Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat 6(1), 2025, 8-15
ISSN 2747-1861 (print), ISSN 2747-187X (online)
https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5445 mahajana@uniflor.ac.id
Available online at: https://e-journal.uniflor.ac.id/index.php/mahajana/5445

PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN POTENSI LOKAL KEMIRI

Yohanes Paulus Luciyani*, Oktavianus Gore Jeja, Martina Yasinta R. Ragha
Universitas Flores, Jln. Sam Ratulangi, Ende-Flores-NTT, Indonesia
*Penulis Korespondensi, email: yohanespaulusluciyani@gmail.com

Received: 15/03/2025 *Revised: 13/04/2025* *Accepted: 14/04/2025*

Abstract. *Watuneso Subdistrict has great potential in developing an economy based on local resources, especially candlenuts. Candlenut is a superior commodity and is one of the sources of livelihood for the people of Watuneso Village. However, the people of Watuneso Village do not yet know how to process candlenuts further, which can increase the selling price of these candlenuts. This service is carried out to increase community empowerment efforts through training in processing candlenuts into candlenut oil, which has many benefits and to improve the economy of the Watuneso community through optimizing the local potential of candlenuts. It is hoped that this diversification activity in processed candlenut products will improve the economy, considering that the price of candlenut oil on the market is quite high. The training process includes theory and direct practice and involves active community participation. The results show that the training is effective in increasing people's knowledge, skills and motivation. Apart from that, candlenut oil production has the potential to increase the economic income of the community in Watuneso Village.*

Keywords: *local potential, candlenut, Watuneso Village*

Abstrak. Kelurahan Watuneso memiliki potensi besar dalam pengembangan ekonomi berbasis sumber daya lokal, khususnya kemiri. Kemiri merupakan komoditi unggulan dan merupakan salah satu sumber mata pencaharian masyarakat Kelurahan Watuneso. Namun, masyarakat Kelurahan Watuneso belum mengetahui cara pengolahan kemiri lebih lanjut yang dapat meningkatkan harga jual dari kemiri tersebut. Pengabdian ini dilaksanakan untuk meningkatkan upaya pemberdayaan masyarakat melalui pelatihan pengolahan kemiri menjadi minyak kemiri yang memiliki banyak manfaat serta untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Watuneso melalui optimalisasi potensi lokal kemiri. Kegiatan diversifikasi produk olahan kemiri ini diharapkan mampu meningkatkan perekonomian, mengingat harga minyak kemiri dipasaran yang cukup tinggi. Proses pelatihan meliputi teori dan praktik langsung, serta melibatkan partisipasi aktif masyarakat. Hasil menunjukan bahwa pelatihan efektif meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan motivasi masyarakat. Selain itu, produksi minyak kemiri berpotensi meningkatkan pendapatan ekonomi masyarakat di Kelurahan Watuneso.

Kata Kunci: potensi lokal, kemiri, Kelurahan Watuneso

How to Cite: Luciyani, Y. P., Jeja, O. G. & Ragha, M. Y R. (2025). PENINGKATAN EKONOMI MASYARAKAT MELALUI PEMANFAATAN POTENSI LOKAL KEMIRI. *Mitra Mahajana: Jurnal Pengabdian Masyarakat, 6*(1) 8-15. doi: https://doi.org/10.37478/mahajana.v6i1.5445

PENDAHULUAN

Potensi lokal adalah kekayaan alam, budaya, dan sumber daya manusia pada suatu daerah. Potensi alam di suatu daerah bergantung pada kondisi geografis, iklim, dan bentang alam daerah tersebut. Kondisi alam yang berbeda tersebut menyebabkan perbedaan dan ciri khas potensi lokal setiap wilayah. Kekhasan bentang alam, perilaku dan budaya masyarakat setempat, dan kesejahteraan masyarakat membentuk segitiga interaksi yang saling berkaitan. (Paramita, Muhlisin, & Palawa., 2018). Kelurahan Watuneso adalah satu-satunya wilayah kelurahan yang berada di Kecamatan Lio Timur, Kabupaten Ende dengan luas wilayah mencapai 2.067,75 km2 dan total jumlah penduduk kurang lebih 1.900 jiwa. Jarak dari ibu kota kabupaten menuju Kelurahan Watuneso sejauh 92 km, dimana lama jarak tempuh sekitar 4 jam dengan menggunakan kendaraan. Kelurahan Watuneso kaya akan potensi sumber daya alam. Potensi alam yang ada di Kelurahan Watuneso salah satunya banyak terdapat pohon kemiri yang tumbuh alami di hutan sekitar pemukiman masyarakat dan merupakan salah satu tanaman perkebunan yang dibudidayakan serta dipanen oleh masyarakat disekitarnya sebagai usaha sampingan untuk menambah pendapatan, dimana masyarakat masih menjualnya dalam bentuk biji kemiri.

Copyright (c) 2025 Yohanes Paulus Luciyani, Oktavianus Gore Jeja, Martina Yasinta R. Ragha. This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

Kemiri (Aleurites moluccana) merupakan salah satu tanaman industry dari family Euphorbiceae yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah- rempah, dikenal dengan nama lain candle nut merupakan salah satu tanaman industri. Setiap tahun tanaman kemiri terus mengalami peningkatan perluasan area karena pemanfaatannya bukan lagi sebagai penghasil bumbu dapur tetapi dapat juga digunakan untuk keperluan industri dan tanaman obat. Oleh masyarakat Kelurahan Watuneso buah kemiri masih dimanfaatkan secara terbatas pada pemakaian bumbu masak, ramuan pembuatan obat atau hasil kemiri tersebut mereka ambil dan kumpulkan dan dijual dalam bentuk biji kemiri, dengan harga yang relatif murah. Produksi kemiri setiap tahun sangat tinggi namun tidak sebanding dengan harga jual dipasaran. Harga jual kemiri dipasaran tidak tetap berkisar antara (Rp 30.000 sampai Rp 40.000 per kilogram). Kandungan minyak dalam biji kemiri tergolong tinggi yaitu 55 –66% sehingga dengan pengolahan lebih lanjut seperti pembuatan minyak kemiri akan memberikan nilai jual yang lebih tinggi. Hal ini akan berdampak pada peningkatan ekonomi masyarakat Kelurahan Watuneso (BADERAN, dkk., 2024).

Kemiri (Aleurites Moluccana) merupakan komoditas perkebunan yang memiliki potensi untuk dikembangkan dengan baik. Hal ini sangat dipengaruhi oleh pasar kemiri yang semakin terbuka dikarenakan permintaan konsumsi kemiri yang semakin meningkat, baik di dalam negeri maupun luar negeri. Tanaman kemiri memiliki banyak manfaat, seperti digunakan oleh masyarakat untuk menumbuhkan rambut, menyembuhkan luka kulit, diare, asma dan meningkatkan efek analgetik. Namun, bagian tanaman yang memiliki nilai ekonomis tinggi adalah biji kemiri (Hafiz, et al., 2023). Kemiri (Aleurites moluccana) merupakan salah satu tanaman industri dari family Euphorbiceae yang bijinya dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah, tetapi dapat juga gunakan untuk keperluan industri dan tanaman obat serta dapat pula difungsikan sebagai bahan bakar alternatif untuk mesin diesel. Minyak kemiri sering digunakan untuk bahan perawatan rambut yang memiliki khasiat menyuburkan rambut (Asyari, et al., 2023).

Kemiri yang berpotensi menjadi bahan minyak kemiri yang diambil dari buah bagian dalam cangkang kemiri. Kemiri mengandung sejumlah zat kimia yang berkhasiat untuk menyuburkan rambut, menghitamkan rambut secara alami dan digunakan sebagai bahan baku sabun atau bahan bakar untuk penerangan. Minyak kemiri merupakan minyak dari daging biji kemiri yang memiliki kandungan asam lemak tak jenuh (asam oleat) yang tinggi. Sifat antioksidan asam oleat dapat memperlambat kerontokan dan mempercepat pertumbuhan rambut. Selain itu manfaat minyak kemiri juga dapat mengatasi nyeri sendi, menyembuhkan luka bakar, luka sayatan, luka sengatan, hingga menaikan system imun. (Hasibuan, Pasaribu, & Lubis 2022). Kebotakan merupakan salah satu kondisi dermatologi yang umum terjadi, namun mempunyai efek psikologi yang serius. Salah satu faktor penyebab terjadinya kebotakan adalah karena penuaan dini dari sel papila kulit kepala. Terdapat beberapa bahan alam yang dipercaya dapat digunakan untuk membantu mencegah kebotakan, namun belum terdapat pembuktian ilmiah yang cukup mengenai keefektifannya. Hal ini yang menjadi penyebab penelitian ini dilakukan, yaitu untuk mengetahui mutu fisik, aktivitas antioksidan dan efektivitas penumbuh rambut sediaan serum nanoemulsi minyak kemiri (Collins, et al., 2023).

Berdasarkan hasil observasi pada masyarakat Kelurahan Watuneso ditemukan bahwa masyarakat belum mengetahui manfaat dari pengolahan lebih lanjut dari biji kemiri. Masyarakat cendrung langsung menjual hasil kemiri kepada pedagang secara mentah. Apabila ditinjau dari segi ekonomi, tentu hal ini dapat merugikan masyarakat. Hal itu dikarenakan komoditas ini bisa diolah menjadi sebuah produk yang nantinya menambah nilai ekonomi dari komoditas ini salah satunya mengolahnya menjadi minyak kemiri. Beberapa masalah yang diamati di lokasi berkaitan dengan belum terlaksananya pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri di Kelurahan Watuneso diantaranya, 1). Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap teknik pengolahan biji kemiri; 2). Masyarakat kurang termotivasi dalam berwirausaha, 3) Belum adanya kegiatan pendampingan masyarakat untuk mengenalkan teknik pengolahan kemiri agar bernilai ekonomis.

Berdasarkan permasalahan tersebut, maka mahasiswa Uniflor Mengabdi Kelurahan Watuneso melakukan kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan minyak kemiri guna

memberikan pemahaman tentang manfaat dan nilai jual minyak kemiri serta teknik pengolahannya. Hasil pelatihan pemberdayaan masyarakat dalam pengolahan kemiri diharapkan berjalan dengan sangat baik dan diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam meningkatkan perekonomian masyarakat Kelurahan Watuneso (Hasibuan, et al., 2022).

METODE PELAKSANAAN

Metode yang digunakan dalam kegiatan pengabdian ini adalah: Tahap sosialisasi Sosialisasi dilakukan untuk menyampaikan maksud dan tujuan kegiatan oleh penyelenggara dalam hal ini mahasiswa KKN Uniflor. Tim penyelenggara memaparkan latar belakang dilakukan program ini. Sebelum kegiatan pelatihan, dilaksanakan sosialisasi pemberian materi tentang pengolahan minyak kemiri dan manfaatnya. Peran serta masyarakat diharapkan dapat mengubah kebiasaan menjual biji kemiri secara langsung dan serta dapat memanfaatkan biji kemiri untuk diolah menjadi minyak kemiri sehingga bisa menambah nilai jual. Dalam pelaksanaan program pengabdian ini, minyak kemiri digunakan sebagai bahan dasar. Dikarenakan minyak kemiri ini tidak menimbulkan rasa lengket (viskositas relative rendah dibandingkan dengan sediaan krim atau lotion) serta nyaman saat diaplikasikan di daerah berambut (Sylvia, et al., 2023). Selanjutnya ialah tahap pelatihan persiapan alat dan bahan yang akan digunakan pada saat pelatihan. Bahan: biji kemiri/kemiri yang hancur, air, peralatan masak dan alat penghancur kemiri (wajan, kompor, blander, kain saring, spatula, dan botol kosong).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi

Mahasiswa KKN melakukan sosialisasi dan pelatihan pada tanggal 26 Augustus 2024, berlokasi dirumah Bapak Yoris Nggai, selaku Kepala Kelurahan Watuneso dan dihadiri oleh masyarakat setempat serta beberapa perwakilan kelompok tani. Kegiatan ini sosialisasi ini disi dengan pemaparan materi tentang manfaat dan kegunaan minyak kemiri, serta beberapa contoh produk minyak kemiri yang sudah dipasarkan. Masyarakat yang hadir mengikuti kegiatan ini sangat antusias, karena kegiatan sosialisai dan pelatihan pembuatan minyak kemiri ini baru pertama kali diselenggarakan di wiliayah Kelurahan Watuneso. Tanaman kemiri di Indonesia masih terbatas pada pemanfaatan tradisional seperti bumbu masak dan obat tradisional. Penelitian tentang minyak kemiri masih sedikit dilakukan (Yamlean, et al., 2019).



Gambar 1. *Kegiatan sosialisasi pemanfaatan kemiri bersama masyarakat Kelurahan Watuneso*

Pelatihan

Pelatihan pengolahan minyak kemiri dilaksanakan dengan praktek langsung bersama mitra (masyarakat kelurahan Watuneso dan perwakilan kelompok tani), yang bertempat dirumah Kepala Kelurahan Watuneso, dengan peralatan yang sudah disiapkan sebelumnya. Pelatihan pembuatan minyak kemiri sebagai berikut: Siapkan biji kemiri yang telah dipisahkan dari cangkangnya. Sangrai biji kemiri dalam wajan tanpa minyak hingga mengeluarkan minyak dan berwarna kecoklatan.



Gambar 2. *Proses sangrai biji kemiri*

Biji kemiri yang telah disangrai selanjutnya dihaluskan dengan cara di blander, tambahkan air secukupnya pada proses penghalusan kemiri. Setelah kemiri dihaluskan, selanjutnya dimasak dengan menggunakan api sedang, tambahkan sedikit air (pada saat menambahkan air, disesuaikan dengan jumlah kemiri yang ada). Proses memasak sari kemiri membutuhkan waktu -+ 15 menit disesuaikan dengan jumlah kemiri. Setelah sari kemiri berwarna kecoklatan, sari kemiri tersebut diangkat, didinginkan, dan selanjutnya diperas hingga mengeluarkan minyak. Minyak kemiri yang dihasilkan dari perasan sari kemiri, kemudian dimasak dengan api sedang hingga, menghasilkan minyak murni.



Gambar 3. *Proses memasak sari biji kemiri sampai menjadi minyak*

Selanjutnya minyak sudah berwarna kuning kecoklatan diangkat dan kemudian di dinginkan. Setelah dingin, minyak kemudian disaring dan masukan kedalam wadah/ botol kemasan. Minyak kemiri sudah siap dipakai. Pembuatan minyak kemiri sangat baik untuk menghasilkan minyak kemiri yang lebih bersih dan tidak berbau. Kegunaan minyak kemiri untuk menghilangkan uban dan merangsang pertumbuhan rambut. Proses fermentasi kemiri dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan mudah untuk dilakukan (Darnianti, et al., 2023).

Peserta pelatihan diajarkan secara langsung setiap tahap proses pembuatan minyak kemiri sehingga mereka mendapatkan keterampilan praktis. Masyarakat sangat antusias mengikuti pelatihan ini karena memberikan mereka pengetahuan baru dan potensi pendapatan tambahan melalui produk minyak kemiri yang bernilai dan bermanfaat. Setelah pelatihan, masyarakat termotivasi untuk mengembangkan produk minyak kemiri sebagai usaha mikro kecil dan menengah (UMKM), yang diharapkan dapat meningkatkan kesejahteraan mereka. Melalui kegiatan ini diharapkan dapat membantu dalam mengembangkan inovasi baru dalam pengolahan, pemasaran, dan promosi hasil produksi kemiri. Dengan demikian, masyarakat diharapkan mampu berwirausaha secara lebih efektif dan meningkatkan pendapatan melalui produk minyak kemiri (Refiyanni, et al., 2024.



Gambar 4. *Proses penyaringan hingga pengemasan minyak kemiri yang siap digunakan*

Pelaksaaan Pengabdian berjalan dengan lancar dari proses persiapan hingga akhir pelaksanaan. Masyarakat atusias dalam melakukan kegiatan pengabdian dan setelah mendapatkan hasil berupa minyak kemiri dengan kualitas yang bagus masyarakat menjadi optimis dan yakin bahwa ini merupakan peluang usaha bagi Kelurahan Watuneso. Kemiri yang tadinya adalah buah yang terbuang karena selalu pecah ketika dibuka akhirnya menjadi harapan baru bagi masyarakat Kelurahan Watuneso (Ratnasari, et al., 2022). Dengan pelatihan ini, ibu-ibu mendapat pengetahuan dan ketrampilan yang dapat menjadi modal dalam pengembangan usaha. Metode pelatihan yang diterapkan berupa pembagian materi kepada peserta dan pemaparan materi secara rinci sesuai dengan tahapan proses pembuatan minyak kemiri. Selanjutnya dilakukan praktek langsung pembuatan minyak kemiri (Saffira, et al., 2022). Hasil pelatihan sangat memuaskan karena peserta pelatihan memahami dengan baik proses pembuatan minyak kemiri dan minyak kemiri yang dihasilkan berwarna kuning jernih. Pengetahuan dan ketrampilan ini dapat menjadi modal awal dalam pengembangan usaha minyak kemiri oleh ibu-ibu PKK di Kelurahan Watuneso (Karbeka & Timung, 2020).

Kemiri merupakan tanaman perkebunan yang hidup di daerah tropis dengan ketinggian tanaman. Tanaman ini dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah. Daging buah kemiri memiliki kadar minyak sebesar 50-60% mengadung asam lemak jenuh yang sangat tinggi, selain itu juga terdapat kandungan asam oleat yang tinggi sehingga dapat dimanfaat untuk menghambat kerontokan rambut dan mempercepat pertumbuhan rambut (Purwaningrum, et al., 2024) (Qisti, et al., 2024). Kegiatan pelatihan pembuatan minyak kemiri dikatakan berhasil dilihat dari antusias para peserta selama kegiatan berlangsung. Dengan adanya pelatihan secara langsung maka para peserta menjadi lebih mudah paham dan menguasai tahapan pembuatan minyak kemiri dengan baik (Peni, et al., 2023). Proses pembuatan minyak kemiri dapat berlangsung lebih cepat, Produk minyak kemiri yang dihasilkan berwarna kuning jernih sesuai dengan yang diharapkanKegiatan pengabdian masyarakat berhasil mentransformasikan potensi biji kemiri menjadi produk bernilai ekonomi tinggi melalui pendekatan praktis, partisipatif, dan berkelanjutan. Melalui kegiatan pengabdian ini dapat memberikan keterampilan dan pengetahuan kepada masyarakat terkait alternatif

pengolahan biji kemiri menghasilkan minyak kemiri sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan pendapatan masyarakat (Hasfita, et al., 2024).

SIMPULAN DAN TINDAK LANJUT

Program Uniflor Mengabdi Kelurahan Watuneso tahun akademik 2024/2025 yaitu pengolahan biji kemiri menjadi minyak kemiri secara sederhana dapat menghasilkan nilai tambah dari biji kemiri dan dijadikan sebagai sumber mata pencaharian sampingan serta mampu meningkatkan perekonomian masyarakat. Kegiatan pengabdian dalam pelaksanaannya dikatakan berhasil dengan melihat antusias masyarakat pada saat kegiatan berlangsung. Peserta pelatihan dalam hal ini masyarakat lebih mudah memahami dan mengusai tahapan pembuatan minyak kemiri dengan baik serta produk minyak kemiri yang dihasilkan berwarna kuning jernih sesuai dengan yang diharapkan. Tindak lanjut dari kegiatan ini adalah keterlibatan pihak pemerintah setempat sangat diharapkan agar bisa mefasilitasi masyarakat untuk meningkatkan ekonomi dengan memanfaatkan potensi lokal, yang terdapat di wilayah Kelurahan Watuneso terkhusunya kemiri serta masyarakat bersama pihak pemerintah mampu membentuk suatu kelompok atau lembaga khusus untuk pengolahan minyak kemiri, sehingga mampu meningkatkan ekonomi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Asyari, M., Helmi, M., Mardiah, M., Agustiana, T., & Anwar, M. (2023). Bimbingan Teknis Pengolahan Minyak Kemiri Di Kth Batu Kura Desa Galam Kecamatan Bajuin. *Jurnal Pengabdian ILUNG (Inovasi Lahan Basah Unggul)*, *2*(3), 507-514. DOI: https://doi.org/10.20527/ilung.v2i3.6618

Baderan, D. W. K., Rahim, S., & Hamidun, M. S. (2024). Pelatihan Pembuatan Minyak Kemiri (Candelnut oil) Sebagai Potensi Lokal Desa Pelita Hijau Kecamatan Bone Pantai Kabupaten Bone Bolango. *MOPOONUWA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(1), 7-14. https://ejurnal.bio.fmipa.ung.ac.id/index.php/mopoonuwa/article/view/1

Collins, E., & Monica, E. (2023). Pembuatan Serum Penumbuh Rambut Kombinasi Minyak Kemiri (Aleurites moluccanus) dan Ekstrak Buah Apel (Pyrus malus L.). *Jurnal Farmasi Ma Chung: Sains, Teknologi, dan Klinis Komunitas*, *1*(1)), 32-41. DOI: https://doi.org/10.33479/jfmc.v1i(1).6

Darnianti, S. T., Tarigan, R. R., Melinda, L., Angkat, H., & Nduru, P. (2023). Sosialisasi Fermentasi Minyak Kemiri Sebagai Produk Pengembangan di Desa Lau Garut. *ABDI PARAHITA*, *1*(2), 101-109. http://www.portaluniversitasquality.ac.id:5388/ojssystem/index.php/AbdiParahita/article/view/891

Endah, K. (2020). Pemberdayaan masyarakat: Menggali potensi lokal desa. *Moderat: Jurnal Ilmiah Ilmu Pemerintahan*, *6*(1), 135-143.https://jurnal.unigal.ac.id/moderat/article/view/3319

Fithriyana, E. (2020). Pengolahan produk berbahan dasar buah pepaya sebagai upaya pemberdayaan ekonomi masyarakat pedesaaan. *AL-UMRON: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(2), 1-9. https://journal.unugiri.ac.id/index.php/al-umron/article/view/748

Hafiz, L. M. F., et al. (2023). Pengembangan Produk Minyak Kemiri Melalui Pemberdayaan Masyarakat Dan Pemasaran Kreatif Di Desa Selengen Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Wicara Desa*, *1*(6), 995-1007. DOI: 10.29303/wicara.v1i6.3490

Hasfita, F., Sulhatun, S., Meriatna, M., Suryati, S., Maulinda, L., Wusnah, W., & Kamar, I. (2024). Pelatihan Pembuatan Minyak Kemiri di Desa Nisam Antar Kecamatan Seumirah Kabupaten Aceh Utara. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, *3*(2), 361-366. DOI: https://doi.org/10.29103/jmm.v3i2.19887

Hasibuan, N. S., Siregar, M., Pasaribu, S. E., & Lubis, K. (2022). Pemberdayaan Masyarakat dalam Mengelola Kemiri Sebagai Produk Wirausaha di Silimalombu Kecamatan Onan Runggu Kabupaten Samosir. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(2), 259-265. https://ojs.ummetro.ac.id/index.php/sinarsangsurya/article/view/2178

Hidayatullah, F. A., & Suminar, T. (2021). Strategi Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Potensi Lokal Candi Plaosan Melalui Program Desa Wisata Untuk Kemandirian Ekonomi Di Desa Bugisan Kecamatan Prambanan Kabupaten Klaten. *Lifelong Education Journal*, *1*(1), 1-11. https://www.journal.imadiklus.or.id/index.php/lej/article/view/4

Karbeka, M., & Timung, A. P. . (2020). PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK KEMIRI BAGI KELOMPOK IBU-IBU PKK DESA BOUWELI. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *1*(4), 426–431. https://doi.org/10.31949/jb.v1i4.467

Muniarty, P., Wulandari, W., Pratiwi, A., & Rimawan, M. (2022). Pengabdian Kepada Masyarakat Melalui Kuliah Kerja Nyata Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Bima. *JE (Journal of Empowerment)*, *2*(2), 172-182. https://jurnal.unsur.ac.id/je/article/view/1586

Paramita, M., Muhlisin, S., & Palawa, I. (2018). Peningkatan ekonomi masyarakat melalui pemanfaatan sumber daya lokal. *Qardhul hasan: media pengabdian kepada masyarakat*, *4*(1), 19-30. DOI: https://doi.org/10.30997/qh.v4i1.1186

Peni, N., Priska, M., Sayang, S., Ras, M., Tas, M. M. O., & Korohama, T. G. (2023). PELATIHAN PEMBUATAN MINYAK KEMIRI BAGI KELOMPOK TANI SA ATE DESA NUMBA KECAMATAN WEWARIA KABUPATEN ENDE. *Martabe: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *6*(10), 3510-3517. DOI: http://dx.doi.org/10.31604/jpm.v6i10.3510-3517

Pradani, R. F. E. (2020). Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (Bumdes) Berbasis Potensi Lokal Sebagai Penggerak Ekonomi Desa. *Juornal of Economics and Policy Studies*, *1*(1), 23-33. https://ejournal.uinsatu.ac.id/index.php/jesk/article/view/3429

PURWANINGRUM, W., JORENA, J., KABAN, H., & AHADITO, B. R. (2024). Produksi krim kolagen untuk mengatasi kerutan berbahan dasar daging buah alpukat dan minyak kemiri rumahan: Production of collagen cream to overcome wrinkles made from avocado flesh and home made candlenut oil. *Sriwijaya Journal of Community Engagement And Innovation*, *3*(1), 16-23. http://sa.mipa.unsri.ac.id/index.php/abdimas/article/view/41

Qisti, R., Suryati, S., Sylvia, N., Azhari, A., & Hakim, L. (2024). PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI DAN BANYAKNYA RAGI PADA PROSES PRODUKSI MINYAK KEMIRI MENGGUNAKAN METODE FERMENTASI. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, *4*(4), 584-595. DOI: https://doi.org/10.29103/cejs.v4i4.17434

Ratnasari, T., Siddiq, A. M. ., & Sulistiyowati, H. . (2022). Pengembengan Minyak Kemiri Sebagai Upaya Diversifikasi Produk Hasil Hutan Non Kayu Dalam Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Desa Sanenrejo Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember . *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, *5*(4), 223–227. https://doi.org/10.29303/jpmpi.v5i4.2200

Refiyanni, M., Isya, M., Opirina, L., Mawardi, E., Pandria, T. A., & Zakia, Z. (2024). Pemanfaatan Potensi Alam Lokal Desa Meloak Sepakat. *Teknodimas: Teknologi Pengabdian Masyarakat*, *1*(2), 71-76. http://jurnal.utu.ac.id/teknodimas/article/view/9166

Rohimah, S., & Kurnia, T. (2021). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Melalui Inovasi Produk Olahan Keripik Kulit Singkong. *ALMUJTAMAE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *1*(1), 11-18. https://ojs.unida.ac.id/almujtamae/article/view/2914

Rumelan, F., Santoso, G., & Rajab, R. (2023). Pengembangan Potensi Lokal Pertanian Dalam Meningkatkan Ekonomi Masyarakat Distrik Moswaren Kabupaten Sorong Selatan. *Jurnal Pendidikan Transformatif*, *2*(4), 421-4. https://jupetra.org/index.php/jpt/article/view/917

Saffira, C. R., Sulhatun, S., Kurniawan, E., Bahri, S., & Mulyawan, R. (2022). Kajian Formulasi Pembuatan Creambath Berbasis Minyak Kemiri. *Chemical Engineering Journal Storage (CEJS)*, *2*(2), 25-34. DOI: https://doi.org/10.29103/cejs.v2i2.7299

Septriani, S., Armelly, A., & Rusdi, M. (2024). Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Talang Pauh Berbasis Potensi Lokal. *Madaniya*, *5*(2), 711-717. https://madaniya.pustaka.my.id/journals/contents/article/view/716

Sylvia, N., Dewi, R., Sulhatun, S., Nurlaila, R., Meriatna, M., & Bahri, S. (2023). Aplikasi Pembuatan Shampo Berbahan Dasar Minyak Kemiri Pada Pesantren Hidayatullah Nisam, Aceh Utara. *Jurnal Malikussaleh Mengabdi*, *2*(2), 339-343. DOI: https://doi.org/10.29103/jmm.v2i2.13238

Yamlean, P. V., De Queljoe, E., & Bodhi, W. (2019). Variasi basis salep minyak kemiri (aleurites moluccana) dan uji daya penyembuhannya pada luka kelinci. *Jurnal Ilmu Kefarmasian Indonesia*, *17*(2), 232-237. DOI: https://doi.org/10.35814/jifi.v17i2.647