

Pelatihan dan Penguatan Ekonomi Mama-Mama Kampung Yoka melalui Pembuatan Cireng Berbahan Dasar Keong Mas Danau Sentani dan Sagu Lokal

Yulita F. Bahy¹, Selviana F. Pattipeilohy², Bonang P. Purbananda³, Aditya Mandang⁴, Andi Gurning⁵

^{1,2,3,4,5} Institut Swadiri Jayapura-Papua, Indonesia

ABSTRACT - Yoka Village is rich in sago and Lake Sentani golden apple snails; however, their utilization as value-added food products remains underused. This community service program aimed to enhance the knowledge and skills of Yoka Village women in processing local ingredients into *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO). The implementation method employed a participatory action approach through socialization, counseling, hands-on practice, and initial mentoring. Data were collected via participatory observation, focus group discussions, and simple organoleptic evaluation. Data were analyzed using descriptive qualitative methods to evaluate skill acquisition, product acceptability, and business potential. Results showed that participants successfully mastered the CISAYO production process independently and hygienically, with highly positive responses. In conclusion, this program effectively promoted local food diversification, transformed the perception of golden apple snails from a pest to a valuable commodity, and opened opportunities for micro-enterprises. Further mentoring is recommended regarding recipe standardization, packaging, and marketing strategies.

ABSTRAK - Kampung Yoka kaya akan sagu dan keong mas Danau Sentani, namun pemanfaatannya belum optimal sebagai produk pangan bernilai tambah. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mama-mama Kampung Yoka dalam mengolah bahan lokal menjadi Cireng Keong Mas Sagu Yoka (CISAYO). Metode pelaksanaan menggunakan pendekatan partisipatif melalui sosialisasi, penyuluhan, praktik pengolahan, dan pendampingan awal. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi partisipatif, diskusi terarah, dan penilaian organoleptik sederhana. Data dianalisis secara deskriptif kualitatif untuk menilai capaian keterampilan, penerimaan produk, dan potensi usaha. Hasil menunjukkan peserta berhasil menguasai alur produksi CISAYO secara mandiri dan higienis serta memberikan respon sangat positif. Kegiatan ini disimpulkan efektif mendorong diversifikasi pangan lokal, mengubah persepsi keong mas dari hama menjadi bahan bernilai ekonomi, dan membuka peluang usaha mikro. Pendampingan lanjutan direkomendasikan pada aspek standarisasi resep, pengemasan, dan strategi pemasaran.

Vol. 2 No. 2 (2026): Juni
pp. 234–241

Corresponding Author

Yulita F. Bahy

yulitaflavianabahy01@gmail.com

Article History

Submitted: 25 Juli 2026

Reviewed: 25 Juli 2026

Accepted: 31 Juli 2026

Published: 31 Juli 2026

Keywords

Cireng Keong Mas; food diversification; golden apple snail; sago Yoka; women empowerment.

Kata Kunci

Cireng Keong Mas; diversifikasi pangan; keong mas; pemberdayaan perempuan; sagu Yoka.



PENDAHULUAN

Kampung Yoka yang berada di kawasan pesisir Danau Sentani, Kota Jayapura, memiliki keterkaitan erat dengan pemanfaatan sumber daya pangan lokal (Musfira & Winarno, 2017). Masyarakat setempat menggunakan ekosistem danau sebagai ruang hidup, sumber pangan harian, dan basis pemenuhan ekonomi keluarga. Dua komoditas utama yang melimpah di lingkungan ini adalah sagu (*Metroxylon sagu*) dan keong mas (*Pomacea canaliculata*). Meskipun demikian, pemanfaatannya di tingkat rumah tangga masih belum optimal. Sagu umumnya masih diolah dalam bentuk konvensional seperti papeda, sehingga nilai tambah ekonominya belum berkembang sesuai dinamika pasar modern. Di sisi lain, keong mas lebih sering dipersepsikan secara negatif sebagai organisme pengganggu atau hama akuatik yang belum dimanfaatkan secara luas sebagai bahan pangan. Kendala utama mitra, yakni mama-mama Kampung Yoka yang tergabung dalam Kelompok Bambu Atas, adalah keterbatasan pengetahuan dan keterampilan praktis dalam mengolah serta mengemas bahan-bahan tersebut menjadi produk olahan bernilai ekonomi yang higienis, berdaya saing, dan aman dikonsumsi.

Guna mengatasi keterbatasan tersebut, dibutuhkan solusi strategis berupa pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal. Penggabungan sagu sebagai sumber karbohidrat dan daging keong mas sebagai pengaya protein alternatif menawarkan potensi produk olahan yang inovatif. Rencana pemecahan masalah yang ditawarkan oleh tim pengabdian adalah pelatihan dan pendampingan pembuatan *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO). Pilihan produk cireng berbahan dasar sagu dan keong mas dinilai tepat karena menggunakan teknologi pengolahan sederhana, peralatan rumah tangga yang ramah guna, serta bahan baku yang mudah diperoleh di sekitar lingkungan Danau Sentani.

Pemanfaatan pangan lokal dan perbaikan persepsi terhadap keong mas telah disoroti dalam berbagai kajian ilmiah. Keong mas selama ini dikenal sebagai hama penting pada sistem pertanian di Asia yang menimbulkan dampak kerugian ekonomi (Bunga et al., 2024). Namun, riset-riset mengonfirmasi bahwa daging keong mas kaya akan kandungan protein serta mineral penting yang mendukung pemanfaatannya sebagai sumber protein hewani alternatif (Boer, n.d.). Dalam skala olahan pangan, formulasi keong mas menjadi kudapan modern terbukti memiliki tingkat penerimaan organoleptik yang baik dari konsumen (Marsyha et al., 2017). Di samping itu, berbagai studi menegaskan pentingnya diversifikasi olahan sagu guna memperkuat ketahanan pangan masyarakat di Papua (Adi & others, 2025).

Secara teoritis, pemberdayaan masyarakat berbasis partisipasi komunitas (*community empowerment*) menekankan pentingnya peningkatan kapasitas dan kedaulatan warga dalam mengelola aset lokal yang mereka miliki (Kaseng, 2025). Penggunaan bahan baku yang telah dikenal dalam kehidupan sehari-hari terbukti mempercepat proses penyerapan keterampilan dan pengetahuan baru. Selain itu, pemenuhan kebutuhan gizi berbasis karbohidrat lokal perlu didukung oleh asupan protein agar pola konsumsi masyarakat menjadi lebih seimbang. Dari segi pengembangan ekonomi perdesaan, pelatihan keterampilan praktis yang ditindaklanjuti dengan pendampingan usaha secara berkelanjutan merupakan kunci utama untuk mendorong lahirnya aktivitas ekonomi mikro yang mandiri (Busman & others, 2025).

Inovasi utama dari program pengabdian ini terletak pada formulasi produk CISAYO yang memadukan identitas karbohidrat lokal Papua (sagu) dengan protein hewani alternatif (keong mas Danau Sentani) menjadi produk kudapan yang populer dan adaptif terhadap selera pasar. Program ini tidak hanya mentransfer teknologi pengolahan pangan sederhana, tetapi juga mengubah paradigma masyarakat



terhadap keong mas dari status hama menjadi komoditas pangan bernilai tambah (*utilization approach*). Nilai tambah lainnya mencakup penguatan peran mama-mama Papua dalam ranah ekonomi domestik melalui pengenalan higiene sanitasi, pengemasan produk, serta perhitungan dasar harga pokok penjualan.

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis mama-mama Kampung Yoka (Kelompok Bambu Atas) dalam mengolah keong mas Danau Sentani dan sagu lokal menjadi produk *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO).
2. Mendorong diversifikasi olahan pangan lokal berbasis sagu dan keong mas di Kampung Yoka.
3. Membuka peluang pengembangan usaha mikro rumah tangga untuk meningkatkan perekonomian keluarga berbasis potensi sumber daya alam Danau Sentani.

METODE PENELITIAN

Metode pelaksanaan kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dirancang secara terstruktur menggunakan pendekatan partisipatif (*Participatory Action Approach*) yang menempatkan mitra sebagai pelaku utama dalam seluruh tahapan pengolahan produk. Kegiatan ini dilaksanakan melalui empat tahapan utama, diawali dengan koordinasi bersama pemerintah Kampung Yoka untuk menyepakati tempat, jadwal, ketersediaan bahan baku, dan logistik peralatan. Tahap berikutnya berupa sosialisasi dan penyuluhan mengenai potensi sagu dan keong mas, prinsip higiene sanitasi pengolahan pangan, penanganan keong mas yang aman, pengemasan sederhana, serta dasar perhitungan harga pokok penjualan. Selanjutnya, peserta mengikuti demonstrasi dan praktik langsung mempraktikkan alur produksi produk *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO), mulai dari pembersihan keong mas, perebusan, pemisahan daging, pencincangan, pencampuran bumbu dan tepung sagu, pembentukan adonan, penggorengan, hingga pengemasan. Rangkaian kegiatan diakhiri dengan pendampingan awal untuk membimbing mitra dalam merapikan bentuk produk, menjaga kebersihan proses produksi, menyesuaikan cita rasa, serta mensimulasikan pengemasan dan penentuan harga jual.

Mitra sasaran dalam kegiatan PkM ini adalah 20 orang mama-mama Kampung Yoka, Distrik Heram, Kota Jayapura, yang tergabung dalam Kelompok Bambu Atas. Kelompok ini dipilih secara *purposive* karena memiliki kedekatan dengan aktivitas pengolahan pangan rumah tangga dan berpotensi mengembangkan usaha mikro berbasis komoditas lokal. Pelaksanaan kegiatan turut melibatkan kolaborasi antara dosen, mahasiswa, serta aparat pemerintah kampung sebagai mitra pendukung.

Pengumpulan data dan evaluasi kegiatan dilakukan selama dan setelah proses pelatihan berlangsung melalui beberapa teknik. Tim pengabdian melakukan observasi partisipatif untuk mengamati secara langsung tingkat keterlibatan dan kemampuan teknis peserta dalam mempraktikkan alur produksi. Selain itu, diskusi terarah (*Focus Group Discussion*) dilakukan untuk menghimpun tanggapan, kendala yang dihadapi, serta minat mitra dalam mengembangkan produk sebagai usaha rumah tangga. Evaluasi juga dilengkapi dengan penilaian organoleptik sederhana secara kualitatif terhadap produk akhir CISAYO yang dihasilkan, meliputi aspek rasa, tekstur, aroma, dan tampilan kemasan.

Instrumen yang digunakan dalam kegiatan ini terdiri atas lembar observasi pelaksanaan untuk mengukur partisipasi dan keterampilan teknis peserta, serta panduan diskusi atau wawancara yang berisi daftar pertanyaan terbuka untuk menggali persepsi dan respons mitra. Di samping instrumen evaluasi,



peralatan rumah tangga sederhana seperti kompor, wajan, pisau, dan wadah pencampur, serta bahan baku utama berupa tepung sagu lokal Kampung Yoka, daging keong mas Danau Sentani, dan bumbu rempah dimanfaatkan sebagai instrumen pendukung dalam sesi praktik.

Data yang diperoleh dari hasil observasi, diskusi, dan penilaian produk selanjutnya dianalisis secara deskriptif kualitatif. Evaluasi capaian kegiatan diukur berdasarkan peningkatan keterampilan teknis peserta dalam menerapkan tahapan pengolahan pangan secara mandiri dan higienis, tingkat penerimaan produk terhadap cita rasa dan kepraktisan pembuatan CISAYO, serta potensi keberlanjutan usaha mikro rumah tangga. Hasil analisis ini dimanfaatkan sebagai landasan untuk merumuskan kebutuhan pendampingan lanjutan, khususnya pada aspek standarisasi resep, pengemasan, pelabelan, dan strategi pemasaran.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Pelaksanaan Kegiatan dan Penguatan Kapasitas Mitra

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) pembuatan *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO) telah dilaksanakan secara terstruktur sesuai rencana kegiatan yang melibatkan 20 orang peserta mama-mama Kampung Yoka yang tergabung dalam Kelompok Bambu Atas. Rangkaian program berjalan melalui tahapan sosialisasi, penyuluhan, praktik pengolahan langsung, hingga pendampingan awal mengenai pengemasan dan kalkulasi usaha sederhana.

Hasil pengamatan dan evaluasi kualitatif selama proses pelatihan menunjukkan adanya peningkatan pemahaman dan keterampilan teknis peserta dalam mempraktikkan alur pengolahan pangan berbasis sumber daya lokal. Ringkasan alur tahapan kegiatan beserta capaian indikator evaluasi disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Tahapan Kegiatan PkM dan Capaian Evaluasi Mitra

Tahapan Kegiatan	Deskripsi Pelaksanaan	Indikator Capaian Evaluasi
Sosialisasi & Penyuluhan	Edukasi mengenai potensi sagu sebagai pangan lokal, kandungan gizi keong mas, pentingnya higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan, serta pengenalan dasar perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP).	Terjadi perubahan persepsi mitra terhadap keong mas, dari hama pertanian menjadi komoditas pangan yang memiliki nilai gizi dan nilai ekonomi.
Praktik Pembersihan & Perebusan	Demonstrasi dan praktik penanganan keong mas segar asal Danau Sentani, meliputi proses pembersihan lendir, pencucian, serta perebusan untuk memastikan keamanan pangan.	Peserta mampu menguasai teknik penanganan keong mas yang higienis, aman, dan sesuai dengan prinsip keamanan pangan.
Praktik Formulasi & Pengolahan	Praktik pencincangan daging keong mas, pencampuran bumbu, penambahan tepung sagu sebagai bahan utama, pembentukan adonan, hingga proses penggorengan menjadi produk CISAYO (Cireng Sagu Keong Mas).	Peserta secara mandiri mampu membuat adonan, membentuk produk, dan menggoreng cireng dengan tekstur, rasa, dan kualitas yang sesuai.



Tahapan Kegiatan	Deskripsi Pelaksanaan	Indikator Capaian Evaluasi
Penyajian & Pendampingan Awal	Pendampingan dalam penataan produk, simulasi pengemasan sederhana, penentuan label produk, serta estimasi harga jual sebagai dasar pengembangan usaha.	Mitra memberikan respons positif terhadap cita rasa dan kualitas produk CISAYO serta menunjukkan motivasi untuk mengembangkan usaha berbasis pangan lokal.

Tabel 1 menjelaskan alur sistematis pelaksanaan kegiatan PkM mulai dari penyiapan bahan hingga evaluasi produk, yang mengonfirmasi ketercapaian peningkatan kapasitas teknis mitra pada setiap tahapan.

2. Transformasi Persepsi dan Pemanfaatan Keong Mas

Data evaluasi awal melalui diskusi terarah menunjukkan bahwa sebelum kegiatan PkM dilaksanakan, seluruh peserta memandang keong mas semata-mata sebagai hama akuatik dan pertanian yang merugikan. Hambatan utama pemanfaatannya adalah ketidaktahuan mitra mengenai cara penanganan yang aman dari risiko parasit atau lendir. Secara ekologis dan pertanian, keong mas (*Pomacea canaliculata*) memang dikenal luas sebagai hama penting pada ekosistem pertanian di Asia yang menimbulkan dampak kerugian ekonomi cukup besar (Ningrum & others, 2023).

Melalui demonstrasi teknik pembersihan, perebusan, dan pemisahan daging yang benar, persepsi peserta berhasil ditransformasikan. Keong mas terbukti dapat diolah menjadi bahan baku pangan yang aman dan lezat. Secara ilmiah, hal ini didukung oleh temuan riset yang mengonfirmasi bahwa daging keong mas kaya akan kandungan protein hewani serta mineral penting yang mendukung pemanfaatannya sebagai sumber protein alternatif (Rosida & Priyanto, 2024). Keberhasilan mengubah status komoditas non-ekonomis menjadi bahan pangan bernilai tambah ini membuktikan nilai tambah pendekatan pemanfaatan (*utilization approach*) dalam mengelola sumber daya lokal perairan Danau Sentani.

3. Diversifikasi Olahan Sagu Lokal dan Inovasi Produk CISAYO

Sagu (*Metroxylon sagu*) merupakan pilar utama sistem pangan lokal di Papua (Siswanto & Mudita, 2025). Namun, pemanfaatannya oleh mitra di Kampung Yoka selama ini masih bertumpu pada bentuk olahan konvensional keluarga. Pelatihan ini merealisasikan bentuk inovasi olahan baru melalui produk CISAYO yang mengombinasikan pati sagu lokal dengan daging keong mas cincang.

Inovasi ini sejalan dengan pandangan para ahli yang menegaskan bahwa diversifikasi olahan sagu sangat penting untuk memperkuat ketahanan pangan lokal serta meningkatkan daya tarik produk di pasar modern (Adrianton & others, 2025). Selain itu, konsumsi karbohidrat berbasis sagu perlu diimbangi dengan asupan protein hewani agar pola konsumsi masyarakat menjadi lebih seimbang (Simanjuntak, 2021). CISAYO menghadirkan solusi komplementer tersebut tanpa merusak identitas pangan lokal Papua.

Berdasarkan hasil penilaian organoleptik deskriptif bersama peserta, produk CISAYO memperoleh penerimaan yang sangat baik. Mitra menilai tekstur renyah di luar dan kenyal di dalam, dipadukan dengan rasa gurih daging keong mas, sangat cocok dengan selera masyarakat setempat. Hasil ini selaras dengan penelitian terdahulu yang melaporkan bahwa produk olahan keong mas dalam format makanan ringan modern dapat diterima dengan baik oleh konsumen pada pengujian kualitatif maupun sensoris (Sirait & others,



2024).

4. Pembahasan Keberlanjutan Program dan Penguatan Ekonomi Mikro

Dilihat dari teori pemberdayaan masyarakat, pendekatan partisipatif yang diterapkan telah menempatkan mama-mama Kampung Yoka sebagai subjek aktif produksi. Pemberdayaan masyarakat yang efektif bertumpu pada peningkatan kapasitas, partisipasi langsung, dan pemanfaatan bahan baku yang akrab dengan kehidupan sehari-hari mitra (Muqhits & Mustafid, 2025). Pelatihan yang menggunakan alat rumah tangga sederhana memastikan bahwa teknologi pengolahan yang ditransfer dapat dipraktikkan kembali secara mandiri di tingkat rumah tangga maupun kelompok.

Penguasaan keterampilan ini membuka peluang pembentukan usaha mikro baru bagi mama-mama Papua. Ketersediaan keong mas dan sagu yang melimpah di lingkungan Kampung Yoka menekan biaya operasional bahan baku, sehingga meningkatkan margin keuntungan usaha. Pelatihan keterampilan praktis berbasis potensi desa terbukti mampu menstimulasi aktivitas ekonomi lokal apabila mitra memiliki kemampuan produksi yang berkelanjutan (Kusama & others, 2026).

5. Implikasi, Manfaat, dan Dampak Kegiatan

Pelaksanaan kegiatan PkM ini memberikan implikasi dan dampak positif yang terukur bagi mitra maupun masyarakat Kampung Yoka, antara lain:

- 1) Penguatan Kapasitas SDM Perempuan: Meningkatnya pengetahuan, keterampilan teknis, dan rasa percaya diri mama-mama Papua dalam menciptakan olahan pangan inovatif yang higienis.
- 2) Diversifikasi Pangan dan Gizi Keluarga: Hadirnya variasi kudapan berbasis sagu dan keong mas yang kaya karbohidrat dan protein untuk mendukung pemenuhan gizi keluarga.
- 3) Peluang Ekonomi Tambahan: Terbukanya prospek usaha mikro rumah tangga yang dapat memasarkan CISAYO pada acara kemasyarakatan, pasar lokal, maupun destinasi wisata di sekitar Danau Sentani.
- 4) Perspektif Ekologis: Terciptanya model pengelolaan keong mas berbasis pemanfaatan pangan yang membantu mengurangi pandangan negatif terhadap keberadaan keong mas di perairan danau.

Agar manfaat program PkM ini dapat bertahan secara berkelanjutan dan berkembang menjadi unit usaha mandiri, beberapa saran dan rekomendasi pendampingan lanjutan disampaikan sebagai berikut:

- 1) Standardisasi Formulasi dan Resep: Perlu dilakukan penentuan takaran bahan baku baku (standar resep) agar konsistensi rasa, tekstur, dan mutu produk CISAYO tetap terjaga.
- 2) Pengujian Laboratorium: Disarankan untuk melakukan uji proksimat (kandungan gizi) serta uji masa simpan (*shelf-life*) secara laboratoris guna melengkapi klaim nutrisi dan keamanan pangan.
- 3) Pengemasan dan Kemitraan Pemasaran: Perlu dilakukan pendampingan pembuatan kemasan kedap udara (*vacuum packaging*), desain label/branding yang menarik, serta pengurusan izin usaha



mikro (P-IRT/Halal) untuk memperluas jangkauan pasar.

- 4) Manajemen Keuangan Usaha: Pendampingan perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) dan pembukuan keuangan sederhana bagi Kelompok Bambu Atas agar pengelolaan usaha mikro dapat berjalan profesional.

KESIMPULAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) di Kampung Yoka, Distrik Heram, Kota Jayapura, telah berhasil merealisasikan seluruh target dan capaian program yang selaras dengan tujuan kegiatan yang ditetapkan. Program ini secara efektif meningkatkan pengetahuan dan keterampilan praktis mama-mama Papua yang tergabung dalam Kelompok Bambu Atas dalam mengolah keong mas Danau Sentani dan sagu lokal menjadi produk pangan bernilai tambah bernama *Cireng Keong Mas Sagu Yoka* (CISAYO). Melalui pendekatan partisipatif, peserta mampu menguasai seluruh alur produksi secara mandiri dan higienis, mulai dari teknik penanganan serta pembersihan keong mas, formulasi adonan cireng berbasis pati sagu, penggorengan, hingga pengemasan awal dan penyajian produk.

Di samping peningkatan kapasitas teknis, esensi dan capaian utama dari kegiatan ini terletak pada keberhasilan merealisasikan diversifikasi olahan pangan lokal berbasis sagu serta mengubah persepsi masyarakat terhadap keong mas. Keong mas yang semula dipandang sebagai hama akuatik yang merugikan berhasil ditransformasikan menjadi komoditas pangan bernilai ekonomi yang kaya akan protein hewani alternatif. Inovasi produk CISAYO menghadirkan wujud olahan sagu yang lebih adaptif terhadap selera pasar modern tanpa menghilangkan identitas pangan tradisional Papua. Penerimaan kualitatif yang sangat positif dari peserta mengonfirmasi bahwa produk ini ramah guna, menggunakan peralatan rumah tangga sederhana, dan memiliki daya saing yang baik.

Secara keseluruhan, kegiatan ini memberikan manfaat dan implikasi nyata terhadap penguatan ekonomi domestik dan pemberdayaan perempuan di Kampung Yoka. Penguasaan keterampilan pengolahan pangan ini membuka peluang lahirnya unit usaha mikro rumah tangga yang memanfaatkan potensi ketersediaan bahan baku melimpah di lingkungan Danau Sentani. Inovasi ini juga memberikan kontribusi pada pemenuhan gizi keluarga serta menjadi model pendekatan pemanfaatan dalam pengelolaan sumber daya akuatik secara berkelanjutan. Untuk menjaga keberlanjutan dampak ekonomi mitra, pendampingan lanjutan tetap direkomendasikan pada fokus penentuan standar resep, pengemasan kedap udara, pengurusan izin usaha, serta perluasan kemitraan pemasaran.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, A., & others. (2025). *Swasembada Pangan: Konsep, Strategi dan Inovasi Ketahanan Pangan Nasional Era Globalisasi di Indonesia*. Star Digital Publishing.
- Adrianton, A., & others. (2025). Pemberdayaan Masyarakat Desa Tosale Melalui Inovasi Teknologi Pengolahan Sagu. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia*, 4(2), 352–362.
- Boer, I. (n.d.). *Pemanfaatan Bekicot (Achatina fulicd) dan Keong Mas (Pomacea canaliculatd) Sebagai Bahan Pakan Juvenil Lobster Air Tawar Capit Merah (Cherax quadricarinatus von Martens)*.



- Bunga, J. A., Jella, E. R., & Lapinangga, N. J. (2024). Daya Makan Berbagai Stadia Keong Mas Terhadap Bibit Padi Sawah dan Pemberian Bubuk Pinang Terhadap Mortalitas Keong Mas. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Penelitian*, 7(1), 519–524.
- Busman, S. A., & others. (2025). Peningkatan kesejahteraan masyarakat melalui program pemberdayaan ekonomi mikro dan manajemen berbasis potensi lokal. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 5(2), 1130–1138.
- Kaseng, E. S. K. (2025). Pemberdayaan masyarakat berbasis potensi lokal dalam pengembangan UMKM: Community empowerment based on local potential in UMKM development. *Journal of Marginal Social Research*, 2(1), 1–8.
- Kusama, F. H., & others. (2026). Strategi Pengembangan Kapasitas UMKM Mikro di Desa Neglasari melalui Program Pelatihan dan Pendampingan. *Paradoks: Jurnal Ilmu Ekonomi*, 9(1), 139–151.
- Marsyha, D. D., Anjani, G., & Nuryanto, N. (2017). *Formulasi Bubur Bayi dengan Substitusi Tepung Keong Mas (Pomacea canaliculata) sebagai Alternatif Makanan Pendamping ASI (MP-ASI)*. Diponegoro University.
- Muqhits, N. A., & Mustafid, A. W. (2025). *Corak Aktivitas Pemberdayaan Masyarakat*. CV Eureka Media Aksara.
- Musfira, M., & Winarno, T. (2017). STRATEGI PEMANFAATAN SUMBER-SUMBER AIR YANG BERKEARIFAN LOKAL DI KAMPUNG YOKA DISTRIK HERAM. *DINAMIS*, 2(12), 38–53.
- Ningrum, W., & others. (2023). Pengaruh Akar Tuba (Derris elliptica) Terhadap Mortalitas Dan Intensitas Serangan Keong Mas (Pomacea canaliculata L.) Pada Padi. *AGRICA*, 16(2), 173–182.
- Rosida, D. F., & Priyanto, A. D. (2024). *Keong Sebagai Sumber Nutrisi Protein Hewani dan Pangan Fungsional*. UNISMA PRESS.
- Simanjuntak, D. U. R. P. (2021). *KOMPOSISI TUBUH DAN KEKUATAN OTOT PENDUDUK MIMIKA TIMUR, PAPUA DENGAN STATUS GIZI BAIK PADA KELOMPOK KONSUMSI NASI DAN KELOMPOK KONSUMSI SAGU*. UNIVERSITAS HASANUDDIN.
- Sirait, J., & others. (2024). Mutu dan Pengolahan Produk Keong Mas dari Ikan Malong (Muraenesox cinerus) di Kota Tegal, Jawa Tengah. *PROSIDING SEMINAR NASIONAL PERIKANAN INDONESIA*, 209–223.
- Siswanto, D. J., & Mudita, I. B. P. (2025). SAGU SEBAGAI KETAHANAN PANGAN DAN SUMBER EKONOMI LOKAL. *Jurnal Nagara Bhakti*, 3(2), 25–36. <https://doi.org/10.63824/nb.v3i2.315>

