



Peningkatan Kemandirian Ekonomi dan Pengenalan Budaya Indonesia bagi PIDs di Filipina Melalui Makanan Indonesia

Enhancement of Economic Independence and Introduction of Indonesian Culture for PIDs in the Philippines Through Indonesian Food

Rani Dian Iswari¹, Nadhif Fadhlán Musyaffa², Arie Kusuma Paksi³

Departemen Ilmu Hubungan Internasional, Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik, Universitas Muhammadiyah Yogyakarta^{1,2,3}

rani.dian.isip19@mail.umy.ac.id¹, nadhif.f.isip20@mail.umy.ac.id²,
ariekusumapaksi@umy.ac.id³

Kata Kunci :

budaya Indonesia; Glan;
jajanan tradisional
Indonesia; kemandirian
ekonomi; PIDs di Glan

ABSTRAK

Kehidupan masyarakat keturunan Indonesia, atau dikenal dengan sebutan *People of Indonesian Descent* (PIDs) di Glan, Filipina masih jauh dari kata sejahtera. Ilegalnya status kewarganegeraan dan kemiskinan, menjadi penyebab tidak sejahteranya PIDs di Glan. Oleh karenanya, banyak dari PIDs di Glan yang akhirnya bekerja di sektor informal dan berpendapatan di bawah standar masyarakat lokal Filipina. Tim Kuliah Kerja Nyata Internasional (KKNI) Glan Universitas Muhammadiyah Yogyakarta kemudian melakukan pemberdayaan dengan menyelenggarakan kelas memasak jajanan tradisional Indonesia. Jajanan yang diajarkan yaitu pisang gapit dari Kalimantan Timur dan dadar gulung dari Jawa Barat. Sasaran utama dari program ini adalah PIDs yang menjadi jemaat di gereja *United Church of Christ of The Philippines* (UCCTP) di Glan. Tujuan dari program ini adalah untuk mengenalkan kembali budaya Indonesia melalui makanan dan mendorong kemandirian ekonomi PIDs di Glan. Metode yang digunakan dalam pemberdayaan ini adalah sosialisasi program, pelatihan memasak yang dilakukan dengan demonstrasi, dan pendampingan yang dilakukan dengan mengajak peserta untuk mempraktikkan langsung. Hasil dari kegiatan ini adalah masyarakat PIDs di Glan memiliki peluang untuk meningkatkan usaha kuliner Indonesia yang berupa pisang gapit dan dadar gulung, serta masyarakat PIDs dapat melestarikan budaya Indonesia meskipun mereka tidak tinggal di Indonesia.

Keywords :

Indonesian culture; Glan; traditional Indonesian snacks; economic independence; PIDs in Glan

ABSTRACT

The life of the people of Indonesian descent (PIDs) in Glan, Philippines is still far from prosperous. Illegal citizenship status and poverty are the causes of the poor PIDs in Glan. Therefore, many of the PIDs in Glan end up working in the informal sector and earning below the standards of the local Filipino community. The International Community Service Team (KKN) Glan from Universitas Muhammadiyah Yogyakarta was then empowered by holding a cooking class for traditional Indonesian snacks. The snacks that are taught are pisang gapit from East Kalimantan and dadar gulung from West Java. The main target of this program is PIDs who are members of the United Church of Christ of The Philippines (UCCTP) church in Glan. This program aims to reintroduce Indonesian culture through food and encourage the economic independence of PIDs in Glan. The methods used in this empowerment are program socialization, cooking training conducted with demonstrations, and mentoring carried out by inviting participants to practice directly. The material presented in this cooking class program can be a business opportunity for PIDs in Glan to improve their economy by utilizing local natural resources and also get to know Indonesian culture again. The result of this activity is that the PIDs in Glan have the opportunity to improve the Indonesian culinary business in the form of pisang gapit and dadar gulung, and the PIDs can preserve Indonesian culture even though they don't live in Indonesia.

PENDAHULUAN

Upaya pemberdayaan masyarakat telah menjadi perhatian Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, yang salah satunya dilakukan melalui program kuliah kerja nyata (KKN). KKN merupakan bentuk *community service* (Latumahina et al., 2021) yang mengizinkan mahasiswa untuk merasakan pengalaman empiris hidup di tengah masyarakat, agar mampu mengidentifikasi dan menyelesaikan permasalahan yang terjadi di masyarakat dengan sinergitas antara mahasiswa dan masyarakat tersebut (Putranto, 2022). KKN ini dilaksanakan untuk meningkatkan relevansi antara pendidikan tinggi dengan perkembangan dan kebutuhan masyarakat akan ilmu pengetahuan demi mempercepat proses pembangunan (Anwas, 2011).

Salah satu program KKN yang dilakukan oleh Universitas Muhammadiyah Yogyakarta adalah KKN Internasional Davao (LPM UMY). KKN Internasional Davao merupakan program berkelanjutan yang dimulai sejak tahun 2016, yang dilaksanakan di beberapa lokasi di Mindanao Selatan Filipina, yaitu meliputi Davao City, General Santos, Glan, dan Laensasi. Secara demografi, Mindanao Selatan merupakan lokasi berkumpulnya masyarakat keturunan Indonesia atau yang lebih dikenal dengan *People of Indonesian Descent* (PIDs) (Putri, 2017). Keberadaan KKN Internasional Davao ini disambut baik oleh masyarakat setempat karena mampu memberikan dampak positif dan manfaat untuk pengembangan komunitas setempat.

Pelaksanaan KKN Internasional Davao ini mengusung tema kebangsaan yang disubstansikan dalam empat jenis program, yaitu program pendidikan, ekonomi kreatif, seni budaya, dan sosial. Program pendidikan merupakan program yang bertujuan mencerdaskan kehidupan bangsa, terkhusus para PIDs, melalui pendidikan yang komprehensif mengenai pengetahuan dasar tentang keindonesiaan, seperti Bahasa Indonesia, lagu wajib nasional, dan lagu daerah. Program ekonomi kreatif bertujuan untuk memberdayakan para PIDs agar memiliki kemandirian ekonomi di tengah sulitnya ekonomi mereka dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal, agar dapat mengolah produk menjadi barang yang memiliki nilai jual. Program seni budaya bertujuan untuk mengajarkan kesenian dan kebudayaan Nusantara kepada para PIDs selayaknya sebagai warisan nenek moyang mereka. Sementara itu, program sosial bertujuan untuk memecahkan permasalahan sosial PIDs, seperti permasalahan terbatasnya kesempatan PIDs untuk beribadah, permusuhan antar kelompok masyarakat, dan permasalahan lingkungan.

Permasalahan utama yang dialami oleh PIDs adalah kemiskinan dan ilegalnya status kewarganegaraan mereka. Hal ini menyebabkan PIDs hidup dalam dilema kewarganegaraan. PIDs yang tinggal di Mindanao Selatan sudah kehilangan kewarganegaraan Indonesia mereka meskipun mereka masih mengklaim diri sebagai orang Indonesia. Begitu pula di Filipina, mereka tidak diakui secara hukum sebagai warga negara Filipina karena mereka merupakan keturunan warga negara asing (Makakima et al., 2021). Dari kondisi tersebut, PIDs tidak mungkin bisa mendapatkan pekerjaan di perusahaan atau perkantoran Filipina.

Banyak dari mereka yang bekerja sebagai buruh kopra dengan upah sepertiga dari upah formal. Sebagian besar dari mereka juga bermatapencaharian sebagai petani atau nelayan. Sebagai warga negara asing, para PIDs tidak berhak atas kepemilikan tanah sehingga tanah yang mereka kelola untuk pertanian ataupun tanah pesisir yang mereka gunakan sebagai akses ke laut merupakan tanah sewa. Apabila tuan tanah ingin mengalihfungsikan tanah tersebut, maka PIDs terpaksa harus berganti tempat untuk bekerja.

Pengalihfungsian tanah garapan tersebut sudah terjadi selama delapan tahun terakhir ini. Pada umumnya, perubahan potensi wilayah menjadi tempat wisata menjadi esensial karena objek wisata memiliki daya tarik terhadap wisatawan yang memiliki peran penting dalam pengembangan ekonomi (Paksi, Badruzaman, et al., 2022). Akan tetapi, lahan pesisir pantai Glan yang sudah banyak berubah menjadi tempat rekreasi yang menyebabkan akses nelayan ke pantai menjadi terbatas. Mereka juga banyak yang beralih ke beberapa pekerjaan informal seperti supir bentor, supir taksi, pedagang warung kecil, ataupun pekerjaan ekonomi skala mikro lainnya. Posisi ini menyebabkan para PIDs hidup dalam kondisi ekonomi yang sulit (R.T, 2020).

Dengan adanya permasalahan tersebut, tim KKN Internasional Davao yang berlokasi di Glan (KKNi Glan) berupaya untuk memberdayakan kemandirian ekonomi sekaligus mengenalkan kebudayaan Indonesia kepada PIDs di Glan dengan mengadakan program kelas memasak jajanan tradisional Indonesia, yang meliputi pisang gapit dari Kalimantan Timur dan dadar gulung dari Jawa Barat. Kedua jajanan tersebut dipilih karena bahan bakunya tersedia melimpah di masyarakat. Program ini dilaksanakan di *United Church of Christ of The Philippines* (UCCTP) Glan, yaitu gereja lokal Glan yang dibangun oleh PIDs yang khusus digunakan untuk masyarakat keturunan Indonesia. Lokasi ini dipilih karena mampu menjadi tempat berkumpul paling efisien setelah acara ibadah mengingat PIDs di Glan tinggal di tempat yang tersebar dan saling berjauhan. Harapannya, program ini akan meningkatkan ekonomi sembari memperluas jejaring kerja sama kemitraan ekonomi PIDs di Glan dan mengenalkan kembali budaya Indonesia.

METODE PELAKSANAAN

Program ini dilaksanakan sejak 11 Agustus 2022 hingga 28 Agustus 2022. Program ini diikuti oleh masyarakat keturunan Indonesia atau PIDs yang tinggal di Glan dengan jumlah total 44 orang. Agar mencapai target program dan memiliki dampak yang efektif, program kelas memasak jajanan tradisional ini dilaksanakan dengan tiga metode:

1. **Sosialisasi.** Sebelum melaksanakan program kegiatan, tim KKNi Glan melakukan sosialisasi terlebih dahulu kepada PIDs di Glan. Sosialisasi dilakukan dengan mengadakan pertemuan dengan penghubung dan PIDs untuk mengenalkan anggota tim KKNi Glan, nama program, tujuan program, manfaat program, dan waktu pelaksanaan program.
2. **Pelatihan.** Pelatihan bertujuan untuk menjelaskan kepada PIDs mengenai nama jajanan tradisional yang akan diajarkan, alat dan bahan pembuatan yang diperlukan, dan cara pembuatannya. Sejalan dengan tema yang diusung, yaitu tema kebangsaan, aspek keindonesiaan dari jajanan tersebut juga akan dipaparkan. Pelatihan ini digunakan untuk menunjukkan secara langsung kepada PIDs mengenai proses pembuatan jajanan tradisional. Praktik pembuatan jajanan akan dilakukan sekali oleh tim KKNi Glan dan selanjutnya akan melibatkan partisipasi PIDs.
3. **Pendampingan.** Pendampingan bertujuan untuk memberikan kesempatan PIDs berpartisipasi dalam pembuatan jajanan, agar mereka dapat melakukan uji coba dari demonstrasi yang telah dilakukan sebelumnya. Pendampingan ini juga bertujuan untuk mengevaluasi pemahaman PIDs atas pemaparan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dengan menggunakan tiga metode yang telah dijelaskan di atas, program kelas memasak jajanan tradisional di Glan Filipina dapat disampaikan sebagai berikut:

1. Sosialisasi

Sosialisasi program kelas memasak jajanan tradisional dilaksanakan pada Kamis, 11 Agustus 2022 di rumah penghubung jemaat gereja UCCTP Glan, Ibu Fredelyn Alinaung. Sosialisasi kemudian dilanjutkan dengan bertemu dengan beberapa PIDs di sekitarnya. Sosialisasi ini dilakukan dengan tujuan mengenalkan ketujuh personil tim KKNi Glan dan mengenalkan program kegiatan kepada masyarakat.



(a)



(b)

Gambar 1. (a) dan (b) Sosialisasi di Rumah Ibu Fredelyn Alinaung dan Pertemuan dengan Masyarakat

Kegiatan pertama sosialisasi diisi dengan perkenalan dan penyampaian program yang diwakili oleh ketua kelompok dan pamong yang menjadi penanggung jawab mahasiswa KKNi Glan, Bapak Sammy Macpal. Tujuan dari program juga disampaikan, yaitu meliputi memberikan pemahaman kepada PIDs

di Glan mengenai pemanfaatan sumber daya alam agar dapat mengolah makanan kearifan lokal Indonesia demi meningkatkan ekonomi mereka; memperluas jejaring kerja sama ekonomi, yang salah satunya dilakukan dengan membuka usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM), hal ini dikarenakan UMKM dapat mendongkrak ekonomi di suatu wilayah (Paksi, Rozaki, et al., 2022); sekaligus mengenalkan kembali budaya Indonesia berupa makanan tradisional. Di samping itu, dipaparkan juga mengenai manfaat program ini, yaitu meningkatkan keterampilan masyarakat melalui program ekonomi kreatif sehingga dapat memperbaiki taraf hidup dan mengenal budaya Indonesia yang telah lama hilang dan dilupakan.

Pada tahap selanjutnya, dilakukan kesepakatan antara tim KKNi Glan dan masyarakat bahwa program kelas memasak jajanan tradisional akan dilaksanakan selama dua kali, yaitu pada Minggu 21 Agustus 2022 dan 28 Agustus 2022. Tanggal tersebut disepakati karena PIDs di Glan setuju untuk berkumpul dan mengikuti rangkaian acara program setelah acara ibadah. Pada proses ini, tim KKNi Glan juga melakukan observasi yang pada akhirnya dibuatlah kesepakatan bahwa jajanan pisang gapitlah yang akan dibuat pada pelatihan pertama. Pisang dipilih sebagai bahan baku utama karena selain Mindanao memang dikenal sebagai pusat produsen pisang, masyarakat di Glan juga banyak menanam pohon pisang di lingkungan mereka (Cudis, 2022). Oleh karenanya, tim KKNi Glan merasa hidangan yang tersebut sangat ekonomis dan mampu memanfaatkan sumber daya alam lokal.

2. Kelas Memasak Pisang Gapit 21 Agustus 2022

a. Pelatihan

Pelatihan memasak jajanan pisang gapit dilaksanakan pada Minggu, 21 Agustus 2022 dari pukul 11.00 hingga 13.00 di gereja UCCTP Glan. Pelatihan ini dihadiri oleh jemaat gereja yang berjumlah kurang lebih 25 orang dari anak-anak hingga lansia. Proses pelatihan dimulai dengan menjelaskan kepada peserta bahwa pisang gapit merupakan jajanan tradisional yang berasal dari Kalimantan Timur.

Jajanan ini terdiri dari dua komponen utama, yaitu pisang yang dibakar di atas bara api dan kuah gula merah. Bahan yang digunakan juga sangat mudah ditemukan, yaitu meliputi pisang, margarin, santan 250 ml, gula merah 250 ml, garam secukupnya, satu sendok makan tepung maizena, dan selembar daun pandan. Jajanan ini biasanya dibuat dari pisang kepok. Akan tetapi, jenis pisang yang digunakan dapat disubstitusi dengan jenis lain. Selain itu, dijelaskan pula bahwa alat yang digunakan adalah teflon anti lengket dan panci.



Gambar 2. (a) dan (b) Alat dan Bahan Pembuatan Pisang Gapit dan Praktik Pembuatan Pisang Gapit oleh Tim KKNi

Tim KKNi Glan kemudian melakukan praktik memasak pisang gapit dari proses awal hingga akhir untuk mencontohkan kepada peserta. Langkah memasak pisang gapit adalah:

1. Kupas pisang dan pipihkan menggunakan talenan
2. Buat kuah dengan cara memasak gula merah dan air hingga larut di panci

3. Tambahkan santan, daun pandan, tepung maizena, dan garam pada larutan kuah, aduk hingga matang
4. Oleskan margarin pada pisang dan bakar pisang di teflon hingga matang
5. Angkat dan sajikan pisang pada piring, lalu tambahkan kuah di atasnya

Dalam proses ini, peserta memperhatikan penjelasan dan demonstrasi yang dilakukan oleh tim KKNi Glan. Secara umum, semua peserta baru pertama kali mengetahui jenis jajanan tradisional ini. Tujuan dari KKNi Kebangsaan yang berupaya untuk mengenalkan kepada PIDs mengenai kebudayaan Indonesia telah tercapai melalui program ini.

b. Pendampingan

Proses pendampingan dilakukan dengan mengundang para peserta untuk maju agar mencoba mempraktikkan memasak pisang gapit. Peserta yang bersedia untuk praktik didominasi oleh remaja dan ibu-ibu. Indikator keberhasilan program ini didapatkan dari pengamatan secara langsung dan didapatkan hasil bahwa partisipan-partisipan tersebut berhasil membuat pisang gapit dengan sempurna. Pisang gapit yang telah dimasak tersebut kemudian dibagikan kepada seluruh partisipan untuk dinikmati bersama.



Gambar 3. (a) dan (b) Peserta yang Turut Serta Mempraktikkan Pembuatan Pisang Gapit

3. Kelas Memasak Dadar Gulung 28 Agustus 2022

a. Pelatihan

Pelatihan memasak jajanan dadar gulung dilaksanakan pada 28 Agustus 2022 di gereja UCCTP Glan pada pukul 14.00 hingga 16.00. Jumlah peserta kelas memasak dadar gulung ini menurun dari kelas sebelumnya, yaitu menjadi 19 orang. Kelas memasak dimulai dengan menjelaskan bahwa dadar gulung merupakan jajanan tradisional yang berasal dari Jawa Barat. Dadar gulung ini adalah sejenis panekuk gulung yang diisi dengan gula jawa cair yang dicampur dengan parutan kelapa.

Setelah itu, tim KKNi Glan menjelaskan alat dan bahan pembuatan dadar gulung. Alat yang digunakan adalah teflon, mangkuk, mikser, saringan, dan sendok sayur. Bahan pembuatan dadar gulung dibagi menjadi dua, yaitu bahan untuk membuat kulit dadar dan bahan untuk membuat isian. Bahan untuk membuat kulit dadar meliputi 250 gram tepung terigu protein sedang, 700 ml santan matang, 2 butir telur kocok lepas, setengah sendok teh garam, 2 sendok teh pasta pandan sebagai perwarna, dan mentega. Sedangkan bahan untuk membuat isi dadar gulung adalah 200 gram kelapa parut, 100 gram gula merah, 50 gram gula pasir, setengah sendok teh garam, 100 ml air, seperempat sendok teh bubuk vanili, dan selembar daun pandan.

Setelah itu, tim KKNi Glan melakukan demonstrasi pembuatan dadar gulung. Langkah pembuatan dadar gulung adalah:

1. Untuk membuat kulit, campur tepung terigu dan garam. Kemudian tuangkan telur dan santan secara bertahap dan kemudian diaduk menggunakan mikser.
2. Tunggu adonan hingga licin dan kemudian saring adonan tersebut. Kemudian, campurkan pasta pandan untuk memberikan warna hijau dan aduk hingga merata.
3. Panaskan teflon dan oleskan sedikit mentega.
4. Tuang satu sendok sayur adonan kulit tersebut dan ratakan di semua permukaan teflon. Usahakan agar hasilnya tidak terlalu tebal.
5. Masak hingga matang.
6. Untuk membuat isian kelapa, panaskan air, gula pasir, gula merah, garam, dan daun pandan. Masak hingga gula sepenuhnya larut.
7. Tambahkan kelapa parut dan aduk hingga kuah sepenuhnya larut. Lakukan hingga kelapa tidak terlalu kering dan tidak terlalu berair.
8. Campurkan vanili dan aduk hingga rata. Tunggu beberapa saat, kemudian tiriskan dan dinginkan.
9. Ambil selembar kulit dadar dan berikan isian di tengah kulit dadar.
10. Lipat dan gulung dengan rapi.

Saat demonstrasi ini, peserta kelas memasak memperhatikan penjelasan dari tim KKNi Glan.



(a)

(b)

Gambar 4. (a) dan (b) Demonstrasi yang dilakukan oleh tim KKNi Glan dan peserta yang memperhatikan penjelasan

b. Pendampingan

Fokus dari kegiatan pendampingan adalah memberikan kesempatan bagi para peserta untuk mencoba memasak dadar gulung secara langsung. Pada proses ini, para remaja dan ibu-ibu secara bergantian mencoba memasak dadar gulung.



(a)

(b)

Gambar 5. (a) dan (b) Peserta yang berpartisipasi memasak dadar gulung

Salah satu peserta yang bernama Mary Joy Kakese Meluwu menjelaskan bahwa kegiatan memasak ini sangat bermanfaat karena dapat mengenalkan kepada PDIs di Glan mengenai makanan tradisional Indonesia yang belum pernah mereka coba sebelumnya. Ia kemudian menjelaskan bahwa aspek pemilihan jenis makanan juga sangat tepat. Glan memang dikenal sebagai kota *Coco Queen of The South* karena memiliki sumber daya alam berupa kelapa yang melimpah. Oleh karenanya, memasak dadar gulung yang memiliki isian kelapa ini mampu memanfaatkan sumber daya alam di sekitar masyarakat. Setelah selesai memasak, dadar gulung tersebut kemudian dikonsumsi bersama. Harapannya, mengkonsumsi produk yang telah peserta buat sendiri akan memotivasi peserta agar memanfaatkannya sebagai salah satu peluang usaha. Dikarenakan, kewirausahaan dapat meningkatkan kesejahteraan ekonomi penduduk setempat (Tandaju & Kawatak, 2021).

Melalui program ini, minat dan antusias PDIs di Glan untuk mempelajari cara bagaimana membuat makanan tradisional Indonesia meningkat, bahkan dari yang awalnya belum ada minat sama sekali. Di tambah lagi, masyarakat PDIs di Glan juga menjadi lebih terampil untuk memanfaatkan sumber daya alam yang mereka miliki.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dapat disimpulkan, pelaksanaan pengabdian yang dilakukan oleh tim KKNi Glan yang berupa kelas memasak jajanan tradisional Indonesia ini telah berkontribusi dalam mewujudkan tujuan-tujuan kuliah kerja nyata Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Tujuan tersebut adalah mengenalkan kembali kebudayaan Indonesia melalui makanan tradisional kepada masyarakat keturunan Indonesia di luar negeri dan memberdayakan masyarakat agar memiliki kemandirian ekonomi dengan memanfaatkan sumber daya alam lokal.

Kelas memasak ini mengajarkan dua jajanan tradisional Indonesia yang berupa pisang gapit dan dadar gulung karena bahan bakunya melimpah di masyarakat. Secara umum, kegiatan ini sukses dilaksanakan karena mendapatkan kesan positif dari masyarakat. Kegiatan ini tidak hanya memberikan pengetahuan melalui teori, tetapi juga memberikan pengalaman secara praktik kepada masyarakat agar mereka lebih mengetahui dan termotivasi untuk memanfaatkan jajanan tradisional Indonesia demi meningkatkan perekonomian mereka dan juga melestarikan kebudayaan Indonesia.

Saran

Diharapkan kedepannya, kegiatan-kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat seperti ini dapat terus dilaksanakan dengan menghadirkan elemen-elemen masyarakat yang lain untuk dapat menghasilkan solusi terhadap banyak masalah ekonomi yang dihadapi dan juga untuk melestarikan kebudayaan Indonesia oleh masyarakat PDIs di Glan. Serta, kegiatan selanjutnya yang relevan dengan kegiatan ini adalah mengajarkan jajanan khas Indonesia yang lain dan mengajarkan kepada masyarakat PDIs cara untuk memasarkan produk jajanan Indonesia melalui e-commerce, sosial media, atau media lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwas, O. M. (2011). Kuliah Kerja Nyata Tematik Pos Pemberdayaan Keluarga Sebagai Model Pengabdian Masyarakat Di Perguruan Tinggi. *Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 17(5), 565–575. <https://doi.org/10.24832/jpnk.v17i5.49>
- Cudis, C. (2022). Davao's Banana Sector Gets Production, Marketing aid. *Philippine News Agency*. Diakses dari <https://www.pna.gov.ph/articles/1173565>
- Latumahina, B. S., Nugrahantor, C. S., Daniel, Ermawati, Damanik, J. G., Christiyanto, L. E. et al.

- (2021). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Program KKN Society 5.0 di Desa Planjan Kecamatan Saptosari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Atma Inovasia (JAI)*, 1(2), 138-146. <https://doi.org/10.24002/jai.v1i2.3895>
- LPM UMY. (n.d.). KKN Internasional. *Lembaga Pengabdian Masyarakat Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*. Diakses dari <https://lpm.umy.ac.id/kkn-internasional/>
- Makakima, A. A., Anis, H., & Massie, C. D. (2021). Tanggung Jawab Negara Terhadap Warga Negara Indonesia di Kawasan Perbatasan Antara Indonesia dan Filipina. *Lex Administratum*, 9(7), 101–111.
- Paksi, A. K., Badruzaman, I., Ilham, M., & Iswari, R. D. (2022). Pengembangan Wisata Sendang Pengilon Di Desa Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo. *Abdimas Galuh*, 4(2), 779–788. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v4i2.7610>
- Paksi, A. K., Rozaki, Z., Nugroho, D. A., & Musyaffa, N. F. (2022). Digital Marketing Sebagai Strategi Pemasaran UMKM Sokan Lestari Desa Hargomulyo, Kokap, Kulon Progo. *Abdimas Galuh*, 4(2), 770–778. <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v4i2.7609>
- Putranto, W. S., Suryaningsih, L., Suradi, K., & Pratama, A. (2022). Penyuluhan dan Pelatihan Pembuatan Keju Mozzarella yang Terintegrasi dengan KKN (Kuliah Kerja Nyata) Mahasiswa. *Aksiologi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2). <http://dx.doi.org/10.30651/aks.v6i2.4701>
- Putri, R. G. (2017). Peran Diaspora Indonesia-Filipina Selatan (DIFS) Dalam Pemberdayaan Ekonomi Warga Keturunan Indonesia Pemukim (WKIP) Di Filipina Selatan. *Jurnal Ilmu Sosial Ilmu Politik (JISIP)*, 1(2).
- R.T, Hafidz., & Baidawi, A. (2020). Citizenship Dilemma For Indonesian Descent In Southern Mindanao. *Jurnal Sosio Dialektika*, 5(2), 110–125.
- Tandaju, T., & Kawatak, S. Y. (2021). Menumbuhkan Motivasi Berwirausaha Aparat Kelurahan Bitung Karangria Dan Mahasiswa Keperawatan Universitas Katolik De La Salle Manado. *International Journal of Public Devotion*, 4(2), 60-68. <http://dx.doi.org/10.26737/ijpd.v4i2.2735>