



PELATIHAN PENGOLAHAN LIMBAH (WASTE) HASIL PRODUKSI VIRGIN COCONUT OIL (VCO) SEBAGAI PRODUK GASTRONOMI DI DESA CAU BELAYU, MARGA, TABANAN

TRAINING OF THE WASTE PROCESSING PRODUCTION VIRGIN COCONUT OIL (VCO) AS A GASTRONOMIC PRODUCT IN CAU BELAYU VILLAGE, MARGA, TABANAN

**I Made Dwiki Tresnadi Pande¹, I Wayan Putra Aditya², Putu Eka Wirawan³,
Putu Sri Darmayanti⁴, I Gusti Ayu Eka Suwintari⁵, I Made Hadi Purnantara⁶, Ayu Suwita Yanti⁷,
I Putu David Adi Saputra⁸**

Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional

Email: dwikitresnadi@gmail.com¹, putraaditya@ipb-intl.ac.id², wirawanputu@gmail.com³,
sridarmayanti@ipb-intl.ac.id⁴, suwintari@ipb-intl.ac.id⁵, hadi.purnantara@ipb-intl.ac.id⁶,
ayu.suwita@ipb-intl.ac.id⁷, david.saputra@ipb-intl.ac.id⁸

ABSTRAK

Desa Cau Belayu, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan merupakan desa wisata yang memiliki potensi alam yang melimpah, seperti kelapa. Namun, pengembangan aktivitas wisata di Desa Cau Belayu belum berjalan secara maksimal, mengingat masih lemahnya SDM yang berkaitan dengan jiwa kewirausahaan, belum adanya produk kuliner unggulan berbasis kelapa (*something to buy*) yang ditawarkan kepada wisatawan. Pengolahan kelapa menjadi *Virgin Coconut Oil* (VCO) akan menghasilkan limbah (*waste*) berupa ampas kelapa dan blondo yang dapat diolah kembali menjadi produk kuliner, yaitu serundeng dan pepes tlengis. Tujuan pengabdian ini untuk menjadikan serundeng dan pepes tlengis sebagai produk wisata kuliner Desa Cau Belayu melalui pelatihan pengolahan limbah (*waste*) *Virgin Coconut Oil* (VCO) menjadi produk gastronomi kepada Kelompok PKK dan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) Desa Cau Belayu. Analisis data yang digunakan adalah pendekatan kualitatif yang bermaksud untuk memahami fenomena dan melakukan percobaan terkait subjek penelitian melalui metode demonstrasi. Hasil pengabdian ini berupa serundeng dan pepes tlengis yang berasal dari limbah (*waste*) hasil produksi VCO, lalu dikemas dengan menarik dan siap dipasarkan kepada wisatawan. Setelah pelatihan ini, diharapkan kelompok PKK dan POKDARWIS dapat mengembangkan Desa Cau Belayu sesuai dengan potensi yang dimiliki dengan memproduksi serundeng dan pepes tlengis hasil residu *Virgin Coconut Oil* sebagai usaha yang berkelanjutan sebagai produk kuliner unggulan (*something to buy*) Desa Wisata Cau Belayu yang dikemas sesuai dengan inovasi dan kreativitas masyarakat.

Kata Kunci: *Virgin Coconut Oil*, Kelapa, Serundeng, Pepes Tlengis

ABSTRACT

Cau Belayu village, Marga district, Tabanan district is a tourist village that has abundant natural potential, like coconut. However, the development of tourist activity in Cau Belayu Village has not been performed to the maximum, given the still weakness of SDM related to the spirit of entrepreneurship, there is no superior culinary products based on coconut (something to buy) offered to tourists. The processing of coconut into Virgin Coconut Oil (VCO) will produce waste in the form of coconuts and blondes that can be re-processed into culinary products, namely serundeng and pepper. The purpose of this dedication is to make serundeng and pepes tlengis as a culinary tourist product of Cau Belayu Village through the training of waste processing (waste) Virgin Coconut Oil (VCO) into a gastronomic product to the PKK Group and POKDARWIS (Conscious Tourist Group) Cau Belalu Village. Data analysis used is a qualitative approach intended to understand phenomena and conduct experiments related to research subjects through demonstration methods. The result of this dedication is a serundeng and pepes that are derived from waste produced by VCO, then packed attractively and ready to be marketed to tourists. After this training, it is expected that the PKK and POKDARWIS group will be able to develop Cau Belayu Village in accordance with the potential it has by producing serundeng and pepes from the residues of Virgin Coconut Oil as a sustainable endeavour as something to buy.

Keywords: *Virgin Coconut Oil, Coconut, Serudeng, Pepes Tlengis*



PENDAHULUAN

Desa Cau Belayu terletak di wilayah perbatasan antara Kabupaten Tabanan dengan Kabupaten Badung, tepatnya Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan yang telah ditetapkan sebagai desa wisata pada 19 Agustus 2020 melalui Keputusan Bupati Tabanan Nomor 180/1286/03/HK & HAM/2020. Desa Cau Belayu terletak di wilayah strategis yaitu dekat dengan *tourism track* (jalur pariwisata) yaitu daya tarik wisata Taman Ayun (Mengwi), Sangeh Monkey Forest (Abiansemal), dan Ubud. Akan tetapi, desa ini baru mulai banyak menyedot atensi pengusaha pariwisata dan masyarakat umum setelah dibangunnya jembatan Titi Gantung yang menghubungkan Sangeh dengan Cau Belayu sehingga diperlukan pengembangan lebih lanjut. Untuk mendukung pengembangan Desa Wisata, di Desa Cau Belayu sudah terbentuk beberapa kelompok-kelompok pemberdayaan masyarakat, seperti Kelompok Wanita Tani (KWT), Kelompok Karang Taruna, Kelompok Subak, Kelompok PKK, dan Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis).

Secara topografi, Desa Cau Belayu merupakan daerah landai dan dataran rendah dengan ketinggian 500-700 meter di atas permukaan air laut dengan curah hujan 4.500 mm/tahun dan suhu rata-rata 23°C. Desa Wisata Cau Belayu memiliki mengenal tiga musim, yaitu musim kemarau, musim penghujan, dan musim pancaroba. Hal ini menyebabkan Cau Belayu menjadi daerah yang indah dan sejuk karena masih banyak memiliki hutan (alas) yang dipadati oleh pohon rimbun hijau serta bentangan sawah ladang yang subur. Luas wilayah Cau Belayu adalah 414 hektar (Ha) dengan batas-batas wilayah administratif sebagai berikut:

1. Sebelah Utara : Desa Perean Kangin, Kabupaten Tabanan
2. Sebelah Timur : Desa Sangeh, Kabupaten Badung
3. Sebelah Selatan : Desa Ayunan, Kabupaten Badung
4. Sebelah Barat : Desa Sembung, Kabupaten Tabanan.

Desa Cau Belayu terdiri dari empat Banjar Dinas yaitu Banjar Dinas Cau Belayu, Banjar Dinas Seribupati, Banjar Dinas Babakan, dan Banjar Dinas Padangalig. Perbandingan penggunaan lahan di Desa Cau Belayu dominan untuk sawah sekita 130 Ha, ladang dan perkebunan sekitar 176,25 Ha, permukiman sekitar 91,9 Ha dan fasilitas umum sekitar 2,51 Ha. Berdasarkan data ini, mayoritas penduduk bekerja sebagai petani yaitu sekitar 70%, pegawai negeri 10%, dan buruh/pedangan/ jasa lainnya 20%.

Gambar 1. Kondisi Alam Desa Cau Belayu



Struktur perekonomian Desa Wisata Cau Belayu bercorak agraris yang menitikberatkan pada sektor pertanian. Hal ini didukung oleh penggunaan lahan pertanian yang tersebar sebanyak 85% dari total penggunaan lahan desa, sehingga 70% masyarakatnya bertani. Potensi alamnya yang mendukung menyebabkan komoditi pangan Desa Cau Belayu cukup menonjol, seperti padi, palawija, dan pohon kelapa. Namun, pengembangan Desa Cau Belayu disektor wirausaha dan perdagangan masih tergolong



sangat kecil sekitar 9%, sehingga diperlukan pemberdayaan untuk mendorong jiwa kewirausahaan masyarakat dalam mengolah potensi alamnya menjadi komoditi wisata.

Pengembangan desa wisata tak hanya dilihat dari pembangunan infrastrukturnya, tetapi juga keterampilan SDM dalam mengolah potensi desa yang dimiliki. Menurut Yoeti (1985), konsep kegiatan wisata dapat didefinisikan dengan tiga faktor, yaitu harus ada *something to see* (atraksi di daerah tujuan wisata), *something to do* (aktivitas wisatawan di daerah wisata), dan *something to buy* (souvenir khas yang dibeli di daerah wisata). Kuliner merupakan salah satu elemen penting yang akan mampu menjadi pengalaman wisatawan secara utuh terhadap budaya tuan rumah pada sebuah destinasi. Kuliner mampu menceritakan keseluruhan budaya yang dimiliki oleh masyarakat pada suatu daerah wisata sehingga mampu memperkaya pengalaman perjalanan yang didapatkan oleh wisatawan (Suteja & Wahyuningsih, 2019). Sehingga diperlukan pengembangan maksimal terhadap potensi alam dengan inovasi dan kreativitas masyarakat. Umumnya, hasil kelapa di Desa Cau Belayu hanya dijual secara mentah tanpa melalui proses pengolahan sehingga harga jualnya masih tergolong rendah. Masyarakat Desa Cau Belayu masih belum optimal dalam mengolah buah kelapa menjadi produk unggulan berbasis kuliner sehingga diperlukan pelatihan bagi Kelompok PKK dan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) untuk mengolah hasil kelapa yang melimpah.

Kelapa dapat diolah menjadi minyak murni yaitu Virgin Coconut Oil (VCO) yang dapat menciptakan produk turunan lainnya, khususnya di bidang kuliner. Pengolahan Virgin Coconut Oil akan menghasilkan ampas kelapa hasil pemerasan santan dan blondo

hasil pengendapan kanil. Limbah (*waste*) hasil produksi VCO dapat diolah menjadi produk gastronomi berupa serundeng dan pepes tlengis yang memiliki nilai jual di bidang kuliner.

Serundeng kelapa adalah makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari parutan kelapa yang digoreng hingga kuning kecoklatan yang dicampur dengan beberapa bumbu hingga menghasilkan rasa yang lezat. Serundeng kelapa merupakan produk turunan hasil produksi VCO yang berupa ampas kelapa. Serundeng kelapa biasanya disajikan sebagai lauk, seperti ayam goreng, daging, ikan yang dicampur dengan nasi, atau sebagai sarana persembahyangan umat Hindu.

Pepes tlengis merupakan makanan tradisional khas Bali yang berbahan utama sari ampas minyak kelapa (*blondo*). Karakteristik *blondo* adalah berwarna putih dengan protein yang berbentuk cream atau sering disebut inti santan yang berbentuk cairan memiliki ciri dalam waktu empat hari akan mengeluarkan bau yang tidak sedap dan sangat menyengat (Haerani, 2020). Pengolahan *blondo* dapat dilakukan dengan menambahkan bumbu genep khas Bali lalu dibungkus dengan daun pisang dan dipanggang di *grill* maupun *black pan* sehingga menghasilkan pepes tlengis yang gurih.

IDENTIFIKASI MASALAH

Bertolak belakang dengan potensi alamnya, Desa Wisata Cau Belayu masih menghadapi permasalahan-permasalahan dalam mengembangkan potensi wisata di bidang kuliner yang dimiliki, sebagai berikut:

1. Kurangnya jiwa kewirausahaan dalam mengolah komoditi pangan di bidang kuliner



2. Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu masih belum maksimal dalam memanfaatkan limbah (waste) hasil produksi VCO
3. Kurangnya faktor “*something to buy*” Desa Cau Belayu di bidang kuliner

Berdasarkan permasalahan di atas, Desa Wisata Cau Belayu perlu diadakan pemberdayaan bagi kelompok PKK dan POKDARWIS untuk mengembangkan potensi alam di bidang kuliner. Dari ide tersebut, dituangkan ke dalam judul Pelatihan Pengolahan Limbah (Waste) Hasil Produksi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Produk Gastronomi di Desa Cau Belayu, Kecamatan Marga, Kabupaten Tabanan. Tujuan pelatihan ini adalah untuk memberikan tambahan wawasan, keterampilan, dan pengetahuan kepada kelompok PKK dan POKDARWIS dalam memanfaatkan limbah VCO sehingga menjadi produk gastronomi yang siap dipasarkan sebagai wisata kuliner Desa Cau Belayu.

METODELOGI PELAKSANAAN

Analisa data yang digunakan pada tulisan ini adalah pendekatan kualitatif, dimana analisis ini bermaksud untuk memahami fenomena dan melakukan percobaan terkait subjek penelitian. Informasi yang dikumpulkan dalam tulisan ini terkait dengan Desa Cau Belayu sebagai lokasi pengabdian. Sumber data yang digunakan adalah data primer berupa wawancara, observasi dan eksperimen serta data sekunder yang berasal dari buku, jurnal, dan artikel internet.

Metode yang diterapkan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat ini adalah menggunakan metode demonstrasi dalam menyampaikan materi pelatihan.

Demonstrasi merupakan metode pelatihan yang efektif dimana peserta pelatihan diperlihatkan proses pembuatan sesuatu dan peserta dapat mengamatinya secara langsung (Admin LP2M, 2022). Dengan menggunakan metode demonstrasi langsung para kelompok PKK dan POKDARWIS dapat melihat langsung proses pengolahan limbah (waste) hasil produksi VCO menjadi produk gastronomi sehingga dapat dengan mudah mengidentifikasi bahan-bahan dan peralatan yang digunakan, langkah-langkah pembuatannya dan jika ada yang ingin ditanyakan dapat langsung ditanyakan kepada narasumber.

Pada tahap awal pelaksanaan program, mahasiswa melakukan koordinasi dengan pihak desa mengenai perijinan pelaksanaan kegiatan, dilanjutkan dengan pembentukan kepanitiaan yang diperlukan dalam kegiatan ini. Lalu, panitia melakukan koordinasi dengan narasumber terkait program-program yang akan diberikan. Lalu, narasumber dengan panitia memutuskan produk yang akan dibuat, yaitu serundeng dan pepes tlengis, panitia dan narasumber melakukan trial terlebih dahulu untuk mendapatkan hasil produk yang diinginkan. Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu dikumpulkan dan diberikan pemahaman tentang rencana kegiatan program yang telah disusun bersama.

Langkah pelaksanaan program sebagai pelaksanaan solusi dari permasalahan, yaitu:

- a. Pemberian demonstrasi pengolahan serundeng dari ampas kelapa hasil produksi VCO. Kelompok PKK dan POKDARWIS melihat dan mencoba langsung untuk mengolah serundeng didampingi oleh narasumber.



- b. Pemberian demonstrasi pengolahan pepes tlengis dari blondo hasil endapan kanil VCO. Kelompok PKK dan POKDARWIS melihat dan mencoba langsung untuk mengolah serundeng didampingi oleh narasumber.
- c. Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu mencicipi hasil serundeng dan pepes tlengis yang dimasak.
- d. Kelompok PKK dan POKDARWIS Desa Cau Belayu mengemas serundeng ke plastik kemasan lalu diberi label stiker yang menarik dan siap dipasarkan yang dibantu oleh panitia.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Peserta pengabdian masyarakat yaitu 31 orang kelompok PKK dan POKDARWIS (Kelompok Sadar Wisata) Desa Cau Belayu yang diadakan di Kantor Desa Cau Belayu pada 19 Mei 2024. Tim pengabdian terdiri dari satu orang dan dibantu oleh mahasiswa dengan tujuan kegiatan yang dirancang untuk memberikan tambahan wawasan, pengetahuan dan sekaligus memberikan bimbingan melalui pelatihan-pelatihan yang diberikan kepada kelompok PKK dan kelompok sadar wisata (pokdarwis) yang merespon antusias dan positif. Pengabdian masyarakat ini mengambil tema Pemberdayaan Kelompok PKK dan Kelompok Sadar Wisata (POKDARWIS) Dalam Pelatihan Pengolahan Limbah (*Waste*) Hasil Produksi *Virgin Coconut Oil* (VCO) Sebagai Produk Gastronomi Desa Cau Belayu. Adapun kegiatan yang dilakukan dalam pengabdian ini dihadiri oleh anggota PKK, anggota kelompok Sadar Wisata, Sekdes Desa Cau Belayu, dan Kepala Desa Cau Belayu. Sebelum terlaksananya kegiatan ini, kami melakukan koordinasi terlebih dahulu dengan Kepala Desa Cau Belayu

untuk proses perijinan kegiatan dan program yang akan dilaksanakan.

Sebagai penghasil kelapa, masyarakat Desa Cau Belayu ingin mengembangkan potensi alamnya menjadi produk unggulan yang dapat dipasarkan kepada wisatawan yang berkunjung. Produksi VCO yang menghasilkan limbah (*waste*) dapat diubah menjadi produk kuliner berupa serundeng dan pepes tlengis. Pengolahan serundeng diperoleh dari ampas parutan kelapa sedangkan pepes tlengis dibuat dari blondo hasil endapan kanil VCO. Pengolahan *waste* VCO yang cukup sederhana dapat dipraktekkan oleh kelompok PKK dan POKDARWIS di rumah nantinya sebagai makanan keluarga atau dijadikan ide bisnis UMKM yang mendorong adanya produk kuliner unggulan khas Desa Cau Belayu yang mendorong terpenuhinya faktor “*something to buy*” bagi wisatawan yang berkunjung.

Pengolahan serundeng dan pepes tlengis akan didemonstrasikan oleh A.A.Anom Samudera, A.MD. Par. yang merupakan instruktur Tata Boga di IPB Internasional. Narasumber melakukan demonstrasi dan memberikan kesempatan bagi kelompok PKK dan POKDARWIS yang ingin mencoba memasak, seluruh peserta menyaksikan demonstrasi dengan antusias. Narasumber juga memberikan tips kepada peserta untuk membuat serundeng dan pepes tlengis agar menghasilkan cita rasa yang lezat dan tahan lama.

Pembuatan serundeng ini pada dasarnya menggunakan bumbu kuning yang membutuhkan waktu yang cukup lama sekitar 45 menit untuk 500 gram kelapa. Proses pembuatannya dimulai dari memilih kelapa tua yang besar dan bagus, kupas kulitnya hingga bersih, lalu parut dan sisihkan. Selanjutnya, cuci bersih bahan-bahan untuk



bumbu lalu potong dan gerus hingga halus. Campurkan seluruh bumbu dengan kelapa dalam sebuah *bowl* hingga tercampur rata. Panaskan wajan, tuangkan sedikit minyak sayur, kemudian sangrai kelapa yang telah dibumbui dengan api sedang sambil terus diaduk hingga berbau harum, lalu cicipi. Jika dirasa sudah matang, angkat dan dinginkan.

Gambar 2. Proses Pencampuran Bumbu



Gambar 3. Pengadukan Serundeng



Pembuatan pepes tlengis diinovasikan dengan penambahan grago untuk menambah cita rasa gurih pada pepes. Pepes tlengis umumnya hanya menggunakan bumbu Bali untuk menciptakan cita rasa yang kompleks dan khas. Proses pembuatan dimulai dari pemilihan blondo yang halus sebagai bahan pepes tlengis. Cuci dan rendam serta bersihkan grago udang, sisihkan pada *bowl* yang berbeda. Selanjutnya, campurkan seluruh blondo dengan bumbu Bali hingga merata, tambahkan perasan limau dan minyak

tandusan. Siapkan daun pisang yang bersih dengan lembar daun salam di atasnya, kemudian tambahkan blondo, bungkus dengan digulung dan jahit dengan semat bambu. Panaskan kompor, pepes tlengis di atas *black pan/grill*. Bila telah matang dan aromanya keluar, angkat dan tempatkan pada wadah. Jika tidak bisa membungkus dengan daun pisang, boleh menggunakan aluminium foil sebagai alternatifnya agar hasilnya bersih.

Gambar 4. Proses Pengolahan Blondo



Gambar 5. Pencampuran Bumbu Bali dengan Blondo



Gambar 6. Proses Pemanggangan Pepes Tlengis



Setelah demonstrasi, kelompok PKK dan POKDARWIS dipersilahkan untuk mencicipi (*food tasting*) hasil serundeng dan pepes tlengis, kedua hidangan ini mendapat tanggapan positif mengenai cita rasa makanan. Setelah proses *food tasting*, para



peserta diarahkan untuk mengemas serundeng ke dalam plastik tegak ukuran 9x15 cm dengan stiker label sehingga dapat tahan lama dan lebih menarik. Setelah dikemas, serundeng dan pepes tlengis siap dipasarkan sebagai produk kuliner Desa Cau Belayu.

Gambar 7. Produk Serundeng



Gambar 8. Produk Pepes Tlengis



Pelatihan ini diberikan untuk menambah wawasan kelompok PKK dan POKDARWIS dalam mengolah residu hasil produksi VCO sehingga menghasilkan produk turunan yang dapat dijual sehingga pemanfaatan kelapa yang diolah menjadi *Virgin Coconut Oil* dapat maksimal. Melalui pelatihan ini juga dapat memberdayakan kelompok PKK dan POKDARWIS dalam mengolah hasil pertanian Desa Cau Belayu menjadi produk wisata dan produk kuliner (*something to buy*) dan proses pengolahannya

sebagai atraksi wisata (*something to do*) bagi wisatawan.

SIMPULAN

Berdasarkan pembahasan di atas, masyarakat Desa Wisata Cau Belayu masih kurang maksimal dalam memanfaatkan hasil pertanian kelapa yang melimpah sebagai produk wisata unggulan. Untuk mendukung pengembangan produk wisata Desa Cau Belayu, tim pengabdian berhasil mengadakan pelatihan pengolahan limbah (*waste*) hasil produksi *Virgin Coconut Oil* sebagai produk gastronomi. Pelatihan ini mendapat tanggapan positif dari pihak desa dan kelompok PKK serta POKDARWIS, dimana pelatihan ini memberikan dampak positif bagi peserta sehingga dapat meningkatkan jiwa wirausahawan masyarakat dalam mengolah komoditi pertanian Desa Cau Belayu menjadi produk unggulan yang siap dipasarkan kepada wisatawan. Terkait dengan produk yang dihasilkan yaitu serundeng dan pepes tlengis, diharapkan dapat menjadi peluang bisnis UMKM baru bagi kelompok PKK dan pokdarwis yang dapat meningkatkan kesejahteraan keluarga dan meningkatkan ekonomi desa. Setelah pelatihan ini, diharapkan kelompok PKK dan POKDARWIS dapat mengembangkan Desa Cau Belayu sesuai dengan potensi yang dimiliki dengan memproduksi serundeng dan pepes tlengis hasil residu *Virgin Coconut Oil* sebagai usaha yang berkelanjutan sebagai produk kuliner unggulan Desa Wisata Cau Belayu yang dikemas sesuai dengan inovasi dan kreativitas masyarakat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah terlibat dalam pengadaan PkM dengan kegiatan “Pelatihan



Pengolahan Limbah (Waste) Hasil Produksi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Produk Gastronomi”, khususnya kepada:

- 1) Desa Cau Belayu yang telah memfasilitasi penyelenggaraan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk “Pelatihan Pengolahan Limbah (Waste) Hasil Produksi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Produk Gastronomi di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan.”
- 2) Prodi D3 Perhotelan IPB Internasional yang telah memfasilitasi kegiatan pengabdian ini.
- 3) Mahasiswa D3 Perhotelan C/4 IPB Internasional yang telah terlibat sebagai panitia kegiatan pemberdayaan ini serta semua pihak yang membantu dan mendukung penulisan artikel “Pelatihan Pengolahan Limbah (Waste) Hasil Produksi Virgin Coconut Oil (VCO) sebagai Produk Gastronomi di Desa Cau Belayu, Marga, Tabanan.”

DAFTAR PUSTAKA

- Admin LP2M. (2022). *5 Jenis Metodologi Pembelajaran yang Sering Digunakan. LP2M*.
<https://lp2m.uma.ac.id/2022/03/16/5-jenis-metodologi-pembelajaran-yang-seringdigunakan/>
- A.O. Yoeti. (1985). *Pemasaran Pariwisata*. Bandung: Angkasa Offset

- Darma Putra, Giri Adnyani, dan Murnati. (2021). *Bali Sweet Escape Village: Mengenal Desa Wisata Cau Belayu*. Bali:Pustaka Larasan
- Dewi, Arianty, dan Antara. (2023). Pemberdayaan Kelompok Wanita dalam Pembuatan Inovasi Makanan Berbahan Dasar Komoditi Lokal Masyarakat Desa Kenderan. *Jurnal Abdi Masyarakat*. Vol.3, No.2.
- Haeranu. (2010). Pemanfaatan Limbah Virgin Coconut Oil (Blondo). *Jurnal MKMI*. Vol.6, No.4. Hal. 244-248.
- Jamaludin, Mohammad, dkk. (2023). Pengolahan Buah Kelapa Menjadi Produk Unggulan Pangan (Serundeng) Sebagai Upaya Pemanfaatan Potensi Alam Desa Parebok. *Jurnal Media Abdimas*. Vol.2, No.1
- Maesaroh, Mamay. (2023). *Keragaan Usaha dan Nilai Tambah Agroindustri Serundneg Kelapa*. Skripsi. Universitas Siliwangi.
- Suteja, I.W. & Wahyuningsih, S. (2019). Strategi Pengembangan Potensi Kuliner Lokal Dalam Menunjang Kegiatan Pariwisata Di Kawasan Ekonomi Khusus Mandalika Kabupaten Lombok Tengah. *Media Bina Ilmiah*. 14(2).