

Pemanfaatan Buah Pepaya Sebagai Inovasi Pangan Pada Materi Procedure Text

Wakhibah Dwi Khusnah¹, Sutatik²

¹Sekolah Tinggi Agama Islam Sabilul Muttaqin, ²MA Al Fatah

Corresponding Author: wakhibahdwikhusnah@staisam.ac.id

Published: January , 2026

ABSTRACT

The study purpose was to empower students at MA Al Fatah, Kedungpandan, by providing knowledge and practical skills in processing papayas into innovative food products. This initiative aimed to utilize the abundant local papaya resources, increase the fruit's economic value, and extend its shelf life through creative food diversification based on procedural text materials. This community service activity was conducted through a training workshop for students at MA Al Fatah. The method involved delivering material on procedural texts covering objectives, tools, materials, and steps—followed by a direct demonstration of food processing techniques. Participants were taught to transform fresh papaya into various innovative snacks using simple food processing equipment. The training successfully demonstrated that papaya can be processed into several innovative products, including dry papaya chips (Mustofa style), "intestine-style" crispy papaya (keripik usus), and candied papaya (manisan). These processed products offer a longer shelf life compared to fresh fruit, more attractive packaging, and ease of consumption while maintaining a flavor profile similar to fresh papaya. The training provided significant added value to the local papaya harvest in Kedungpandan. By mastering the procedural steps of food innovation, students at MA Al Fatah have improved their skills in food processing. This activity not only enhances their creativity but also provides them with the potential to create marketable products with higher selling value.

Keywords: Papaya, Food Innovation, Procedure Text

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Perguruan tinggi memiliki peran strategis dalam mencetak generasi muda yang inovatif melalui integrasi Tri Dharma, khususnya pada pilar pengabdian kepada masyarakat (Kurnia et al., 2020). Sebagai pusat pengembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, perguruan tinggi bertanggung jawab untuk mentransfer pengetahuan yang aplikatif guna memecahkan masalah di lapangan. Salah satu upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia di tingkat sekolah menengah adalah melalui pengembangan keterampilan kreatif yang berbasis pada pemanfaatan potensi lokal yang tersedia di lingkungan sekitar siswa.

Buah pepaya (*Carica papaya L.*) merupakan salah satu komoditas yang memiliki potensi besar sebagai bahan inovasi pangan karena kandungan nutrisinya yang melimpah. Secara ilmiah, pepaya mengandung vitamin A, C, dan mineral esensial yang sangat penting bagi kesehatan (Mufida Diah Lestari et al., 2021). Selain aspek gizi, seluruh bagian tanaman pepaya memiliki karakteristik fleksibel untuk diolah menjadi berbagai produk kreatif seperti abon, keripik, hingga produk olahan lainnya (Fikri Handira, 2024; Yunanda et al., 2025). Pemanfaatan secara optimal ini tidak hanya mendukung kesehatan masyarakat dalam pencegahan stunting, tetapi juga sejalan dengan prinsip ekonomi sirkular (Fikri Handira, 2024).

Namun, potensi besar ini belum dimanfaatkan secara maksimal di Desa Kedungpandan, Kecamatan Jabon, Kabupaten Sidoarjo, khususnya di lingkungan MA Al Fatah. Meskipun pohon pepaya tumbuh subur di wilayah ini, masyarakat dan peserta didik cenderung hanya mengonsumsinya sebagai buah segar atau membiarkannya tanpa pengolahan lebih lanjut. Ketiadaan

keterampilan dalam teknologi pascapanen menyebabkan nilai ekonomis buah pepaya tetap rendah. Masalah ini menjadi dasar bagi tim Pengabdian Masyarakat STAI Sabilul Muttaqin untuk melakukan intervensi melalui program pemberdayaan berbasis sekolah.

Sebagai upaya formalisasi keterampilan tersebut, tim menggunakan materi Procedure Text dalam mata pelajaran Bahasa Inggris sebagai sarana instruksional. Teks prosedur merupakan jenis tulisan yang memberikan petunjuk detail mengenai tahapan sistematis untuk mencapai tujuan tertentu (Nuraida, 2008). Menurut para ahli, teks prosedur tidak hanya menjelaskan urutan kerja, tetapi juga mencakup aspek kapan dan siapa yang melakukan pekerjaan tersebut agar hasil yang dicapai akurat dan objektif (Mahsun, 2014). Dengan menggunakan teks prosedur, proses transformasi bahan mentah menjadi produk jadi dapat terdokumentasi dengan baik dan mudah direplikasi oleh siswa.

Integrasi antara materi teks prosedur dan praktik inovasi pangan memberikan konteks pembelajaran yang lebih relevan dan aplikatif bagi siswa. Pembelajaran teks prosedur seringkali dianggap teoritis, namun dengan menerapkannya pada pembuatan olahan pepaya, siswa dapat memahami struktur teks mulai dari tujuan (aim), bahan (materials), hingga langkah-langkah (steps)—secara nyata (Safitri et al., 2020). Hal ini selaras dengan pendapat Mahsun yang menyatakan bahwa karakteristik teks prosedur yang menggunakan kata kerja aktif dan kalimat imperatif sangat cocok diterapkan dalam panduan resep atau instruksi kerja di bidang kuliner (Kosasih, 2014; Mahsun, 2014).

Program pelatihan ini difokuskan pada pembuatan produk inovatif seperti keripik kering pepaya mustofa, keripik usus pepaya, dan manisan. Dibandingkan dengan buah segar, produk olahan ini menawarkan nilai tambah yang signifikan, yakni masa simpan yang lebih lama, tampilan kemasan yang lebih menarik, serta kemudahan distribusi. Inovasi ini telah terbukti di berbagai daerah dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga dan menciptakan peluang wirausaha baru bagi masyarakat lokal (Astria & Nurcahyo, 2017; Mufida Diah Lestari et al., 2021; Suprihatin & Susilowati, 2023). Dengan demikian, pemanfaatan pepaya tidak lagi hanya sekadar pemenuhan konsumsi harian, tetapi menjadi produk komersial yang bernilai ekonomi tinggi.

Berdasarkan latar belakang tersebut, pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk membekali peserta didik di MA Al Fatah dengan keterampilan teknis pengolahan pangan yang sistematis. Melalui sinergi antara akademisi dan sekolah, diharapkan para siswa mampu mengubah potensi lokal di Desa Kedungpandan menjadi produk yang memiliki daya saing pasar. Hasil akhir dari kegiatan ini diharapkan tidak hanya meningkatkan kemampuan literasi siswa terhadap teks prosedur, tetapi juga menumbuhkan jiwa kewirausahaan sejak dini melalui pemanfaatan sumber daya alam secara kreatif dan berkelanjutan.

METODE PENELITIAN

Pelaksanaan program Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM) ini mengadopsi pendekatan partisipatif dengan model pelatihan berbasis kompetensi (*competency-based training*). Program ini disusun secara terstruktur untuk mengintegrasikan pemahaman akademis mengenai *procedure text* dalam Bahasa Inggris dengan keterampilan praktis pengolahan pangan lokal. Kegiatan dilaksanakan di MA Al Fatah, Desa Kedungpandan, Sidoarjo, melalui empat tahapan sistematis sebagai berikut:

1. Tahap Perencanaan (*Planning*)

Pada tahap awal, tim melakukan identifikasi kebutuhan dan observasi lapangan untuk menyelaraskan desain program dengan karakteristik siswa dan ketersediaan sumber daya di MA Al Fatah. Aktivitas utama meliputi:

- Observasi potensi ketersediaan buah pepaya di lingkungan Desa Kedungpandan.
- Penyusunan modul pelatihan yang mengintegrasikan materi *procedure text* (struktur teks, unsur kebahasaan, dan instruksi kerja) dengan resep olahan pangan inovatif.
- Penyusunan instrumen evaluasi berupa *pre-test* dan *post-test* untuk mengukur pemahaman siswa sebelum dan sesudah intervensi.

2. Tahap Pelaksanaan Pelatihan (*Acting*)

Tahap ini merupakan inti dari kegiatan PkM yang dilakukan secara luring (*offline*) dengan metode demonstrasi langsung. Strategi yang digunakan meliputi:

- a. Penyampaian Materi Teoretis
 - b. Siswa diberikan pemahaman mengenai struktur teks prosedur dalam Bahasa Inggris sebagai landasan instruksional.
 - c. Demonstrasi Terbimbing: Tim pengabdian melakukan praktik langsung pembuatan keripik pepaya mustofa, keripik usus pepaya, dan manisan pepaya. Siswa mengamati setiap langkah (steps) secara berurutan sesuai dengan panduan teks.
 - d. Praktik Mandiri: Siswa dibagi ke dalam kelompok untuk mereplikasi langkah-langkah pengolahan pangan secara mandiri di bawah supervisi tim pengabdian guna memastikan ketepatan teknik dan higienitas produk.
3. Tahap Evaluasi (*Evaluating*)
- Penilaian dilakukan untuk mengukur efektivitas program dan serapan pengetahuan siswa melalui:
- a. Uji Pengetahuan: Membandingkan hasil *pre-test* dan *post-test* mengenai konsep teks prosedur dan teknik pengolahan pangan.
 - b. Uji Produk: Melakukan penilaian terhadap hasil olahan siswa berdasarkan kriteria tekstur, rasa, daya simpan, dan kemasan (estetika produk).
 - c. Rubrik Keterampilan: Mengobservasi kemampuan siswa dalam menjelaskan kembali langkah-langkah pengolahan menggunakan struktur Bahasa Inggris yang tepat.
4. Tahap Pendampingan dan Monitoring (*Monitoring*)
- Pasca pelatihan, kegiatan dilanjutkan dengan pendampingan untuk memastikan keberlanjutan program (*sustainability*). Aktivitas ini mencakup:
- a. Pemberian motivasi dan konsultasi mengenai cara pengemasan (*packaging*) agar produk memiliki nilai jual.
 - b. Refleksi evaluatif bersama guru pamong di MA Al Fatah untuk menganalisis dampak program terhadap kreativitas siswa dan potensi wirausaha muda di madrasah.

HASIL

Pelaksanaan program pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan pada Rabu 01 Februari sampai 08 Maret 2024. Tujuan dilaksanakan program ini untuk mengintegrasikan pemahaman materi *Procedure Text* dengan keterampilan praktis pengolahan pangan lokal. Hasil pelaksanaan program diuraikan berdasarkan tahapan metode yang telah dilaksanakan sebagai berikut:

1. Sosialisasi dan Internalisasi Konsep (Tahap Perencanaan & Persiapan)

Kegiatan diawali pada Rabu, 01 Februari 2023, melalui sosialisasi mengenai potensi buah pepaya sebagai bahan baku inovasi pangan. Pada tahap ini, tim pengabdian memberikan pemahaman teoretis mengenai langkah-langkah sistematis dalam pengolahan pangan yang disusun dalam format *procedure text*. Siswa diberikan materi mengenai cara pemilihan bahan baku, teknik pengemasan produk, dan penggunaan platform desain Canva untuk branding. Tahap ini krusial untuk membangun landasan kognitif siswa sebelum melakukan praktik lapangan.



Gambar 1. Sosialisasi Inovasi Pangan dari Buah Pepaya

2. Implementasi Branding dan Digitalisasi Produk (Tahap Pelaksanaan)

Pada program kerja kedua (08 Februari 2023), fokus diarahkan pada aspek visual dan pemasaran melalui pembuatan logo produk menggunakan aplikasi Canva. Integrasi teknologi

dalam PkM ini bertujuan untuk memberikan nilai tambah (*value-added*) pada produk yang dihasilkan. Siswa berhasil merancang identitas visual untuk tiga produk utama: Keripik Pepaya Mustofa, Manisan Pepaya, dan Keripik Usus Pepaya. Proses kreatif ini menunjukkan bahwa siswa tidak hanya mampu memahami teks prosedur secara tulis, tetapi juga mampu menerjemahkannya ke dalam elemen visual yang komunikatif.



Gambar 2. Logo Keripik kering pepaya mustofa



Gambar 3. Logo Manisan



Gambar 4. Logo Keripik Usus Pepaya

3. Praktik Inovasi Pangan Berbasis Prosedur (Tahap Pelaksanaan)

Tahap inti pengabdian dilakukan melalui pelatihan bertahap yang merepresentasikan implementasi langsung dari materi *procedure text*.

- a. Tahap I (15 Februari 2023): Siswa mempraktikkan pembuatan Keripik Pepaya Mustofa. Fokus pada tahap ini adalah teknik pemotongan dan penggorengan agar menghasilkan tekstur yang renyah.



Gambar 5. Hasil Keripik Pepaya Mustafa

- b. Tahap II (22 Februari 2023): Pembuatan Keripik Usus Pepaya. Siswa belajar teknik penepungan dan penggunaan bumbu agar menciptakan rasa yang unik mirip keripik usus hewani



Gambar 6. Hasil Keripik Usus

- c. Tahap III (01 Maret 2023): Pembuatan Manisan. Fokus pelatihan adalah pada proses perendaman dan pengawetan alami untuk memperpanjang masa simpan buah.
- Secara teoretis, praktik ini memperkuat pemahaman siswa bahwa setiap langkah dalam teks prosedur bersifat dependen; kesalahan pada satu tahapan akan mempengaruhi kualitas akhir produk.



Gambar 7. Hasil Manisan

4. Evaluasi Capaian dan Keberlanjutan (Tahap Evaluasi & Monitoring)

Pada tahap akhir kegiatan yang dilaksanakan pada tanggal 8 Maret 2023, tim pengabdian melakukan evaluasi menyeluruh untuk mengukur efektivitas pelatihan. Evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi awal mitra (siswa MA Al Fatah) sebelum intervensi dengan hasil yang dicapai setelah rangkaian program selesai. Data capaian tersebut dirangkum dalam tabel berikut:

Tabel 1. Analisis Perbandingan Hasil Pelatihan Inovasi Pangan

No	Aspek Penilaian	Kondisi Sebelum Pelatihan	Kondisi Sesudah Pelatihan	Dampak Perubahan
1	Pemahaman Teks Prosedur	Siswa hanya memahami struktur teks secara teoretis dan pasif.	Siswa mampu menyusun dan menerapkan langkah kerja secara aplikatif dan sistematis.	Peningkatan literasi fungsional dalam bahasa Inggris.
2	Keterampilan Pengolahan	Pemanfaatan pepaya terbatas pada konsumsi buah segar tanpa nilai tambah.	Siswa terampil mengolah pepaya menjadi 3 produk (Mustofa, Keripik Usus, Manisan).	Diversifikasi produk pangan lokal berbasis potensi desa.
3	Branding & Visualisasi	Produk tidak memiliki identitas visual dan kemasan yang seadanya.	Siswa mampu menciptakan logo produk secara mandiri memanfaatkan aplikasi Canva.	Peningkatan nilai jual dan daya tarik pemasaran produk.
4	Kepercayaan Diri	Siswa kurang antusias terhadap potensi ekonomi sumber daya lokal.	Tumbuhnya motivasi dan kepercayaan diri dalam berwirausaha kuliner.	Stimulus jiwa kewirausahaan (<i>entrepreneurship</i>) muda.

Berdasarkan data pada Tabel 1, terlihat adanya transformasi signifikan pada kompetensi siswa. Diskusi dan tanya jawab pada sesi akhir mengonfirmasi bahwa siswa kini memandang buah pepaya bukan sekadar tanaman liar di Desa Kedungpandan, melainkan komoditas yang memiliki potensi ekonomi tinggi jika dikelola dengan teknik yang tepat.



Gambar 6. Evaluasi

PEMBAHASAN

Integrasi materi Bahasa Inggris, khususnya *Procedure Text*, ke dalam praktik pembuatan inovasi pangan di MA Al Fatah membuktikan bahwa pendekatan pembelajaran kontekstual (*contextual teaching and learning*) jauh lebih efektif dalam meningkatkan kompetensi siswa dibandingkan metode konvensional. Melalui kegiatan ini, siswa tidak sekadar menghafal struktur generik teks seperti *goal*, *materials*, dan *steps*, namun mengalaminya secara empiris melalui proses transformasi buah pepaya menjadi produk bernilai ekonomi. Pengalaman langsung ini memperkuat retensi kognitif siswa karena setiap tahapan dalam teks prosedur diimplementasikan secara nyata dalam praktik kuliner.

Hasil olahan berupa keripik pepaya mustofa, keripik usus, dan manisan terbukti secara fisik memiliki masa simpan yang jauh lebih lama serta estetika tampilan yang lebih unggul dibandingkan dengan penjualan buah segar secara langsung. Peningkatan kualitas fisik dan visual ini merupakan indikator keberhasilan dari penerapan teknik pengolahan pangan yang tepat. Hal ini sejalan dengan temuan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa diversifikasi produk pangan melalui pelatihan keterampilan teknis dapat menjadi katalisator utama dalam meningkatkan kesejahteraan masyarakat serta mengasah keterampilan praktis di lingkungan sekolah (Astriana & Nurcahyo, 2017; Suprihatin & Susilowati, 2023)

Selain aspek pengolahan pangan, penggunaan aplikasi Canva sebagai media desain logo merupakan langkah strategis dalam menjawab tantangan digitalisasi di tingkat madrasah. Siswa tidak hanya dituntut untuk mampu memproduksi barang, tetapi juga harus memiliki kemampuan untuk memasarkan produk secara kreatif dan profesional. Dalam konteks ini, Canva berfungsi sebagai media pembelajaran inovatif yang memfasilitasi pengembangan kreativitas siswa dalam aspek branding dan desain produk (Revola, 2024). Kemampuan literasi digital ini menjadi nilai tambah (*added value*) bagi siswa MA Al Fatah dalam menghadapi era ekonomi kreatif.

Secara keseluruhan, keberhasilan program ini memberikan model rujukan bahwa optimalisasi potensi lokal di Desa Kedungpandan dapat dicapai melalui kolaborasi akademik yang terstruktur antara perguruan tinggi dan institusi pendidikan menengah. Sinergi antara STAI Sabilul Muttaqin dan MA Al Fatah menunjukkan bahwa hilirisasi ilmu pengetahuan dari kampus dapat menjadi solusi nyata atas permasalahan rendahnya nilai ekonomi komoditas lokal sekaligus menumbuhkan jiwa kewirausahaan yang berbasis pada pemanfaatan sumber daya alam secara berkelanjutan.

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini berhasil mengintegrasikan materi akademis *Procedure Text* dalam mata pelajaran Bahasa Inggris dengan praktik inovasi pangan berbasis potensi lokal di MA Al Fatah. Berdasarkan rangkaian kegiatan yang telah dilaksanakan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan pendekatan pembelajaran kontekstual mampu mentransformasi pemahaman siswa dari sekadar teoretis menjadi keterampilan praktis yang aplikatif. Siswa tidak hanya berhasil menguasai struktur teks prosedur secara sistematis, tetapi juga mampu mengimplementasikannya melalui pembuatan tiga produk inovatif berbahan pepaya, yakni keripik pepaya mustofa, keripik usus pepaya, dan manisan.

Diversifikasi produk ini memberikan nilai tambah yang signifikan dibandingkan dengan penjualan buah segar, terutama dalam aspek ketahanan masa simpan dan peningkatan estetika visual produk. Selain itu, digitalisasi melalui penggunaan aplikasi Canva untuk *branding* telah meningkatkan

literasi digital siswa, sekaligus memberikan pemahaman mengenai pentingnya desain logo dalam strategi pemasaran di era ekonomi kreatif. Keberhasilan program ini dibuktikan dengan adanya peningkatan kepercayaan diri siswa serta tumbuhnya motivasi kewirausahaan muda di lingkungan sekolah. Sinergi antara perguruan tinggi dan institusi pendidikan menengah ini diharapkan dapat berlanjut secara mandiri oleh mitra untuk menciptakan produk lokal yang berdaya saing pasar, sehingga berkontribusi pada peningkatan kesejahteraan ekonomi di Desa Kedungpandan secara berkelanjutan.

Sebagai tindak lanjut, disarankan bagi guru mata pelajaran untuk terus mengeksplorasi potensi sumber daya alam lokal lainnya sebagai media pembelajaran agar siswa terbiasa berpikir kreatif dan solutif. Pihak sekolah juga diharapkan dapat memperluas kerja sama dengan UMKM lokal maupun Dinas Koperasi dan Usaha Mikro guna pengembangan legalitas serta komersialisasi produk hasil karya peserta didik. Sinergi berkelanjutan antara perguruan tinggi dan sekolah menengah ini menjadi kunci utama dalam menciptakan kemandirian ekonomi kreatif yang berbasis pada optimalisasi sumber daya lokal secara berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astriana, S., & Nurcahyo, I. (2017). Pemanfaatan Potensi Pepaya Sebagai Upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat Desa Tambak Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali. *Jurnal Kewirausahaan dan Bisnis*, 20(11). <https://doi.org/10.20961/jkb.v20i11.13986>
- Fikri Handira. (2024). Uji Organoleptik Keripik Pepaya Pada Produk Inovasi Pangan Yang Bergizi. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 3(1), 21–28. <https://doi.org/10.47767/agroindustri.v3i1.735>
- Kosasih, E. (2014). *Jenis-Jenis Teks: Analisis fungsi struktur dan kaidah serta langkah penulisannya* (Bandung). CV Yrama Widya. http://e-library.unpari.ac.id/%2Findex.php/%3Fp%3Dshow_detail%26id%3D3098
- Kurnia, M., Jaya, I., Jalil, A. R., Arya, N., & Amin, S. (2020). KKN Tematik Pemberdayaan Masyarakat melalui Penerapan Teknologi Untuk Peningkatan Taraf Hidup Masyarakat Di Kecamatan Pulau Sembilan Kabupaten Sinjai. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin*, 1–9. <https://doi.org/10.20956/jpmh.v1i1.9579>
- Mahsun. (2014). *Teks dalam pembelajaran bahasa Indonesia kurikulum 2013*. PT RajaGrafindo Persada.
- Mufida Diah Lestari, Siti Nur Nafi'ah, Aisy Intan Nabilah, & Anas Nur Azizah. (2021). Inovasi Pengolahan Pepaya Menjadi Swir Pepaya Goreng Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Ekonomi. *Jurnal AGRIBIS*, 7(1), 41–45. <https://doi.org/10.36563/agribis.v7i1.290>
- Nuraida, I. (2008). *Manajemen Perkantoran*. PT Kanisius.
- Revol, Y. (2024). Implementasi Literasi Digital Dalam Merancang Desain Pembelajaran Bahasa Inggris Bagi Mahamasiswa Tadris Bahasa Inggris Menggunakan Aplikasi Canva. *KENDURI: Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*, 3(3). <https://doi.org/10.62159/kenduri.v3i3.985>
- Safitri, Y., Juwita, D. S., & Librianti, N. (2020). Diversifikasi Pepaya pada Bidang Pangan dan Keperawatan di Desa Ridan Permai Kecamatan Bangkinang Kota. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 19–23. <https://doi.org/10.31004/cdj.v1i1.520>
- Suprihatin, & Susilowati, T. (2023). Pemanfaatan Buah Pepaya Menjadi Abon Nabati Sebagai Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Abdimesin*, 3(1), 34–38. <https://doi.org/10.33005/abdimesin.v3i1.44>
- Yunanda, D., Fitrijal, S. R., Ndruru, W. G., Rindani Putri, N., Fitria, E. A., & Sumarno, W. (2025). Inovasi Pemanfaatan Hasil Samping Pepaya Dalam Pembuatan Abon Bersama KWT Puncu Ruyuang, Kecamatan Padang Sago, Padang Pariaman. *Bersama: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(1), 30–35. <https://doi.org/10.36355/bsm.v3i1.49>