

# Pelatihan Pembuatan Abon Lele bagi Komunitas Urban Farm Center (UFC) Gucang Farm, Tangerang

<sup>1)</sup>Ratna Handayani, <sup>2)</sup>Yuniwaty Halim\*, <sup>3)</sup>W. Donald Raymond Pokatong, <sup>4)</sup>Evellyn Gunawan, <sup>5)</sup>Natanael Gracio Novelaz, <sup>6)</sup>Georgina Martha Satia Adi

<sup>1,2,3,4,5,6)</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

Email Corresponding: [yuniwaty.halim@uph.edu](mailto:yuniwaty.halim@uph.edu)\*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<p><b>Kata Kunci:</b> Abon Ikan Ikan Lele Pangan Olahan Pemberdayaan Petani Urban Farm Center (UFC)</p>	<p><i>Urban Farm Center (UFC) Gucang Farm</i> Kampung Pinang, Tigaraksa, Tangerang, Banten merupakan komunitas petani ikan lele yang membudidayakan ikan lele untuk konsumsi dan dalam bentuk benih. Jumlah produksi ikan lele yang dihasilkan dalam kolam dengan sistem bioflok cukup besar yaitu sebanyak 1 kuintal setiap minggu. Permasalahan yang saat ini dihadapi oleh komunitas ini adalah produksi ikan lele yang dihasilkan cukup besar namun masih terbatas pemanfaatannya, yaitu biasanya hanya dijual dalam bentuk ikan lele segar tanpa diolah dan dalam bentuk pangan olahan ikan lele dalam bentuk dimsum. Oleh karena itu, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dari tim dari Program Studi Teknologi Pangan UPH dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan potensi dan pengetahuan komunitas UFC Gucang Farm dalam hal diversifikasi produk pangan olahan ikan lele. Metode yang digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah metode partisipatif aktif (PALS/ <i>Participatory Action Learning System</i>). Kegiatan ini dilakukan dalam bentuk pelatihan yang diikuti oleh 34 orang peserta. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa para peserta memberikan respon positif yang ditandai dengan partisipasi aktif para peserta selama kegiatan dan adanya keinginan dari para peserta untuk mengembangkan usaha pembuatan abon ikan lele berdasarkan hasil pelatihan yang didapatkan. Diharapkan bahwa terdapat keberlanjutan dari kegiatan PkM ini, yaitu minimal terdapat peserta yang nantinya akan membuat produk olahan abon ikan lele dalam kemasan yang mempunyai masa simpan lebih panjang dibandingkan ikan lele segar serta dapat meningkatkan kemampuan ekonomi dari para anggota komunitas yang telah mengikuti kegiatan ini.</p>
<p><b>Keywords:</b> Catfish Farmer Empowerment Fish Floss Processed Food Urban Farm Center (UFC)</p>	<p><i>Urban Farm Center (UFC) Gucang Farm, Kampung Pinang, Tigaraksa, Tangerang, Banten</i>, is a community of catfish farmers who cultivate catfish both for consumption and as fingerlings. The production of catfish in ponds using the biofloc system is quite significant, reaching about 1 quintal (100 kg) per week. The current problem faced by this community is that, although catfish production is high, its utilization remains limited—typically only sold as fresh catfish without processing, or as a processed product in the form of catfish dim sum. Therefore, the Community Service activity conducted by the team from the Food Technology Study Program at UPH aimed to enhance the potential and knowledge of the UFC Gucang Farm community in diversifying processed catfish-based food products. The method used in this PkM activity was the Participatory Action Learning System (PALS). The activity was carried out in the form of training, attended by 34 participants. The results showed that the participants gave positive responses, as indicated by their active participation throughout the activity and their enthusiasm to develop a catfish floss production business based on the training outcomes. It is expected that this PkM activity will have continuity, with at least some participants later producing packaged catfish floss products with a longer shelf life compared to fresh catfish, thereby improving the economic capacity of the community members who participated in this program.</p>
	<p>This is an open access article under the <a href="https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/">CC-BY-SA</a> license.</p>
	

## I. PENDAHULUAN

Ikan lele merupakan salah satu komoditas perikanan air tawar yang mudah dibudidayakan dan banyak digemari oleh masyarakat untuk konsumsi sehari-hari (Alfarisi et al., 2018). Hal ini dikarenakan dari harga

ikan lele yang relatif murah dan rasa yang gurih. Di kategori budidaya perikanan Indonesia, total produksi ikan lele menempati urutan ketiga setelah rumput laut dan ikan nila (Hendrawan et al., 2022). Adapun kandungan nutrisi pada ikan lele meliputi kandungan air sebesar 76%, protein 17,7%, lemak 4,8%, karbohidrat 0,3% dan lemak 4,8% (Fatmawati et al., 2024). Selain itu, ikan lele mengandung asam amino esensial meliputi arginine 4,3%, histidine 1,5%, isoleucine 2,6%, leucine 3,5%, lysine 5,1%, methionine 2,3%, phenylalanine 5,0%, threonine 2,0%, tryptophan 0,5%, dan valine 3,0% (Rahayu et al., 2019). Asam amino leusin merupakan asam amino esensial yang diperlukan untuk pertumbuhan anak dan pembentukan protein otot (Zhamil et al., 2023).

*Urban Farm Center* (UFC) Gucang Farm merupakan komunitas petani milenial yang bergerak di bidang perikanan, pertanian dan peternakan berkelanjutan yang berada di Kampung Pinang, Kelurahan Tigaraksa, Kecamatan Tigaraksa, Kabupaten Tangerang, Banten. Lokasi UFC Gucang Farm tersebut strategis yang berada di pusat pemerintahan Kabupaten Tangerang. Visi dari UFC Gucang Farm adalah mewujudkan kampung budidaya yang berkelanjutan. Selain itu, misi dari UFC Gucang Farm ini adalah untuk membentuk kampung budidaya perikanan dan pertanian yang berkelanjutan, menciptakan lapangan kerja bidang perikanan dan pertanian, menjadi ketahanan pangan daerah, dan implementasi *blue economy*.

Gagasan inovasi kampung budidaya ini sangat berpengaruh secara signifikan dalam meningkatkan ketahanan pangan. Desa berdaya budidaya ikan lele yang sudah terbentuk ini memberikan layanan dalam bentuk pembenihan ikan lele, penjualan ikan lele konsumsi, pelatihan budidaya ikan lele, pelatihan olahan perikanan, dan pengolahan daun bambu.

UFC Gucang Farm membawahi 75 anggota yang aktif dalam budidaya ikan terutama ikan lele. Budidaya ikan lele pada UFC Gucang Farm mempergunakan sistem kolam bioflok yang mampu mengurangi penggunaan air dan pakan dengan produksi ikan yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan dengan sistem budi daya ikan lainnya (Latief et al., 2020; Pohan et al., 2023). Selain itu, pembudidayaan ikan lele menggunakan sistem kolam bioflok juga diketahui dapat memperbaiki kualitas air karena berkurangnya pembuangan air ke lingkungan (Faridah et al., 2019; Sudirman et al., 2023).

Pengolahan ikan lele menjadi produk pangan olahan perlu dilakukan karena merupakan salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan ikan lele yang merupakan komoditas pangan yang mudah mengalami kerusakan. Hal ini dikarenakan kandungan protein serta kandungan air yang tinggi pada ikan lele segar (Putra et al., 2024). Salah satu diversifikasi pengolahan ikan lele adalah dalam bentuk abon ikan lele. Abon merupakan produk olahan pangan yang biasa terbuat dari daging sapi. Abon ikan merupakan produk olahan ikan yang dibuat melalui proses penggilingan, penambahan bumbu, dan penggorengan (Musyaddad et al., 2019). Abon ikan merupakan diversifikasi produk pangan yang sudah dikenal oleh masyarakat, mudah dibuat dan tidak membutuhkan biaya yang mahal dalam proses pembuatannya (Hayyin et al., 2023). Abon ikan lele diketahui memiliki serat seperti abon dari daging sapi. Selain itu, diversifikasi ini juga mendukung pola konsumsi masyarakat yang sekarang sudah mulai bergeser mengkonsumsi ikan daripada daging merah seperti sapi (Setiawati & Ningsih, 2018).

Kegiatan PkM dari Program Studi Teknologi Pangan UPH ini menawarkan kebaruan dalam hal metode pelatihan yang mendorong peserta untuk berpartisipasi secara aktif, serta menerapkan prinsip keberlanjutan dalam setiap tahapan program. Produk abon ikan lele yang dikembangkan diharapkan dapat menjadi model inovasi pangan lokal berbasis sumber daya perikanan berkelanjutan yang mampu meningkatkan nilai ekonomi, memperpanjang umur simpan produk, serta mendukung ketahanan pangan masyarakat di wilayah tersebut. Adapun tujuan dari kegiatan ini adalah untuk menyampaikan pengetahuan-pengetahuan praktis mengenai pembuatan produk pangan dari ikan lele, sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi dan diversifikasi produk dari ikan lele, serta pada akhirnya meningkatkan kesejahteraan dari peternak ikan lele yang ada di komunitas UFC Gucang Farm.

## II. MASALAH

Permasalahan mitra yang menjadi sasaran dari kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah hasil panen ikan lele di UFC Gucang Farm yang cukup melimpah, namun produk olahan yang dihasilkan masih terbatas pada produk dimsum ikan lele. Hasil panen selebihnya dijual dalam bentuk segar yang memiliki nilai ekonomi lebih rendah. Oleh karena itu, untuk menambah pengetahuan dan meningkatkan pendapatan dari komunitas petani ini, maka perlu diberikan penyuluhan maupun pelatihan mengenai produk-produk turunan lainnya yang dapat diproduksi dari hasil panen ikan lele. Adapun lokasi kegiatan PkM dapat dilihat di Gambar 1.



Gambar 1. Peta Lokasi Mitra

### III. METODE

Metode yang digunakan dalam kegiatan PkM ini adalah metode partisipatif aktif (PALS/ *Participatory Action Learning System*) melalui kegiatan penyuluhan dan pelatihan (Halim et al., 2021; Santoso et al., 2025). Metode ini merupakan metode yang aplikatif untuk pemberdayaan masyarakat, khususnya UMKM (Santoso et al., 2025).

Bahan utama yang digunakan dalam kegiatan ini adalah ikan lele segar yang merupakan hasil budidaya UFC Gucang Farm. Ikan lele segar ini digunakan untuk uji coba formulasi dan metode pembuatan abon ikan lele dengan beberapa bahan tambahan lain, yang meliputi bawang merah, bawang putih, lengkuas, jahe, ketumbar, lada, dan garam. Kegiatan uji coba metode dan formulasi ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pangan, UPH. Sebagai bahan penunjang, juga digunakan kuesioner, dokumentasi foto dan video, serta pengumpulan data primer dan sekunder melalui kegiatan survei dan wawancara kepada ketua komunitas UFC Gucang Farm untuk mengetahui kondisi awal dan potensi pengembangan produk.

Adapun rangkaian kegiatan yang dilakukan pada PkM ini meliputi:

1. Survei ke tempat pelaksanaan kegiatan, yaitu komunitas UFC Gucang Farm
2. Pengembangan produk abon ikan lele melalui uji coba formulasi dan metode pengolahan di Laboratorium Pengolahan Pangan, UPH
3. Penjelasan/penyuluhan (presentasi) mengenai:
  - a. Jenis-jenis ikan dan manfaat dari segi nutrisi
  - b. Karakteristik kesegaran pada ikan
  - c. Pemanfaatan ikan menjadi produk pangan olahan dan contoh produk pangan olahan ikan yang sudah ada di pasar
4. Pelatihan pembuatan abon ikan lele
5. Aktivitas diskusi dalam bentuk tanya jawab
6. Evaluasi terhadap pelaksanaan PkM yang mencakup:
  - a. Kesesuaian kegiatan penyuluhan/pelatihan dengan kebutuhan peserta
  - b. Ketercapaian tujuan kegiatan pelatihan dengan masalah yang dihadapi
  - c. Kompetensi dosen atau mahasiswa yang membawakan penyuluhan/pelatihan
  - d. Keberlanjutan program PkM
7. Evaluasi secara berkala melalui surat, email, whatsapp, maupun telepon

Data yang dikumpulkan melalui kegiatan ini kemudian dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menggambarkan partisipasi aktif peserta, respon peserta terhadap kegiatan ini. Analisis ini dilakukan untuk mengetahui potensi keberlanjutan kegiatan di komunitas mitra di masa mendatang.

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) dengan tema “Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele pada Komunitas Urban Farm Center (UFC) Gucang Farm” telah berlangsung pada hari Kamis,

28 Agustus 2025. Kegiatan ini diikuti oleh 34 peserta dari komunitas UFC Gucang Farm maupun komunitas PKK di Kelurahan Tigaraksa, Tangerang.

Sebelum kegiatan PkM dilaksanakan, dilakukan beberapa tahap persiapan, yang meliputi uji coba pembuatan abon dari ikan lele segar di Laboratorium Pengolahan Pangan, Program Studi Teknologi Pangan, UPH, serta mempersiapkan materi penyuluhan dalam bentuk *flyer*. Hal ini untuk memudahkan peserta nantinya dalam mengikuti kegiatan penyuluhan maupun pelatihan. Adapun *flyer* yang digunakan dalam pelatihan ini dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. *Flyer* Materi Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele

Pelaksanaan kegiatan PkM di UFC Gucang Farm ini dibagi menjadi 2 bagian, yaitu pemaparan materi (penyuluhan) mengenai nutrisi yang terkandung dalam ikan lele, serta perbandingan antara abon yang dihasilkan dari ikan, ayam, maupun daging sapi. Selain itu, peserta juga dijelaskan mengenai pentingnya pengolahan ikan lele segar menjadi pangan olahan untuk memperpanjang umur simpannya. Tim PkM juga menjelaskan bahwa abon ikan lele dapat dikembangkan karena abon ikan merupakan diversifikasi produk pangan yang cukup disukai oleh masyarakat, terutama untuk kalangan anak-anak, mudah dibuat dan tidak membutuhkan biaya yang mahal dalam proses pembuatannya. Kegiatan pemaparan materi ini dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Pemaparan Materi oleh Tim PkM

Kegiatan pada sesi kedua berupa pelatihan secara langsung pembuatan abon ikan lele. Para peserta menunjukkan antusiasme yang tinggi selama mengikuti kegiatan ini, yaitu dengan berpartisipasi aktif pada

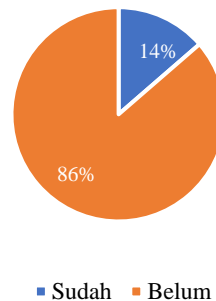
saat pelatihan dan juga aktif dalam kegiatan diskusi maupun tanya-jawab. Hal ini dapat dilihat pada Gambar 4.



Gambar 4. Partisipasi Aktif Peserta dalam Pelatihan Pembuatan Abon Ikan Lele

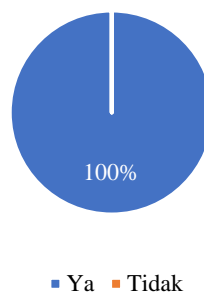
Pada akhir pelatihan, dilakukan survei melalui pembagian kuesioner kepada seluruh peserta PkM. Hasil survei pada akhir pelatihan menunjukkan bahwa 100% peserta menyatakan bahwa kegiatan ini bermanfaat dan sebanyak 91% peserta menyatakan puas dengan pelaksanaan kegiatan PkM ini. Tingkat kepuasan hingga 91% ini lebih tinggi dibandingkan dengan kegiatan PkM sejenis sebelumnya yang dilakukan oleh (Parhusip et al. (2025) dengan tingkat kepuasan adalah 67%. Hal ini menunjukkan bahwa kegiatan PkM ini telah berlangsung dengan baik dan sesuai dengan harapan dari para peserta kegiatan. Selain itu, sebanyak 27% peserta menyatakan bahwa mereka termotivasi untuk mempraktikkan pembuatan abon ikan lele di rumah dan dikembangkan sebagai usaha di kemudian hari, 14% menyatakan akan meneruskan pelatihan yang mereka peroleh kepada pihak lain, serta sebanyak 59% peserta menyatakan akan melakukan kedua hal tersebut. Hasil survei ini dapat dilihat pada Gambar 5-8.

Apakah Bapak/Ibu sudah pernah mengikuti kegiatan seperti ini sebelumnya?



Gambar 5. Respon Peserta terhadap Keikutsertaan dalam Kegiatan Sejenis

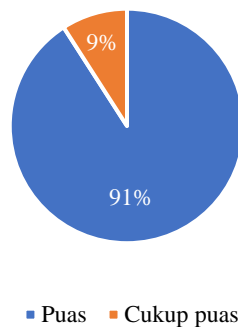
Apakah Bapak/Ibu merasa kegiatan ini bermanfaat?



Gambar 6. Respon Peserta terhadap Manfaat dari Kegiatan PkM

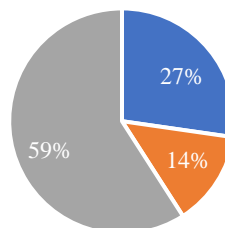


Bagaimana kepuasan Bapak/Ibu mengenai pelaksanaan kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan oleh tim Teknologi Pangan UPH?



Gambar 7. Respon Peserta terhadap Pelaksanaan Kegiatan PkM oleh Tim UPH

Setelah kegiatan PkM ini selesai apakah tindak lanjut Bapak/Ibu?



- Termotivasi untuk mencoba kembali di rumah dan dikembangkan sebagai usaha
- Meneruskan informasi kepada orang lain
- Keduanya

Gambar 8. Respon Peserta terhadap Tindak Lanjut dari Kegiatan PkM ini

Respon positif dari kegiatan ini menunjukkan bahwa kegiatan ini menghasilkan berbagai manfaat positif bagi para peserta. Adapun hal yang perlu menjadi perhatian ke depannya adalah perlunya komunikasi intensif dengan pihak UFC Gucang Farm untuk mengetahui keberlanjutannya dari hasil pelatihan ini (ada tidaknya produk abon ikan lele yang berhasil diproduksi dan dijual oleh peserta), serta mengetahui kebutuhan penyuluhan maupun pelatihan di masa mendatang yang dapat mendukung peningkatan kesejahteraan dari peternak ikan lele yang ada di komunitas UFC Gucang Farm.

## V. KESIMPULAN

Kegiatan PkM ini telah berjalan dengan lancar sesuai dengan rencana kegiatan dan mendapatkan respon positif dari para peserta kegiatan. Melalui kegiatan ini, para peserta kegiatan dari komunitas UFC Gucang Farm telah dibekali dengan pengetahuan dan keterampilan untuk mengolah ikan lele segar menjadi salah satu produk turunan dengan nilai ekonomis lebih tinggi, yaitu abon ikan lele. Seluruh peserta menyatakan bahwa kegiatan ini bermanfaat dan 91% peserta menyatakan puas terhadap penyelenggaraan kegiatan ini. Program ini dapat berlanjut ke depannya dengan pelatihan pembuatan olahan ikan lainnya, sehingga dapat menambah diversifikasi produk dari ikan lele yang dihasilkan oleh komunitas ini. Selain itu, untuk memastikan keberlanjutan kegiatan ini, tim PkM tetap melakukan komunikasi aktif dengan ketua kelompok UFC Gucang Farm untuk mengetahui implementasi nyata dari kegiatan ini oleh para peternak ikan lele di komunitas UFC Gucang Farm.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM), UPH yang telah mendanai kegiatan ini melalui no kontrak PkM: PM-055-INT-FaST/VII/2025. Selain itu, penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak UFC Gucang Farm yang mendukung dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfarisi, M. N., Anggraeni, D., Sariyoga, S., Agribisnis, J., Pertanian, F., & Sultan, U. (2018). Strategi Pengembangan Produk Olahan Ikan Lele (*Clarias sp.*) (Suatu Kasus di UKM Mae Shetie dan UKM Abon Ikan Lele Kota Cilegon). *Jurnal Agribisnis Terpadu*, 11(1), 68–79.
- Faridah, F., Diana, S., & Yuniati, Y. (2019). Budidaya Ikan Lele Dengan Metode Bioflok Pada Peternak Ikan Lele Konvensional. *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 224–227. <https://doi.org/10.31960/caradde.v1i2.74>
- Fatmawati, N., Zulviana, Y., & Ariendha, D. S. R. (2024). Kandungan Olah Lele (*Clarias batrachus*) terhadap Status Gizi. *Journal of Fundus*, 4(2), 29–34.
- Halim, Y., Soedirga, L. C., Handayani, R., & Siregar, T. M. (2021). Pelatihan Pembuatan Biskuit dan Cookies Berbasis Pakcoy di Kelompok Wanita Tani Dumay Tangerang Selatan. *Jurnal PKM: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 138–144.
- Hendrawan, A. K., Soolany, C., Aji, D. O. P., Al Ahmad, F. K., & Rohman, S. H. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk Abon Ikan Lele Berbasis Teknologi untuk Peningkatan Pendapatan di Kelompok Tani Balepa Desa Bulupayung Kecamatan Kesugihan Kabupaten Cilacap. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Abditeknoyasa*, 3(2), 118–123.
- Latief, A., Putra, A., Suwardi, A. B., & Baihaqi. (2020). Pemberdayaan Pokdakan Tanah Berongga-Sido Urep Melalui Budidaya Lele Bioflok Autotrof di Kabupaten Aceh Tamiang. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 4(2), 180–186. <https://doi.org/10.37859/jpumri.v4i2.2103>
- Musyaddad, A., Ramadhani, A., Afif Pratama, M., Safitri, I., & Fitri, N. (2019). Produksi Abon Ikan Lele Sebagai Alternatif Usaha untuk Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Desa Pelutan. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 4(3), 2477–3824.
- Pohan, R. F., Siregar, N., Rambe, M. R., Sianipar, J. G., Panjaitan, P., & Sipil, P. T. (2023). Inovasi Teknologi Pembudidayaan Ikan Lele Dengan Sistem Bioflok Untuk Diolah Menjadi Nugget. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, 1(10), 2455–2465. <https://jurnalpengabdianmasyarakatbangsa.com/index.php/jpmmba/index>
- Putra, P. R. S., Karina, I., & Imtihan. (2024). Analisis Kandungan Gizi pada Produk Diversifikasi Olahan Ikan Lele (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Perairan*, 8(1), 65–73.
- Rahayu, D. R. U. S., Piranti, A. S., & Sihwaningrum, I. (2019). Diversifikasi hasil olahan ikan lele di Desa Kaliwangi Kecamatan Purwojati Kabupaten Banyumas. *Dinamika Journal*, 1(1), 54–61. <https://doi.org/10.20884/1.dj.2019.1.1.602>
- Santoso, A., Saifudin, & Sulistyawati, A. I. (2025). Membumikan Metode PALS pada Digitalisasi Pengelolaan Dasar Keuangan Forum UMKM Mranggen Demak. *Buletin Abdi Masyarakat*, 5(2), 55–65.
- Setiawati, I. T., & Ningsih, S. (2018). Manajemen Usaha Pengolahan Abon Ikan Lele (*Clarias gariepinus*) di P2MKP Jaya Mandiri Kecamatan Bulu, Kabupaten Temanggung. *Jurnal Penyuluhan Perikanan Dan Kelautan*, 12(2), 95–0.
- Sudirman, A., Rahardjo, S., Rukmono, D., Islam, I., & Suriyadin, A. (2023). Analisis Kualitas Air Dan Kepekatan Bioflok Pada Budidaya Polikultur Ikan Lele (*Clarias sp.*) Dan Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Sistem Bioflok. *Jurnal Ilmu-Ilmu Perikanan Dan Budidaya Perairan*, 18(2), 140–151.
- Zhamil, R., Anesta, R., & Fajri, K. (2023). Diversifikasi Ikan Lele Menjadi Olahan Pangan di Kecamatan Bukit Raya. *JCSPA: Journal Of Community Services Public Affairs*, 3(2), 42–47.