

PELATIHAN PEMBUATAN DAN PENGEMASAN COOKIES TEPUNG BERAS DI DESA SEGARAN

Elmanora*, Rasha, Kenty Martiastuti

Fakultas Teknik, Universitas Negeri
Jakarta

Article history

Received : 04-01-2020

Revised : 15-06-2020

Accepted : 14-09-2020

*Corresponding author

Elmanora

Email: elmanora@unj.ac.id

Abstrak

Desa Segaran merupakan desa di Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Salah satu masalah yang dihadapi oleh keluarga di Desa Segaran adalah tingkat kesejahteraan keluarga yang termasuk dalam kategori rendah. Desa Segaran memiliki potensi yang dapat dimanfaatkan untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga, yaitu sebagai Kawasan Cagar Budaya Nasional dan daerah penghasil beras. Potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat bertujuan untuk memberikan pelatihan pembuatan dan pengemasan cookies tepung beras di Desa Segaran, Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Juli tahun 2019 dan diikuti oleh 30 keluarga. Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan adalah materi tentang pembuatan, pendekorasi, dan juga pengemasan cookies tepung beras. Tim pelaksana mempresentasikan alat dan bahan yang dibutuhkan. Tim pelaksana mendemonstrasikan cara untuk membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras. Setiap peserta pelatihan diminta untuk mencoba membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras. Kegiatan ini mendapatkan respon yang positif dari peserta pelatihan. Setelah kegiatan dilaksanakan, pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras meningkat.

Kata Kunci: Candi Batujaya; Cookies Royal Icing; Kesejahteraan Keluarga; Pembuatan Produk; Pengemasan Produk

Abstract

Segaran Village is a village in Batujaya Subdistrict, Karawang Regency, West Java Province. One of the problems faced by families in Segaran Village was the level of family welfare, which was included in the low category. Segaran Village has potential that can be utilized to improve family welfare, namely as a National Cultural Heritage Area and a rice-producing area. This potential has not been optimally utilized. Community service activities were aimed to provide training in the manufacture and packaging of rice flour cookies in Segaran Village, Batujaya District, Karawang Regency, West Java Province. This activity was carried out in July 2019 and was attended by 30 families. The material presented in the training activities was about making, decorating, and packaging rice flour cookies. The implementation team gave the tools and materials needed. The implementation team demonstrated ways to make, decorate, and package rice flour cookies. Each participant was asked to try to make, decorate, and package rice flour cookies. This activity received a positive response from the participants. After the activity was carried out, the training participants' knowledge and skills in making, decorating, and packaging rice flour cookies increased.

Keywords: Batujaya Temple; Royal Icing Cookies; Family Welfare; Product Making; Product Packaging

© 2020 Some rights reserved

PENDAHULUAN

Desa Segaran merupakan desa yang terletak di Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Desa Segaran dikenal juga sebagai salah satu desa yang menjadi lokasi Candi Batujaya (Perpusnas, 2019). Candi Batujaya memiliki banyak keistimewaan (Munandar, 2013) dan pemerintah menetapkan Candi Batujaya sebagai salah satu Kawasan Cagar Budaya Nasional.

Dengan adanya penetapan ini, Candi Batujaya menjadi salah satu destinasi wisata sejarah nasional. Keberadaan benda cagar budaya dapat berpotensi sebagai basis pariwisata (Syaifulloh & Wibowo, 2016). Sebagai salah satu destinasi wisata, Desa Segaran harus mampu menyediakan amenities yang menjadi kebutuhan pengunjung. Hal ini didukung oleh Khotimah, Wilopo & Hakim (2017) yang menyatakan bahwa kawasan wisata harus didukung oleh amenities yang baik. Sugiama (2011) mendefinisikan amenities sebagai segala fasilitas pendukung yang digunakan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan saat melakukan kegiatan wisata, seperti kebutuhan sarana akomodasi, makanan dan minuman, tempat hiburan, dan tempat perbelanjaan. Pemenuhan amenities berpengaruh signifikan terhadap kenyamanan dan juga kepuasan pengunjung (Sunaryo, 2013; Wanda & Pangestuti, 2018).

Potensi pariwisata yang dimiliki oleh Candi Batujaya ini perlu dimanfaatkan dengan baik agar keberadaan Candi Batujaya dapat memberikan dampak yang positif bagi masyarakat sekitar. Menurut Mansur (2015), keberadaan Candi Batujaya dapat dimanfaatkan sebagai sumber penghidupan bagi masyarakat yang tinggal di sekitar candi. Untuk mengembangkan potensi ini, Pemerintah Desa Segaran menjalin kerja sama di bidang penelitian dan pemberdayaan kepada masyarakat dengan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Salah satu hasil penelitian yang telah dilakukan oleh Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga di Desa Segaran menemukan bahwa 72% keluarga yang berada di sekitar Kawasan Candi Batujaya termasuk dalam kategori keluarga tidak sejahtera (Mulyati, Elmanora, & Martiastuti, 2019). Hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa perlu adanya upaya untuk meningkatkan kesejahteraan keluarga khususnya keluarga yang tinggal di sekitar Candi Batujaya.

Hasil observasi awal menunjukkan bahwa masih sedikit keluarga yang memanfaatkan keberadaan Candi Batujaya sebagai peluang usaha dalam meningkatkan pendapatan keluarga. Menurut Syaifulloh & Wibowo (2016), keberadaan benda cagar budaya selain dapat berpotensi sebagai basis

pariwisata juga dapat berpotensi dalam pengembangan ekonomi kreatif, seperti hasil kerajinan rakyat, souvenir, dan wisata kuliner. Hal ini juga didukung oleh Rahmah (2017) yang menjelaskan bahwa keberadaan objek wisata memberikan kontribusi secara langsung terhadap peningkatan pendapatan penduduk, menambah lapangan pekerjaan baru, dan menurunkan jumlah pengangguran. Keluarga yang bertempat tinggal di sekitar destinasi wisata dapat memanfaatkan keberadaan objek wisata untuk membuka usaha, diantaranya adalah usaha di bidang makanan. Alasannya, pengunjung membutuhkan makanan baik sebagai kudapan maupun sebagai oleh-oleh.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa usaha yang sudah ada di lingkungan sekitar Candi Batujaya masih sedikit dan masih didominasi oleh usaha jajanan, seperti gorengan, cilok, batagor, siomay, serta usaha minuman ringan (teh, kopi, susu). Sebagian besar pedagang yang berjualan di lokasi juga merupakan warga Jakarta. Kondisi ini mendorong pemerintah desa untuk mencari solusi agar keluarga di sekitar Candi Batujaya terutama keluarga yang tidak memiliki pekerjaan bisa memanfaatkan peluang usaha dengan baik. Berdasarkan informasi yang diperoleh dari pemerintah daerah Desa Segaran, masalah yang dihadapi adalah pengetahuan dan keterampilan warga mengenai usaha yang dapat dikembangkan di Kawasan Candi Batujaya masih terbatas. Menurut Sutarto *et al.* (2018), peningkatan produktifitas masyarakat agar lebih mandiri dapat dilakukan dengan cara menerapkan model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kecakapan hidup berbasis keunggulan lokal.

Selain memiliki keunggulan di bidang pariwisata, Desa Segaran dikenal juga sebagai kawasan penghasil beras. Ada banyak usaha yang dapat dikembangkan dengan bahan utama dari beras. Usaha yang dinilai cocok untuk dikembangkan oleh keluarga yang tinggal di kawasan Candi Batujaya adalah *cookies* tepung beras. Usaha ini merupakan bentuk pemanfaatan pangan lokal dan juga dapat dijadikan untuk memenuhi kebutuhan wisatawan. Agar lebih menarik, *cookies* yang dibuat akan didekorasikan dengan *royal icing* atau bisa juga disebut sebagai *Cookies Royal Icing*. *Cookies Royal Icing* dipilih dengan pertimbangan kemudahan dalam memperoleh alat dan bahan yang dibutuhkan, memiliki rasa yang enak dengan bentuk yang menarik, serta memberikan kesempatan untuk mengasah kreativitas. *Cookies Royal Icing* dapat dijadikan sebagai kudapan dan juga oleh-oleh yang dapat dibeli oleh pengunjung Candi Batujaya. Usaha diharapkan dapat menambah pendapatan keluarga. Koibur, Kapantow & Rengkung (2017) telah

membuktikan bahwa usaha jajanan kue dapat meningkatkan pendapatan rumah tangga di Desa Nain, Kecamatan Wori, Kabupaten Minahasa Utara.

Kegiatan pengabdian ini mengambil tema "Pelatihan Pembuatan dan Pengemasan Cookies Tepung Beras sebagai Upaya untuk Meningkatkan Kesejahteraan Keluarga". Kegiatan ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan keluarga di Kawasan Candi Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat dalam membuat, mendekorasi, dan juga mengemas Cookies tepung beras. Pelatihan ini diharapkan juga dapat mendorong keluarga dalam mengembangkan kreativitasnya dan juga menumbuhkan minat wirausaha.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan ini merupakan kerja sama antara Program Studi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dengan Pemerintah Desa Segaran, Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan dilakukan pada bulan Juli tahun 2019. Kegiatan pemberdayaan kepada masyarakat dilakukan dengan metode pelatihan. Pelatihan yang dilakukan adalah pelatihan pembuatan dan pengemasan cookies tepung beras. Kegiatan pelatihan ini dilakukan oleh dosen pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Dalam pelaksanaan kegiatan, tim pelaksana juga dibantu oleh 12 orang mahasiswa. Kegiatan pelatihan diikuti oleh 30 orang keluarga yang tinggal di Kawasan Candi Batujaya.

Tahapan dalam pelaksanaan kegiatan terdiri atas persiapan kegiatan, pelaksanaan kegiatan, monitoring dan evaluasi, serta penyusunan laporan kegiatan. Dalam pelaksanaan kegiatan, metode yang digunakan adalah metode demonstrasi. Selama kegiatan berlangsung, tim pelaksana mengamati dan mencatat respon peserta pelatihan. Peserta pelatihan juga diberikan kesempatan untuk praktek membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras. Data yang dikumpulkan diolah dan dianalisis secara deskriptif

PEMBAHASAN

Persiapan Kegiatan

Langkah awal yang dilakukan dalam pelaksanaan kegiatan ini adalah penyusunan rancangan kegiatan. Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan uji coba produk. Uji coba produk yang dilakukan adalah uji coba dalam pembuatan cookies tepung beras dengan *royal icing*. Melalui uji coba produk, tim pelaksana berharap dapat menemukan resep yang cocok untuk digunakan dalam kegiatan

pelatihan. Gambaran kegiatan uji coba produk dapat dilihat pada Gambar 1. Selain uji coba dalam pembuatan produk, tim pelaksana juga melakukan uji coba dalam pendekorasi produk dengan *royal icing* dan juga uji coba pengemasan produk dengan berbagai kemasan. Kegiatan uji coba ini diharapkan dapat mendukung kesuksesan pelaksanaan kegiatan pelatihan.



Gambar 1. Uji coba pembuatan produk

Tim pelaksana juga melakukan koordinasi dengan Pemerintah Desa Segaran, Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat. Tim pelaksana meminta bantuan pemerintah desa berkaitan dengan peserta kegiatan pelatihan. Selain itu, tim pelaksana kegiatan juga berkoordinasi mengenai lokasi pelaksanaan kegiatan dan juga peralatan yang tersedia di lokasi yang dapat digunakan untuk melaksanakan kegiatan pelatihan. Hasil koordinasi dengan pemerintah desa ini menjadi bahan pertimbangan tim pelaksana dalam memperbaiki rancangan kegiatan pelatihan. Setelah itu, tim pelaksana menyiapkan materi pelatihan, bahan, dan juga alat yang dibutuhkan untuk pelaksanaan kegiatan pelatihan.

Pelaksanaan Kegiatan

Menurut Aditiawati, *et al.* (2016), metode yang tepat untuk mengembangkan potensi lokal adalah pelatihan dan pendampingan. Pangan lokal yang banyak tersedia di Desa Segaran adalah beras. Keluarga dapat mengubah beras menjadi tepung beras dan diolah menjadi berbagai olahan pangan, diantaranya adalah cookies tepung beras. Kuswardinah (2016) juga menambahkan bahwa pelatihan pengolahan pangan juga menjadi salah satu faktor determinan pembentuk keluarga sejahtera, terutama pada keluarga miskin yang tinggal di wilayah pedesaan. Dengan demikian, kegiatan pelatihan pembuatan dan pengemasan cookies tepung beras dapat menjadi solusi untuk

meningkatkan kesejahteraan keluarga di Desa Segaran.

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan adalah materi tentang pembuatan cookies tepung beras, pendekorasi cookies tepung beras dengan *royal icing*, dan juga pengemasan cookies tepung beras. Tim pelaksana mempresentasikan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras. Setelah itu, tim pelaksana mendemonstrasikan cara untuk membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras. Setiap peserta pelatihan diminta untuk mencoba untuk membuat, mendekorasi, dan mengemas cookies tepung beras.

Untuk membuat cookies tepung beras, alat dan bahan harus disiapkan. Alat yang dibutuhkan untuk membuat cookies tepung beras adalah mixer, spatula, cetakan kue, loyang kue, oven, mangkuk, kertas roti, gunting, dan piping bag. Bahan yang dibutuhkan untuk membuat cookies adalah tepung beras putih, mentega, gula halus, telur, soda kue, sedangkan bahan yang dibutuhkan untuk membuat *royal icing* adalah putih telur, icing sugar, vanilla, lemon, dan juga pewarna makanan. Langkah-langkah yang dilakukan dalam pembuatan cookies adalah sebagai berikut: (1) panaskan oven hingga 375 derajat; (2) siapkan loyang yang dilapisi dengan kertas roti; (3) kocok mentega dan gula secara bersama. Tambahkan telur dan kocok kembali hingga merata. setelah itu, tambahkan tepung beras putih dan baking powder. Aduk sampai semua bahan tercampur dengan rata; (4) ambil adonan dan gulung menjadi bola kira-kira berukuran satu inchi; (5) ratakan bola untuk membentuk cookies dan letakkan diatas loyang yang sudah disiapkan; (6) panggang cookies selama 45 menit hingga berwarna keemasan; (7) lepaskan loyang dari oven; dan (8) dinginkan cookies. Contoh produk yang dihasilkan disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Hasil pembuatan cookies

Setelah membuat cookies tepung beras, kegiatan dilanjutkan dengan mendekorasi cookies tepung beras yang telah dibuat dengan menggunakan *royal icing*. Cara membuat *royal icing* adalah

sebagai berikut: (1) campurkan semua bahan yaitu putih telur, icing sugar, vanilla, dan lemon. Semua bahan tersebut dikocok dengan mixer selama 5 menit atau sampai semua bahan tercampur dengan rata; (2) ambil sebagian bahan dan beri pewarna makanan sesuai dengan kebutuhan; (3) masukkan bahan yang sudah diwarnai ke dalam piping bag dan gunting sedikit di bagian ujung; (4) hias cookies sesuai dengan keinginan; (5) setelah didekorasi dengan *royal icing*, letakkan cookies dalam wadah dan diamkan hingga cookies tersebut benar-benar dingin. Setelah itu, cookies siap untuk dikemas. Proses dekorasi produk dengan *royal icing* disajikan pada Gambar 3 dan contoh produk hasil pendekorasi dengan *royal icing* disajikan pada Gambar 4.



Gambar 3. Peserta mendekorasi cookies dengan *royal icing*



Gambar 4. Hasil dekorasi cookies *royal icing*

Kegiatan dilanjutkan dengan pelatihan pengemasan produk. Pengemasan produk berperan penting dalam keberhasilan penjualan produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa desain produk, bentuk kemasan, dan bahan yang digunakan dalam pengemasan berpengaruh signifikan terhadap minat beli konsumen (Mufreni, 2016; Apriyanti, 2018). Kemasan juga dapat meningkatkan

rasa ingin tahu konsumen terhadap produk (Tambunan, 2016). Artinya, semakin baik produk dikemas maka semakin tinggi minat konsumen untuk membeli produk tersebut.

Pelatihan pengemasan dilakukan dengan menjelaskan materi yang berkaitan dengan pengemasan, seperti pengertian pengemasan, fungsi dan manfaat dari pengemasan, jenis-jenis pengemasan produk, komponen dalam kemasan produk, syarat-syarat kemasan yang baik, serta kekurangan dan kelebihan setiap kemasan berdasarkan jenisnya (Gambar 5). Setelah itu, kegiatan dilanjutkan dengan demonstrasi cara mengemas produk. Alat yang dibutuhkan dalam pengemasan cookies tepung beras adalah gunting, lem, dan juga aneka kemasan (plastik, kertas, kaca, botol).



Gambar 5. Demonstrasi cara pengemasan produk

Peserta juga diajarkan mengenai cara membuat logo produk. Logo produk menjadi bagian kemasan yang harus ada. Contoh logo dalam kemasan produk disajikan pada Gambar 6.



Gambar 6. Contoh logo dalam kemasan produk
Kegiatan ini mendapatkan respon yang positif dari peserta pelatihan. Hal ini terlihat dari ekspresi yang diperlihatkan oleh peserta selama kegiatan dilaksanakan. Peserta pelatihan antusias dalam

mengikuti rangkaian kegiatan pelatihan. Awalnya, peserta memiliki pengetahuan yang rendah mengenai *cookies royal icing*. Peserta tidak mengetahui *cookies* bahkan ada yang menganggap *cookies* itu sama dengan kue pukis. Peserta memperhatikan dengan cermat penjelasan dari tim pelaksana kegiatan mengenai cara pembuatan *cookies* tepung beras, pendekorasi *cookies* tepung beras dengan *royal icing*, dan juga pengemasan *cookies* tepung beras.

Setiap peserta pelatihan mencoba membuat, mendekorasi, dan mengemas *cookies* tepung beras. Setelah kegiatan dilaksanakan, peserta pelatihan memiliki pengetahuan yang baik tentang pembuatan dan pengemasan *cookies royal icing*. Selain itu, peserta pelatihan juga mampu membuat, mendekorasi, dan mengemas *cookies royal icing*. Hasil ini mendukung temuan Miranti, Astuti, dan Handayani (2018) bahwa kegiatan pelatihan dapat meningkatkan pemahaman peserta mengenai penggunaan, pemanfaatan dan pengembangan kue kering berbasis pangan lokal, pemahaman mengenai keamanan pangan dan penggunaan bahan tambahan pangan, pemahaman mengenai pengolahan kue kering berbasis kearifan lokal, dan juga pemahaman mengenai penentuan harga jual produk makanan.

KESIMPULAN

Materi yang disampaikan dalam kegiatan pelatihan adalah materi tentang pembuatan, pendekorasi, dan juga pengemasan *cookies* tepung beras. Tim pelaksana mempresentasikan alat dan bahan yang dibutuhkan dan mendemonstrasikan cara membuat, mendekorasi, dan mengemas *cookies* tepung beras. Setiap peserta pelatihan diminta untuk mencoba membuat, mendekorasi, dan mengemas *cookies* tepung beras. Kegiatan ini mendapatkan respon yang positif dan mampu meningkatkan pengetahuan dan keterampilan peserta pelatihan dalam membuat, mendekorasi, dan mengemas *cookies* tepung beras. Kegiatan ini dapat diteruskan mengenai pelatihan strategi pemasaran produk agar produk warga dapat bersaing dengan produk lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Pemerintah Desa Segaran, Kecamatan Batujaya, Kabupaten Karawang, Provinsi Jawa Barat atas pemberian izin dan juga bantuan dalam persiapan dan pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah membantu pendanaan untuk pelaksanaan kegiatan penelitian ini melalui Hibah

Kompetitif Fakultas tahun 2019. Ucapan terima kasih juga disampaikan untuk Dwi Kemala Sari, Elsa Tri Oktaviani, Dinda Rizky Tri Buana, Putri Rifdah, Nur Aulia Sidik, Ichsan Hadis Lazuardi, Luluk Udiarti, Naufal Abdurrahman, Sri Rezki Utami, Miftah Isnaeni, Hesti Solekhah, dan Bayu Tresna Aji yang telah membantu dalam melaksanakan kegiatan pelatihan ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditiawati, P., Astuti, D. I., Suantika, G., & Simatupang, T. M. (2016). Pengembangan potensi lokal di Desa Panawangan sebagai model desa vokasi dalam pemberdayaan masyarakat dan peningkatan ketahanan pangan nasional. *Jurnal Sosioteknologi*, 15(1), 59-67.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27.
- Khotimah, K., Wilopo, & Hakim, L. (2017). Strategi Pengembangan Destinasi Pariwisata Budaya (Studi Kasus pada Kawasan Situs Trowulan sebagai Pariwisata Budaya Unggulan di Kabupaten Mojokerto). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 41(1), 56-65.
- Koibur, D., Kapantow, G. H. M., Rengkung, L. R. (2017). Kontribusi usaha jajanan kue terhadap pendapatan rumah tangga di Desa Nain Kecamatan Wori Kabupaten Minahasa Utara. *Agri-Sosio Ekonomi Unsrat*, 13(2), 69-78.
- Kuswardinah, A. (2016). Determinan pembentuk keluarga sejahtera bagi keluarga miskin pedesaan di Kabupaten Wonosobo yang berbasis industri kreatif pangan. *Jurnal Pendidikan Vokasi*, 6(3), 247-259.
- Mansur, M. (2015). Situs Percandian Batujaya di Karawang Jawa Barat: Analisis Manajemen Sumber Daya Arkeologi. *Jurnal ETNOHISTORI*, 11(2), 174-184.
- Miranti, M. G., Astuti, N., dan Handajani, S. (2018). Pembuatan kue kering berbasis kearifan lokal di Kecamatan Brondong-Lamongan (Kajian respon pelatihan). *Jurnal ABDI*, 3(2), 102-107.
- Mufreni, A. N. F. (2016). Pengaruh desain produk, bentuk kemasan, dan bahan kemasan terhadap minat beli konsumen (Studi kasus The Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen*, 2(2), 48-54.
- Mulyati, Elmanora, & Martiastuti, M. (2019). Pengembangan Tradisi Keluarga Berbasis Budaya Lokal sebagai Upaya Membangun Keluarga yang Berkualitas. *Laporan Penelitian*. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Munandar, A. A. (2013). Beberapa Keistimewaan Kawasan Percandian Batujaya di Karawang Utara. *Prosiding International Conference on Indonesian Studies Jilid 1*, halaman 1-12. ISSN: 2087-0019
- Perpusnas. (2019). *Candi Situs Batujaya*. Diambil dari: https://candi.perpusnas.go.id/temples/deskripsi-jawa_barat-candi_situs_batujaya_1 [Diakses pada Tanggal 7 Maret 2019]
- Rahmah, W. (2017). Dampak sosial ekonomi dan budaya Objek Wisata Sungai Hijau terhadap masyarakat di Desa Salo Kecamatan Salo Kabupaten Kampar. *JOM FISIP*, 4(1), 1-16.
- Sugiana, A. G. (2011). *Ecotourism: Pengembangan Pariwisata berbasis konservasi alam*. Bandung, ID: Guardaya Intimarta
- Sunaryo, B. (2013). *Kebijakan Pembangunan Destinasi Pariwisata Konsep dan Aplikasinya di Indonesia*. Yogyakarta, ID: Gava Media.
- Sutarto, J., Mulyono, S. E., Nurhalim, K., & Pratiwi, H. (2018). Model pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan kecakapan hidup berbasis keunggulan lokal Desa Wisata Mandiri Wanurejo Borobudur Magelang. *Jurnal Penelitian Pendidikan*, 35(1), 27-40.
- Syaifulloh, M., & Wibowo, B. (2016). Pemanfaatan benda cagar budaya sebagai potensi pariwisata dan ekonomi kreatif bagi masyarakat sekitar di Kota Pontianak Kalimantan Barat. *Sejarah dan Budaya*, 10(2), 222-233.
- Tambunan, S. R. (2016). Peran kemasan snack dalam membangun hubungan emosional konsumen. *JUPIIS: Jurnal Pendidikan Ilmu-Ilmu Sosial*. 18(1), 26-33.
- Wanda, I. B. K., & Pangestuti, E. (2018). Pengaruh Pengembangan Komponen Destinasi Wisata terhadap Kepuasan Pengunjung (Survei pada Pengunjung Situs Trowulan). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 55(3), 83-91.