

# Inovasi Mie Selada Laut Sebagai Penguatan Kelompok Wanita Tani Giri Sari Desa Pecatu

<sup>1</sup>I Gusti Ayu Wita Kusumawati\*, <sup>2</sup>Ni Wayan Nursini, <sup>3</sup>Ida Bagus Agung Yogeswara, <sup>4</sup>Putu Angga Wiradana, <sup>5</sup>Ni Putu Widyastuti  
<sup>1,2,3</sup>Program Studi Gizi, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia  
<sup>4</sup>Program Studi Biologi, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia  
<sup>5</sup>Program Studi Sarjana Kedokteran, Universitas Dhyana Pura, Badung, Bali, Indonesia  
Email Corresponding: [witakusumawati@undhirabali.ac.id](mailto:witakusumawati@undhirabali.ac.id)\*

INFORMASI ARTIKEL	ABSTRAK
<b>Kata Kunci:</b> Mie Selada Laut Formulasi Pengemasan Kelompok Wanita Tani	Desa Pecatu memiliki potensi sumber daya pesisir berupa selada laut ( <i>Ulva lactuca</i> L.) yang melimpah, namun pemanfaatannya oleh masyarakat, khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT) Giri Sari, masih terbatas pada pengolahan sederhana sehingga belum memberikan nilai tambah ekonomi yang optimal. Permasalahan utama yang dihadapi mitra meliputi keterbatasan pengetahuan inovasi pangan berbasis selada laut, kendala teknis dalam formulasi dan pengolahan, serta belum diterapkannya pengemasan mie selada laut. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah selada laut menjadi produk mie bernilai tambah melalui penerapan teknologi tepat guna. Metode pelaksanaan yang digunakan meliputi sosialisasi, ceramah, praktik formulasi dan pembuatan mie selada laut dan pengemasan, serta evaluasi kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam melakukan formulasi sebesar 80%, pengolahan dan pengemasan mie selada laut sebesar 85%, kemampuan memahami potensi gizi sebesar 65%, pengolahan mie selada laut 70% serta menerapkan formulasi, proses pengolahan, dan pengemasan mie selada laut secara mandiri dengan mutu yang lebih baik. Kegiatan ini berkontribusi pada diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya lokal dan berpotensi memperkuat kemandirian ekonomi KWT Giri Sari, sehingga pengembangan mie selada laut dapat menjadi produk khas Desa Pecatu yang berdaya saing.
<b>Keywords:</b> Noodles Sea lettuce Formulation Packaging Women Farmer Group	<b>ABSTRACT</b> Pecatu Village has abundant coastal resources in the form of sea lettuce ( <i>Ulva lactuca</i> L.); however, its utilization by the local community, particularly the Giri Sari Women Farmers Group, remains limited to simple processing practices and has not yet generated optimal economic added value. The main challenges faced by the partners include limited knowledge of sea lettuce-based food innovation, technical constraints in formulation and processing, and the absence of sea lettuce noodle packaging practices. This community service activity aimed to enhance partners' knowledge and skills in processing sea lettuce into value-added noodle products through the application of appropriate technology. The methods included socialization, lectures, hands-on training in sea lettuce noodle production, and activity evaluation. The results demonstrated improvements in partners' knowledge and skills, including an 80% increase in formulation capability, an 85% improvement in sea lettuce noodle processing and packaging skills, a 65% increase in understanding the nutritional potential of sea lettuce, and a 70% improvement in overall noodle processing competence. Furthermore, the partners were able to independently apply proper formulation, processing, and packaging techniques to produce sea lettuce noodles with improved quality. This activity contributes to the diversification of local resource-based food products and has the potential to strengthen the economic independence of coastal communities, indicating that sea lettuce noodles can be developed as a competitive local specialty of Pecatu Village.

This is an open access article under the [CC-BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



## I. PENDAHULUAN

Desa Pecatu terletak di wilayah pesisir Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Provinsi Bali, memiliki luas wilayah sekitar 2.642 hektar dan dikenal sebagai destinasi wisata berupa pantai yang berderet, seperti Dreamland, Labuan Sait, Bingin, Nyang-Nyang, dan Suluban (Augustine et al., 2022). Potensi sumber daya pesisir yang melimpah berupa hasil perikanan dan rumput laut (Breanita et al., 2020), yang belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat di sekitar wilayah pesisir. Salah satu jenis alga yang banyak ditemukan di pantai wilayah Pecatu adalah selada laut (*Ulva lactuca* L.), yang selama ini sebagai besar hanya dikonsumsi segar sebagai salad. Selada laut mengandung komponen gizi dan bioaktif yang penting, seperti vitamin A, B, C, E, K, mineral esensial (Panjaitan et al., 2021), yang memiliki efek bagi kesehatan (Ardinata et al., 2020; Putri et al., 2020; Rinawati et al., 2020). Potensi tersebut membuka peluang untuk pengembangan produk pangan inovatif berbasis bahan lokal yang bernilai ekonomi.

Para perempuan di Desa Pecatu berorganisasi dalam kelompok pemberdayaan untuk meningkatkan kesejahteraan sosial dan ekonomi masyarakat. Salah satunya adalah kelompok Wanita Tani Giri (KWT) Sari yang terdiri dari 10 orang anggota. Kelompok ini telah berinisiatif memanfaatkan selada laut sebagai bahan baku produk pangan. Produk olahan yang telah mereka buat adalah keripik selada laut. Namun, ketersediaan selada laut yang melimpah dan pengolahan yang masih terbatas pada pengolahan sederhana dan belum berkembang menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, serta belum olahan yang dihasilkan belum bervariasi. Salah satu kendala utama KWT Giri Sari adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan inovasi pangan berbahan dasar selada laut serta belum adanya teknologi pengolahan dan pengemasan untuk hasil olahan selada laut.

Pengembangan mie selada laut merupakan alternatif inovasi yang sangat potensial karena mie merupakan salah satu makanan populer dan banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Pengolahan selada laut menjadi mie, tidak hanya memberikan nilai tambah pada aspek gizi dan fungsi kesehatan, tetapi juga dapat meningkatkan daya tarik komersial dan membuka peluang wirausaha baru bagi KWT Giri Sari. Namun demikian, mitra masih menghadapi kendala teknis seperti formulasi bahan yang tepat untuk mendapatkan tekstur mie yang elastis dan tidak mudah patah, stabilitas warna dan aroma khas selada laut, serta teknik pengemasan yang mampu menjaga mutu dan daya simpan mie.

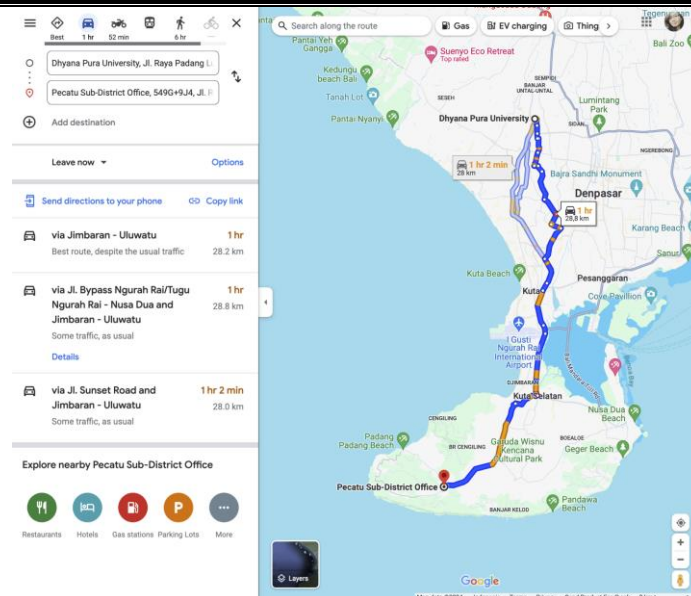
Berdasarkan kondisi tersebut, mitra memerlukan pelatihan dan pendampingan inovasi produk mie selada laut dan penerapan teknologi serta pengemasan sebagai solusi untuk meningkatkan kualitas produk dan peluang pemasaran. Kegiatan ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan selada laut menjadi produk pangan komersial sehingga mampu memperkuat kemandirian ekonomi dan menciptakan produk khas Desa Pecatu yang berdaya saing. Dengan demikian, tujuan dari kegiatan pengabdian ini adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam mengolah mie selada laut dan pengemasannya melalui pelatihan dan pendampingan teknologi, sehingga mie selada laut dapat dipasarkan secara berkelanjutan dan menjadi sumber penghasilan bagi masyarakat lokal.

## II. MASALAH

Masalah yang dihadapi oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Giri Sari di Desa Pecatu berdasarkan observasi yang dilakukan oleh tim PKM dapat dirumuskan sebagai berikut:

1. Pemanfaatan selada laut belum optimal karena masih terbatasnya olahan produk selada laut, yang hanya berupa keripik selada laut, sehingga variasi olahan selada laut masih terbatas. Selada laut dapat dijadikan furikake, manisan dan es krim selada laut (Kusumawati et al., 2024).
2. Mitra belum memiliki pengetahuan dan keterampilan dalam melakukan inovasi produk olahan berbahan dasar selada laut, terutama pada pembuatan mie selada laut yang menghasilkan tekstur elastis dan tidak mudah patah, serta mutu yang konsisten.
3. Mitra belum menerapkan pengemasan olahan mie selada laut, sehingga dapat menurunkan mutu produk selama proses penyimpanan.

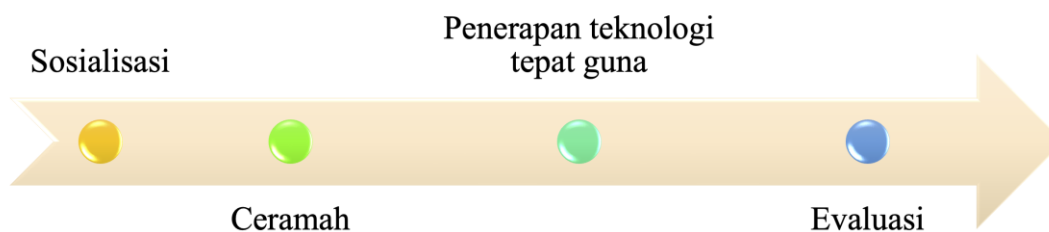
Lokasi mitra berada di desa Pecatu, Kecamatan Kuta Selatan, Kabupaten Badung, Provinsi Bali, Indonesia (ditampilkan pada Gambar 1), yang berjarak sekitar 28,8 km dari lokasi tim pengabdian.



Gambar 1. Lokasi Kegiatan di Kantor Balai Desa Pecatu

### III. METODE

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan pada bulan Agustus 2025, yang berlokasi di kantor Balai Desa Pecatu, Kecamatan Kuta Selatan, Bali. Mitra terdiri dari 10 orang wanita yang tergabung dalam Kelompok Wanita Tani (KWT) Giri Sari Pecatu. Metode pelaksanaan kegiatan menggunakan metode secara partisipatif (Farichan et al., 2022) yang dilaksanakan melalui beberapa tahapan yang diawali dengan sosialisasi, ceramah, pelatihan penerapan teknologi tepat guna, dan evaluasi (Kusumawati et al., 2025b; 2025a), seperti yang ditampilkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Metode Pelaksanaan Kegiatan PKM

1. Sosialisasi  
Sosialisasi dilakukan tim pengabdian dari Universitas Dhyana Pura kepada mitra, untuk menjelaskan program kerja dan bantuan alat yang akan diberikan kepada mitra. Tujuan sosialisasi adalah agar mitra memahami tujuan, manfaat, dan pelaksanaan kegiatan PKM (Saparina et al., 2020).
2. Ceramah  
Kegiatan ceramah dilakukan dengan menjelaskan manfaat selada laut, diversifikasi olahan selada laut, dan cara pengolahan mie berbahan dasar selada laut, sehingga dapat menambah pengetahuan dan wawasan mitra mengenai selada laut (Lusiani et al., 2023). Sebelum kegiatan ceramah dilakukan, mitra diberikan pretes untuk mengetahui tingkat pengetahuan awal mitra sebelum dilakukannya kegiatan PKM.
3. Pelatihan penerapan teknologi tepat guna  
Penerapan teknologi guna dilakukan dengan menggunakan pendekatan partisipatif dengan melakukan praktik langsung yang melibatkan mitra dengan melatih mitra mengenai fungsi dan cara menggunakan alat pembuat mie dan handsealer untuk pengemas kemasan mie. Mitra juga dilatih memformulasikan bahan pembuatan mie selada laut yang menghasilkan tekstur elastis dan tidak mudah patah, serta mutu yang konsisten. Selanjutnya mitra dilatih mengatur ketebalan mie dan mencetak mie. Tahapan pelatihan diakhiri dengan pelatihan pengemasan mie selada laut dengan menggunakan kemasan berbahan

aluminium foil yang kemudian direkatkan dengan *handsealer*, untuk meningkatkan daya simpan dan daya tarik produk.

#### 4. Evaluasi

Evaluasi dilakukan untuk mengetahui kendala yang dialami oleh mitra dalam mengolah mie selada laut dan menerapkan teknologi tepat guna, sehingga dapat diketahui implementasi dan keberhasilan program kerja yang diperoleh oleh mitra (Masrukhin et al., 2022). Mitra juga diminta untuk mengerjakan soal postes untuk mengukur tingkat pengetahuan dan keterampilan mitra setelah dilakukannya kegiatan PKM.

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan PKM pengolahan mie selada laut yang memanfaatkan selada laut yang melimpah di wilayah Desa Pecatu, Kabupaten Badung, Provinsi Bali, dilakukan sebagai upaya meningkatkan kemandirian ekonomi dan membuka peluang wirausaha baru bagi anggota KWT Giri Sari di Desa Pecatu.

#### 1. Sosialisasi

Tahap awal kegiatan pengabdian dilakukan dengan mensosialisasikan program kerja kepada mitra yang meliputi rencana kegiatan dan manfaat yang akan diperoleh mitra dari pemanfaatan selada laut sebagai olahan produk mie. Kegiatan sosialisasi didapatkan hasil berupa harapan mitra terkait pemanfaatan mie selada laut.

Pada kegiatan sosialisasi, mitra menunjukkan minat dan antusiasme yang tinggi terhadap pemanfaatan selada laut menjadi produk mie sebagai alternatif diversifikasi olahan berbahan dasar selada laut (Kusumawati et al., 2025b; 2025a; Kusumawati et al., 2024). Berdasarkan diskusi yang dilakukan pada kegiatan sosialisasi, mitra menyadari bahwa keterbatasan pengetahuan dan teknologi dalam mengolah mie dalam hal formulasi dan pengemasan produk mie. Kegiatan sosialisasi berperan penting dalam memberikan komitmen antara tim pengabdian dan mitra agar kegiatan dapat dilaksanakan secara partisipatif dan berkelanjutan (Nuryana et al., 2025).

#### 2. Ceramah

Metode ceramah digunakan untuk meningkatkan pengetahuan dasar mitra yang berhubungan dengan potensi selada laut sebagai bahan pangan fungsional, kandungan gizi dan senyawa bioaktif yang terkandung pada selada laut, serta peluang pengembangan produk bernilai tambah. Selain itu, mitra juga mendapatkan materi mengenai hygiene sanitasi dalam pengolahan produk pangan, prinsip dasar pengolahan mie, pemilihan bahan baku, serta teknik pengemasan olahan pangan yang baik.

Hasil pelaksanaan ceramah menunjukkan adanya peningkatan pemahaman mitra terhadap manfaat selada laut menjadi produk olahan komersil. Mitra mulai memahami bahwa pengolahan yang tepat dapat mempertahankan nilai gizi dan karakteristik sensori selada laut (Kusumawati et al., 2025). Kegiatan ceramah yang dilanjutkan dengan sesi diskusi dan tanya jawab memberikan hasil yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan mitra sebelum dilakukan praktik penerapan teknologi tepat guna (Wirenatake et al., 2025).

#### 3. Penerapan teknologi tepat guna

Penerapan teknologi tepat guna dilakukan dengan melakukan praktik pembuatan mie berbahan dasar selada laut. Kegiatan ini dilakukan dengan tahapan persiapan bahan baku selada laut (ditampilkan pada Gambar 3), formulasi adonan mie, teknik pengadonan dan pencetakan mie (ditampilkan pada Gambar 4). Teknologi yang diterapkan dirancang sederhana sehingga mudah diaplikasikan oleh mitra secara mandiri.



Gambar 3. Bahan baku mie selada laut



Gambar 4. Pengolahan dan Pencetakan mie

Hasil penerapan teknologi pembuatan mie selada laut dengan menggunakan alat pengolah mie menunjukkan bahwa mitra mampu menghasilkan mie selada laut yang elastis dan tidak mudah patah dan memiliki aroma yang khas. Selain itu, mitra juga mendapatkan pelatihan mengenai teknik pengemasan yang tepat untuk menjaga mutu dan daya simpan produk (ditampilkan pada Gambar 5). Penerapan teknologi tepat guna ini memberikan nilai tambah pada selada laut dan meningkatkan kualitas produk selada laut. Pengembangan mie selada laut dapat membuka peluang baru bagi KWT Giri Sari sebagai diversifikasi produk (Kusumawati et al., 2025b; 2025a; Kusumawati et al., 2024), sehingga dapat mendorong pemanfaatan sumber daya lokal melalui inovasi pangan yang aplikatif dan berkelanjutan.



Gambar 5. Proses pengemasan mie selada laut

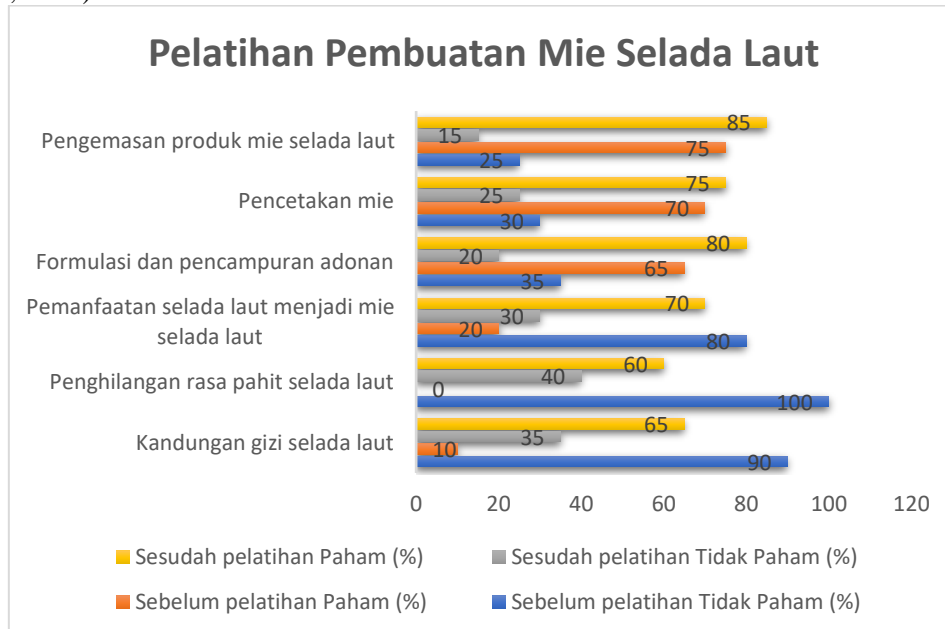
#### 4. Evaluasi

Evaluasi kegiatan dilakukan untuk menilai seberapa besar efektivitas metode pelaksanaan serta dampak kegiatan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra. Evaluasi dilakukan melalui observasi langsung, diskusi, dan umpan balik dari mitra setelah seluruh rangkaian kegiatan dilaksanakan (Paramita et al., 2025).

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa mitra mengalami peningkatan pengetahuan dan keterampilan dalam mengolah selada laut menjadi mie serta memahami pentingnya pengemasan dalam menjaga mutu produk

meningkat sekitar 60 hingga 85% (ditampilkan pada Gambar 6). Mitra juga ingin memproduksi mie selada laut secara berkelanjutan dan menjadikannya sebagai salah satu produk unggulan yang diproduksi oleh KWT Giri Sari.

Secara keseluruhan, metode pelaksanaan kegiatan PKM yang meliputi sosialisasi, ceramah, penerapan teknologi tepat guna, dan evaluasi terbukti efektif dalam meningkatkan kapasitas mitra dan mendukung tercapainya tujuan kegiatan pengabdian. Pendekatan partisipatif dan aplikatif mendorong keberhasilan dalam mewujudkan kemandirian ekonomi masyarakat melalui pengembangan produk pangan berbasis potensi lokal (Saptana et al., 2014).



Gambar 6. Hasil pretes dan postes

## V. KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang dilaksanakan pada KWT Giri Sari di Desa Pecatu dapat mengatasi permasalahan mitra dalam keterbatasan pengetahuan dan keterampilan mitra dalam memanfaatkan selada laut. Kegiatan ini menghasilkan peningkatan kapasitas mitra dalam melakukan inovasi pangan berbasis sumber daya lokal melalui penerapan teknologi tepat guna pada produk mie selada laut. Keberhasilan program ditunjukkan oleh peningkatan pengetahuan dan keterampilan mitra dengan kisaran peningkatan sebesar 60% hingga 85%. Mitra juga telah mampu menerapkan formulasi, proses pengolahan, dan pengemasan mie selada laut secara mandiri dengan mutu produk yang lebih baik dibandingkan sebelum adanya kegiatan PKM. Secara keseluruhan, kegiatan ini berkontribusi pada diversifikasi produk pangan berbasis sumber daya pesisir dan berpotensi memperkuat kemandirian ekonomi masyarakat, khususnya KWT Giri Sari. Untuk mendukung keberlanjutan program, diperlukan pendampingan lanjutan yang berfokus pada peningkatan daya simpan produk, pengembangan desain dan teknologi pengemasan yang lebih optimal, serta strategi pemasaran agar mie selada laut dapat dikembangkan sebagai produk khas Desa Pecatu yang berdaya saing.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada *Evangelical Mission in Solidarity Germany* yang telah memberikan dana untuk kegiatan pengabdian masyarakat tahun 2025.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardinata, R. A., Yulianti, Asmawati, Yunianti, & Manguntung, B. (2020). Inovasi Pemanfaatan Ekstrak Alga Hijau Ulva sp Dari Pantai Luk, Sumbawa Sebagai Kandidat Antibakteri Terhadap *Salmonella thypi* dan *Staphylococcus aureus*. *Tambora*, 4(3), 1–6. <http://jurnal.uts.ac.id>
- Augustine, F., Watiniasih, N. L., & Ernawati, N. M. (2022). Tourism Suitability Analysis of Dreamland Beach as Recreational Object. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 6(1), 29. <https://doi.org/10.24843/ATBES.2022.v06.i01.p06>

- Breanita, Y., Watiniasih, N. L., & Dewi, A. P. W. K. (2020). Seaweed Growth Rate (*Eucheuma cottonii*) in Monoculture and Co-Culture Cultivation Systems in Coastal area of Pandawa Beach, Bali. *Advances in Tropical Biodiversity and Environmental Sciences*, 4(2), 53. <https://doi.org/10.24843/ATBES.2020.v04.i02.p06>
- Farichan, F. R. F., Fahmi, M. I., Fitria, F., Rahma, N. A. A., Dewi, P. J. S., Fauziah, A. U., Vianisa, R. W., Wulandari, D. P., Anam, C., & Herachwati, N. (2022). Pengabdian Masyarakat Partisipatif untuk Pengembangan Tanaman Porang Sebagai Objek Wisata di Desa Bendoasri. *Kontribusi: Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 115–127. <https://doi.org/10.53624/kontribusi.v2i2.89>
- Kusumawati, I. G. A. W., Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Nursini, N. W. (2024). Furikake processing training to enhance product quality with innovative technology. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 9(4), 868–875. <https://doi.org/https://doi.org/10.26905/abdimas.v9i4.13898>
- Kusumawati, I G A W, Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Nursini, N. W. (2025b). Improving the product quality of sea lettuce crisps through the implementation of technology processes. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 10(3). <https://doi.org/https://doi.org/10.26905/abdimas.v10i3.14647>
- Kusumawati, I Gusti Ayu Wita, Yogeswara, I. B. A., Gunawan, P. W., & Nursini, N. W. (2025a). Pelatihan Pembuatan Olahan Selada Laut di Sekolah Dasar Sathya Sai Denpasar Bali. *Abdi: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 7(1), 138–147. <https://doi.org/10.24036/abdi.v7i1.1061>
- Lusiani, Y., Saragih, A. B., & Waty, S. (2023). Penyuluhan Dengan Metode Ceramah Dalam Meningkatkan Pengetahuan Dan Keterampilan Menyikat Gigi Serta Kegiatan Sikat Gigi Massal Pada Siswa SDN 067242 Kecamatan Medan Sunggal. *Majalah Cendekia Mengabdi*, 1(4), 264–271. <https://wpcpublisher.com/jurnal/index.php/majalahcendekiamengabdi>
- Masrukhin, A. R., Fadholi, A., & Uke, O. G. (2022). Sosialisasi Dan Aksi Sosial Pembersihan Lingkungan Pantai Paseban. *Pendalungan Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2).
- Nuryana, R. S., Jatnika, D. C., & Firsanty, F. P. (2025). Efektivitas Sosialisasi Sebagai Pendekatan Partisipatif Dalam Program Sosial: Tinjauan Sistematis Literatur. *Share Social Work Journal*, 15(1), 35–47. <https://doi.org/10.40159/share.v15i1>
- Panjaitan, T. F. C., Sabar Tumohom Panjaitan, P., Pramono Adi, C., & Soeprijadi, L. (2021). Study of the use of *Gracilaria* sp from the Karawang Area and *Ulva lactuca* as raw material making of Nori. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 860(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/860/1/012068>
- Paramita, B., Mujahidin, M., & Randa, F. (2025). Diversifikasi Produk Olahan Perikanan Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Ibu-Ibu Nelayan Kube Rezeki Di Pesisir Bintan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 4(4), 937–950. <https://doi.org/10.59025/vzmpa914>
- Putri, R. T., Hardjito, L., & Santoso, J. (2020). Optimasi Hidrolisis Mikrobiologi serta Bioaktivitas Antibakteri, Antioksidan, dan Antikoagulan Hidrolisat *Ulva lactuca*. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 15(2), 123. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v15i2.657>
- Rinawati, Nursia, L. E. N., Muhsin, S. W., & Siregar, S. M. F. (2020). Pengaruh Ekstrak Air Selada Laut (*Ulva Lactuca*) Terhadap Berat Badan Pada Tikus Diabetes. *Stigma*, 13(1), 39–46.
- Saparina, T. L., Hadju, R. L., & Mandala Waluya Kendari, S. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna Bagi Masyarakat Desa Wawatu Dalam Menghadapi Permasalahan Air Sehat. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 2722–4902. <https://jurnal-pharmaconmw.com/jmpm>
- Saptana, Sejati, W. K., & Rusastra, I. W. (2014). Food Self-Reliance Based on Community Development: A Lesson Learned from Pidra, SPFS and Food Self-Reliance Village Programs in East Nusa Tenggara and West Java. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 12(2), 119–141.
- Wirenatake, Suparman, Sani, H., & Sakti, P. (2025). Pelatihan English For Tourism Bagi Masyarakat Desa Jaya Makmur Kecamatan Labangka. *Abdimawa: Jurnal Pengabdian Sosial Humaniora*, 2(1).