

## **PENDAMPINGAN ANALISIS USAHA PEMBUATAN ABON REBUNG DI UKM "RAJA ABON MAKMUR LESTARI" KELURAHAN AIR KEPALA TUJUH PANGKALPINANG**

**Yulia**

Fakultas Pertanian, Perikanan, dan Biologi, Universitas Bangka Belitung  
Email: yuliaubb@gmail.com

### **ABSTRAK**

Pada umumnya di Indonesia tanaman hortikultura banyak di jadikan sebagai makanan terutama pada sayur-mayur dan buah-buahan, sedangkan rempah-rempah di jadikan sebagai bumbu masakan. Salah satu usaha tersebut yaitu di produksi oleh Raja abon makmur lestari berbahan baku dari tanaman yang bernama abon rebung. Tanaman rebung adalah tunas bambu yang masih sangat muda yang tumbuh sekitar 15-25cm disekitaran tanaman bambu yang mudah didapatkan untuk dijadikan bahan sayur-mayur atau dijadikan sebagai produk olahan. Tujuan kegiatan pengabdian ini adalah mendampingi usaha mandiri raja abon makmur lestari dalam praktek pembuatan abon rebung dan membuat analisis usahanya. Metode Pelaksanaan dilakukan dengan persiapan program, sosialisasi usaha abon rebung, serta pendampingan pembuatan analisis usaha. Metode pengumpulan data dengan wawancara dan angket. Analisis yang dilakukan dengan deskriptif kualitatif. Hasil kegiatan pendampingan adalah pemilik usaha abon rebung sudah bisa mengolah produksi produk abon rebung serta terampil dan kreatif dalam membuat analisis usahanya.

**Kata Kunci:** abon rebung, analisis usaha

### **PENDAHULUAN**

Pada umumnya di Indonesia tanaman hortikultura banyak di jadikan sebagai makanan terutama pada sayur-mayur dan buah-buahan, sedangkan rempah-rempah di jadikan sebagai bumbu masakan (Sumardjo, 2004). Pada jenis sayur-mayur sendiri cukup banyak di kenal oleh masyarakat Indonesia. Menurut Wijatno, 2009 Ada yang di jadikan sayuran masak sebagai lauk-pauk dirumah atau sebagai produk olahan yang memiliki nilai jual tinggi untuk peluang usaha.

Tanaman rebung adalah tunas bambu yang masih sangat muda yang tumbuh sekitar 15-25cm disekitaran tanaman bambu yang mudah didapatkan untuk dijadikan bahan sayur-mayur atau dijadikan sebagai produk olahan (Kencana, 2012). Pemanfaatan rebung sendiri pada umumnya dimasak dengan cara diiris tipis dan di campur dengan kuah sayur-mayur, atau juga bisa sebagai bahan tambahan untuk isi makanan ringan seperti lumpia dan sejenisnya (Richard Howard Patty, 2014). Rebung yang memiliki tekstur sedikit lembut dan renyah membuat rebung menjadi mudah untuk diolah juga dikonsumsi (Rachmadi, 2011).

Sebagai salah satu komoditas yang berpeluang secara ekonomis, rebung dapat diusahakan sebagai produk olahan yang berpotensi dalam pengembangan agribisnis (Yulia dkk, 2019). Agribisnis di Indonesia

termasuk salah satunya pengolahan rebung, berkaitan dengan perkembangan pertanian pada pertanian tradisional, petani mengusahakan suatu komoditas hanya untuk keperluan konsumsi keluarga. Sejalan dengan perkembangannya (Yulia dkk, 2019). Usaha-usaha untuk membudiyakan tanaman, hewan dan ikan mulai menggunakan sarana sendiri maupun untuk di pasarkan.

Abon yang terbuat dari buah-buahan yang berserat tinggi relatif mudah didapatkan dan harga bahan baku yang relatif lebih murah dari pada harga bahan baku daging seperti sapi dan ayam. Seperti halnya abon yang terbuat dari rebung, selain harga yang murah dipasaran, rebung sendiri mudah didapatkan, Namun selain memiliki kandungan serat yang tinggi rebung juga memiliki kadar air yang cukup tinggi juga yang berkisaran 90,6%. Maka dari itu, untuk menjadikan rebung sebagai bahan baku pembuatan abon membutuhkan jumlah rebung yang tergolong sangat banyak, untuk 1 Kg abon rebung dibutuhkan 10 Kg Rebung Bambu.

Abon yang sebelumnya sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas akan lebih mempermudah dan membantu pengembangan rumah produksi abon saat ini. Dan abon rebung yang merupakan sebuah inovasi atas pemanfaatan bahan yang kurang diminati ini akan menjadi sangat diminati oleh masyarakat, selain harga yang murah untuk sebuah makanan yang diminati didukung pula oleh sifat masyarakat yang relatif ingin mencoba sesuatu yang baru. Pemanfaatan rebung menjadi abon buah memiliki nilai ekonomis, oleh karena itu akan sangat menguntungkan bila dapat memanfaatkan rebung menjadi suatu produk yang mempunyai nilai jual tinggi dan nilai guna dengan mengubahnya menjadi abon rebung,

yang pada umumnya rebung hanya dijadikan sebagai sayuran. Pembuatan abon rebung adalah salah satu kegiatan pengolahan rebung, dimana rebung memiliki harga yang relatif terjangkau dan mudah didapat. Hal ini juga akan berpengaruh pada pengembangan usaha yang disebabkan oleh permintaan masyarakat terhadap abon rebung sendiri.

Dilihat dari aspek ekonomis bisnis usaha abon telur sangat menguntungkan karena produk tersebut sangat mudah dibawa kemana saja karena kemasan yang sangat ekonomis (Yulia dkk, 2019). Kemudian produk abon juga bisa menjadi lauk makan yang sangat menggiurkan dan bisa juga dijadikan cemilan untuk bersantai, sama seperti jenis abon pada umumnya.

## **METODE PELAKSANAAN**

### **Waktu dan Tempat**

Pengabdian ini dilaksanakan pada bulan agustus 2020 sampai dengan oktober 2020. Bertempat di usaha pembuatan abon rebung di Usaha Kecil Menengah (UKM) "Raja Abon Makmur Lestari" Kelurahan Air Kepala Tujuh Kota Pangkalpinang.

### **Bahan dan Alat Yang digunakan**

Berikut uraian bahan baku yang digunakan dalam proses produksi pembuatan abon rebung sebanyak 1 Kg (satu kali produksi):

- a. 10 kg Rebung Bambu

Rebung bambu yang digunakan sebaiknya belum terlalu tua dan tidak terlalu muda karena akan mempengaruhi tekstur gurih yang dimiliki oleh rebung. Ukuran rebung yang digunakan relatif karena ukuran rebung tidak mempengaruhi hasil produksinya.

- b. 100 gram Cabai Merah

Cabai merah digunakan sebagai bahan pemberi rasa pedas pada pembuatan abon rebung.

c. 600 ml Santan Kelapa

Santan kelapa digunakan sebagai bahan pengental pada pembuatan abon.

d. 100 gram Laos

Laos mengandung senyawa flavonoid yang terdapat pada minyak astiri yang ada di rimpangnya, senyawa flavonoid ini berfungsi sebagai antioksidan pada proses pembuatan makanan kering.

e. 50 gram Bawang Merah

Bawang merah berfungsi sebagai pemberi aroma khas bumbu alami dalam pembuatan abon rebung. Aroma yang dihasilkan oleh bawang merah disebabkan kerusakan sel pada bawang merah yang mengeluarkan senyawa sulfur yang akan menyebabkan aroma khas.

f. 50 gram Bawang Putih

Bawang putih berfungsi sebagai pemberi aroma dan memberikan rasa gurih dalam pembuatan abon rebung.

g. 5 lembar Daun Salam

Daun salam digunakan untuk memperkuat citarasa dan memberikan aroma pada pembuatan abon.

h. 2 Batang Serai

Serai digunakan untuk memberikan aroma harum pada pembuatan abon rebung saat penggorengan.

i. 100 gram Gula Pasir

Gula pasir digunakan sebagai pemberi rasa manis dan guri pada proses pembuatan abon rebung.

j. 5 gram Asam Jawa

Asam jawa digunakan sebagai pemberi warna gelap pada proses pembuatan abon rebung.

k. Garam Secukupnya

Garam secukupnya sebagai pemberi

rasa agar lebih gurih. Rasa asin yang terkandung pada garam menyebabkan makanan kering terasa lebih gurih.

l. 3 liter Minyak Goreng

Minyak goreng digunakan dalam proses penggorengan untuk melekatkan dan mencampurkan bahan pada abon rebung.

Berikut uraian alat yang digunakan dalam proses produksi pembuatan abon rebung :

a. Pisau

Digunakan untuk memberishkan rebung yang berwarna coklat karena proses respirasi. Pembersihan rebung ini dilakukan sebelum pencucian rebung dan pamarutan rebung.

b. Blender

Blender digunakan untuk menghaluskan bumbu yang akan akan dicampurkan pada bahan baku pembuatan abon rebung.

c. Baskom

Baskom digunakan sebagai wadah tempat meletakkan rebung sebelum dan sesudah dibersihkan dan tempat pencucian rebung yang sudah dibersihkan.

d. Mesin Pamarut

Mesin pamarut yang digunakan berbahan bakar bensin yang digunakan untuk memarut rebung yang telah dicuci bersih.

e. Kompor Gas

Kompor gas digunakan untuk menggoreng semua bahan pembuatan abon rebung.

f. Tabung Gas

Tabung gas digunakan sebagai bahan bakar pemasok untuk menyalakan api pada kompor gas.

g. Wajan

Wajan digunakan sebagai wadah

untuk penggorengan bahan baku pembuatan abon rebung. Wajan yang digunakan adalah wajan yang berukuran besar.

h. Spatula

Spatula digunakan sebagai alat bantu pengadung bahan baku pembuatan abon rebung yang sedang dalam proses penggorengan hingga selesai.

i. Kain Bersih

Kain bersih digunakan sebagai alat untuk meletakkan rebung yang telah parut untuk disaring airnya.

j. Pres Hydraulic

Pres Hydraulic digunakan untuk memeras kandungan air yang ada pada rebung setelah diparut. Alat ini digunakan dengan cara manual yaitu diputar.

k. Penyaring minyak (Spinner)

Penyaring minyak (Spinner) digunakan untuk menyaring minyak yang terkandung pada abon rebung yang sudah selesai melalui proses penggorengan hingga benar-benar kering.

l. Timbangan

Timbangan digunakan untuk mengukur berat bersih pada abon saat proses pengemasan. Timbangan yang digunakan adalah jenis timbangan analog.

m. Sealer

Sealer adalah alat pres untuk menyegel kemasan plastik yang digunakan untuk pengemasan abon agar tidak adanya udara yang masuk kedalam kemasan abon.

**Bentuk kegiatan**

Bentuk kegiatan yang dilakukan meliputi persiapan proses pembuatan, pendampingan pembuatan abon rebung sampai tahap pengemasan dan pembuatan analisis usahanya.

**Metode pengumpulan dan Analisis**

**data**

Metode pengumpulan data dalam pelaksanaan kegiatan adalah dengan wawancara, penyebaran angket (observasi) berisi tentang pemahaman praktek pembuatan abon dan testimoni perhitungan perencanaan usaha. Analisis data menggunakan metode deskriptif kualitatif.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**A. Proses Pembuatan Abon Rebung**

a. Pengupasan



Gambar 1. Pengupasan Bahan Baku Abon Rebung

Pengupasan dan rebung dilakukan untuk menjaga kebersihan rebung yang akan dijadikan abon. Sebagai bahan baku utama rebung

tidak boleh ada kerusakan atau pembusukan pada rebung karena dapat menyebabkan rasa yang tidak sedap pada abon yang sudah diproduksi. Pengupasan rebung cukup dengan membuang bagian kulit rebung yang tersisa dan bagian rebung yang berwarna coklat diakibatkan reaksi respirasi yang disebabkan oleh oksigen. Rebung yang sudah dikupas langsung dibersihkan dengan air bersih dan mengalir. Setelah dicuci rendam rebung dengan sedikit air untuk menjaga rebung tetap basah.

b. Pamarutan



Gambar 2. Pamarutan Rebung Bambu

Pamarutan rebung dilakukan setelah pencucian dengan menggunakan alat pamarut mesin dengan bahan bakar bensin sehingga bentuk fisik rebung menjadi lembut seperti kelapa.

c. Penyaringan



Gambar 3. Penyaringan Rebung Yang Sudah Dihaluskan (Diparut)

Setelah proses pamarutan selesai, rebung yang sudah halus diambil dan dimasukkan kedalam kain bersih untuk dimasukkan kedalam pres *hydraulic*. Penggunaan alat pres *hydraulic* cukup mudah dengan cara memutar gagang *hydraulic* untuk menekan rebung yang sudah diparut dan mengeluarkan kandungan air yang ada pada rebung.

d. Persiapan Bumbu







Gambar 4. Persiapan Bumbu Untuk Abon Rebung

Persiapan bumbu yang akan digunakan dalam pembuatan abon rebung terutama dicuci bersih dengan menggunakan air bersih. Setelah bumbu dibersihkan, beberapa bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan laos dihaluskan menggunakan *blender*.

e. Penggorengan



Gambar 5. Penggorengan Abon Rebung

Penggorengan didahului dengan penggorengan bumbu halus terlebih dahulu dengan satu liter minyak dan ditambahkan dengan serai, daun salam, dan santan. Setelah bumbu setengah masak dimasukan rebung halus yang sudah dikeringkan dan diaduk rata. Setelah bumbu dan rebung teraduk rata masukkan dua liter minyak tambahan. Penggorengan dilakukan kurang lebih empat jam hingga minyak yang digunakan dalam penggorengan abon kering.

f. Pengerinan



dipasarkan.

g. Pengemasan dan Pengepresan



Gambar 6. Pengeringan Abon Rebung

Pengeringan abon rebung yang sudah melalui proses penggorengan dilakukan dengan menggunakan mesin pengering (*spinner*). Proses pengeringan merupakan tahap akhir yang sangat menentukan daya tahan produk dan tekstur yang akan dihasilkan. *Spinner* mengeringkan hampir seluruh kadar minyak yang ada pada abon basah untuk menghasilkan abon rkering yang siap dikemas dan



Gambar 7. Pengemasan dan Pengepressan Abon Rebung

Pengemasan abon dan pengepresan produk abon rebung dilakukan setelah abon rebung yang dikeringkan menggunakan *spinner* didinginkan terlebih dahulu agar abon rebung yang berada dalam kemasan tidak menyebabkan bau tidak sedap. Abon dikemas menggunakan plastik *aluminium foil*. Setelah dimasukkan kedalam kemasan, segera lakukan

pengepresan untuk menghindari masuknya udara kedalam kemasan yang dapat menyebabkan penurunan kualitas abon. Dengan perlakuan pengemasan dan pengepresan kemasan dapat membuat abon rebung dapat bertahan selama kurang lebih tiga bulan apabila disimpan dalam ruangan yang terlindung dari sinar matah

## B. Analisis Usaha

### 1. Biaya Produksi

Biaya produksi adalah sejumlah uang yang dikorbankan sebagai modal awal untuk suatu proses produksi suatu usaha (Yulia dkk, 2020). Biaya terdiri dari biaya tetap (*fixed cost*) dan biaya tidak tetap/ biaya variabel (*variable cost*).

#### a. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan tanpa mempengaruhi jumlah produksi dalam satu periode. Adapun biaya tetap yang dikeluarkan dalam pembuatan abon rebung di UKM "Raja Abon Makmur Lestari" Kelurahan Air Kepala Tujuh Kota Pangkalpinang adalah:

Tabel 1. Biaya Tetap Produksi Abon Per Tahun

Nama Alat	Jumlah	Harga/Satuan (Rp)	Umur Ekonomis (Tahun)	Penyusutan (Rp)
Parut Kelapa	1	Rp 2.150.000,-	5	Rp 35.833,-
Sealer	1	Rp 300.000,-	5	Rp 10.000,-
Spinner	1	Rp 2.500.000,-	5	Rp 41.666,-
Kompom Gas	1	Rp 600.000	5	Rp 10.000,-
Pres Hydraulic	1	Rp 2.300.000,-	5	Rp 38.333,-
Wajan Besar	1	Rp 250.000,-	3	Rp 6.944,-
Spatula	1	Rp 35.000,-	2	Rp 1.458,-
Baskom	2	Rp 30.000,-	2	Rp 2.500,-
Pisau	2	Rp 25.000,-	2	Rp 2.083,-
Tabung Gas	2	Rp 165.000,-	5	Rp 5.500,-
Blender	1	Rp 225.000,-	3	Rp 6.250,-
Timbangan	1	Rp 75.000,-	3	Rp 2.083,-
Total Biaya Tetap				Rp 162.650,-

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

#### b. Biaya Variabel

Biaya Variabel adalah biaya yang terus menerus dikeluarkan dalam produksi yang dapat mempengaruhi jumlah atau total produksi. Berikut biaya variabel yang digunakan dalam proses produksi abon rebung:

Tabel 2. Biaya Variabel Produksi Abon Per Tahun

Nama Bahan	Jumlah	Harga/Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)
Rebung Bumbu	960 Kg	Rp 4.000,- / Kg	Rp 3.840.000,-
Cabai Merah	9,6 Kg	Rp 50.000,- / Kg	Rp 480.000,-
Bawang Merah	4,8 Kg	Rp 37.000,- / Kg	Rp 177.600,-
Bawang Putih	4,8 Kg	Rp 37.000,- / Kg	Rp 177.600,-
Laos	9,6 Kg	Rp 15.000,- / Kg	Rp 144.000,-
Daun Salam	480 lembar	Rp 200,- / Lembar	Rp 96.000,-
Santan	57,6 Lt	Rp 7.000,- / 600 Ml	Rp 67.200,-
Gula Pasir	9,6 Kg	Rp 16.000,- / Kg	Rp 153.600,-
Gula Merah	96 keping	Rp 3.000,- / Keping	Rp 288.000,-
Asam Jawa	480 Gr	Rp 30.000,- / Kg	Rp 14.423,-
Minyak Goreng	288 Lt	Rp 12.000,- / Lt	Rp 3.456.000,-
Serai	192 batang	Rp 1.000,- / Ikut(5btg)	Rp 38.400,-
Garam	4,8 Kg	Rp 15.000,- / Kg	Rp 72.000,-
Kemasan + Sticker	2.880 lbr	Rp 1.500,- / Lembar	Rp 4.320.000,-



Total Biaya Variabel	Rp 13.324.823,-
----------------------	--------------------

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

### c. Total Biaya

Total biaya adalah keseluruhan biaya yang digunakan dalam melakukan produksi abon rebung yang didapatkan dari hasil biaya tetap yang dijumlahkan dengan biaya variabel

$$TC = FC + VC$$

$$TC = \text{Rp } 162.650,- + \text{Rp } 13.324.823,-$$

$$TC = \text{Rp } 13.487.473,-$$

Maka total biaya yang digunakan dalam produksi abon per tahun sebesar Rp 13.487.473,- seperti terlihat pada tabel 3:

Tabel 3. Total Biaya Produksi Abon Rebung Per Tahun

No	Uraian	Jumlah
1	Total Biaya Tetap (FC)	Rp 162.650,-
2	Total Biaya Variabel (VC)	Rp 13.324.823,-
	Jumlah Total Biaya	Rp 13.487.473,-

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

### 2. Penerimaan

Penerimaan adalah besarnya uang yang didapatkan dari hasil produksi total yang dikalikan dengan harga persatuan produk. Penerimaan dapat dihitung dengan rumus berikut :

$$TR = 2.880 \text{ Pcs} \times \text{Rp } 10.000/\text{Pcs}$$

$$TR = \text{Rp } 28.800.000,-$$

Maka diketahui penerimaan

yang didapat dari hasil penjualan abon per tahun sebesar Rp 28.800.000,- seperti terlihat pada Tabel 4:

Tabel 4. Penerimaan Penjualan Abon Rebung Per Tahun

No	Uraian	Jumlah
1	Total Produksi (TP)	2.880 Pcs
2	Harga Persatuan (P)	Rp 10.000,-
	Total Penerimaan (TR)	Rp 28.800.000,-

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

### 3. Pendapatan

Analisis pendapatan usahatani adalah selisih antara penerimaan dan semua biaya.

$$Pd = TR - TC$$

$$Pd = \text{Rp } 28.800.000,- - \text{Rp } 13.487.473,-$$

$$Pd = \text{Rp } 15.312.527,-$$

Maka dapat diketahui besarnya pendapatan usaha abon rebung per tahun sebesar Rp 15.312.527,- seperti terlihat pada tabel 5:

Tabel 5. Total Pendapatan Produksi Abon Per Tahun

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan (TR)	Rp 28.800.000,-
2	Total Biaya (TC)	Rp 13.487.473,-
	Pendapatan (Pd)	Rp 15.312.527,-

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

#### 4. R/C Ratio

R/C Ratio adalah analisis perbandingan pendapatan dan biaya yang digunakan untuk mengetahui berapa hasil yang diperoleh dari usaha tersebut cukup menguntungkan, merugikan atau impas.

$$\begin{aligned} \text{R/C Ratio} &= \text{TR} / \text{TC} \\ &= \text{Rp } 28.800.000,- / \text{Rp } 13.487.473,- \\ &= 2,13 \end{aligned}$$

Maka didapatkan nilai R/C Ratio sebesar 2,13 seperti terlihat pada tabel 6:

Tabel 6. Analisis R/C Ratio

No	Uraian	Jumlah
1	Total Penerimaan (TR)	Rp 28.800.000,-
2	Total Biaya (TC)	Rp 13.487.473,-
	Jumlah	2,13

Sumber : Analisis Data Primer, 2020

Dengan kriteria yang digunakan adalah jika:

R/C Ratio > 1 = maka usaha menguntungkan

R/C Ratio < 1 = maka usaha merugikan

R/C Ratio = 1 = maka usaha impas

Maka usaha abon rebung dapat dikategorikan menguntungkan karena hasil dari analisis R/C Ratio Didapatkan dengan nilai R/C Ratio > 1 atau sama dengan 2,13.

#### 5. Break Even Point (BEP)

Break Even Point (BEP) untuk mengetahui pada kondisi mana perusahaan tidak merasakan kerugian atau dengan kata lain total biaya pembuatan abon rebung sama dengan total penjualan abon rebung sehingga tidak ada laba dan tidak ada kerugian (Yulia dkk, 2019) . Hal ini bisa terjadi apabila perusahaan di dalam operasinya menggunakan biaya tetap dan biaya variabel, dan volume penjualan hanya cukup menutup biaya tetap dan biaya variabel.

a. BEP Penerimaan

$$\begin{aligned} &= \frac{162.650}{1 - \frac{13.324.823}{28.800.000}} \\ &= \frac{162.650}{1 - 0,46} \\ &= 162.649,54 \end{aligned}$$

b. BEP Produk

$$\begin{aligned} &= \frac{162.650}{10.000 - 4.626,67} \\ &= \frac{162.650}{5.373,33} \\ &= 30,26 \end{aligned}$$

c. BEP Harga

$$\begin{aligned} &= \frac{13.487.473}{2.880} \\ &= 4.683,15 \end{aligned}$$

Tabel 7. Analisis Break Even Point (BEP)

No	Uraian	Jumlah
----	--------	--------

1	BEP	Rp
	Penerimaan	162.649,54
2	BEP Produk	30,26 pcs
3	BEP Harga	Rp 4.683,15

Sumber: Analisis Data Primer, 2020

## KESIMPULAN, SARAN, DAN UCAPAN TERIMA KASIH

### 4. 1. Kesimpulan

Kesimpulan dari pelaksanaan kegiatan pengabdian ini adalah pemilik usaha abon rebung sudah terampil dalam proses produksi, mahir dalam perhitungan analisis usaha bisnis dan kreatif dalam membuat produk usaha abon rebung.

### 4.2. Saran

Dampak dari kegiatan pengabdian ini adalah pemilik usaha dan masyarakat sekitar antusias dalam pelaksanaan praktek pembuatan abon. Hasil yang diperoleh dari praktek pembuatan abon ini dapat menambah penghasilan ibu-ibu rumah tangga dengan memanfaatkan waktu di rumah saja di masa pandemi covid 19 ini. Untuk itu perlu adanya dukungan dari pemerintah terkait yaitu perangkat RT maupun kelurahan.

### 4.3. Ucapan Terima Kasih

Tim pengabdian kepada masyarakat di UKM Raja Abon Makmur Lestari mengucapkan terimakasih kepada pemilik UKM, bapak lurah air kepala tujuh, masyarakat sekitar tempat usaha yang telah berkenan berpartisipasi dalam kegiatan pendampingan ini.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kencana, et al. 2012. Praktek Baik Budidaya Bambu Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa*

- nigrociliata BUSE-KURZ). Jurnal Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
2. Patty, Richard Howard, et al. 2014. Pengaruh Bagian Rebung dan Perlakuan Pendahuluan Terhadap Karakteristik Tepung dari Rebung Bambu Tabah (*Gigantochloa nigrociliata* BUSE-KURZ). Jurnal Penelitian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana.
3. Rachmadi, A.T. 2011. Pemanfaatan Fermentasi Rebung Untuk Bahan Suplemen Pangan dan Tepung Serat. Jurnal Riset Industri Hasil Hutan. Vol. 3 No. 1:37-41. Mei 2010.
4. Sumardjo. 2004. Teori dan Praktik Kemitraan Agribisnis. Jakarta : Penebar Swadaya
5. Wijatno, Serian. 2009. Pengantar Enterpreneuership. Jakarta : PT. Grasindo.
6. Yulia, Y., Bahtera, N. I., & Evahelda, E. (2019). SWOT Application in Marketing Strategy for Chicken Egg Shredded in UKM "Raja Abon Makmur Lestari" in Pangkalpinang City. International Journal of Advances in Social and Economics, 1(2), 73. <https://doi.org/10.33122/ijase.v1i2.43>
7. Yulia, A. K. P., & Purwasih, R. (2019). Pendampingan Usaha Produksi Ukm Raja Abon Makmur Lestari Berbasis Marketing Strategy. In Prosiding Seminar Hukum dan Publikasi Nasional (Serumpun) (Vol. 1, No. 1, pp. 397-406).
8. Yulia, Y., Bahtera, N. I., &

- Evahelda, E. (2019). A SWOT Analysis on the Implementation of the Marketing Strategy: A Case Study in the Raja Abon Makmur Lestari, Pangkalpinang City, Indonesia. *International Journal of Business and Economy*, 1(2), 26-32.
9. Yulia, Y., Bahtera, N. I., Evahelda, E., Hayati, L., & Bahtera, N. T. (2020). Business Development Strategy Using Business Model Canvas Approach. *Jurnal Muara Ilmu Ekonomi dan Bisnis*, 4(1), 106-115.
10. Yulia, Putri, A. K., & Purwasih, R. (2019). PELATIHAN PENDAMPINGAN USAHA PRODUKSI UKM "RAJA ABON MAKMUR LESTARI" BERBASIS MARKETING STRATEGY. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat UBB*, 6(2), 6-11.