

## **ORGANIZATIONAL CULTURE OF CREATIVITY DIGITAL NASI BAKAR SUMSUM DAN PECAK ONCOM DI KOTA SERANG PROVINSI BANTEN**

**Ranthy Pancasasti<sup>1)</sup>, Serly Siti Rachmawati<sup>2)</sup>, Danella Dwi Dara  
Puspita<sup>3)</sup>, Haniva Fauziah<sup>4)</sup>, Intan Ayu Febriyanti<sup>5)</sup>, Nova Wahyuni<sup>6)</sup>**

<sup>123456</sup>Universitas Sultan Ageng Tirtayasa  
Korespondensi<sup>1\*</sup> : ranthyipb@gmail.com,

### **ABSTRACT**

*Banten Province, precisely in the Serang City area, has several typical foods, namely Nasi Bakar Sumsum and Pecak Oncom. To continue to preserve regional specialties, especially in the city of Serang, the PPM team created a program that aims to innovate the typical food of Serang, namely marrow grilled rice and pecak oncom into various types of variants that are liked by the community. Before the PPM program was implemented, Nasi Bakar Sumsum was a traditional Banten food made from rice combined with beef bone marrow and wrapped in banana leaves which were then grilled over coals. After the PPM program was implemented, we innovated to provide additional flavor variants in it, such as shredded chicken meat, shredded milkfish, egg blankets and mango sauce. Meanwhile, prior to the implementation of the PPM program, Pecak Oncom was a traditional Betawi food made from oncom which was poured with chili sauce. After the PPM program, Pecak Oncom has been combined with petai and bean sprouts as a complement that adds to the enjoyment of the taste of Pecak Oncom. The form of marketing we do is using creative digital marketing using electronic media in the form of Instagram @nasisumsum.ppm.serang1 @pecakoncom.ppm.kotaserang1 and facebook Nasi Sumsum Serang PPM and Pecak Oncom Serang. The method used is the role of community participation to improve their skills, the activities that will be carried out are planning, implementation to evaluation both directly and indirectly, for example seminars, field meetings and training on the use of creative Digital Marketing with Home Industry owners to increase sales revenue and community welfare, especially Serang City.*

**Keywords:** Marrow Grilled Rice, Pecak Oncom, Creative Digital Marketing, Culinary Preservation.

### **ABSTRAK**

Provinsi Banten tepatnya di wilayah Kota Serang mempunyai beberapa makanan ciri khas, yaitu Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom. Untuk terus melestarikan makanan khas daerah khususnya di Kota Serang, tim PPM membuat suatu program yang bertujuan untuk menginovasikan makanan khas Serang yaitu nasi bakar sumsum dan pecak oncom menjadi berbagai jenis varian yang disukai oleh masyarakat. Sebelum dilaksanakan program PPM, Nasi Bakar Sumsum merupakan makanan tradisional khas Banten berbahan dasar dari nasi yang dipadukan dengan sumsum tulang sapi dan dibalut menggunakan daun pisang yang kemudian dibakar di atas bara api. Setelah dilaksanakan program PPM, kami melakukan inovasi untuk memberikan penambahan varian rasa didalamnya seperti daging ayam suwir mercon, ikan bandeng suwir mercon, selimut telur serta sambal mangga. Sedangkan, sebelum dilaksanakannya program PPM, Pecak Oncom merupakan makanan tradisional khas Betawi berbahan dasar oncom yang di siram dengan kuah sambal. Setelah dilakukannya program PPM, Pecak Oncom telah dipadukan dengan petai dan tauge sebagai pelengkap yang menambah kenikmatan rasa dari Pecak Oncom tersebut. Bentuk pemasaran yang kami lakukan yaitu pemanfaatan digital marketing kreatif dengan menggunakan media elektronik berupa Instagram @nasisumsum.ppm.serang1 @pecakoncom.ppm.kotaserang1 dan facebook Nasi Sumsum Serang PPM dan Pecak Oncom Serang. Metode yang digunakan yaitu adanya peran partisipasi masyarakat untuk meningkatkan keterampilannya, kegiatan yang akan di lakukan yaitu perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi baik secara langsung maupun tidak langsung, misalnya seminar, temu lapangan dan pelatihan pemanfaatan Digital Marketing kreatif bersama pemilik Home Industry guna meningkatkan pendapatan penjualan serta kesejahteraan masyarakat khususnya Kota Serang.

**Kata Kunci:** Nasi Bakar Sumsum, Pecak Oncom, Digital Marketing Kreatif, Pelestarian Kuliner.

## PENDAHULUAN

Provinsi Banten adalah provinsi yang letaknya berada dipaling barat Pulau Jawa. Provinsi Banten pernah menjadi bagian dari Provinsi Jawa Barat. Letak geografis Provinsi Banten pada batas Astronomi  $105^{\circ}1'11''$  -  $106^{\circ}7'12''$  BT dan  $5^{\circ}7'50''$  -  $7^{\circ}1'12''$  LS, dengan jumlah penduduk sebesar 12.548.986 Jiwa. Banten merupakan Provinsi yang berdiri berdasarkan Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2000 secara administratif, Banten terdiri atas 4 kabupaten dan 4 kota yaitu : Kabupaten Serang, Kabupaten Pandeglang, Kabupaten Lebak, Kabupaten Tangerang, Kota Serang, Kota Tangerang Selatan, Kota Tangerang, dan Kota Cilegon, dengan luas 9.160,70 Km<sup>2</sup>. Ibu Kota Provinsi Banten adalah Kota Serang. Kota Serang merupakan wilayah baru hasil pemekaran, Kabupaten Serang Provinsi Banten yang baru saja dibentuk pada tanggal 2 November 2007 dengan dasar hukum Undang-undang Republik Indonesia No. 32 Tahun 2007. Kota Serang terdiri dari 6 (enam) kecamatan yaitu; Kecamatan Serang, Kecamatan Kasemen, Kecamatan Walantaka, Kecamatan Curug, Kecamatan Cipocok Jaya dan Kecamatan Taktakan. Kota Serang memiliki luas wilayah 266,77 km dengan jumlah penduduk sekitar 672,833 jiwa dan Batas wilayah. Dari 6 (enam) kecamatan tersebut terdiri dari 20 Kelurahan dan 46 Desa.

Kotabaru merupakan sebuah kelurahan di Kota Serang, Provinsi Banten, Indonesia. Kelurahan Kotabaru merupakan wilayah yang memiliki hasil kuliner yang lebih dominan daripada kelurahan-kelurahan yang lain, hal ini karena Kotabaru adalah daerah yang dekat dengan pasar kuliner. Hasil kuliner yang paling terkenal dari Kotabaru yaitu Nasi Bakar Sumsum yang merupakan makanan khas Serang Banten. Nasi Bakar Sumsum adalah makanan tradisional khas Banten berbahan dasar dari nasi yang dipadukan dengan sumsum tulang kerbau dan dibalut menggunakan daun pisang yang kemudian dibakar di atas bara api. Menurut sejarahnya, Nasi Bakar Sumsum sudah ada sejak tahun 1941. Untuk kandungan gizi dari Nasi Bakar Sumsum sendiri adalah sebagai berikut : Kadar energi 563 kkal, kadar protein 28,99 g, kadar lemak total 26,5 g, kadar karbohidrat total 50,77 g, kadar gula 0,71 g, kadar sodium 339 mg, kadar kalium 418 mg. Agroindustri Nasi Bakar Sumsum banyak terdapat di Kecamatan Serang yang dikelola dalam industri skala kecil. Salah satunya Nasi Bakar Sumsum Mang Puri yang bertempat di Jalan Kapten Swardo No. 15B, Kotabaru, Kecamatan Serang, Kota Serang, Provinsi Banten 42112.

Unyur adalah sebuah kecamatan di Kota Serang, Provinsi Banten, Indonesia. Wilayah Unyur merupakan wilayah pembangunan tengah kota sebagai pusat pelayanan kota dan diarahkan agar mempunyai fungsi utama sebagai *Central Business District* (CBD), pusat pemerintahan, pusat kegiatan perdagangan dan jasa di Kota Serang skala regional, kawasan pariwisata buatan, kawasan kegiatan pendidikan, dan kawasan permukiman dan perumahan dengan intensitas tinggi. Taman Banten Lestari adalah sebuah perumahan yang masuk kedalam wilayah kelurahan unyur. Untuk kandungan gizi Pecak Oncom Energi 187 kkal, lemak total 6 g, karbohidrat total 22.60 g, protein 13 g. Seperti yang kita ketahui, pada saat ini, makanan tradisional sangat minim peminatnya, hal tersebut dapat dilihat dari antusias masyarakat pada makanan-makanan cita rasa modern. Dengan demikian, untuk tetap menjaga kelestarian makanan tradisional khas Banten ini kami selaku Tim PPM melakukan suatu program budaya organisasi dengan pemanfaatan digital marketing berbasis kreatifitas. Perlu adanya upaya untuk mengelola dan memanfaatkan Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom untuk menjadi produk unggulan yang bernilai dan dapat menjadi sumber pendapatan bagi masyarakat, sehingga dapat memicu tumbuhnya industri (Usaha Mikro Kecil dan Menengah - UMKM) rumah tangga.

## Kondisi Mitra

Seperti yang kita ketahui, pada saat ini, makanan tradisional sangat minim peminatnya, hal tersebut dapat dilihat dari antusias masyarakat pada kuliner cita rasa modern. Dengan demikian, untuk tetap menjaga kelestarian makanan tradisional khas Banten dan khas Betawi ini kami selaku Tim PPM melakukan suatu program budaya organisasi dengan pemanfaatan digital marketing berbasis kreatifitas. Metode/pendekatan yang digunakan agar Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom menjadi produk unggulan yaitu adanya peran partisipasi masyarakat untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilannya, bentuk kegiatan yang akan di lakukan yaitu mulai dari perencanaan, pelaksanaan

hingga evaluasi yang dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung, misalnya seminar, temu lapangan dan melakukan pelatihan pemanfaatan *Digital Marketing* kreatif bersama pemilik *Home Industry* Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom guna meningkatkan pendapatan penjualan serta kesejahteraan masyarakat khususnya Kota Serang.

#### **Permasalahan Prioritas Mitra**

- a) Belum adanya teknik pengolahan Nasi Bakar Sumsum berbagai varian rasa,
- b) Belum adanya diversifikasi Nasi Bakar Sumsum menjadi kuliner beragam varian seperti: Nasi Bakar Sumsum Ayam Suir Mercon, Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon, Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur, dan Nasi Bakar Sumsum Sambal Mangga
- c) Belum terwujudnya pelaku usaha *home industry* Nasi Bakar Sumsum yang berbasis kreatifitas dan berdaya saing,
- d) Belum adanya diversifikasi Pecak Oncom menjadi Pecak Oncom Petai Tauge,
- e) Belum adanya teknik pengemasan Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom yang mengedepankan *eco friendly*,
- f) Belum terciptanya jiwa wirausahawan pemilik usaha Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom agar kuliner Nasi Bakar Sumsum lebih dikenal oleh publik, dan
- g) Belum adanya pemanfaatan *digital marketing* kreatif.

#### **METODE PELAKSANAAN**

##### **Tahapan atau Langkah-Langkah Dalam Melaksanakan Solusi Dari Permasalahan Mitra**

Tahapan atau langkah-langkah dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra untuk mendukung realisasi tujuan, tim pengusul program melakukan serangkaian tahapan dalam melaksanakan solusi dari permasalahan mitra sebagai berikut :

- a) Menciptakan teknik pengolahan Nasi Bakar Sumsum berbagai varian rasa gunanya agar masyarakat dapat merasakan cita rasa baru yang unik tanpa menghilangkan ciri khas dari Nasi Bakar Sumsum khas Kota Serang.
- b) Menciptakan Nasi Bakar Sumsum menjadi kuliner beraneka ragam varian seperti: Nasi Bakar Sumsum Ayam Suir Mercon, Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon, Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur dan Nasi Bakar Sumsum Sambal Mangga. Yang merupakan macam produk diversifikasi dari Nasi Bakar Sumsum yang bertujuan untuk menciptakan cita rasa yang baru guna menarik minat pembeli.
- c) Mewujudkan pelaku usaha *home industry* Nasi Bakar Sumsum yang berbasis kreatifitas dan berdaya saing sehingga terjadi peran partisipasi masyarakat untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilannya, bentuk kegiatan yang akan di lakukan yaitu mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi yang dilakukan baik secara langsung maupun tidak langsung, misalnya seminar, temu lapangan dan melakukan pelatihan pemanfaatan *Digital Marketing* bersama pemilik *Home Industry* Nasi Bakar Sumsum guna meningkatkan pendapatan penjualan.
- d) Menciptakan Pecak Oncom menjadi Pecak Oncom Petai Tauge gunanya agar masyarakat dapat merasakan cita rasa baru yang unik tanpa menghilangkan ciri khas dari Pecak Oncom khas Betawi.
- e) Menciptakan teknik pengemasan Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom yang mengedepankan *eco friendly*. Tujuannya adalah agar kemasan yang digunakan dapat lebih mudah terurai, sehingga dengan adanya hal tersebut dapat meminimalisir penggunaan sampah plastik dan mengurangi terjadinya dampak buruk terhadap lingkungan.
- f) Mewujudkan pelaku usaha yang memiliki jiwa berwirausaha dengan baik agar Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom dapat lebih dikenal oleh masyarakat luas sehingga dapat terus melestarikan makanan khas dan meningkatkan kesejahteraan diri dan lingkungan serta masyarakat.
- g) Mewujudkan pemasaran Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom dengan memanfaatkan digital marketing kreatif guna menciptakan pemasaran Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom yang lebih efektif dan efisien.

##### **Metode Pendekatan yang Ditawarkan Untuk Menyelesaikan Persoalan Mitra**

Pengabdian kepada masyarakat ini memiliki fokus memberikan ketrampilan dan wawasan wirausaha kepada anggota tim PPM dalam rangka meningkatkan pendapatan keluarga mereka dan

secara tidak langsung meningkatkan kesejahteraan keluarganya. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini adalah sebagai berikut:

- a) Metode pengolahan yaitu dengan membuat masing-masing varian sesuai dengan varian Nasi Bakar Sumsum yang akan dipasarkan.
- b) Metode/pendekatan yang digunakan adalah mengajak masyarakat untuk berpartisipasi dalam kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi, dan terlibat dalam pembuatan berbagai varian rasa Nasi Bakar Sumsum seperti: Nasi Bakar Sumsum Ayam Suir Mercon, Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon, Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur dan Nasi Bakar Sumsum Sambal Mangga.
- c) Metode/pendekatan yang digunakan adalah partisipatif, dengan cara memberikan motivasi dan strategi kewirausahaan kreatifitas agar masyarakat dapat menjadi pelaku usaha UMKM yang unggul.
- d) Metode/pendekatan yang digunakan adalah mengajak masyarakat untuk berpartisipasi dalam kegiatan mulai dari perencanaan, pelaksanaan hingga evaluasi, dan terlibat dalam pembuatan Pecak Oncom.
- e) Metode pengemasan Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom dengan menggunakan *Box Container* ataupun *Box Paper* yang dapat digunakan berkali-kali sehingga dapat mengurangi penggunaan sampah plastik. Selain itu, kemasan pembaruan ini dapat menjamin kualitas dan higienisasi produk tetap terjaga.
- f) Metode/pendekatan yang digunakan adalah partisipatif, dengan cara memberikan motivasi dan pelatihan kewirausahaan yang tepat agar masyarakat dapat menjadi pelaku usaha makanan khas yang lebih dikenal masyarakat luas.
- g) Metode/pendekatan yang digunakan adalah memberikan pengenalan pemanfaatan *digital marketing* kreatif dengan mengutamakan branding dan digunakan untuk media pemasaran dengan cara: pemilik pelaku usaha Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom mengikuti pelatihan agar bisa memasarkan kuliner tersebut melalui media sosial (Instagram dan Facebook) dan *e-commerce* (Go-food).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pelaksanaan Program PPM Sebelum Dilaksanakannya Program PPM

#### 1) Nasi Bakar Sumsum Original



Gambar 1. Nasi Bakar Sumsum Original

#### Bahan-bahan :

- 3 lembar daun pisang
- ¼ kg sumsum sapi
- 500 ml air
- 200 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 3 lembar daun salam
- 150 ml minyak sayur
- 3 ruas jari kunyit
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdm penyedap Rasa
- 1 sendok makan garam
- ½ sendok makan gula
- 1 liter beras
- 300 gram cabai merah
- 5 lembar daun jeruk

- 1 ruas jari jahe
- 2 tangkai serai
- 2 tangkai daun bawang
- Mentimun
- Daun sintrong

**Cara Pembuatan :**

1. Siapkan nasi yang sudah di masak menggunakan *rice cooker*, cabai merah, sumsum sapi yang sudah direbus, bawang putih, bawang bombai serta penyedap rasa letakan disebuah piring dan haluskan semua bumbu tersebut menggunakan blender.
2. Nyalakan kompor gas panaskan minyak di wajan lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Setelah bumbu harum, masukkan nasi ke dalam wajan aduk rata hingga nasi tercampu dengan bumbu
3. Masukkan sumsum sapi ke dalam wajan dan aduk rata hingga mencapai tingkat kematangan yang medium
4. Siapkan daun pisang dan letakkan nasi sumsum yang sudah dimasak ke dalam daun pisang tersebut. Gulung nasi sumsum yang ada didalam daun pisang tersebut sambil mengepal ngepal nasi agar nasi sumsum terbentuk sempurna dan rapatkan kedua ujung daun pisang yang berisi nasi sumsum dengan tusuk gigi sumsum dengan tusuk gigi. Lalu letakkan nasi sumsum yang sudah dibungkus daun pisang dan bakar nasi sumsum dengan pemanggang
5. Letakkan mentimun dan tomat yang sudah dipotong dan daun sintrong ke dalam nasi sumsum bakar yang sudah diletakkan di dalam piring dan nasi sumsum bakar pun siap disajikan

**Setelah Dilaksanakannya Program PPM**

**2) Nasi Bakar Sumsum Ayam Mercon**



**Gambar 2. Nasi Bakar Sumsum Ayam Mercon**

**Bahan-Bahan :**

- 3 lembar daun pisang
- ¼ kg sumsum sapi
- 500 ml air
- 200 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 3 lembar daun salam
- 150 ml minyak sayur
- 3 ruas jari kunyit
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdm penyedap Rasa
- 1 sendok makan garam
- ½ sendok makan gula
- 1 liter beras
- 300 gram cabai merah
- 5 lembar daun jeruk
- 1 ruas jari jahe
- 1 kg ayam
- 2 buah wortel
- 1 buah tomat

- 2 buah kentang
- 2 tangkai serai
- 2 tangkai daun bawang

**Cara Pembuatan :**

1. Siapkan air dan didihkan lalu masukkan sumsum sapi ke dalam rebusan air dan rebus ayam tanpa tulang kedalam wajan yang berisikan air mendidih
2. Selagi menunggu rebusan sumsum dan ayam, haluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai jurig, kunyit, jahe, kemiri, lada, garam dan gula secukupnya menggunakan belender
3. Setelah ayam direbus tiriskan sebentar lalu siapkan wajan, panaskan minyak dan goreng ayam yang sudah ditiriskan tadi
4. Setelah ayam digoreng tiriskan sebentar lalu suwir ayam dengan menggunakan garpu dan letakkan ayam yang sudah di suwir ke dalam piring
5. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan blender dengan menambahkan daun jeruk, daun salam dan sereh, masukkan suwir ayam ke dalam bumbu yang sudah dimasak tadi dan aduk hingga merata
6. Jika ayam mercon sudah merata dengan bumbu, pisahkan sedikit ayam pada piring, kemudian masukkan nasi putih ke dalam ayam mercon yang sudah dimasak tadi lalu masak sebentar hingga semuanya tercampur
7. Setelah nasi sumsum ayam mercon matang letakkan nasi sumsum ayam mercon tersebut pada daun pisang yang sebelumnya dibakar di atas api lalu gulung nasi sumsum ayam mercon yang sudah dibungkus menggunakan daun pisang dengan sedikit mengepal dan rapatkan kedua ujung daun pisang yang berisi nasi sumsum ayam mercon menggunakan tusuk gigi
8. Kemudian Bakar nasi sumsum ayam mercon menggunakan pemanggang dengan api sedang
9. Nasi Bakar Sumsum ayam mercon siap disajikan

**3) Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon**



**Gambar 3. Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon**

**Bahan-Bahan :**

- 3 lembar daun pisang
- ¼ kg sumsum sapi
- 500 ml air
- 200 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 3 lembar daun salam
- 150 ml minyak sayur
- 3 ruas jari kunyit
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdm penyedap Rasa
- 1 sendok makan garam
- ½ sendok makan gula
- 1 liter beras
- 300 gram cabai merah
- 5 lembar daun jeruk
- 1 ruas jari jahe

- Ikan bandeng
- 2 buah wortel
- 1 buah tomat
- 2 buah kentang
- 2 tangkai serai
- 2 tangkai daun bawang

**Cara Pembuatan :**

1. Siapkan air dan didihkan lalu masukkan sumsum sapi ke dalam rebusan air yang sudah mendidih, masukkan ikan bandeng lalu ungkeb ikan bandeng tersebut dengan menambahkan kunyit bubuk, ketumbar bubuk, daun salam dan sedikit air
2. Selagi menunggu rebusan sumsum dan ikan bandeng, haluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai jurig, kunyit, jahe, kemiri, Lada, garam dan gula secukupnya
3. Goreng ikan bandeng yang telah diungkeb kedalam wajan yang berisikan minyak panas lalu tiriskan ikan bandeng yang telah digoreng lalu suwir ikan bandeng dengan tangan dengan hati hati dan letakkan kedalam piring
4. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan blender dengan menambahkan daun jeruk, daun salam dan sereh dan masukkan ikan bandeng yang sudah disuwir ke dalam tumisan bumbu dan aduk hingga rata. Kemudian masukkan nasi putih ke dalam ayam mercon yang sudah dimasak tadi lalu masak sebentar hingga semuanya tercampur
5. Setelah nasi sumsum ikan bandeng mercon matang letakkan nasi sumsum ayam mercon tersebut pada daun pisang yang sebelumnya dibakar di atas api lalu gulung nasi sumsum ikan bandeng mercon yang sudah dibungkus menggunakan daun pisang dengan sedikit mengepal dan rapatkan kedua ujung daun pisang yang berisi nasi sumsum ikan bandeng mercon menggunakan tusuk gigi
6. Kemudian Bakar nasi sumsum ikan bandeng mercon menggunakan pemanggang dengan api sedang
7. Nasi Bakar Sumsum ikan bandeng mercon siap disajikan

**4) Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur**



**Gambar 4. Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur**

**Bahan-Bahan :**

- 2 butir telur
- 3 lembar daun pisang
- ¼ kg sumsum sapi
- 500 ml air
- 200 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 3 lembar daun salam
- 150 ml minyak sayur
- 3 ruas jari kunyit
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdm penyedap Rasa
- 1 sendok makan garam
- ½ sendok makan gula
- 1 liter beras
- 300 gram cabai merah

- 5 lembar daun jeruk
- 1 ruas jari jahe
- 2 buah wortel
- 1 buah tomat
- 2 buah kentang
- 2 tangkai serai
- 2 tangkai daun bawang

**Cara pembuatan :**

1. Siapkan air dan didihkan lalu masukkan sumsum sapi ke dalam rebusan air yang sudah mendidih dan rebus ayam tanpa tulang kedalam wajan yang berisikan air mendidih
2. Selagi menunggu rebusan sumsum dan ayam, haluskan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai jurig, kunyit, jahe, kemiri, Lada, garam dan gula secukupnya
3. Setelah ayam direbus tiriskan sebentar lalu siapkan wajan, panaskan minyak dan goreng ayam yang sudah ditiriskan tadi
4. Setelah ayam digoreng tiriskan sebentar lalu suwir ayam dengan menggunakan garpu dan letakkan ayam yang sudah di suwir ke dalam piring
5. Siapkan telur ayam masukkan kedalam mangkuk lalu tambahkan 2 sendok makan tepung terigu dan tambahkan sedikit garam dan aduk bahan adonan tersebut hingga tercampur rata menggunakan sendok
6. Siapkan dan panaskan Teflon dan beri sedikit margarin dan tuang satu centong sayur adonan tadi pada teflon dengan sedikit menyebarkannya pada seluruh permukaan hingga merata lalu angkat telur menggunakan spatula dan tiriskan
7. Tumis bumbu yang sudah dihaluskan menggunakan blender dengan menambahkan daun jeruk, daun salam dan sereh dan masukkan suwir ayam ke dalam bumbu yang sudah dimasak tadi dan aduk hingga merata. Kemudian masukkan nasi putih ke dalam ayam mercon yang sudah dimasak tadi lalu masak sebentar hingga semuanya tercampur
8. Setelah nasi sumsum ayam mercon matang letakkan nasi sumsum ayam mercon tersebut pada daun pisang yang sebelumnya dibakar di atas api lalu gulung nasi sumsum ayam mercon yang sudah dibungkus menggunakan daun pisang dengan sedikit mengepal dan rapatkan kedua ujung daun pisang yang berisi nasi sumsum ayam mercon menggunakan tusuk gigi, kemudian Bakar nasi sumsum ayam mercon menggunakan pemanggang dengan api sedang
9. Buka bungkus daun pisang yang berisi nasi bakar sumsum yang sudah dibakar tadi lalu letakkan di atas telur
10. Gulung nasi bakar sumsum yang sudah diletakkan di atas telur dengan sedikit dikepal, kemudian potong-potong nasi bakar sumsum selimut telur sesuai selera
11. Nasi Bakar Sumsum selimut telur siap disajikan

**5) Nasi Bakar Sumsum Sambal Mangga**



**Gambar 5. Nasi Bakar Sumsum Sambal Mangga**

**Bahan-Bahan :**

- 1 buah bawang bombai
- 2 buah mangga muda
- 1 buah terasi
- 3 lembar daun pisang
- ¼ kg sumsum sapi
- 500 ml air

- 200 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 3 lembar daun salam
- 150 ml minyak sayur
- 3 ruas jari kunyit
- 100 gram bawang putih
- 100 gram bawang merah
- 1 butir kemiri
- ½ sdm penyedap Rasa
- 1 sendok makan garam
- ½ sendok makan gula
- 1 liter beras
- 300 gram cabai merah
- 5 lembar daun jeruk
- 1 ruas jari jahe
- 2 buah wortel
- 1 buah tomat
- 2 buah kentang
- 2 tangkai serai
- 2 tangkai daun bawang

**Cara Pembuatan :**

1. Siapkan nasi yang sudah di masak menggunakan rice cooker, cabai merah, sumsum sapi yang sudah direbus, bawang putih, bawang bombai serta penyedap rasa dan haluskan semua bumbu menggunakan blender
2. Nyalakan Kompor gas panaskan minyak di wajan lalu tumis bumbu yang sudah dihaluskan hingga harum. Setelah bumbu harum, masukkan nasi ke dalam wajan aduk rata hingga nasi tercampur dengan bumbu lalu masukkan sumsum sapi ke dalam wajan dan aduk rata hingga mencapai tingkat kematangan yang medium
3. Siapkan daun pisang dan letakkan nasi sumsum yang sudah dimasak ke dalam daun pisang tersebut lalu gulung nasi sumsum yang ada didalam daun pisang tersebut sambil mengepal ngepal nasi agar nasi sumsum terbentuk sempurna dan rapatkan kedua ujung daun pisang yang berisi nasi sumsum dengan tusuk gigi, lalu letakkan nasi sumsum yang sudah dibungkus daun pisang dan bakar nasi sumsum dengan pemanggang
4. Jika sudah selesai dibakar dan matang angkat dan letakkan nasi bakar sumsum diatas piring dan nasi bakar sumsum pun siap untuk disajikan dengan sambal mangga
5. Kemudian untuk membuat sambal mangga, pertama siapkan mangga muda terlebih dahulu dan kupas kulit mangga muda menggunakan pisau
6. Nyalakan kompor gas lalu bakar terasi menggunakan tusukan
7. Siapkan cabai merah, cabai setan, bawang merah, terasi yang sudah dibakar, garam dan gula pasir secukupnya dan ulek semua bumbu hingga halus menggunakan ulekan
8. Sisir buah mangga menggunakan pisau dan masukkan kedalam cobek disatukan dengan sambal yang sudah dihaluskan tadi dan aduk mangga dan sambal hingga tercampur rata
9. Letakkan sambal mangga yang sudah diaduk rata pada nasi bakar sumsum
10. Dan Nasi Bakar Sumsum sambal mangga siap disajikan

**Sebelum Dilaksanakan Program Pengabdian Pada Masyarakat (PPM)**

**1) Pecak Oncom Original**



### Gambar 6. Pecak Oncom

#### Bahan-Bahan :

- 1 buah oncom
- 2 sendok makan garam
- 2 sendok makan minyak sayur
- 100 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 1 buah jeruk nipis
- 1 butir bawang merah
- 1 butir bawang putih
- 2 ½ sendok makan gula
- 1 buah terasi
- 100 gram cabai merah

#### Cara Pembuatan :

1. Siapkan teflon dan panaskan teflon diatas kompor lalu masukkan oncom dalam teflon dan bakar oncom tanpa menggunakan minyak, dibalik kanan kiri. jika sudah matang maka diangkat.
2. Setelah oncom matang, selanjutnya bakar terasi hingga harum. Kemudian, masukkan minyak ke dalam teflon dan panaskan.
3. Sambil menunggu minyak panas, siapkan cabai rawit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, terasi yang sudah dibakar, tomat, garam dan gula secukupnya dan ulek bahan tersebut hingga halus.
4. Selanjutnya, tuangkan minyak panas pada sambal yang sudah dihaluskan dan beri perasan jeruk nipis pada sambal dan letakkan oncom yang sudah dibakar pada sambal dan ulek sedikit oncom hingga mengempis.
5. Pecak Oncom siap disajikan.

### Setelah Dilaksanakannya Program PPM

#### 2) Pecak Oncom Petai Tauge



Gambar 7. Pecak Oncom Petai Tauge

#### Bahan-Bahan :

- 1 buah oncom
- 2 sendok makan garam
- 2 sendok makan minyak sayur
- 100 gram cabai rawit
- 1 buah tomat
- 1 buah jeruk nipis
- 1 butir bawang merah
- 1 butir bawang putih
- 2 ½ sendok makan gula
- 1 buah terasi
- 100 gram cabai merah
- 1 ons tauge
- 1 batang petai
- 500 ml air

#### **Cara Pembuatan :**

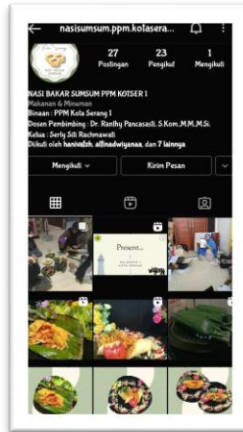
1. Siapkan teflon dan panaskan teflon diatas kompor.
2. Masukkan oncom dalam teflon dan bakar oncom tanpa menggunakan minyak, dibalik kanan kiri. jika sudah matang maka diangkat.
3. Siapkan panci, beri air matang dan rebus taugé hingga setengah layu. Jika taugé sudah setengah layu, selanjutnya angkat dan tiriskan.
4. Selanjutnya, bakar terasi hingga harum
5. Kemudian, masukkan minyak ke dalam teflon dan panaskan.
6. Sambil menunggu minyak panas, siapkan cabai rawit, cabai merah, bawang merah, bawang putih, terasi yang sudah dibakar, tomat, garam dan gula secukupnya dan ulek bahan tersebut hingga halus.
7. Tuangkan minyak yang sudah dipanaskan pada sambal yang sudah dihaluskan lalu beri perasan jeruk nipis pada sambal dan letakkan oncom yang sudah dibakar pada sambal.
8. Bubuhkan taugé yang sudah direbus dan bubuhkan petai dan pecak oncom hingga mengempis.
9. Pecak Oncom Petai Taugé siap disajikan.

#### **Proses Pembuatan Sosial Media Nasi Bakar Sumsum**

- **Instagram Nasi Bakar Sumsum**

Pembuatan akun Instagram @nasisumsum.ppm.kotaserang1 adalah sebagai berikut :

- 1) Unduh aplikasi Instagram dari *Google Play Store*.
- 2) Selanjutnya buka aplikasi Instagram yang sudah di install tadi.
- 3) Langkah selanjutnya, klik pilihan Daftar dengan *Email* atau Nomor Telepon. Kemudian masukkan alamat *email* atau nomor telepon pada kolom isian yang tersedia.
- 4) Setelah memasukkan alamat *email* atau nomor telepon, klik Berikutnya/Next. Pilihan lain untuk daftar Instagram selain menggunakan alamat *email* atau nomor telepon, adalah dengan pilihan Masuk dengan Facebook. Tetapi jika tidak memiliki akun Facebook atau sudah lupa nama akun serta kata sandinya, lebih baik menggunakan *email* atau nomor telepon saja.
- 5) Langkah berikutnya adalah membuat *username* dan kata sandi yang akan digunakan untuk akun baru. Perlu diingat bahwa *username* yang disertai tanda centang warna hijau yang bisa digunakan. Jika tanda tersebut tidak muncul, maka harus mencari konfigurasi *username* lain karena berarti nama tersebut sudah ada di Instagram.
- 6) *Username* untuk akun Instagram Program Pengabdian Pada Masyarakat Kota Serang 2021 adalah @nasisumsum.ppm.kotaserang1.
- 7) Selesai dengan *username* dan kata sandi, akan ada pilihan untuk menghubungkan dengan Facebook atau tidak. Jika memilih untuk menghubungkan, maka segala aktivitas yang dilakukan di Instagram akan diunggah juga pada akun Facebook. Jika tidak menginginkan hal ini, maka bisa lewati saja dengan klik pilihan Lewati/Skip.
- 8) Instagram juga akan menyarankan beberapa kontak yang memiliki akun untuk diikuti atau tidak. Jika ada yang ingin diikuti, klik saja pilihan Ikuti/Follow. Jika tidak, bisa melewati langkah ini dan mencari sendiri akun- akun yang ingin diikuti.
- 9) Langkah selanjutnya adalah melengkapi profil Instagram. Mulai dari menambahkan foto profil dan bio dengan cara Klik "Ganti Foto Profil" untuk menambahkan foto profil gambar Nasi Bakar Sumsum pada akun Instagram. Pada bagian "Edit Profil" ini, bisa menambahkan bio yang berisi informasi tentang Program Pengabdian Pada Masyarakat.
- 10) Setelah semua langkah telah dilakukan, akun Instagram telah siap untuk digunakan.



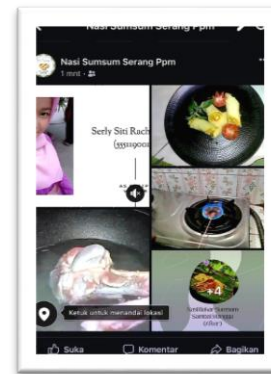
**Gambar 8. Instagram Nasi Bakar Sumsum**

- **Facebook Nasi Bakar Sumsum**

- 1) Langkah pertama yang harus dilakukan adalah membuka situs Facebook, dengan cara klik link facebook.com.
- 2) Kemudian muncul halaman utama *Sign up* facebook.
- 3) Isi kolom yang sudah disediakan dengan data-data diri, seperti: nama depan, nama belakang, *email*, masukkan ulang *email*, kata sandi baru, tanggal lahir, dan jenis kelamin lalu klik tombol “mendaftar” yang ada di bagian bawah.
- 4) Kemudian facebook akan meminta verifikasi *email* dengan cara mengecek *email* untuk melihat kode verifikasi.
- 5) Konfirmasi kode verifikasi yang ada didalam *email* yang tadi didaftarkan untuk *signup* facebook.
- 6) Jika telah memverifikasi *email*, maka akan dibawa ke akun facebook yang dibuat tadi.
- 7) Selanjutnya dapat mengisi foto profile facebook dengan cara klik tambahkan foto untuk memilih foto Nasi Bakar Sumsum, sebagai pengenalan bahwa ini adalah akun Facebook Program Pengabdian Pada Masyarakat Kota Serang 2021.
- 8) Kemudian dapat mengisi link pertemanan dengan teman yang dikenal dengan cara mengetikkan nama akun teman.
- 9) Lalu, kemudian pada bagian halaman utama akun facebook, dapat memilih foto sampul dari akun facebook. Klik Tambahkan Foto Sampul jika ingin memilih foto sampul.
- 10) Selanjutnya, dapat mengisi lokasi dimana Program PPM dilaksanakan dengan memilih Kota Serang.
- 11) Selanjutnya melengkapi bio facebook dengan cara pilih opsi edit detail publik, gulir kebawah sampai menemukan bagian bio lalu tekan tambahkan, masukkan kata-kata bio di kotak yang sudah tersedia.
- 12) Kemudian tambahkan informasi lainnya seperti nomor telepon dan akunInstagram @nasisumsum.ppm.kotaserang1.
- 13) Setelah semua langkah telah dilakukan, akun Facebook telah siap untuk digunakan.



Gambar 9. Facebook Nasi Bakar Sumsum



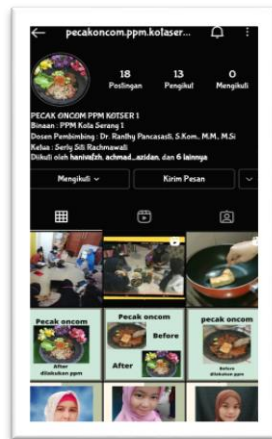
Gambar 9.1 Facebook Nasi Bakar Sumsum

### Proses Pembuatan Sosial Media Pecak Oncom Petai Tauge

- **Instagram Pecak Oncom Petai Tauge**

Pembuatan akun Instagram @pecakoncom.ppm.kotaserang1 adalah sebagai berikut :

- 1) Unduh aplikasi Instagram dari *Google Play Store*.
- 2) Selanjutnya buka aplikasi Instagram yang sudah di install tadi.
- 3) Langkah selanjutnya, klik pilihan Daftar dengan *Email* atau Nomor Telepon. Kemudian masukkan alamat *email* atau nomor telepon pada kolom isian yang tersedia.
- 4) Setelah memasukkan alamat *email* atau nomor telepon, klik Berikutnya/Next. Pilihan lain untuk daftar Instagram selain menggunakan alamat *email* atau nomor telepon, adalah dengan pilihan Masuk dengan Facebook. Tetapi jika tidak memiliki akun Facebook atau sudah lupa nama akun serta kata sandinya, lebih baik menggunakan *email* atau nomor telepon saja.
- 5) Langkah berikutnya adalah membuat *username* dan kata sandi yang akan digunakan untuk akun baru. Perlu diingat bahwa *username* yang disertai tanda centang warna hijau yang bisa digunakan. Jika tanda tersebut tidak muncul, maka harus mencari konfigurasi *username* lain karena berarti nama tersebut sudah ada di Instagram.
- 6) *Username* untuk akun Instagram Program Pengabdian Pada Masyarakat Kota Serang 2021 adalah @pecakoncom.ppm.kotaserang1.
- 7) Selesai dengan *username* dan kata sandi, akan ada pilihan untuk menghubungkan dengan Facebook atau tidak. Jika memilih untuk menghubungkan, maka segala aktivitas yang dilakukan di Instagram akan diunggah juga pada akun Facebook. Jika tidak menginginkan hal ini, maka bisa lewati saja dengan klik pilihan Lewati/Skip.
- 8) Instagram juga akan menyarankan beberapa kontak yang memiliki akun untuk diikuti atau tidak. Jika ada yang ingin diikuti, klik saja pilihan Ikuti/Follow. Jika tidak, bisa melewati langkah ini dan mencari sendiri akun- akun yang ingin diikuti.
- 9) Langkah selanjutnya adalah melengkapi profil Instagram. Mulai dari menambahkan foto profil dan bio dengan cara Klik "Ganti Foto Profil" untuk menambahkan foto profil gambar Pecak Oncom pada akun Instagram. Pada bagian "Edit Profil" ini, bisa menambahkan bio yang berisi informasi tentang Program Pengabdian Pada Masyarakat.
- 10) Setelah semua langkah telah dilakukan, akun Instagram telah siap untuk digunakan.



Gambar 10. Instagram Pecak Oncom



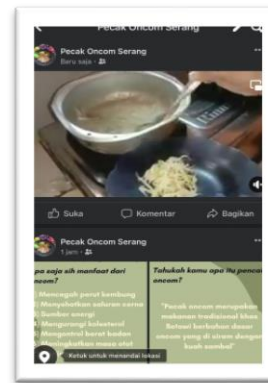
Gambar 10. Instagram Pecak Oncom

- **Facebook Pecak Oncom Petai Tauge**

- 1) Langkah pertama yang harus dilakukan adalah membuka situs Facebook, dengan cara klik link facebook.com.
- 2) Kemudian muncul halaman utama *Sign up* facebook.
- 3) Isi kolom yang sudah disediakan dengan data-data diri, seperti: nama depan, nama belakang, *email*, masukkan ulang *email*, kata sandi baru, tanggal lahir, dan jenis kelamin lalu klik tombol “mendaftar” yang ada di bagian bawah.
- 4) Kemudian facebook akan meminta verifikasi *email* dengan cara mengecek *email* untuk melihat kode verifikasi.
- 5) Konfirmasi kode verifikasi yang ada didalam *email* yang tadi didaftarkan untuk *signup* facebook.
- 6) Jika telah memverifikasi *email*, maka akan dibawa ke akun facebook yang dibuat tadi.
- 7) Selanjutnya dapat mengisi foto profile facebook dengan cara klik tambahkan foto untuk memilih foto Pecak Oncom Tauge, sebagai pengenalan bahwa ini adalah akun Facebook Program Pengabdian Pada Masyarakat Kota Serang 2021.
- 8) Kemudian dapat mengisi link pertemanan dengan teman yang dikenal dengan cara mengetikkan nama akun teman.
- 9) Lalu, kemudian pada bagian halaman utama akun facebook, dapat memilih foto sampul dari akun facebook. Klik Tambahkan Foto Sampul jika ingin memilih foto sampul.
- 10) Selanjutnya, dapat mengisi lokasi dimana Program PPM dilaksanakan dengan memilih Kota Serang.
- 11) Selanjutnya melengkapi bio facebook dengan cara pilih opsi edit detail publik, gulir kebawah sampai menemukan bagian bio lalu tekan tambahkan, masukkan kata-kata bio di kotak yang sudah tersedia.
- 12) Kemudian tambahkan informasi lainnya seperti nomor telepon dan akun Instagram @pecakoncom.ppm.kotaserang1.
- 13) Setelah semua langkah telah dilakukan, akun Facebook telah siap untuk digunakan.



**Gambar 11. Facebook  
Pecak Oncom**



**Gambar 11.1 Facebook  
Pecak Oncom**

**Tabel 1. Agenda Kegiatan**

| Waktu                  | Kegiatan                                                                                       | Ket    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Rabu,<br>1 September   | Rapat pertama via zoom                                                                         | Serang |
| Jum'at<br>3 September  | Pembuatan produk nasi bakar sumsum Ayam mercon, ikan bandeng mercon, selimut telur             | Serang |
| Rabu<br>8 September    | Rapat kedua via zoom                                                                           | Serang |
| Jum'at<br>10 September | Pembuatan produk pecak oncom petai tauge                                                       | Serang |
| Minggu<br>12 September | Pertemuan pertama offline ( presentase setiap kelompok )                                       | Serang |
| Minggu<br>15 September | Rapat ke tiga via zoom                                                                         | Serang |
| Jum'at<br>17 September | Pembuatan nasi bakar sumsum sambal mangga, nasi bakar sumsum original dan pecak oncom original | Serang |
| Sabtu<br>3 Oktober     | Presentasi/laporan kemajuan via zoom meeting                                                   | Serang |

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Sebagai seorang mahasiswa memiliki peran dalam pembangunan dan pengabdian kepada masyarakat yang dapat diwujudkan dalam program Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (PPM). Pengertian Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (PPM) merupakan salah satu bentuk kegiatan mahasiswa yang melibatkan masyarakat setempat dan mengabdikan sebagai peningkatan pembelajaran mahasiswa. Suatu bentuk yang mengungkapkan rasa tanggung jawab mahasiswa dalam pelaksanaan salah satu dari tiga undang-undang pendidikan tinggi atau Tri Dharma perguruan tinggi. Kegiatan Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (PPM) ini membantu mahasiswa merespon lebih cepat dan lebih peka terhadap isu-isu yang ada dalam kehidupan bermasyarakat. Dengan pembelajaran pemberdayaan masyarakat, mahasiswa seharusnya dapat memecahkan setiap permasalahan yang ada dan mengimplementasikan ilmu yang diperoleh pada kehidupan masyarakat ke arah yang lebih tinggi. Dengan adanya kehadiran mahasiswa PPM telah terbukti bahwa mereka dapat mengubah mindset masyarakat menjadi lebih baik (Hidayanti et al., 2022).

Seperti Provinsi lainnya, Banten memiliki berbagai macam makanan ciri khas. Salah satunya Kota Serang yang memiliki Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom yang merupakan makanan khas Betawi. Setelah kami melakukan PPM, kami menghadirkan pembaruan varian Nasi Bakar Sumsum seperti: Nasi Bakar Sumsum seperti: Nasi Bakar Sumsum Ayam Suir Mercon, Nasi Bakar Sumsum Ikan Bandeng Mercon dan Nasi Bakar Sumsum Selimut Telur, dan pembaruan kuliner Pecak Oncom menjadi Pecak Oncom Petai Tauge, ternyata memiliki potensi untuk meningkatkan perekonomian serta kesejahteraan masyarakat sekitar.

### Saran

Setelah menarik beberapa kesimpulan, penyusun mengharapkan dan menghimbau beberapa pihak terkait dalam pemecahan masalah seperti :

- Pemerintah, masyarakat dan pihak yang terkait harus lebih memperhatikan masalah teknik *home industry* Nasi Bakar Sumsum.
- Para pengusaha Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom harus bisa meningkatkan perilaku kewirausahaannya, baik dari aspek kreativitas maupun keberanian untuk menghadapi risiko, karena keduanya masih saling berkaitan dan sangat penting untuk diterapkan untuk mencapai suatu keberhasilan. Lalu baik pemerintah dan masyarakat harus membangun jiwa kepemimpinan pemilik usaha Nasi Bakar Sumsum dan Pecak Oncom agar lebih dikenal oleh masyarakat secara luas.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Hidayanti, N., Kania, R., Solihati, T. I., Rudianto, R., Budiman, R., & Nuryani, E. (2022). Penanggulangan Sampah Di Era Covid 19 Dengan Pendekatan Sosial Di Lingkungan Boge Kelurahan Banjar Agung Rt 01 Rw 02. *ABDIKARYA: Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*, 4(1), 21–29. <https://doi.org/10.47080/abdikarya.v4i1.1479>
- [2] Statistik. B.P (2017). Luas Wilayah Sekecamatan Serang. Retrieved September 2, 2021 pukul 20.13. From Serangkota.Go.Id: <https://Serangkota.Go.Id/Pages/Kondisi-Umum>
- [3] Statistik. B.P (2019). Sejarah Kota Serang. Retrieved September 2, 2021 Pukul 20.30. From Ppid.Serangkota.Go.Id: <https://Ppid.Serangkota.Go.Id/Pages/Sejarah-Kota-Serang>
- [4] Purnamasari, D. (2018). Kondisi Obyektif Kelurahan Kota Baru. Retrieved September 2, 2021 pukul 21.12. From Uinbanten.Ac.Id: <http://Repository.Uinbanten.Ac.Id/1799/4/Bab%20ii.Rtf>
- [5] Statistik. B.P (2020). Data Agregat Kependudukan. Retrieved September 2, 2021 Pukul 21.32. From Bappeda.Serangkota.Go.Id: [https://Bappeda.Serangkota.Go.Id/Content/Uploads/Data\\_Agregat\\_Kepe ndudukan\\_Kota\\_Serang\\_Semester\\_Ii\\_2020\\_Compressed.Pdf](https://Bappeda.Serangkota.Go.Id/Content/Uploads/Data_Agregat_Kepe ndudukan_Kota_Serang_Semester_Ii_2020_Compressed.Pdf)
- [6] Sanukri, Ahmad (2020). (Kajian Etimologi) Asal Usul Nama Kelurahan Kota Serang. Retrieved September 9, 2021 Pukul 21.45. From Kompasiana.Com: <https://Www.Kompasiana.Com/Ahmad43486/5e429c3a097f3656ad17e6e2/Asal-Usul-Nama-Kelurahan-Kota-Serang-Kajian-Etimolog>.