

Chingkhui: Pengembangan Ekonomi Kelompok Perempuan Teumareum

Hary Elta Pratama

Universitas Islam Negeri Imam Bonjol Padang
Address: Jl. Prof. Mahmud Yunus Lubuk Lintah, Anduring, Kec. Kuranji, Kota Padang
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Nur Rohman Dolok Saribu

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Address: Jl. Syeikh Abdul Rauf Kopelma Darussalam, Banda Aceh, Aceh
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Aalia Letiara Trisilia

UIN Raden Fatah Palembang
Address: Jl. Prof. K. H. Zainal Abidin Fikri No.KM. 3, RW.5, Pahlawan, Kecamatan
Kemuning, Kota Palembang, Sumatera Selatan
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Sartika Rahayu

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Address: Jl. Syeikh Abdul Rauf Kopelma Darussalam, Banda Aceh, Aceh
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Umi Saputri

IAIN Metro Lampung
Address: Jl. Ki Hajar Dewantara No.15A, Iringmulyo, Kecamatan Metro Tim, Kota
Metro, Lampung
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Gea Ramadhani

UIN Fatmawati Soekarno Bengkulu
Address: Pagar Dewa, Kecamatan Selebar, Kota Bengkulu, Bengkulu
e-mail: Teumareum10@gmail.com

M. Aulia Rahman

IAIN Padang Sidempuan
Address: Jl. T. Rizal Nurdin No.Km 4, RW.5, Sihitang, Kecamatan Padangsidempuan
Tenggara, Kota Padang Sidempuan, Sumatera Utara
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Teuku Jumadil Aulia

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Address: Jl. Syeikh Abdul Rauf Kopelma Darussalam, Banda Aceh, Aceh
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Fadjar Siddiq

Universitas Islam Negeri Ar-Raniry Banda Aceh
Address: Jl. Prof. Mahmud Yunus Lubuk Lintah, Anduring, Kec. Kuranji, Kota Padang, Sumatera Barat
e-mail: Teumareum10@gmail.com

Ridwan

IAIN Langsa
Address: Jl. Meurandeh, Meurandeh, Kec. Langsa Lama, Kota Langsa
e-mail: Teumareum10@gmail.com

DOI: 10.22373/jrpm.v3i2.2930

Abstract

Chingkhui is one of the traditional food ingredients in Indra Jaya District. This chingkhui powder development business, if carried out professionally, by paying attention to shape innovation, flavor strengthening, packaging and market strategy, will eventually be able to compete with modern food and will provide good opportunities and potential to be developed so that it will bring benefits as well as become a promotional event for traditional foods. Seeing the potential that exists, the community, especially the women of Teumareum Village, Indra Jaya District, Aceh Jaya Regency must develop variations of processed chingkhui powder. Technical guidance on improving the quality of business and assistance and program evaluation through the Community Service (PKM) program. The program to increase the variety of processed products was carried out by the Malay Real Work Lecture Students (KKN) of Teumareum Village in 2022 Batch III of State Islamic Religious Universities (PTKIN) throughout Sumatra-Aceh Jaya. The implementation of this program is not only carried out by KKN students, but the process of making it is also assisted by the women in Teumareum Village. The implementation of the Serumpun Melayu KKN program can help the community in this case in Teumareum Village, Indra Jaya District, Aceh Jaya Regency to increase their economic income through community empowerment of the Teumareum women's group to make higher quality products. Through the implementation of the Serumpun Malay Community Service Program, it is very helpful for the community in Teumareum Village, Indra Jaya District, Aceh Jaya Regency in terms of increasing the variety of chingkhui powder products through processed aspects of production.

Keywords: *Chingkhui powder; female group Teumareum; variety of processed products*

Abstrak

Chingkhui merupakan salah satu bahan makanan tradisional yang ada di Kecamatan Indra jaya. Usaha pengembangan bubuk chingkhui ini apabila ditekuni dengan profesional dengan memperhatikan inovasi bentuk, penguatan rasa, kemasan dan strategi pasar hingga akhirnya mampu bersaing dengan makanan modern dan akan

memberikan peluang dan potensi yang baik untuk dikembangkan sehingga akan mendatangkan keuntungan sekaligus menjadi ajang promosi makanan tradisional. Melihat potensi yang ada, masyarakat khususnya perempuan Desa Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya mesti mengembangkan variasi dari olahan bubuk Chingkhui. Bimbingan teknis peningkatan mutu usaha dan pendampingan serta evaluasi program melalui program Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM). Adapun program peningkatan variasi olahan produk tersebut dilakukan oleh Mahasiswa Kuliah Kerja Nyata (KKN) Melayu Serumpun Desa Teumareum Tahun 2022 Angkatan III Perguruan Tinggi Keagamaan Islam Negeri (PTKIN) se-Sumatera-Aceh Jaya. Pelaksanaan program ini bukan hanya dilakukan oleh Mahasiswa KKN semata, akan tetapi proses pembuatannya juga dibantu oleh Ibu-ibu di Desa Teumareum. Pelaksanaan program KKN Melayu Serumpun dapat membantu masyarakat dalam hal ini di Desa Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya untuk meningkatkan pendapatan ekonomi mereka melalui pemberdayaan masyarakat kelompok perempuan Teumareum untuk menjadikan produk yang lebih berkualitas. Melalui pelaksanaan program KKN Melayu Serumpun sangat membantu masyarakat di Desa Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya dalam hal peningkatan variasi produk bubuk chingkhui lewat aspek olahan produksi.¹

Kata Kunci: *Bubuk chingkhui; kelompok perempuan Teumareum; variasi olahan produk*

A. Pendahuluan

Setiap daerah memiliki makanan tradisional dengan ciri khasnya masing-masing, meskipun ada yang sama tetapi setiap daerah memiliki cita rasanya sendiri. Makanan tradisional ini dapat dimanfaatkan oleh setiap daerah untuk dijadikan sebuah peluang bisnis yang dapat mendatangkan pendapatan bagi masyarakat, menciptakan lapangan kerja dan meningkatkan pendapatan daerah. Pemerintah Kecamatan Indra Jaya berkomitmen melestarikan makanan khas daerah, sebagai bagian dari upaya melestarikan nilai-nilai kebudayaan yang dimiliki. Di Kecamatan Indra Jaya, khususnya di Desa Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya, salah satu makanan tradisional yang sangat diminati dan ditekuni saat ini yakni kue Chingkhui.²

Chingkhui merupakan salah satu kue khas di Aceh yang berasal dari Jepang. Nama Chingkhui ini bermula dari masa peperangan Jepang. Berawal dari orang Jepang

¹ Hadiati, S. 2008, Perilaku Wirausaha Industri Keramik Berskala Kecil untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di Malang, Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan, Vol.10, No. 2, September 2008: 115-123.

² Munandar, A. 2012. http://www.uin-malang.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=2883%20peran-ukm-dalam-pertumbuhan-ekonomi-bangsa&catid=35:artikel-dosen&Itemid=210. Kamis, 7 Maret 2013.

yang membuat Chingkhui pada saat penjajahan, maka orang Aceh mempraktekkan bagaimana cara pembuatnya. Untuk cara pembuatnya sendiri terbilang sangat mudah, bahkan bahan-bahan yang didapatkan sebenarnya berasal dari Belanda, tetapi mereka mencoba memperagakan dengan mencari daun-daun untuk dibuat bubuk Chingkhui tersebut di Aceh.

Ada hal yang paling unik dari sejarah makanan kuliner ini, salah satunya terletak pada bubuk Chingkhui. Ternyata bubuk ini bukan bubuk biasa, melainkan bubuk yang berasal dari 44 daun yang sudah ditumbuk. Namun, semakin lama pengetahuan akan daun-daun apa saja yang digunakan untuk membuat bubuk Chingkhui musna, akibat tidak dilestarikan oleh kaum muda. Jadi ketika nenek moyang sudah meninggal dunia, maka yang tersisah saat ini hanya 20 daun yang diketahui oleh masyarakat desa Teumareum. Sehingga kita sebagai generasi penerus, harus memperhatikan kembali sejarah-sejarah yang ada untuk selalu melestarikan. Seperti bubuk Chingkhui, jika saja kita tidak memiliki kesadaran untuk melestarikan, maka sejarah dalam daerah akan terhapus ditelan zaman. Sehingga dengan adanya keberadaan Chingkhui sebagai salah satu pengembangan ekonomi kelompok perempuan di Teumareum, dapat melestarikan kuliner yang ada di desa agar menjadi sejarah yang tidak akan sirna.

Bukan hanya itu, ternyata selain memiliki sejarah, kue Chingkhui menurut informasi dari masyarakat, telah menjadi salah satu makanan tradisional yang ada di Kecamatan Indra Jaya desa Teumareum. Kue ini bahkan memiliki cita rasa manis dan lembut dengan sedikit taburan parutan kelapa di dalamnya. Uniknya, proses pembuatan kue Chingkhui ini menggunakan kurang lebih 20 (dua puluh) jenis daun yang bisa dicari dengan mudah. Karena daun ini sebagian ada yang berasal dari tumbuhan disekitar. Daun-daun tersebut dikumpulkan ke dalam satu tempat dan dijemur selama 3 (tiga) hari. Setelah tahap penjemuran selesai, langkah selanjutnya adalah proses penumbukan. Daun-daun tersebut ditumbuk hingga jadi halus layaknya seperti bubuk.

Kemudian, daun yang sudah halus itu disaring guna memisahkan daun-daun halus dengan bubuk yang sudah siap untuk diolah menjadi campuran bahan utama di dalam makanan. Cara membuat kue Chingkhui, cukuplah mudah dengan bahan-bahan yang perlu disiapkan yaitu; tepung ketan $\frac{1}{2}$ kg, 4 sendok bubuk Chingkhui, garam secukupnya, air secukupnya, gula 1 sendok, kelapa yang diparut untuk campuran, serta daun pandan supaya mengeluarkan aroma wangi pada makanan. Setelah bahan-bahan

tercampurkan, tahap selanjutnya mengupayakan agar adonan tidak lembek dan mudah dibentuk. Setelah itu adonan dibentuk lonjong, lalu diberi lubang ditengahnya. Jika semua kue sudah dibentuk, maka tahapan selanjutnya adalah merebus di dalam air yang sudah mendidih.

Menunggu kurang lebih 10 menit agar kue tersebut mengambang keatas. Setelah kue tersebut sudah masak, maka ditaburkan kelapa parut dan daun pandan di atasnya. Soal rasa tentunya sangat enak, hal ini dikarenakan bubuk dari 20 (dua puluh) daun yang membuat aroma dan rasa menjadi nikmat. Inilah yang menjadi perbedaan yang unik, dari makanan khas kuliner Chingkhui dengan makanan khas yang lainnya. Bukan hanya soal rasa, tetapi kelebihan bubuk ini memiliki warna alami dari hijau daun, memiliki beragam khasiat, dan yang paling menakjubkan bubuk Chingkhui ini telah mejadi saksi sejarah yang perlu kita apresiasi keberadaannya, bukan justru dihilangkan begitu saja.

Dari kelebihan yang ada pada bubuk Chingkhui, tentu apabila ditekuni dengan professional, lalu memperhatikan kembali inovasi bentuk dan penguatan rasa tentunya akan melahirkan berbagai macam makanan atau variasi olahan produk dengan menggunakan bahan utama yang sama yakni bubuk Chingkhui. Bukan hanya kue Chingkhui, sejatinya bubuk Chingkhui juga bisa diolah menjadi variasi makanan lain seperti bolu, brownis, pudding, kerupuk dan lain sebagainya. Pengembangan ragam olahan tersebut nantinya akan mampu bersaing dengan makanan modern serta dapat memberikan peluang dan potensi yang baik untuk dikembangkan sehingga akan mendatangkan keuntungan sekaligus menjadi ajang promosi makanan tradisional.

Bubuk Chingkhui memiliki potensi lebih jika dikembangkan dalam bentuk ragam olahan. Kendati demikian, makanan dengan olahan bubuk Chingkhui ini hanya bisa ditemukan di Provinsi Aceh semata. Selain itu, sayangnya masyarakat juga kurang mengembangkan variasi atau macam olahan dari bubuk Chingkhui. Masyarakat Kecamatan Indra Jaya, khususnya di Desa Teumareum hanya menggunakan bubuk Chingkhui sebagai bahan untuk makanan olahan kue basah tidak dikembangkan secara progresif dan tidak diolah sebagai makanan spesifik lainnya.

Melihat potensi yang ada, masyarakat Kecamatan Indra Jaya khususnya kelompok perempuan di Gampong Teumareum perlu melakukan pengembangan ragam olahan dari bahan bubuk Chingkhui. Lewat teknis peningkatan mutu usaha produk dan evaluasi program oleh Mahasiswa KKN Melayu Serumpun melalui program

Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM) serta pendampingan proses pembuatan ragam olahan makanan dari bubuk Chingkhui oleh Ibu-ibu atau kelompok perempuan di Gampong Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya. Adapun program pengembangan variasi atau ragam olahan makanan dari bubuk Chingkhui direalisasikan sebagai bentuk program kerja utama kelompok Mahasiswa KKN Melayu Serumpun Gampong Teumareum guna peningkatan ekonomi dan variasi produk lewat aspek olahan produksi.

B. Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam pengabdian kepada masyarakat ini adalah metode penyuluhan, diskusi dan aksi lapangan. Selama kegiatan, materi penyuluhan disajikan dengan alokasi waktu 20% untuk diskusi, sedangkan 80% untuk aksi lapangan sehingga sejumlah masyarakat lebih aktif dan kegiatan secara keseluruhan menjadi lebih hidup. Adapun tahap-tahap pelaksanaan pengabdian lewat program kerja kegiatan ragam olahan variasi bubuk Chingkhui adalah sebagai berikut:

1. Perencanaan

Mahasiswa berkoordinasi dengan kelompok perempuan bersama Geuchik/Kepala desa di Gampong Teumareum untuk menyusun rencana pelaksanaan kegiatan yang meliputi penyuluhan, diskusi dan aksi lapangan. Penyuluhan dan diskusi dilakukan untuk membuka wawasan masyarakat Gampong Teumareum tentang jenis ragam olahan dan variasi makanan yang dihasilkan dari bubuk Chingkhui.

2. Pelaksanaan

Pelaksanaan kegiatan ini dalam bentuk praktik di salah satu rumah warga guna mengolah makanan dari bubuk Chingkhui yang pada awalnya hanya diproduksi sebagai kue basah hingga menjadi berbagai olahan makanan lain seperti kue bolu, brownies, keripik dan pudding yang menjadikan bubuk Chingkhui sebagai bahan utamanya. Aksi ini dilakukan secara berkesinambungan dalam jangka waktu yang disesuaikan dengan waktu luang warga sekitar serta dibantu oleh kelompok perempuan bersama anak-anak yang satu kompleks dengan tempat kediaman lokasi Mahasiswa KKN Melayu Serumpun di Gampong Teumareum. Gagasan dan inovatif baru ini merupakan komitmen dan wujud nyata kuliah pengabdian masyarakat dari salah satu rumah warga

sekitaran kompleks rumah di lokasi KKN untuk menampilkan pengetahuan baru sekaligus memaksimalkan jenis ragam produktif dari bahan langka dan utama yang hanya bisa diperoleh di Provinsi Aceh semata, yakni bubuk Chingkhui.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan

1. Kuliah Kerja Nyata (KKN) Melayu Serumpun

Pendidikan dan penelitian, pengabdian kepada masyarakat atau yang biasa kita sebut dengan (KKN) merupakan salah satu komponen penting dari Tiga Undang-Undang Perguruan Tinggi. Ketiga unsur tersebut pada dasarnya saling melengkapi agar masyarakat benar-benar merasakan kehadiran Universitas sebagai agen perubahan. Oleh karena itu, keterpaduan unsur ketiga undang-undang pendidikan tinggi juga menjadi syarat PMA No. 04 Tahun 2020, Pasal 1 ayat 3, menyatakan bahwa "Mengabdikan kepada masyarakat adalah pemanfaatan ilmu pengetahuan dan teknologi oleh akademisi untuk meningkatkan kesejahteraan, pemberdayaan, dan transformasi sosial masyarakat dalam rangka mencapai derajat keadilan sosial dan jaminan penuh hak asasi manusia, untuk mencerdaskan kehidupan masyarakat serta bangsa Indonesia".

Kuliah Kerja Nyata, Melayu Serumpun merupakan kegiatan pengabdian kepada masyarakat yang bekerja sama dengan PTKIN se-Sumatera yang mencakup beberapa perguruan tinggi di Malaysia dan Brunei. Melalui kolaborasi antara perguruan tinggi diharapkan kerjasama antara lembaga akan semakin kuat. Bahkan dengan hadirnya KKN Melayu Serumpun, dapat menciptakan pengalaman yang sangat berharga untuk mahasiswa maupun dosen PTKIN se-Sumatera. KKN Melayu Serumpun untuk pertama kali Angkatan I dilaksanakan pada tahun 2019 di Jambi dengan UIN Sultan Thaha Jambi sebagai tuan rumahnya. Tahun 2020, KKN Melayu Serumpun tidak dapat dilaksanakan karena Pandemi Covid-19 yang pada saat itu memang pemerintah memberhentikan segala aspek kegiatan untuk dialihkan online (dalam jaringan). Selanjutnya pada tahun 2021 Angkatan II, berdasarkan musyawarah, KKN Melayu Serumpun dilaksanakan di Sumatera Barat, Tuan rumahnya adalah UIN Imam Bonjol Padang.

Tema yang diusung waktu itu adalah terkait dengan moderasi beragama. Pada tahun 2022, berdasarkan hasil rapat memutuskan bahwa pelaksanaan KKN Melayu Serumpun (Angkatan III) akan dilaksanakan di Provinsi Aceh dan UIN Ar-Raniry Banda Aceh terpilih sebagai tuan rumah. Kegiatan KKN Melayu Serumpun tahun 2022

akan dilaksanakan di Kabupaten Aceh Jaya. Kegiatan KKN yang ke-3 memiliki pagelaran lomba baca tulis Arab-Melayu, lomba penulisan artikel luaran pengabdian kepada masyarakat dan lomba pembuatan video promosi sesuai dengan tema yakni pariwisata halal.

2. Sejarah Gampong/Profil Desa

Gampong Teumareum merupakan salah satu diantara 14 (empat belas) gampong dalam wilayah kerja kecamatan Indra Jaya kabupaten Aceh Jaya berawal dari suatu kawasan hutan ilalang dan sebagai tempat persinggahan rombongan ulama dari Arab yang diketuai oleh Tuan Teumareum dalam rangka syiar Islam ke wilayah nusantara. Pendapat yang Inin ada juga yang mengatakan bahwa nama Gampong Teumareum di ambil dari salah satu pohon yang ada pada waktu itu yang bernama pohon Teumikeun, Namun sebutan ini tidak begitu familiar di masyarakat hingga saat ini.

Defenitif sejak tahun 1975 dan terletak di pesisir barat wilayah provinsi Aceh. Gampong Teumareum juga merupakan salah satu gampong yang terkena Tsunami cukup parah yang menimpa Provinsi Aceh tepatnya pada tanggal 26 Desember 2004. masyarakat dalam melakukan kegiatan secara umum seperti gotong royong dan penyelenggaraan kegiatan-kegiatan sosial keagamaan, adat-istiadat serta kegiatan umum lainnya. Berdasarkan profil gampong, maka Gampong Teumareum termasuk gampong dengan katagori swadaya sehingga hanya memiliki dua kepala seksi dan dua kepala urusan dalam system tatanan pemerintah gampongnya.

Gampong Teumareum termasuk dalam wilayah Kemukiman Lambusoe Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya dengan luas wilayah & 2.028 Ha dan terdiri dari 4 dusun yaitu dusun kumbang, dusun Blang cut, dusun meunuang, dan yang terakhir dusun rampak. Topografi Gampong Teumareum adalah mayoritas terdiri dari dataran datar dan sedikit perbukitan. Berdasarkan Data Administrasi Pemerintah gampong, jumlah penduduk yang tercatat secara administrasi adalah sebanyak 302 (tiga ratus dua) Kepala Keluarga (KK). Keseluruhan jumlah penduduk sebanyak 914 jiwa. Dengan rincian penduduk berjenis kelamin laki laki berjumlah 509 jiwa dan berjenis kelamin perempuan berjumlah 405 jiwa. Berkaitan dengan data jumlah penduduk dapat dilihat pada Tabel 3 berikut ini :

o.	Jenis Kelamin	Jumlah	Persentas e (%)
.	Laki-laki	509	55,69%
.	Perempuan	405	44,31%
	Jumlah³	914	100%

Tabel Jumlah Penduduk Gampong Teumareum

Tabel di atas memberikan gambaran bahwa komposisi penduduk laki-laki dan perempuan dapat dikatakan sebanding dengan perbedaan yang tidak signifikan. Tatanan kehidupan masyarakat Gampong Teumareum sangat kental dengan sikap solidaritas sesama, dimana kegiatan-kegiatan yang berbaur sosial kemasyarakatan sangat berjalan dan dipelihara hal ini terjadi karena adanya ikatan emosional keagamaan yang sangat kuat antara sesama masyarakat dimana dalam agama Islam memang sangat di tekankan untuk saling berkasih sayang, membantu meringankan beban saudaranya dan dituntut pula untuk membina dan memelihara hubungan ukhwah Islamiyah antar sesama. Atas landasan inilah sehingga tumbuhnya motivasi masyarakat untuk saling melakukan ineraksi dengan baik. Sayangnya pasca Tsunami kondisi ini berubah drastis dan saat ini secara perlahan-perlahan mulai pulih meskipun tidak sama seperti sebelum Tsunami. Masyarakat Gampong Teumareum pada umumnya juga sangat berpartisipasi dalam kegiatan sosial seperti gotong royong membersihkan mesjid jalan dan yang bersifat silaturahmi wirid yasin yang dilakukan setiap hari jum'at, Maulid Nabi Muhammad SAW, Isra Mi'raj, pesta perkawinan, masyarakat gampong saling tolong - menolong dalam proses pelaksanaan kegiatannya.

Penduduk Gampong Teumareum memiliki banyak sektor usaha untuk menunjang perekonomiannya antara lain : usaha warung kopi, usaha peternakan, usaha menjahit, usaha kue basah/kering, pertukangan, lahan pertanian dan lain-lain⁴. Namun terkadang masyarakat juga memiliki mata pencaharian variatif/ ganda, hal ini di

³ Buku Induk Kependudukan Gampong Teumareum 2017

⁴ RPJM-Gampong Teumareum Tahun 2018-2023.

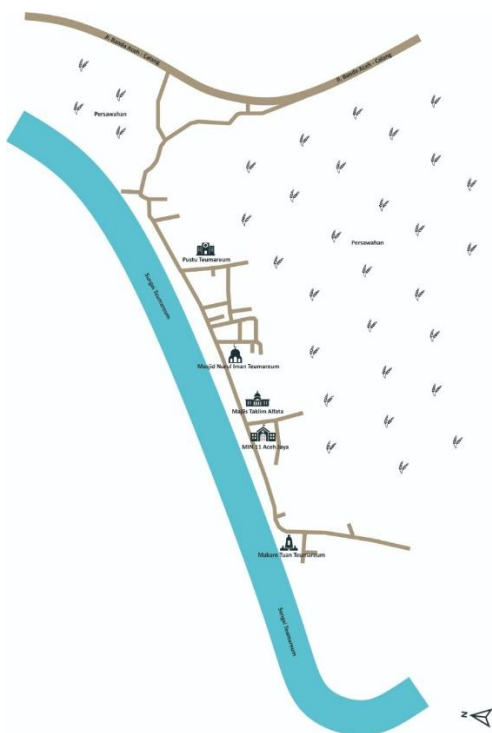
sebabkan oleh faktor kesempatan kerja, apabila sedang ada peluang bekerja di proyek bangunan mereka menjadi tukang atau buruh jika tidak ada mereka beralih kepada usaha pertanian dan juga faktor ketergantungan pada musim yang sedang berjalan, para petani diluar musim tanam juga pergi berkebun. Untuk lebih jelasnya tentang mata pencaharian penduduk Gampong Teumareum dapat di lihat pada Tabel berikut ini:

o.	Jenis Pekerjaan	Jumlah (Org)	Persentas e (%)
.	Petani/Pekebun	217	30,1%
.	Buruh Tani	380	59,7%
.	PNS/TNI/POLRI	8	1,3%
.	Karyawan Swasta	0	0%
.	Pedagang	5	0.8%
.	Pemulung	0	0%
.	Pensiunan	0	0%
.	Tukang	12	1.9%
.	Peternak	12	1,9%
	Jumlah⁵	637	100%

Tabel Jumlah Penduduk Menurut Mata Pencarian Gampong Teumareum 2018

⁵ Buku Induk Kependudukan Gampong Teumareum 2017.

Berdasarkan tabel tersebut, ternyata mata pencarian masyarakat di Gampong Teumareum, memiliki jumlah yang besar dalam mata pencaharian petani/pekebun sebesar 30,1% dan Butuh Tani mencapai presentase lebih besar yaitu 59,7%. Sehingga dari pernyataan tabel jumlah penduduk menurut mata pencaharian, masyarakatnya memiliki presentase tertinggi dibidang tersebut.



Transek Wilayah Gampong Teumareum

3. Program-program Unggulan

1. Promosi kuliner Gampong Teumareum

Promosi Kuliner Gampong Teumareum untuk mengembangkan makanan khas yang ada di Gampong Teumareum, supaya dilestarikan dan bisa dikenal ke masyarakat luas, sekaligus dapat memberikan peluang untuk meningkatkan ekonomi. Ikut serta dalam proses pembuatan. Mendokumentasikan proses pembuatan makanan lewat media, berupa foto maupun video. Mempublikasikan informasi makanan secara spesifik melalui media online seperti Instagram dan media pemberitaan seperti kompasiana.

2. Pengembangan UMKM desa Teumareum

Mengembangkan usaha masyarakat, baik usaha mikro maupun makro serta membantu perekonomian masyarakat di desa Teumareum. Observasi UMKM di Gampong Teumareum guna mengetahui informasi usaha yang dikembangkan oleh

masyarakat. Menganalisis problematika usaha melalui diskusi dengan pemilik UMKM Gampong Teumareum. Memberikan solusi atas permasalahan usaha masyarakat dari hasil observasi lapangan dan pendataan.

3. Mengajar ngaji di dayah Gampong Teumareum

Untuk membangun potensi ilmu Al-Qur'an serta dapat memahami dasar-dasar Dinul Islam sekaligus melatih daya saing anak-anak di desa teumareum. Melakukan kunjungan ke Dayah Gampong Teumareum dalam rangka silaturahmi bersama anak-anak dan pimpinan Dayah. Ikut serta berpartisipasi mengajar dengan guru-guru di Dayah. Mengadakan perlombaan untuk anak-anak di Gampong Teumareum guna menggali potensi yang dimilikinya.

4. Merawat, mengembangkan dan mempromosikan makam Tuan Teumareum.

Memiliki tujuan agar makam tersebut lebih terawat, bersih dan asri sekaligus memperkenalkan wisata religius untuk menampilkan sejarah dan adat istiadat desa teumareum sebagai tempat edukasi bagi masyarakat luas. Melakukan kunjungan ke makam Tuan Teumareum untuk melihat dan mengetahui informasi terkait sejarah atau biografi dari Tuan Teumareum. Membersihkan dan merawat makam Tuan Teumareum sekaligus menambah fasilitas makam untuk menarik perhatian masyarakat. Mempromosikan makam Tuan Teumareum sebagai wisata religius sekaligus menjaga kearifan lokal Budaya desa lewat sosial media.

4. Program Utama (Chingkhui)

Perekonomian masyarakat Gampong Teumareum sampai saat ini dapat dikategorikan masyarakat yang ekonomi menengah kebawah di lihat dari mata pencaharian warga yang masih bekerja menjadi petani musiman, nelayan, buruh harian lepas, pedagang kecil, dan sector kecil lainnya. Beberapa faktor penyebabnya adalah masih kurangnya pengetahuan dan keterampilan masyarakat, serta kurangnya modal untuk berusaha sehingga belum mampu untuk bersaing mencari nilai tambah untuk meningkatkan kesejahteraan ekonomi keluarga. Bahkan peambahan penduduk di Gampong Teumareum, grafiknya cenderung meningkat sehingga akan berdampak pada tingginya pemenuhan kebutuhan hidup, bahkan laju pertumbuhan penduduk mencapai 1,4994/tahun.

Jika dilihat dari permasalahan ekonomi, jumlah penduduk, dan mata pencarian dapat disimpulkan bahwa sebenarnya dalam meningkatkan kualitas masyarakat alam

memenuhi kebutuhan hidup, tidak harus didukung oleh banyak dana, melainkan kita bisa mengembangkan apa yang ada disekitar, sehingga modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar. Sehingga lewat kelompok perempuan Teumerum, bisa meningkatkan perekonomian dengan bubuk Chingkhui, agar dikembangkan menjadi beberapa resep makanan. Maka, disini kami sebagai Mahasiswa KKN Melayu Serumpun lebih memilih Chingkhui sebagai fokus program utama, karena sesuai dengan kondisi yang mendukung dari Gampong Teumareum untuk terus meningkatkan kualitas dibidang ekonomi kreatif Kelompok perempuan melalui kuliner daerah.



Bubuk Chingkhui

5. Manfaat dan Khasiat Chingkhui

Chingkhui merupakan salah satu bubuk yang sangat bersejarah, karena bubuk ini memiliki keunikan nama yaitu Chingkhui. Pada zaman penjajahan nama ini tumbuh dari Jepang karena sebenarnya makanan Chingkhui diperoleh dari orang-orang Jepang pada saat masa penjajahan. Sehingga orang Aceh pada zaman dulu mempraktekkan untuk mencoba membuat bubuk Chingkhui. Masyarakat mencari daun-daun tersebut di Aceh. Bubuk Chingkhui ini, menurut masyarakat setempat memiliki banyak manfaat dan khasiatnya, dikarenakan bubuk Chingkhui terbuat dari 20 daun pilihan. Melalui proses pengeringan pada sinar matahari, lalu setelah kering dihaluskan, hingga menjadi bubuk. Setelah semua selesai ditumbuk, maka bubuk siap diolah menjaga bahan utama

adonan kue, yang memiliki rasa dan aroma khas daun-daun Chingkhui. Dua puluh daun untuk pembuatan bubuk Chingkhui tersebut yakni:

- Oen daun pandan
- Oen serai
- Oen belimbing
- Oen tapak sulaiman
- Oen mane
- Oen tubong bate
- Oen dinden
- Oen ubuah
- Oen sampingap
- Oen atot deri
- Oen lada
- Oen kupa
- Oen tue
- Oen saga
- Oen ghree
- Buah Kunyit
- Oen ie mueh
- Oen kari
- Oen rambe padang
- Oen lamkueuh

Jika kita lihat dari nama-nama tersebut, Oen itu sebutan dari orang Aceh yang berarti “Daun”, tentunya dari berbagai macam daun, memiliki banyak manfaat dan khasiat bagi kesehatan. Seperti yang seringkali kita temukan di dalam kehidupan sehari-hari, bubuk Chingkhui terdiri dari daun pandan, daun serai, daun belimbing, daun tapak sulaiman, daun lada, daun kopi, dan daun kunyit. Manfaat pertama daun pandan yang sering ditemukan bukan hanya aroma makanan yang enak, tapi juga manfaat kesehatan. Manfaat ini tercapai karena ekstrak daun pandan mengandung *antioksidan flavonol* yang membantu menghentikan peradangan yang menyebabkan

kerusakan tulang rawan. Selain itu, kandungannya sangat efektif untuk kesehatan tulang Anda dan membantu mencegah *osteoporosis*.⁶

Selain itu, daun serai (*Cymbopogon citratus*) mengandung alkaloid, flavonoid, dan beberapa monoterpen. Zat-zat tersebut berperan sebagai antiprotozoa, antiinflamasi, antimikroba, antibakteri, antidiabetes, antikolinesterase, moluskisida dan antijamur. Serai juga mudah ditanam dan diperoleh banyak orang, sehingga dapat digunakan secara fleksibel sebagai obat.⁷

Belimbing wuluh dikenal juga dengan nama belimbing asam, merupakan pohon yang diyakini berasal dari Kepulauan Maluku. Belimbing wuluh merupakan tanaman buah dan obat tradisional. Ekstrak metanol buah belimbing mengandung *alkaloid, saponin, tanin, flavonoid, fenol dan triterpenoid*.⁸ Selain itu, ekstrak metanol belimbing wuluh juga diketahui memiliki aktivitas antioksidan. Daun tapak liman (*Elephantopus scaber L*) Daun tapak liman (*Elephantopus scaber L*) mengandung *flavonoid luteolin-7-glucoside*, yang digunakan sebagai obat diare, obat batuk, obat sariawan, obat demam, obat buang air besar (*diuretik*) sedangkan akar dapat digunakan untuk mengobati malaria.⁹

Hasil analisis GC-MS tanaman lada (*Piper nigrum L*) menunjukkan bahwa minyak atsiri daun lada mengandung 6 senyawa utama yaitu unsur 19,39%, *spatulenol* 11,77%, unsur 10,59%, *selinen* 6,82, unsur 5,05 %, *Caryophyllene* 4,27%. Salah satu tanaman yang biasa digunakan sebagai obat tradisional. Tanaman ini digunakan untuk menyembuhkan luka pada kulit. Luka adalah salah satu cedera yang paling umum. Daun lada memiliki khasiat seperti menghancurkan ginjal dan batu empedu, membantu

⁶ Ariana Diab, S.T.,M.Kes. 2017. Laporan Penelitian "*Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Terhadap Shigella dysenteriae*". Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surabaya.

⁷ Adiguna, Prananda. Santoso, Oedijani. 2017. "*Pengaruh Ekstrak Daun Serai (Cymbopogon Citratus) Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Viabilitas Bakteri Streptococcus Mutans*" JL. Prof. H. Soedarto, SH., Tembalang-Semarang 50275.

⁸ Hasim, Yulianita Arifin, Yupi, Andrianto, Dimas, Nur Faridah, Didah. 2019. "*Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi*." Institut Pertanian Bogor, Bogor.

⁹ Sulastrri. 2008. "*Efek Diuretik Ekstrak Etanol 70% Daun Tapak Liman (Elephantopus Scaber L) Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar*". Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta Surakarta.

penurunan berat badan dan menjaga kesehatan perut. Ini mungkin karena apa yang terkandung dalam daun lada.¹⁰

Flavonoid, alkaloid, saponin, polifenol dan nutrisi lainnya dalam kopi tidak kalah dengan nutrisi dari biji kopi itu sendiri. Kandungan fenol dalam daun kopi dapat dimanfaatkan sebagai bahan fortifikasi pangan alami untuk menghasilkan produk pangan inovatif dengan kandungan antioksidan tinggi. Mangiferin adalah bahan kimia yang memiliki sifat anti-inflamasi, mengurangi risiko diabetes, dan menurunkan kolesterol. Kandungan mangiferin dalam teh daun kopi dapat meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menghilangkan rasa sakit.¹¹ Senyawa utama yang terkandung dalam rimpang kunyit adalah minyak atsiri dan kurkumin. Minyak atsiri mengandung senyawa seskuiterpen alkohol, kunyit, dan kurkumin, sedangkan kurkuminoid mengandung senyawa kurkumin dan turunannya (kuning), antara lain *demethoxycurcumin* dan *bisdemethoxycurcumin*. *Curcumin* dapat digunakan untuk mencegah infeksi dari berbagai penyakit.¹²

Jika dilihat dari Oen/daun-daun yang digunakan dalam pembuatan bubuk Chingkhui memiliki banyak kandungan dan manfaat bagi kesehatan. Sehingga tidak diragukan, jika kehadiran bubuk Chingkhui diperjual belikan di pasar agar menjadi campuran makanan sekaligus bahan utama dalam pengolahan makanan. Sehingga, makanan yang dibuat akan memiliki banyak khasiat, yang bisa mencegah atau mengobati berbagai macam penyakit.

¹⁰ Hartati, Halifah Pagarra. Maret 2018, Halaman 1-7. “Perbedaan Ekstrak Etanol dan Etil Asetat Daun Lada (*Piper nigrum L*) terhadap Aktivitas Antimikroba.” Jurusan Biologi/Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar.

¹¹ Baiq, Azka Lazuardina, Dhifa, Farah. Willy, Purba, Rusindiyanto, Ifwarisan, Defri. , Mei 2022, pp 72-80. “Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo.” Jawa Timur. Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur, Surabaya, Indonesia.

¹² D, Kusbiantoro. Y. Purwaningrum. Jurnal Kultivasi Vol. 17 (1) Maret 2018. “Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat.” Department of Crop Science, Padjadjaran University.



Proses Penjemuran Daun-daun untuk Pengolahan Bubuk Chingkhui

6. Pengembangan Chingkhui

Pengembangan Chingkhui yang dilakukan oleh Mahasiswa KKN Melayu Serumpun Aceh 2022, di Gampong Teumareum adalah dengan melaksanakan wawancara terhadap warga, makanan apa yang menjadi kuliner khas di daerah tersebut, setelah itu baru kami melakukan eksperimen bagaimana cara membuat bubuk Chingkhui, lalu berfikir untuk mengembangkannya untuk dijadikan makanan kuliner yang nikmat, lezat, berkhasiat dan tentunya memiliki nilai ekonomis untuk meningkatkan nilai tambah bagi kebutuhan masyarakat sesuai dengan data mata pencaharian masyarakat.



Poster Promosi Pengembangan Bubuk Chingkhui

Melalui program utama Chingkhui, kami mencoba eksperimen untuk melakukan berbagai percobaan makanan kuliner bubuk Chingkhui. Dari mulai, mencoba membuat bubuk Chingkhui setelah itu membeli bahan-bahan untuk memperlancar proses dalam pengembangan bubuk Chingkhui. Setelah bahan utama tersebut jadi, langkah selanjutnya mencoba untuk membuat makanan kuliner asli khas Teumareum, yaitu kue basah Chingkhui. Setelah kami merasakannya, ternyata memiliki rasa yang luar biasa, sehingga disinilah peluang dalam memajukan kuliner daerah, bisa menguntungkan Gampong Teumareum. Sehingga kami mencoba untuk melakukan eksperimen apakah bubuk Chingkhui bisa kembangkan menjadi kuliner yang lain tidak?. Hari pertama kami membuat pudding Chingkhui, hari kedua kami mencoba membuat bolu Chingkhui, hari ketiga kami mencoba untuk membuat brownies Chingkhui dan keripik Chingkhui. Ternyata, eksperimen yang kami lakukan menghasilkan produk yang unggulan, sehingga bubuk Chingkhui ini layak dipasarkan karena mampu menghasilkan beberapa makanan kuliner.

Bubuk Chingkhui menurut informasi dari masyarakat setempat, yang ada di Gampong Teumareum sebenarnya sudah diperjualbelikan di pasar-pasar. Namun yang menjadi pembeda dari bubuk Chingkhui yang ada di Teumareum, memiliki kemurnian 100% yakni tidak dicampuri dengan tepung, melainkan asli bubuk tersebut di olah dengan tradisional dan berasal dari 20 daun yang masing-masing daun tentunya memiliki khasiat dan manfaat bagi kesehatan manusia. Sehingga tidak diragukan kembali, jika bubuk Chingkhui menjadi produk unggulan dalam memajukan ekonomi masyarakat melalui kelompok perempuan Teumareum.



Kegiatan Penyuluhan Proses Pembuatan Ragam Olahan Bubuk Chingkhui Bersama Kelompok Perempuan Desa Teumareum

7. Bahan-bahan dan Cara Pembuatan

a. Brownis Chingkhui

Bahan-bahan:

- Tepung terigu 2 ons 200 gram
- Bubuk chinghui 1/2 ons 50 gram
- Telur 8 butir
- Gula setengah 400 gram
- Susu 1/2 kaleng
- Vanili 2 sacet
- Ovalet 1 SDM
- Minyak Bimoli 1/4
- Mentega putih 1 ons
- Susu 2 sacet
- Gula halus 2 sendok makan secukupnya
- Keju dan mesis

Cara Pembuatan:

Telur dan gula pasir mixer lalu di kocok sampai berubah warna putih mengembang. Lalu masukkan ovalet / pelembut 1 sendok makan dan masukkan juga vanili sambil mixer lembut. Selanjutnya masukkan susu setengah kaleng dan masukkan

tepung yang sudah dicampur bubuk chingkui yang beratnya 1/4 kg. Lanjut mixer sampai adonan menyatu. Terakhir masukkan minyak Bimoli jangan dimixer aduk pakai spatula hingga mencampur merata jangan sampai ada minyak mengendap dibawah. Siapkan loyang dan olesi dengan mentega taburi tepung sedikit diloyang harus merata gunanya supaya adonan sudah jadi nanti tidak lengket ke loyang. Panaskan kukusan hingga airnya mendidih, jika sudah menguap lalu masukkan adonan yang sudah diloyang kedalam kukusan dan tutup kukusan jangan lupa dikasih kain gunanya supaya air uapan kukusan tidak merembes ke brownis.



Brownis Chingkhui

b. Bolu Chingkhui

Bahan-bahan:

- Bubuk chingkui 50 gram atau 1/2 ons
- Mentega 1/4 ons
- Tepung terigu 2 ons
- Telur 5 butir
- Gula 1/4 ons
- Susu sachet 5
- Soda secukupnya
- Vanili secukupnya

Cara Pembuatan:

Campur dan aduk mentega serta gula hingga putih. Setelah putih campurkan telur satu persatu, lalu di aduk sampai putih dan mengembang. Campurkan susu sachet dan di aduk sampai semuanya tercampur merata. Tahap selanjutnya campurkan tepung terigu, bubuk Chingkhui dan soda, hingga mengaduknya sampai merata. Setelah itu campurkan vanili, dan di aduk kembali. Selanjutnya jika adonan tersebut sudah merata, masukkan kedalam loyang dan siap di open. Ketika sudah di open, gunakan api yang tidak terlalu besar, setelah itu tunggu sampai bolu masak. Setelah bolu masak, siapkan piring untuk dihidangkan.



Bolu Chingkhui

c. Pudding Chingkhui

Bahan-bahan:

- Agar-agar 1 bungkus
- Gula pasir 5 sendok makan
- Santan kelapa 4 gelas
- Garam secukupnya
- Telur 1 butir
- Bubuk Chingkhui setengah ons

Cara pembuatan:

Masak santan dan agar-agar di api sedang, masukkan gula dan garam secukupnya. Sembari menunggu santan mendidih kocok telur dan bubuk chinghui di mangkok/tempat lain hingga tercampur rata. Apabila santan yg di masak sudah mendidih tuangkan kocokan telur dan bubuk chinghui ke dalam santan dan aduk sebentar hingga merata. Apa bila sudah di aduk merata matikan kompor dan puding tuangkan ke dalam wajan dan dinginkan ke dalam freezer. Tunggu beberapa saat hingga puding mengeras. Dan puding siap di sajikan.



Puding Chinghui

d. Keripik Chinghui

Bahan-bahan:

- Satu bungkus tepung beras / 1 kg
- Satu ons tapioka
- Telur 1 butir
- Garam secukupnya
- Air secukupnya
- Bubuk Chinghui setengah ons
- Margarin 1 sendok teh

Cara Pembuatan:

Masukkan seluruh bahan-bahan kedalam wajan, tuang air sedikit demi sedikit hingga adonan tercampur rata dan mudah di bentuk (tidak terlalu keras dan tidak terlalu

lembek). Apabila semua bahan sudah merata, bagi ke beberapa bagian agar mudah untuk menipiskan. Tipiskan adonan sedikit demi sedikit menggunakan alat penipis (baik yg manual maupun alat elektronik) Apabila telah tipis sesuai selera, adonan tersebut gunting kecil-kecil hingga berbentuk persegi empat. Goreng adonan yg telah di gunting-gunting ke dalam minyak yang sudah panas di api sedang. Tunggu hingga kriuk. Apabila telah masak angkat kripik dan tuangkan ke dalam wajan dan taburi dengan perasa sesuai selera seperti rasa jagung dan balado atau original. Kripik yg kriuk siap di sajikan.



Keripik Chingkhui

8. Pemasaran Produk Chingkhui

Pemasaran produk yang telah kami lakukan, dari mulai pembelian bahan dan keperluan poster untuk promosi, menghabiskan dana Rp. 95.000 dengan laba setelah penjualan Rp. 150.000. Kami mempromosikan kripik dengan harga murah Rp.1000 dan untuk pudding, brownis dan bolu kami jual dengan harga masing-masing Rp. 2000 sehingga disini kita bisa melihat bahwa produk makanan Chingkhui jika dijual menghasilkan presentase keuntungan bukan kerugian, sehingga sangat layak jika dipasarkan untuk meningkatkan ekonomi masyarakat. Bukan hanya produk yang dihasilkan, namun dilihat dari bubuk Chingkhui jika dipasarkan akan menghasilkan presentase keuntungan yang lebih besar dengan harga jual Rp. 50.000 takaran plastik setengah KG. Karena setengah kilo bubuk Chingkhui dapat digunakan untuk mengolah makanan kurang lebih 4-5 kali pembuatan, namun hal ini tergantung jumlah dari pemakaian. Sehingga jika 5 kali pembuatan akan menghasilkan laba bersih sebesar Rp. 275.000 jika dikalikan 30 hari, maka masyarakat akan memperoleh keuntungan Rp.

8.250.000. Karena sebenarnya, bubuk Chingkhui ini hanya lebih ke pewarna dan perasa sehingga hadirnya untuk campuran pelengkap dalam pengolahan makanan. Sehingga bubuk ini menjadi bahan utama dalam pembuatan makanan kuliner pudding, keripik, brownis, maupun bolu dalam pengembangan kuliner daerah Gampong Teumareum.



Potret Pemasaran Macam Olahan Makanan Bubuk Chingkhui di Halaman Camat Jaya

C. Simpulan

Pelaksanaan program KKN Melayu Serumpun di Gampong Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya, dalam hal ini adalah membuat eksperimen baru dalam menambah jenis ragam olahan makanan dari bubuk Chingkhui serta membuka pemikiran/pandangan masyarakat terhadap potensi lebih yang bisa dihasilkan oleh bubuk Chingkhui guna membangun variasi produk yang lebih berkualitas, tahan lama dan memiliki jangkauan pemasaran yang lebih luas dalam meningkatkan pendapatan ekonomi melalui pemberdayaan masyarakat kelompok perempuan di Gampong Teumareum. Lewat pelaksanaan program KKN Melayu Serumpun, kegiatan ini sangat membantu masyarakat khususnya kelompok perempuan di Gampong Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya dalam hal peningkatan variasi produktif melalui aspek penyuluhan, bimbingan dan penciptaan resep baru olahan makanan dari bubuk Chingkhui. Adapun hambatan yang dirasakan oleh masyarakat dalam hal ini kelompok perempuan di Gampong Teumareum adalah akses jangkauan dalam memperoleh daun-daun masih dikira jauh dari pemukiman warga. Jumlah daun yang dibutuhkan untuk membuat bubuk Chingkhui ini sekitaran lebih kurang 20 jenis daun. Sayangnya, selain tempat pencarian yang dikira jauh, di sisi lain keterbatasan transportasi untuk menjangkau wilayah tersebut juga menjadi

halangan bagi masyarakat untuk mengolah bubuk Chingkhui sehingga gairah dan minat masyarakat dalam mengembangkan jenis olahan ragam makanan dari bubuk Chingkhui ini juga berkurang. Namun demikian, ketersulitan dan masalah tersebut secara bertahap dapat diselesaikan oleh tim/kelompok KKN melalui pelaksanaan program kegiatan KKN Melayu Serumpun di Desa Teumareum Kecamatan Indra Jaya Kabupaten Aceh Jaya Provinsi Nanggroe Aceh Darussalam (NAD).

DAFTAR PUSTAKA

- Adiguna, Prananda. Santoso, Oedijani. 2017. "*Pengaruh Ekstrak Daun Serai (Cymbopogon Citratus) Pada Berbagai Konsentrasi Terhadap Viabilitas Bakteri Streptococcus Mutans*" JL. Prof. H. Soedarto, SH., Tembalang-Semarang 50275.
- Ariana Diab, S.T.,M.Kes. 2017. Laporan Penelitian "*Pengaruh Perasan Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb) Terhadap Shigella dysenteriae*". Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Surabaya
- Baiq, Azka Lazuardina, Dhifa, Farah. Willy, Purba, Rusindiyanto, Ifwarisan, Defri. , Mei 2022, pp 72-80. "*Pemanfaatan Limbah Daun Kopi Sebagai Minuman Kesehatan di Desa Sumberrejo*." Jawa Timur. Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Surabaya, Indonesia.
- Buku Induk Kependudukan Gampong Teumareum 2017.
- D, Kusbiantoro. Y. Purwaningrum. Jurnal Kultivasi Vol. 17 (1) Maret 2018. "*Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat*." Department of Crop Science, Padjadjaran University.
- Hadiati, S. 2008, "*Perilaku Wirausaha Industri Keramik Berskala Kecil untuk Meningkatkan Daya Saing Produk di Malang, Jurnal Manajemen Dan Kewirausahaan*," Vol.10, No. 2, September 2008: 115-123.
- Hartati, Halifah Pagarra. Maret 2018, Halaman 1-7. "*Perbedaan Ekstrak Etanol dan Etil Asetat Daun Lada (Piper nigrum L) terhadap Aktivitas Antimikroba*." Jurusan Biologi/Fakultas MIPA, Universitas Negeri Makassar.
- Hasim. Yulianita Arifin, Yupi. Andrianto, Dimas. Nur Faridah, Didah. 2019. "*Ekstrak Etanol Daun Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi) sebagai Antioksidan dan Antiinflamasi*." Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Munandar, A. 2012. [http://www.uin-malang.ac.id/index.php?option=com_content & view=article&id=2883%20peran-ukm-dalam-pertumbuhan-ekonomi-bangsa &catid=35:artike-l-dosen&Itemid=210](http://www.uin-malang.ac.id/index.php?option=com_content&view=article&id=2883%20peran-ukm-dalam-pertumbuhan-ekonomi-bangsa&catid=35:artike-l-dosen&Itemid=210). Kamis, 7 Maret 2013.

RPJM-Gampong Teumareum Tahun 2018-2023.

Sulastri. 2008. "*Efek Diuretik Ekstrak Etanol 70% Daun Tapak Liman (Elephantopus Scaber L) Pada Tikus Putih Jantan Galur Wistar.*". Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta Surakarta.