Kulit Ari biji karet yang akan jadi bakal tunas.

Setelah di direbus dan direndam biji karet tersebut, kemudian belah menjadi dua belahan biji karet dan pisahkan kulit ari biji karet yang ada di dalam biji karet tersebut. Kulit ari biji karet yang ada di dalam daging biji karet akan menjadi bakal tunas biji karet. Setelah kulit ari biji karet dipisahkan kemudian rendam kembali biji karet tersebut selama 1 hari dan setiap enam jam sekali air tersebut diganti baru.

f) Pembuatan Kerupuk Berbahan Biji Karet

Haluskan biji karet yang sudah direbus dalam alat penghalus biji karet. Kemudian masukkan biji karet tersebut kemudian di haluskan, setelah halus keluarkan biji karet tersebut. Campur biji karet yang sudah dihaluskan dengan bumbu bawang putih dan bawang merah yang sudah di haluskan aduk hingga merata dan beri garam secukupnya. Kemudian masukkan tepung tapioka sambil di masukkan air hangat agar bisa menyatu antara biji karet dengan tepung tapioka. Kemudian rebus bahan krupuk tersebut selama 30 menit sampai satu jam, kemudian tiriskan kerupuk dan potong sesuai dengan bentuk kerupuk yang diinginkan.

g) Proses penjemuran kerupuk berbahan biji karet.

Setelah adonan kerupuk sudah jadi, kemudian potong adonan sesuai dengan bentuk kerupuk dan jemur kerupuk yang sudah dipotong selama 3 sampai 4 hari.setelah krupuk sudah berubah warna kecoklatan dan kering kemudian angkat krupuk tersebut.

h) Penggorengan Kerupuk

Masukan minyak goreng dalam wajan tunggu sampai minyak goreng dalam panci panas dan kemudian masukan kerupuk dalam minyak goreng yang sudah panas tunggu 5 sampai 7 menit hingga kerupuk tersebut mengembang, kemudian angkat dan tiriskan kerupuk tersebut.

Setelah menjelaskan kepada Masyarakat bagaimana cara pembuatan kerupuk biji karet, pada kegiatan tersebut kita juga mengadakan sesi pertanyaan kepada masyarakat dimana jika salah satu Masyarakat ada yang bertanya akan mendapatkan dorprize dari kami para mahasiswa lalu selanjutnya sesi foto Bersama Masyarakat Desa Pasak Piang.



Gambar 2. Kegiatan Pengabdian kolaborasi Dosen X Mahasiswa



Gambar 3. Kegiatan Pengabdian kolaborasi Dosen dan Mahasiswa

Warga terlibat aktif dalam program penyuluhan, ini menunjukkan mereka merasa program tersebut relevan dengan kebutuhan mereka. Warga mengizinkan tempat dan membantu menyediakan perlengkapan untuk mendukung kelancaran kegiatan pengabdian.

Dosen merekomendasikan produk cap halal kepada masyarakat setempat untuk bisa di kelola warga secara baik dan benar Majelis Ulama Indonesia (MUI) adalah lembaga utama yang diakui di Indonesia untuk

memberikan sertifikasi halal. Logo halal yang diterbitkan oleh MUI sudah terstandarisasi dan diterima secara luas. Rekomendasi dari dosen biasanya mengarah pada penggunaan logo ini untuk memastikan kepercayaan masyarakat terhadap kehalalan produk.

Pembahasan

Survei awal mengungkapkan bahwa mayoritas warga Desa Pasak Piang menggantungkan penghasilan mereka pada sektor perkebunan, khususnya sawit dan karet. Namun, kepemilikan lahan sawit yang sebagian besar milik perusahaan menimbulkan keterbatasan dalam pengendalian langsung atas sumber penghasilan ini oleh warga. Situasi ini menimbulkan ketergantungan ekonomi yang rentan terhadap kebijakan perusahaan dan fluktuasi harga komoditas (Nurhayati et al., 2018). Selain itu, aktivitas noreh pada kebun karet yang dimiliki secara pribadi memiliki sifat musiman dan rentan terhadap cuaca, sehingga pendapatan tidak dapat diprediksi secara konsisten. Kondisi ini mengindikasikan perlunya diversifikasi sumber penghasilan untuk meningkatkan ketahanan ekonomi keluarga (Junaidi, 2020).

Pemanfaatan biji karet sebagai bahan utama pembuatan kerupuk merupakan inovasi yang mengangkat nilai tambah dari limbah yang selama ini diabaikan oleh masyarakat. Limbah biji karet, yang mengandung zat sianida dan getah karet beracun, memerlukan proses pengolahan yang benar agar dapat diubah menjadi produk pangan yang aman dan bernilai ekonomi. Tahapan seperti perendaman, perebusan dengan kapur sirih, serta penghilangan kulit ari secara sistematis mampu menghilangkan zat berbahaya dan mengubah bahan baku menjadi bahan yang layak konsumsi. Hal ini sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular yang mendorong pemanfaatan kembali limbah untuk menciptakan produk baru, sekaligus mengurangi pencemaran lingkungan (Sarpong & Alarussi, 2022; Pagliaro, 2020; Jacometti, 2019).

Kegiatan sosialisasi dan pelatihan yang dilakukan oleh kolaborasi dosen dan mahasiswa tidak hanya berfungsi sebagai transfer teknologi, tetapi juga sebagai upaya pemberdayaan masyarakat untuk mandiri secara ekonomi. Antusiasme warga yang terlihat dalam sesi tanya jawab dan partisipasi aktif mencerminkan keberhasilan pendekatan partisipatif dalam program pengabdian masyarakat. Pendekatan ini penting untuk memastikan bahwa pengetahuan tidak hanya disampaikan secara satu

arah, tetapi diadaptasi sesuai dengan kebutuhan dan kemampuan masyarakat setempat. Pendampingan yang terus menerus sangat dianjurkan agar penerapan teknologi ini dapat berkelanjutan dan dapat berkembang menjadi usaha mikro yang mampu memperbaiki kesejahteraan.

Rekomendasi penggunaan sertifikasi halal dari Majelis Ulama Indonesia (MUI) memiliki implikasi penting dalam konteks pemasaran dan penerimaan produk. Sertifikasi halal tidak hanya meningkatkan kepercayaan konsumen Muslim yang mayoritas di Indonesia, tetapi juga membuka akses pasar yang lebih luas, baik lokal maupun nasional (Perwira et al., 2025). Proses sertifikasi ini menjadi bagian penting dalam pengembangan usaha makanan berbasis lokal karena menjamin kualitas dan kehalalan produk yang diproduksi. Penggunaan label halal secara resmi juga berperan sebagai alat promosi dan nilai tambah kompetitif di pasar yang semakin ketat.

Program pengabdian masyarakat yang dilakukan ini memiliki potensi besar untuk memberikan dampak sosial ekonomi yang positif. Dengan mengubah limbah menjadi produk yang bernilai ekonomi, masyarakat dapat meningkatkan pendapatan tanpa menambah beban lingkungan. Hal ini juga memperkuat ketahanan ekonomi keluarga melalui diversifikasi usaha dan sumber penghasilan. Selain itu, keterlibatan aktif warga dalam program menunjukkan terbentuknya komunitas belajar yang dapat menjadi modal sosial untuk pengembangan ekonomi kreatif di masa depan. Program seperti ini dapat direplikasi di wilayah lain dengan karakteristik sosial ekonomi serupa untuk mendorong pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal.

Untuk meningkatkan keberhasilan dan keberlanjutan program, disarankan agar dilakukan pendampingan jangka panjang berupa pelatihan teknis lanjutan, pengembangan manajemen usaha mikro, serta pembinaan pemasaran produk. Selain itu, penelitian lanjutan perlu dilakukan untuk mengkaji aspek keamanan pangan secara mendalam serta diversifikasi produk olahan biji karet agar daya tarik pasar semakin meningkat. Sinergi antara perguruan tinggi, pemerintah daerah, dan pelaku usaha akan memperkuat ekosistem pengembangan usaha berbasis sumber daya lokal ini.

Kesimpulan dan Saran

Peningkatan ekonomi Desa Pasak Piang melalui pemanfaatan bahan lokal berbasis kreativitas memiliki potensi besar untuk mendorong kesejahteraan masyarakat secara berkelanjutan. Dengan memanfaatkan bahan-bahan lokal yang melimpah, seperti buah karet, masyarakat desa dapat menciptakan produk bernilai tambah yang tidak hanya meningkatkan pendapatan, tetapi juga memperkenalkan identitas kearifan lokal.

Pemanfaatan kreativitas dalam mengolah bahan lokal dapat membuka peluang usaha baru, menciptakan lapangan kerja, dan memperkuat perekonomian desa. Melalui pelatihan keterampilan, pemberdayaan sumber daya alam, serta pengembangan produk unggulan, desa Pasak Piang memiliki kesempatan untuk membangun ekonomi yang mandiri dan berkelanjutan. Untuk mencapai tujuan ini, dukungan dari pemerintah, lembaga swadaya masyarakat, serta pihak terkait lainnya sangat penting. Pemasaran produk, baik secara lokal maupun melalui platform digital, juga perlu diperkuat agar produk-produk unggulan desa dapat dikenal lebih luas. Dengan langkah-langkah tersebut, Desa Pasak Piang dapat memanfaatkan kekayaan sumber daya alamnya dengan cara yang kreatif, meningkatkan taraf hidup masyarakat, dan menciptakan ekonomi desa yang lebih maju dan sejahtera

Daftar Pustaka

- Almuzhid, F. F., Faizin, M., & Wahyuningtyas, F. (2023). Inovasi Pengolahan Limbah Kulit Jagung dalam Menghasilkan Produk Kerajinan Tangan Berkualitas di Desa Kalisat. *Inovasi Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(2), 179–186. <https://doi.org/10.54082/ijpm.144>
- Chotiratanapinun, T. (2009). The emergence and existence of sustainable craft practices: Case studies from Indonesia and Thailand. *Making Futures*, 1(January 2010), 8–18.
- Dewi, R. (2017). Pembangunan Pedesaan dan Kemandirian Lokal. *Humanis : Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, 3(2), 39–49. <https://media.neliti.com/media/publications/339127-pembangunan-pedesaan-dan-kemandirian-lok-a769b1eb.pdf>
- Haryadi, R. M., Dewi, C. K., Sunarto, S., & Ruliana, T. (2021). Pemanfaatan Bahan Baku Kearifan Lokal Sebagai Sarana Memperkenalkan Desa Budaya Sungai Bawang. *JPM17: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 6(1), 35–40. <https://doi.org/10.30996/jpm17.v6i1.5155>

- Hendayani, R., Prasetio, A., Ariyanti, M., & Salim, D. F. (2024). Pelatihan Pemasaran Digital dan Branding sebagai Upaya untuk Meningkatkan Penjualan Produk Usaha di Desa Pulosari. *Jurnal Abdi Masyarakat Indonesia*, 4(2), 359–366. <https://doi.org/10.54082/jamsi.1098>
- Jacometti, V. (2019). Circular Economy and Waste in the Fashion Industry. *Laws*, 8(4). <https://doi.org/10.3390/laws8040027>
- Junaidi, J. (2020). Strategi Peningkatan Nilai Tambah Perkebunan Karet Melalui Diversifikasi Usaha. *Agriekonomika*, 9(1), 72–89. <https://doi.org/10.21107/agriekonomika.v9i1.6928>
- Karima, R. (2015) 'Pengaruh Perendaman Dan Perebusan Terhadap Kadar HCN Pada Biji Karet', *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*, 7(1), p. 39. <https://doi.org/10.24111/jrihh.v7i1.855>
- Kurniawan, R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Industri Kreatif Melalui Pengolahan Bahan Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44589%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/download/44589/16616>
- Laksmi, P. A. S., & Arjawa, I. G. W. (2023). Kearifan Lokal Dalam Mendukung Pengembangan Industri Kreatif Di Provinsi Bali. *Journal Scientific of Mandalika (JSM)*, 4(1), 1–15. <https://doi.org/10.36312/10.36312/vol4iss1pp1-15>
- Nurhayati, Roslinda, E., & Rifanjani, S. (2018). Dampak Ekspansi Perkebunan Kelapa Sawit Terhadap Sosial Ekonomi Masyarakat Sekitar Hutan Di Desa Pasak Piang Kecamatan Sungai Ambawang Kabupaten Kubu Raya. *Jurnal Hutan Lestari*, 6(4), 1039–1049.
- Pagliari, M. (2020). Waste-to-wealth: The economic reasons for replacing waste-to-energy with the circular economy of municipal solid waste. *Visions for Sustainability*, 2020(13), 59–65. <https://doi.org/10.13135/2384-8677/4421>
- Perwira, M. Y., Liasaroh, M., Sholichah, M., Zuria, P. L., & Zakiyah, A. R. (2025). Pemberdayaan Umkm Melalui Sertifikasi Halal Dan Pemasaran Produk Halal Desa Petok. *Jurnal Pengabdian UMKM*, 4(1), 23–32. <https://doi.org/10.36448/jpu.v4i1.76>
- Purnomo, A., & Hani, U. (2021). Pemberdayaan Ekonomi Berbasis Syariah Pada Muallaf Dayak Meratus di Dusun Papagaran. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(3), 582–588.
- Purwanto, H., Riwayat, I., Syafaat, I., (2022). Potensi Biji Karet Menjadi Olahan Produk Pangan Yang Aman Dan Sehat Di Desa Ngareanak Kecamatan Singorojo Kabupaten Kendal, *Abdimas Unwahas*, 7(1), pp. 23-28. <http://dx.doi.org/10.31942/abd.v7i1.6557>

- Ramayani, N., Mahdalena, Z., Juandrif, R. P., Zora, F., Ekonomi, P., & Keguruan, F. (2025). Pemanfaatan Kearifan Lokal Dalam Pengembangan Produk Ekonomi Kreatif Di Indonesia. *PESHUM: Jurnal Pendidikan, Sosial Dan Humaniora*, 4(4), 5567–5574.
- Riabarleany, D., Heriyanto, H., Muliadini, W., & Hidayat, T. (2017). Teknologi Pengolahan Limbah Biji Karet Menjadi Produk Olahan Makanan Ringan. *Jurnal Pengabdian Dinamika*, 4(1).
<https://jurnal.untirta.ac.id/index.php/Dinamika/article/view/8739>
- Rismayani, R., Widayanti, B. H., Fitra, F., Ovanda, L. T., Firdaus, M., & Wahyuningsih, S. (2023). Pendampingan Pemanfaatan Sumber Daya Lokal Untuk Meningkatkan Ekonomi Lokal. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 179–186.
<https://doi.org/10.26740/abdi.v8i2.19493>
- Sari, T. Y., Kurnia, H., Khasanah, I. L., & Ningtyas, D. N. (2022). Membangun Identitas Lokal Dalam Era Globalisasi Untuk Melestarikan Budaya dan Tradisi Yang Terancam Punah. *Academy of Social Science and Global Citizenship Journal*, 2(2), 76–84.
<https://doi.org/10.47200/aossagj.v2i2.1842>
- Sarpong, S., & Alarussi, A. S. (2022). Waste to wealth: enhancing circularities in the Malaysian economy. *Technological Sustainability*, 1(2), 145–159.
<https://doi.org/10.1108/TECHS-01-2022-0001>
- Septina, F. (2020). Indonesia's Sustainability Economy: Creative Industry Perspective. *American International Journal of Business Management (AIJBM) ISSN*, 3(10), 80–86. www.aijbm.com