

Tepache Kulit Nanas sebagai Bahan Campuran Minuman

Erie Hidayat Sukriadi¹, Wahyu Teresza Rustomo², Rachmat Astiana³

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari¹

Rie86.hidayat@gmail.com

Akademi Pariwisata Nasional Indonesia Bandung²

wteresza@gmail.com

Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari³

Rachmatastiana@gmail.com

ABSTRACT

This study aims to utilize waste so that it can be utilized and become a selling point by conducting experiments on the waste, the waste used in this research is pineapple peel which will be tested into tepache. Tepache is a traditional drink from Mexico. In this study, experiments with organoleptic tests were carried out with three experimental formulations, namely X1, X2 and X3. Data collection techniques using observation, interviews and literature study. From the three formulations, the X3 experiment was declared successful and the experiment was continued into a drink mixture. The drinks he tested were Sensation and Virgin Pinacolada, after adding tepache X3 only Virgin Pinacolada was suitable and enjoyed. So that this research can contribute to beverage sellers to be used as one of the types of menus they sell.

Keywords: *pineapple; mixing drink; tepache*

Article Information: Submission: 30 Maret 2022, Accepted: 17 Mei 2022, Published: 30 Juni 2022

DOI: 10.53691/jpi.v18i1.267



Copyright © 2022 by the author(s). This article is published by Sekolah Tinggi Pariwisata Sahid Surakarta, Indonesia under the Creative Commons Attribution (CC BY 4.0) license. Anyone may reproduce, distribute, translate, and create derivative works of this article (for both commercial

PENDAHULUAN

Perkembangan industri *beverage* atau industri minuman di wilayah Indonesia sangatlah berkembang pesat. Industri minuman menawarkan banyak produk dari berbagai bahan seperti sari buah, sayuran, buah-buahan juga bahan campuran lainnya. Yang paling umum dan sering digunakan adalah bagian sari dan daging terutama untuk buah, sedangkan bagian lain seperti halnya kulit selalu dibuang begitu saja dan hanya menjadi limbah. Limbah menurut Damanhuri dan Padmi (2010,5) “pengertian limbah adalah bahan terbuang yang berasal dari proses produksi atau dari pemakaian barang-barang yang dikonsumsi”. Salah satu contohnya buah nanas, dari satu buah nanas yang umum dipakai sebagai bahan untuk membuat minuman hanya daging buahnya saja sedangkan kulitnya hanya dibuang. Melihat peristiwa ini penulis ingin melakukan sebuah eksperimen tentang kajian lebih dalam mengenai kulit nanas sebagai tambahan dalam bahan minuman penulis sayangkan hampir di semua industri minuman khususnya bar hotel di Indonesia kulit nanas hanya dibuang begitu saja, padahal bisa diolah menjadi bahan campuran maupun bahan utama sebuah minuman.

Salah satu bahan minuman yang dapat dibuat dari kulit nanas adalah tepache. Tepache merupakan minuman tradisional Mexico, yaitu minuman fermentasi yang terbuat dari kulit yang dimaniskan dengan gula bernama piloncillo, sejenis gula merah dari tebu yang mirip dengan gula jawa biasa. Biasanya tepache disajikan dingin dengan tambahan es batu dan taburan bubuk kayu manis (Aisyah, 2021). Berdasarkan informasi tersebut penulis terinspirasi untuk membuat

bahan campuran minuman dengan menggunakan bahan kulit nanas. Dan penulis akan melakukan penelitian terhadap bahan tersebut. Selain dijadikan sebagai bahan campuran minuman, implikasi dari kulit nanas ini juga dapat dijadikan sebagai bahan pembuatan bioethanol yang dilakukan oleh Setyawati dkk (2017), yang hasilnya mendapatkan kualitas bioethanol yang berkualitas baik. Terus Mahmud dkk (2017) memanfaatkan kulit buah nanas menjadi sirup yang mengandung kaya vitamin yang hasil pemanfaatannya dapat dirasakan oleh masyarakat setempat yaitu kecamatan Parayaman Ogan Ilir Sumatera Selatan. Dan masih banyak lagi pemanfaatan-pemanfaatan kulit nanas yang lainnya.

Tepache dari ekstrak kulit nanas juga pernah dilakukan oleh Hajjatusnaini (2022) dengan judul inovasi minuman tepache berbahan baku kulit nanas (ananas comosum merr.) tersuplementasi probiotik *Lactobacillus casei*, yang hasil penelitiannya menunjukkan bahwa sukrosa meningkatkan total bakteri asam laktat dan pH, tetapi menurunkan skor kesukaan rasa, warna, dan penerimaan keseluruhan, namun tidak berpengaruh terhadap aroma minuman probiotik dari ekstrak kulit Nanas. Konsentrasi kulit Nanas fermentasi asam laktat yang difermentasi dengan menggunakan bakteri *Lactobacillus casei* berpotensi sebagai minuman probiotik karena kemampuannya menghambat bakteri patogen.

TINJAUAN PUSTAKA

Pada seminar nasional pemberdayaan masyarakat Wiguna dkk (2020) mengemukakan bahwa Nanas menjadi salah satu komoditas tanaman yang banyak

dimanfaatkan buahnya untuk olahan makanan. Selain nikmat dimakan secara langsung, buah nanas kerap diolah dalam berbagai jenis makanan. Banyak perusahaan dan pabrik besar yang membutuhkan pasokan buah nanas dalam besar. Buah nanas ini kerap dijadikan olahan makanan mulai dari keripik, selai, sirup, sari buah dan olahan lainnya. Sedangkan berdasarkan Wijana dkk dalam Setyawati dan Rahman (2017) ternyata kulit buah nanas mengandung karbohidrat dan gula yang cukup tinggi, yaitu 81,72 % air, 20,87 % serat kasar, 17,53 % karbohidrat, 4,41 % protein dan 13,65 % gula reduksi. Adapun manfaat nanas bagi kesehatan tubuh menurut Devi (2019) adalah sebagai berikut:

1. Menjaga Sistem Kekebalan Tubuh
2. Menjaga Kesehatan Jantung
3. Cocok Untuk Diet
4. Mengontrol Diabetes
5. Meminimalisir Penyakit Sinusitis
6. Memperkuat Tulang dan Jaringan Rubuh
7. Mampu Meyembuhkan Luka secara Cepat
8. Melancarkan Pencernaan
9. Menyehatkan Mata
10. Anti Penuaan

Minuman campuran merupakan minuman yang dihasilkan dari percampuran beberapa jenis-jenis minuman. Campuran minuman tersebut ada yang disebut *cocktail* dan ada juga *mocktail*. Adapun menurut Boston (2022), *cocktail* adalah jenis minuman yang didalamnya memiliki kandungan alkohol serta memiliki aroma yang kuat. Jenis alkohol yang biasa dicampurkan seperti vodka, wiski, gin, rum, *tequila*, maupun *brandy* yang biasanya

termasuk *cocktail* kadar alkohol C (tinggi)/ Hal ini dikarenakan kandungan alkohol yang dicampurkan dalam jumlah yang cukup banyak, maka rasa minuman cocktail cenderung lebih manis, pahit dan terasa asam. Sedangkan *mocktail* menurut Boston (2022) adalah jenis minuman segar dan manis non-alkohol dengan campuran komponen tambahan lainnya bisa berupa air, gula, jus buah, soda, madu, dan dan lain-lain. Jadi dapat disimpulkan bahwa campuran minuman ada 2 (dua) jenis yaitu *cocktail* (campuran minuman yang mengandung campuran alcohol) dan *mocktail* (campuran minuman yang tidak mengandung campuran alcohol).

Tepache adalah salah satu produk minuman hasil fermentasi. Fermentasi merupakan proses produksi makanan yang paling mudah dan sederhana. Fermentasi merupakan proses yang menggunakan mikroorganisme seperti yeast dan bakteri, untuk mengubah karbohidrat menjadi alkohol atau asam organik dalam kondisi anaerobic (Crawford, 2018).

Bahan dasar tepache sendiri dapat berasal dari semua bagian nanas kecuali daunnya. Nanas adalah tanaman yang berasal dari Amerika tropis, yaitu Brazil, Argentina dan Peru. Tanaman tersebut telah tersebar luas ke seluruh dunia, terutama di daerah sekitar khatulistiwa antara 30o LU dan 30o LS. Daerah di Indonesia sebagai pusat penghasil nanas yang cukup potensial adalah Jawa Timur, Jawa Barat, Sumatera Utara, Sumatera Selatan dan Riau. Tanaman nanas dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi. Satu pohon nanas menghasilkan satu buah nanas. "Buah nanas tidak hanya dimakan sebagai buah yang segar namun juga diperlukan sebagai bahan baku

industri makanan seperti jelly, selai dan sirup” (Samadi, 2014).

Tidak hanya bagian daging buah nanas saja yang bisa diolah menjadi tepache, limbah nanas seperti kulitnya juga dapat diolah menjadi tepache. Jadi dalam eksperimen ini penulis lebih fokus pada kulit nanas yang diolah menjadi tepache melalui proses fermentasi. Di Meksiko sendiri tepache masuk kedalam jenis minuman non-alkohol (Justry:2018) namun bisa juga dicampur bir, dan disajikan dalam keadaan dingin dengan menambahkan es batu.

METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode eksperimen. Jenis penelitian eksperimen yaitu jenis penelitian yang dilakukan secara sistematis, logis dan teliti serta terkontrol terhadap kondisi yang ada. Penelitian eksperimen ini merupakan jenis penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan (Sugiyono, 2013).

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, dengan menggunakan analisis uji organoleptic. Menurut Lamusu (2018) Uji organoleptik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur yang dihasilkan. Sedangkan Menurut Kartika et al, dalam Lamusu (2018) uji kesukaan merupakan pengujian yang meminta panelis mengemukakan responnya berupa suka atau tidaknya terhadap sifat bahan yang diuji.

Panelis atau penilaian organoleptic tersebut terbagi menjadi 5 macam panelis yang penggunaannya berbeda sesuai dengan tujuannya. Pada penelitian ini penulis hanya

menggunakan 2 (dua) panelis sebagai berikut:

1. Panelis Terlatih (Profesional) meliputi Bartender, Barista maupun Dosen Food and Beverage. Sebanyak 3 orang
2. Panelis Tidak Terlatih yang meliputi teman sejawat sebanyak 27 orang.

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Observasi

Menurut Wibowo (2014), observasi adalah teknik pengumpulan data dengan melakukan pengamatan atau observasi”. Dalam kajian ini penulis menggunakan teknik observasi bagaimana formulasi yang tepat untuk pembuatan tepache, proses pembuatannya serta pemanfaatannya.

2. Wawancara

Menurut Esterberg, dalam Sugiyono (2013) wawancara merupakan pertemuan dua orang untuk bertukar informasi dan ide melalui tanya jawab, sehingga dapat dikonstruksikan makna dalam suatu topik tertentu. Dalam eksperimen ini penulis akan mewawancarai 30 panelis (3 terlatih dan 27 tidak terlatih) yang termasuk dalam panelis terlatih seperti bartender, barista dan dosen food & beverage, kemudian untuk panelis tidak terlatih penulis akan mengajak teman dari penulis yang memiliki background perhotelan seperti mahasiswa, siswa smk perhotelan maupun staf hotel.

3. Studi Pustaka

Menurut Nazir (2003: 93) studi pustaka adalah survey terhadap data yang ada, baik berupa hasil penelitian, buku, maupun sumber – sumber pustaka lainnya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi Resep Tepache

Untuk resep dan formulasi, tidak terdapat resep baku dalam pembuatan tepache namun, perbandingan umum dalam pembuatan tepache yang dapat digunakan adalah 3:1 (tiga berbanding satu), yaitu 3 untuk kulit nanasnya dan 1 untuk gulanya. Atau dapat juga dibuat gramasi yaitu kulit nanas sebanyak 300 gram dan untuk gula 100 gram. Pada table 1 merupakan formulasi perbandingan tepache yang sering digunakan:

Tabel 1
Formulasi Resep Tepache

Bahan	Takaran
Kulit nanas matang	300 gr
Gula merah	100 gr
Air matang	500 ml

Sumber: The Phoenix Hotel Yogyakarta, 2018
<http://www.justryandtaste.com/2018/12/resep-tepache-jtt.html>

Resep table 1 yang akan dijadikan sebagai control untuk eksperimen-eksperimen yang akan penulis dilakukan yaitu dengan lama fermentasi 24 jam. Berikut adalah formulasi eksperimen.

Tabel 2
Formulasi Tepache Percobaan 1 (X₁)

Bahan	Takaran
Kulit nanas matang	300 gr
Gula merah	100 gr
Air matang	500 ml

Sumber: Eksperimen pertama Penulis

Pada eksperimen pertama (X₁) ini penulis menggunakan formulasi resep sama dengan resep control tetapi yang membedakan adalah lama fermentasi selama 48 jam.

Tabel 3
Formulasi Tepache Percobaan 2 (X₂)

Bahan	Takaran
Kulit nanas matang	400 gr
Gula merah	200 gr
Air matang	500 ml

Sumber: Eksperimen kedua Penulis

Pada eksperimen kedua (X₂) ini penulis menggunakan formulasi resep dengan menambahkan gramasi pada kulit nanas dan gula merah, dengan lama fermentasi selama 24 jam

Tabel 4
Formulasi Tepache Percobaan 3 (X₃)

Bahan	Takaran
Kulit nanas matang	400 gr
Gula merah	200 gr
Air matang	500 ml

Sumber: Eksperimen ketiga Penulis

Pada eksperimen kedua (X₃) ini penulis menggunakan formulasi resep sama dengan X₂, yang membedakan adalah lama fermentasinya yaitu selama 48 jam

Alat dan Bahan Pembuatan Tepache

Dalam pembuatan tepche penulis menggunakan beberapa alat untuk pembuatan. Yaitu seperti pada Tabel 5 dan 6

Tabel 5
Alat Yang Digunakan

Nama Alat	Gambar	Kegunaan
Topless		Untuk menampung tepache pada saat fermentasi
Talenan		Untuk alas memotong
Pisau		Alat untuk memotong buah nenas
Saringan		Alat untuk menyaring tepache dari ampas hasil fermentasi

Sumber: Olahan Penulis

Tabel 6
Bahan Yang Digunakan

Nama Bahan	Gambar	Kegunaan
Kulit Nanas		Sebagai bahan dasar untuk eksperimen pembuatan tepache
Gula Merah		Gula sebagai pemberi rasa manis, disamping itu gula juga bisa sebagai pemberi

		warna kecoklatan
Air		Air dalam proses pembuatan tepache akan berfungsi sebagai media fermentasi karena nantinya yang akan dikonsumsi bukanlah kulit nenas melainkan cairan hasil fermentasi tersebut.

Sumber: Olahan Penulis

Proses Pembuatan Tepache

Sebagai berikut adalah langkah-langkah pembuatan tepache:

1. Bersihkan kulit nenas.
2. Iris dan cincang gula menggunakan pisau agar mempermudah proses fermentasi.
3. Kemudian masukkan kulit nenas, gula merah dan air kedalam toples, pastikan semua bagian kulit nenas terendam air gula.
4. Aduk – aduk sedikit supaya gulanya larut kemudian tutup toples hingga rapat.
5. Diamkan atau lakukan fermentasi. (lama waktu fermentasi disesuaikan dengan kebutuhan)
6. Saring tepache, buang kulit nenasnya dan simpan di kulkas.

Rekaman Hasil Tepache

Berikut adalah hasil tepache kulit nanas sesuai dengan formulasi resep asli sebagai control serta hasil eksperimen X₁, X₂ dan X₃:

Gambar 1
Hasil Rekaman Tepache Kulit Nanas



Resep Asli X₁ X₂ X₃

Berdasarkan hasil uji organoleptic kepada para panelis terhadap rasa, aroma dan warna dari eksperimen tersebut adalah

1. Rasa yang didapat dari formulasi tepache X₃ sudah *balance* antara asam dari kulit nanas dan manis dari gulanya. Sudah ada rasa *bitter* khas fermentasi tapi juga tidak berlebihan.
2. Aroma yang dihasilkan tepache X₃ pas karena aroma khas yang dihasilkan sudah keluar namun tidak berlebihan, sehingga tidak ada aroma mengganggu saat akan diminum.
3. Warna dari tepache X₃ dinilai sudah bagus karena dapat dikatakan warnanya *golden brown* dan sudah cantik.

Jadi dari ke tiga eksperimen yang dilakukan penulis didapatkan bahwa eksperimen X₃ yang dapat dijadikan inovasi untuk campuran minuman yang mendekati resep aslinya.

Tepache sebagai Bahan Campuran

Dalam penelitian ini selain membuat eksperimen pembuatan tepache dari kulit nanas, dari hasil eksperimen tersebut juga dilakukan kreasi mencampurkan tepache tersebut dengan resep minuman mocktail

(*non alcohol*) yang populer seperti *sensation* dan *virgin pinacolada*. Sebagai berikut

Resep dan cara pembuatan:

1. Sensation

Bahan: *Pineapple Juice* 4 oz, *Strawberry Juice* 3 oz, Madu ½ oz dan Tepache 1 oz.

Cara pembuatan: tuangkan madu ke gelas *high ball*, lalu tuangkan *strawberry juice* sebagai *layer* kedua, kemudian tuangkan *pineapple juice*, terakhir tuangkan tepache, Sensation siap disajikan.

2. Virgin Pinacolada

Bahan: *Pineapple Juice* 5 oz, santan kelapa ½ oz, es batu 100 gr dan tepache 1 oz.

Cara pembuatan dengan cara memasukkan *pineapple juice* kedalam blender, lalu tambahkan santan, kemudian tambahkan tepache ke dalam blender, setelah itu tambahkan es batu. Nyalakan blender kurang lebih selama 10 – 15 detik. Lalu tuang ke gelas dan virgin pinacolada siap disajikan

Untuk resep aslinya minuman tersebut tidak menggunakan tepache, resep tersebut juga merupakan resep yang dimiliki oleh The Phoenix Hotel Yogyakarta (2018). Hasil rekaman dari eksperimen tersebut sebagai berikut

Gambar 2
Hasil Rekaman Sensation



Sensation original

Sensation eksperimen X₃

Tanggapan para panelis terhadap hasil kreasi resep sensation adalah sebagai berikut:

1. Dari aspek rasa menurut panelis terlatih memilih sensation original, karena baik tepache X_3 dirasa tidak cocok untuk jenis *mocktail* yang karakter rasanya *soft*. Karena proses pembuatan tepache yang di fermentasi menyebabkan rasa khas fermentasi yang terlalu tajam dan cenderung merusak presentasi awal *mocktail*.
2. Dari aspek aroma tidak ada perbedaan antara sensation original dengan yang menggunakan tepache X_3 .
3. Dari aspek warna juga tidak terdapat perbedaan antara keduanya

Jadi dapat disimpulkan eksperimen tepache tidak cocok untuk campuran minuman sensation.

Selanjutnya hasil rekaman campuran minuman *mocktail* virgin pinacolada sebagai berikut:

Gambar 3
Hasil Rekaman Virgin Pinacolada



Virgin Pinacolada
Original



Virgin Pinacolada
Eksperimen X_3

Tanggapan para panelis terhadap hasil pada gambar 3 menyebutkan bahwa:

1. Rasa menurut panelis terlatih ada perbedaan namun tipis sekali, ditambah metode pembuatan *virgin pinacolada* yang di *blender* sehingga tepache tidak memberikan perubahan yang signifikan. tapi panelis merekomendasikan tepache X_3 dengan rasa yang *balance*, aroma yang tidak menyengat dan warna yang lebih *soft*, sangat cocok untuk dijadikan bahan campuran *mocktail* karena tidak merusak presentasi awal, hanya menambah rasa nanas yang lebih *strong* atau bisa dibilang “essens”.
2. Dari aspek aroma tidak ada perbedaan antara virgin pinacolada original dengan yang menggunakan tepache X_3 .
3. Dari aspek warna juga tidak terdapat perbedaan antara keduanya.

Jadi untuk kreasi resep minuman yang kedua ini virgin pinacolada, dapat dinyatakan berhasil dan dapat dinikmati

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Eksperimen tepache kulit nanas dengan percobaan sebanyak 3 formulasi resep X_1 , X_2 dan X_3 , yang dinyatakan berhasil dan dapat dijadikan inovasi atau kreasi campuran minuman adalah eksperimen X_3 . Sehingga yang tadinya kulit nanas menjadi limbah, tetapi setelah dilakukan penelitian kulit nanas tersebut dapat dimanfaatkan.

Selanjutnya hasil eksperimen X_3 tersebut dikreasikan kedalam resep minuman sensation dan virgin pinacolada dan hasilnya

eksperimen X₃ tidak cocok untuk minuman sensation akan tetapi cocok untuk virgin pinacolada. Sehingga kontribusi dari penelitian ini khususnya untuk para pengusaha atau usaha-usaha minuman dapat menjadikan alternatif dalam menjual minuman hasil kreasi yang penulis buat.

Saran

Limbah yang tadinya dianggap tidak bermanfaat, tetapi setelah adanya penelitian melalui eksperimen ternyata limbah kulit nanas dapat dimanfaatkan sebagai bahan campuran minuman. Saran untuk peneliti lain yang berkeinginan untuk memanfaatkan limbah carilah limbah-limbah yang lain yang bisa dimanfaatkan dan lakukan eksperimen. Ataupun apabila ingin melanjutkan penelitian ini carilah resep yang lain selain sensation.

DAFTAR PUSTAKA

Aisyah, Asti Ghoitsah. (2021). Tepache, Minuman Probiotik Dari Kulit Nanas Khas Meksiko (medcom.id) diakses pada tanggal 2 Maret 2022

Boston, Ames. (2022). Cocktail Adalah: Pengertian, Jenis, Macam dan Manfaatnya [Lengkap] (amesbostonhotel.com) diakses pada tanggal 4 maret 2022

Crawford, Merle dan Anthony Di Benedetto. (2018). *New Product Management Tenth Edition*. New York: Mc. Graw Hill

Damanhuri, E dan Padmi,T. (2010). *Diktat Kuliah Pengelolaan Sampah*. Bandung: Institut Teknologi Bandung

Devi, Rizky Wika Shintya. (2019). 10 Manfaat Buah Nanas yang Baik bagi Kesehatan. Diakses pada tanggal 4 Maret 2022 <https://food.detik.com/info-sehat/d-4703196/10-manfaat-buah-nanas-yang-baik-bagi-kesehatan>

Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (ipomoea batatas l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.

Mahmud, A., Wulandari, A., Maulana, S., & Ningsih, W. (2017). Pemberdayaan Masyarakat Dalam Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Nanas (Ananas Comosus L. Merr) Menjadi Syrup Kaya Vitamin Di Kecamatan Payaraman. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 137-142.

Nazir, Moh Ph. D. (2003). *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia

Samadi, Budi. (2014). *Panen Untung dari Budi Daya Nanas Sistem Organik*. Yogyakarta: ANDI

Setyawati, H., & Rahman, N. A. (2017). Bioetanol dari kulit nanas dengan variasi massa Saccharomyces cereviceae dan waktu

- Fermentasi. *Bioethanol From Pineapple Peel With Saccharomyces Cereviceae Mass And Fermentation Time Variation.*
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D.* Bandung: Alfabeta
- The Phoenix Hotel Yogyakarta. (2018). *Praktik Kerja Lapangan*
- Wibowo, Adik MPH. (2014). *Metodologi Penelitian Praktis.* Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Wiguna, M., Hardi, H., Dasrol, D., Silalahi, S. P., Hasan, M. A., Faradisty, A., & Mulyani, I. (2020). Pemanfaatan potensi lokal buah Nanas untuk meningkatkan perekonomian keluarga di Kecamatan Bangko Pusako Kabupaten Rokan Hilir. In *Unri Conference Series: Community Engagement* (Vol. 2, pp. 471-477).