

# Pengembangan UMKM Dengan Sosialisasi Dan Praktik Pembuatan Abon/Rabok Ikan Haruan Di Kampung Teluk Tempudau

Saibun Sitorus<sup>1</sup>, Haspian Nanda Trimeido<sup>2</sup>, Adeliawati<sup>3</sup>, Salsabilla Nur Anisa<sup>4</sup>, Raisha Azzahro<sup>5</sup>, Dani Safrian Kusuma<sup>6</sup>, Nur Anisa Rahmawati<sup>4</sup>, Rifqi Favian Jiwani<sup>7</sup>, Adelia Salma<sup>8</sup>, Khairul Zhafirin Bayu Al-Hazmi<sup>7</sup>, Bobby Charles Setiawan<sup>9</sup>, Akbarul Fauzan<sup>9</sup>, Rio Trisdiantoro<sup>10</sup>

- 1 Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 2 Program Studi Ilmu Pemerintahan, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 3 Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 4 Program Studi Ekonomi Syariah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 5 Program Studi Sastra Indonesia, Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 6 Program Studi Arsitektur, Fakultas Teknik, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 7 Program Studi Farmasi Klinis, Fakultas Farmasi, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 8 Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 9 Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia
- 10 Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman, Kota Samarinda, 75119 Kalimantan Timur, Indonesia

\* Alamat Koresponding. E-mail: [sai'bunsitorus1010@gmail.com](mailto:sai'bunsitorus1010@gmail.com) (S.S.); Tel. +62-812-7555-510

Direvisi: 7 November 2024

Dikirim: 16 Desember 2024

Diterima: 19 Januari 2025

**Academic Editor:** Prof. Dr. Berna Elya

**Catatan Penerbit:** Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Universitas Mulawarman tetap netral sehubungan dengan klaim yurisdiksi dalam gambar ataupun rancangan yang diterbitkan pada jurnal ini.

## ABSTRACT:

*Teluk Tempudau Village, located on the banks of the Mahakam River, is highly dependent on the river's biological resources, including snakehead fish (*Channa striata*). This fish has extraordinary adaptation and is a source of food and business potential for the community. However, knowledge and skills in processing snakehead fish are still low, so the Mulawarman University KKN group conducted training and training in making haruan fish floss. This activity aims to increase product diversification and open up employment opportunities in the village. The training includes socialization about MSMEs, the economic potential of haruan fish, digital marketing, and the practice of making floss which produces approximately 10 pouches of haruan fish rabok. The activity was carried out on August 7, 2024, which was attended by 20 participants, including the elderly, youth and teenagers around Teluk Tempudau Village, this aims to improve skills and knowledge in processing haruan fish. It is hoped that the community can develop processed snakehead fish products, in addition to salted fish, to improve welfare*

**KEYWORDS:** UMKM, Abon/Rabok; Haruan Fish; Training; Practice



**Copyright:** © 2025 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY) license (<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

**ABSTRAK:** Desa Teluk Tempudau, yang terletak di tepi Sungai Mahakam, sangat bergantung pada sumber daya hayati sungai, termasuk ikan gabus (*Channa striata*). Ikan ini memiliki adaptasi yang luar biasa dan menjadi sumber pangan serta potensi usaha bagi masyarakat. Namun, pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan gabus masih rendah, sehingga kelompok KKN Universitas Mulawarman melakukan Training dan pelatihan pembuatan abon ikan haruan. Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi produk dan membuka lapangan kerja di desa. Pelatihan meliputi sosialisasi

**Cara mensponsori artikel ini:** Saibun Sitorus, Haspian Nanda Trimeido, Adeliawati, Salsabilla Nur Anisa, Raisha Azzahro, Dani Safrian Kusuma, Nur Anisa Rahmawati, Rifqi Favian Jiwani, Adelia Salma, Khairul Zhafirin Bayu Al-Hazmi, Akbarul Fauzan, Rio Trisdiantoro. Pengembangan UMKM dengan Sosialisasi dan Praktik Pembuatan Rabok/Abon Ikan Haruan di Kampung Teluk Tempudau. ANDIL Mulawarman J Comm Engag. 2025; 2(3): 88-94.

tentang UMKM, potensi ekonomi ikan haruan, pemasaran digital, dan praktik pembuatan abon yang mengasilkan kurang lebih 10 pouch rabok ikan haruan. Kegiatan dilaksanakan pada 7 Agustus 2024, yang dihadiri peserta sebanyak 20 orang, yang meliputi lansia, pemuda dan remaja di sekitar kampung teluk tempudau, hal ini bertujuan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuan dalam mengolah ikan haruan. Diharapkan, masyarakat dapat mengembangkan produk olahan ikan gabus, selain ikan asin, untuk meningkatkan kesejahteraan.

**Kata Kunci:** UMKM, Abon/Rabok, Ikan Gabus, Training, Praktik

## 1. PENDAHULUAN

Kampung Teluk Tempudau, yang terletak di tepi Sungai Mahakam, sangat bergantung pada sumber daya hayati yang ada di sungai tersebut. Interaksi erat masyarakat dengan ekosistem sungai telah membentuk kebiasaan mereka dalam memanfaatkan berbagai organisme air, seperti ikan, tumbuhan air, dan makhluk hidup lainnya, sebagai bagian penting dari kehidupan sehari-hari. Salah satu spesies ikan yang memiliki peranan signifikan di Sungai Mahakam adalah ikan gabus (*Channa striata*), yang juga dikenal dengan nama ikan haruan. Ikan ini memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yaitu sekitar 25,2 gram per 100 gram (Administrator Diskan Kutai Barat, 2019) ikan gabus terkenal akan kemampuan adaptasinya yang luar biasa, yang memungkinkan ikan ini bertahan hidup dalam kondisi lingkungan yang ekstrem. Di Indonesia, produksi ikan gabus mencapai 66.278 ton dengan nilai ekonomi mencapai Rp 2,82 Triliun. Di Kalimantan Utara, rata-rata konsumsi ikan gabus sejak tahun 2021 tercatat sekitar 0,804 ons per bulan (Ridwan Mustajab, 2024). Namun, di Kampung Teluk Tempudau, ikan gabus hanya dapat ditemukan pada waktu-waktu tertentu, karena ikan ini bisa lebih tersembunyi atau sulit dijangkau, kemungkinan disebabkan oleh faktor lingkungan atau pola pergerakan musiman. Meskipun demikian, ikan gabus masih sering terlihat oleh para nelayan dan masyarakat setempat yang sudah akrab dengan kehidupan di sekitar sungai tersebut. Menurut penduduk Kampung Teluk Tempudau, ikan gabus bukan hanya menjadi sumber pangan, tetapi juga berpotensi sebagai ladang usaha. Hal ini sejalan dengan pertumbuhan UMKM di Kalimantan Timur yang, menurut data Disperindagkop, cenderung fluktuatif. Sebagian besar UMKM di wilayah ini bergerak di sektor kuliner, dengan Samarinda mencatatkan 103.724 unit UMKM, di mana 45.653 unit di antaranya adalah usaha kuliner. Di Kabupaten Kutai Barat (Kubar) sendiri terdapat 13.977 unit UMKM, dengan 1.164 unit di antaranya bergerak di sektor kuliner Rita Lavenia (2024).

Ikan gabus sendiri dapat diolah menjadi berbagai macam produk, namun sebagian besar penduduk di Kampung Teluk Tempudau mengolah ikan gabus menjadi ikan asin. Untuk mendukung pengembangan UMKM di desa tersebut, Kelompok Kuliah Kerja Nyata (KKN) Universitas Mulawarman (Unmul) telah melakukan sosialisasi mengenai pembuatan rabok atau abon ikan gabus. Tujuan dari kegiatan ini adalah untuk mengedukasi masyarakat Kampung Teluk Tempudau mengenai inovasi baru dalam membuka peluang usaha dan menciptakan lapangan kerja yang lebih luas. Selain itu, Kampung Teluk Tempudau juga dikenal dengan produk UMKM kerupuk ikan belida yang khas. Produk ini telah dipasarkan melalui digitalisasi, seperti Facebook dan Instagram, sehingga dapat menjangkau konsumen tidak hanya di kampung setempat, tetapi juga di luar daerah, dengan banyak pelanggan berasal dari perusahaan-perusahaan terdekat.

Dengan adanya promosi digital, produk seperti rabok ikan gabus memiliki potensi untuk berkembang pesat, sama halnya seperti kerupuk belida yang sudah dikenal luas. Digitalisasi pemasaran ini membuka peluang besar untuk meningkatkan usaha UMKM di Kampung Teluk Tempudau, serta memperkenalkan berbagai produk olahan ikan gabus kepada pasar yang lebih luas. Menurut BPS (Badan Pusat Statistik) rata-rata pendapatan bersih perbulan pekerja informal secara menyeluruh di Kabupaten Kutai Barat sebesar RP 3.731.230 dan angka tersebut masih jauh dalam standar pendapatan di daerah yang lain (Bps.go.id, 2024). Maka diversifikasi produk olahan ikan gabus menjadi abon/rabok penting karena mengingat harga jualnya yang tinggi. Karena itu Mahasiswa KKN Kubar 02 mengadakan training pembuatan rabok ikan haruan guna memperkuat UMKM di Kampung Teluk Tempudau.

## 2. METODE DAN PELAKSANAAN KEGIATAN.

Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat tentang pelatihan pembuatan abon/rabok ikan haruan ini dimulai dengan tahapan sebagai berikut:

### 2.1 Identifikasi Masalah dan Potensi

Untuk mengidentifikasi masalah yang dihadapi oleh UMKM di Kampung Teluk Tempudau, dilakukan survei dan wawancara dengan Ketua BPK (Badan Permusyawaratan Kampung) serta masyarakat setempat.

Survei diikuti oleh 20 responden. Beberapa masalah yang teridentifikasi termasuk kurangnya pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan ikan haruan menjadi produk bernilai tambah, akses permodalan dan peralatan produksi yang terbatas, serta kemampuan pengemasan dan pemasaran produk yang masih rendah. Selain itu, potensi lokal yang ada termasuk ketersediaan ikan haruan yang melimpah, yang berpotensi untuk membantu pencegahan stunting pada anak-anak (Sunarto *et al.*, 2024).

### 2.3 Penyusunan Materi dan Persiapan Pelatihan

Setelah menganalisis permasalahan yang ada, solusi yang diusulkan adalah mengadakan sosialisasi dan pelatihan mengenai pembuatan abon/rabok dari ikan haruan. Langkah ini bertujuan untuk meningkatkan diversifikasi produk dengan menambah nilai jual ikan haruan. Langkah persiapan yang dilakukan mencakup:

- a. Menyusun materi pelatihan berdasarkan hasil survei dan wawancara yang mencakup:
  1. Materi potensi ekonomi ikan gabus/haruan,
  2. Teknik pengolahan ikan gabus/haruan menjadi abon/rabok.
  3. Strategi pemasaran berbasis online untuk meningkatkan daya saing produk.
- b. Menyiapkan bahan dan peralatan yang dibutuhkan untuk praktik pembuatan abon/rabok ikan haruan.
- c. Menyusun jadwal pelatihan dan menentukan lokasi kegiatan.

### 2.4 Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan ini dilaksanakan di halaman kantor Kampung Teluk Tempudau, Kecamatan Muara Pahu, Kabupaten Kutai Barat, Kalimantan Timur. Kampung ini memiliki potensi alam yang melimpah, terutama dari sumber daya perikanan Sungai Mahakam yang membentang di wilayahnya. Sebagian besar penduduk berprofesi sebagai nelayan dan petani, memanfaatkan hasil tangkapan ikan serta hasil pertanian seperti padi, sayur-sayuran, dan buah-buahan. Masyarakat Teluk Tempudau juga menjaga tradisi dan adat istiadat setempat melalui kegiatan gotong-royong dan pelestarian budaya. Oleh karena itu, sosialisasi dan pelatihan ini diadakan pada tanggal 7 Agustus 2024 dengan sasaran utama adalah masyarakat Kampung Teluk Tempudau, khususnya pemuda dan pemudinya. Pelaksanaan kegiatan mencakup:

- a) Pembukaan
- b) Sosialisasi tentang pengembangan UMKM dengan praktik pembuatan abon/rabok ikan haruan
- c) Penyampaian materi mengenai potensi ekonomi dan gizi ikan gabus (haruan)
- d) Pengenalan materi tentang pemasaran digital
- e) Demonstrasi dan praktik pembuatan abon ikan haruan

Pelaksanaan kegiatan yang berlangsung pada 7 Agustus 2024 dilakukan dengan durasi 2 jam dengan rincian satu jam pemaparan materi dan 1 jam selanjutnya demonstrasi dan praktik pembuatan abon ikan haruan. Sebanyak 25 peserta berpartisipasi mengikuti *training* yang terdiri dari pemuda, pelaku UMKM kecil, dan ibu rumah tangga setempat. Dalam praktik tersebut kami berhasil menghasilkan 8 pouch ukuran 250 gram abon/rabok ikan gabus sebagai hasil praktik.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa 75% peserta dapat menyebutkan langkah utama dalam pembuatan abon setelah mengikuti pelatihan, menunjukkan pemahaman yang baik terhadap materi yang disampaikan.

## 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada tanggal 7 Agustus 2024, kegiatan praktik pembuatan abon ikan haruan dilaksanakan di Kampung Teluk Tempudau, Kecamatan Muara Pahu, Kabupaten Kutai Barat. Praktik demo masak adalah aktivitas yang dilakukan secara perorangan atau berkelompok untuk mendidik, menyampaikan pengetahuan, informasi, dan keterampilan kepada orang lain(Amin *et al.*, 2024). Acara ini dihadiri oleh ibu-ibu rumah tangga, anggota perangkat desa setempat, dan peserta dari Kelompok KKN Kubar 02. Sebagian besar masyarakat Kampung Teluk Tempudau beragama Islam. Seperti yang di sebutkan dalam liputan6 masyarakat yang tinggal di desa cenderung lebih kekeluargaan di bandingkan dengan masyarakat yang tinggal di perkotaan hal ini menyebabkan masyarakat yang tinggal di desa lebih rukun dan lebih menjunjungtinggi nilai-nilai adat istiadat(Liputan6.com, 2024). Mereka hidup rukun dan saling bekerja sama dalam kegiatan sehari-hari, yang umumnya melibatkan bertani dan memancing di Sungai Mahakam. Jenis ikan yang paling sering ditangkap antara lain ikan haruan, ikan pipih, ikan biawan, dan ikan belida. Ikan haruan, salah satu hasil tangkapan yang melimpah terutama saat musim panen, selama ini hanya dikonsumsi langsung atau diolah menjadi ikan asin dan kerupuk, tanpa variasi produk olahan lain.



**Gambar 1.** Sosialisasi Program Kerja Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata Unmul



**Gambar 2.** Penyampaian Materi Tentang Potensi Ekonomi Dan Gizi Ikan Gabus (Haruan)

Kegiatan ini bertujuan untuk memberikan solusi atas rendahnya minat masyarakat dalam mengolah ikan haruan akibat kurangnya informasi dan keterampilan diversifikasi produk. Dengan memperkenalkan teknik pembuatan abon ikan haruan, diharapkan masyarakat dapat mengembangkan produk bernilai tambah tinggi yang berpotensi mendukung pengembangan UMKM lokal. Acara diawali dengan sesi pembukaan dan dilanjutkan dengan pemberian materi mengenai potensi ekonomi dan nilai gizi ikan haruan. Informasi ini memberikan wawasan baru kepada peserta, terutama mengenai pentingnya diversifikasi produk berbasis ikan untuk

meningkatkan nilai jual dan daya saing di pasar. Selain itu, materi tentang pemasaran digital juga disampaikan, dengan penekanan pada cara menggunakan media sosial untuk mempromosikan produk olahan mereka. Paparan ini dirancang untuk meningkatkan kesadaran masyarakat tentang potensi pengembangan UMKM melalui inovasi dan pemanfaatan teknologi.



**Gambar 3.** Penyampaian Materi Tentang Digital Marketing



**Gambar 4.** Demonstasi dan Praktek Pembuatan Abon Ikan Gabus (Haruan)

Pada gambar 3 penyampaian materi tentang digitalisasi di terangkan, Sesi materi digital marketing diselenggarakan untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat mengenai cara memasarkan produk melalui strategi digital, mengingat masyarakat desa selama ini hanya mengandalkan promosi dari mulut ke mulut yang jangkauannya terbatas pada wilayah sekitar.(Sumarno et al., 2022) . Dan pada gambar 4 setelah sesi materi, praktik pembuatan abon ikan haruan dimulai. Peserta, yang terdiri dari 30 orang, dengan antusias

mempersiapkan bahan dan peralatan sambil berdiskusi dengan anggota Kelompok KKN. Brosur panduan tentang prosedur pembuatan abon juga dibagikan untuk membantu peserta memahami langkah-langkah secara detail. Selama pelatihan, peserta berhasil menghasilkan total 6 kilogram abon ikan haruan, yang dibagi rata sebagai hasil praktik individu. Evaluasi kegiatan menunjukkan bahwa sebanyak 75% peserta dapat menyebutkan langkah utama dalam pembuatan abon, sedangkan sisanya memerlukan pendampingan lebih lanjut. Selain itu, 85% peserta menyatakan kegiatan ini memberikan wawasan baru tentang pengolahan ikan haruan, khususnya mengenai potensi ekonomi yang lebih luas dibandingkan dengan produk konvensional seperti ikan asin.

#### 4. KESIMPULAN

Pelatihan pembuatan abon ikan haruan di Kampung Teluk Tempudau berhasil meningkatkan pengetahuan dan keterampilan masyarakat dalam diversifikasi produk berbasis ikan lokal. Sebanyak 75% peserta memahami langkah pembuatan abon, dan 85% memperoleh wawasan baru tentang potensi ekonomi ikan haruan. Kegiatan ini menghasilkan 8 pouch abon sebagai hasil praktik dan membekali peserta dengan strategi pemasaran digital untuk memperluas jangkauan produk. Pelatihan ini membuka peluang pengembangan UMKM lokal, namun pendampingan lanjutan diperlukan untuk pengemasan, branding, dan pemasaran agar dampaknya lebih berkelanjutan.

**Ucapan Terima Kasih:** Terima kasih sebesar-besarnya diberikan kepada Kepala Kampung Teluk Tempudau yang memperbolehkan kelompok KKN Kubar 02 untuk memberikan sosialisasi dan praktik terkait pembuatan abon/rabok ikan haruan dengan tujuan melatih masyarakat dan mengembangkan UMKM baru di Kampung Teluk Tempudau. Terima kasih juga diberikan kepada para partisipan masyarakat Teluk Tempudau dan perangkat desa yang bersedia mengikuti sosialisasi ini. Terima kasih kepada semua anggota kelompok KKN Kubar 02 yang telah berkontribusi dari awal hingga akhir kegiatan ini direncanakan dan berjalan. Dan terima kasih kepada seluruh pihak baik yang secara langsung dan tidak langsung mengulurkan tangannya untuk turut membantu pelaksanaan kegiatan sosialisasi ini.

**Kontribusi Penulis:** Konsep – Salsabilla Nur Anisa; Desain – Adelia Salma.; Supervisi – Adeliawati.; Bahar – Nur Anisa Rahmawati.; Koleksi Data dan/atau Prosess – Salsabilla Nur Anisa.; Analisis dan/atau Interpretasi – Adelia Salma, Nur Anisa Rahmawati; Pencarian Pustaka – Adeliawati.; Penulisan – Salsabilla Nur Anisa.; Ulasan Kritis- Adeliawati.,Adelia Salma, Nur Anisa Rahmawati.

**Sumber Pendanaan:** Pengajuan Proposal ke Kantor Desa Teluk Tempudau

**Konflik Kepentingan:** penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan

#### REFERENSI

- Administrator Diskan Kutai Barat (2019). 10 Manfaat Ikan Gabus Untuk Kesehatan. Dinas Perikanan Kabupaten Kutai Barat. <https://tinyurl.com/y92wkn5>
- Al Amin, M. K., Izqia, S. N., Astuti, E. Z., Phudaro, M. N., Hikmah, N. M., Hutami, F. F., Putri, D. J., Qotrunnada, S., Husna, A., Fasa, A. M., Nurhalimah, S. Syahrin, A. K. A., Febriani, F., Oktavianto, M. I., & Muhammad, A. W. (2024). Penyuluhan Dan Demo Masak Dalam Upaya Pemberdayaan Ekonomi Kreatif Masyarakat Sebagai Peningkatan Kesejahteraan Dan Upaya Pencegahan Stunting, *Kegiatan Positif : Jurnal Hasil Karya Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 183-189. <https://doi.org/10.61132/KegiatanPositif.v2i1.838>
- Kalimantan Timur, Badan Pusat Statistik Provinsi. (2024). Rata-rata Pendapatan Bersih Sebulan Pekerja Informal Menurut Kabupaten/Kota (Rupiah), 2022-2023. <https://kaltim.bps.go.id/id/statistics-table/2/MzA4Izl=/rata-rata-pendapatan-bersih-sebulan-pekerja-informal.html> (diakses 18, Januari, 2025)
- Rahayu, G. K., Solihin, D. D., & Butet, N. A. (2021). Population Diversity Of Striped Snakehead, Channa Striata (Bloch, 1793) From Bekasi, West Java And Barito Kuala, South Kalimantan Using Cytochrome B Gene. *Jurnal Iktiologi Indonesia*, 21(1), 61-73. <https://doi.org/10.32491/jii.v21i1.552>
- Ridwan Mustajab (2024). Data Produksi Ikan Gabus di indonesia (2012-2022). <https://tinyurl.com/m3bpdz7>
- Rita Lavenia (2024). Pertumbuhan UMKM di Kaltim Fluktuatif, Disperindagkop Mencatat Terbanyak Usaha Kuliner. <https://tinyurl.com/2hx5z8f4>
- Sumarno, E., Susilo, W., Magfuroh, M. H. W., Adhewiyah, R., Amalia, P. P., & Yunus, M. (2022). Sosialisasi Digital Marketing Menuju UMKM Kreatif di Desa Sumber Kerang Kecamatan Gending KKN Universitas Panca Marga Probolinggo, *Jurnal Penabdian kepada Masyarakat Nusantara*, 3(1), 284-290. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v3i1.332>
- Sunarto, S., Chaerunnimah, C., & Irma, R. (2024). Analisis Kandungan Gizi Dan Daya Terima Panelis Terhadap Kudapan Gyobas Berbasis Ikan Bandeng Sebagai Upaya Pencegahan Anemia Dan Stunting Pada Remaja. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(2), 265-272. <https://doi.org/10.32382/medkes.v19i2.1161>

Tysara, L. (2024, Desember 06). Ciri Masyarakat Pedesaan: Karakteristik Unik dan Kehidupan Tradisional.  
<https://www.liputan6.com/feeds/read/5813528/ciri-masyarakat-pedesaan-karakteristik-unik-dan-kehidupan-tradisional?page=10>

Wardani, D., Fajar, I., Setyobudi, S., Supariasa, D., Winarni, S., Al Rasyid, H., Wilujeng, C., Maulidina, A., Rakhmani, A., Irawan, I., Amaliah, N., & Permanasari, Y. (2023). Comparison Of Stunting Risk Factors In Tulungagung And Bangkalan Regency, East Java, Indonesia. *Journal of Positive Psychology & Wellbeing* 7(1).  
<https://jurnalppw.com/index.php/jppw/article/view/15238>

This is an open access article which is publicly available on our journal's website under Institutional Repository at  
<https://e-journals2.unmul.ac.id/index.php/ANDIL/index>